

令和8年 5月分献立表

板橋区立志村第四小学校

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	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、 赤ごま、さとう、白すりごま	牛乳、コンデンスミルク、ぶた肉、 だいず	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
7 木	【こどもの日の行事食】 中華風混ぜごはん 春雨と豆腐のスープ くだもの(デコボン)	○	もちごめ、こめ、むぎ、ごま油、油、 りよくとうはるさめ、白ごま	牛乳、やきぶた、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、くだもの(デコボン)	594	22.0
8 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、 こむぎご、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
11 月	ドライカレー アーモンドサラダ	○	こめ、むぎ、油、さとう、 アーモンドほそぎり	牛乳、ぶたひき肉、だいず	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	626	23.3
12 火	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
13 水	菜飯 魚の塩麹焼き 春野菜の豚汁	○	こめ、むぎ、白ごま、油、じゃがいも	牛乳、さかな(ます)、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
14 木	【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、だいず、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、くだもの(清見オレンジ)	628	26.1
15 金	Soy(ソイ)ドッグ キャベツのクリームスープ くだもの(美生柑)	○	コッペパン、油、じゃがいも、 こむぎご、バター、なまクリーム	牛乳、だいず、だいずミート、ベーコン、 ビザチーズ、とり肉、 ちゅうりよう牛乳、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、 くだもの(美生柑)	615	25.3
18 月	振替休日						
19 火	青菜とゆかりのごはん ツナ入り卵焼き みそ汁	○	こめ、むぎ、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
20 水	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
21 木	わかめごはん(ごまなし) 魚の香りソース 利休汁	○	こめ、むぎ、さとう、油、じゃがいも、 ねりごま	牛乳、たきこみわかめ、 さかな(かれい)、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
22 金	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
25 月	スパゲッティあけほのソース さいころサラダ くだもの(メロン)	○	スパゲッティ、油、こむぎご、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、ビザチーズ	玉ねぎ、にんじん、きゅうり、 つぶコーン、くだもの(メロン)	654	23.6
26 火	ごはん ししゃもの南蛮漬け ごま和え 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、とうがらし、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
27 水	【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(デコボン)	○	こめ、むぎ、油、さとう、白ごま	牛乳、とりひき肉、こうやどらふ、 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、 くだもの(デコボン)	610	25.1
28 木	【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、むぎ、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
29 金	七穀ごはん 魚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、さかな(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、とうがらし、 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

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もって食べよう
- ◎栄養指導：朝ごはんの大切さを知ろう



※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村を通して購入した食材を使用しています。

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	559	624	703	22.9	25.3	28.3
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