令和5年度 7月 こんだてひょう 中野区立中野第一小学校

日料	献立名	赤の仲間 血や肉になる	黄の仲間 熱や力の元になる	緑の仲間 体の調子を整える	その他	I ネルギー たんぱく質 脂質
	スパゲッティボロネーゼ	★豚挽き肉	★スパゲッテイ 油 マーガリン (乳不使用)	玉ねぎ 人参 セロリー ヤドコー・パセリ	ワイン トマトケチャップ 水 塩 こしょう	635 kcal
3 0	まめとやさいのカラフルマリネ	大豆	油 砂糖	枝豆(冷凍) きゅうり ごぼう ビーマン	塩 酢 こしょう 練りマスタード	15 %
月	ブルーベリーケーキ	★牛乳 ★卵	★小麦粉 ★バター 砂糖	ブルーベリー レーズン	ベーキングパウダー	28 %
	くろざとうパン		★黒砂糖パン			567 kcal
4	ポテトグラタン	鶏肉 牛乳 ★生クリーム ★チーズ	油 ★バター ★小麦粉 じゃがいも	玉ねぎ パセリ	水 塩 こしょう ワイン	16.0 %
火	もやしとあおなのソテー		油	もやし 小松菜	塩 こしょう 醤油	33.3 %
	レタスのスープ			生姜 人参 セロリー コーン缶 レタス	水 鶏ガラ 塩こしょう	
	ごはん		*		水 酒	621 kcal
5	はっちょうみそとうふ	鶏挽き肉 味噌 豆腐	油 砂糖 でん粉 ごま油	生姜 にんにく ねぎ 人参 椎茸 筍	★トウバンジャン 醤油 酒	16.5 %
水	きりぼしだいこんいりサラダ		砂糖 油 ごま油 ごま	切り干し大根 人参 きゅうり	塩 酢 醤油	30.1 %
	すいか			すいか		
	シシジューシー	★豚肉 昆布	*	グリンピース(冷凍)	水 酒 塩 醤油 みりん	586 kcal
6	いかのたつたあげ	★いか	でん粉 油	生姜	酒 醤油	19.5 %
木	おふとゴーヤのチャンプルー	★八厶 豆腐 ★卵	油 ★ふ	もやし にら にがうり	塩 こしょう 酒 醤油	28.4 %
	みそしる	だし削り節 油揚げ 味噌		玉ねぎ 小松菜 人参	水	
	ゆかりごはん		*	ゆかり	水 酒	633 kcal
7	あなごいりたまごやき	★卵 あなご	油砂糖	人参 玉ねぎ 椎茸 みつば	醤油 塩 出し汁	16.0 %
金	わかめサラダ	わかめ	油 砂糖	もやし きゅうり	酢 醤油	25.5 %
	そうめんじる	だし削り節 だし昆布 鶏肉 蒸しかまぼこ	★そうめん	椎茸 人参 玉ねぎ 小松菜	水 塩 醤油 酒	
	サイダーゼリー	寒天	砂糖 サイダー	みかん (缶)	水	
	ごはん		*		水 酒	636 kcal
	アジフライ	あじ	★小麦粉 ★パン粉 油		塩 こしょう 水 中濃ソース	17.5 %
10 O	いそびたし	ග _්		小松菜 人参 チンゲンサイ	醤油 みりん 出し汁	28.2 %
,,	みそけんちんじる	豆腐 だし削り節 味噌	ごま油 こんにゃく じゃがいも	ごぼう 人参 大根 ねぎ	水	
	ミニトマト			ミニトマト		
	ガーリックライス		米 マーガリン(乳不使用)	にんにく	水 ワイン 塩 パセリ	619 kcal
11 火	だいずいりハンバーグ	大豆 ★豚挽き肉	マーガリン(乳不使用) ★パン粉	玉ねぎ	塩 こしょう ナツメグ 中濃ソース 濃厚ソース トマトケチャップ	15.9 %
^	フレンチサラダ		油 砂糖	キャベツ 人参 きゅうり 玉ねぎ	酢 塩 こしょう 粉からし	30.5 %
	やさいスープ	★ベーコン	じゃがいも	セロリー 人参 玉ねぎ もやし	水 鶏ガラ 酒 塩 こしょう 醤油	
	ごはん		Ж		水酒	629 kcal
	さかなのてりやき	さば	砂糖	生姜	酒 みりん 醤油	18.3 %
12 0				きゅうり	出し汁 塩 一味唐辛子 醤油	30.5 %
,,,	ゆでとうもろこし			とうもろこし	E A	
	とうがんいりみそしる	だし削り節 油揚げ 豆腐 味噌	じゃがいも	冬瓜 小松菜	水	
	やきそばチリソースかけ	★海老	★中華めん 油 でん粉	生姜 にんにく 人参 筍 椎茸 玉ねぎ ねぎ こねぎ	醤油 ウスターソース 生姜 酒 水 鶏ガラ 塩	
13					トマトケチャップ ★トウバンジャン	544 kcal
木	ベークドポテト		じゃがいも ★バター		塩 こしょう	16.1 %
	ツナいりゆでやさい	まぐろ(油漬)	砂糖 油	大根 人参 きゅうり	酢 塩 こしょう 醤油	27.6 %

		はつがげんまいごはん		*		水	568 kcal
		わかさぎのにしょくあげ	★わかさぎ 青のり	でん粉 ★小麦粉 油		塩 酒 カレー粉 水	16.4 %
14 余		ちんげんさいのおかかあえ	かつお節		チンゲンサイ コーン缶	醤油 みりん	29.0 %
		いりこんにゃく		ごま油 こんにゃく 砂糖		酒 醤油 水	
		みそしる	だし削り節 油揚げ 豆腐 味噌		ねぎ	水	
Γ		バジルトースト		★食パン マーガリン(乳不使用) 油		バジル	577 kcal
18 火		トマトシチュー	★豚肉	油 じゃがいも マーガリン (乳不使用) ★小麦粉	にんにく 生姜 玉ねぎ 人参 マッシュルーム トマト缶 トマトビューレー グリンピース (冷凍)	ワイン 鶏ガラ 水 塩 こしょう トマトケチャップ	15.5 %
	×	カラフルサラダ		油 砂糖	キャベツ きゅうり 赤ピーマン 黄ピーマン 玉ねぎ	酢 塩 こしょう 醤油	39.8 %
		ごはん		*		水 酒	574 kcal
	19 0	とりにくのうめマヨネーズやき	鶏肉	マヨネーズ(卵不使用)	梅肉	醤油 みりん 酒	16 %
	水	いんげんのごましょうゆかけ		ごま	さやいんげん もやし	醤油 みりん 酒	30.3 %
		いなかじる	だし削り節 油揚げ	こんにゃく じゃがいも	人参 ごぼう 大根 ねぎ 小松菜	水 醤油 塩 酒	
20 木	20	なつやさいカレー	★豚肉	※ 油 じゃがいも マーガリン (乳不使用)★小麦粉	にんにく 生姜 玉ねぎ 人参 かぼちゃ 茄子 ピーマン トマト缶	水 ワイン 鶏ガラ カレー粉 醤油 塩 濃厚ソース ウスターソース	637 kcal
	* 0	わかめいりカリカリじゃこサラダ	わかめ ちりめんじゃこ	砂糖 油 ごま	キャベツ きゅうり 人参	酢 醤油 粉からし	14.1 %
		れいとうみかん			冷凍みかん		28.4 %

	エネルキ [*] kcal	たんぱく質 %	脂質%	カルシウム mg	マグネシウム mg	鉄 mg	亜鉛 mg	Va μg	VB1 mg	VB2 mg	VC mg	食塩相当量 g	食物繊維 g
今月平均摂取量	583	17.3	29.9	344	91	2.3	2.9	253	0.39	0.53	30	2.3	6.2

★材料購入等の都合により、献立の一部を変更する事がありますので御了承ください。

~旬の食材~

鯵、穴子、きゅうり、とうもろこし、トマト、

ピーマン、なす、枝豆、ゴーヤ、冬瓜、

すいか、冷凍みかん

★7月7日 七夕献立

★7月14日 かみかみ献立



【令和5年度 9月1週目 こんだてひょう】

В	牛乳	献立名	赤の仲間黄の仲間血や肉になる熱や力の元になる		緑の仲間 体の調子を整える	その他	Iネルギー たんぱく質 脂質
1 金	0	チキンカレー		※ 油 じゃがいち マーガリン (乳不使用) ★小麦粉	にんにく 生姜 玉ねぎ 人参 りんご	水 鶏ガラ 塩 濃厚ソース 醤油 ガラムマサラ クミン粒 クミン粉 ターメリック カレー粉 コリアンダー 一味唐辛子 トマトケチャップ	624 kcal
			まぐろ(油漬) ひじき(乾燥) ちりめんじゃこ	油 ごま油 砂糖	人参 キャベツ 小松菜	醤油 酒 みりん 塩	14 %
		なし			梨		28 %