

令和4年

6月 予定献立表

都立農産・南葛飾高等学校グループ

月	火	水	木	金	土
5/30	5/31	1	2	3	4
		牛乳 ご飯 みそ汁 鶏肉の香味焼き 炒り豆腐 野菜のおかか和え	牛乳 ドライカレー トマトとレタスのスープ グリーンサラダ くだもの	牛乳 ご飯 みそ汁 豚肉とピーマンの炒め物 豆腐サラダ	この週の 予約締切日は 5月20日(金)
6	7	8	9	10	11
牛乳 じゃこご飯 かきたま汁 茹で豚の薬味だれ 里芋の青のり和え	牛乳 ご飯 お吸い物 鶏肉の味噌煮 シルバーサラダ	牛乳 そばめし 大根スープ ウイナーソテー 小松菜しめじ炒め フルーツ白玉 B級グルメ	牛乳 ご飯 みそ汁 ミートローフ 粉ふきいも フレンチサラダ	牛乳 ご飯 みそ汁 かれいの煮つけ さつま芋の天ぷら 納豆和え	この週の 予約締切日は 5月27日(金)
13	14	15	16	17	18
牛乳 三色丼 沢煮椀 生揚げキャベツ煮物	牛乳 ご飯 みそ汁 とんかつとアジフライ パスタソテー 大根とコーンのサラダ	牛乳 高菜チャーハン 餃子スープ 拌三絲 フルーツポンチ	牛乳 ご飯 みそ汁 豚肉のマスタード焼き もやしとにらの炒め物 ひよこ豆のサラダ	牛乳 パン ジャム キャベツのスープ マカロニグラタン ハムと胡瓜のサラダ	この週の 予約締切日は 6月3日(金)
20 農産なし	21 農産なし	22 選択献立	23	24	25
牛乳 ご飯 みそ汁 松風焼 いんげんコーンソテー さつま芋サラダ	牛乳 ご飯 みそ汁 チキンパナソテー 人参グラッセ オーロラサラダ	牛乳 A: 鶏 丼 B: 豚 丼 みそ汁 豆腐のチャンプル キムチ漬け	牛乳 ご飯 みそ汁 鮭の照り焼き 肉じゃが 野菜のおろし和え	牛乳 スミちゃんカレー 鶏とトマトのスープ 若布サラダ コーヒーゼリー B級グルメ	この週の 予約締切日は 6月10日(金)
27	28	29	30	7/1	2
牛乳 ご飯 みそ汁 五目卵焼き さつま芋レモン煮 野菜のからし和え	牛乳 ご飯 みそ汁 いかのケッチャブソース ささみのゴママヨネーズ	牛乳 冷やしうどん キスのラビゴットソース キャベツのゆかり漬け くだもの	牛乳 ご飯 みそ汁 麻婆ナス 野菜の五色和え		この週の 予約締切日は 6月17日(金)

都合により変更になる場合があります。メニューによって異なる場合もありますが、牛乳は必ず付きます。

【配布用献立表】

2022年 6月 0:A 献立

東京都立農産高等学校

2022-05-13 印刷

日	主食	牛乳	おかず	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	たんぱく質 脂質 食塩相当量
1 水	ご飯(80g)	○	味噌汁(油揚げ・大根) 鶏肉の旨味焼き おかつ(もやし・小松菜・人参) 炒り豆腐(副菜)	牛乳、赤みそ、白みそ、油揚げ、鶏もも肉切身、木綿豆腐、たまご 肉切身 40g、花かつお、豚ひき肉、木綿豆腐、たまご	米、強化米、油、白いりごま、ごま油、サラダ油、糸こんにゃく、三温糖	だいこん、しょうが汁、塩ねぎ、もやし、こんにゃく、にんじん、茹でたけのこ、干し椎茸、ほうれんそう	たんぱく質 759 kcal 脂質 45.4 g 食塩相当量 27.6 g
2 木	ドライカレー(4-リ切り)	○	SUトマト(鶏・レタス) Sオクラ(アスパラ・胡瓜・アボ) 果物(オレング)	牛乳、豚ひき肉、鶏ももこま肉、ハム短冊(7mm×2cm)	米、強化米、サラダ油、有塩バター、小麦粉、でんぷん/水(*5)、ごま油	・にんにく、しょうが、にんじん、玉ねぎ、(冷)グリーンピース、完熟トマト、レタス、アスパラガス、きゅうり、ブロッコリー、キャベツ、オレング	795 kcal 31.9 g 30.5 g 3.5 g
3 金	○	○	味噌汁(芋・ほうれん草) 豚肉とピーマンの炒め S豆腐(海苔)	牛乳、赤みそ、白みそ、豚もも肉細切、木綿豆腐、きざみのり	米、強化米、じゃがいも、サラダ油、でんぷん/水、三温糖、さとう、ごま油、白いりごま	ほうれん草、ピーマン、しょうが汁、しょうが、にんにく、たけのこ(ゆで)、玉ねぎ、だいずもやし、だいこん、にんじん、きゅうり	724 kcal 32.9 g 26.2 g 2.7 g
6 月	じゃこ若布ご飯	○	かきたま(卵・長ねぎ) 羊で豚の葉巻だれ 里芋の青のり和えN	牛乳、たきこみわかめ、ちりめんじゃこ、たまご、豚ロース肉切身 30g、あぶらのり	米、強化米、でんぷん/水(*5)、ごま油、三温糖、でんぷん、さといも	のざわな(調味液)、塩ねぎ、しょうが、きゅうり、キャベツ、もやし、生しいたけ(調味液、生)、完熟トマト	782 kcal 36.1 g 28.3 g 3.1 g
7 火	○	○	鶏肉の味噌煮 S豆腐(海苔)	牛乳、鶏もも肉切身、白みそ	米、強化米、花ふ、サラダ油、こんにゃく、三温糖、じゃがいも、マヨネーズ、さとう、はるさめ	ほうれん草、しょうが、にんにく、みじん切り、生薬みじん切り、しょうが汁、干し椎茸、にんじん、茹でたけのこ、玉ねぎ、(冷)いんげん、キャベツ、きゅうり	719 kcal 28.8 g 21.9 g 3.7 g
8 水	そばめし	○	SU大根(えのき草) ウインナーソーサー 小松菜・しめじ炒め フルーツ白煮	牛乳、豚こま肉、ベーコン短冊(7mm×2cm)、細挽きウインナー	米、サラダ油、鶏し中華めん、油、ごま油、さとう、白玉粉	にんにく、キャベツ、だいこん、えのき、たん、しめじ、ごま(生)、(缶)みか	844 kcal 27.1 g 36.3 g 4.2 g
9 木	○	○	味噌汁(油揚げ・もやし) ミートロー 菜(粉ふききいも・80g) Sフレンチ(春雨・ブロッコリー)	牛乳、赤みそ、白みそ、油揚げ、豚ひき肉(もも)、たまご、牛乳(調理用)、角チーズ 5mm厚	米、強化米、サラダ油、パン粉(乾燥)、じゃがいも、油、さとう	もやし、玉ねぎ、(冷)グリーンピース、キャベツ、きゅうり、ブロッコリー、(缶)ホールコーン	793 kcal 37.5 g 26.9 g 4.0 g
10 金	○	○	味噌汁(春雨・白菜) かれの煮付け なぶ(きつぷ芋) 大豆和(ほろ、キャベツ) 炊き合わせ Sオクラ(アスパラ)	牛乳、赤みそ、白みそ、カットわかめ、刻い切り身 80g、たまご、換きわり納豆	米、強化米、油、三温糖、でんぷん/水(*5)	はくさい、しょうが汁、(冷)いんげん、赤いごぼう、にんじん、ほうれん草	756 kcal 36.0 g 18.6 g 3.9 g
13 月	三香井(いんげん)	○	SU餃子 将三絲(もやし) フルーツポンチ	牛乳、鶏ひき肉、たまご、豚もも肉細切、生揚げ	米、強化米、油、三温糖、でんぷん/水(*5)	しょうが汁、(冷)いんげん、赤いごぼう、にんじん、たけのこ(ゆで)、干し椎茸、塩ねぎ、キャベツ	821 kcal 39.7 g 31.8 g 3.2 g
14 火	○	○	味噌汁(春雨・もやし) とんかつとアジフライ 炒(もやし・ニラ) S大根(コーン・鶏血)	牛乳、赤みそ、白みそ、カットわかめ、豚ロース肉切身 40g、あじ半身 40g、たまご	米、強化米、油、三温糖、でんぷん/水(*5)	にんにく、玉ねぎ、たかな漬、(冷)グリーンピース、にんにくみじん切り、生薬みじん切り、キャベツ、にんじん、ほうれん草	931 kcal 37.8 g 32.8 g 3.6 g
15 水	高菜炒飯(焼豚)	○	SU餃子 将三絲(もやし) フルーツポンチ	牛乳、焼き豚、豚ひき肉	米、ごま油、油、きょうざの皮(普通)、はるさめ、さとう	にんにく、玉ねぎ、たかな漬、(冷)グリーンピース、にんにくみじん切り、生薬みじん切り、キャベツ、にんじん、ほうれん草	797 kcal 28.1 g 19.9 g 4.3 g
16 木	○	○	味噌汁(油揚げ・大根) 豚肉のマスタード焼き 炒(もやし・ニラ) S大根(コーン・鶏血)	牛乳、赤みそ、白みそ、油揚げ、豚ひき肉(もも)、たまご、牛乳(調理用)、角チーズ 5mm厚	米、強化米、油、三温糖、でんぷん/水(*5)	にんにく、玉ねぎ、たかな漬、(冷)グリーンピース、にんにくみじん切り、生薬みじん切り、キャベツ、にんじん、ほうれん草	817 kcal 30.7 g 39.3 g 2.4 g
17 金	○	○	味噌汁(油揚げ・大根) 豚肉のマスタード焼き 炒(もやし・ニラ) S大根(コーン・鶏血)	牛乳、赤みそ、白みそ、油揚げ、豚ひき肉(もも)、たまご、牛乳(調理用)、角チーズ 5mm厚	米、強化米、油、三温糖、でんぷん/水(*5)	にんにく、玉ねぎ、たかな漬、(冷)グリーンピース、にんにくみじん切り、生薬みじん切り、キャベツ、にんじん、ほうれん草	800 kcal 34.5 g 26.9 g 4.9 g
20 月	○	○	味噌汁(油揚げ・大根) 豚肉のマスタード焼き 炒(もやし・ニラ) S大根(コーン・鶏血)	牛乳、赤みそ、白みそ、油揚げ、豚ひき肉(もも)、たまご、牛乳(調理用)、角チーズ 5mm厚	米、強化米、油、三温糖、でんぷん/水(*5)	にんにく、玉ねぎ、たかな漬、(冷)グリーンピース、にんにくみじん切り、生薬みじん切り、キャベツ、にんじん、ほうれん草	821 kcal 34.3 g 23.3 g 3.9 g
21 火	○	○	味噌汁(油揚げ・大根) 豚肉のマスタード焼き 炒(もやし・ニラ) S大根(コーン・鶏血)	牛乳、赤みそ、白みそ、油揚げ、豚ひき肉(もも)、たまご、牛乳(調理用)、角チーズ 5mm厚	米、強化米、油、三温糖、でんぷん/水(*5)	にんにく、玉ねぎ、たかな漬、(冷)グリーンピース、にんにくみじん切り、生薬みじん切り、キャベツ、にんじん、ほうれん草	831 kcal 38.5 g 29.1 g 2.8 g
22 水	○	○	味噌汁(油揚げ・大根) 豚肉のマスタード焼き 炒(もやし・ニラ) S大根(コーン・鶏血)	牛乳、赤みそ、白みそ、油揚げ、豚ひき肉(もも)、たまご、牛乳(調理用)、角チーズ 5mm厚	米、強化米、油、三温糖、でんぷん/水(*5)	にんにく、玉ねぎ、たかな漬、(冷)グリーンピース、にんにくみじん切り、生薬みじん切り、キャベツ、にんじん、ほうれん草	824 kcal 37.0 g 30.9 g 3.9 g
23 木	○	○	味噌汁(油揚げ・大根) 豚肉のマスタード焼き 炒(もやし・ニラ) S大根(コーン・鶏血)	牛乳、赤みそ、白みそ、油揚げ、豚ひき肉(もも)、たまご、牛乳(調理用)、角チーズ 5mm厚	米、強化米、油、三温糖、でんぷん/水(*5)	にんにく、玉ねぎ、たかな漬、(冷)グリーンピース、にんにくみじん切り、生薬みじん切り、キャベツ、にんじん、ほうれん草	784 kcal 38.4 g 20.6 g 4.6 g
24 金	○	○	味噌汁(油揚げ・大根) 豚肉のマスタード焼き 炒(もやし・ニラ) S大根(コーン・鶏血)	牛乳、赤みそ、白みそ、油揚げ、豚ひき肉(もも)、たまご、牛乳(調理用)、角チーズ 5mm厚	米、強化米、油、三温糖、でんぷん/水(*5)	にんにく、玉ねぎ、たかな漬、(冷)グリーンピース、にんにくみじん切り、生薬みじん切り、キャベツ、にんじん、ほうれん草	863 kcal 30.2 g 30.9 g 6.0 g
27 月	○	○	味噌汁(油揚げ・大根) 豚肉のマスタード焼き 炒(もやし・ニラ) S大根(コーン・鶏血)	牛乳、赤みそ、白みそ、油揚げ、豚ひき肉(もも)、たまご、牛乳(調理用)、角チーズ 5mm厚	米、強化米、油、三温糖、でんぷん/水(*5)	にんにく、玉ねぎ、たかな漬、(冷)グリーンピース、にんにくみじん切り、生薬みじん切り、キャベツ、にんじん、ほうれん草	800 kcal 31.2 g 23.6 g 3.4 g
28 火	○	○	味噌汁(油揚げ・大根) 豚肉のマスタード焼き 炒(もやし・ニラ) S大根(コーン・鶏血)	牛乳、赤みそ、白みそ、油揚げ、豚ひき肉(もも)、たまご、牛乳(調理用)、角チーズ 5mm厚	米、強化米、油、三温糖、でんぷん/水(*5)	にんにく、玉ねぎ、たかな漬、(冷)グリーンピース、にんにくみじん切り、生薬みじん切り、キャベツ、にんじん、ほうれん草	817 kcal 36.5 g 26.1 g 3.8 g
29 水	○	○	味噌汁(油揚げ・大根) 豚肉のマスタード焼き 炒(もやし・ニラ) S大根(コーン・鶏血)	牛乳、赤みそ、白みそ、油揚げ、豚ひき肉(もも)、たまご、牛乳(調理用)、角チーズ 5mm厚	米、強化米、油、三温糖、でんぷん/水(*5)	にんにく、玉ねぎ、たかな漬、(冷)グリーンピース、にんにくみじん切り、生薬みじん切り、キャベツ、にんじん、ほうれん草	800 kcal 38.1 g 83.0 g 5.2 g
30 木	○	○	味噌汁(油揚げ・大根) 豚肉のマスタード焼き 炒(もやし・ニラ) S大根(コーン・鶏血)	牛乳、赤みそ、白みそ、油揚げ、豚ひき肉(もも)、たまご、牛乳(調理用)、角チーズ 5mm厚	米、強化米、油、三温糖、でんぷん/水(*5)	にんにく、玉ねぎ、たかな漬、(冷)グリーンピース、にんにくみじん切り、生薬みじん切り、キャベツ、にんじん、ほうれん草	748 kcal 25.7 g 27.8 g 4.9 g

※アレルギー食品には記号を表示しています

