

1月の献立表

家庭数

平成30年度

練馬区立 向山小学校

| 日 | 曜日 | 牛乳 | 献立名 | おもな食品とはたらき | | | | エネルギー | |
|----|----|----|---|--|--------------------------------|--|-------|-------|--|
| | | | | 赤:血や肉、骨や歯を作る | 黄:熱や力のもとになる | 緑:体の調子を整える | たんぱく質 | | |
| 8 | 火 | ○ | はんご飯 まつかぜや 松風 焼き こうはく 紅白なます ななくさる 七草汁 | ぎゅうにゅう とりにく みそ ぶたにく たまご | こめ こめあぶら さとう ごま パンこ しらたまこ | しいたけ にんじん れんこん だいこん はくさい たけのこ かぶ セリ ねぎ | 610 | | |
| | | | | | | | 25.4 | | |
| 9 | 水 | ○ | ポークカレーライス だいこん 大根とツナのサラダ | ぎゅうにゅう ぶたにく なまクリーム ツナ わかめ | こめ バター こめあぶら さとう ごむぎこ じゃがいも | しょうが にんにく たまねぎ だいこん にんじん きゅうり | 632 | | |
| | | | | | | | 20.7 | | |
| 10 | 木 | ○ | はんご飯 さわらの西京 焼き あごもくじる ブロッコリーのおかか和え 五目汁 | ぎゅうにゅう さわら みそ かつおぶし とりにく かまぼこ なまあげ | こめ さとう かたくりこ | ブロッコリー しいたけ にんじん だいこん はくさい ねぎ こまつな | 585 | | |
| | | | | | | | 29.1 | | |
| 11 | 金 | ○ | ほうとう チーズ饅頭もち くだもの 果物(みかん) | ぎゅうにゅう ぶたにく あぶらあげ みそ チーズ のり | ほうとう こめあぶら もち | ごぼう にんじん だいこん しいたけ かぼちゃ ねぎ みかん | 690 | | |
| | | | | | | | 25.6 | | |

せいじんの日

| | | | | | | | | | |
|----|---|---|--|---|--|---|------|--|--|
| 14 | 月 | ○ | | | | | | | |
| 15 | 火 | ○ | あずき 小豆ご飯 キャベツのうまみ漬け とりにく いちみや 豚肉の一味焼き みぞれ汁 | ぎゅうにゅう あずき とりにく こんぶ とうふ | こめ さといも くずこ | にんにく しょうが にんじん えのきたけ だいこん ねぎ キャベツ こまつな | 588 | | |
| | | | | | | | 24.0 | | |
| 16 | 水 | ○ | ごはん さばのみそ煮 じる むらくも汁 にふる 豪風きゅうり | ぎゅうにゅう さば みそ とりにく とうふ たまご | こめ さとう かたくりこ ごまあぶら | にんじん しめじ たまねぎ ねぎ こまつな きゅうり | 623 | | |
| | | | | | | | 28.0 | | |
| 17 | 木 | ○ | キムチチャーハン にら玉スープ くだもの 果物(りんご) | ぎゅうにゅう ぶたにく たまご ベーコン とりにく | こめ さとう こめあぶら ごまあぶら じゃがいも かたくりこ ごま | にんじん はくさいキムチ ねぎ ピーマン にんにく キャベツ にら たまねぎ りんご | 593 | | |
| | | | | | | | 20.4 | | |
| 18 | 金 | ○ | まめ 豆わかこはん や 焼きししゃも あまから だいこん しる ごぼうの甘辛 大根のみそ汁 | ぎゅうにゅう だいす ししゃも みそ わかめ | こめ じゃがいも こめあぶら さとう ごま | ごぼう にんじん だいこん はくさい しめじ こまつな ねぎ | 586 | | |
| | | | | | | | 25.7 | | |
| 21 | 月 | ○ | きび入りゆかりごはん ちくせんに 築前煮 いそ かあ 香和え | ぎゅうにゅう とりにく さつまあげ | こめ きび こめあぶら さといも さとう | ごぼう にんじん たけのこ こんにゃく しいたけ いんげん はくさい こまつな | 596 | | |
| | | | | | | | 22.0 | | |
| 22 | 火 | ○ | ソース焼きそば フルーツみつ豆 | ぎゅうにゅう ぶたにく えんどうまめ あおのり かんてん | むしちゅうかめん こめあぶら さとう みずあめ | にんじん キャベツ もやし にら たまねぎ もも みかん パイン | 642 | | |
| | | | | | | | 20.6 | | |
| 23 | 水 | ○ | とうふい 豆腐入り八宝 菓子 ちゅうか 中華コーンスープ 果物(いちご) | ぎゅうにゅう ぶたにく とうふ うずらたまご たまご | こめ こめあぶら さとう ごまあぶら | にんにく しょうが にんじん ねぎ キャベツ ほうれんそう チンゲンサイ とうもろこし しいたけ たまねぎ たけのこ はくさい いちご | 603 | | |
| | | | | | | | 25.4 | | |
| 24 | 木 | ○ | あしたばパン トピウオのハンバーグ かぶのスープ | ぎゅうにゅう とびうお ぶたにく とうふ ひじき たまご ベーコン ウィンナー | あしたばパン さとう こめあぶら じゃがいも パンこ | しょうが たまねぎ こまつな にんにく にんじん キャベツ かぶ | 585 | | |
| | | | | | | | 28.1 | | |
| 25 | 金 | ○ | かてめし ゼリーフライ だいこん ゆず大根 よしのじる 吉野汁 | ぎゅうにゅう とりにく あぶらあげ たまご ちくわ とうふ おから | こめ さとう こめあぶら じゃがいも くずこ パンこ ごむぎこ | ごぼう にんじん かんぴょう いんげん えのきたけ ねぎ こんにゃく たまねぎ こまつな | 589 | | |
| | | | | | | | 20.1 | | |
| 28 | 月 | ○ | ししじゅうしい にんじんしりしり いなむどうち | ぎゅうにゅう こんぶ ぶたにく かまぼこ ベーコン なまあげ ひじき | こめ さとう こめあぶら ごま | にんじん だいこん こんにゃく はくさい ねぎ こまつな しいたけ | 586 | | |
| | | | | | | | 22.5 | | |
| 29 | 火 | ○ | コッペパン いちごジャム ビーフンスープ くじらのマリアナソース | ぎゅうにゅう くじらにく とうふ ぶたにく | コッペパン いちごジャム さとう ピーフン じゃがいも かたくりこ こめあぶら ごまあぶら | しょうが にんにく にんじん たまねぎ キャベツ ピーマン トマトピューレ ねぎ たけのこ こまつな | 621 | | |
| | | | | | | | 31.5 | | |
| 30 | 水 | ○ | ほっかい はん 北海ご飯 いしかり じる 石狩 汁 にまめ 煮豆 | ぎゅうにゅう ほたてがい えび いか さけ みそ わかめ いんげんまめ | こめ こめあぶら じゃがいも さとう | しいたけ にんじん ごぼう だいこん たまねぎ しめじ ねぎ こまつな グリンピース | 586 | | |
| | | | | | | | 25.4 | | |
| 31 | 木 | ○ | ごはん やさい からしあ 野菜の辛子和え ぶたにく なまあ に 豚肉と生揚げの煮もの | ぎゅうにゅう ぶたにく なまあげ | こめ さとう じゃがいも こめあぶら | しょうが にんじん しいたけ たまねぎ いんげん キャベツ こまつな | 618 | | |
| | | | | | | | 25.3 | | |

*食材料購入の都合により献立を変更することがあります。

1人1回あたり平均栄養摂取量(中学年)

| | エネルギー | たんぱく質 | 脂質 | カルシウム | 鉄 | ビタミン | 食物繊維 | 食塩相当量 | | | |
|-------|-------|-------|------|-------|-----|-------|------|-------|-----|-----|-----|
| 今月の平均 | kcal | g | g | mg | mg | AugRE | B1mg | B2mg | Cmg | g | g |
| | 608 | 24.7 | 18.2 | 335 | 2.2 | 219 | 0.37 | 0.50 | 26 | 5.5 | 2.5 |

| | | | | | | | | | | | |
|----------|-----|-----------------------------|-----------------------------|-----|-----|-----|------|------|----|-------|-------|
| 学校給食摂取基準 | 650 | 摂取エネルギー ギー 全体 の13~20% | 摂取エネルギー ギー 全体 の20~30% | 350 | 3.0 | 200 | 0.40 | 0.40 | 20 | 5.0以上 | 2.0未満 |
|----------|-----|-----------------------------|-----------------------------|-----|-----|-----|------|------|----|-------|-------|