

令和8年 7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)
1	水	【鉄分強化献立】 麻婆豆腐麺 ◆大豆とポテトのフライ	○	ちゅうかめん, 油, さとう, でんぶん, じゃがいも, あげ油, ごま油	牛乳, ぶたひき肉, だいず れいとうどうふ, 赤みそ,	にんにく, しょうが, にんじん, 玉ねぎ, たけのこ, ほししいたけ, 長ねぎ, にら	664	32.1
2	木	【とれたて村給食】 チキンピラフ ☆最上町産トマトと卵のスープ くだもの(サイダーゼリー)	○	こめ, むぎ, バター, 油, じゃがいも, マカロニ, でんぶん, サイダー	牛乳, とり肉, ぶた肉, たまご, こ なかなてん	玉ねぎ, にんじん, つぶコーン, れいとうグリーンピース, ☆トマト, バイン	591	20.4
3	金	たこと昆布のごはん 鶏肉の塩ねぎソース みそ汁	○	こめ, むぎ, さとう, 白ごま, ごま油	牛乳, きざみこんぶ, たこ, 油あげ, とりもも肉, とうふ なまわかめ, 赤みそ, 白みそ	にんじん, しょうが, 長ねぎ, もやし, キャベツ, えのきたけ, 青な	603	27.8
6	月	【七夕の行事食】 五目ちらし寿司 魚(さば)の三味焼き 七夕汁	○	こめ, むぎ, さとう, ねりごま, 白ごま, そうめん, 生ふ	牛乳, 油あげ, さかな, 白みそ, なた, とり肉,	にんじん, たけのこ, ほししいたけ, れんこん, しょうが, 長ねぎ, だいこん, えのきたけ,	659	29.4
7	火	ナチョスドッグ キャベツのクリーム煮 くだもの(小玉すいか)	○	コッペパン, 油, こむぎこ, じゃがいも, こめこ	牛乳, ぶたひき肉, ピザチーズ, とり肉, ちょうりよう牛乳, とうにゅう	玉ねぎ, にんじん, にんにく, キャベツ, くだもの	591	23.8
8	水	ごはん 豚肉とじゃが芋のみそ煮 茎わかめサラダ	○	こめ, むぎ, 油, じゃがいも, さとう, 白ごま, ごま油	牛乳, ぶた肉, 赤みそ, くきわかめ	玉ねぎ, ごぼう, こんにゃく, にんじん, たけのこ, 青な, キャベツ, つぶコーン	613	20.0
9	木	トマトとなすのスパゲッティ ビーンズオムレツ くだもの(冷凍みかん)	○	スパゲッティ, オリーブ油, 油, じゃがいも, マヨネーズ	牛乳, ぶた肉, ベーコン, だいず, とりひき肉, たまご	にんにく, 玉ねぎ, トマトピューレ, なす, ポイルトマト, くだもの	663	31.7
10	金	【とれたて村給食】 とりめし ☆小魚(めひかり)の駒ヶ根市産玉ねぎソース 冬瓜汁	○	こめ, むぎ, 油, さとう, でんぶん, あげ油, じゃがいも	牛乳, とり肉, こざかな, とうふ, なまわかめ	にんにく, ごぼう, ☆玉ねぎ, しょうが, とうがん, 長ねぎ, 青な	619	27.2
13	月	ごはん 魚(たら)のカレー焼き 土佐酢和え かきたま汁	○	こめ, むぎ, さとう, でんぶん, ごま油	牛乳, さかな, 花かつお, とり肉, とうふ, たまご	にんにく, しょうが, きゅうり, だいこん, にんじん, 長ねぎ, えのきたけ, 青な	630	31.0
14	火	練りごまトースト ひよこ豆のスープ フルーツポンチ	○	食パン, ソフトマーガリン, ねりごま, 白すりごま, グラニューとう, じゃがいも, 油, さとう	牛乳, ひよこ豆, ぶた肉	玉ねぎ, にんじん, にんにく, トマトピューレ, ポイルトマト, バイン, おうとう, りんご	636	20.7
15	水	わかめと青菜のごはん 魚(あじ)の薬味焼き なすのみそ汁	○	こめ, むぎ, 白ごま, じゃがいも, さとう	牛乳, たきこみわかめ, さかな, 赤みそ, とうふ, 白みそ	青な, にんにく, にんじん, なす, 玉ねぎ, だいこん	609	27.1
16	木	スタミナサラダうどん ココアケーキ	○	れいとううどん, 油, さとう, 白ごま, はくりきこ, ソフトマーガリン	牛乳, ぶた肉, 赤みそ, くきわかめ	しょうが, にんにく, もやし, にんじん, きゅうり, キャベツ, さやいんげん	632	27.2
17	金	米粉夏野菜カレーライス 海藻サラダ セレクトデザート	○	こめ, むぎ, 油, じゃがいも, こめこ, さとう, ごま油	牛乳, たまご, とうにゅう	しょうが, にんにく, 玉ねぎ, にんじん, かぼちゃ, なす, りんご, もやし, キャベツ, きゅうり, つぶコーン,	655	19.7

毎月19日は食育の日です

※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、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。

7月の指導目標
◎給食指導：きれいなもりつけをしよう
◎栄養指導：暑さに負けない体をつくろう



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)
7月分平均	563	628	708	23.5	26.0	29.1
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