	7			6つの基礎食品群とその働き							
	7	平成29年6月 。	をつくる			エネルギー源 になる	効果的な エネルギー源	夕食に 取り入れ てほしい			
$\Box$	曜	献立名	牛乳	魚・肉・卵 ・大豆製品	小魚・海藻 ・乳類	緑黄色野菜	その他の野菜・果物	穀類・芋・砂糖	油脂	もの	
1	木	麦ごはん 豚肉の生姜焼き 野菜の大葉和え じゃがいものみそ汁	0	豚肉 鰹節 味噌	牛乳 わかめ	人参 小松菜 しそ	玉ねぎ しょうが <b>キャベツ</b> 大根	米 麦 砂糖 片栗粉 じゃがいも	油	種実類	
2	金	【かみかみ献立】たことセロリのチャーハン 大豆と小魚の揚げ煮 白菜スープ	0	たこ 大豆 ベーコン	牛乳 ちりめんじゃこ	人参 パセリ	セロリ にんにく 白菜 玉ねぎ	米 麦 片栗粉 さつまいも 砂糖	ごま油 油	果物	
5	月	ハヤシライス じゃこの和風サラダ なつみ(果物)	0	豚肉	牛乳 クリーム ちりめんじゃこ	人参	にんにく 玉ねぎ もやし マッシュルーム <b>キャベツ</b> なつみ	米 麦 小麦粉 砂糖	油 バター ごま油	緑黄色野菜	
6	火	ごはん しそひじきふりかけ わさび和え 肉じゃが	0	鰹節 豚肉	牛乳 ひじき	人参 小松菜 さやいんげん	もやし 玉ねぎ	米 砂糖 じゃがいも こんにゃく	ごま 油	淡色野菜	
7	水	なすとトマトのスパゲティ キャベツとコーンのサラダ あじさいゼリー	0	ベーコン 豚肉	チーズ 寒天 牛乳	パセリ 人参 トマト	なす にんにく 玉ねぎ <b>キャベツ</b> きゅうり ぶどうジュース	スパゲティ 小麦粉 砂糖 じゃがいも	油 バター	魚介類	
8	木	あしたばパン ポテトグラタン 根菜のスープ	0	鶏肉 えび ウインナー	牛乳 チーズ	パセリ 人参 大根葉	玉ねぎ マッシュルーム にんにく しょうが かぶ 大根	パン じゃがいも 小麦粉 パン粉	油 バター	豆類	
9	金	【入梅献立】梅ちりめんごはん 小松菜のおひたし 鯖の塩焼きおろしぞえ 生揚げのみそ汁	0	さば 鰹節 豚肉 生揚げ 味噌	牛乳 ちりめんじゃこ	小松菜 人参	梅 大根 <b>キャベツ</b> えのき ねぎ	米 麦 砂糖	ごま 油	芋類	
10	土	わかめごはん かつおの揚げ煮 野菜のごま和え かぶと高野豆腐のみそ汁 すりおろしりんごゼリー	0	かつお 油揚げ 高野豆腐 味噌	牛乳 わかめ	小松菜 人参 かぶ葉	しょうが 白菜 かぶ 大根 りんごジュース おろしりんご	米 片栗粉 砂糖	油 ごま	小魚類	
12	月	煎り玄米ごはん アジの和風ピザ焼き おかか和え さつま汁	0	アジ 鰹節 鶏肉 豆腐	牛乳 チーズ	トマト パセリ 人参 小松菜	しょうが 玉ねぎ 白菜 しいたけ もやし コーン ごぼう 大根	米 玄米 砂糖 さつまいも	油	種実類	
13	火	焼き肉丼 コムタンスープ メロン	0	豚肉 味噌 卵	牛乳	人参 ピーマン 青梗菜	しょうが にんにく 玉ねぎ しいたけ 大根 ねぎ 白菜キムチ メロン	米 麦 砂糖	油 ごま	芋類	
14	水	はちみつトースト フレンチドレッシングサラダ ポークビーンズ	0	豚肉 いんげん豆	牛乳	人参 ピーマン	キャベツ コーン にんにく 玉ねぎ	食パン はちみつ 砂糖 じゃがいも	バター 油	海藻類	
15	木	ごまごはん キスのフライ甘酢あん 即席漬け にらたま汁	0	きす 卵 豆腐	牛乳	人参 にら	<b>キャベツ</b> きゅうり しょうが えのき	米 麦 小麦粉 パン粉 砂糖 片栗粉	ごま 油	果物	
16	金	タンドリーチキンカレー オニオンドレッシングサラダ 小玉すいか	0	鶏肉	牛乳 ヨーグルト	人参	にんにく しょうが 玉ねぎ <b>キャベツ</b> もやし コーン 小玉すいか	米 麦 じゃがいも 小麦粉 砂糖	油 バター	緑黄色野菜	
19	月	★世界の料理・スペイン★ パエリア スパニッシュオムレツ 白インゲン豆とトマトのスープ	0	鶏肉 えび いか ベーコン ウインナー 卵 インゲン豆	牛乳	赤ピーマン パセリ 人参 トマト ピーマン	にんにく 玉ねぎ マッシュルーム グリンピース	米 麦 砂糖 じゃがいも マカロニ 片栗粉	バター 油	小魚類	
20	火	麦ごはん のりのつくだに おひたし 肉豆腐	0	豚肉 焼き豆腐	牛乳 のり	小松菜 人参	白菜 玉ねぎ しめじ ねぎ	米 麦 砂糖 こんにゃく じゃがいも 車麩	油	魚介類	
21	水	そぼろ冷やし中華 野菜チップス プラム ジョア	ジョア	豚肉 味噌	ジョア	人参	もやし <b>きゅうり</b> コーン れんこん プラム	中華麺 じゃがいも 砂糖 さつまいも	油 ごま油	緑黄色野菜	
22	木	アスパラごはん さばのカレームニエル 白菜とかぶの浅漬け 青菜のみそ汁	0	ベーコン さば 油揚げ 味噌	牛乳 ちりめんじゃこ	アスパラガス 人参 小松菜	白菜 かぶ しょうが 大根	米 小麦粉	油 バター	芋類	
23	金	★郷土料理・沖縄★ タコライス ビーフンスープ サーターアンダギー	0	豚肉 大豆 鶏肉 卵	牛乳 チーズ	トマト 人参 青梗菜	玉ねぎ にんにく <b>キャベツ</b> しいたけ えのき	米 麦 ビーフン 小麦粉 砂糖 黒砂糖	油	種実類	
26 27	<u>月</u> 火	ルタルやルダルダルダルや 期末考査 1日目・2日目(給食なし) <b>息息息息息</b>									
28		きなこ揚げパン ゆで野菜オニオンソース 肉団子と春雨のスープ	0	きなこ 鶏肉 卵	牛乳	パセリ 人参 にら	<b>キャベツ</b> もやし <b>大根 玉ねぎ</b> ねぎ しょうが 白菜	パン 砂糖 片栗粉 はるさめ	油 ごま油	海藻類	
29	木	親子丼 塩昆布和え おからのロックケーキ	0	鶏肉 かまぼこ 卵 おから	牛乳 塩昆布	人参	<b>玉ねぎ</b> しいたけ グリンピース <b>キャベツ きゅうり</b>	米 麦 こんにゃく 砂糖 小麦粉 チョコチップ	ごま油 ごま バター	緑黄色野菜	
30	金	ほたてごはん ししゃもの香味焼き 小松菜のからしじょうゆ 野菜のみそ汁	0	ベビーホタテ 油揚げ 味噌	牛乳 ししゃも	人参 糸三つ葉 小松菜	しょうが もやし <b>玉ねぎ キャベツ</b>	米 もち米 砂糖 じゃがいも	ごま	果物	
		O都合により献立を変更する場合があります。 1人1回当たり	エネル	ルギー たんぱく質	脂肪	カルシウム	鉄 ビタ:		食物繊維	食塩	
*太字の食材は練馬区産を使用予定です。									g	g	

<sup>\*</sup> 太字の食材は練馬区産を使用予定です。 ★オリンピック・パラリンピック教育の一環として

_												
- 。	1人1回当たり エネルギー		たんぱく質	脂肪	カルシウム	鉄	ビタミ		ミン		食物繊維	食塩
	学校給食摂取基準	kcal	g	g	mg	mg	A μgRE	B1 mg	B2 mg	Сg	g	g
	6月分平均	813	30,8	24.1	380	3.1	311	0.48	0.59	42	6.0	3.8
	基準値	820	30 (25~40)	22.8~ 27.3	450	4.0	300	0.50	0.60	35	6.5	3未満

実施する世界の料理・郷土料理です。