

令和8年 5月分献立表

板橋区立志村小学校

日	曜日	こんだて	牛乳	ざいりょう名			栄養価(中学年)	
				熱や力になる	体のもとを作る	体の調子を整える	エネルギー(kcal)	たんぱく質(g)
1	金	【こどもの白の行事食】 中華風混ぜごはん 春雨と豆腐のスープ くだもの(清見オレンジ)	○	もちごめ、こめ、ごま油、油、 りよくとうはるさめ、 白ごま	牛乳、やきふた、とり肉、とうふ、 なまわかめ	ほししいたけ、たけのこ、にんじん、 ごぼう、玉ねぎ、つぶコーン、青な、 しょうが、 きよみオレンジ	594	22.0
7	木	【鉄分強化献立】 ◆高野豆腐のそぼろ丼 ひじきサラダ くだもの(清見オレンジ)	○	こめ、むぎ、油、さとう、 白ごま	牛乳、とりひき肉、こうやどうふ、 ひじき	にんじん、ほししいたけ、きやいんげん、 キャベツ、きゅうり、つぶコーン、 きよみオレンジ	610	25.1
8	金	菜飯 さわらの塩麹焼き 春野菜の豚汁	○	こめ、 白ごま 、油、じゃがいも	牛乳、さわら、ぶた肉、とうふ、 赤みそ、白みそ	青な、こんにやく、にんじん、玉ねぎ、 キャベツ、長ねぎ	610	28.4
11	月	あぶたま丼 野菜のにんにく醤油ドレッシング	○	こめ、むぎ、さとう、でんぶん、油	牛乳、とり肉、 たまご 、油あげ、 なまわかめ	玉ねぎ、青な、キャベツ、きゅうり、 にんじん、もやし、つぶコーン、にんにく	673	27.0
12	火	きなこトースト ポトフ フルーツポンチ	○	食パン 、ソフトマーガリン、 グラニューとう、油、じゃがいも、さとう	牛乳、きなこ、ウィンナー、ぶた肉	にんにく、玉ねぎ、にんじん、キャベツ、 パイン 、 おうとう 、 みかん	594	21.2
13	水	ドライカレー コーンサラダ	○	こめ、むぎ、油、さとう	牛乳、ぶたひき肉、だいた	にんにく、しょうが、セロリー、 マッシュルーム、玉ねぎ、にんじん、 ピーマン、キャベツ、きゅうり、もやし、 つぶコーン	614	22.9
14	木	わかめごはん(ごまなし) 白身魚の香りソース 利休汁	○	こめ、さとう、油、じゃがいも、 ねりごま	牛乳、たきこみわかめ、ホキ、 赤みそ、白みそ	りんご 、にんにく、長ねぎ、しそ葉、 ごぼう、こんにやく、だいこん、 にんじん、青な	608	26.0
15	金	【鉄分強化献立】 みそラーメン ◆青のりビーンズポテト くだもの(清見オレンジ)	○	ちゅうかめん 、ごま油、 白ごま 、油、 でんぶん、じゃがいも、あげ油	牛乳、ぶたひき肉、なまわかめ、 赤みそ、白みそ、だいた、あおさこ	にんにく、しょうが、玉ねぎ、にんじん、 もやし、はくさい、つぶコーン、長ねぎ、 青な、 きよみオレンジ	628	26.1
18	月	七穀ごはん さばのにんにくみそ焼き おひたし かきたま汁	○	こめ、むぎ、ななこく、さとう、ごま油、 白ごま 、しらたまふ、でんぶん	牛乳、さば、赤みそ、花かつお、 とり肉、とうふ、 たまご	にんにく、長ねぎ、キャベツ、 もやし、青な、にんじん、 えのきたけ、チンゲンサイ	668	33.1
19	火	Soy(ソイ)ドッグ キャベツのクリームスープ	○	コッペパン 、油、じゃがいも、 こむぎこ 、 バター 、 なまクリーム	牛乳、だいた、だいたミート、ベーコン、 ピザチーズ 、とり肉、 ちようりょう牛乳 、とうにゅう	にんにく、玉ねぎ、マッシュルーム、 ピーマン、にんじん、キャベツ	590	25.0
20	水	中華丼 春雨のレモン酢かけ くだもの(清見オレンジ)	○	こめ、むぎ、油、でんぶん、ごま油、 りよくとうはるさめ、さとう	牛乳、ぶた肉、 むきえび 、いか	にんじん、玉ねぎ、たけのこ、 ほししいたけ、きくらげ、はくさい、 チンゲンサイ、エリンギ、しょうが、 キャベツ、きゅうり、つぶコーン、 もやし、 レモン 、 きよみオレンジ	601	22.5
21	木	ごはん のりの佃煮 新じゃがのそぼろ煮 野菜のごまからし和え	○	こめ、むぎ、さとう、じゃがいも、 あげ油、油、でんぶん、 白すりごま 、 ねりごま 、ごま油	牛乳、のり、ぶたひき肉	玉ねぎ、たけのこ、にんじん、しめじ、 きやいんげん、もやし、青な、しょうが	642	21.3
22	金	かけカレーうどん 肉まん風蒸しパン	○	れいとううどん 、油、でんぶん、 こむぎこ 、さとう、ごま油	牛乳、とり肉、なると、ぶたひき肉、 赤みそ	玉ねぎ、にんじん、青な、長ねぎ、 たけのこ	612	26.2
25	月	青菜とゆかりのごはん ツナ入り卵焼き みそ汁	○	こめ、じゃがいも、油	牛乳、ツナ、 たまご 、とうふ、油あげ、 なまわかめ、白みそ、赤みそ	青な、ゆかり、玉ねぎ、にんじん、 だいこん、はくさい、長ねぎ	608	25.9
26	火	【とれたて村給食】 コーンピラフ ◆最上町産アスパラのサラダ トマトスープ	○	こめ、油、さとう、じゃがいも	牛乳、とり肉、 むきえび 、ベーコン、 ぶた肉、ひよこ豆	玉ねぎ、にんじん、つぶコーン、 ピーマン、キャベツ、きゅうり、 ◆ グリーンアスパラ 、にんにく、 ポイルトマト	594	22.4
27	水	ごはん ししゃもの南蛮づけ ごまあえ 丸ごとわかめスープ	○	こめ、むぎ、でんぶん、あげ油、さとう、 ねりごま 、 白すりごま	牛乳、ししゃも、ぶた肉、とうふ、 くきわかめ、なまわかめ、めかぶわかめ	長ねぎ、キャベツ、にんじん、 もやし、青な、たけのこ、 えのきたけ、しょうが	636	26.1
28	木	抹茶ミルクトースト ポークビーンズ ごまだれサラダ	○	食パン 、ソフトマーガリン、 グラニューとう、油、じゃがいも、 赤ざらめ、さとう、 白すりごま	牛乳、 コンデンスミルク 、ぶた肉、 だいた	セロリー、玉ねぎ、にんじん、 ポイルトマト、トマトピューレ、 キャベツ、もやし、きやいんげん	633	27.8
29	金	スパゲッティあけぼのソース さいころサラダ くだもの(清見オレンジ)	○	スパゲッティ 、油、 こむぎこ 、 バター 、 なまクリーム 、じゃがいも、さとう	牛乳、ぶた肉、ベーコン、 ピザチーズ	玉ねぎ、にんじん、きゅうり、 つぶコーン、 きよみオレンジ	654	23.6

※学校行事等の関係で献立を変更することがあります。※ サラダは加熱した野菜を使用しています。
 ※材料は「えび、かに、小麦、卵、乳、アモンド、ごま、くだもの」を太字で表記しています。
 調味料および加工品については各学校で異なります。
 ◆マークの献立は、鉄分摂取強化を図る目的で取り入れています。
 ☆マークの食材は、板橋区の食育推進事業のひとつとして、生産地からとれたての村を通して購入した食材を使用しています。

毎月19日は食育の日です

5月の指導目標

◎給食指導：よい姿勢で食器をきちんと持って食べよう
 ◎栄養指導：朝ごはんの大切さを知ろう



区分	エネルギー(kcal)			たんぱく質(g)		
	低学年(1.2年)	中学年(3.4年)	高学年(5.6年)	低学年(1.2年)	中学年(3.4年)	高学年(5.6年)
5月分平均	556	621	700	22.8	25.1	28.1
板橋区学校給食摂取基準	547~617	611~689	690~778	17.8~30.9	19.9~34.5	22.4~38.9