

<u>▶</u> 7 - 8月 献立表 → ▶



<u>수</u>	ì和4年度			渋谷区立富名	<u> </u>

令和 4 年度 渋谷区立富谷小学校												
	主食	牛乳	おかず	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	Iネルキ - (kcal) たんばく質(g)					
	7 月											
1 金	しらたまご飯	0	じゃがいものそぼろ煮 ツナ [*] 和え	卵 しらす 鶏肉 ツナ わかめ 牛乳	米 油 砂糖 ごま じゃがいも でん紛	玉ねぎ 人参 グリンピース きゅうり キャベツ もやし	594 24.1					
4 月	^{みそ} 味噌ラーメン	0	やみつききゅうり ごま白玉団子	豚肉 きな粉 牛乳	蒸し中華麺 油 砂糖 ごま 上新粉 白玉粉 黒砂糖	生姜 にんにく キャベツ 人参 もやし にら コーン ねぎ きゅうり	607 31.0					
5 火	ごはん	0	がきが焼き 「味噌汁 野菜の背酢漬け	鶏肉 卵 油揚げ 牛乳	米 砂糖 油	玉ねぎ 人参 小松菜 大根 きゅうり セロリ なす	600 30.0					
6 水	ごはん	0	igention in the second in th	鮭 チーズ 牛乳 ベーコン	米 バター じゃがいも ABCパスタ 油	にんにく レモン 生姜 人参 玉ねぎ かぶ セロリ	587 25.9					
7 木	ちらし _寿 司	0	キャベツのおかか和え かきたま汁 冷凍みかん	鶏肉 油揚げ のり 糸かつお 豆腐 卵 牛乳	米 砂糖 ごま でん粉	人参 干し椎茸 かんぴょう キャベツ きゅうり ねぎ 冷凍みかん	581 22.0					
8金	^{むぎ} 麦ごはん	0	ジャージャン豆腐 ささみサラダ	生揚げ 豚肉 ささみ うずらの卵 牛乳	米 もち麦 砂糖 油 でん粉	にんにく 生姜 たけのこ 人参 キャベツ 玉ねぎ ねぎ きゅうり	597 25.1					
11 月	ごもく とり 五目鶏ごはん	0	************************************	鶏肉 油揚げ わかめ はんぺん 寒天 牛乳	米 油 こんにゃく 砂糖 ごま油	たけのこ 人参 グリンピース キャベツ さやいんげん ねぎ もも パイン	578 20.8					
12 火	冷やしうどん	0	かぼちゃの天ぷら ちくわの磯部揚げ	豚肉 油揚げ 青のり 焼きちくわ 牛乳	冷凍うどん 砂糖 小麦粉 油	干し椎茸 ねぎ きゅうり もやし 人参 かぼちゃ	610 25.8					
13 水	チリビーンズ ライス	0	^{かいそう} 海藻サラダ メロン	豚肉 大豆 牛乳 海藻ミックス	米 油 バター ごま 小麦粉 砂糖 ごま油	玉ねぎ ピーマン にんにく 生姜 セロリ キャベツ 人参 コーン きゅうり メロン	630 23.1					
14 木	ごはん	0	鯖の塩焼き 野菜の梅肉和え 味噌けんちん汁	鯖 鶏肉 油揚げ 牛乳	米 砂糖 ごま油 ごま 油 こんにゃく	もやし キャベツ ねり梅 ごぼう 大根 ねぎ 人参	591 32.9					
15 金	ごはん	0	ゅーりんき ロンタンスープ 油淋鶏 ワンタンスープ キャベツの人参の塩炒め	鶏肉 豚肉 牛乳	米 でん紛 ごま油 油 ワンタンの皮	れんこん 生姜 唐辛子 キャベツ 人参 ねぎ 白菜 青梗菜 あさつき	596 24.8					
19 火	ガーリック	0	カレーシチュー コールスローサラダ	豚肉 チーズ 牛乳	食パン バター 油 じゃがいも 小麦粉 砂糖	にんにく パセリ キャベツ 生姜 玉ねぎ きゅうり 人参 コーン	572 20.1					
20 水	☆ワンダフル給食 元気もりもり丼	0	じゅんさいとトマトの吸い物風 ************************************	豚肉 牛乳	油 砂糖 ごま油 米 ごま そうめん	キャベツ 玉ねぎ 赤ピーマン 黄ピーマン にんにく トマト じゅんさい 生姜 小玉スイカ	698 21.2					
	8 月											
30 火	まつやきい 夏野菜カレー	0	ピクルス マンゴーゼリー	鶏肉寒天牛乳	米 もち麦 バター油 小麦粉 砂糖	にんにく 生姜 人参 玉ねぎ かぼちゃ なす トマト 大根 きゅうり マンゴー	668 19.7					
31 水	ごはん	0	為しゃ <i>ぼ</i> 味噌汁	豚肉 油揚げ わかめ 牛乳	米 ごま油 砂糖 じゃがいも	生姜 キャベツ 人参 ねぎもやし	586 33.4					
	** K W = = W + = I I I	· · · ·	の約400/浦 古労生の労業具		<u> </u>	- M						

※低学年の栄養量は中学年の約10%減、高学年の栄養量は中学年の約10%増になっています。

※食材購入の都合により、献立内容が変更されることもありますのでご了承ください。