



令和8年度 5月の献立表



東京都立農芸高等学校

月	火	水	木	金	予約 締切日
				1日	
★牛乳は毎日つきます。 ★食材の都合により献立を変更することがあります。 ★給食開始時間はHRでご確認ください。				中華おこわ 北京ダッグ風チキン 農 17:20 若布サラダ にら玉スープ 豆花(トウア) エネルギー 775 kca たんぱく質 40.7 g 脂質 24.0 g 食塩相当量 3.6 g	4/24
4日	5日	6日	7日	8日	
憲法記念日 八十八夜	みどりの日	こどもの日 	豚丼 大豆と小魚の揚げ煮 みそ汁 エネルギー 792 kca たんぱく質 36.3 g 脂質 22.0 g 食塩相当量 3.3 g	山菜うどん 鰹(かつお)のごま味噌がらめ 梅肉あえ エネルギー 726 kca たんぱく質 40.1 g 脂質 25.7 g 食塩相当量 2.7 g	4/24
11日	12日	13日	14日	15日	
ごはん いかのごまがらめ 炒り卵あえ 鶏ごぼう汁 エネルギー 773 kca たんぱく質 37.4 g 脂質 25.5 g 食塩相当量 2.9 g	こぎつねご飯 筑前煮 ごま和え みそ汁 抹茶蒸しパン エネルギー 746 kca たんぱく質 23.7 g 脂質 19.7 g 食塩相当量 3.6 g	ごはん きびなごの南蛮漬け 南瓜の中華風煮物 豆腐と小松菜のスープ エネルギー 793 kca たんぱく質 28.9 g 脂質 29.1 g 食塩相当量 2.4 g	カレーライス(添)福神漬 フレンチサラダ 青菜とベーコンのスープ いちごミルクゼリー エネルギー 875 kca たんぱく質 28.7 g 脂質 31.3 g 食塩相当量 3.9 g	ごはん ふくさ卵焼き 甘酢あん 五目豆 みそ汁 果物 エネルギー 794 kca たんぱく質 35.3 g 脂質 27.1 g 食塩相当量 2.7 g	5/1
18日	19日	20日	21日	22日	
ピザトースト クリームシチュー 大根とツナのサラダ エネルギー 800 kca たんぱく質 34.8 g 脂質 39.1 g 食塩相当量 3.1 g	ごはん 豚肉のごまみそ炒め (添)スナップエンドウ じゃこ入り和風サラダ みそ汁、果物 エネルギー 816 kca たんぱく質 32.3 g 脂質 29.9 g 食塩相当量 3.2 g	鮭(さけ)ときのこのクリームパスタ カラフル豆サラダ 大根とセロリーの香りスープ エネルギー 757 kca たんぱく質 33.5 g 脂質 30.5 g 食塩相当量 3.3 g	ごはん 酢豚 白菜と胡瓜の韓国風和え物 豚ひき肉と春雨のスープ 農 17:20 エネルギー 784 kca たんぱく質 28.6 g 脂質 25.1 g 食塩相当量 3.2 g	ひじきご飯 鯖(さば)のみぞれ焼き おひたし みそ汁 果物 農 17:20 エネルギー 798 kca たんぱく質 33.3 g 脂質 33.3 g 食塩相当量 3.2 g	5/8
25日	26日	27日	28日	29日	
ごはん 麻婆豆腐 春雨サラダ 白菜とニラのスープ 農 17:20 果物 エネルギー 767 kca たんぱく質 32.0 g 脂質 23.6 g 食塩相当量 3.1 g	ごはん 鱈(さわら)のパン粉焼き (添)青菜とコーンのソテー マカロニサラダ 農 17:20 野菜と押し麦のスープ 農 17:20 エネルギー 782 kca たんぱく質 34.7 g 脂質 28.2 g 食塩相当量 2.3 g	親子丼 白和え 豚汁 エネルギー 828 kca たんぱく質 35.9 g 脂質 28.9 g 食塩相当量 3.9 g	ごはん メンチカツ(添)キャベツ・トマト じゃが芋と昆布の炒め煮 みそ汁 エネルギー 845 kca たんぱく質 32.7 g 脂質 30.4 g 食塩相当量 3.1 g	校外学習	5/15