

令和8年11月分献立表

板橋区立志村第一小学校

日	曜日	こ ん だ て	牛乳	ざいりよう名			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)
2	月	振 替 休 日						
4	水	にんじんごはん 魚のもみじ焼き さわにわん	○	こめ、むぎ、マヨネーズ、白ごま、油	牛乳、さかな、赤みそ、ぶた肉、 なまわかめ	にんじん、つぶコーン、玉ねぎ、 こまつな、ごぼう、だいこん、 たけのこ、長ねぎ、みずな	609	26.4
5	木	【鉄分強化献立】 五目わかめラーメン ◆鉄ちゃんビーンズ(ｽﾏｲｼｰ) くだもの	○	ちゅうかめん、油、白ごま、ごま油、 でんぶん、あげ油	牛乳、いか、とり肉、なまわかめ、だいず、 こうやどうふ	にんにく、しょうが、はくさい、にんじん、 たけのこ、長ねぎ、ほししいたけ、青な、 くだもの	621	27.1
6	金	カレー焼きパン ABCマカロニスープ	○	ショートニングパン、こむぎこ、ソフト パンこ、じゃがいも、油、 ABCマカロニ	牛乳、ぶた肉、だいず、ベーコン、 とり肉	玉ねぎ、にんじん、かぶ、 かぶ(葉)	597	23.1
9	月	わかめごはん もずく入り卵焼き みそ汁	○	こめ、むぎ、白ごま、さとう、 じゃがいも、油、さつまいも	牛乳、たきこみわかめ、とりひき肉、 もずく、なまわかめ、とうふ、 たまご、白みそ、赤みそ	キャベツ、玉ねぎ、にんじん、だいこん、 長ねぎ、えのきたけ、青な	611	24.8
10	火	きんぴらごはん 小魚のスパイシー揚げ 臭汁	○	こめ、もちごめ、むぎ、油、さとう、 でんぶん、こむぎこ、あげ油、 じゃがいも	牛乳、とりひき肉、油あげ、ししゃも、 だいず、白みそ、赤みそ	にんじん、ごぼう、にんにく、玉ねぎ、 だいこん、長ねぎ、青な	641	28.5
11	水	ごはん ポークチャップ 野菜スープ くだもの	○	こめ、むぎ、油、でんぶん、じゃがいも	牛乳、ぶた肉、とり肉	にんにく、玉ねぎ、マッシュルーム、 トマトピューレ、セロリー、にんじん、 キャベツ、つぶコーン、くだもの	650	27.0
12	木	あんかけうどん もやしのごま醤油和え スイートポテト	○	れいとううどん、油、でんぶん、さとう、 ごま油、白すりごま、さつまいも、 バター、なまクリーム	牛乳、とり肉、かまぼこ、油あげ、 ちょうりよう牛乳、たまご	玉ねぎ、にんじん、だいこん、はくさい、 しめじ、長ねぎ、もやし、青な	586	21.1
13	金	【七五三の行事食】 赤飯 鶏肉の照り焼き のりおひたし えのきと卵のすまし汁	○	こめ、もちごめ、黒ごま、さとう、 でんぶん	牛乳、ささげ、とりもも肉、 のり、とうふ、たまご	しょうが、キャベツ、もやし、 にんじん、玉ねぎ、えのきたけ、青な	664	31.7
16	月	生揚げの中華丼 茎わかめと大根のピリ辛 くだもの	○	こめ、おしむぎ、油、ごま油、さとう、 でんぶん、白ごま	牛乳、なまあげ、ぶた肉、赤みそ、 くきわかめ	しょうが、にんじん、たけのこ、 ほししいたけ、玉ねぎ、チンゲンサイ、 キャベツ、だいこん、きゅうり、 くだもの	644	25.4
17	火	セルフフィッシュバーガー 卵入りミネストラスープ	○	ミルクパン、さとう、油、じゃがいも、 でんぶん、あげ油	牛乳、魚、とり肉、ベーコン、 白いんげん、たまご	レモン、にんにく、しょうが、 セロリー、玉ねぎ、にんじん、 ポイルトマト、キャベツ	589	30.4
18	水	キムチチャーハン 豆腐と春雨のスープ フルーツヨーグルトあえ	○	こめ、むぎ、油、白ごま、 りょくとうはるさめ、ごま油	牛乳、ぶた肉、とり肉、とうふ、 なまわかめ、ブレンヨーグルト	にんじん、ピーマン、はくさいキムチ、 玉ねぎ、つぶコーン、あおな、 しょうが、おうとう、パイン、みかん	595	20.5
19	木	チキンカレーライス 海藻サラダ くだもの	○	こめ、むぎ、じゃがいも、油、こむぎこ、 バター、白ごま、さとう、ごま油	牛乳、とりひき肉、 ちょうりよう牛乳、ピザチーズ、 かいそうミックス、なまわかめ	玉ねぎ、にんじん、しょうが、にんにく、 りんご、キャベツ、つぶコーン、 くだもの	662	19.4
20	金	【板橋ふれあい農園会給食】 ごはん おかかふりかけ 魚の塩麹焼き ☆板橋区産大根の煮物	○	こめ、むぎ、さとう、白ごま、 油、じゃがいも	牛乳、はなかつお、さかな、 とり肉、なまあげ	こんにゃく、にんじん、☆だいこん、 たけのこ、さやいんげん	637	31.1
24	火	【鉄分強化献立】 ◆高野豆腐のそぼろ丼 たまごとコーンのスープ くだもの	○	こめ、むぎ、油、さとう、でんぶん	牛乳、とりひき肉、 こうやどうふきざみ、たまご	にんじん、ほししいたけ、さやいんげん、 玉ねぎ、クリームコーン、つぶコーン、 長ねぎ、しょうが、くだもの	642	26.9
25	水	ごはん 魚のピリ辛焼き 油揚げのサラダ けんちん汁	○	こめ、むぎ、さとう、白すりごま、油、 じゃがいも、ごま油	牛乳、さかな、赤みそ、油あげ、とうふ	しょうが、にんにく、にんじ、きゅうり、 キャベツ、ごぼう、だいこん、長ねぎ、 青な	633	27.8
26	木	ペンネ・ポロネーゼ レンズ豆のサラダ くだもの	○	ペンネマカロニ、油、 バター、さとう	牛乳、ぶたひき肉、こなチーズ、 レンズまめ	にんにく、しょうが、玉ねぎ、にんじん、 マッシュルーム、トマトジュース、 トマトピューレ、キャベツ、きゅうり、 もやし、くだもの	608	23.0
27	金	練りごまトースト 秋の味覚シチュー フレンチサラダ	○	食パン、ソフトマーガリン、ねりごま、 白ごま、グラニューとう、さつまいも、 油、こむぎこ、バター、なまクリーム、 さとう	牛乳、ぶた肉、ベーコン、 ちょうりよう牛乳、とうにゅう	にんにく、玉ねぎ、にんじん、しめじ、 キャベツ、きゅうり、つぶコーン	594	19.4
30	月	振 替 休 日						

※くだものはりんご、みかん、ミニトマトを予定しております。
※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、ｱｰﾓﾄﾞ、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、板橋区の農家の方々が生産した農作物を使用しています。

11月の指導目標

◎給食指導：感謝して食べよう
◎栄養指導：おやつをみなおそう



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)
11月分平均	563	628	709	23.4	25.8	28.9
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