<u> </u>							05年度 杉並区立荻窪中学校
\Box	献立名	血や肉になる(赤)	熱や力の元になる(黄)	体の調子を整える(緑)	牛 乳	Iネルギー たんぱく質	備考
	豚肉と春ごぼうのまぜご飯	豚肉	米. 米粒麦. 油. しらたき. さとう	ごぼう. しょうが. にんじん. さやいんげん		737 kcal	
1月	磯の香りの卵焼き	★たまご、しらすぼし、あおのり	油. さとう			31.6 g	青のりとしらすぼしが
	飛鳥汁	さば節(ダシ),とり肉,油揚げ,みそ,牛乳	油. じゃがいも	にんじん, たまねぎ, だいこん, ながねぎ, こまつな			青のりとしらすはしか 入った卵焼きです。
	美生柑		, , , , , , , , , , , , , , , , , , ,	美生柑			
2火		W. + 1 7 1 7 47 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1				736 kcal	
	中華ちまき	豚肉,★ほしえび、とり骨	油, ごま油, もち米, 米粒麦	ゆで筍, 乾しいたけ, 生姜, 長ねぎ, にんじん			行事食を知ろう
	雲呑(わんたん)スープ	とり骨.豚肉	わんたんの皮	玉ねぎ, 人参, 筍, 白菜, 小松菜, 長ねぎ		26.0 g	付事長を知つり 〜端午の節句〜
	フルーツヨーグルト	プレーンヨーグルト		パインアップル(缶).★もも(缶).みかん(缶)		3.2 g	
_	醤油ラーメン	とり骨. 豚骨. 豚肉	蒸し中華めん.油	にんにく, 生姜, 人参, 筍, 木茸, キャベツ, もやし, コーン (缶), ニラ, 長ねぎ		731 kcal	ラーメンが食べたい!
8月	かぶと胡瓜(きゅうり)の華風和え		ごま油. さとう	きゅうり. かぶ		27.8 g 3.1 g	という声が多かったので、沖縄の郷土菓子と組み合わせました。
	サーターアンダギー	★たまご	小麦粉. さとう. 油				
	麦ごはん		米. 押し麦			814 kcal	
9	大豆入りコロッケ	大豆. 豚肉	油, じゃが芋, マッシュポテト, 小麦粉, パン粉,	にんじん. たまねぎ		31.1 g 3.0 g	今月のコロッケは大豆 コロッケ!
火	じゃこサラダ	ちりめんじゃこ	炒りごま,さとう,ごま油	にんじん, こまつな, キャベツ, きゅうり			
	鯖(さば)節のひじきスープ	さば節.油揚げ.絹とうふ.干ひじき.★たまご	でんぷん	たまねぎ, にんじん, ほうれんそう, ながねぎ			
		+				706	
10 水	豆ごはん	昆布	米, 米粒麦	実えんどう (グリンピース)		706 kcal 35.3 g	旬の食材を味わおう ~豆ごはん~
	鰆(さわら)の香味焼き	さわら	さとう.炒りごま.ごま油	しょうが、ながねぎ、にんにく			
	野菜の梅おかか和え	かつお節, のり	さとう	だいこん, もやし, きゅうり, えのきたけ, 梅干し		3.2 g	
	吉野汁	さば節(ダシ). 昆布. 油揚げ. かまぼこ. とり肉	つきこんにゃく, でんぷん, うどん, 玉ふ	人参、大根、玉ねぎ、長ねぎ、みつば			
	ビビンバ	豚肉, 油揚げ	米, 米粒麦, 油, さとう, ごま油, 炒りごま	生姜、にんにく、切干大根、生ぜんまい、筍、人参、もやし、小松 菜			ビビンパとキムチ味噌 スープは黄金コンビ! (生徒が言うには)
11	キムチみそスープ	さば節(ダシ),豚肉,生揚げ,みそ	油. さとう. すりごま. ごま油	にんじん, キャベツ, 長ねぎ, キムチ, ニラ			
12金	びっくり!!目玉焼き!?	ゼラチン, 粉寒天, 牛乳, 生クリーム, 乳酸菌飲料	さとう	★黄桃 (缶)			
	麦ごはん		米, 押し麦.				
	いかのチリソースがけ	しか	でんぷん,油,ごま油,さとう	にんにく. しょうが. ながねぎ		29.0 g	レモンの果汁が爽やかな春雨サラダです。 郷土料理を知ろう 〜沖縄県〜 5月15日は沖縄県が本土に返還された日です。
	春雨のレモドレサラダ	VP	はるさめ. さとう	コーン(缶), キャベツ, 小松菜, 人参, レモン			
	肉片湯(ローペンタン)	豚肉, 豚骨, 昆布	油, ごま油, でんぷん	生姜, 人参, 白菜, 長ねぎ, 木茸			
	ししじゅうしい	さば節(ダシ),豚肉,刻みこんぶ	米. 米粒麦. 油. さとう. 炒りごま	たけのこ. しょうが. さやえんどう			
15	にんじんしりしり	マグロ (缶) .★たまご	油	にんじん. もやし	A		
月	イナムドゥチ	豚骨, さば節(ダシ), 豚肉, かまぼこ, 生揚げ, みそ	こんにゃく	人参, 乾しいたけ, 大根, 長ねぎ, 小松菜			
	ちんすこう		小麦粉. さとう. ラード				
	ジャンバラヤ	± .> ± .// L .// L = 10 L = 10 L = 11		[-/-/ Third Latt 1 A 1 a 1 L2		720	St. S
16 火	- 1 - 1 - 1	ウィンナーソーセージ、★えび、★あさり	米. 押し麦. 油	にんにく, 玉ねぎ, セロリ, 人参, トマトピューレ, ピーマン		732 kcal	ジャンスパイスを使った アメリカの郷土料理で
	ポテトクリームスープ	ベーコン、とり骨、牛乳、生クリーム	油. じゃがいも. バター. 小麦粉	玉ねぎ. 人参. コーン(缶)		22.5 g	
	メロン			★メロン		2.7 g	
17 水	麦ごはん		米. 押し麦		0	721 kcal	旬の食材を味わおう 〜初鰹〜
	初鰹(はつがつお)の揚げ煮	かつお. 大豆	小麦粉. でんぷん. じゃが芋. 油. さとう. 炒りごま	しょうが		31.5 g 2.2 g 707 kcal	
	野菜の山葵(わさび)和え			もやし、キャベツ、こまつな、にんじん			
	沢煮椀	出し昆布.かつお節 (だし),豚肩肉(せん切り).	つきこんにゃく	ごぼう, 筍, 乾しいたけ, 大根, 長ねぎ, みつば			
		川勝け 豚肉、いか、★えび、たこ、かまぼこ					
18 木	海鮮チャーハン		米, 押し麦, 油, ラード	にんにく, しょうが, にんじん, ながねぎ			海鮮チャーハンには隠 し味的にみじん切りのあ るものが入っています。
	中華時めた	ちりめんじゃこ	はるさめ、ごま油、さとう	キャベツ. きゅうり. もやし. にんじん			
	あっさり中華スープ	とり骨. 絹とうふ. ★たまご	でんぷん	えのきたけ、こまつな、ながねぎ		3.3 g	
19 金	ハイジの白パン	牛乳	強力粉. 小麦粉. さとう. バター		<u></u>	706 kcal 27.2 g 3.1 g	生地から手作りの白パンです。
	トマトシチュー	とり骨、とり肉、★あさり	油. じゃがいも. 小麦粉	にんにく, 生姜, セロリ, 玉ねぎ, 人参, しめじ, トマト(缶)			
	マカロニフレンチサラダ	マグロ (缶)	マカロニ, さとう	きゅうり, にんじん, たまねぎ			
	清見オレンジ			清見オレンジ			
	ちゃんこうどん	さば節(ダシ), とり肉,油揚げ,かまぼこ		大根, 乾しいたけ, 人参, 白菜, 長ねぎ, 小松菜			
22 月		油揚げ	米,押し麦,さとう,炒りごま,小麦粉,油	紅しょうが			運動会に向けてパワー が出そうな稲荷ずしで
							す!
	焼肉サラダ	豚肉	油. さとう	にんにく、もやし、にんじん、キャベツ		3.6 g	
23 火	麦ごはん		米. 押し麦		0	838 kcal	短いなはったい フがし
	ほきの南部揚げ	ホキ	小麦粉. ごま. 油. さとう. でんぷん			37.6 д	
	じゃが芋と野菜の煮物	油揚げ	油, じゃがいも, つきこんにゃく, さとう	たまねぎ. にんじん, さやいんげん		35 ~	
	たまごスープ	さば節(ダシ), 絹とうふ. ★たまご	でんぷん	ながねぎ, にんじん, ゆでたけのこ, こまつな			
	わかめごはん	たきこみわかめ	米,米粒麦,炒りごま				
24 水		とり肉 甘塩ざけ	でんぷん. 油. さとう	ごぼう	麦茶		予行練習の日はお弁当 給食です。牛乳ではな く、パックの麦茶が出ま す。
		C 7P9 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1		にんじん. きゅうり. コーン(缶). もやし. こまつな. にんじ			
	ポテトサラダ 野菜のごまあえ		じゃが芋, さとう、油、炒りごま, すりごま	ん. 切干大根		2.9 g	
	ミニトマト 冷凍みかん			ミニトマト 冷凍みかん		<u> </u>	
25 木	五目うま煮丼	豚肉. いか. 生揚げ. かまぼこ. とり骨	米. 押し麦. 油. でんぷん	筍. 人参, 白菜, チンゲンサイ, 木茸 (きくらげ)		706 kcal	運動会直前はガッツリ だけどさっぱりめのメ ニューです。
	豆腐と青菜のスープ	とり骨、絹とうふ、とり肉	油. はるさめ	筍. 小松菜. えのきたけ. 長ねぎ		28.3 g	
	アセロラフルーツゼリー	ゼラチン. 粉寒天	さとう	アセロラジュース. みかん (缶)		3.3 g	
	, , , , , , ,	1	米, 押し麦, 油, でんぷん	たまねぎ. にんじん. こまつな	A	726 kcal	運動会前日は疲れてい
	カレー丼	豚肉, かまぼこ, 油揚げ, さば節, 昆布		1			ても食べられるカレー丼
26	カレー丼	豚肉, かまぼこ, 油揚げ, さば節, 昆布		きゅうり 切干大根	A	22.4 ~	してないられるカレーサ
26 金	カレー丼 切干大根ときゅうりの華風和え		ごま油. さとう	きゅうり 切干大根		22.4 g	とさっぱりホワイトポン
	カレー丼 切干大根ときゅうりの華風和え ホワイトポンチ	粉寒天. 乳酸菌飲料	ごま油. さとう	みかん (缶)		3.0 д	とさっぱりホワイトポン チです。
	カレー丼 切干大根ときゅうりの華風和え ホワイトポンチ 梅ひじきごはん	粉寒天 乳酸菌飲料 干ひじき	ごま油. さとう	みかん (缶) うめ		3.0 g 729 kcal	とさっぱりホワイトポン チです。
金 30	カレー丼 切干大根ときゅうりの華風和え ホワイトポンチ 梅ひじきごはん	粉寒天. 乳酸菌飲料	ごま油. さとう	みかん (缶)		3.0 д	とさっぱりホワイトポン
金	カレー丼 切干大根ときゅうりの華風和え ホワイトポンチ 梅ひじきごはん	粉寒天 乳酸菌飲料 干ひじき	ごま油. さとう さとう 米. 押し麦. 油. さとう. 炒りごま	みかん (缶) うめ		3.0 g 729 kcal 29.4 g	とさっぱりホワイトポン チです。 5月は早苗を植えるこ
金 30	カレー丼 切干大根ときゅうりの華風和え ホワイトポンチ 梅ひじきごはん きびなごのから揚げ 花びたし 早苗(さなえ)汁	粉寒天.乳酸菌飲料 干ひじき きびなご	ごま油. さとう さとう 米. 押し麦. 油. さとう. 炒りごま	みかん (缶) うめ しょうが にんにく		3.0 g 729 kcal 29.4 g	とさっぱりホワイトボン チです。 5月は早苗を植えるこ とから「早苗月」と呼ば
金 30 火	カレー丼 切干大根ときゅうりの華風和え ホワイトポンチ 梅ひじきごはん きびなごのから揚げ 花びたし 早苗(さなえ)汁 ポークシンジャーライス	粉寒天.乳酸菌飲料 干ひじき きびなご かつお節.★たまご	ごま油, さとう さとう 米. 押し麦, 油, さとう, 炒りごま でんぶん, 小麦粉, 油 油	みかん (缶) うめ しょうが、にんにく ほうれんそう、キャベツ、もやし、にんじん		3.0 g 729 kcal 29.4 g	とさっぱりホワイトボン チです。 5月は早苗を植えるこ とから「早苗月」と呼ば
金 30	カレー丼 切干大根ときゅうりの華風和え ホワイトポンチ 梅ひじきごはん きびなごのから揚げ 花びたし 早苗(さなえ)汁	粉寒天.乳酸菌飲料 干ひじき きびなご かつお節.★たまご さば節.とり肉.絹とうふ.油揚げ.みそ	ごま油, さとう さとう 米.押し麦.油. さとう. 炒りごま でんぶん. 小麦粉. 油 油 油. じゃがいも	みかん (缶) うめ しょうが にんにく ぼうれんそう. キャベツ. もやし. にんじん 玉ねぎ. 筍. 大根. 人参. ふき. 長ねぎ. わらび		3.0 g 729 kcal 29.4 g 2.7 g	とさっぱりホワイトボンチです。 5月は早苗を植えることから「早苗月」と呼ばれることもあります。