

9月 こんだてひょう

令和7年度

港区立白金小学校

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	14才 - たんぱく質 鉄質 食塩相当量
2 火	ドライカレーライス	○	豚肉、豚レバー、レンズ豆	精白米、米粒麦、油、薄力粉	にんにく、しょうが、玉ねぎ、人参、セロリ、レーズン	塩、こしょう、パリカカレー粉、赤ワイン、ペイリーフ、ケチャップ、トマトピューレ	605 kcal
	じゃがいも入りサラダ			じゃが芋、油、ごま油、上白糖	キャベツ、きゅうり、人参、とうもろこし、玉ねぎ	米酢、塩、醤油、からし(粉)、白こしょう	19.6 g
	くだもの(なし)				梨		18.1 g
							1.7 g
3 水	ご飯	○		精白米		水	616 kcal
	とり肉のねぎソース		鶏肉	油、三温糖	しょうが、長ねぎ、にんにく	酒、醤油、米酢、水	24.5 g
	パリパリサラダ			ワンタン皮、油	キャベツ、小松菜、人参、玉ねぎ	米酢、塩、こしょう	21.3 g
	真たくさんみそ汁		削り節、みそ、豆腐	じゃが芋、こんにゃく	人参、大根、ごぼう、小松菜、長ねぎ	水	2.1 g
4 木	とりとごぼうのピラフ	○	鶏肉、ベーコン	精白米、米粒麦、オリーブ油、油	玉ねぎ、赤ビーマン、ごぼう、にんにく	水、塩、黒こしょう、醤油、白ワイン、ペイリーフ	568 kcal
	ミネストローネスープ		ベーコン、いんげん豆	マカロニ、じゃが芋、油	人参、玉ねぎ、キャベツ、セロリ、トマト缶、にんにく、しょうが、小松菜	トマトピューレ、塩、黒こしょう、オレガノ、バジル、鳥がらだし、ペイリーフ	21.0 g
	くだもの(ブルー) 				ブルー		17.8 g
							2.3 g
5 金	高野豆腐のマーボー丼	○	豚肉、みそ、高野豆腐	精白米、米粒麦、油、三温糖、でん粉、ごま油	にんにく、しょうが、長ねぎ、玉ねぎ、人参、だけのこ、干しいたけ	水、トワパンジャン、醤油、酒、テンメンジャン、コチュジャン	586 kcal
	キャベツの晩りづけ			ごま、三温糖	キャベツ、きゅうり、人参、レモン果汁	塩、醤油、酢	20.2 g
	フルーツポンチ			上白糖	バナナ、みかん缶、洋梨缶	水、赤ワイン	16.7 g
							2.2 g
8 月	アマトリチャーナ	○	ベーコン、豚肉、チーズ	スペゲティ、オリーブ油、バター、上白糖	パセリ、にんにく、玉ねぎ、人参、トマト缶	塩、こしょう、ペイリーフ、トマトペースト、葱がら、ツツジグ、セージ、オールスパイス、赤ワイン	682 kcal
	ピーンズサラダ		大豆、ひよこ豆	でん粉、油、じゃが芋、ごま油、三温糖	人参、きゅうり、ホールコーン、キャベツ、玉ねぎ	カレー粉、酢、塩、黒こしょう	26.0 g
	バナナケーキ		鶏卵、牛乳	薄力粉、上白糖、油、粉糖	バナナ	ベーキングパウダー	22.8 g
							2.2 g
9 火	麦ご飯	○		精白米、米粒麦		水	622 kcal
	さばのみぞ煮		さば、みそ	三温糖	しょうが	酒、醤油、みりん、水	24.5 g
	菊花あえ		昆布だし		小松菜、えのき、人参、もやし、菊の花	醤油、みりん、酢	24.5 g
	生揚げのすまじ汁		だし昆布、削り節、生揚げ		人参、大根、長ねぎ	水、塩、醤油、酒	2.5 g
10 水	キャロットライス	○		精白米、米粒麦、油	人参	水、塩、黒こしょう	621 kcal
	チキンフリッカッセ		鶏肉、牛乳、生クリーム	油、バター、薄力粉	玉ねぎ、しめじ、マッシュルーム	塩、白ワイン、白こしょう、鶏がら、水	23.1 g
	小松菜とハムのサラダ		ハム	油	小松菜、人参、きゅうり、ホールコーン、玉ねぎ	りんご酢、塩、黒こしょう	23.3 g
	アップルゼリー		寒天	上白糖	りんごジュース、りんご缶	水、白ワイン、ゼリーカップ	2.1 g
11 木	ご飯	○		精白米		水	655 kcal
	さけコロッケ		さけ	油、でん粉	じゃが芋、油、三温糖、薄力粉、パン粉	醤油、塩、水	24.9 g
	小松菜のあえもの			ごま油、三温糖、ごま	小松菜、キャベツ、もやし、人参	醤油、塩、とうがらし	23.7 g
	めかたま汁		豆腐、めかぶ、鶏卵、削り節	でん粉、ごま油	だけのこ、人参、干しいたけ、長ねぎ	水、鶏がら、塩、白こしょう、醤油	1.9 g
12 金	ご飯	○		精白米		水	564 kcal
	シシャモのから揚げ		ししゃも	油、でん粉		塩、こしょう	19.2 g
	キャベツとわかめの辛子醤油		わかめ	ごま、三温糖、ごま油	人参、キャベツ	からし(粉)、醤油	16.7 g
	いも団子汁		鶏肉、削り節	じゃが芋、でん粉	人参、小松菜、白菜、大根、長ねぎ	水、醤油、酒、塩	1.9 g
13 土	ぶどう食べ比べ	○			巨峰、シャインマスカット		
	ごはん						
	ぼち肉じやが						
	茎わかめのきんぴら						
14 日	くだもの(りんご)	○					
	セサミパン						
	魚のカレーマリネ						
	こふきいも						
15 月	ABCマカロニスープ	○					
	秋の香りご飯						
	生揚げと野菜の炒め煮						
	なめこ汁						
16 火	くだもの(みかん)	○					
	麦ご飯						
	イカのチリソース						
	もやしとわかめのごま醤油						
17 水	たまごスープ	○					
	かき玉うどん	○					
	はりはりサラダ	○					
	きなこおはぎ						
18 木	みんなでLunch! Delicious Day! 【食育の日】	○					
	秋の香りご飯						
	生揚げと野菜の炒め煮						
	なめこ汁						
19 金	くだもの(みかん)	○					
	麦ご飯						
	イカのチリソース						
	もやしとわかめのごま醤油						
20 土	たまごスープ	○					
	かき玉うどん	○					
	はりはりサラダ	○					
	きなこおはぎ						
21 日	行財食 「お彼岸」	○					
	ご飯						
	さかな						
	いながく						
22 月	野菜のゆかり和え	○					
	ガパオライス	○					
	目玉焼き	○					
	ピーフンと豚肉のソテー	○					
23 火	くだもの(ぶどう)	○					
	ご飯	○					
	さかなのかば焼き	○					
	ごま和え	○					
24 水	けんちん汁	○					
	きな粉豆乳トースト	○					
	チリコンカン	○					
	ブルーベリーヨーグルト						

※今月の地産地消：ごまつな、ブルーベリー (東京産の食材を使用する予定です。)

※食材納入等の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。

※★は特別栽培作物です。