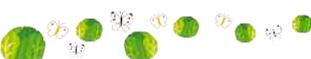




【東京農業大学稲花小学校 2024年 5月 給食献立表】



※赤字・・・食物アレルギー対応の食材（除去/提供なし） ※青字・・・食物アレルギー摂取注意の食材（本人判断/提供あり）

日	献立名	赤の仲間 血や肉になる	黄の仲間 熱や力の元になる	緑の仲間 体の調子を整える	その他	エネルギー たんぱく質 脂質 糖質 食塩相当量
7 火	どげトースト	ベーコン(卵なし)、チーズ	無塩食パン、オリーブ油、塩、こしょう、マヨネーズ(卵なし)	たまねぎ、トマト(肉)、ふなしめじ、マッシュルーム、コーン(肉)、ピーマン、にんじん	トマトケチャップ、オレガノ(パ)、バジル(粉)、こしょう	592
	シーフードサラダ	ほたて貝柱、さくら海苔(乾燥)、昆布	オリーブ油、三温糖		白ワイン、食塩、こしょう、米粉	26.2
	コロコロ野菜のスープ	鶏もも肉、リンゴ、豆腐、昆布	じゃがいも、オリーブ油	たまねぎ、にんじん、ブロッコリー、セロリ、にんじん	白ワイン、鶏皮、鶏皮、ローリエ(粉)、しょうゆ、食塩、こしょう	21.6
	おかしな目玉焼きゼリー ジュア(プレーン)	粉寒天、牛乳(調理用)、スキムミルク ジュア(プレーン)	グラニュー糖	アミノ酸(肉)	パネエッセンス	2.0
8 水	黒豆おこわ【富山】	黒豆	米、もち米、砂糖		天塩	597
	さららの照り焼き	さば、鶏もも肉、高野豆腐、ひじき、昆布、煮干し	砂糖、三温糖、でんぷん		酒、しょうゆ、本みりん	29.4
	おぼろ【富山】	油揚げ、昆布、宗田厚煎り節、さば厚煎り節	砂糖		しょうゆ、米酢、食塩	17.1
	べこ【富山】	鶏胸肉、昆布、宗田厚煎り節、さば厚煎り節	砂糖		しょうゆ、本みりん	2.3
	ふまとけのこのみそ汁	豚肩肉、昆布、宗田厚煎り節、さば厚煎り節、米みそ、米みそ、白粉かつお節		ふさ(水素)、たけのこ(水素)、生しいたけ、万能ねぎ		
9 木	ごはん		米			651
	高野豆腐入りハンバーグ みそ汁 ミニス	ひじき、高野豆腐、昆布、豚もも肉、牛もも肉、鶏砂肝、米みそ、赤	こめサラダ油、マヨネーズ(卵なし)、でんぷん、米粉	たまねぎ、にんじん、にんにく、しょうが	食塩、こしょう、ナツメグ(粉)、酒、薄だし、顆粒、トマトケチャップ、グスターソース、ココアパウダー、赤ワイン、オリーブオイル、黒こしょう	28.8
	粉ふき芋	芋のり	じゃがいも		天塩、こしょう	19.8
	春キャベツのコンサラダ A B C スープ	ロースハム(卵なし)、昆布 ほたて貝柱(水素)、昆布	こめサラダ油 マヨネーズ、オリーブ油	キャベツ、コーン(肉)、きゅうり、クリームコーン、レモン(果汁)	食塩、こしょう うす口しょうゆ、酒、薄だし、顆粒、食塩、こしょう	2.2
10 金	ごはん		米			587
	初かつおの南蛮漬	かつお、昆布、煮干し	砂糖、米粉、でんぷん、こめサラダ油、三温糖	しょうが、たまねぎ、にんじん、ピーマン	酒、食塩、こしょう、うす口しょうゆ、本みりん、米酢	29.6
	竹輪とブロッコリーのごま和え	竹輪(卵なし)、昆布、煮干し	三温糖、白ごま	ブロッコリー、もやし	しょうゆ、食塩	15.1
	蒸しそら豆	生揚げ、昆布、煮干し、米みそ、米みそ、白粉かつお節	こんにやく(肉)	だいこん、ごぼう、にんじん、さやいんげん	酒、食塩	1.9
13 月	みそけんちん汁	生揚げ、昆布、煮干し、米みそ、米みそ、白粉かつお節	こんにやく(肉)	だいこん、ごぼう、にんじん、さやいんげん	本みりん	
	牛乳	牛乳 (飲用)				
	麻婆豆腐丼(玄米ごはん)	木綿豆腐、豚もも肉、リンゴ、豆腐、米みそ、赤、八丁、みそ、米みそ、白	米、玄米、ごま油、三温糖、でんぷん	長ねぎ、しょうが、にんにく	酒、トウワシジャン、薄だし、顆粒、しょうゆ、アミノ酸、本みりん、オイスターソース、カレー粉	654
	海鮮餃子	えび、いか	でんぷん、マヨネーズ(卵なし)、砂糖、きょうごの皮、薄力粉、ごま油	キャベツ、たまねぎ、にんじん、しょうが、にんにく	酒、食塩、こしょう、しょうゆ	28.0
14 火	切干大根ナムル	昆布	ごま油、砂糖	切干だいこん、ほうれんそう、にんじん、しょうが	うす口しょうゆ、本みりん、米酢、しょうゆ、食塩、薄だし、顆粒、こしょう	17.5
	河内晩柑			河内晩柑		1.8
	牛乳	牛乳 (飲用)				
	グリーンピースごはん	牛乳、宗田厚煎り節、さば厚煎り節	米、米粒麦	グリーンピース	酒、天塩、うす口しょうゆ	589
15 水	カレーの甘酒も焼き	カレー、米みそ			甘酒	31.4
	条かんでんサラダ	ロースハム(卵なし)、糸寒天、昆布、宗田厚煎り節、さば厚煎り節	砂糖	ほくせい、きゅうり	りんご酢、しょうゆ、食塩	13.2
	新じゃがのそぼろ煮	鶏もも肉、鶏砂肝、レンズ豆、うずら(水素)、昆布、宗田厚煎り節、さば厚煎り節	新じゃがいも、こめサラダ油、三温糖、でんぷん	たまねぎ	酒、しょうゆ、本みりん、食塩	2.7
	赤肉メロン	牛乳	牛乳 (飲用)	メロン		
16 木	ハヤシライス(玄米ごはん)	牛もも肉、昆布、米みそ、生クリーム	米、押麦、砂糖、こめサラダ油、米粉、無塩バター	たまねぎ、にんじん、ふなしめじ、マッシュルーム、にんにく、しょうが	赤ワイン、トマトケチャップ、グスターソース、しょうゆ、本みりん、ココアパウダー、(パ)、バジル(粉)、食塩、ローリエ(粉)、こしょう	657
	グリーンサラダ	新にんじん、ドレッシング	三温糖、こめサラダ油、オリーブ油	春キャベツ、きゅうり、コーン(水素)、新にんじん、たまねぎ	米酢、食塩、こしょう	20.6
	白玉ポンチ	絹ごし豆腐	白玉粉、グラニュー糖	メロン、りんご(肉)、桃(肉)、洋梨(肉)、みかん(肉)	白ワイン、オレンジキュラソー	20.7
	牛乳	牛乳 (飲用)				1.6
17 金	ごはん		米			631
	レバーとじゃが芋のオーロソース	鶏レバー、鶏もも肉、大豆	塩、ごま油、でんぷん、じゃがいも、こめサラダ油、マヨネーズ(卵なし)、砂糖	しょうが	酒、トマトケチャップ、中濃ソース	28.5
	ほうれん草のかりかじらこ和え	ちりめんじゃこ、昆布、煮干し	ごま油、三温糖	ほうれんそう、もやし	しょうゆ、米酢、本みりん、食塩	18.4
	五月汁	生揚げ、わかめ(乾燥)、昆布、煮干し、米みそ、粉かつお節		たけのこ(水素)、ふさ(水素)、にんじん、絹さや	本みりん	1.9
18 土	ニューサマーオレンジ	牛乳	牛乳 (飲用)	ニューサマーオレンジ		
	牛乳	牛乳 (飲用)				
	ごはん		米			651
	いわしのフライ	いわし	薄力粉、パン粉(生)、こめサラダ油、はちみつ	はくさい、新にんじん	中濃ソース、グスターソース、トマトケチャップ	25.7
19 日	新にんじんのツナ和え	まぐろ(油漬)、昆布、宗田厚煎り節、さば厚煎り節	マヨネーズ(卵なし)、三温糖	はくさい、新にんじん	米酢、しょうゆ、食塩	22.8
	江戸菜のかき玉みそ汁	豚肩肉、昆布、宗田厚煎り節、さば厚煎り節、米みそ、米みそ、白		たまねぎ、ふなしめじ、えだ豆	本みりん	1.8
	甘夏みかん	牛乳	牛乳 (飲用)	甘夏みかん		
	牛乳	牛乳 (飲用)				
20 月	ひじきごはん	油揚げ、ひじき、昆布、宗田厚煎り節、さば厚煎り節	米、米粒麦、こめサラダ油、三温糖	にんじん、えだ豆(冷凍)	本みりん、酒、うす口しょうゆ、しょうゆ	587
	メバルの天ぷら	めばる	塩、ごま油、米粉、こめサラダ油	塩、ごま油	酒、ベネグリン(酢)、食塩	23.2
	インゲン豆のまヨリ和え	竹輪(卵なし)、昆布、宗田厚煎り節、さば厚煎り節	マヨネーズ(卵なし)、砂糖、白ねりごま、白ごま	さやいんげん、はくさい	しょうゆ、米酢、食塩	20.5
	沢庵焼	豚肩肉、昆布、宗田厚煎り節、さば厚煎り節	ごま油、でんぷん	だいこん、えのきたけ、にんじん、ごぼう、万能ねぎ	酒、しょうゆ、本みりん、食塩	20.4
21 火	紅小玉すいか	牛乳	牛乳 (飲用)	すいか		
	ミルクパン		ミルクパン			590
	チキンキウ【ウクライナ】	鶏むね肉、昆布	薄力粉、パン粉(乾燥)、こめサラダ油、無塩バター	にんにく、レモン(果汁)、パセリ	米酢、食塩、こしょう	29.6
	アムネとヤグ ヨンのマヌード ヤグ	昆布	こめサラダ油、はちみつ	アムネ、アムネ、ヤグ、コーン、ラディッシュ	粒マスタード、米酢、しょうゆ、食塩	25.4
22 水	ボルシチ【ウクライナ】	ベーコン(卵なし)、昆布、生クリーム	じゃがいも、オリーブ油、三温糖	たまねぎ、キャベツ、にんじん、セロリ、セロリ、にんにく、トマト(肉)、食塩、こしょう	白ワイン、薄だし、顆粒、ローリエ(粉)、トマトケチャップ、(パ)、バジル(粉)	2.4
	雷中野 甘夏	牛乳 (A2ミルク)		甘夏みかん		
	牛乳	牛乳 (A2ミルク)				
	きんぴら牛丼(玄米ごはん)	牛肩肉、鶏もも肉、昆布、煮干し	米、玄米、はちみつ、こめサラダ油、ごま油、白ごま	しょうが、にんにく、たまねぎ、新ごぼう、にんじん、鷹の爪	しょうゆ、本みりん、食塩	685
23 木	ブロッコリーのおかか和え	かまぼこ(卵なし)、昆布、煮干し、さば厚煎り節	三温糖	ブロッコリー、もやし	しょうゆ、本みりん、食塩	25.5
	山菜みそ汁	木綿豆腐、昆布、煮干し、米みそ、米みそ、白		からし、ふさぎ、響竹、アサのき(水素)、たまねぎ、生しいたけ、さやいんげん	本みりん	25.4
	豆乳プリン	アガー、豆乳、豆乳クリーム	グラニュー糖	ブルーベリー(冷凍)、レモン(果汁)、いちごジャム	パネエッセンス	2.1
	牛乳 (A2ミルク)	牛乳 (A2ミルク)				
24 金	ごはん		米			669
	回鍋肉	豚肩肉、米みそ	砂糖、でんぷん、こめサラダ油、ごま油	しょうが、にんにく、キャベツ、長ねぎ、ピーマン、赤ピーマン	しょうゆ、酒、トウワシジャン、食塩、こしょう、アミノ酸、本みりん、オイスターソース	26.3
	ニラじゃがもち	レンズ豆、小豆(乾燥)、スキムミルク	じゃがいも、でんぷん、こめサラダ油、三温糖	にら	しょうゆ、酒	20.7
	チンゲン菜のスープ	ベーコン(卵なし)、昆布		チンゲン菜、たまねぎ、エリンギ、キノコの実	酒、薄だし、顆粒、しょうゆ、食塩、こしょう	2.0
27 月	バイナツプル	牛乳	牛乳 (飲用)	バイナツプル		
	牛乳	牛乳 (飲用)				
	雑穀ごはん		米			606
	くしろのくしれ煮	くしろ肉、昆布、宗田厚煎り節、さば厚煎り節	砂糖、でんぷん、こめサラダ油、ごま油、白ごま	しょうが、ごぼう、にんじん、さやいんげん	酒、しょうゆ、食塩	30.5
28 火	江戸菜の和え	まぐろ(油漬)、昆布、宗田厚煎り節、さば厚煎り節、焼きのり	砂糖	えだ豆、もやし、にんじん	しょうゆ、食塩	15.8
	利休汁	生揚げ、昆布、宗田厚煎り節、さば厚煎り節、米みそ	白ねりごま、白ごま	からし、ふなしめじ、長ねぎ、にら	酒、しょうゆ	2.5
	びわ	牛乳	牛乳 (飲用)	びわ		
	牛乳	牛乳 (飲用)				
29 水	スバゲティ ポンロロツ	あさり、ベーコン(卵なし)、昆布	スバゲティ、オリーブ油、薄力粉、三温糖	たまねぎ、きゅうり、にんじん、ほうれんそう、セロリ、にんにく、トマト(肉)	白ワイン、薄だし、顆粒、トマトケチャップ、グスターソース、ローリエ(粉)、食塩、こしょう	586
	しらすのポテトボール	しらす、レンズ豆、チーズ、スキムミルク	じゃがいも、でんぷん、こめサラダ油		カレー粉、こしょう	25.7
	ブロッコリーのみそドレッシング	昆布、米みそ	マヨネーズ(卵なし)、塩、ごま	ブロッコリー、はくさい、コーン(肉)、レモン(果汁)	こしょう	20.0
	バナナ	牛乳	牛乳 (飲用)	バナナ		1.3
30 木	ごはん		米			628
	水 downstream (ごま油) のから揚げ	水 downstream (ごま油)	砂糖、でんぷん、こめサラダ油	しょうが	酒、しょうゆ、本みりん	27.4
	かたとわかめのサラダ	か(水素)、昆布、宗田厚煎り節、さば厚煎り節、海苔(乾燥)	マヨネーズ(卵なし)、砂糖	キャベツ	しょうゆ、食塩、洋からし(粉)	20.1
	じゃぶ煮【兵庫】	鶏もも肉、鶏むね肉、木綿豆腐、昆布、宗田厚煎り節、さば厚煎り節	砂糖、米、こんにやく(白)、こめサラダ油、ごま油	たまねぎ、ごぼう、にんじん、ごま、な	酒、しょうゆ、本みりん	1.9
31 金	紅小玉すいか	牛乳	牛乳 (飲用)	すいか		
	ごはん		米			602
	親子焼き	卵、鶏もも肉、高野豆腐、ひじき、昆布、煮干し	こめサラダ油、砂糖	たまねぎ	酒、うす口しょうゆ、米酢、食塩	27.5
	きゅうりの浅漬け	昆布、煮干し	三温糖	きゅうり、はくさい、しょうが	しょうゆ、昆布、茶、食塩	20.3
2024 年 5月	五目煮豆	さつま揚げ(卵なし)、大豆(水素)、角切り昆布、昆布、煮干し	こめサラダ油、三温糖	たけのこ(水素)、にんじん	しょうゆ、酒、本みりん	2.0
	なめこの赤だし	昆布、煮干し、米みそ、八丁みそ、粉かつお節	じゃがいも	なめこ、長ねぎ、ほうれんそう	本みりん	
	牛乳	牛乳 (飲用)				
	ごはん		米			590
2025 年 5月	さばのごまみそ焼き	さば、西京みそ	三温糖、白ごま		酒、本みりん、しょうゆ、食塩	22.9
	小松菜とひじきのサラダ	昆布、かつお厚煎り節、ひじき	こめサラダ油、三温糖	ごま、な、にんじん、コーン(肉)	しょうゆ、酒、本みりん、うす口しょうゆ、米酢、食塩	15.3
	にゅうめん【奈良】	なると(卵なし)、昆布、かつお厚煎り節	しょうゆ	ふなめじ、米みそ	酒、うす口しょうゆ、食塩	1.8
	梅ゼリー【奈良】	アガー	グラニュー糖	梅、りんご、白桃(肉)		