



給食献立表

令和4年度 港区立赤坂中学校

日	牛乳	献立名	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	1人分 たんぱく質 脂質
2金	○	カレーライス	豚肉	精白米,米粒麦,油,メークイン,薄力粉	にんにく,しょうが,玉ねぎ,人参	水,赤ワイン,塩,こしょう,カレー粉,ウスターソース,中濃ソース,醤油,ガラムマサラ,ベイリーフ(粉),鶏がら	831 kcal
		ビーンズサラダ	大豆	油,三温糖	枝豆,人参,ホールコーン,きゅうり,玉ねぎ	米酢,塩,こしょう,薄口醤油	26.9 g
		冷凍りんご			りんご		25.8 g
5月	○	キャロットライス		精白米,オリーブ油	人参	水,塩,白ワイン	820 kcal
		鶏肉のマスタード焼き	鶏肉	パン粉,オリーブ油		塩,こしょう,ウスターソース,粒マスタード,タバスコ	29.9 g
		ラタトゥイユ	ベーコン	オリーブ油,油,三温糖	にんにく,玉ねぎ,トマト缶,ズッキーニ,なす,ピーマン	白ワイン,醤油,塩,こしょう,ベイリーフ(粉)	33.8 g
6火	○	ごはん		精白米		水	751 kcal
		卵の八宝焼き	ハム,鶏卵	油,三温糖	玉ねぎ,たけのこ,干しいたけ,長ねぎ,しょうが	酒,塩,醤油	34.1 g
		焼肉サラダ	豚肉	油,ごま油,三温糖,白ごま	にんにく,しょうが,人参,きゅうり,もやし	酒,醤油,米酢,ラー油	25.2 g
		大根と小松菜のみそ汁	油揚げ,みそ	じゃが芋	大根,小松菜,長ねぎ	水,だし削り節,だし昆布	
7水	○	きな粉トースト	きな粉	無塩食パン,バター,三温糖			766 kcal
		クリームシチュー	鶏肉,ベーコン,牛乳	油,じゃが芋,薄力粉	玉ねぎ,人参,しょうが,白菜	白ワイン,水,鶏がら,塩,こしょう,ベイリーフ(粉)	27.2 g
		トマトときゅうりのサラダ		油,オリーブ油,上白糖	トマト,きゅうり,玉ねぎ	米酢,塩,こしょう,赤ワイン	39.4 g
8木	○	秋の五目ごはん	鶏肉,油揚げ	精白米,もち米,油,三温糖	人参,ごぼう,しめじ	だし汁,酒,醤油	731 kcal
		ししゃもの天ぷら	ししゃも	薄力粉,油	しょうが	醤油,酒,水	24.5 g
9/10は十五夜		お月見汁	鶏肉	白玉粉	人参,大根,白菜,かぼちゃ,長ねぎ,小松菜	だし削り節,だし昆布,水,酒,醤油,塩	26.6 g
		りんご			りんご		
9金	○	ごはん		精白米		水	747 kcal
		鮭のみそゆうあんやき	さけ,みそ			醤油,みりん,酒	38.1 g
9/9は重陽の節句	○	切干大根の炒め煮	油揚げ	ごま油,こんにゃく,三温糖	人参,切干し大根	だし汁,みりん,酒,醤油	18.3 g
		茶碗蒸し	鶏肉,鶏卵,ちくわ	三温糖,でん粉	干しいたけ,人参,小松菜,菊の花	水,だし昆布,だし削り節,酒,醤油,塩,だし汁,みりん,薄口醤油	
		梨			梨		
12月	○	ごはん		精白米		水	745 kcal
		ししゃフライ・いかフライ	ししゃも,いか	薄力粉,パン粉,油		こしょう,カレー粉,塩,水,中濃ソース	28.0 g
		高野豆腐と野菜のうま煮	高野豆腐	三温糖	人参,ごぼう,大根,小松菜	かつおだし,みりん,塩,醤油	22.3 g
		みそ汁	生揚げ,みそ		しめじ,玉ねぎ	水,だし削り節,だし昆布	
13火	○	ごはん		精白米		水	750 kcal
		厚焼き卵 肉みそあんかけ	鶏卵,豚肉,みそ	油,じゃが芋,三温糖,でん粉	人参,玉ねぎ	塩,酒,みりん,醤油,だし汁	31.4 g
		ひじきの炒め煮	鶏肉,ひじき,油揚げ	油,こんにゃく,三温糖	人参	水,だし削り節,酒,みりん,醤油,塩	25.7 g
		豆腐とわかめのみそ汁	生揚げ,わかめ,みそ		人参,小松菜	水,だし昆布,だし削り節	
14水	○	ハヤシライス	豚肉	精白米,油,薄力粉	にんにく,玉ねぎ,人参,しめじ,トマトジュース,しょうが	だし汁,赤ワイン,塩,こしょう,ベイリーフ,パプリカ,トマトケチャップ,中濃ソース,醤油,水,鶏がら,インスタントコーヒー	796 kcal
		ビーンズサラダ	大豆	ひよこ豆,油,三温糖	枝豆,人参,ホールコーン,きゅうり,玉ねぎ	米酢,塩,こしょう,薄口醤油	29.2 g
		オレンジゼリー	寒天	上白糖	みかん缶,オレンジジュース	水,ゼリーカップ	21.4 g

日	牛乳	献立名	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	17時 [*] - たんぱく質 脂質
15 木	○	こぎつねご飯	鶏肉,油揚げ	精白米,油,三温糖	小松菜	水,だし昆布,薄口醤油,みりん,白ワイン	733 kcal
		豚汁	豚肉,油揚げ,豆腐,みそ	油,じゃが芋	ごぼう,人参,大根,長ねぎ	水,だし削り節	35.3 g
		いかの葱ソース	いか	油,三温糖,ごま	しょうが,長ねぎ,にんにく	酒,醤油,米酢,水	24.6 g
		梨			梨		
16 金	○	長崎ちゃんぽん	豚肉,いか,かまぼこ	ちゃんぽん麺,ごま油,油,三温糖	玉ねぎ,人参,もやし,キャベツ,しょうが	酒,塩,こしょう,水,豚骨,鶏がら,薄口醤油	719 kcal
		浦上そばろ	豚肉	油,こんにゃく,三温糖,白ごま	ごぼう,人参,もやし	醤油,みりん,酒	31.9 g
		カステラ	鶏卵,牛乳	上白糖,強力粉,油,はちみつ,中ざら糖		ベーキングパウダー,みりん	22.5 g
20 火	○	かき玉うどん	鶏肉,油揚げ,鶏卵	油,でん粉,うどん	人参,長ねぎ	水,だし昆布,だし削り節,みりん,塩,醤油	763 kcal
		パリパリポテトサラダ		じゃが芋,油,ごま油,三温糖	人参,小松菜,キャベツ	醤油,塩,米酢	30.8 g
		【彼岸献立】 きなこおはぎ	きな粉	もち米,上白糖		水,湯,塩	25.2 g
21 水	○	鶏ごぼうご飯	鶏肉	精白米,油,三温糖	ごぼう,人参,しょうが	水,醤油,だし昆布,酒,みりん	748 kcal
		切干大根入り卵焼き	鶏肉,鶏卵	油,三温糖	長ねぎ,切干し大根	酒,塩,醤油	30.8 g
		きのこのすまし汁			えのき,しめじ,干しいたけ,長ねぎ	水,だし昆布,だし削り節,塩,醤油	25.0 g
		プルーン			プルーン		
22 木	○	ごはん		精白米		水	752 kcal
		さばのねぎみそがけ	さば,みそ	三温糖,白ごま	しょうが,長ねぎ	酒,みりん,醤油	29.7 g
		磯和え	のり	白ごま	小松菜,人参,もやし	醤油	28.8 g
		かき玉汁	豆腐,鶏卵	でん粉	人参,長ねぎ,小松菜	水,だし昆布,だし削り節,塩,醤油	
26 月	○	カレーピラフ	鶏肉	精白米,油	玉ねぎ,人参,マッシュルーム,ピーマン	水,カレー粉,白ワイン,塩,こしょう,トマトピューレ	770 kcal
		卵のココット蒸し	ハム,牛乳,鶏卵	油,バター,薄力粉	玉ねぎ	塩,こしょう,ベイリーフ(粉),アルミマドレーヌ皿	29.3 g
		鶏ひき肉とトマトのスープ	鶏肉	油	しょうが,にんにく,セロリ,人参,玉ねぎ,トマトジュース,トマト缶	水,鶏がら,ベイリーフ,酒,トマトピューレ,塩,こしょう,オレガノ(粉)	26.1 g
		青切りみかん			みかん		
27 火	○	ごはん		精白米		水	780 kcal
		魚のホイル焼き	しいら,ベーコン		赤ピーマン,玉ねぎ,えのき	塩,こしょう,白ワイン,醤油,カットホイル	34.2 g
		じゃが芋の金平	ちくわ	油,こんにゃく,じゃが芋,三温糖,ごま油	ごぼう,人参	かつおだし,みりん,醤油	18.6 g
		すまし汁	生揚げ		大根,人参,長ねぎ	水,だし昆布,だし削り節,塩,醤油,みりん	
		きな粉白玉団子	きな粉	白玉粉,グラニュー糖		水,塩,ゼリーカップ	
28 水	○	親子丼	鶏肉,鶏卵,のり	精白米,米粒麦,三温糖,でん粉	玉ねぎ,みつば	水,だし削り節,酒,みりん,塩,醤油	864 kcal
		豆腐とわかめのすまし汁	豆腐,わかめ		人参,長ねぎ,小松菜	水,だし昆布,だし削り節,塩,醤油	37.8 g
		のり塩ポテトビーンズ	大豆,青のり	じゃが芋,でん粉,油		塩	31.1 g
29 木	○	麦ごはん		精白米,押麦		水	792 kcal
		さばのピリ辛焼き	さば,みそ	三温糖	にんにく,長ねぎ	酒,醤油,みりん,コチュジャン	30.2 g
		じゃが芋ときゅうりの中華あえ		じゃが芋,ごま油,三温糖,白ごま	きゅうり,人参,しょうが	酢,醤油	32.0 g
		ねぎ塩わかめスープ	鶏肉,わかめ	白ごま	人参,しょうが,長ねぎ	塩,こしょう,鶏がら,豚骨,水	
30 金	○	ごはん		精白米		水	810 kcal
		天ぷら(いか・さつま芋)	いか	さつま芋,薄力粉,油		酒,水,塩,薄口醤油	29.3 g
		海苔の佃煮	のり	三温糖		醤油,みりん,米酢,だし削り節,水	25.4 g
		大根と柚子のお浸し	塩昆布,糸削り節		大根,大根葉,ゆず	醤油	
		ちゃんこ汁	鶏肉,豆腐	こんにゃく	人参,白菜,えのき,にら	鶏がら,水,みりん,醤油,塩	

※学校行事、材料の仕入れの都合等で献立変更をすることがありますが、ご了承ください。