

令和8年 4月分献立表

板橋区立北前野小学校

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)
9	木	豆腐の中華煮并 海藻サラダ	○	こめ、むぎ、油、さとう、 ごま油、でんぷん	牛乳、ぶた肉、とうふ、 かいそうミックス	にんにく、しょうが、にんじん、 ほししいたけ、たけのこ、 玉ねぎ、長ねぎ、チンゲンサイ、 キャベツ、つぶコーン	617	26.7
10	金	ごはん おかかふりかけ 卵焼き かぶのみそ汁	○	こめ、むぎ、さとう、 白ごま 、 じゃがいも、油	牛乳、花かつお、とりひき肉、 たまご 、とうふ、赤みそ、白みそ	玉ねぎ、にんじん、 長ねぎ、かぶ、青な	616	25.0
13	月	カレーライス 和風サラダ	○	こめ、むぎ、じゃがいも、さとう こむぎこ 、ソフトマーガリン、油	牛乳、とり肉、なまわかめ	にんにく、しょうが、玉ねぎ、 にんじん、 りんご 、キャベツ、 きゅうり、つぶコーン	628	18.8
14	火	わかめと青菜のごはん 五目肉じゃが くだもの(いちご)	○	こめ、むぎ、 白ごま 、油、 じゃがいも、さとう	牛乳、たきこみわかめ、 ぶた肉、油あげ	青な、玉ねぎ、いとこんにやく、 にんじん、しめじ、たけのこ、 さやいんげん、 くだもの	623	22.4
15	水	たけのごはん 魚(さわら)のしょうが風味焼き 吉野汁(うどん入り)	○	こめ、さとう、じゃがいも、 干しうどん 、でんぷん	牛乳、油あげ、さかな	たけのこ、にんじん、しょうが、 長ねぎ、だいこん、はくさい、青な	612	27.2
16	木	ガーリックトースト レンズ豆のスープ フルーツポンチ	○	食パン 、ソフトマーガリン、油、 じゃがいも、さとう	牛乳、レンズまめ、ぶた肉	にんにく、玉ねぎ、にんじん、 ポイルトマト、 パイン 、 おうとう 、 みかん	588	21.0
17	金	【鉄分強化献立】 醤油ラーメン ◆鉄ちゃんビーンズ(スパイシー) くだもの(柑橘類)	○	ちゅうかめん 、ごま油、 白ごま 、 油、でんぷん、あげ油	牛乳、ぶた肉、白ちくわ、 なまわかめ、だいず、 こうやどうふ	にんにく、しょうが、にんじん、 たけのこ、ほししいたけ、 キャベツ、長ねぎ、青な、 くだもの	623	28.5
20	月	【あまつこ給食】 ごまごはん 魚(すけそうたら)のレモン風味(あまつ) みそ汁	○	こめ、むぎ、 白ごま 、 黒ごま 、 さとう、でんぷん	牛乳、さかな、とうふ、 赤みそ、白みそ	しょうが、 レモン 、にんじん、 玉ねぎ、キャベツ、青な	621	26.1
21	火	ツナドック 春野菜のクリームシチュー くだもの(いちご)	○	コッペパン 、油、マヨネーズ、 じゃがいも、 こむぎこ 、 バター	牛乳、ツナ、とり肉、 ちょうりょう牛乳 、とうにゅう	玉ねぎ、にんじん、キャベツ、 かぶ、しめじ、青な、 くだもの	592	24.4
22	水	磯おこわ ししゃものから揚げ かきたま汁	○	こめ、もちごめ、さとう、 でんぷん、あげ油	牛乳、ひじき、とり肉、油あげ、 きざみこんぶ、ししゃも、 たまご	にんじん、しょうが、長ねぎ、 はくさい、えのきたけ、青な	638	28.7
23	木	【鉄分強化献立】 ◆変わり親子丼 野菜のからし和え	○	こめ、むぎ、さとう、 ごま油、でんぷん	牛乳、とり肉、 こうやどうふきざみ、 たまご	玉ねぎ、にんじん、 れいとうグリーンピース、もやし、 青な、しょうが	614	26.4
24	金	コーンライス キャラメルチキン マカロニスープ	○	こめ、むぎ、 バター 、 マカロニ 、 グラニューとう、はちみつ	牛乳、とりもも肉、 ぶた肉	にんにく、つぶコーン、しょうが、 玉ねぎ、にんじん、キャベツ	623	24.7
27	月	【入学と進級のお祝いの行事食】 ごはん 魚(めばる)の西京味噌焼き 野菜の甘酢あえ お祝いすまし汁	○	こめ、むぎ、さとう、ごま油	牛乳、さかな、白みそ、とうふ、 なまわかめ、いわいなるど	キャベツ、だいこん、にんじん、 長ねぎ、えのきたけ、青な	610	27.5
28	火	セサミトースト チリコンカン フレンチサラダ(玉葱入り)	○	食パン 、ソフトマーガリン、 白すりごま 、さとう、油、 じゃがいも	牛乳、白いんげん、 ぶたひき肉、ベーコン	にんにく、玉ねぎ、にんじん、 マッシュルーム、ポイルトマト、 トマトピューレ、キャベツ、 きゅうり、つぶコーン	621	24.5
30	木	わかめうどん ヨーグルトケーキ	○	れいとううどん 、油、はくりきこ、 さとう、ソフトマーガリン	牛乳、ぶた肉、油あげ、 さつまあげ、なまわかめ、 たまご 、 プレーンヨーグルト	キャベツ、にんじん、長ねぎ、 青な、 レモン	585	24.9

毎月19日は食育の日です

お願い：食べたことのある食材でも、食物アレルギー症状が出る場合があります。食べた後に違和感があつたら、食べるのをやめて先生などに声をかけるよう、ご家庭でお子さんと話をしてください。今年度もどうぞよろしくお願いいたします。

4月の指導目標

- ◎給食指導：係を決めてじょうずに準備・片付けをしよう
- ◎栄養指導：食べ物の仲間を知ろう



※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。

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)
4月分平均	551	614	692	22.7	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