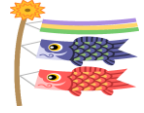




令和6年5月 給食献立表



大田区立田園調布小学校

日	曜	主食・主菜	副菜・デザート	牛乳	血や肉になる食品	熱や力になる食品	体の調子を整える食品	ひとこと
1	水	ビビンバ かんこくの料理	ワンタンスープ	ぶたにく ○牛乳	米 麦 油 ワンタンの皮 ごま	しょうが にんにく ながねぎ たけのこ こまつな にんじん だいこん もやし ちんげんさい	<今月の給食目標> 健康な体を つくろう ～低学年～ よくかんで たべよう ～中学年～ よくかんで 何でも食べよう ～高学年～ よくかんで 残さず食べよう	
2	木	こぎつねごはん 五目どうふ	とうにゆうきなこ もち	とりにく ぶたにく ちくわ ○あぶらあげ どうにゆう 牛乳 きなこ どうふ	米 麦 油 さとう かたくり粉	しょうが にんじん たまねぎ たけのこ しいたけ ちんげんさい さやいんげん		
7	火	ホイコーロー丼	はるさめスープ くだもの	ベーコン ぶたにく ○とりにく みそ どうふ 牛乳	米 麦 油 はるさめ かたくり粉	しょうが にんにく にんじん たまねぎ きゃべつ ピーマン ちんげんさい くだもの		
8	水	季節の味 グリンピースごはん サバのさいきょうやき	じゃが芋のみそ汁 だいこんサラダ	サバ わかめ ○あぶらあげ みそ 牛乳	米 麦 油 じゃが芋	しょうが グリンピース たまねぎ だいこん コーン きゅうり にんじん		
9	木	ガーリックトースト ポークビーンズ	マカロニいりサラダ	ベーコン ぶたにく ○きんとき豆 大豆 牛乳	コッパパン 油 バター 米粉 マカロニ じゃが芋	しょうが にんにく セロリ コーン たまねぎ トマト じゃが芋 ピーマン マッシュルーム きゃべつ きゅうり	8日のグリンピースは、 1年生がさやむきをしま す。  16日の「ビスキュイバ ン」は、小麦粉・さとう・ バターなどをまぜたビ スキュイ生地をパンに のせてやいた、メロンパ ンのような味です。  	
10	金	きじやき丼	けんちん汁 中華風きゅうり	とりにく のり ○あぶらあげ 牛乳	米 麦 油 じゃが芋 さとう かたくり粉	しょうが にんじん だいこん きゅうり ながねぎ ごぼう		
13	月	ポークカレーライス	ハムいりサラダ	ぶたにく ○ハム 牛乳	米 麦 油 じゃが芋 米粉	しょうが にんにく セロリ にんじん たまねぎ きゃべつ きゅうり コーン		
14	火	マーボーあんかけそば	もやしのサラダ くだもの	ぶたにく ○どうふ みそ 牛乳	ちゅうかめん 油 かたくり粉	しょうが にんにく にんじん たまねぎ ながねぎ にら きゅうり もやし くだもの		
15	水	こうやどうふのそぼろ丼	いなか汁 かみかみサラダ	とりにく みそ ○あぶらあげ こうやどうふ 牛乳	米 麦 油 じゃが芋	しょうが にんじん たまねぎ しいたけ だいこん ながねぎ ごぼう きゅうり きゃべつ さやいんげん 切干だいこん	24日の「ちぐさあえ」 は、いりたまごをちらし た野菜のあえものです。 「ちぐさ」は、「たくさん の具が入っている」と いう意味です。たまごと 野菜でいろどりを仕 上げます。 ◇果物は、季節のものを 使用します。 ◇材料の都合で献立を 変更することがあり ます。 ◇今月の平均栄養価 エネルギー600kcal たんぱく質 23.5g カルシウム 312mg 食塩相当量 2.2 g ◇給食の回数 21回	
16	木	ビスキュイバン ポトフ	ペンネソテー	ぶたにく ○牛乳	まるパン 油 バター じゃが芋 さとう マカロニ こむぎこ	しょうが にんにく にんじん たまねぎ きゃべつ パセリ マッシュルーム ピーマン		
17	金	わかめごはん サケの香味焼き	ちくぜんに かいそうサラダ	とりにく サケ ○かいそう 牛乳	米 麦 油	しょうが にんにく ながねぎ にんじん だいこん たけのこ ごぼう しいたけ きゃべつ きゅうり コーン		
20	月	ごもくチャーハン 中国の料理	たまごとコーンのスープ いももち	ぶたにく とりにく ○てぼう豆 たまご 牛乳	米 麦 油 かたくり粉 じゃが芋 さとう	しょうが にんにく にんじん たけのこ ながねぎ たまねぎ ちんげんさい コーン		
21	火	スパゲッティ ツナトマトソース	ビーンズサラダ ぶどうゼリー	ベーコン ツナ ○大豆 牛乳	スパゲッティ 油 米粉 さとう	しょうが にんにく セロリ ぶどうジュース たまねぎ にんじん トマト じゃが芋 ピーマン きゃべつ きゅうり コーン マッシュルーム	24日の「ちぐさあえ」 は、いりたまごをちらし た野菜のあえものです。 「ちぐさ」は、「たくさん の具が入っている」と いう意味です。たまごと 野菜でいろどりを仕 上げます。 ◇果物は、季節のものを 使用します。 ◇材料の都合で献立を 変更することがあり ます。 ◇今月の平均栄養価 エネルギー600kcal たんぱく質 23.5g カルシウム 312mg 食塩相当量 2.2 g ◇給食の回数 21回	
22	水	ぶたにくのしぐれごはん あつあげのにこみ	はるさめサラダ	ぶたにく ○あつあげ こんぶ 牛乳	米 麦 油 はるさめ かたくり粉	しょうが にんじん さやいんげん たまねぎ しいたけ ちんげんさい きゃべつ ながねぎ ごぼう きゅうり		
23	木	クリームライス	カントリーサラダ くだもの	ベーコン とりにく ○てぼう豆 生クリーム 牛乳	米 麦 油 じゃが芋 米粉	たまねぎ にんじん マッシュルーム きゃべつ きゅうり ブロッコリー くだもの コーン パセリ		
24	金	ひじきふりかけごはん さかなのカレー風味やき	豆とん汁 ちぐさあえ	ひじき ぶたにく ホキ ○あぶらあげ 大豆 みそ 牛乳 たまご	米 麦 油 じゃが芋	しょうが にんにく にんじん だいこん ながねぎ ごぼう きゃべつ こまつな		
27	月	ツナこんぶごはん にくじゃが	のりしお大豆	ぶたにく ツナ ○こんぶ あおのり 大豆 牛乳	米 麦 油 じゃが芋 かたくり粉	しょうが にんじん たまねぎ さやいんげん しいたけ	6月の献立表は 6月1日に配信します。	
28	火	フィッシュバーガー	ミネストローネ くだもの	サメ ぶたにく ○ひよこ豆 牛乳	まるパン 油 パン粉 こむぎこ マカロニ じゃが芋	たまねぎ にんじん セロリ トマト じゃが芋 パセリ マッシュルーム くだもの		
29	水	 ごはん とりにくのなんぶやき	いしかり汁 ナムル	とりにく サケ ○あぶらあげ みそ 牛乳	米 麦 油 じゃが芋 ごま	しょうが たまねぎ にんじん だいこん ながねぎ もやし こまつな にんにく		
30	木	ジャージャーめん	ヨーグルトケーキ	ぶたにく みそ ○たまご ヨーグルト 牛乳 生クリーム	ちゅうかめん 油 かたくり粉 バター 米粉 さとう	しょうが にんにく にんじん たまねぎ たけのこ にら もやし きゅうり		
31	金	ごはん カツオのチリソース 季節の味	とうふときのこのスープ いそあえ	カツオ とりにく ○とうふ のり 牛乳	米 麦 油 かたくり粉 さとう	しょうが にんにく たまねぎ にんじん ながねぎ えのき きゃべつ こまつな		
6/1 (月)		ウィンナーピラフ	コーンチャウダー ツナいりサラダ	ウィンナー とりにく ○ベーコン てぼう豆 ツナ 牛乳 生クリーム	米 麦 油 マカロニ 米粉 じゃが芋	しょうが にんにく たまねぎ にんじん ピーマン コーン きゃべつ きゅうり マッシュルーム		