

[12月 献立表予定表]

ねづやま夢の学び舎 世田谷区立松原小学校

家

2018年12月

日曜	献立名 (順: 主食・主菜・副菜)	牛乳	赤の仲間 おもに血や肉になる	黄の仲間 おもに熱や力の元になる	緑の仲間 おもに体の調子を整える	エネルギー たんぱく質 657 kcal
3月	押し麦入りごはん	○		米、おおむぎ	にんにく、しょうが、にんじん、たけのこ、干しいたけ、きくらげ、ねぎ	27.7 g
	家常豆腐		豚肉、豆腐	油、さとう、でん粉、ごま油	にんじん、たまねぎ、ねぎ	
	茎わかめのスープ		かつお節、くきわかめ、わかめ	ごま油、ごま	白菜、もやし、こまつな	
	白菜の中華サラダ		ハム	はるさめ、ごま油、さとう	だいこん、だいこん葉、にんにく、たまねぎ、セロリー、にんじん、りんご、しょうが	
4火 そせだちが献立	せたがやそだち大根カレー	○	豚肉	米、おおむぎ、油、バター、小麦粉	こんにゃく、こまつな、にんじん、もやし、たまねぎ	681 kcal 20.1 g
	こんにゃくサラダ			さとう、ごま油、油、ごま	りんご	
	りんご					
5水	押し麦入りごはん	○		米、おおむぎ	白菜、にんじん、ねぎ	606 kcal 25.3 g
	ホキの南部焼き		ホキ	ごま	ごぼう、にんじん	
	もずく汁		かつお節、かまぼこ、豆腐、もずく	油、じゃがいも、さとう、ごま油、ごま	ゆず	
	いもきんぴら		アガー	グラニュー糖、はちみつ		
6木	琥珀寒天	○				629 kcal 24.3 g
	わかめごはん		わかめ	米、おおむぎ	ごぼう、こんにゃく、にんじん、たまねぎ	
	五目うま煮		豚肉、生揚げ	油、じゃがいも、さとう	こまつな、もやし	
7金	こまつなのがれ物あえ	○	ちりめんじゃこ、粉かつお、のり	油、ごま油、ごま		662 kcal 25.0 g
	セサミパン			セサミパン		
	さつま芋シチュー		鶏肉、あさり、白いんげん豆、牛乳、粉チーズ	油、さつまいも、じゃがいも、バター、小麦粉	たまねぎ、にんじん、マッシュルーム	
10月	フレンチサラダ	○		油	キャベツ、こまつな、たまねぎ、パイン缶	606 kcal 24.3 g
	あんかけチャーハン		たまご、豚肉、あさり、むきえび	米、おおむぎ、油、ごま油、でん粉	しょうが、ねぎ、にんじん、たけのこ、だいこん、だいこん葉、干しいたけ	
	ビーフンスープ		豚肉	ビーフン	にんじん、干しいたけ、きくらげ、ねぎ、しょうが、こまつな	
11火	豆もやしのごま風味	○		さとう、ごま油、ごま	豆もやし、こまつな、にら	693 kcal 22.7 g
	押し麦入りごはん			米、おおむぎ		
	貝柱入りコロッケ		ベーコン、おから、貝柱	油、じゃがいも、マッシュポテト、小麦粉、パン粉、なたね油	にんじん、たまねぎ	
	せんべい汁		かつお節、鶏肉	油、かやきせんべい	ごぼう、こんにゃく、にんじん、干しいたけ、キャベツ、こまつな、ねぎ	
12水	じゃこサラダ	○	わかめ、ちりめんじゃこ	油、さとう	だいこん、こまつな	669 kcal 26.3 g
	スペゲッティ地中海ソース		ベーコン、いか、えび、あさり	スパゲッティ、油、オリーブ油、バター、小麦粉	にんにく、セロリー、たまねぎ、にんじん、トマト缶	
	フライドポテト			じゃがいも、油		
	野菜のイタリアンドレッシングかけ			オリーブ油、さとう	キャベツ、こまつな、にんじん	
13木	ひじきごはん	○	油揚げ、ひじき	米、おおむぎ、油、さとう	にんじん、ごぼう、干しいたけ	667 kcal 25.5 g
	切干し大根の卵焼き		豚肉、たまご	油、ごま油	切干しだいこん、にんにく、ねぎ	
	さつま汁		かつお節、豚肉、豆腐	さつまいも	にんじん、ごぼう、だいこん、だいこん葉、ねぎ	
	おひたし		粉かつお	さとう	白菜、こまつな、にんじん	
14金	押し麦入りごはん	○		米、おおむぎ		604 kcal 25.7 g
	ますのマリナード焼き		ます	油	たまねぎ、にんにく	
	ベーコンと野菜のスープ		ベーコン	じゃがいも	にんじん、たまねぎ、キャベツ、マッシュルーム、コーン缶、パセリ	
	えのきと青菜のソテー			油、バター	えのきたけ、ほうれんそう、こまつな	
17月 冬至献立	冬至うどん	○	かつお節、豚肉、油揚げ	さといも、うどん	ごぼう、にんじん、だいこん、だいこん葉、かぼちゃ、白菜、しめじ、ねぎ、こまつな	620 kcal 32.4 g
	ししゃもの天ぷら		ししゃも	小麦粉、油	かぶ、かぶの葉、ゆず	
	かぶのゆずかけ				みかん	
	みかん					
18火	押し麦入りごはん	○		米、おおむぎ		651 kcal 22.6 g
	ジャンボぎょうざ		豚肉、大豆	油、ごま油、でん粉、ジャンボギョウザの皮、小麦粉、なたね油	しょうが、にんにく、白菜、ねぎ、にら、えのきたけ	
	中華スープ		鶏肉	油、春雨	にんにく、しょうが、にんじん、きくらげ、たまねぎ、こまつな、ねぎ	
	白菜のゆかり和え				白菜、こまつな、ゆかり	
19水 食育の日	茶めし	○		米		655 kcal 25.0 g
	関東炊き		こんぶ、かつお節、つみれ、ちくわ、うずら卵、さつま揚げ、がんもどき	さとう、さといも	こんにゃく、にんじん、だいこん	
	大豆とじゃこの甘辛あげ		大豆、ちりめんじゃこ	でん粉、油、さとう、ごま		
	即席漬			さとう	キャベツ、こまつな、にんじん、しょうが	
20木	押し麦入りごはん	○		米、おおむぎ		657 kcal 28.3 g
	さごしのピリ辛ソースかけ		さごし	ごま油	にんにく、しょうが、りんご	
	田舎汁		かつお節、豆腐、油揚げ		にんじん、こんにゃく、だいこん、だいこん葉、ねぎ、こまつな	
	じゃがいもの甘辛煮			じゃがいも、さとう		
21金	ミルクパン	○		ミルクパン		649 kcal 26.3 g
	ミートローフ		おから、豚肉、牛乳、たまご	油、パン粉、さとう	たまねぎ、しょうが、にんじん、コーン缶、グリンピース、キャベツ、にんじん、黄ピーマン、赤ピーマン	
	大根入りコンソメスープ				たまねぎ、にんじん、だいこん、だいこん葉	
	ピーチヨーグルト		プレーンヨーグルト		もも缶	

※献立は、材料その他の都合で変更することがありますのでご了承ください。※表示の栄養価は、中学年(3・4年生)のものです。※低・高学年は必要量に合わせて変えています。
※学校ホームページにその日の主な使用食材の産地を掲載しています。 HPアドレス <http://www.setagaya.ed.jp/maba/>