4月 予定献立表



小全共市立市市学校

令和(	6年度					
日界	主食	おかず	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	エネルギー たんぱく質
10水〇	春野菜のカレーライス	和風サラダ	牛乳,豚もも肉	米,じゃがいも、なたね油 小麦粉,有塩バター はちみつ、上白糖 白いりごま	玉葱,にんじん,たけのこ アスパラガス,にんにく しょうが,セロリー,りんご キャベツ,きゅうり	802 kcal 24.6 g
11 0	たけのこごはん	さわらの西京焼 じゃがいものきんぴら 春のすまし汁	牛乳,さわら,白みそ 油揚げ,鶏もも肉 蒸しかまぼこ,生わかめ 木綿豆腐	米、三温糖、なたね油 じゃがいも、ごま油	たけのこ,にんじん,しょうが だいこん,さやいんげん はくさい,糸みつば	755 kos 36.1 g
12 〇	うぐいすきなこ揚げパン	ミートボールシチュー コーンと野菜のサラダ	牛乳,きな粉 豚ひき肉,鶏ひき肉 たまご	コッペパン,なたね油 上白糖,パン粉(生) じゃがいも,小麦粉 無塩バター	しょうが、にんにく、玉葱 にんじん、マッシュルーム グリンピース、セロリー キャベツ、とうもろこし きゅうり、さやいんげん	810 kos 28.0 s
15 〇	ごはん	麻婆豆腐 たまごスープ カラマンダリン	牛乳,豚ひき肉,木綿豆腐 赤みそ,鶏もも肉,たまご	米,なたね油,三温糖 ごま油,かたくり粉	にんにく、しょうがにんじん たけのこ、干し椎茸ねぎ にら、ほうれんそう、玉葱 カラマンダリン	866 kos 36.9 g
16 〇	ごはん	いかフライ 野菜炒め 鶏ごぼう汁	牛乳、いか、たまご 鶏もも肉、木綿豆腐 油揚げ、赤みそ、白みそ	米,小麦粉,パン粉(乾燥) パン粉(生),なたね油 じゃがいも	キャベツ,もやし,にんじん にら,にんにく,しょうが だいこん,ごぼう,ねぎ	807 kcs
17 〇	スパゲティナポリタン	パリパリゆで野菜 にんじんマフィン	牛乳,豚もも肉 ウィンナー,粉チーズ たまご	スパゲティ,なたね油 有塩パター,三温糖 ワンタンの皮,小麦粉 上白糖,マーガリン 粉糖	にんにく,玉葱,にんじん 青ピーマン,マッシュルーム キャベツ,きゅうり	806 kca
18 〇	ごはん	小松菜とじゃこのふりかけ 新じゃがのそぼろ煮 大根とにらのピリ辛炒め	牛乳,ちりめんじゃこ 豚ひき肉	米、なたね油、白いりごま じゃがいも、糸こんにゃく 三温糖、かたくり粉 ビーフン、ごま油、上白糖	★こまつな 玉葱だけのこ、干し椎茸 にんじん、さやいんげん だいこん、にんにく、しょうが にら	820 kos 26,3 g
19 〇	ごはん	ししゃもの唐揚げ きゃべつの甜麺醤炒め はっと汁(宮城県の郷土料理) セミノール	牛乳,ししゃも 豚もも肉,鶏もも肉	米.かたくり粉.米粉なたね油,ごま油,小麦粉焼きふ(観世ふ)	しょうが、キャベツ、にんじん 青ピーマン、にんにく だいこん、はくさい、しいたけ ねぎ、セミノール	795 kos 29.8 s
22 月	ビビンバ	トック入りキムチスープ ヨーグルトポンチ	牛乳、豚ひき肉、油揚げたまご、豚もも肉 ヨーグルト	米、なたね油、三温糖 白いりごま、トック	★ <b>こまつな</b> しょうが,にんにく,生ぜんまい にんじん,もやしねぎ はくさいキムチ漬け,にら みかん缶,パイン缶,もも缶	877 kcs 30.2 s
23 〇	シナモントースト	春野菜のクリーム煮 パンチビーンズ	牛乳鶏もも肉,ベーコン 豆乳,ピザチーズ 大豆	食パン,マーガリン グラニュー糖,なたね油 じゃがいも,小麦粉 有塩バター,かたくり粉	玉葱,にんじん,キャベツ エリンギ,かぶ,かぶ(葉) とうもろこし	805 kca 29.6 s
	☆ <b>小金井和食の日</b> ☆ かやくごはん	鯖の塩焼き 青菜の煮びたし 豆腐白玉のお団子汁	牛乳,鶏もも肉,油揚げ さば,絹ごし豆腐	米.糸こんにゃく なたね油,三温糖,白玉粉 米ぬか油	★こまつな にんじんだけのこ さやいんげん,キャベツ えのきたけ,だいこん ぶなしめじ,こねぎ	832 kos 35,8 g
25 〇	三色ごはん	がんもの含め煮 きゃべつのおひたし 日向夏	牛乳,鶏ひき肉,たまご がんもどき,かつお節	米.なたね油,三温糖 かたくり粉	しょうが,さやいんげん,玉葱 にんじん,グリンピース キャベツ,ひゅうがなつ	790 kcai 36.4 s
26 企	ジャージャーめん	春雨サラダ カラマンダリン	牛乳,豚ひき肉,赤みそ ハ丁みそ	蒸し中華めん なたね油,三温糖 かたくり粉,ごま油 緑豆はるさめ,上白糖	にんじん,玉葱,たけのこ 干し椎茸にんにく,しょうが キャベツ,もやし,さやいんげん カラマンダリン	819 kcai 28.7 s
30 〇	親子丼	田舎汁 手作りぶどうゼリー	牛乳,鶏もも肉,たまご 油揚げ,赤みそ,白みそ ゼラチン	米,三温糖,じゃがいも なたね油,上白糖	玉葱,糸みつば,ごぼう にんじん,だいこん,ねぎ ほうれんそう,ぶどうジュース	864 kos
					1	

※食材料の都合により、献立を変更することがあります。

★印の食材は小金井市産のものを使用します。

ご入学、ご進級おめでとうございます。 東中学校の給食は、栄養士が献立作成したメニューを㈱一冨士フードサービス の調理員さんが心をこめて調理します。安全で温かく、おいしい給食を通して、 皆さんの心と身体の成長に役立てるように努めます。 どうぞよろしくお願いいたします。



