



4月



献立表

令和5年4月7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	エネルギー たんぱく質 脂質
10	月	はなづし 花見寿司 さわらか 鰯の変わり西京焼き しまじけ お花見園子	○	牛乳、極細かまぼこ黄色 刻みのり、桜でんぶ、 鰯、甘味噌、絹ごし豆腐	米、砂糖、ノンエッグマヨネーズ、 生ふ、大福もち おいしい給食 作ります！	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、えのきだけ、 ねぎ	605 kcal 29.6 g 18.1 g
11	火	コッペパン(卵卵なし) 白いんげん豆のコロッケ スマッシュ 春キャベツのスープ・讃美オレンジ	○	牛乳、白いんげんまめ、 豚挽肉、刻み大豆、ベーコン ロースハム	コッペパン(卵卵なし)、 じゃがいも、炒め油、小麦粉、 生パン粉、パン粉、揚げ油、 スマッシュティ、サラダ油、砂糖 ノンエッグマヨネーズ、	玉葱、きゅうり、人参、キャベツ、 ホールコーン、春キャベツ、 薄皮オレンジ	643 kcal 25.5 g 29.2 g
12	水	ひじきと椎えびのごはん お野菜たっぷりハンバーグ ガーリックポテト ペーコントマトスープ	○	牛乳、豚肉、干ひじき、油揚げ、 桜エビ、鶏挽肉、ベーコン	米、三温糖、パン粉、でんぶん、 砂糖、じゃがいも、炒め油	人参、いんげん、ねぎ、春キャベツ、 大根、生姜、パセリ、セロリー、玉葱、 ホールトマト	608 kcal 28.2 g 22.9 g
13	木	菜の花ごはん とりの照り焼き あさつきといかの酢みそ和え 具だくさんのみぞ汁	○	牛乳、豚挽肉、鶏モモ肉、いか、 味噌、おかか、絹ごし豆腐、 油揚げ、赤味噌、白味噌	米、炒め油、砂糖、ざらめ、でんぶん、 じゃがいも、こんにゃく	生姜、ホールコーン、菜の花、あさつき、 キャベツ、人参、ねぎ、大根	613 kcal 31.3 g 20.9 g
14	金	チキンライス シーフードグラタン レンズ豆のスープ カラマンダリン	○	牛乳、鶏モモ肉、いか、えび、 豆乳、豆乳クリーム、ベーコン、 レンズまめ	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、パセリ、 グリンピース、マッシュルーム、 キャベツ、カラマンダリン	636 kcal 27 g 20.7 g
17	月	うぐいす揚げパン 潮凧うどん 春野菜の炊き合せ	○	牛乳、うぐいすきな粉、鶏肉、 生わかめ、なると	コッペパン(卵卵なし)、炒め油、 グラニュー糖、揚げ油、砂糖、 冷凍うどん(卵卵なし)、 こんにゃく、新じゃがいも	人参、小松菜、ねぎ、新人参、いんげん、 フレッシュだけのこ、心き	568 kcal 22.8 g 19.2 g
18	火	新ごぼうのませごはん いかの南蛮焼き 春キャベツのおひたし みそ汁・ヌーブルオレンジ	○	牛乳、油揚げ、いか、おかか、 刻みのり、生わかめ、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、キャベツ、 小松菜、玉葱、ヌーブル	506 kcal 27.2 g 12.9 g
19	水	スイートポテトースト 春野菜のボトフ 鶏肉のから揚げ フルーツポンチ	○	牛乳、豆乳、豆乳クリーム、 豚肉、ウィンナー、鶏モモ肉	食パン(卵卵なし)、 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、 でんぶん、小麦粉、揚げ油	新人参、玉葱、春キャベツ、にんにく、 生姜、パイン、みかん、バナナ、レモン	748 kcal 29.7 g 33.3 g
20	木	スマッシュミートソース レタスとハムのスープ いちごとチョコのマフィン	○	牛乳、豚挽肉、ベーコン、 刻み大豆、ロースハム、豆乳	スマッシュティ、オリーブ油、 サラダ油、炒め油、砂糖、米粉、 コーンスターク、はちみつ、 チョコチップ、粉糖	にんにく、生姜、玉葱、人参、パジル、 マッシュルーム、セロリー、レタス、 ねぎ、えのきだけ、ホールコーン、 レモン果汁、冷凍いちご	685 kcal 25 g 26.8 g
21	金	カレーライス 海藻サラダ ほうれんそうとキャベツのスープ	○	牛乳、豚モモ肉、鶏肉、 海藻ミックス	アルファ化米、炒め油、サラダ油、 じゃがいも、小麦粉、ごま油、 乳不使用マーガリン、砂糖	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、 ほうれんそう	586 kcal 19.6 g 23.8 g
25	火	家常豆腐丼 わかめスープ やさい野菜チップ	○	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、でんぶん、 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、 もやし、れんこん	582 kcal 22.9 g 22.1 g
26	水	木島平のごはん・かつおふりかけ 花シユーマイ(2c) 野菜のおかか和え みそ汁・セミノールオレンジ	○	牛乳、粉かつお、豚挽肉、 鶏挽肉、刻み大豆、絞り豆腐、 おかか、生わかめ、絹ごし豆腐、 赤味噌、白味噌	米、砂糖、白ごま、でんぶん、 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、セミノール	582 kcal 28 g 18.1 g
27	木	オレンジフレンチトースト ポークシチュー ごぼうチップサラダ パインゼリー	○	牛乳、豆乳、豚肉、寒天、 セラチン	食パン(卵卵なし)、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	オレンジジュース、玉葱、人参、 セロリー、ごぼう、キャベツ、きゅうり、 もやし、パインジュース、マラヤバイン	594 kcal 20.4 g 22.1 g
28	金	筍ごはん 焼きししゃも 春雨ソテー とんじる豚汁	○	牛乳、鶏肉、油揚げ、ししゃも、 豚モモ肉、絹ごし豆腐、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、フレッシュだけのこ、玉葱、 キャベツ、ピーマン、ごぼう、大根、 ねぎ	576 kcal 31.1 g 20.2 g

☆ワインバー、ベーコン、ハム、パン粉、練り製品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8日(月)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。

給食調理業務は、今年度も引き続き東洋食品に委託されました。献立作成や食材の発注などは栄養士の鹿島が担当します。

