



# 11月こんだてよていひょう

今月の給食目標 食事のあいさつをきちんとしよう



令和3年度 港区立芝浦小学校  
校長 三浦 和志

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
1月 1日	ゆかりご飯			精白米	ゆかり粉		633 kcal 23.6 g
はつじが	豚肉	油揚げ、豆腐	油揚げ、豆腐	油、じゃが芋、三温糖	にんにく、玉ねぎ、人参、さやいんげん	だし削り節、だし昆布塩、みりん	
はつじが	油揚げ、豆腐			油、薄力粉、白玉粉	こぼう、人参、白玉えのき、こねぎ	だし昆布だし削り節、油、薄口醤油	
2月 2日	カレーミートトースト			食パン、油	にんにく、しょうが、玉ねぎ、人参、バセリ	赤ワイン、塩、こしょう、トマトケチャップ、ウスターソース、カレー粉	666 kcal 28.9 g
豆とベネスのトマトシチュー	豚肉、チーズ	ベーコン、豚肉、いんげん豆、鶏手羽先		油、三温糖、バター、薄力粉、ベネ	にんにく、人参、玉ねぎ、マッシュルーム、キャベツ、しょうが、トマト缶	赤ワイン、油がら塩、こしょう、トマトピューレ、トマトケチャップ、牛乳ソース	
3月 3日	早生みかん				みかん	みかん	
わかめご飯							665 kcal
4月 4日	ジャンボ揚げキョウザ						21.6 g
木 もやしの中華サラダ	豚肉			油、ごま油、三温糖	にんにく、人参、玉ねぎ、人參バセリ	塩、ごま油	
豆乳と小松菜のスープ				油、ごま油	人參、きゅうり、もやし	酢、醤油、ラー油	
ご飯					しょうが、小松葉、長ねぎ	油がら、酒、塩、こしょう、醤油	
5月 5日	サケのバター醤油焼き						616 kcal 26.5 g
根菜の炒め煮	さけ						
えのきの味噌汁	豚肉			油、ごま油、三温糖	ごぼう、人参、れんこん	だし削り節、醤油、みりん	
ご飯							
6月 6日	カミカミりんごかけ						574 kcal
さつま揚げと豆乳のうま煮	糸切り節、ちりめんじゃこ、塩昆布						
豆乳と白菜の味噌汁	さつま揚げ、揚げボール			玉ねぎ、人参、たけのこ、さやいんげん	だし削り節、みりん、塩、醤油		
ご飯	豆乳						
7月 7日	和風ハンバーグのソース						23.4 g
ペークンと小松葉のバターソテー	豚肉、豆腐、鶏卵			精白米	玉ねぎ、白菜	だし昆布、だし削り節	
えのきの味噌汁	ペークン						
8月 8日	油揚げ、みそ						
ご飯							628 kcal
9月 9日	チリビーンズライス						
コーンとチーズのサラダ	豚肉、ヒヨコ豆			精白米、油、じゃが芋、三温糖、バター	にんにく、玉ねぎ、人参、トマトジュース	塩、こしょう、カレー粉、油、赤ワイン、チリソース、醤油、チリパワーパー	678 kcal
りんご	チーズ			油	とうもろこし、人参、きゅうり	酢、塩、こしょう	20.8 g
10月 10日					りんご		
11月 11日	親子丼						663 kcal
わかれじやが芋の味噌汁	豚肉、鶏卵、のり			精白米、三温糖	玉ねぎ、みつば	だし削り節、塩、みりん、醤油、酒	
豆乳と小松葉の味噌汁	油揚げ、みそ				じゃが芋	だし昆布、だし削り節	25.4 g
ご飯					みかん		
12月 12日	さばの醤油焼き						697 kcal
ごぼうチップサラダ	さば、みそ			精白米	三温糖、白ごま	酒、醤油、みりん、コチュジャン	24.7 g
真ったくさん味噌汁					ごま油、白ごま油	酢、醤油、塩	
ご飯							
13月 13日	マーボー丼						682 kcal
わらめスープ	豚肉、鶏手羽先、みそ、八丁みそ、豆乳			精白米、油、三温糖、でん粉、ごま油	にんにく、しょうが、人参、長ねぎ、にら	トウバンジャン、酒、鶏がら、醤油	
みかんゼリー	鶏手羽先、豆乳、わかめ				ごま油、白ごま	鶏がら、塩、こしょう、醤油	25.7 g
ご飯							
14月 14日	春天			上白糖	オレンジジュース、みかん缶		
15月 15日							
わらめスープ							
みかんゼリー							
ご飯							598 kcal
16月 16日	たらのマヨネーズ焼き						
小松葉のお浸し	たら、生クリーム牛乳			精白米	マヨネーズ(卵なし)	塩、こしょう、白ワイン、からし(醤)	26.2 g
豚汁	豚肉、みそ				玉ねぎ/バセリ		
さつま芋ご飯					小松葉、人参、もやし		
ご飯					ごぼう、人参、大根、長ねぎ	酒、だし削り節、だし昆布	
17水							
ごと煮	豚肉、うすら卵、江戸みそ、みそ			精白米、さつま芋、黒ごま	にんにく、こねぎ	酒、塩、醤油、みりん、塩、醤油	578 kcal
かき氷汁	豆腐、鶏卵			油、こんにゃく	しょうが、人参、ごぼう、大根、こねぎ	酒だし削り節、みりん、塩、醤油	24.1 g
カレーラン	豚肉、かぼちゃ			でん粉、うどん	玉ねぎ/バセリ	酒だし削り節、みりん、塩、醤油	
豚和え	のり				玉ねぎ/バセリ		23.1 g
蒸しケーキ	鶏卵、牛乳				小松葉、人参、もやし		
チキンピラフ	鶏肉			精白米、バター、油	人参、玉ねぎ、マッシュルーム、ホールコーンバセリ	塩、白ワイン、こしょう	615 kcal
18金 18日	人夢ドレッシングサラダ			油	とうもろこし、人参、玉ねぎ	塩、白ワイン、こしょう	605 kcal
かぼちゃのボーラージュ	鶏手羽先、牛乳、生クリーム				玉ねぎ/バセリ	鶏がら、塩、ペイリーフ、こしょう	19.5 g
ひじきご飯							
22月 22日	肉油揚げひじき						
竹輪の2色揚げ	肉油揚げのり、チーズちくわ			精白米、油、三温糖	人参	酒、塩、醤油、だし昆布、みりん	653 kcal
そうめん	肉油揚げ			油、薄力粉	人参	塩、油、だし昆布	26.0 g
チキンライスのクリームソースかけ	肉油揚げ			油、ごま油	玉ねぎ、人参、干し椎茸、玉ねぎ	だし削り節、だし昆布、酒、塩、醤油、みりん	
24水							608 kcal
プロッコリーサラダ							
豆乳と小松葉の味噌汁							18.8 g
豆乳							
25木							
ナスの味噌炒め	豚肉、鶏手羽先、みそ			精白米、油、三温糖、でん粉	にんにく、なす、キャベツ、玉ねぎ、ビーマン、玉ねぎ	酒、塩、醤油、みりん、テンメンジャン、コチュジャン	610 kcal
もずくのかきたまスープ	鶏手羽先、鶏肉、沖縄もずく、豆腐、鶏卵			油	玉ねぎ、えのき、長ねぎ	酒、塩、醤油、みりん、薄口醤油	24.1 g
26金							
キムチチャーハン	豚肉			油、ごま油	にんにく、人参、長ねぎ、にら、キムチ、干ししいたけ	酒、塩、こしょう、醤油、テンメンジャン、コチュジャン	632 kcal
青海苔ピニンズ	大豆、青のり			油、でん粉、じゃが芋		塩	21.2 g
豆乳と青のりのスープ	鶏手羽先、豆腐			油、ごま油	玉ねぎ、人参、長ねぎ	酒、がら、酒、塩、こしょう、醤油	
ご飯							
29月 29日	海苔の甘酢煮						592 kcal
じゃが芋のそぼろ煮	の塊						
玉ねぎと小松葉の味噌汁							