令和7年 12月献立表

石神井東小学校

実施	<u>5</u> 🖯			<u>冬至</u> → ■ ■ 赤の食品	緑の食品	栄	学		量	
В	曜	献 立 名	牛乳	血や肉、骨や歯になる	黄色の食品 体を動かす熱や力になる	体の調子を整える	Iネルキ・- たんぱく類 (kcal) (%)		脂質	
1	月	パインパン シェパーズパイ イタリアンスープ(卵り)	がはいた。 の対象を発音する ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	ぎゅうにゅう ぶたひきにく だいず ベーコン あつあげ チーズ たまご	パインパン じゃがいも バター サラダあぶら さとう さつまいも パンこ	キャベツ かぶ こまつな				2.9
2	火	焼豚ひじきチャーハン 四川豆腐 バンサンスー	ATILY 成分表現里中科	やきぶた ひじき ぎゅうにゅう とうふ ぶたにく ハム	せいはくまい おおむぎ サラダあぶら さとう ごまあぶら かたくりこ はるさめ	しょうが にんにく にんじん さやいんげん たけのこ あかピーマン ねぎ ほししいたけ こまつな たまねぎ きゅうり ほうれんそう	580	17.3	26.8	2.4
3	水	きのでである。 鶏の照焼き丼 かぼちゃすいとん	が発展を生まれている。	とりにく ぎゅうにゅう ぶたにくみそ	せいはくまい おおむぎ さとう こんにゃく かたくりこ しらたまこ こむぎこ サラダあぶら	しょうが にんにく にんじん たまねぎ こまつな ねぎ かぼちゃ キャベツ ごぼう だいこん しめじ	608	19.1	18.1	1.8
4	木	まで数	が正して を分析規数年名 ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	ぎゅうにゅう たら とりひきにく とりにく あぶらあげ レンズまめ	せいはくまい おおむぎ さとう サラダあぶら マカロニ じゃがいも	しょうが たまねぎ にんにく さやいんげん コーン トマトかん キャベツ にんじん だいこん こまつな	583	19.0	25,2	2.1
5	金	横ちりご飯 冬野菜と厚揚げの炒め煮 さつまいもと大豆のかりんとう	がことで 東分表現皇中系 MILK	ちりめんじゃこ ぎゅうにゅう ぶたにく ちくわ あつあげ だいず	せいはくまい おおむぎ サラダあぶら こんにゃく さといも さとう さつまいも かたくりこ だいず くろざとう	かんそうかりかりうめ にんじん だいこん はくさい たまねぎ ごぼう ほししいたけ こまつな	657	15,3	27.8	3,3
6	土	ハッシュドポーク ほうれん草とコーンのバター炒め フルーツポンチ	がこして 最分無限性名 MILK (500m)	ぶたにく だいず なまクリーム ぎゅうにゅう かんてん	せいはくまい おおむぎ サラダあぶら ざらめ バター こむぎこ ジュース さとう	にんにく しょうが セロリー にんじん たまねぎ マッシュルーム ほうれんそう トマトピューレ キャベツ しめじ コーン みかんかん りんごかん ももかん	614	12.3	24.6	1.2
9	火	★1練馬スパゲッティ インディアンポテト チーズケーキ	ハエレベ 最分表現性有 Mエレベ (SOD)	ツナ のり ぎゅうにゅう とりひきにく クリームチーズ なまクリーム たまご	ハーフスパゲッティ サラダあぶら さとう かたくりこ じゃがいも こむぎこ グラニューとう	ねりまだいこん だいこん (は) たまねぎ にんじん ほうれんそう レモン	673	15.2	43.1	2.6
10	水	きだった。 麦ご飯 鰆のねぎみそ焼き さつま芋の和風サラダ すずしろ汁	が開発する	ぎゅうにゅう さわら みそ まぐろ ぶたにく あぶらあげ	せいはくまい おおむぎ しろごま さとう さつまいも しろすり ごま サラダあぶら ごまあぶら じゃがいも こんにゃく	ねぎ にんじん きゅうり さやいんげん たまねぎ はくさい だいこん こまつな しめじ	632	17.6	31.2	1.9
11	木	カレーピラフのホワイトソースかけ ラビゴットサラダ	ASEMBAN MILK	とりひきにく とりにく えび だいず なまクリーム チーズ ぎゅうにゅう	せいはくまい おおむぎ サラダあぶら こむぎこ バター じゃがいも ごまあぶら	たまねぎ にんじん ごぼう パセリ コーン しょうが にんにく セロリー しめじ ほうれんそう きゅうり えだまめ ピーマン トマト	624	16,3	32.0	1.9
12	金	こうやどうふ 高野豆腐のそぼろかけご飯 ゆず大根 呉汁	が発展を生まれている。	とりひきにく こうやどうふ ぎゅうにゅう だいず ぶたにく あぶらあげ とうふ みそ	せいはくまい おおむぎ サラダあぶら さとう じゃがいも	しょうが にんにく ごぼう にんじん ほうれんそう だいこん きゅうり ゆず はくさい ねぎ こまつな たまねぎ	586	19.6	31.2	2.7
15	月	麦ご飯 じゃことおかかのふりかけ 炒り鶏 三色ごまあえ	がは現場中系 ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・	ぎゅうにゅう ちりめんじゃこ かつおぶし とりにく ちくわ さつまあげ かまぼこ みそ	せいはくまい おおむぎ しろごま さとう サラダあぶら こんにゃく じゃがいも しろすりごま	しょうが ごぼう にんじん たまねぎ たけのこ れんこん さやいんげん ほししいたけ キャベツ きゅうり こまつな	590	18.8	19.8	2.2
16	火	鶏肉とごぼうの混ぜご飯 擬製豆腐 あさりのワンタンスープ	ATLK (SOOD)	とりひきにく あぶらあげ ぎゅうにゅう とうふ ひじき たまご ぶたにく あさり	せいはくまい もちごめ サラダあぶら さとう かたくりこ ウェーブワンタン しろごま	しょうが にんにく ごぼう にんじん しめじ さやいんげん ねぎ ほししいたけ こまつな キャベツ たまねぎ だいこん	635	18,6	33.4	2.4
17	水	しらす茶飯 ★2おでん ^{きゅうり} 胡瓜とハムのピリ辛あえ	ATLK ACTUAL ACTUAL	しらすぼし こんぶ ぎゅうにゅう つみれ さつまあげ ちくわ はんぺん がんもどき ハム	せいはくまい おおむぎ じゃがいも こんにゃく ちくわぶ さとう ごまあぶら サラダあぶら	にんじん だいこん(いっせいきゅうしょく) キャベツ きゅうり こまつな	579	17.7	20.7	3.4
18	木	ルーローハン かんとんふうしらたまたまご 広東風白玉卵スープ	AND	ぶたにく ぎゅうにゅう とりにく あつあげ だいず たまご	せいはくまい おおむぎ サラダあぶら くろざとう かたくりこ じゃがいも しらたまだんご ごまあぶら	しょうが にんにく たまねぎ ねぎ たけのこ にんじん チンゲンサイ キャベツ だいこん もやし こまつな	596	18.7	25,2	1.8
19	金	セルフフィッシュバーガー ツナと豆のカラフルサラダ ★3オニオンスープ	ANTLY 成分表現をお	たら ぎゅうにゅう ひよこまめ ツナ ウインナー あつあげ	はいがパン こむぎこ パンこ だいずあぶら さつまいも サラダあぶら さとう	にんじん きゅうり あかピーマン えだまめ たまねぎ だいこん しめじ こまつな パセリ	573	19.7	37.9	2.9
22	月	★4かぼちゃほうとう 五目きんぴら りんご	ATEN GOOD	ぶたにく あぶらあげ みそ ぎゅうにゅう さつまあげ だいず	ほうとう サラダあぶら こんにゃく さとう しろごま ごまあぶら	ごぼう だいこん にんじん しめじ かぼちゃ たまねぎ ねぎ こまつな れんこん さやいんげん りんご	575	16,2	27.7	2.0
23	火	変ご飯 和風ミートローフ とうもろこしのかきたま汁	MILK	ぎゅうにゅう ぶたひきにく ひじき たまご とりにく あぶらあげ	せいはくまい おおむぎ パンこ さとう かたくりこ	コーン キャベツ にんじん ねぎ れんこん さやいんげん はくさい たまねぎ だいこん こまつな ほししいたけ	587	17.8	31.4	2.1
24	水	まだまた。 麦ご飯 ししゃもの青のりマヨソース焼き ************************************	STERRETALING	ぎゅうにゅう ししゃも あおのり ヨーグルト あぶらあげ のり ぶたにく ちくわ あつあげ	せいはくまい おおむぎ マヨネーズ(エッグフリー) しろごま さとう サラダあぶら さといも こんにゃく	たまねぎ キャベツ きゅうり にんじん こまつな はくさい ごぼう まいたけ	603	16.6	33.1	2.3
25	木	キラキラピラフ ヌードルスープ ★5ローストチキン/クリスピーチキン ピーチゼリー/グレープゼリー	が発展する		せいはくまい おおむぎ サラダあぶら こむぎこ かたくりこ さとう コーンフレーク だいずあぶら じゃがいも そうめん しろごま	にんにく たまねぎ コーン にんじん ピーマン きピーマン しょうが セロリー キャベツ こまつな ぶどうジュース	694	17.6	24.1	2.5
*	食材	料購入の都合により献立を変更する場合があ	ります	ので、ご了承ください。 ※給食回	数19回					
		エネルギー たんぱく質	T	脂質 食塩相当量 カルシウム	マグネシウム 鉄 ビタミンA	ビタミンB1 ビタミンB2 ビタミンC	É	夏物繊:	经供	1

	エネルギー	たんぱく質	脂質	食塩相当量	カルシウム	マグネシウム	鉄	ビタミンA	ビタミンB1	ビタミンB2	ビタミンC	食物繊維
) 	(kcal)	(%)	(%)	(g)	(mg)	(mg)	(mg)	(ugRAE)	(mg)	(mg)	(mg)	(g)
平均値	609	17.4	29.0	2.3	344	97	2.3	215	0.28	0.44	12	5.5

- ★1 練馬大根を使った、一斉給食です。子供達が大好きな練馬スパゲッティを作ります。
- ★2 練馬区でとれた青首大根を使用した一斉給食です。今年はだしをきかせたおでんに使用します。
- ★3 食育の日献立です。秋から冬が旬の玉葱をたくさん使用したスープを作ります。
- ★4 冬至の日献立です。んがつく野菜や、かぼちゃ、うどん(ん)を使って、今年最後の運気を呼び込みます。
- ★5 2学期最後の給食は、セレクト給食です。子供達に主菜とデザートのどちらかをそれぞれ選んでもらいます。