

平成 29 年度

7月献立予定表

世田谷区立松原小学校

日 曜日	献立名	飲み物	黄の仲間 熱や力の元になる	赤の仲間 血や肉になる	緑の仲間 体の調子を整える
↑5 年 川	ひやちゅうか 冷し中華		生中華麺、油、さとう、ごま油、ごま	わかめ、ハム	しょうが、(干)しいたけ、きゅうり、もやし、にんじん、にら
	むしとうもろこし				とうもろこし
	すいか				すいか
場 移 動	きなこあげパン		国内産小麦粉コッペパン、油、さとう	きな粉	
	あしたば 明日葉うどんのトロみ汁		明日葉うどん、でん粉	鶏肉、油揚げ	(干)しいたけ、にんじん、だいこん、ねぎ、こまつな
	サバだれサラダ		ごま油、さとう、ごま	わかめ、さばほぐし身	キャベツ、きゅうり、パプリカ(赤、黄)、サラダこんにゃく、万能ねぎ
教 室 ↓	なつやさい 夏野菜の豚キムチ丼		米、おおむぎ、ごま、ごま油、油、さとう、でん粉	豚肉	にんにく、しょうが、たまねぎ、にんじん、(干)しいたけ、キムチ、ピーマン、なす、ホールコーン、えだまめ
	キピナゴの唐揚げ		小麦粉、でん粉、油	きびなご	
	フルーツみつ豆		さとう	粉寒天、赤えんどう豆	フルーツ缶(みかん、りんご、桃、洋梨、パイナップル)
6 木	ごもく 五目ごはん		もち米、米、さとう	油揚げ、干ひじき、鶏肉	こんにゃく、にんじん、(干)しいたけ、さやいんげん
	じゃがいもとわかめのみそ汁		じゃがいも	わかめ、豆腐	たまねぎ、万能ねぎ
	やさい 野菜の梅おかかあえ		油、さとう	かつおぶし	キャベツ、きゅうり、こまつな、にんじん、練り梅干
7 金	たなばた 七夕すし		米、さとう、油	鶏肉、鶏卵	にんじん、しょうが、ごぼう、かんぴょう、しめじ、えだまめ
	たなばた 七夕汁		そうめん、麩	豆腐	にんじん、(干)しいたけ、たまねぎ、オクラ
	メロン				メロン
10 月	あまなつ 甘夏バタートースト		国内産小麦粉食パン、バター、はちみつ、さとう		
	ボルシチ		油、じゃがいも	豚肉	にんにく、たまねぎ、セロリー、にんじん、キャベツ
	ひよこ豆のサラダ		さとう	ひよこまめ、ツナ	かぶ、かぶ(葉)、きゅうり、ホールコーン、たまねぎ
11 火	マーボーナス丼		米、おおむぎ、油、さとう、でん粉	豚肉、生揚げ	にんにく、しょうが、たまねぎ、たけのこ、にんじん、(干)しいたけ、なす、ピーマン
	ごま酢あえ		さとう、ごま		もやし、キャベツ、こまつな
	れいとう 冷凍みかん				冷凍みかん
12 水	わかめごはん		米、おおむぎ		
	じゃがいものそぼろ煮		油、さとう、じゃがいも、でん粉	豚肉、鶏肉、凍り豆腐	しょうが、こんにゃく、にんじん、たまねぎ
	まめ 豆もやしの中華サラダ		さとう、ごま油、ごま	ハム	だいずもやし、きゅうり、にんじん、ホールコーン、たまねぎ
13 木 ★	ナシゴレン(インド 初夏風チャール)		米、おおむぎ、油	豚肉、えび	しょうが、にんにく、たまねぎ、ホールコーン、ピーマン、パプリカ(赤、黄)、パセリ、レモン
	サテ・アヤム(インド 初夏風サテ)			鶏肉	にんにく、しょうが、ねぎ
	トマトとわかめのスープ		油、でん粉	ベーコン、わかめ	たまねぎ、トマト、万能ねぎ
	りんごゼリー		さとう	粉寒天	りんごジュース、りんご(缶)
14 金	なつやさい 夏野菜のカレーライス		米、おおむぎ、油、バター、小麦粉	豚肉	にんにく、しょうが、たまねぎ、セロリー、トマト、なす、ピーマン、かぼちゃ、オクラ
	えだまめ 枝豆				えだまめ
	すいか				すいか
18 火	つけうどん 和風ごまみそ味		油、ごま油、ごま、うどん	鶏肉、なると、うすら卵	にんにく、しょうが、(干)しいたけ、たまねぎ、にんじん、こまつな
	和風サラダ		ごま油、さとう	わかめ、かつおぶし、のり	キャベツ、きゅうり、にんじん
	とうけつ 豆乳と野菜のケーキ		さとう、油、はちみつ、小麦粉	豆乳	かぼちゃ、たまねぎ

★献立内容は食材の都合などにより変更になる場合もあります。

★本校の給食で使用しているパンは北海道産の小麦粉を原材料にして製造されたものです。

★今月は八王子産農産物(にんにく、たまねぎ、にんじん、なす、ピーマン、こまつな、かぼちゃなど)を使用する日があります。

★毎月1度は東京オリンピック・パラリンピックに向けて海外の料理を取り入れていきます。13日(木)はインドネシアの料理です。