



2025年10月こんだて



調布市飛田給小学校

日	曜日	主食	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	一言メモ
1	水	チリビーンズドッグ レモンレサダ コーンチャウダー	ぎゅうにゅう、ぶたにく、だいず、ベーコン、とりにく、いんげんまめ、とうにゅう	コッペパン、あぶら、さとう、じゃがいも、こめこ	にんにく、にんじん、たまねぎ、セロリ、キャベツ、きゅうり、えだまめ、レモンかじゅう、しょうが、コーン	レモン果汁が入ったドレッシングを作ります。
2	木	ホイコーロー丼 はるさめスープ かき	ぎゅうにゅう、ぶたにく、みそ、ベーコン、とりにく	こめ、むぎ、さとう、でんぶん、ごまあぶら、はるさめ	にんにく、しょうが、にんじん、キャベツ、もやし、ねぎ、ピーマン、えのきだけ、たまねぎ、はくさい、こまつな、かき	柿は秋が旬で、ビタミンCとビタミンAが豊富です。
3	金	ごはん さばのみそ煮 ごま酢和え 吉野汁	ぎゅうにゅう、さば、みそ、とうふ、とりにく 	こめ、さとう、しろごま、こんにやく、さといも、でんぶん	しょうが、はくさい、にんじん、もやし、だいこん、ねぎ、こまつな	さばは青魚で、たんぱく質の他に、DHAやEPAが豊富です。
6	月	いわしの梅照り丼 みそけんちん汁 お月見団子(みたらし)	ぎゅうにゅう、いわし、ぶたにく、とうふ、あぶらあげ、みそ 10月6日は十五夜 	こめ、むぎ、でんぶん、こむぎこ、あぶら、さとう、はちみつ、じゃがいも、こんにやく、しらたまだんご、でんぶん	しょうが、うめ、ごぼう、だいこん、にんじん、ねぎ、こまつな	十五夜ですので、みたらし団子を作ります。
7	火	マーガリンパン マカロニグラタン わかめとじゃこのサラダ ほうれん草のスープ	ぎゅうにゅう、とりにく、とうにゅう、チーズ、わかめ、ちりめんじゃこ、レンズまめ	マーガリンパン、マカロニ、バター、こむぎこ、パンこ、さとう、ごまあぶら	たまねぎ、にんじん、しめじ、ブロッコリー、パセリ、キャベツ、きゅうり、はくさい、ほうれん草	グラタンは、フランスの土料理です。給食室で1つ1つ手作ります。
8	水	ピリ辛肉みそごはん きわかめの炒め物 根菜汁	ぎゅうにゅう、ぶたにく、みそ、きわかめ、め、とりにく、とうふ	こめ、さとう、でんぶん、ごまあぶら、こんにやく、じゃがいも	にんじん、たまねぎ、たけのこ、にんにく、しょうが、ごぼう、れんこん、だいこん	きわかめには、食物繊維が豊富です。
9	木	ハットホーク パターライ ツナコーンサラダ イラストコロッケ	ジョア、ぶたにく、ツナ 市制70周年ロゴ 	こめ、むぎ、バター、あぶら、こむぎこ、さとう、じゃがいも 調布市制70周年お祝いメニュー	にんにく、たまねぎ、にんじん、マッシュルーム、もやし、えだまめ、キャベツ、コーン	ロゴが入ったコロッケとシールが給食に出ます。
10	金	ごはん さけのみそマヨ焼き じゃが芋のきんぴら 豆腐だんご汁	ぎゅうにゅう、さけ、みそ、ぶたにく、とうふ、とりにく 	こめ、ノンエッグマヨネーズ、あぶら、じゃがいも、こんにやく、さとう、でんぶん	にんじん、ごぼう、いんげん、しょうが、だいこん、えのきだけ、こまつな、ねぎ	鮭は秋に美味しい魚の一つです。ビタミン類が豊富です。
14	火	チャンポン 大学芋 ひじきサラダ	ぎゅうにゅう、ぶたにく、ひじき ブックメニュー 	チャンポンメン、ごまあぶら、さつまいも、さとう、みずあめ、くろごま	にんにく、しょうが、にんじん、えだまめ、たまねぎ、コーン、キャベツ、もやし、こまつな、だいこん、きゅうり	『ばばあちゃんの焼き芋』から大学芋です。
15	水	ごはん ぶりのみそ照り焼き 磯香和え 豆腐のすまし汁	ぎゅうにゅう、ぶり、みそ、おかか、のり、とうふ	こめ、さとう	しょうが、こまつな、はくさい、もやし、にんじん、だいこん、えのきだけ、ねぎ	ぶりは、出世魚と呼ばれ、大きさによって呼び名が変わります。
16	木	親子丼 すまし汁 スパイシー大豆	ぎゅうにゅう、とりにく、たまご、とうふ、だいず 	こめ、むぎ、こんにやく、さとう、でんぶん、あぶら	たまねぎ、にんじん、こまつな、えのきだけ、ねぎ	大豆を片栗粉につけて、油で揚げます。
17	金	レンズ豆入りドライカレー かぶのサラダ ぶどうゼリー	ぎゅうにゅう、ぶたにく、だいず、レンズまめ、ハム、かんでん、ゼラチン ブックメニュー 	こめ、むぎ、バター、あぶら、こむぎこ、さとう	にんにく、しょうが、セロリ、ごぼう、たまねぎ、にんじん、えだまめ、かぶ、きゅうり、ぶどう	『おおきなかぶ』から、かぶのサラダが出ます。
20	月	ごはん ほっけの塩麹焼き ビーフンの炒め物 生揚げのみそ汁	ぎゅうにゅう、ほっけ、ぶたにく、なまあげ、みそ 	こめ、あぶら、ピーマン	ピーマン、キャベツ、にんじん、たけのこ、たまねぎ、はくさい、こまつな	しまほっけは、縮模様が特徴で、肉厚で脂のりがよいです。
21	火	ばら天丼 真沢山みそ汁 豚キャベツ炒め	ぎゅうにゅう、いか、えび、とうふ、あぶらあげ、みそ、ぶたにく ブックメニュー 	こめ、さつまいも、こむぎこ、あぶら、さとう、ノンエッグマヨネーズ	たまねぎ、にんじん、えだまめ、ごぼう、だいこん、えのきだけ、キャベツ	『おぼけてんぶら』から、ばら天丼が出ます。
22	水	肉まん はるさめサラダ トックスープ	ぎゅうにゅう、ぶたにく、たまご、レンズまめ ブックメニュー 	こむぎこ、さとう、ごまあぶら、でんぶん、はるさめ、トック	たまねぎ、たけのこ、ほししいたけ、しょうが、にんにく、にんじん、キャベツ、きゅうり、もやし、えのきだけ、こまつな	『でんせつてのきだいいんまんきはこべ』から肉まんです。
23	木	五平餅 のっぺい煮 おかか和え	ぎゅうにゅう、みそ、とりにく、こうやどらふ、おかか	アルファかまい、さとう、しろごま、あぶら、さといも、こんにやく、でんぶん	にんじん、だいこん、ほししいたけ、もやし、こまつな	五平餅は、備蓄米を使用して作ります。
24	金	木島平のご飯 鶏肉のから揚げ なめたけ和え 花ふのすまし汁 おいわいデザート(クレープ)	ぎゅうにゅう、とりにく、とうふ 飛田給が50周年お祝いメニュー 	こめ、でんぶん、あぶら、さとう、こぼなふ	にんにく、しょうが、たまねぎ、えのきだけ、こまつな、キャベツ、にんじん、だいこん、ねぎ	飛田給50周年の式典のお祝いメニューです。木島平村産の米とえのきを使って作ります。
27	月	ごはん 塩肉じゃが きゅうりの酢の物 菊花みかん	ぎゅうにゅう、ぶたにく、わかめ	こめ、あぶら、じゃがいも、しらたき、さとう	しょうが、たまねぎ、にんじん、いんげん、きゅうり、もやし、みかん	しょうゆ味ではなく、塩味の肉じゃがを作ります。いつもとは味が違います。
28	火	ごはん 鯖の西京焼き れんこん入りひじきの煮物 じゃが芋だんご汁	ぎゅうにゅう、さわら、みそ、だいず、あぶらあげ、ひじき 	こめ、さとう、あぶら、じゃがいも、でんぶん	ごぼう、れんこん、にんじん、こまつな、だいこん、ねぎ	鯖は、出世魚と呼ばれ、大きさによって呼び名が変わります。
29	水	スパゲティミートソース ポテトのフレンチサラダ フルーツポンチ	ぎゅうにゅう、すなごも、ぶたにく、ベーコン、ひよこまめ	スパゲッティ、あぶら、じゃがいも、さとう	にんにく、セロリ、たまねぎ、ダイストマト、キャベツ、にんじん、こまつな、コーン、なつみかん(かん)、パイン(かん)、もも(かん)	砂糖のミンチが入ったミートソースを作ります。
30	木	ひるぜんおこわ 卵焼きのあんかけ キャベツと厚揚げのみそ汁	ぎゅうにゅう、とりにく、あぶらあげ、たまご、なまあげ、みそ 13夜メニュー 	こめ、もちごめ、さつまいも、くり、こんにやく、さとう、あぶら、でんぶん	にんじん、ごぼう、たまねぎ、キャベツ、こまつな	11月2日が十三夜なので、栗が入ったおこわを作ります。
31	金	チキンライスのクリームソースがけ 10品目サラダ ハロウィンケーキ	ぎゅうにゅう、とりにく、いんげんまめ、とうにゅう、ひじき、なまクリーム	こめ、バター、あぶら、こめこ、さとう、和トケチックス	にんにく、たまねぎ、にんじん、こまつな、キャベツ、きゅうり、だいこん、もやし、みずな、コーン、あかピーマン、かぼちゃ	かぼちゃが入ったケーキを作ります。

※献立の内容は都合により変更する場合があります。ご了承ください。

※調布市姉妹都市の木島平村から「しめじ、えのき、米」が届きます。 ※今日の調布市産の野菜は、ありません。