



こんだてひょう

	主食(じゅしょく) 新じゃが芋のみそ汁 春ごはんなど	牛乳 赤体を作る	黄工エネルギーのもとになる	練・体の調子を整える	エネルギー たんぱく質 (中量)	お知らせ
1 木	ごはん 竹輪のお茶の葉揚げ 新じゃが芋のみそ汁 春ごはんのきんぴら	牛乳 ちくわわかめみそ味	米、小麦粉油、じゃがいも油、砂糖、こま油、ごま	たまねぎ、えのきだけ、ごぼう、にんじん、こんにゃく、さやいんげん	609 kcal 22.4 g	新年度が始まって、1か月が経ちました。 子どもたちも新たな環境に少しずつ慣れてきた様子がみられます。
2 金	中華おこわ キビナゴのねぎソース ワンタンスープ 清見オレンジ	牛乳、とり肉、キビナゴ	米、もち米、油、砂糖、こま油、でん粉、油、ワンタンの皮	しいたけ(乾)、たけのこ、ホールコーン、にんじん、しょうが、ねぎ、白菜、こまつな、清見オレンジ	567 kcal 23.0 g	元気に学校生活を送るためにも、早寝早起きをして、きちんと朝食をとり、生活リズムをととのえましょう。
7 水	高野豆腐のそぼろ丼 にらたま汁 カラマンダリン	牛乳、豚肉、とり肉、高野豆腐、みそ、豆腐、たまご	七分つき米、油、砂糖、でん粉	にんじん、ねぎ、しいたけ(乾)、たまねぎ、にら、カラーマンダリン	589 kcal 26.7 g	5月の給食には 新じゃが芋・新たまねぎ・たけのこ・さやえんどう・そら豆・グリンピース・初鰹(はつがつお)など、今季の季節においしい食べ物を使った料理が並びます。旬の味覚を、お楽しみに!
8 木	ごまご飯 サバのににくみそ焼き 豆腐とわかめのみそ汁 からし和え	牛乳、サバ、みそ、だしこんぶ、豆腐	米、ごま、でん粉、油、じゃがいも油、砂糖、ごま油	しょうが、にんじん、ビーマン、たまねぎ、えのきだけ、ねぎ、こまつな、もやし	602 kcal 23.5 g	
9 金	セルフコロッケバーガー ^{JAS} ヌードルスープ	牛乳、豚肉、ベーコン	無塩パン、油、じゃがいも、小麦粉、パン粉、リングイネ	たまねぎ、にんじん、キャベツ、ににく、こまつな	600 kcal 23.6 g	
12 月	チキンカレーライス 小松菜とハムのサラダ 清見オレンジ	牛乳、とり肉、ポークハム	米、油、じゃがいも、小麦粉、こま油、砂糖	ににく、しうがたまねぎ、にんじん、マッシュルーム、ホールトマト、セロリー、もやし、こまつな、清見オレンジ	626 kcal 21.8 g	
13 火	たけのこ寿司 豆腐のつくね焼き 春野菜のみそ汁	牛乳、油揚げのり、豆腐、大豆、とり肉、ひじき、生薑、みそ、わかめ	米、砂糖、ごま、でん粉、油、じゃがいも	にんじんたけのこ(ゆで)、かんじょう(乾)、こまつな、しうがたまねぎ、キャベツ	591 kcal 27.9 g	
14 水	黒砂糖パン とり肉のマーマレード焼き ミニストローネ ジャーマンポテト	牛乳、とり肉、ベーコン、白いんげん豆、ワイン	黒砂糖パン、マーマレード、じゃがいも、油	ににく、セロリー、たまねぎ、にんじん、キャベツ、ホールトマト、バセリ、ホールコーン	572 kcal 26.5 g	
15 木	グリンピースごはん 千草たまご焼き 春キャベツのみそ汁 デコポン	牛乳、とり肉、たまご、生揚げ、みそ、わかめ	米、もち米、油、砂糖、じゃがいも	グリンピースたまねぎにんじん、しうがたけ(乾)、こまつな、キャベツ、デコポン	566 kcal 24.4 g	
16 金	ごはん レバーとポテトの甘辛和え けんちん汁 ごま酢和え	牛乳、豚レバー、みそ、豆腐、わかめ	米、砂糖、ごま油、すりごま	ににく、ねぎ、ごぼう、にんじん、だいこん、こんにゃく、もやし、しきゅうり	645 kcal 25.9 g	今年度も食育の日の前後に、テーマのある献立を提供する予定です。
19 月	アスパラガスのホワイトソーススパゲッティ ^{JAS} 有機にんじんのラペ メロン	牛乳、ベーコン、とり肉、生クリーム、ツナ	スパゲッティ、油、バター、小麦粉、すりごま	たまねぎにんじん、マッシュルーム、アスパラガスにんじんきゅうり、レモンらっきょう、メロン	577 kcal 23.8 g	5月19日は「食育の日」です。 5月19日は「有機にんじんのラペ」です。 弦巻小学校で人気の「にんじんのラペ」に有機にんじんを使います。
20 火	大豆入りひじきごはん サケのレモンソース かいたま汁 ニューサマー・オレンジ	牛乳、ひじき、大豆、油揚げ、サケ、豆腐、たまご	七分つき米、油、ごま、でん粉、油、砂糖	ごぼう、にんじん、しうがたけ(乾)、しらたき、レモン、たまねぎ、こまつな、ニューサマー・オレンジ	583 kcal 30.4 g	世田谷区の学校給食では、有機米の使用に加え、令和7年度より学期に1回「有機農産物(野菜)」を提供することとなりました。
21 水	生揚げの四川煮丼 わかめスープ ゆでそら豆	牛乳、豚肉、みそ、生揚げ、わかめ	米、油、砂糖、じゃがいも、でん粉、ごま油	ににく、しうがたまねぎ、にんじん、たまねぎ、もやし、こまつな、そら豆	681 kcal 31.4 g	21日(水) ゆでそら豆 1年生が生活科でさやむきをしてくれる予定です。
22 木	ミルクパン ポテトオムレツ ピーンズシチュー 甘夏みかん	牛乳、豚肉、たまご、豚肉、白いんげん豆	ミルクパン、油、じゃがいも、小麦粉	たまねぎににく、にんじん、ホールトマト、バセリ、甘夏みかん	615 kcal 28.1 g	23日(金) カツオの揚げ煮 「自には青葉、山ほどとぎす 初鰹」。 江戸時代に活躍した俳人 山口素堂の有名な句です。目で、耳で、そして舌で感じる初夏の喜びが表現されています。
23 金	有機米のごはん カツオの揚げ煮 ^{JAS} 若竹汁 キャベツの海苔和え	牛乳、カツオ、豆腐、わかめ、のり	有機米、でん粉、油、砂糖、ごま油	しうがたまねぎにんじんたけのこ(ゆで)、キャベツ、もやし、こまつな	576 kcal 30.3 g	24日(土) 小松菜ケーキ 5月27日は、語呂合わせで「小松菜の日」とのこと、弦巻小学校で人気の手作りケーキ「小松菜ケーキ」を作ります。 給食では、東京都江戸川区産で学校給食用に育ててくださった小松菜を使っています。
26 月	ごはん イカのかりんと揚げ 豚汁 ごま和え	牛乳、イカ、豚肉、みそ、豆腐	米、でん粉、油、ごま油、じゃがいも、砂糖、練りごま、すりごま	しうがたまねぎににく、ごぼう、にんじん、だいこん、ねぎ、こまつな、もやし、キャベツ	623 kcal 26.2 g	25日(日) 白衣の洗濯・アイロンかけにご協力をいただき、ありがとうございます。
27 火	米粉のハヤシライス もやしのサラダ 小松菜ケーキ	牛乳、豚肉、とり肉、たまご、粉チーズ	七分つき米、油、じゃがいも、米粉、ごま油、砂糖、バター、小麦粉	しうがたまねぎににく、セロリー、たまねぎにんじん、マッシュルーム、もやし、きゅうり、こまつな	695 kcal 26.3 g	26日(月) ランドセルの中へ ランドセルの中に入れておいていただけると給食当番の時に忘れることが防ぐことができます。よろしくお願いいたします。
28 水	あんかけ焼きそば ピーンズポテト ニューサマー・オレンジ	牛乳、豚肉、イカ、うずら卵、大豆	蒸し中華めん、でん粉、油、じゃがいも	しうがたまねぎににく、たまねぎ、にんじん、だいこん、ねぎ、こまつな、もやし、キャベツ、マッシュルーム、ニューサマー・オレンジ	562 kcal 24.7 g	27日(火) 小松菜ケーキ 5月27日は、語呂合わせで「小松菜の日」とのこと、弦巻小学校で人気の手作りケーキ「小松菜ケーキ」を作ります。 給食では、東京都江戸川区産で学校給食用に育ててくださった小松菜を使っています。
29 木	スタミナ丼 こんにゃくサラダ フルーツヨーグルト	牛乳、豚肉、ヨーグルト	七分つき米、油、じゃがいも、でん粉、砂糖、ごま油	ににく、しうがたまねぎ、たまねぎにんじん、マッシュルーム、バターバイ、パン(生)	631 kcal 25.1 g	28日(水) 今日のくだもの かんきつ類(みかんの仲間)・メロン・くだもの(缶)などを使用予定です。
30 金	ミルクパン ホキのマトソース ホワイドシチュー ひじきとコンのサラダ	牛乳、ホキ、とり肉、生クリーム、ひじき	ミルクパン、オリーブ油、砂糖、油、じゃがいも、バター、小麦粉、ごま油	ににく、たまねぎ、ホールトマト、バターバイ、にんじん、マッシュルーム、キャベツ、ホールコーン、こまつな	597 kcal 30.1 g	