

# 令和8年 5月分献立表

板橋区立緑小学校

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、 <b>白ごま</b>	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、 <b>くだもの</b>	591	22.3	
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(りんご)	○	こめ、むぎ、油、さとう、 <b>白ごま</b>	牛乳、とりひき肉、こうやとうふ、 ひじき	にんじん、ほししいたけ、さやいんげん、 キャベツ、きゅうり、つぶコーン、 <b>くだもの</b>	609	24.9	
8	金	菜飯 魚(ホッケ)の塩麹焼き 春野菜の豚汁	○	こめ、むぎ、 <b>白ごま</b> 、油、じゃがいも	牛乳、さかな、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	612	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、 <b>たまご</b> 、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	【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(きよみオレンジ)	○	<b>ちゅうかめん</b> 、ごま油、 <b>白ごま</b> 、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、 <b>だいた</b> 、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、 <b>くだもの</b>	621	26.2	
13	水	ドライカレー キャベツサラダ	○	こめ、むぎ、油、さとう、	牛乳、ぶたひき肉、 <b>だいた</b>	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	615	23.1	
14	木	Soy(ソイ)ドッグ キャベツのクリームスープ くだもの(スティックパイ)	○	<b>コッペパン</b> 、油、じゃがいも、 <b>こむぎこ</b> 、 <b>バター</b> 、 <b>なまクリーム</b>	牛乳、 <b>だいた</b> 、 <b>だいた</b> ミート、ベーコン、 <b>ピザチーズ</b> 、とり肉、 <b>ちようりよう牛乳</b> 、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、 <b>くだもの</b>	628	25.3	
15	金	わかめごはん(ごまなし) 魚(カレイ)の香りソース 利休汁	○	こめ、むぎ、さとう、油、じゃがいも、 <b>ねりごま</b>	牛乳、たきこみわかめ、さかな、 赤みそ、白みそ	<b>りんご</b> 、にんにく、長ねぎ、しそ葉、 ごぼう、こんにやく、 <b>だいた</b> 、 にんじん、青な	610	26.0	
18	月	七穀ごはん 魚(トビ)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、 <b>白ごま</b> 、 <b>しらたまふ</b> 、でんぶん	牛乳、さかな、赤みそ、 <b>はかつお</b> 、 とり肉、とうふ、 <b>たまご</b>	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	667	33.0	
19	火	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、 <b>白すりごま</b> 、 <b>ねりごま</b> 、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、 さやいんげん、もやし、青な、しょうが	642	21.3	
20	水	中華丼 春雨のレモン酢かけ くだもの(りんご)	○	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、 <b>むきえび</b> 、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、 <b>レモン</b> 、 <b>くだもの</b>	600	22.3	
21	木	きなこ揚げパン ポトフ フルーツポンチ	○	<b>コッペパン</b> 、あげ油、 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、 <b>パイ</b> 、 <b>おうとう</b> 、 <b>みかん</b>	663	23.8	
22	金	かけカレーうどん 肉まん風蒸しパン	○	<b>れいとううどん</b> 、油、でんぶん、 <b>こむぎこ</b> 、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	26.1	
25	月	開校記念日							
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、むぎ、油、さとう、じゃがいも	牛乳、とり肉、 <b>むきえび</b> 、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、 ◆ <b>グリーンアスパラ</b> 、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、 <b>ねりごま</b> 、 <b>白すりごま</b>	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	
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	○	<b>食パン</b> 、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、 <b>白すりごま</b>	牛乳、 <b>コンデンスミルク</b> 、ぶた肉、 <b>だいた</b>	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、さやいんげん	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(小玉すいか)	○	<b>スパゲッティ</b> 、油、 <b>こむぎこ</b> 、 <b>バター</b> 、 <b>なまクリーム</b> 、じゃがいも、さとう	牛乳、ぶた肉、ベーコン、 <b>ピザチーズ</b>	玉ねぎ、にんじん、きゅうり、 つぶコーン、 <b>くだもの</b>	645	23.7	

※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。※果物は納品状況によって変更になる場合があります。  
 ◆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。

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



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	561	627	707	22.9	25.3	28.2
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