

6月の献立表

	575 - 108 <u>-1</u> 57
	G B
٠	

ΨĮ	戏2	7年度	6月	の献立表	練馬区 1	立大泉北小学校
8	4	献立名	赤の食品	黄の食品	緑の食品	エネルギー
	乳	10	血や肉になる	熱や力の元になる	体の調子を整える	(kcal) たんぱく質 (g)
2 火	0	ボークカレーライス フルーツポンチ		米 じゃがいも 薄力粉 砂糖 油 バター	にんじん トマト缶 しょうが 玉葱 にんにく みかん缶 パイン缶 黄桃缶	726 19,2
3 水	0	しゃべこと汁(岩手の郷土料理)	現内 原内 大正金時 豆腐 牛乳	米砂糖油	にんじん さやいんげん 玉葱 たけのこ ごぼう だいこん ねぎ	624 26.4
<b>4</b> 木	0	そぼろご飯 切干大根の含め煮 けんちん汁	鶏肉 米みぞ 油揚げ (削り節) 鶏肉 豆腐 牛乳	米 もち米 砂糖 じゃがいも 油	にんじん しょうが グリンピース 切干しだいこん ごぼう だいこん 干し椎茸 ねぎ	593 23.2
5 金	0	小松菜のおかかあえ	メルルーサ (削り節) 粉かつお	米がたくり粉上白糖油	かぼちゃ にんじん こまつな なす 玉葱 だいこん	638 24.1
8月	0	ジャンパラヤ ガイヤーン トマトスープ	ペーコン 牛乳	米 三温糖 じゃがいも 上白糖 かたくり粉 油	にんじん 青ピーマン 赤ピーマン トマト にんにく 玉葱 マッシュルーム 黄ピーマン	697 28.2
9火	0	ご飯 しお肉じゃが 野菜の煮びたし	豚肉 さつま揚げ かつお節 牛乳	こんにゃく	にんじん さやいんけん こまつな 干し椎茸 玉葱 キャベツ	610 20.2
10 水	0	ご飯 鮭の焼きづけ もやしとわかめのサラダ とさんこ汁	川海げ 米みそ わかめ	米 砂糖 じゃがいも 油バター	にんじん もやし 玉葱 コーン キャペツ えのきたけ ねぎ	632 31,2
11 木	0	コーンポテトスープ	現内 牛乳	大泉のパン 砂糖 じゃがいも 油	赤ピーマン にんじん ほうれんそう にんにく しょうが マーマレード だいこん もやし 黄ピーマン 玉葱 コーン	573 23,2
12 金	0	豚肉とごぼうの混ぜご飯 ぶどう豆 みそ汁 くだもの	豚肉 油揚げ 大豆 (削り節) 米みそ 牛乳	もち米 米 麦 砂糖 さつまいも 油	にんじん かぼちゃ こねぎ ごぼう えだまめ なす 玉葱 すいか	656 25,2
15 月	0	ご飯 肉豆腐 野菜ソテー	(削り節) 豚肉 焼き豆腐 牛乳	米 しらたき 焼きふ 砂糖 油	にんじん チンゲン菜 赤ピーマン 玉葱 青ピーマン 干し椎茸 えのきたけ もやし キャベツ	605 28,7
16 火	0	ご飯 温野菜の蒸し豚のせ みそ汁	豚肉 豆腐 (削り節 米みそ 牛乳 わかめ	米 砂糖 じゃがいも 練りごま ごま油	にんじん アスパラガス しょうが キャベツ コーン ねぎ	6 <b>4</b> 5 27.7
17 水	0	みそラーメン 手作りメンマ くだもの	米みそ 豚肉 牛乳	油	にんにく しょうが ねぎ 玉葱 もやし キャペツ コーン メンマ 冷凍みかん にんじん	697 28.1
18 木	0	ご飯 豆腐の中華風うま煮 カリカリ油揚げのサラダ	「豚肉豆腐油湯」「一件乳	こま油	にんじん チンゲン菜 にんにく しょうが 干し椎茸 たけのこ 玉葱 はくさい キャベツ きゅうり	572 21.7
19 金		お赤飯 メダイの西京焼き 野菜のおひだし こづゆ(福島の郷土料理)	物がつお 十し貝柱 (削り節) 油揚げ 牛乳	じゃがいも 焼きふ 黒ごま	キャベツ だいこん ほんしめじ えのきたけ にんじん こまつな	603 26.9
22 月		きつねうどん 大学芋	(削り節) 鶏肉 油揚げ かまぼこ 牛乳	うどん さつまいも 砂糖 水あめ 油 黒ごま	にんじん こまつな 干し椎茸 玉葱 ねぎ	641 24.1
23 火		ご飯 摩揚げと野菜の煮物 春雨サラダ	鶏肉 生揚げ (削り節) 牛乳	米 砂糖 はるさめ 油	かぼちゃ にんじん 赤ビーマン こぼう 玉葱 もやし	632 25.4
24 水	0	牛乳 ゆかりご飯 鰆の香り焼き 野菜のごま酢あえ きのこのすまし汁	さわら <b>鶏</b> 肉 牛乳 わかめ	米 砂糖 白ごま	ゆかり にんじん こまつな にんにく しょうが ねぎ レモン果汁 キャベツ もやし えのきたけ ほんしめじ	560 25.7
25 木		牛乳 ビビンバ わかめスープ くだもの	豚肉 油揚げ 豚肉 牛乳 わかめ	白ごま	にんじん こまつな みずかけな にんにく しょうが ぜんまい もやし 玉葱 さくらんぼ	646 24.4
26 金		ご飯 豚肉のさっぱり焼き 和風サラダ みそ汁	豚肉 粉かつお (削り筋) 油揚げ 豆腐 米みそ 牛乳	米 かたくり粉 砂糖 じゃがいも 油	赤ビーマン にんじん こまつな もやし 玉葱 にんにく しょうが だいこん	682 31.4
29 月	0	キャロットライス 豚肉と根菜の煮物 糸寒天のサラグ	油揚げ、牛乳・糸寒天	米砂糖油 白ごま	にんじん ブロッコリー だいごん ごぼう きゅうり	615 20,9
30 火	0	きなこ揚げパン スパイシーポテト 鶏団子とキャベツのスープ 凶勝入 学校行事等によりの新会に	きな粉 鶏肉 牛乳	じゃがいも かたくり粉 油	にんじん 玉葱 ねぎ しょうが キャベツ	619 28.3

★食材料購入、学校行事等によりの都合により、献立を変更することがあります。 ★果物は出回り状況により変更になることがありますので、ご了承ください。

## 一食あたり平均栄養摂取量および国の学校給食摂取基準

	IAN4°- (kcal)	たんぱく 質 (g)	<b>脂質</b> (g)	カルシウ	i i i i		ピタミン			食塩	食物繊
				(mg)		A(μ gRE)	B1 (mg)	B2(mg)	C(mg)	(g)	維 (g)
月平均(中学年)	632	25.5	19.7	323	2.7	214	0.37	0.45	18	2.7	5.4
低学年	530	20.0	17.1	300	2.0	150	0.30	0.40	20	2.0	4.0
中学年	640	24.0	20.2	350	3.0	170	0.40	0.40	20	2.5	5.0
高学年	750	28.0	23.5	400	4.0	200	0.50	0.50	26	3.0	6.0



「早寝早起き朝ごはん」 運動シンボルマーク