



4

月



献立表



令和4年4月6日
調布市立布田小学校

日	曜日	献立名	牛乳	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	1日 たんぱく質 目安
8	金	花見寿司 鱈の変わり西京焼き すまし汁 清見オレンジ	○	牛乳、刻みのり、桜でんぶ、甘味噌、絹ごし豆腐、鰹、極細かまぼこ(黄色(アレルギー用))	米、砂糖、ノンエッグマヨネーズ、生心	干し椎茸、かんぴょう、人参、れんこん、絹さや、にんにく、小松菜、えのきたけ、ねぎ、清見オレンジ	548 kcal 28.4 g 17.8 g
11	月	カレー風味パン 白いんげん豆のコロッケ スパゲティ-サラダ 春キャベツのスープ	○	牛乳、白いんげん豆(水煮)、豚挽肉、刻み大豆、ロースハム、ベーコン	カレー風味パン(卵乳なし)、じゃがいも、炒め油、小麦粉、生パン粉、パン粉、揚げ油、スパゲッティ、サラダ油、砂糖、ノンエッグマヨネーズ	玉葱、きゅうり、人参、ホールコーン、春キャベツ 	663 kcal 25.9 g 31.0 g
12	火	ひじきと桜えびのごはん お野菜たっぷりハンバーグ ガーリックポテト ベーコントマトスープ	○	牛乳、豚肉、干ひじき、桜エビ、鶏挽肉、ベーコン	米、三温糖、パン粉、でんぶ、砂糖、じゃがいも、炒め油	人参、たけのこ、いんげん、ねぎ、春キャベツ、大根、生姜、セロリー、玉葱、ホールトマト、パセリ	587 kcal 26.4 g 21.1 g
13	水	木島平のごはん かつおふりかけ 花シューマイ 野菜のおかか和え・味噌汁	○	牛乳、粉かつお、豚挽肉、鶏挽肉、刻み大豆、絞豆腐、おかか、生わかめ、絹ごし豆腐、赤味噌、白味噌	米、砂糖、白ごま、でんぶ、しゅうまいの皮、ノンエッグマヨネーズ	玉葱、生姜、干し椎茸、小松菜、もやし、人参、キャベツ、ねぎ	569 kcal 27.7 g 18.1 g
14	木	チキンライス シーフードグラタン レンズ豆のスープ ゼミノールオレンジ	○	牛乳、鶏モモ肉、いか、えび、豆乳、豆乳クリーム、ベーコン、レンズ豆	米、炒め油、マカロニ、サラダ油、乳不使用マーガリン、小麦粉、パン粉	玉葱、人参、ホールコーン、グリーンピース、マッシュルーム、パセリ、キャベツ、ゼミノール	605 kcal 26 g 20.7 g
15	金	うぐいす揚げパン 潮騒うどん 春野菜の炊き合わせ	○	牛乳、うぐいすきな粉、生わかめ、なると(卵なし)、鶏モモ肉	豆乳パン(卵乳なし)、グラニュー糖、揚げ油、冷凍うどん(卵乳なし)、炒め油、こんにゃく、新じゃがいも、砂糖	人参、小松菜、ねぎ、新人参、いんげん、フレッシュたけのこ、ぶき	557 kcal 20.9 g 18.8 g
18	月	たけのこ 旬ごはん 焼きししゃも 野菜ソテー 豚汁	○	牛乳、鶏肉、油揚げ、ししゃも、豚モモ肉、絹ごし豆腐、白味噌、赤味噌	米、砂糖、炒め油、春雨、ごま油、じゃがいも、こんにゃく	人参、フレッシュたけのこ、玉葱、キャベツ、ピーマン、ごぼう、大根、ねぎ 	577 kcal 31.3 g 20.2 g
19	火	しょうがんとらばち 家常豆腐丼 わかめスープ 野菜チップ	○	牛乳、豚モモ肉、生揚げ、赤味噌、生わかめ	米、炒め油、ごま油、砂糖、でんぶ、さつまいも、じゃがいも、揚げ油	人参、筍、干し椎茸、ねぎ、白菜、ピーマン、にんにく、生姜、れんこん	578 kcal 23.0 g 22.1 g
20	水	スパゲティミートソース レタスとハムのスープ いちごマドレーヌ(卵乳なし)	○	牛乳、豚挽肉、ベーコン、大豆、ロースハム、絹ごし豆腐	スパゲッティ、オリーブ油、サラダ油、炒め油、砂糖、小麦粉、三温糖、はちみつ、サラダ油	にんにく、生姜、玉葱、人参、マッシュルーム、セロリー、パジル、レタス、ねぎ、えのきたけ、ホールコーン、冷凍いちご、レモン果汁	693 kcal 26 g 25.8 g
21	木	スイートポテト 春野菜のポトフ フルーツポンチ	○	牛乳、豆乳、豆乳クリーム、豚肉、ウィンナー	食パン(乳卵なし)、さつまいもペースト、乳不使用マーガリン、砂糖、はちみつ、新じゃがいも	新人参、玉葱、春キャベツ、パイナップル、みかん、バナナ、レモン	583 kcal 19.5 g 19.8 g
22	金	カレーライス 海藻サラダ にんにくのスープ	○	牛乳、豚モモ肉、海藻ミックス、ベーコン	アルファ化米、油、じゃがいも、小麦粉、乳不使用マーガリン、サラダ油、砂糖、ごま油、オリーブ油、パン粉	にんにく、生姜、玉葱、人参、キャベツ、もやし、ホールコーン、きゅうり、トマト、マッシュルーム、パセリ	603 kcal 18.9 g 25.8 g
26	火	しょうゆラーメン 春巻 味噌ドレサラダ デコボン	○	牛乳、豚バラ肉、生わかめ、豚モモ肉、白味噌	蒸し中華めん(卵なし)、炒め油、春雨、でんぶ、ごま油、砂糖、春巻きの皮、揚げ油、じゃがいも	にんにく、生姜、人参、ねぎ、もやし、メンマ、たけのこ、干し椎茸、キャベツ、ホールコーン、きゅうり、デコボン	596 kcal 19 g 23.8 g
27	水	オレンジフレンチトースト ポークシチュー れんこんチップサラダ	○	牛乳、豆乳、豚肉	食パン(乳卵なし)、砂糖、炒め油、じゃがいも、サラダ油、乳不使用マーガリン、小麦粉、揚げ油、はちみつ	オレンジ濃縮還元ジュース、玉葱、人参、セロリー、れんこん、キャベツ、きゅうり、もやし	565 kcal 20.1 g 22.1 g
28	木	新ごぼうのませごはん いかの南蛮焼き 春きゃべつのおひたし 味噌汁	○	牛乳、油揚げ、いか、おかか、刻みのり、生わかめ、赤味噌、白味噌	米、炒め油、砂糖、白ごま、じゃがいも 	新ごぼう、人参、いんげん、ねぎ、にんにく、生姜、鷹の爪、キャベツ、小松菜、玉葱	483 kcal 26.8 g 12.9 g

☆ウィンナー、ベーコン、ハム、パン粉は、乳卵を使用していません。行事や仕入れの都合により献立を変更する場合があります。ご了承ください。

<給食費納入のお願い>

給食費は毎月5日に引き落とされます。未納となりませんよう、早めのご入金をお願いいたします。

月額	1・2年生	・・・	4,450円
	3・4年生	・・・	4,650円
	5・6年生	・・・	4,850円

学年ごとの喫食回数に応じた給食費を
3月分の給食費で調整し、徴収させていただきます。

※4・5月分は5月6日(金)に2か月分まとめて引き落とされます。

※1回の引き落としにつき、手数料10円のご負担をお願いしております。ご了承ください。

