

[令和4年度 4月 献立表]

『4月の給食目標 給食準備、食事の後片付けのリズムをつけよう！！』

港区立御成門中学校

日	献立	牛乳	赤の仲間 血や肉になる	黄の仲間 熟や力の元になる	緑の仲間 体の調子を整える	その他	エネルギー たんぱく質 脂質
8 金	チキンカレー ポテトのハニーサラダ 清見オレンジ（果物）	○	牛乳、鶏肉	精白米、サラダ油、じゃが芋 薄力粉、はちみつ、菜種油	にんにく、生姜、人参、玉葱 きゅうり、キャベツ、 清見オレンジ	塩、赤ワイン、鶏がら ペイリーフ、ケチャップ ウスターソース、カレー粉 ナツメグ、オールスパイス クミン、ガラムマサラ、酢 洋辛子	838 kcal 22.9 g 25.7 g
11 月	入学お祝いメニュー 鮭入り春のちらし寿司 ジャガ芋のそぼろ煮 すまし汁 ミルクゼリー 苺ソースかけ	○	牛乳、サケ、鶏卵、刻みのり 鶏肉、かまぼこ、わかめ 粉末天、調理用牛乳	精白米、三温麿、サラダ油 じゃが芋、上白糖	人参、干椎茸、刻みかんひょう れんこん、サヤエンドウ、長葱 いちごジャム	塩、酒、だし昆布、みりん 醤油、酢、だし削り節 白ワイン	814 kcal 34.9 g 20.2 g
12 火	白飯 豆腐ハンバーグ モヤシの和風サラダ 大根と油揚げの味噌汁	○	牛乳、鶏肉、豆腐、鶏卵、味噌 油揚げ	精白米、パン粉、ごま油、三温糖 でん粉、サラダ油、白すりごま	玉葱、生姜、干椎茸、キャベツ 人参、もやし、大根、長葱	塩、こしょう、醤油、みりん 酒、酢、だし削り節	784 kcal 32.9 g 27.2 g
13 水	揚げパン（ブレーン） ハンガリアンチュー コーンサラダ ニューサマー オレンジ（果物）	○	牛乳、豚肉、バルメザンチーズ 大豆	コッペパン、菜種油、上白糖 グラニュー糖、サラダ油 じゃが芋、バター、薄力粉	人参、玉葱、生姜、ピーマン キャベツ、きゅうり ホールコーン ニューサマー オレンジ	塩、赤ワイン、鶏がら トマトピューレ、こしょう カレー粉、ペイリーフ 中濃ソース、ケチャップ、酢	812 kcal 25.4 g 38.4 g
14 木	ジャコワカメご飯 ツナ入り卵焼き キャベツの塩昆布和え 具沢山味噌汁	○	牛乳、ちりめんじやこ わかめごはんの素、鶏肉 ツナ、鶏卵、塩昆布、味噌	精白米、白煎りごま、サラダ油 三温糖、ごま油、じゃが芋	人参、玉葱、キャベツ、しめじ 長葱	塩、酒、醤油、だし削り節	768 kcal 32.1 g 26.4 g
15 金	回鍋肉丼 春雨の中華サラダ 豆腐の中華スープ	○	牛乳、豚肉、豆腐	精白米、サラダ油、三温麿 でん粉、綠豆春雨、ごま油 白煎りごま	にんにく、キャベツ、ピーマン 赤ピーマン、長葱、きゅうり 人参、生姜、干椎茸	塩、甜麵醬、豆板醬、酒 醤油、こしょう、酢、ラー油 鶏がら	804 kcal 28.8 g 25.9 g
18 月	チキンピラフ キャベツスープ オレンジケーキ	○	牛乳、鶏肉、ベーコン、鶏卵	精白米、パター、サラダ油 上白糖、薄力粉	人参、玉葱、マッシュルーム ホールコーン、生姜、キャベツ パセリ、オレンジジュース オレンジママーレード	塩、白ワイン、こしょう 鶏がら、ペイリーフ ベーキングパウダー	811 kcal 24.0 g 26.7 g
19 火	今月の郷土料理（兵庫） 新筍ご飯 サワラの味噌焼き ジャガ芋のきんぴら ばち汁	○	牛乳、鶏肉、サワラ、油揚げ 味噌	精白米、サラダ油、こんにゃく じゃが芋、三温糖、白煎りごま そうめん	新たけのこ、生姜、ごぼう、人参 さやいんげん、玉葱、干椎茸 みつば	塩、醤油、だし昆布、みりん 酒、だし削り節、一味唐辛子	783 kcal 35.5 g 24.3 g
20 水	マーボー丼 モヤシと小松菜のナムル ニラ玉スープ	○	牛乳、豚肉、大豆、八丁味噌 味噌、豆腐、鶏卵	精白米、サラダ油、三温糖 でん粉、ごま油、白煎りごま	にんにく、生姜、人参、筍水煮 長葱、小松菜、もやし、干椎茸 にら	塩、豆板醬、醤油、ラー油 鶏がら、酒、こしょう	826 kcal 34.8 g 28.3 g
21 木	ふりかけごはん タラの若草揚げ 切干大根のサラダ ジャガ芋と玉葱の味噌汁	○	牛乳、ちりめんじやこ、削り節 刻みのり、タラ、鶏卵、わかめ 味噌	精白米、白煎りごま、菜種油 薄力粉、三温糖、ごま油 じゃが芋	パセリ、切干大根、きゅうり 人参、もやし、玉葱	塩、ゆかり粉、こしょう 醤油、酢、だし削り節	771 kcal 33.0 g 24.2 g
22 金	スペゲッティ ピーンズミート キャベツサラダ デコポン（果物）	○	牛乳、豚肉、大豆	スペゲッティ、サラダ油、薄力粉 オリーブ油	にんにく、玉葱、人参、パセリ トマトジュース、キャベツ きゅうり、デコポン	塩、赤ワイン、ケチャップ こしょう、トマトピューレ ウスターソース、酢	769 kcal 30.7 g 26.4 g
25 月	白飯 サバの味噌煮 モヤシのゴマ酢和え けんちん汁	○	牛乳、サバ、味噌、豆腐	精白米、三温糖、でん粉、里芋 白すりごま、サラダ油、ごま油	生姜、小松菜、人参、もやし ごぼう、大根、長葱	塩、酒、醤油、酢、だし昆布 だし削り節	739 kcal 32.9 g 24.6 g
26 火	親子丼 キャベツと胡瓜のゆかり漬け エノキと油揚げの味噌汁	○	牛乳、鶏肉、鶏卵、油揚げ、味噌	精白米、三温糖	玉葱、みつば、きゅうり、人参 キャベツ、えのき、長葱	塩、だし削り節、みりん、酒 醤油、ゆかり粉	806 kcal 35.0 g 25.8 g
27 水	ミルクパン ポテトのホワイトグラタン 白菜ベーコンスープ セミノール（果物）	○	牛乳、鶏肉、大豆、調理用牛乳 ミックスチーズ、ベーコン	ミルクパン、サラダ油、バター 薄力粉、じゃが芋	玉葱、人参、ほうれん草、生姜 白菜、パセリ、セミノール	塩、こしょう、ペイリーフ 鶏がら	741 kcal 32.5 g 32.5 g
28 木	白飯 揚げギョウザ キャベツの中華ゴマサラダ 油揚げと小松菜の味噌汁	○	牛乳、豚肉、油揚げ、味噌	精白米、菜種油、ギョウザの皮 ごま油、サラダ油、白練りごま	にんにく、生姜、白菜、長葱 にら、キャベツ、きゅうり 人参、小松菜	塩、こしょう、醤油、酢 だし削り節	813 kcal 26.6 g 33.6 g

*献立は食材の都合により変更することがあります。ご了承ください。