

10月 こんだてひょう

2025年10月

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	IELD - たんぱく質 脂質 食塩相当量
2木	深川めし 豚汁 糸寒天のサラダ いもようかん	東京牛乳 10月1日都民の日 郷土料理 「東京都」	あさり さば節、豚肉、豆腐、みそ 糸寒天 寒天	精白米、油、三温糖 油、じゃが芋 ごま油、三温糖 さつま芋、上白糖	人参、しょうが、さやいんげん 人参、ごぼう、大根、長ねぎ、しょうが 人参、もやし、キャベツ、きゅうり、人参 人参、もやし、キャベツ、きゅうり、人参	水、酒、醤油、塩 水 酢、醤油、塩、黒こしょう、ラー油 水、塩	604 kcal 23.1 g 14.5 g 22 g
	コーンライス バーベキューちキン パリパリサラダ ポテトと野菜のスープ		鶏肉 ベーコン、レンズ豆	精白米 油、三温糖 ワンタン皮、油 じゃが芋	ホールコーン 玉ねぎ キャベツ、小松菜、人参、玉ねぎ しょうが、人参、玉ねぎ、小松菜	水、塩、白ワイン 酒、マトケチャップ、醤油、ウスターソース、ガーリックバッター、からし 米酢、塩、こしょう 水、鶏がら、塩、ペイリーフ、こしょう	607 kcal 24.3 g 22.0 g 2.4 g
	里いもごはん サワラのそ焼き キャベツとわかめの辛子じょうゆ お月見団子汁		油揚げ さわら、みそ わかめ、ちりめんじゃこ 豆腐、鶏肉	精白米、里芋 さつま芋 ごま、三温糖、ごま油 白玉粉	人参、キャベツ かぼちゃ、人参、小松菜、白菜、大根、長ねぎ	水、塩、醤油、酒、だし汁 醤油、酒、みりん からし、醤油 水、酒、塩、醤油、だし削り節	566 kcal 28.3 g 16.1 g 2.4 g
	シーフードピラフ 石のスープ 焼きりんご		ワイン、いか、えび ベーコン 上白糖、バター	精白米、米粒麦、バター油 じゃが芋 りんご	人参、キャベツ 人参、キャベツ、スッキニーニ、かぼちゃ、人参、玉ねぎ、人参、マッシュルーム 人参、キャベツ 人参、玉ねぎ、人参、キャベツ、スッキニーニ、かぼちゃ、人参、玉ねぎ、人参、マッシュルーム	水、塩、黒こしょう、白ワイン、バセリ セロリ、長ねぎ、玉ねぎ、人参、キャベツ、スッキニーニ、かぼちゃ、人参、玉ねぎ、人参、マッシュルーム シナモン、アルミマドレーヌ皿	558 kcal 19.6 g 17.5 g 2.1 g
6月	ごはん サバの塩焼き 大豆のいそ煮 さつまい	○	豚肉、ちくわ 油揚げ 豆乳	精白米 三温糖 大豆、油揚げ、ひじき 削り節、豚肉、みそ	人参、玉ねぎ、小松菜、干しいたけ 白菜、きゅうり、人参、じょうが 人参 ごぼう、人参、大根、長ねぎ	水 塩、醤油、みりん、だし汁 醤油、みりん、だし汁 水	622 kcal 29.4 g 21.7 g 2.4 g
	カレーうどん 白菜と油揚げのカリカリサラダ さつまいも蒸しパン		鶏卵、豚肉、えび、いか 油揚げ 豆乳	精白米、米粒麦、油、でん粉、ごま油 油、三温糖、白ごま 上白糖、油、薄力粉、さつま芋	人参、玉ねぎ、長ねぎ、小松菜、干しいたけ 白菜、きゅうり、人参、じょうが 人参、キャベツ、もやし、きゅうり	水、酒、醤油、みりん、鶏がら、塩、こしょう 米酢、塩、醤油 バーキングパウダー、アルミカップ	579 kcal 24.8 g 19.8 g 2.0 g
	中華丼 たまごスープ カリカリあえ		豚肉、えび、いか さば節、鶏卵 さつま芋、油、ごま油	精白米、米粒麦、油、でん粉 でん粉 さつま芋、油、ごま油	人参、玉ねぎ、長ねぎ、小松菜、干しいたけ、人参、たけのこ、小松菜 人参、玉ねぎ、えのき キャベツ、もやし、人参	水、醤油、酒、萬、黒こしょう、オイスターソース、鳥がらだし 水、鶏がら、塩、ペイリーフ、こしょう、バセリ みりん、醤油	582 kcal 25.3 g 15.0 g 2.4 g
15水	ピーンズミートドック きのこクリームスープ くだもの(みかん)	○	大豆、豚肉、豚レバー、チーズ ベーコン、牛乳	コッペパン、油、三温糖、薄力粉 油、薄力粉、バター	人参、玉ねぎ、じょうが、にんにく、ホールコーン にんにく、玉ねぎ、じょうが、マッシュルーム、しめじ	塩、こしょう、カレー粉、トマトピューレ、トマトケチャップ、中濃ソース	573 kcal 25.1 g 23.7 g 2.8 g
	ごはん エコふりかけ 豚肉と里芋の炒め煮 白菜とちくわのおかか和え		削り節、昆布 豚肉 ちくわ、昆布 寒天	精白米 三温糖、白ごま 油、里芋、こんにゃく、三温糖、ごま油 三温糖	人参、玉ねぎ、長ねぎ、小松菜、干しいたけ、大根、さやいんげん 白菜、もやし、小松菜	水 醤油、みりん だし、醤油、油、みりん、酒、塩 醤油	608 kcal 24.2 g 17.4 g 2.2 g
	麦ご飯 さんまの姿煮 ごまあえ とうふ入りかき玉汁		さんま だし昆布、昆布 だし昆布、削り節、鶏卵、豆腐	精白米、米粒麦 三温糖 白ごま、三温糖 でん粉	人参、玉ねぎ、梅干し 小松菜、キャベツ、もやし、人参 人参、玉ねぎ、長ねぎ	水、酒、醤油、みりん、水 醤油 水、塩、醤油	622 kcal 25.6 g 24.6 g 2.3 g
20月	スタミナ丼 大豆もやしのチャプチエ風 くだもの(柿)	○	豚肉、大豆、生揚げ、豚レバー、麦みそ 鶏卵	精白米、米粒麦、三温糖、でん粉、ごま油 春雨、油、ごま油、三温糖、ごま	にんにく、じょうが、長ねぎ、人参、たけのこ、小松菜 大豆もやし、人参、にら、干しいたけ、にんにく	水、鳥がらだし、トウバンジャン、カレー粉、テンメンジヤン、醤油、みりん 醤油、トウバンジャン、コチュジャン	662 kcal 25.8 g 21.8 g 2.2 g
	ごはん チキンチキンごぼう のり酢和え とうふとエノキのすまし汁		鶏肉 しらす干し、のり だし昆布、昆布	精白米 でん粉、油、三温糖 三温糖	ごぼう、枝豆 キャベツ、もやし、人参	水、醤油、酒、みりん 醤油、酢	628 kcal 25.0 g 23.7 g 1.5 g
	ミルクパン ポテトロカッケ 小松菜とハムのサラダ たまごと野菜のスープ		豚肉 ハム ベーコン、鶏卵	ミルクパン 油、じゃが芋、薄力粉、パン粉、油 油 セロリ、玉ねぎ、じょうが、キャベツ、小松菜	人参、玉ねぎ 大根、人参、きゅうり、玉ねぎ えのき	塩、こしょう、水、中濃ソース、だし汁 りんご酢、塩、黒こしょう 水、鶏がら、塩、ペイリーフ、こしょう	574 kcal 23.5 g 25.1 g 2.7 g
	季節ごはん しゃしまのかりん揚げ キャベツの和え物 カブと小松菜のみそ汁		ししゃも ごま油 削り節、油揚げ、豆腐、みそ	精白米、もち米、さつま芋、栗、黒ごま でん粉、油 ごま油、三温糖	人参、玉ねぎ キャベツ、もやし、人参	水 醤油、酒、みりん 醤油、塩	567 kcal 20.7 g 19.4 g 2.5 g
24金	カーライス とんかつ コールスローサラダ くだもの(みかん)	○	鶏肉 豚肉	精白米、米粒麦、油、じゃが芋 油、薄力粉、パン粉	にんにく、じょうが、人参、玉ねぎ	水、醤油、酒、みりん、カットホイル マトケチャップ、ウスターソース、カレー粉	697 kcal 27.7 g 20.3 g 2.4 g
	ごはん 鮭のちゃんちゃん焼き 小松菜のスープ 野菜チップ		油、三温糖	油 セロリ、玉ねぎ、じょうが、キャベツ、小松菜	キャベツ、人参、ホールコーン、小松菜、玉ねぎ	酢、塩、白こしょう	588 kcal 26.9 g 18.1 g 2.3 g
	ごはん ロモサルタード(ペルー) ひよこ豆入りサラダ ヨーグルトゼリー		寒天、ヨーグルト、牛乳	精白米、上白糖、白ごま 昆布、せけ、油揚げ、鶏卵、のり	人参、玉ねぎ セロリ、かぼちゃ、人参、玉ねぎ	水 水、酒、醤油 水、醤油、酒 水、ゼリーカップ	686 kcal 21.9 g 25.8 g 1.3 g
	秋の五目ちらし ちくわのいそ風味揚げ 生揚げとエノキのすまし汁		ちくわ、青のり だし昆布、削り節、生揚げ	精白米、米粒麦、上白糖、白ごま、油 油、薄力粉	しめじ、かんぴょう、れんこん、さやいんげん 大根、えのき、長ねぎ、小松菜	水、酒、醤油 水 水、醤油	573 kcal 26.5 g 20.3 g 2.2 g
31金	和風スパゲティ ひじきとブロッコリーのサラダ スイートパンプキン	○	ベーコン、豚肉、のり ひじき、ハム 白いんげん豆、生クリーム	スパゲティ、バター 三温糖、油 さつま芋、三温糖、バターはちみつ	エリンギ、しめじ、玉ねぎ、小松菜 ブロッコリー、きゅうり、人参、玉ねぎ かぼちゃ	塩、黒こしょう、醤油 醤油、みりん、水、米酢、白こしょう バニラエッセンス、アルミ小判	582 kcal 24.2 g 20.5 g 2.6 g