

## 4月の献立 平成27年度 練馬区立光が丘春の風小学校

			主	な材	料名	エネルギー (kcal)	
	曜	献 立 名	血や肉をつくる(赤)	熱や力のもと(黄)	体の調子を整える(緑)	たんぱく質	献立紹介
				,	11 COMPANY CITES CHANN	(g)	
8	7K	牛乳 黒米赤飯 鶏肉の照り焼き 青菜のみそ汁	牛乳 鶏肉 豆腐 赤みそ 白みそ	米 黒米 米油 じゃがいも 上白糖	しょうが にんじん こまつな 切干大根 干ししいたけ	617	
	31	切り干し大根の煮付け	油揚げ(かつお削り)			24.7	
9	木		牛乳 ベーコン 豚肉 ウインナー	食パン バター グラニュー糖 米油 じゃがいも 米 きび 上白糖	にんにく しょうが にんじん たまねぎ キャベツ もやし コーン こまつな にんにく しょうが ねぎ	600	<b>8(水) 黒米赤飯</b> 黒米を入れて炊いたごはんは、お赤飯のような
		野菜のソテー	(鶏がら) 牛乳 さば 鶏肉			22.6	
10	金	牛乳   きびごはん     さばの七味焼き	豆腐 (鶏がら)	木 さい エロ糖 でんぷん ごま 米油	にんじん しょうか ねさ にんじん たまねぎ チンゲン菜	597	
		チンゲン菜と豆腐のスープ 牛乳 わかめとじゃこのごはん	牛乳 ちりめんじゃこ	米 麦 じゃがいも	デンゲン米   にんじん たけのこ たまねぎ	27.1	
13	月	春野菜の煮物	わかめ 鶏肉 うずら卵 (かつお削り)	こんにゃく 上白糖		607	
		ごまあえ 牛乳 丸パン	生乳 ホキ	丸パン マヨネーズ	マッシュルーム(缶) たまねぎ	24.3 604	す。入学、進級
14	火	白身魚のマヨネーズ焼き	ピザチーズ ベーコン (鶏がら)	米油 バター パン粉 じゃがいも		27.5	をお祝いして作     る献立です。
		コンソメスープ コーンポテト   牛乳 ゆかりごはん	牛乳 豚肉 鶏卵	米 麦 米油 上白糖		631	-
15	水	ひじき入り厚焼き卵 豚汁	ひじき 豆腐 赤みそ 白みそ(かつお削り)	こんにゃく じゃがいも	グリンピース だいこん ねぎ ごぼう	25.0	
		牛乳 スパゲティミートソース	牛乳 ベーコン 豚肉 粉チーズ アガー	スパゲティ	にんにく しょうが にんじん たまねぎ マッシュルーム	692	- 13(月) 春野菜の煮物
16	木	じゃがいものハニーサラダ ぶどうゼリー 1年生給食開始	<del>初ナー人 アカー</del>   (鶏がら)	オリーブ油 米油 じゃがいも はちみつ 上白糖	ホールトマト(缶) キャベツ ぶどうジュース	26.1	
17	金	牛乳 麻婆豆腐丼 糸寒天サラダ	牛乳 豚肉 赤みそ 豆腐 糸寒天 (鶏がら)	* 表 * 米油 ごま油 三温糖 でんぷん 上白糖	にんにく しょうが にんじん にら 干ししいたけ ねぎ グリンピース キャベツ きゅうり たまねぎ	659	新じゃが、新たけのこ、ふきが ・ 入った煮物です。春ならでは の味を楽しんで
						26.9	
20	月	牛乳 麦ごはん 海苔の佃煮 大豆入り筑前煮 野菜のおひたし	牛乳 のり 大豆 鶏肉 さつま揚げ	米 麦 米油 上白 糖 こんにゃく じ ゃがいも	しょうが ごぼう にんじん	632	
						23.5	
21	火	牛乳 たけのこごはん 鰆の照り焼き	牛乳 油揚げ 鰆 豆腐 鶏卵	米 上白糖 でんぷん	たけのこ にんじん みつば 干ししいたけ えのき ねぎ	657	くださいね。
21	У.	かきたま汁 くだもの	(かつお削り 昆布)		こまつな でこぽん	29.1	
22	水	牛乳 ガーリックトースト   ボルシチ	牛乳 豚肉 ベーコン 生クリーム	食パン バター 米油 じゃがいも 上白糖	にんにく にんじん たまねぎ キャベツ だいこん きゅうり	595	
	,,,	大根サラダ	大豆(鶏がら)			22.6	28(火)
23	木	牛乳 ターメリックライスのクリームソースかけ  アスパラサラダ	牛乳 鶏肉 生クリーム(鶏がら)	米 バター 米油 小麦粉 上白糖	にんにく たまねぎ グリンピース マッシュルーム キャベツ きゅうり にんじん	672	<u>ししゃもの</u> <u>甘酢漬け</u>
		牛乳   けんちんうどん	牛乳 鶏肉 油揚げ	うどん こんにゃく	グリーンアスパラガス にんじん ごぼう だいこん	21.6	ししゃもに粉を
24	金	午乳 しんらんうこん   ちくわの磯辺揚げ	ちくわ 鶏卵 青のり (かつお削り)	うとん とんにゃく     さといも 米油     小麦粉	ねぎ	591	つけて油で揚げ
		牛乳 チャーハン	4乳 豚肉 鶏卵	米麦ごま油	ねぎ たまねぎ にんじん	23.2	てから、甘酢タ レにつけ込みま
27	月	白玉スープ	鶏肉(鶏がら)	米油 白玉団子	グリンピース はくさい こまつな 甘夏	624 22.9	す。ししゃもの
28	火	ししゃもの甘酢漬け 油揚 赤み	牛乳 鶏肉 昆布	米 もち米 麦 米油三温糖 でんぷん上白糖 じゃがいも	にんじん 干ししいたけ	685	苦みがやわらい     で、食べやすく
			油揚げ ししゃも 赤みそ 白みそ 豆腐			29.0	なります。
		生傷とわかめのみて汗	わかめ (かつお削り) 牛乳 鶏肉 生クリ	米 麦 米油	にんにく しょうが にんじん	701	
30	水	野菜の辛子じょうゆがけ 福神漬	ーム(鶏がら)	バター じゃがいも 小麦粉	たまねぎ トマト(缶) りんご キャベツ もやし 福神漬	21.3	
					<u> </u>		

<sup>※</sup> 食材料の都合により、献立の一部を変更する場合がありますのでご了承ください。

4月の誕生給食は23日(木)です。