令和元年 5月 献立表

給食マナー目標 : 食べた後や食器の片付けをきれいにしよう

港区立東町小学校長 羽田野庸史

給食栄養目標 : 食べものの仲間を知ろう 学校栄養指導員 小出 紋子

1	日	曜日	献立名	牛乳	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	その他	ェネルキ゛ー Kcal	たんぱく質 g			
************************************	1			(i)				ioway	(A) (C))			
1 日 1													
*** *** *** *** *** *** *** *				7	.) ()				2.)				
### 2													
1	7		味噌ラーメン	0	豚挽き肉, 味噌	中華麺, サラダ油, ゴマ油, でん粉		鶏ガラ, みりん, 醤 油, 甜麺醤, コショウ					
전		火	白菜の和風サラダ			サラダ油, ゴマ油, 白すりゴマ	人参, 白菜, キュウリ		643	21.3			
1988			豆腐ドーナッツ		豆腐, きな粉	上白糖, サラダ油, 小麦粉		ベーキングパウダー					
By 20 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2		水	筍ご飯	0	油揚げ	精白米, 三温糖	筍水煮	酒,塩,醤油,だし昆 布,削り節(だし)		26. 6			
	8		季節のすまし汁		蒲鉾		小松菜, 長葱		577				
			サワラの西京焼き		サワラ, 西京味噌			酒					
			小松菜のゴマ和え			三温糖,白すりゴマ	小松菜, 人参, 白菜	醤油					
0 大き 電気グラタン マベッとコーンのサラダ クラグ油 マカロニ・サラダ油 (大き) 大き (大き (大き (大き) 大き (大き (大き) 大き (大き (大き (大き) 大き (大き (大き) 大き (大き (大き (大き (大き (大き (大き (大き (大き (大き			パン			パン							
	9	木	豆乳グラタン			マカロニ, サラダ油, バター, 小麦粉	玉葱, 人参, パセリ	ウ, ベイリーフパウ	639	25.3			
中華井 中華井 日本 中華井 日本 中華井 日本 中華井 日本 中華井 日本 中華井 日本 日本 日本 日本 日本 日本 日本 日		小	キャベツとコーンのサラダ			サラダ油		酢, 塩, コショウ		20.0			
# 中業等			フルーツ(河内晩柑)				河内晚柑						
13			中華丼		豚肉, イカ, むきエビ	精白米, サラダ油, でん粉	生姜, 玉葱, 人参, 筍水煮, 干椎茸, 白菜, 青梗菜, 長葱, サヤエンドウ	コショウ, オイス					
大松 大松 大松 大松 大松 大松 大松 大松	10	金	カブとキュウリのピリ辛漬け	0		ゴマ油	カブ, キュウリ	塩, 酢, 醤油, ラー油	669	21.8			
13 月 大根と小松英の味噌汁 分のボソース 日本度の作めませんである。 日本度の作めます。 日本度の作の素が、できませんである。 日本度の作のます。 日本度の作のます。 日本度の作のます。 日本度の作のます。 日本度の作のます。 日本度の作のます。 日本度の作のます。 日本度の作のます。 日本度の作の表面の、「スプリース・スプリ			フルーツ白玉	-		上白糖,白玉粉	ミカン缶, パイン缶		-				
13 月				0		精白米, 米粒麦							
サバのボソース サバ 三温糖 生姜 長恵、ニンニク 洒 醤油 酢 野り節(だし)、みり 上ジキ・油場げ、大豆 サラダ油、三温精 人参 八型 八型 八型 八型 八型 八型 八型 八	13	月	 大根と小松菜の味噌汁		 味噌		大根, 長葱, 小松菜	削り節(だし)	-				
14 大			サバの葱ソース		サバ	三温糖	生姜, 長葱, ニンニク	酒, 醤油, 酢	665	24. 8			
14 火 トマトスパゲッティ つ ペーコン オリーブ油、上白罐、スパゲッティ ニンニク、玉葱、シメジ・ナス、トマト III、パブリカ・ベイ リーフパグラヴィ・バラル・トマトピュー レケチャップ レケチャップ レケラゲ油・ニ温糖 人参・キャベツ、キュウリ 酢、塩、コショウ 野塩 15 水 芽キンピラフ 類向 精白米、サラダ油 人参・玉葱、キャベツ、パセリ 野ガラ・塩、ベイリーフパウダー、コショウ 大根サラダ サフダ油 キャベツ、キュウリ、大根、玉葱 塩、酢、塩、コショウ 17. 8 16 木 ボークピーンズ ウラダ油 オヤベツ、キュウリ、大根、玉葱 塩、酢、塩、コショウ・ベイリーフパウダー、コショウ・ベイリーフパウダー、コショウ・ベイリーフパウダー、カウ・ベート・フィン・カート・フィン・カート・フトピューレ・ケート・フィン・カート・フィン・カート・フィン・カート・フィン・カート・フィン・カート・フィン・カート・フィン・スティン・フィン・スティン・フィン・スティン・フィン・スティン・フィン・スティン・フィン・スティン・フィン・スティン・フィン・スティン・フィン・スティン・フィン・スティン・フィン・スティン・フィン・スティン・フィン・スティン・スティン・フィン・スティン・フィン・スティン・フィン・スティン・フィン・スティン・フィン・スティン・フィン・スティン・スティン・スティン・スティン・フィン・スティン・スティン・スティン・フィン・スティン・スティン・スティン・スティン・スティン・スティン・スティン・ステ			ヒジキと大豆の炒め煮		ヒジキ, 油揚げ, 大豆	サラダ油, 三温糖	人参		-				
空豆のチーズフリット 粉チーズ 小麦粉, でん粉 空豆 塩 ロワイン、コショ カニン、バセリ カニン、バセリ カニン、バセリ カニン、バセリ カニン、スセリーム水煮、ホール 塩、白ワイン、コショ ウバウダー、コショ ウバウダー、コショ ウバウダー、コショ ウバウダー、コショ ウバウダー、コショ ウバウダー、コショウ 大根サラダ サラダ油 キャベツ、キュウリ、大根、玉葱 塩、酢、塩、コショウ 本のイリーフバウダー、ケースト 本のグラー、大力・カブサラダ サラダ油 キャベツ、カブ、キュウリ、玉葱 酢、塩、コショウ イ・リーフバウダー、ケーストン、アーストン・カーン・ストラー 大力・ショウ、バイリーフバウダー、ケーストン・カーン・ストラー カブ・カブ・カット・カー・カー・カー・カー・カー・カー・カー・カー・カー・カー・カー・カー・カー・	14	火	トマトスパゲッティ	0	ベーコン	オリーブ油, 上白糖, スパゲッティ	ニンニク, 玉葱, シメジ, ナス, トマト	爪, パプリカ, ベイ リーフパウダー, バ ジル, トマトピュー	530	19. 9			
Table Ta			コールスローサラダ			サラダ油, 三温糖	人参, キャベツ, キュウリ	酢, 塩, コショウ					
THE TH			空豆のチーズフリット		粉チーズ	小麦粉, でん粉	空豆	塩	-				
15 水 野菜スープ 大根サラダ 〇 ベーコン 生姜、人参、玉葱、キャベツ、パセリ ウ サラダ油 フパウダー、コショ ウ 塩、酢、塩、コショウ 571 17.8 16 木 ボークビーンズ ● さな粉 パン、パター、上白糖 赤ワイン、鶏ガラ、塩、コショウ、ベイリーフパウダー、トマトビューレ、ケテャップ、ウスターソース 塩、コショウ、ベイリーフパウダー、トマトビューレ、ケテャップ、ウスターソース 615 24.6 カブサラダ サラダ油 キャベツ、カブ、キュウリ、玉葱 酢、塩、コショウ 615 24.6 ボークビーンズ サラダ油 キャベツ、カブ、キュウリ、玉葱 酢、塩、コショウ ボークビーンズ サラダ油 キャベツ、カブ、キュウリ、玉葱 酢、塩、コショウ ボークビーンズ サラダ油 ウッツ・スターソース 酢、塩、コショウ ボークビーンズ ・カブ・リース 酢、塩、コショウ カブ・長葱 削り節(だし) カブと油揚げの味噌汁 カブ・長葱 削り節(だし) 641 28.4 薄挽き肉、卵 サラダ油、三温糖 玉葱、人参、干椎茸、グリンピース 酒、塩、醤油	15		チキンピラフ		鶏肉	精白米, サラダ油		塩, 白ワイン, コショ ウ					
さな粉トースト さな粉トースト さな粉 パン,パター,上白糖 ホークビーンズ が か か が か か か か か か		水	 野菜スープ	0	ベーコン		生姜, 人参, 玉葱, キャベツ, パセリ		571	17. 8			
16 木 ポークビーンズ 17			大根サラダ			サラダ油	キャベツ, キュウリ, 大根, 玉葱	塩, 酢, 塩, コショウ					
16 木 ポークビーンズ ○ 豚肉、ベーコン、大豆 サラダ油、ジャガ芋 セロリ、人参、玉葱、生姜 塩、コショウ、ベイリフ・バウズ・トマトピューレ、ケテャップ・ウスターソース 615 24.6 カブサラダ サラダ油 キャベツ、カブ、キュウリ、玉葱 酢、塩、コショウ 酢、塩、コショウ サラダ油 カブ、キュウリ、玉葱 酢、塩、コショウ カブ・ショウ カブ・ショウ カブ・ショウ カブ・ショウ カブ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	16	木	きな粉トースト	0	きな粉	パン, バター, 上白糖				24. 6			
カブサラダ サラダ油 キャベツ, カブ, キュウリ, 玉葱 酢, 塩, コショウ 麦ご飯 精白米, 米粒麦 ジャコふりかけ チリメンジャコ,削り節,刻み海白煎りゴマ ゆかり カブと油揚げの味噌汁 カブ,長葱 削り節(だし) 厚焼き玉子 独挽き肉,卵 サラダ油,三温糖 玉葱,人参,干椎茸,グリンピース 酒,塩,醤油			ポークビーンズ		豚肉, ベーコン, 大豆	サラダ油, ジャガ芋	セロリ, 人参, 玉葱, 生姜	塩, コショウ, ベイ リーフパウダー, ト マトピューレ, ケ チャップ, ウスター	615				
17 金 デリメンジャコ,削り節,刻み海 古煎りゴマ ゆかり カブと油揚げの味噌汁 油揚げ,味噌 カブ,長葱 厚焼き玉子 鶏挽き肉,卵 サラダ油,三温糖 玉葱,人参,干椎茸,グリンピース 酒,塩,醤油			カブサラダ			サラダ油	キャベツ, カブ, キュウリ, 玉葱						
17 金 カブと油揚げの味噌汁 古 カブ、長葱 削り節(だし) 641 28.4 厚焼き玉子 鶏挽き肉、卵 サラダ油、三温糖 玉葱、人参、干椎茸、グリンピース 酒、塩、醤油	17		<u></u> 麦ご飯			精白米, 米粒麦				28. 4			
17 金 カブと油揚げの味噌汁 ○ 油揚げ、味噌 カブ、長葱 削り節 (だし) 641 28. 4			ジャコふりかけ	0		白煎りゴマ	ゆかり		-				
			カブと油揚げの味噌汁				カブ, 長葱	削り節(だし)	641				
白菜の辛子和え 小松菜, 人参, 白菜 洋辛子, 醤油			厚焼き玉子		鶏挽き肉, 卵	サラダ油, 三温糖	玉葱, 人参, 干椎茸, グリンピース	酒,塩,醤油					
			白菜の辛子和え				小松菜, 人参, 白菜	洋辛子, 醤油]				

給食費のおしらせ♪

今年度から給食費が月額制ではなく、1食単価制に変更となりました。 月毎、学年毎に金額が異なります。毎月の給食献立でお知らせします。 5月の口座振替は15日(水)です。 4月・5月分の給食費となります。 ご確認ください。

 1年生
 2年生
 3年生
 4年生
 5年生
 6年生

 ¥7,552☆
 ¥7,998
 ¥7,998
 ¥8,960
 ¥8,960

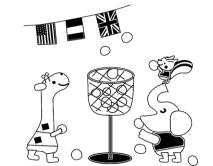
☆1年生はならし給食期間の給食費が確定後、翌月の給食費の減額をします。

☆都合により献立を変更することがあります。ご了承ください。 ~保護者の皆様へ~

長期にわたる欠席で、連続して5食以上欠食する場合は、欠席予定の10日前までに学級担任を通じてご連絡ください。 1週間前までに所定の様式に記入し、手続きをされた場合にのみ返金対象となります。期日を過ぎてのご連絡・手続きは返金対象となりませんので、ご注意ください。 欠席期間の変更がある場合は、必ず、担任までご連絡ください。

また、長期欠席、転出などで返金が生じた場合は、学期末、ゆうちょ銀行の口座へ入金いたします。その際の返金手数料は返還額からご負担いただきます。ご了承ください。

日	曜日	献立名	牛乳	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	その他	בּאוּגי⊤ Kcal	たんぱく質
20		手作りツナマヨパン		ツナ	強力粉, 上白糖, サラダ油, マヨネーズ	玉葱, ホールコーン	塩, ドライイースト, コショウ	677	
	月	カレーヌードルスープ	0	鶏肉	サラダ油, 小麦粉, マカロニ	ニンニク, 生姜, 玉葱, 人参, キャベツ	鶏ガラ, 塩, コショウ, ベイリーフパウダー, カレー粉, ケチャップ		22. 4
		ジャーマンポテト			サラダ油, ジャガ芋	玉葱, ピーマン	塩, コショウ		
		鶏南蛮うどん		鶏肉	サラダ油, でん粉, うどん	大根, 人参, 干椎茸, 長葱, 小松菜	だし昆布, 厚削り節, 酒, みりん, 塩, 醤油	552	21. 1
21	火	グリンピースのかき揚げ	0	卵, チリメンジャコ, むきエビ	サラダ油, 小麦粉	グリンピース, 玉葱, ゴボウ	塩		
		キャベツの塩こぶ和え	1	塩昆布	白煎りゴマ	キャベツ, モヤシ, 人参	醤油		
		白飯	0		精白米			605	
		メルルーサのホイル焼き		メルルーサ, ベーコン		赤パプリカ, 玉葱, エノキ茸	塩, コショウ, 白ワイン, 醤油		05.0
22	水	切干大根のサラダ			三温糖, ゴマ油, 白煎りゴマ	切干大根, キュウリ, 人参, モヤシ	醤油,酢,一味唐辛子		25. 3
		ジャガ芋のそぼろ煮		鶏挽き肉	サラダ油, ジャガ芋, 三温糖, でん粉		削り節(だし), 酒, 醤油		
		日本各地の料理を食べよう	L ☆熊本	I. ☆ I	<u> </u>	<u> </u>	I	<u> </u>	<u> </u>
23	木	高菜チャーハン		90	精白米, ゴマ油, 白煎りゴマ, サラダ油	高菜漬	酒, 塩, 醤油, みりん		
gs 30	20	タイピーエン	0	豚肉, むきエビ, イカ	サラダ油, 春雨, ゴマ油	生姜, 人参, 白菜, 筍水煮, キクラゲ, サヤ エンドウ	鶏ガラ, 酒, オイス ターソース, 塩, コ ショウ, 醤油	665	20. 7
SQ.	J	いきなりだんご		こしあん	白玉粉, 小麦粉, 上白糖, サツマ芋		塩		
		世界各国の料理を食べよう ז	☆アメ 	リカ☆ I	<u> </u>	<u> </u>	塩, コショウ, オレガ		1
24		ジャンバラヤ		ボンレスハム, ウインナー, むき ェビ	精白米, サラダ油	ニンニク, セロリ, 玉葱, ホールトマト, ピーマン	温, コンョウ, オレガ ノ, ケチャップ, 白ワ イン		24. 4
24		チキンヌードルスープ	×	鶏肉	サラダ油, スパゲッティ	ニンニク, セロリ, 人参, 玉葱, 生姜	塩, コショウ, タイ ム, ベイリーフパウ ダー, 鶏ガラ		
(ポテトのフレンチサラダ			ジャガ芋, サラダ油	人参, キュウリ, 玉葱	酢, 塩, コショウ		
9		ドリンクヨーグルト		ドリンクヨーグルト					
		白飯	0		精白米				24.4
0.7		アジの唐揚げおろしだれ		アジ	サラダ油, でん粉, 三温糖	生姜, 大根	酒,削り節(だし),み りん,醤油	011	
27	月	大根とワカメの和風サラダ		ワカメ	サラダ油, ゴマ油, 白すりゴマ	キャベツ, キュウリ, 大根	塩, 酢, 醤油, コショ ウ	611	24. 4
		エノキと小松菜の味噌汁		味噌,油揚げ		エノキ茸, 小松菜	削り節(だし)		
		春キャベツのペペロンチーノ	0	ベーコン	サラダ油, オリーブ油, スパゲッティ	ニンニク, エリンギ, 人参, 玉葱, キャベツ, 小松菜, 生姜	鷹の爪, 塩, コショ ウ, ベイリーフパウ ダー, 鶏ガラ	567	20. 5
28	火	ブロッコリーサラダ			サラダ油	人参, キャベツ, ブロッコリー, キュウリ, 玉葱	酢, 塩, コショウ		
		フルーツ(デコポン)				デコポン			
		スタミナ丼	0	豚肉	精白米, サラダ油, 上白糖, でん粉	ニンニク, 生姜, 玉葱, 筍水煮, ピーマン, 赤パプリカ	酒, 醤油, 塩, コショ ウ, オイスターソー ス		22. 4
29	水	ワカメスープ		ワカメ	白煎りゴマ	生姜, 筍水煮, 長葱	鶏ガラ, 塩, コショウ, 醤油	597	
		モヤシの中華風サラダ			サラダ油, ゴマ油, 白すりゴマ	キャベツ, キュウリ, モヤシ	酢, 塩, 醤油, コショ ウ		
		ホットドッグ	0	フランクフルト	パン, サラダ油	キャベツ	塩, ケチャップ, ウス ターソース		20. 9
30	木	ポトフ		鶏肉	サラダ油, ジャガ芋	セロリ, 人参, 玉葱, 生姜, キャベツ	鶏ガラ, 白ワイン, 塩, コショウ, ベイ リーフパウダー	569	
		野菜チップス			ジャガ芋, サラダ油	人参, カボチャ, ゴボウ	塩		
31	金	チキンカツカレー	0	鶏肉	精白米, サラダ油, ジャガ芋, 小麦粉, パ ン粉	ニンニク, 生姜, 人参, 玉葱	赤ワイン, 鶏ガラ, 塩, ベイリーフパウ ダー, ケチャップ, カレー粉, コリアン ダーパウダー, シナ モンパウダー, ガラ ムマサラ, コショウ	747	20. 1
		パプリカサラダ			サラダ油	赤パプリカ, 黄パプリカ, キャベツ, キュウリ, 玉葱	酢, 塩, コショウ		
		フルーツポンチ			上白糖	ミカン缶, 黄桃缶, パイン缶			
1	土日				運動会 運動会予備日				
3	月				振替休業日				



忘れずに準備しましょう♪

給食の準備の時に、全員マスクを着用します。

衛生的に食事の準備をするだけではなく、風邪などの予防にもつながります。

毎週、きれいなランチョンマットと一緒にマスクの用意をしてください。

マスクの種類は使い捨てタイプでもガーゼタイプでも、どちらでもよいです。 ご協力よろしくお願いします。

