令和5年

4月

こんだて



東久留米市立第七小学校東久留米市立第十小学校

	<u> </u>	東久留米市立第十小学校					
日		飲	主菜	おもな材料			
	主食		副菜	熱や力の	からだを	からだの調子を	こんだてメモ
曜		物	デザート	もとになる	つくる	ととのえる	
10			鶏の照り焼き	七分づき米, ごま, でん粉,	わかめ, 牛乳, とり肉,	ショウガ, 玉ねぎ, にんじん, シイタケ,	新年度スタート
	わかめごはん		肉じゃが	じゃがいも、	ぶた肉,	いんげん、小松菜、	ご入学・ご進級おめでと
月			ほたてあえ	しらたき	ほたて	もやし	うございます。
11			肉団子スープ	パン,油,		長ねぎ, ショウガ,	揚げパンは給食で人気
1 ' '	きな粉		バンバンジーサラダ	砂糖, 春雨, ごま	ぶた肉, とり肉	白菜, シイタケ, 玉ねぎ, もやし,	のメニューの一つです。 給食ではいろいろな粉を
עו	揚げパン	E C		_ •		にんじん,きゅうり,	付けた揚げパンが登場
<u>火</u>			赤魚の照り焼き	七分づき米、	とり肉,	ニンニク にんじん, ふき,	します。 蕗は3月から5月に旬を
12	ふきごはん			じゃがいも、	油揚げ、牛乳、	ショウガ,大根,	迎える野菜です。蕗は
	からこはん		ごまみそ汁	こんにゃく, ごま	赤魚,みそ	小松菜, エノキ, 清見オレンジ	主に、食物繊維やミネラルが含まれていて体の
水			果物	七分づき米、	豆腐,ぶた肉,	ショウガ,ニンニク,長ねぎ,	<u>調子を整えてくれます。</u> バンサンスーは中華風
13		N.	めひかりのピリ辛揚げ	ごま, でん粉,	大豆, みそ,	シイタケ、ニラ、タケノコ、	サラダです。「バン」は和
	麻婆豆腐丼	E	バンサンスー	油, 春雨	牛乳, めひかり,	きゅうり,キャベツ, もやし,玉ねぎ,	える、「スー」は細切りという意味です。
木		9	果物	1 (1 % L ala	ハム	甘夏	
14		Ŋ	鯖の文化干し	七分づき米, でん粉	とり肉, 油揚げ,牛乳,	タケノコ, にんじん, エノキ, 小松菜,	旬のたけのこを使ってご はんにします。生のたけ
	たけのこごはん		もずく汁	C 10 1/3	鯖, もずく,	長ねぎ, ほうれん草,	のこは、ぬかや唐辛子
金			桜えびのあえもの		豆腐, 桜えび	キャベツ	であくぬきをしてから味 付けして作ります。
17		l .	コーンクリームスープ	パン, パン粉	牛肉, ぶた肉, 豆腐, 牛乳, ツナ,	玉ねぎ, にんじん, コーン.	1年生給食スタート
	ハンバーガー		ツナと		とり肉,豆乳, いんげん豆, 調理用牛乳,	マッシュルーム,	第七小学校と第十小学 校合わせて約950人分
月			春キャベツのサラダ		調理用牛乳, 生加-4	パセリ,キャベツ, きゅうり	を給食室で作ります。
18		2	魚の甘露だれ		鮭フレーク,	ショウガ、ゴボウ、	今月の果物
	鮭ごはん		豚汁	ごま, 小麦粉, でん粉, 油,		大根, にんじん, 長ねぎ, 小松菜,	12日 清見オレンジ 13日 甘夏
火			おひたし	じゃがいも,	腐, みそ	もやし	20日 カラマンダリン
19			マセドアンサラダ	こんにゃく スパゲッティ,	ウィンナー,	ニンニク	24日 清見オレンジ 25日 美生柑
	スパゲッティ		ストロベリーケーキ	じゃがいも, 砂糖 小麦粉	牛乳, ハム, 卵,	マッシュルーム, 玉ねぎ, ピーマン,	28日 ニューサマーオレンジ
اماد	ナポリタン			アーモント゛,ハ゛ター,	生クリーム	トマト, にんじん,	の使用を予定してい
水			たんぽぽしゅうまい	いちごジャム 七分づき米,	焼き豚,卵,	きゅうり,コーン ショウガ,長ねぎ,	ます。 たんぽぽしゅうまいは
20	チャーハン		ビーフンスープ	でん粉,	牛乳,ぶた肉,	グリンピース,	しゅうまいの皮の代わ
	テャーハン			ビーフン	豆腐	コーン, シイタケ, 玉ね ぎ, にんじん, タケノコ,	りにコーンを付けて作 ります。
木			果物	七分づき米。	ぶた肉,	キクラケ゛, カラマンダリン ショウガ, ニンニク, 玉ねぎ,	っより。 給食では「手作り」を心
21	 	1	ナッツサラダ	じゃがいも,	いんげん豆,	にんじん, キャベツ,	掛けています。カレーラ
	カレーライス		みかんゼリー	小麦粉, 砂糖, バター,	牛乳,アガー	ほうれん草, みかんジュース	イスのルー、サラダのド レッシング、ゼリーなど
金		\rightarrow		アーモンド	1 1 2 11 71		給食室で作っています。
24	鰆の	4	大根のみそ汁	七分づき米, でん粉,油,	さわら, 牛乳, 豆腐, わかめ,	ショウガ, 万能ねぎ, 大根, ほうれん草,	鰆は春に旬の魚です。 小さく切って油で揚げた
	融の ひつまぶし		千草あえ	じゃがいも, ごま	みそ, みそ,	キャベツ,	ものをごはんと合わせて
月			果物		別	清見オレンジ	ひつまぶし風にします。
11/		- /:	へ 外 本 出 土 芯 L L	マナ シエヤ			

※5月10日(水)は4,5月分の給食費引き落とし日です。お手持ちの口座の残高の確認をお願いいたします。



【3、4年生】	│ 国基準	今月平均
エネルギー(kcal)	650	635
たんぱく質(g)	21.1~32.5	25.8
脂質(g)	14.4~21.7	22.6