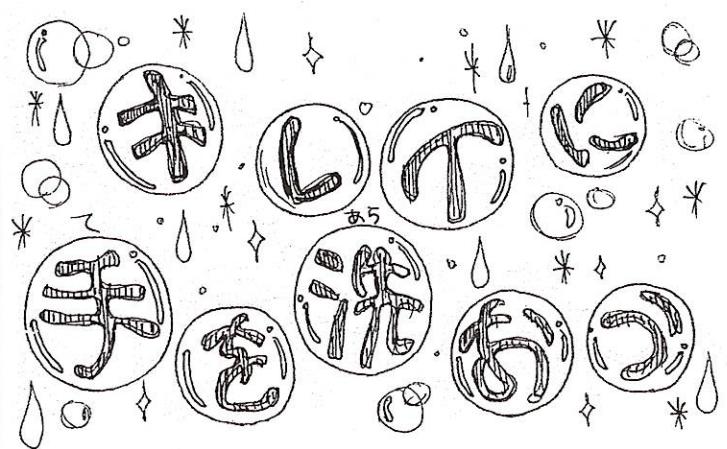


2023年5月

新宿区立落合第三小学校

日	主食	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	エネルギー kcal たんぱく質 g
1月 1 月	高野豆腐のそぼろ丼 豚汁 メロン	○	牛乳、高野豆腐、鶏肉、豚肉、油揚げ、みそ	精白米、米粒麦、油、さとう、こんにゃく、じゃがいも	しょうが、長ねぎ、干ししいたけ、にんじん、ぶなしめし、グリンピース、ごぼう、だいこん、こまつな、メロン	酒、しょうゆ、かつおけすり節	593 26.1
2月 2 火	中華おこわ ワンタンスープ デコポン	○	牛乳、豚肉、むきえび、鶏肉、なると	もち米、精白米、油、ごま油、ワンタンの皮	しょうが、干ししいたけ、だけのこ、にんじん、グリンピース、もやし、しめじ、長ねぎ、チンゲンサイ、デコポン	酒、しょうゆ、みりん、塩、トリガラ、こしょう	567 26.4
3月 8 月	かきたまうどん カリカリ油揚げサラダ フルーツポンチ	○	牛乳、鶏肉、卵、油揚げ、	うどん、さとう、でんぶん、油	にんじん、たまねぎ、長ねぎ、こまつな、キャベツ、もやし、きゅうり、パン缶、みかん缶、黄桃缶、りんご缶	かつおけすり節、酒、しょうゆ、みりん、塩、酢、白ワイン	581 23.0
4月 9 火	麦ご飯 アジのカレーフライ 和風ドレッシングサラダ みそけんちん汁	○	牛乳、あじ、豆腐、みそ	精白米、米粒麦、小麦粉、パン粉、さとう、油	にんじん、キャベツ、もやし、えのきだけ、じょうが、ごぼう、たまねぎ、だいこん、良ねぎ、こまつな	こしょう、カレー粉、酢、しょうゆ、かつおけすり節	600 26.9
5月 10 水	黒砂糖パン アスパラと鶏肉のグラタン ひよこ豆と野菜のスープ	○	牛乳、ベーコン、鶏肉、調理用牛乳、豆乳、チーズ、ひよこまめ	黒砂糖パン、じゃがいも、油、バター、小麦粉、パン粉	アスパラガス、たまねぎ、にんじん、マッシュルーム、パセリ、にんにく、キャベツ、かぶ、こまつな	塩、こしょう、トリガラ、ベイリーフ、しょうゆ	596 25.2
6月 11 木	ご飯 鉄火みそ 肉じゃが煮 じゃこサラダ	○	牛乳、大豆、みそ、豚肉、ちりめんじゃこ	精白米、油、さとう、白ごま、つきこんにゃく、じゃがいも、こま油	ごぼう、にんじん、たまねぎ、さやいんげん、アスパラガス、キャベツ	酒、みりん、かつおけすり節、しょうゆ、酢	627 25.8
7月 12 金	鶏ごぼうピラフ ジャーマンポテト マカロニスープ	○	牛乳、鶏肉、ベーコン、豚肉	精白米、米粒麦、油、じゃがいも、マカロニ	にんにく、ごぼう、マッシュルーム、ホールコーン、さやえんどう、たまねぎ、パセリ、セロリ、にんじん、キャベツ、さやいんげん	塩、こしょう、トリガラ、ベイリーフ	602 22.5
8月 15 月	きなこ揚げパン 和風ボトフ ツナサラダ	○	牛乳、きな粉、鶏肉、ツバ缶	コッペパン、さとう、油、じゃがいも	にんにく、じょうが、にんじん、たまねぎ、こまつな、ごぼう、キャベツ、もやし	塩、トリガラ、ベイリーフ、かつおけすり節、しょうゆ、みりん、酒、酢	609 24.2
9月 16 火	ひじきご飯 いかの香味焼き 野菜のごま漫じ 吳汁	○	牛乳、鶏肉、芽ひじき、油揚げ、いか、みそ、大豆	精白米、米粒麦、油、糸こんにゃく、さとう、ごま油、白ごま、じゃがいも	にんじん、にんにく、じょうが、長ねぎ、きゅうり、もやし、キャベツ、だいこん、こまつな	しょうゆ、酒、みりん、塩、一味とうがらし、かつおけすり節、出し昆布	564 29.3
10月 17 水	シーフードマトクリームパスタ グリーンサラダ バナナケーキ	○	牛乳、鶏肉、むきえび、いか、生クリーム、チーズ、卵、調理用牛乳	スパゲッティ、油、バター、さとう、小麦粉、	にんにく、たまねぎ、しめし、ホールトマト、パセリ、こまつな、キャベツ、きゅうり、バナナ	トマトベース、こしょう、トマトケチャップ、塩、酢、ベイリーフ、しょうゆ、ペーリング、パウダー	681 27.7
11月 18 木	ご飯 鯖のみぞ焼き 野菜のおろしあえ 若竹汁	○	牛乳、さば、みそ、豆腐、わかめ	精白米、さとう、油、あられ餅	にんじん、もやし、こまつな、えのきだけ、きゅうり、だいこん、たけのこ、長ねぎ	酒、みりん、しょうゆ、酢、かつおけすり節、塩	573 26.2
12月 19 金	野菜たっぷりビビンバ トックスープ セミノール	○	牛乳、豚肉、大豆、鶏肉、卵	精白米、米粒麦、油、さとう、ごま油、白ごま、でんぶん、トック	にんにく、こまつな、もやし、にんじん、じょうが、はくさい、だいこん、干ししいたけ、長ねぎ、セミノール	トワパンジャン、コチュジャン、しょうゆ、酒、トリガラ、塩、こしょう	628 24.5
1月 20 月	エビチャーハン ボテト春巻き 青葉のスープ	○	牛乳、むきえび、卵、ロースハム、鶏肉	精白米、米粒麦、油、じゃがいも、マヨネーズ、春巻きの皮、小麦粉	しょうが、にんじん、たまねぎ、グリンピース、パセリ、にんにく、チンゲンサイ、キャベツ	酒、塩、しょうゆ、こしょう、トリガラ	645 26.4
2月 23 火	ご飯 かみかみ昆布ぶりかけ 肉どうふ みそドレサラダ	○	牛乳、ちりめんじゃこ、塩昆布、豚肉、押し豆腐、みそ	精白米、ごま、さとう、油、つきこんにゃく、ごま油	にんじん、たまねぎ、さやいんげん、だいこん、キャベツ、こまつな	かつおけすり節、みりん、酢、しょうゆ、酒	625 28.2
3月 24 水	ぶどうパン 白いんげん豆のクリームシチュー アスパラガスサラダ みしょうかん	○	牛乳、鶏肉、調理用牛乳、いんげんまめ、生クリーム	ぶどうパン、油、じゃがいも、小麦粉、さとう	たまねぎ、にんじん、にんにく、パセリ、キャベツ、アスパラガス、ホールコーン、りんご、みょうかん	トリガラ、ベイリーフ、塩、こしょう、酢、パプリカ、しょうゆ	602 25.4
4月 25 木	ご飯 鮭のみぞマヨ焼き 春雨と野菜の炒め物 生揚げのみぞ汁	○	牛乳、さけ、生揚げ、みそ	精白米、マヨネーズ、油、はるさめ、さとう、ごま油	にんにく、にんじん、たまねぎ、もやし、にら、えのきだけ、こまつな	塩、こしょう、白ワイン、トワパンジャン、しょうゆ、かつおけすり節	668 27.8
5月 26 金	四川豆腐丼 ひじきのナムル りんご	○	牛乳、豚肉、生揚げ、芽ひじき	精白米、米粒麦、油、さとう、でんぶん、こま油、白ごま	にんにく、じょうが、にんじん、たまねぎ、こまつな、きゅうり、もやし、ホールコーン、りんご	トワパンジャン、酒、トリガラ、塩、こしょう、酢	643 25.8
6月 27 土	カレーライス コーンサラダ オレンジゼリー	○	牛乳、ウンナー、レンズまめ、寒天	精白米、米粒麦、油、じゃがいも、さとう、ごま油	にんにく、たまねぎ、にんじん、キャベツ、ホールコーン、オレンジジュース	カレー粉、トリガラ、塩、ベイリーフ、しょうゆ、ウスターソース、酢、トマトケチャップ	686 21.8
7月 30 火	こごつねご飯 ししゃもの磯辺揚げ 野菜のさっぱりあえ 豆腐と小松菜のみぞ汁	○	牛乳、鶏肉、油揚げ、ししゃも、あおのり、みそ、豆腐	精白米、油、さとう、つきこんにゃく、小麦粉、でんぶん	にんじん、さやえんどう、だいこん、キャベツ、レモン、えのきだけ、こまつな、長ねぎ	酒、塩、酢、しょうゆ、かつおけすり節	611 28.0
8月 31 水	ボテトパン かぶとトマトと豆のスープ フルーツヨーグルト	○	牛乳、ベーコン、チーズ、豚肉、レンズまめ、フレーンヨーグルト	ソフトフランスパン、油、じゃがいも、さとう	たまねぎ、ピーマン、ホールコーン、にんじん、にんにく、キャベツ、かぶ、ホールトマト、黄桃缶、パイント缶、みかん缶	塩、こしょう、トリガラ、ベイリーフ、しょうゆ、白ワイン	556 22.2

⑥学校行事や食材費等の都合により、献立の変更並びに回数が少なくなることがあります。



うっかり忘れていませんか？

手はいろいろな物を触るため、汚れやすく、菌などもつきます。また手についた汚れや菌が他の物に触ることで移ってしまうこともあります。汚れや菌などがついた手で、ハンカチをちぎって食べると、食べ物を通して菌が体の中に入ってしまいます。食事中毒やかぜなどを引き起こす原因になります。

食事の前などに手を洗いますか、目に見える汚れだけ落ちていたら大丈夫というわけではありません。手を洗う時は、石けんをよく泡立ててから、手のひらや手の甲だけではなく、指先や中指と指の間、手首なども洗います。洗い残しが無いようにていねいに洗い、清潔なハンカチでふきましょう。

給食などでは自分の分だけではなく、同じクラスの人の分も用意することがあります。みんなで気持ちよく食事ができるようしましょう。

