



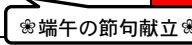















早寝・早起き・朝ごはん
「早寝早起き朝ごはん」
運動のポルマーク

5月の献立表



平成27年度

練馬区立早宮小学校

日	曜	こんだて名	おもな食品とほたらき			エネルギー たんぱく質	だし・調味料 料理に味・香りをつける	
			赤 血や肉・骨や歯をつくる	黄 熱や力のもとになる	緑 体の調子をととのえる			
1	金	中華ちまき 華風きゅうり しめじとチカゴ菜のスープ 	牛乳 焼き豚 鶏肉 豆腐	もち米 砂糖 米油 ごま油	人参 チカゴ菜 筍 干し椎茸 グリルピーズ わかしめじ にんにく しょうが	518 kcal 20.5 g	しょうゆ 酒 塩 みりん 鶏骨 白こしょう	
4日(月) みどりの日 5日(火) こどもの日 6日(水) 【憲法記念日】のふりかえ休日								
7	木	わかめごはん 塩鮭 切干大根の含め煮 けんちん汁 	牛乳 塩鮭 油揚げ 豆腐 豚肉 こんにゃく わかめご飯の素	精白米 砂糖 米油	人参 ごぼう 切干大根 干し椎茸 ねぎ 大根 小松菜	625 kcal 29.9 g	塩 しょうゆ 酒 かつお節 みりん だしこんぶ	
8	金	ポークストロガノフ くだもの 	牛乳 豚肉 生クリーム	精白米 米粒麦 砂糖 薄力粉 米油 バター	にんにく 切り 玉葱 マッシュルーム グリルピーズ しょうが 人参 くだもの	698 kcal 22.8 g	しょうゆ 塩 0-11 黒こしょう 赤ワイン ケチャップ ビューレ ソース オムレツ 鶏骨 豚骨	
11	月	菜めし 桜えび入り卵焼き 塩ゆでそらまめ 新じゃが芋のみそ汁 そらまめ 	牛乳 卵 油揚げ 米みそ 桜エビ 生クリーム わかめ	精白米 砂糖 じゃが芋	ほうれん草 玉葱 えのき そら豆 ねぎ 人参 菜飯の素	656 kcal 28.3 g	しょうゆ みりん 塩 酒 かつお節 だしこんぶ	
12	火	きなこ揚げパン イタリアンスープ 抹茶ミルクゼリー 	牛乳 きな粉 鶏肉 卵 チーズ 生クリーム バター	コッペパン 砂糖 パン粉 米油 じゃが芋	人参 ほうれん草 玉葱 赤ピーズ にんにく しょうが	656 kcal 27 g	塩 白こしょう 白ワイン 付加 鶏骨 抹茶	
13	水	キムチ丼 アスパラサラダ 	牛乳 豚肉	精白米 砂糖 ごま ごま油 米油	人参 たら 卵 かし 白菜 ねぎ 玉葱 白菜 しょうが にんにく キャベツ	604 kcal 18.8 g	酒 しょうゆ 塩 白こしょう 豆板醤 穀物酢 からし粉 片栗粉	
14	木	山菜おこわ いかの香味焼き 筍入りわかめスープ 	牛乳 いか 鶏肉 米みそ 豆腐 わかめ 焼きちくわ	精白米 もち米 ごま油 ごま 米油 砂糖	山菜 しょうが 筍 にんにく ねぎ 玉葱 赤ピーズ 人参 干し椎茸 さやえんどう	608 kcal 29 g	しょうゆ 酒 塩 鶏骨 みりん 白こしょう	
15	金	ごはん さば文化干し 春キャベツのごま和え くずじる 	牛乳 さば 豆腐	精白米 砂糖 ごま	小松菜 人参 キャベツ しめじ ねぎ 大根 ほうれん草	653 kcal 26.9 g	塩 だしこんぶ 清酒 しょうゆ かつお節 くず粉	
18	月	チキンカレーライス くだもの 	ショア 鶏肉	薄力粉 じゃが芋 精白米 米粒麦 米油 バター	トマト 人参 にんにく しょうが 玉葱 切り ピクルス 干しぶどう りんご くだもの	612 kcal 15.5 g	しょうゆ 白こしょう 塩 鶏骨 豚骨 赤ワイン 0-11 加糖粉 クミン ソース ココナツ ターメリック ガラムマサラ	
19	火	ちくさうどん よもぎ団子 	牛乳 油揚げ 豚肉 かまぼこ きな粉	うどん 白玉粉 上新粉 砂糖 米油	人参 小松菜 よもぎ 干し椎茸 玉葱 筍 ねぎ しょうが	608 kcal 25.6 g	塩 だしこんぶ しょうゆ みりん 清酒 かつお節	
20	水	ごはん 肉じゃが 春きゃべつの炒めもの 	牛乳 豚肉 さつま揚げ こんぶ	精白米 じゃが芋 しらたき 砂糖 米油 ごま ごま油	人参 玉葱 キャベツ もやし	630 kcal 22.2 g	塩 清酒 みりん しょうゆ 白こしょう かつお節 だしこんぶ	
21	木	五目寿司 焼きししゃも のっぺい汁 	牛乳 エビ のり 卵 油揚げ ししゃも	精白米 砂糖 米油 こんにゃく ちくわぶ	人参 干し椎茸 れんこん かんぴょう 大根 さやえんどう 小松菜	672 kcal 32.8 g	塩 清酒 かつお節 しょうゆ みりん 穀物酢 かつお節 だしこんぶ	
22	金	丸パンスライス チキンカツ キャベツ 野菜スープ ミニトマト 	牛乳 卵 鶏肉 バター	丸パン 薄力粉 パン粉 米油	人参 ミトマト キャベツ 玉葱 にんにく しょうが もやし 白菜 チカゴ菜	615 kcal 31.9 g	塩 白ワイン 白こしょう しょうゆ ソース 鶏骨	
25	月	運動会ふりかえ休業日						
26	火	ミルクパン 白身魚のパン粉焼き ミネストローネ スナップえんどう 	牛乳 鶏肉 ベーコン いんげん豆 メルルーサ	ミルクパン じゃが芋 マカロニ 砂糖 米油 オリーブ油 マネズ パン粉	人参 トマト バチ 玉葱 にんにく 切り スナップえんどう	687 kcal 27.2 g	塩 鶏骨 ローリエ 白ワイン 白こしょう	
27	水	ごはん マーボー豆腐 ナムル 	牛乳 豚肉 米みそ 豆腐 豚肉	精白米 砂糖 米油 ごま油 ラー油 ごま	人参 たら にんにく しょうが 干し椎茸 筍 ねぎ もやし ほうれん草	665 kcal 30.3 g	しょうゆ 塩 穀物酢 鶏骨 豆板醤 片栗粉 チカゴ菜 一味唐辛子 清酒	
28	木	ごはん 初カツオ 鯉のかりんとうがらめ 2色ひたし お麩入りすまし汁 	牛乳 カツオ 豆腐 おかか	精白米 砂糖 米油 ビーナッツ 白玉麩	ほうれん草 人参 小松菜 しょうが もやし ねぎ しめじ	623 kcal 31.2 g	塩 清酒 しょうゆ みりん かつお節 だしこんぶ 片栗粉	
29	金	ごはん 新じゃがいものカレー煮 コーンサラダ 	牛乳 豚肉 揚げボール	精白米 じゃが芋 砂糖 米油	人参 玉葱 さやいんげん キャベツ 赤ピーズ	647 kcal 20.4 g	しょうゆ 塩 鶏骨 穀物酢 からし粉 清酒 みりん 加糖粉 片栗粉	

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。牛乳は毎日あります。(5月18日は、ショアです。)
給食に、ご意見ご要望などありましたら学校へお寄せください。

一人一回当たり平均栄養摂取量(中学年)

栄養素	エネルギー	たんぱく質	脂質	カルシウム	マグネシウム	鉄	亜鉛	ビタミン				食物繊維	食塩
	kcal	g	g	mg	mg	mg	mg	A μgRE	B1 mg	B2 mg	C mg	g	g
5月の平均	634	25.9	18(26%)	327	94	2.4	3.1	206	0.31	0.48	15	4.3	2.7
学校給食 摂取基準	640	24.0	摂取エネルギー 全体の25~30%	350	80	3.0	2.0	170	0.40	0.40	20	5.0	2.5 未満

(児童数配布)