

11月こんだてよていひょう

令和2年度 港区立芝浦小学校

校長 三浦 和志
 栄養士 須藤 道子
 倉澤 智早



| 日 | 献立名 | 牛乳 | 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 | 調味料 | エネルギー たんぱく質 |
|-----|--------------|----|-----------------|------------------------|---|---|----------------|
| 2月 | 白飯 | | | 精白米 | | | 654 kcal |
| | ジャンボ揚げギョウザ | | 豚肉 | 油,ごま油,でん粉,ぎょうざの皮,薄力粉,油 | にんにく,しょうが,キャベツ,長ねぎ,にら | 塩,こしょう,醤油,水 | 21.0 g |
| | 海藻サラダ | | わかめ | 油,ごま油 | キャベツ,きゅうり,とうもろこし,玉ねぎ | 米酢,醤油,塩,からし(粉) | |
| | 豆腐と小松菜の中華スープ | | 鶏手羽先,豆腐 | ごま油 | しょうが,小松菜,長ねぎ | 鶏がら,酒,塩,こしょう,醤油 | |
| 4水 | ミルクパン | | | ミルクパン | | | 560 kcal |
| | クリームシチュー | | 鶏肉,ベーコン,鶏手羽先,牛乳 | 油,じゃが芋,薄力粉 | 玉ねぎ,人参,しょうが,キャベツ | 白ワイン,水,鶏がら,塩,こしょう,ペイリーフ | 20.1 g |
| | カラフルサラダ | | | 油,上白糖 | 赤ピーマン,黄ピーマン,キャベツ,とうもろこし,玉ねぎ | 米酢,塩,こしょう | |
| 5木 | ワカメご飯 | | わかめごはんの素 | 精白米 | | | 565 kcal |
| | サケのバター醤油焼き | | さけ | バター | | 酒,塩,こしょう,醤油 | 25.9 g |
| | 大根と柚子の漬漬け | | | | 大根,人参,ゆず | 塩 | |
| | 興沢山味噌汁 | | 豆腐,みそ | こんにゃく | 人参,ごぼう,長ねぎ,小松菜 | だし昆布,だし削り節 | |
| 6金 | カレーうどん | | 鶏肉,かまぼこ | でん粉,うどん | 人参,玉ねぎ,長ねぎ | だし削り節,だし昆布,酒,みりん,塩,醤油,カレー粉 | 645 kcal |
| | キャベツとコーンのサラダ | | | 油 | 人参,キャベツ,きゅうり,とうもろこし,玉ねぎ | 米酢,塩,こしょう | 26 g |
| | 蒸しレーキ | | 鶏卵,牛乳 | 上白糖,薄力粉,バター | | ベーキングパウダー,バニラエッセンス | |
| 9月 | 白飯 | | | 精白米 | | | 635 kcal |
| | 和風ハガキのころし | | 鶏肉,豚肉,豆腐,鶏卵 | でん粉,三温糖 | 人参,長ねぎ,干しいたけ,ぼんしめじ,えのき,しょうが | 塩,こしょう,酒,水,醤油,みりん | 25.4 g |
| | ベーコンと小松菜の炒め物 | | ベーコン | 油 | 人参,もやし,小松菜 | 塩,こしょう,醤油 | |
| | ジャガ芋と玉葱の味噌汁 | | わかめ,みそ | じゃが芋 | 玉ねぎ | だし昆布,だし削り節 | |
| 10火 | ピザトースト | | ソフトササミ,チーズ | 食パン | トマト缶,にんにく,玉ねぎ,マッシュルーム,ピーマン | 塩,こしょう,パルメザン,オレガノ,タバスコ | 580 kcal |
| | 野菜のスープ煮 | | 鶏手羽先,豚肉 | じゃが芋 | しょうが,人参,玉ねぎ,セロリ,キャベツ | 鶏がら,白ワイン,塩,こしょう,ペイリーフ | 29.1 g |
| | 冷凍リンゴ | | | | りんご | | |
| 12木 | 味噌ラーメン | | 豚肉,鶏手羽先,みそ | 中華麺,油,ごま油,白ごま,でん粉 | にんにく,しょうが,人参,玉ねぎ,白菜,もやし,にら,干しいたけ,長ねぎ,とうもろこし | 酒,鶏がら,みりん,醤油,テンメンジャン,こしょう | 657 kcal |
| | ナムル | | | ごま油 | 小松菜,人参,もやし | 塩,醤油,ラー油 | 31.6 g |
| | 温州ミカン | | | | みかん | | |
| 13金 | 栗ご飯 | | | 精白米,もち米,栗,白ごま | | 酒,塩 | 637 kcal |
| | イカの唐揚げ | | いか | 油,でん粉 | しょうが | 醤油,酒 | 26.7 g |
| | 煮浸し | | 油揚げ | 三温糖 | 人参,もやし,小松菜 | だし汁,醤油 | |
| | ワカメと長葱のすまし汁 | | わかめ | | 長ねぎ | だし昆布,だし削り節,塩,醤油 | |
| 16月 | ほうとううどん | | 鶏肉,油揚げ,みそ | 油,こんにゃく,ほうとう麺 | ごぼう,人参,大根,かぼちゃ,長ねぎ | 酒,だし昆布,だし削り節,塩,醤油 | 678 kcal |
| | カブとキュウリの即席漬 | | | | かぶの葉,かぶ,きゅうり | 塩 | 23.1 g |
| | チョコチップケーキ | | 鶏卵,牛乳 | 上白糖,薄力粉,バター,チョコレート,粉糖 | | ココア,ベーキングパウダー | |
| 17火 | 白飯 | | | 精白米 | | | 594 kcal |
| | タラのマヨネーズ焼き | | たら,生クリーム,牛乳 | マヨネーズ | 玉ねぎ,パセリ | 塩,こしょう,白ワイン,からし(粉),紙小判 | 25 g |
| | 小松菜のお浸し | | | | 小松菜,人参,もやし | 塩,醤油 | |
| | 豆腐とナメコの味噌汁 | | 豆腐,みそ | | なめこ,長ねぎ | だし削り節,だし昆布 | |
| 18水 | 揚げパン | | | コッペパン,油,三温糖,グラニュー糖 | | 紙ナフキン | 666 kcal |
| | ボトフ | | 鶏手羽先,鶏肉,ワインザー | じゃが芋 | しょうが,人参,玉ねぎ,セロリ,キャベツ,マッシュルーム,パセリ | 鶏がら,白ワイン,塩,こしょう,ペイリーフ | 24.1 g |
| | アップルゼリー | | 寒天 | 上白糖 | りんごジュース | ゼリーカップ | |
| 19木 | ゆかりご飯 | | | 精白米 | ゆかり粉 | | 598 kcal |
| | 鶏肉の香味焼き | | 鶏肉 | 白ごま,油 | 長ねぎ,しょうが,にんにく | 醤油,みりん,酒 | 27.0 g |
| | 糠和え | | のり | | 小松菜,人参,もやし | 塩,醤油 | |
| | けんちん汁 | | 豆腐 | 油,ごま油,里芋 | ごぼう,人参,大根,長ねぎ | だし昆布,だし削り節,塩,醤油 | |
| 20金 | 白飯 | | | 精白米 | | | 679 kcal |
| | 塩肉ジャガ | | 豚肉 | 油,じゃが芋,三温糖 | にんにく,玉ねぎ,人参,さやいんげん | 酒,だし削り節,だし昆布,塩,みりん | 25.2 g |
| | 豆腐と油揚げの味噌汁 | | みそ,豆腐,油揚げ | | 長ねぎ,小松菜 | だし昆布,だし削り節 | |
| | 温州ミカン | | | | みかん | | |
| 24火 | 川が ちびっ子 ミート | | 豚肉,大豆,チーズ | 油,薄力粉,オリーブ油,スパゲティ | にんにく,しょうが,玉ねぎ,人参,トマトジュース | 赤ワイン,塩,こしょう,トマトケチャップ,トマトピューレ,ワスターソース,タバスコ | 675 kcal |
| | パリパリサラダ | | | 油,ごま油,三温糖,ワタンの皮,油 | 人参,きゅうり,もやし | 米酢,醤油,ラー油 | 26.3 g |
| | リンゴ | | | | りんご | | |
| 25水 | 豚の生姜炒め丼 | | 豚肉 | 精白米,油,でん粉 | しょうが,玉ねぎ | 酒,醤油,オイスターソース | 606 kcal |
| | 和風サラダ | | | 油,ごま油 | 人参,キャベツ,きゅうり | 米酢,塩,醤油,こしょう | 28 g |
| | えのきと小松菜のすまし汁 | | | | えのき,小松菜 | だし昆布,だし削り節,塩,醤油 | |
| 26木 | ガーリックフランス | | | ソフトフランスパン,バター | にんにく,パセリ | | 611 kcal |
| | ジャガ芋のベーコン煮 | | ベーコン,鶏手羽先 | 油,じゃが芋 | 人参,玉ねぎ,キャベツ,ブロッコリー | 鶏がら,白ワイン,塩,こしょう,ペイリーフ | 17 g |
| | フルーツパンチ | | | 上白糖 | みかん缶,白桃缶,パイナップル | 白ワイン,サイダー | |
| 27金 | 白飯 | | | 精白米 | | | 636 kcal |
| | ブリの照り焼き | | ぶり | 三温糖,でん粉 | しょうが | 醤油,酒,みりん | 27.2 g |
| | 三色野菜のゴマ和え | | | 三温糖,白ごま | 小松菜,人参,もやし | 醤油 | |
| | かき玉汁 | | 鶏卵 | でん粉 | 人参,長ねぎ | だし昆布,だし削り節,塩,醤油 | |
| 30月 | チャーハン | | 豚肉,えび,鶏卵 | 精白米,油,三温糖 | 人参,干しいたけ,玉ねぎ,長ねぎ,グリーンピース | 酒,塩,醤油,こしょう,米酢 | 641 kcal |
| | 青海苔ビーンズ | | 大豆,青のり | 油,でん粉,じゃが芋 | | 塩 | 26 g |
| | 春雨と豆腐のスープ | | 鶏手羽先,豆腐 | 緑豆春雨,ごま油 | しょうが,人参,長ねぎ | 鶏がら,酒,塩,こしょう,醤油 | |

★エネルギー・たんぱく質は中学年の値です。天候などの都合により、食材が一部変更となることがあります。★★