## 令和7年 11月分献立表

板橋区立金沢小学校

学舞师(山学年)

١_	曜	- / ± -		ざいりょうき			栄養価(中学年)	
		こんだて	牛乳	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)
4	火	【文化の肖の行事食】 わかめごはん 菊花蒸し 吉野洋	0	こめ むぎ <b>白ごま</b> でんぷん	<b>牛乳</b> たきこみわかめ とり肉 ぶた肉 とうふ 白ちくわ 油あげ	玉ねぎ しょうが にんにく つぶコーン にんじん はくさい 青な 長ねぎ	594	24.1
5	水	ペンネ・ボロネーゼ レンズ <sup>**</sup> のサラダ くだもの	0	ペンネマカロニ 油 こむぎこ さとう ソフトマーガリン	<b>牛乳</b> ぶた肉 <b>こなチーズ</b> レンズまめ	にんにく しょうが 玉ねぎ にんじん トマトピューレ キャベツ もやし <b>くだもの</b>	608	23.1
6	木	きな粉揚げパン みそワンタンスープ くだもの	0	<b>ショートニングパン</b> さとう 油 <b>ウェーブワンタン</b> ごま油 <b>白ごま</b>	<b>牛乳</b> きなこ ぶた肉 わかめ 赤みそ 白みそ	にんにく しょうが、玉ねぎ にんじん もやし はくさい えのきだけ つぶコーン 長ねぎ <b>くだもの</b>	648	21.3
7	金	ごはん 黛の堂味焼き わかめサラダ たまごと養繭のスープ	0	こめ むぎ さとう <b>ねりごま 白ごま</b> 油 ごま油 はるさめ でんぷん	<b>牛乳</b> さかな 白みそ わかめ とり肉 とうふ <b>たまご</b>	しょうが ながねぎ もやし にんじん つぶコーン キャベツ 青な	661	30.6
10	月	ごはん 豆腐の中華煮 バンサンスウ	0	こめ むぎ 油 さとう でんぷん ごま油 はるさめ <b>白ごま</b>	<b>牛乳</b> ぶた肉 だいず とうふ	にんにく しょうが にんじん ほししいたけ 玉ねぎ 長ねぎ 青な きゅうり もやし つぶコーン	620	27.2
11	火	ガーリックライス ポークチャップ ひよこ <u>节</u> と野菜のスープ	0	こめ むぎ <b>マーガリン</b> 油 でんぷん じゃがいも	<b>牛乳</b> ぶた肉 とり肉 ひよこまめ	つぶコーン にんにく 玉ねぎ しめじ トマトピューレ セロリー にんじん キャベツ えのきたけ	612	25.4
12	水	ごはん サバのソース焼き ごま酢あえ けんちん汁	0	こめ むぎ さとう <b>白すりごま</b> 油 じゃがいも	<b>牛乳</b> さば 赤みそ 油あげ とうふ	しょうが にんじん もやし キャベツ つぶコーン ごぼう だいこん 長ねぎ 青な	624	27.6
13	木	【鉄労強化】 五首わかめラーメン ◆鉄ちゃんビーンズ(スパイシー) <だもの	0	<b>ちゅうかめん</b> 油 <b>白ごま</b> ごま油 でんぷん	<b>牛乳</b> なると とり肉 わかめ だいす 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 <b>くだもの</b>	641	28.5
14		【七五章の行事後】 古代米赤飯 鷄肉の照り焼き 野菜の甘酢あえ えのきと姉のすまし汁	0	こめ もちごめ くろまい <b>黒ごま</b> さとう ごま油 でんぷん	<b>牛乳</b> とり肉 たまご	しょうが キャベツ もやし にんじん 玉ねぎ はくさい えのきたけ 青な	592	26.6
17	月	 膝キムチ丼 ジャーマンポテト	0	こめ むぎ ごま油 でんぷん じゃがいも オリーブ油	<b>牛乳</b> ぶた肉 ウインナー	しょうが はくさい <b>はくさいキムチ</b> 玉ねぎ	591	23.0
18	火	ごはん	0	こめ むぎ マヨネーズ 白 <i>ご</i> ま	<b>牛乳</b> さかな 赤みそ とうふ わかめ	にんじん 青な もやし 長ねぎ だいこん	609	26.4
19	水	あんかけうどん スイートポテト	0	れいとううどん 油 でんぷん さつまいも さとう なまクリーム ソフトマーガリン	<b>牛乳</b> とり肉 かまぼこ 油あげ <b>ちょうりよう牛乳</b>	玉ねぎ にんじん だいこん はくさい しめじ 長ねぎ, 青な	584	20.0
20	木	セサミハニートースト マカロニスープ くだもの	0	食パン はちみつ ソフトマーガリン ねりごま 白すりごま さとう じゃがいも 油 マカロニ	<b>牛乳</b> とり肉	にんにく 玉ねぎ キャベツ にんじん マッシュルーム <b>くだもの</b>	585	20.7
21	金	ごはん おかかふりかけ もずく入り姉焼き みそ汁	0	こめ むぎ <b>白ごま</b> さとう じゃがいも 油 さつまいも	<b>牛乳</b> 花かつお とり肉 <b>たまご</b> もずく 白みそ 赤みそ	キャベツ 玉ねぎ にんじん はくさい 長ねぎ えのきたけ 青な	631	26.4
25	火	ごはん ししゃものカレー焼き みそ肉じゃが	0	こめ むぎ 油 じゃがいも さとう	<b>牛乳</b> ししゃも ぶた肉 油あげ 赤みそ	にんじん ごぼう 玉ねぎ 青な	619	28.6
26	水	【 板橋 ふれあい農園会給食 】 <b>☆</b> 板橋区産大根の米物カレー <b>☆</b> 板橋区産大根入りフレンチサラダ <b>〈だもの</b>	0	こめ おしむぎ 油 じゃがいも こめこ さとう	<b>牛乳</b> とり肉	にんじん 玉ねぎ しょうが にんにく <u>☆だいこん</u> キャベツ つぶコーン <b>くだもの</b>	644	18.9
27	木	ココアパン かぶのクリーム煮 フルーツミックス	0	<b>ココアバン</b> 油 じゃがいも こめこ	<b>牛乳</b> とり肉 <b>ちょうりよう牛乳</b> 白いんげん	玉ねぎ にんじん かぶ <b>バイン おうとう みかん</b>	575	20.4
28	金	ごはん 魚のピリキ焼き 茎わかめサラダ たまごとコーンのスープ	0	こめ むぎ さとう <b>白ごま</b> ごま油 油 こめこ	<b>牛乳</b> さかな くきわかめ とうふ たまご	にんにく しょうが 長ねぎ キャベツ にんじん もやし 玉ねぎ つぶコーン 青な	654	29.4

毎月19日は食育の日です

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



※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・むド、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、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。

	I	ニネルギー(kc	al)	たんぱく質(g)			
区分	低学年	中学年	高学年	低学年	中学年	高学年	
	(1.2年)	(3.4年)	(5.6年)	(1.2年)	(3.4年)	(5.6年)	
11月分平均	552	616	695	22.5	24.9	27.8	
板橋区学校給食摂取基準	547~617	611~689	690 <b>~</b> 778	17.8~30.9	19.9~34.5	22.4~38.9	