

4がつ よていこんだて

2021年 4月

お台場学園

日 曜日	献立	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) 上段: 小学生 下段: 中学生 (g)	ひとこと
8 木	チキンカレーライス オニオンドレッシングサラダ きよみオレンジ	○	牛乳、鶏肉、チーズ	米、麦、油、じゃが芋、バター、薄力粉、三温糖	にんにく、しょうが、玉ねぎ、人参、キャベツ、きゅうり、小松菜、清美オレンジ	カレー粉、塩、こしょう、ウスターソース、醤油、トマトピューレ、チャツネ、ガラムマサラ、鶏がら、米酢、からし	647 19.5 793 23.1	きょうからきゅうしょくがはじまります。こんねんどものこさずたべてげんきなからだをつくりましょう。
9 金	ごはん とりにくのマーマレードやき やさいのごましようゆあえ しんたまねぎとはるキャベツのみそしる	○	牛乳、鶏肉、削り節、みそ、油揚げ	米、ごま油、白ごま	しょうが、にんにく、オレンジマーマレード、もやし、小松菜、キャベツ、玉ねぎ	醤油、みりん、酒	629 26.8 783 33.8	しんたまねぎとはるキャベツはいまがしゅんです。やわらかく、あまみがぎゅつとつまっていることがとくちょうです。
12 月	ハニートースト クリームシチュー キャロットドレッシングサラダ ・ねんせいならしきゅうしょく ・ハニートースト ・クリームシチュー・ぎゅうにゅう	○	牛乳、鶏肉、チーズ	食パン、有塩バター、グリニュー糖、はちみつ、油、じゃが芋、薄力粉、三温糖	人参、玉ねぎ、しょうが、しめじ、ブロッコリー、キャベツ、小松菜、きゅうり	鶏がら、塩、こしょう、米酢	627 20.8 798 25.7	「ねんせいならしきゅうしょくがはじまります。おだいばがくえんはランチルームできゅうしょくをたべます。じゅんびやかたづけをきょうりよくしておこない、たのしいきゅうしょくじかんをすごします。
13 火	エビとアスパラのピラフ ツナサラダ ABCスープ 中学のみ「ささみのレモンソース」	○	牛乳、えび、ツナ、ベーコン、「ささみ」	米、油、バター、上白糖、じやが芋、マカロニ、「でん粉」、「上白糖」	しょうが、玉ねぎ、どうもろこし、アスパラガス、キャベツ、きゅうり、人参、小松菜、セロリ、「レモン」	塩、酒、こしょう、醤油、米酢、鶏がら、「酒」、「塩」、「醤油」	580 24.8 829 41.6	アスパラガスははるがしゅんのやさいです。たいようのひかりをあびることで、きれいなみどりいろになります。
14 水	ナポリタン マセドアンサラダ バナナケーキ	○	牛乳、豚肉、ウインナー、チーズ、生クリーム、卵	スパゲティ、油、バター、じやが芋、はちみつ、三温糖、薄力粉	にんにく、しょうが、人参、玉ねぎ、マッシュルーム、ピーマン、きゅうり、バナナ	トマトケチャップ、トマトピューレ、中濃ソース、塩、こしょう、米酢、ベーキングパウダー、バニラエッセンス	667 21.2 831 25.8	マセドアンはフランスごでかくぎりといいみです。サラダはすべてのやさいをかくぎりにきっています。
15 木	マーボーどうふどん やさいとこんにゃくのサラダ ちゅうかスープ	○	牛乳、豚肉、豆腐、みそ、鶏肉	米、ごま油、三温糖、でん粉、こんにゃく、油	にんにく、しょうが、人参、長ねぎ、玉ねぎ、干しいたけ、たけのこ、キャベツ、きゅうり、えのき、白菜、小松菜	テンメンジャン、トウバンジャン、醤油、酒、米酢、塩、こしょう、鶏がら	627 25.2 774 30.5	きゅうしょくのマーボーどうふはどうのかたちがくずれないよう、いちどゆでからつかいます。
16 金	ごはん さけのみそマヨネーズやき ひじきのにもの けんちんじる	○	牛乳、さけ、みそ、ひじき、油揚げ、さつま揚げ、削り節、豆腐	米、マヨネーズ(卵なし)、油、こんにゃく、上白糖、じやが芋	人参、ごぼう、大根、長ねぎ	酒、こしょう、からし、みりん、醤油、塩	628 29.1 779 37.0	ひじきはかんじで「麻尾葉」とかきます。ひじきのいろとはそくてみじかいようすがしかのしべにていることがゆらいです。
19 月	チリピーンズライス カリカリポテトサラダ セミノール	○	牛乳、豚肉、ヒヨコ豆、レッドキドニー	米、油、バター、薄力粉、上白糖、じやが芋	玉ねぎ、人参、にんにく、しょうが、セロリ、キャベツ、きゅうり、もやし、セミノール	塩、カレー粉、チリソース、鶏がら、ペイリーフ、トマトピューレ、ウスターソース、トマトケチャップ、こしょう、米酢	683 19.4 849 23.5	セミノールはオレンジのなかまで。あまみとかおりがつよいこと、かじゅうがおおいことがとくちようめずらしいひんしゅです。
20 火	ごはん ししゃものスパイスあげ いそあえ じやがいもとあつあげのそぼろに	○	牛乳、ししゃも、のり、鶏肉、生揚げ、削り節、みそ	米、薄力粉、油、じやが芋、三温糖	小松菜、キャベツ、もやし、しょうが、玉ねぎ	酒、カレー粉、醤油、みりん	691 25.6 835 29.2	ししゃもはあたまからしつばまでまるごとたべられるさかなです。ほねやはをつよくするカルシウムがほうふです。
21 水	セサミトースト ジャーマンポテト ミニストローネ	○	牛乳、ベーコン、豚肉、大豆	食パン、バター、白ごま、上白糖、油、じやが芋、マカロニ	玉ねぎ、どうもろこし、バセリ、人参、セロリ、キャベツ、トマト缶、しょうが	塩、こしょう、醤油、トマトケチャップ、水、鶏がら、ペイリーフ	605 21.6 759 26.5	ドイツにはジャーマンポテトというのりょうりはありません。にとうなりようりで「シュベックカルトッフェルン」というりょうりがあります。
22 木	ごはん さばのねぎみそやき やさいのレモンじょうゆあえ いなかじる	○	牛乳、さば、みそ、削り節、生揚げ	米、三温糖、上白糖、油、じやが芋	しょうが、長ねぎ、キャベツ、もやし、人参、小松菜、レモン果汁、大根	醤油、みりん、塩	678 26.7 855 33.4	さばのあぶらはけつえきをサラサラにするこうかがあります。ほねにきをつけてたべましょう。
23 金	ブルコギどん かいそうサラダ うずらのたまごスープ	○	牛乳、豚肉、海草ミックス、鶏肉、うずら卵	米、麦、油、上白糖、ごま油、白ごま、三温糖	玉ねぎ、もやし、にら、人参、りんご、しょうが、にんにく、キャベツ、きゅうり、小松菜	醤油、みりん、米酢、塩、こしょう、鶏がら	647 27.3 801 33.3	ブルコギはかんざのりょうりです。「ブル」はひ、「コギ」はにくといいみです。にはんのすきやきのようにつくります。
26 月	たけのこごはん きりばしだいこんいりたまごやき おひたし じやがいものみそしる	○	牛乳、鶏肉、油揚げ、卵、削り節、みそ	米、油、上白糖、三温糖、じやが芋	たけのこ、しめじ、人参、玉ねぎ、干しいたけ、切干し大根、キャベツ、小松菜、もやし、長ねぎ	醤油、食塩、みりん、塩、酒	636 28.9 789 35.6	たけのこははるがしゅんのやさいです。ちじょうにててからいっしゅん(一匁)でたけになってしまふことから箇とかきます。
27 火	ごはん いかのかりんあげ おかかいため にらたまじる	○	牛乳、いか、ツナ、削り節、豆腐、卵	米、でん粉、上白糖、油、こんにゃく、じやが芋	しょうが、人参、にんにく、小松菜、にら、長ねぎ、もやし、えのき	塩、酒、醤油、みりん、こしょう	661 32.0 817 39.7	いかはかみごたえのあるしょくざいで。よくかむことはむしばよぼうやあたまのかいてんをはやすくすることにつながります。
28 水	ガパオライス はるさめスープ おかしなめだまやき	○	牛乳、鶏肉、寒天	米、油、上白糖、春雨、ごま油	にんにく、玉ねぎ、たけのこ、ピーマン、赤ピーマン、しょうが、えのき、白菜、黄桃缶	塩、ナンブラー、醤油、オイスターソース、鶏がら、こしょう、バニラエッセンス	667 23.5 825 28.2	ガパオライスはタリりょうりです。「ガパオ」はハーブのなまえです。おかしなめだまやきはめだまやきにせてつくるゼリーです。
30 金	さんさいうどん ごまあえ よもぎだんご 中学のみ「しろみざかなのでんぶら」	○	牛乳、鶏肉、油揚げ、ちくわ、豆腐、きな粉、「キス」	うどん、油、白ごま、黒ごま、三温糖、白玉粉、上新粉、上白糖、「三温糖」、「でん粉」	人参、白菜、わらび、たけのこ、ふき、あかみず、なめこしめじ、長ねぎ、キャベツ、小松菜、もやし、よもぎ、「大根」	醤油、みりん、食塩、だし昆布、「酒」、「醤油」、「みりん」	567 23.5 838 37.9	さんさいははるがしゅんです。うどんにはあかみず、わらび、ふき、たけのこがはいっています。

*献立は入荷などの都合により変更することがあります。 *「」は中学生のみに提供する献立です。