

令和7年 10月分献立表

板橋区立中根橋小学校

日	曜日	こ ん だ て	飲み物	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	ごはん ひじきふりかけ さばのみそだれかけ 根菜汁	牛乳	こめ、むぎ、 白ごま 、油、さとう、 でんぶん、ごま油、じゃがいも	牛乳 、ひじき、花かつお、さかな、 白みそ、赤みそ、油あげ	しょうが、ごぼう、にんじん、 玉ねぎ、だいこん、青な	613	25.9
2	木	【十五夜の行事食】 こぎつねごはん かきたま汁 お月見団子(南瓜入り)	牛乳	こめ、むぎ、さとう、でんぶん、 しらたまこ	牛乳 、油あげ、とりひき肉、 たまご 、なまわかめ、とうふ	にんじん、しょうが、玉ねぎ、 だいこん、ほししいたけ、青な、 かぼちゃ	621	22.1
3	金	【給食試食会】 秋のカレーライス 海藻サラダ くだもの(梨)	牛乳	こめ、むぎ、さつまいも、油、 こむぎこ 、ソフトマーガリン、 さとう	牛乳 、とり肉	にんにく、しょうが、玉ねぎ、 にんじん、れんこん、エリンギ、 りんご 、キャベツ、つぶコーン、 きゅうり、 くだもの	705	19.7
6	月	【日本各地の郷土料理:沖縄県】 ジュシー(沖縄風炊き込みごはん) おひたし イナムドゥチ	牛乳	こめ、むぎ、油、さとう、じゃがいも	牛乳 、とり肉、油あげ、 きざみこんぶ、花かつお、ぶた肉、 かまぼこ、とうふ、白みそ	ほししいたけ、にんじん、青な、 もやし、だいこん、長ねぎ、 チンゲンサイ	594	25.7
7	火	黒砂糖食パン ポテのミートグラタン 白いんげんのスープ	牛乳	黒ごとう食パン 、じゃがいも、 油、赤さらめ、 なまクリーム 、 バター 、 こむぎこ	牛乳 、ぶたひき肉、だいず、 ビサチーズ 、とり肉、白いんげん	にんにく、玉ねぎ、マッシュルーム、 トマトピューレ、トマトジュース、 にんじん、キャベツ	635	29.1
8	水	北海ラーメン 大豆とポテのフライ くだもの(ぶどう)	牛乳	ちゅうかめん 、ごま油、 白ごま 、 油、 バター 、でんぶん、 じゃがいも、あげ油	牛乳 、いか、 むきえび 、ぶた肉、 なまわかめ、赤みそ、だいず	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	625	30.3
9	木	ごはん ししゃもの南蛮やき かりかり油揚げのサラダ 五目汁	牛乳	こめ、むぎ、さとう、ごま油、油	牛乳 、ししゃも、油あげ、 なまわかめ、とり肉、赤みそ、 白みそ	長ねぎ、もやし、キャベツ、 にんじん、しょうが、玉ねぎ、 だいこん、青な	596	25.9
10	金	【鉄分強化献立】 ◆変わり親子丼 野菜のごま酢 くだもの(梨)	 牛乳	こめ、むぎ、さとう、でんぶん、 白すりごま	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、 キャベツ、青な、もやし、 くだもの	664	27.2
14	火	ごはん 豚肉とじゃが芋のみそ煮 野菜のアーモンド和え	牛乳	こめ、むぎ、油、じゃがいも、 さとう、 アーモンドパウダー	牛乳 、ぶた肉、赤みそ	玉ねぎ、ごぼう、こんにゃく、 にんじん、たけのこ、キャベツ、 青な、もやし	593	21.0
15	水	【教科と関連した給食:1年生国語】 スパゲッティミートソース りっちゃん元氣サラダ フルーツミックス	牛乳	スパゲッティ 、油、赤さらめ、 こむぎこ 、 バター 、さとう、 白ごま	牛乳 、ぶたひき肉、だいず、 ビサチーズ 、きざみこんぶ、 花かつお	にんにく、セロリー、玉ねぎ、 にんじん、マッシュルーム、 トマトジュース、トマトピューレ、 キャベツ、きゅうり、つぶコーン、 赤パブリカ、 パイン・おうとう・りんご	625	0.0
16	木	秋の彩りごはん かわいい塩麴焼き みそ汁	牛乳	こめ、むぎ、さつまいも、さとう	牛乳 、油あげ、さかな、とうふ、 なまわかめ、赤みそ、白みそ	にんじん、ごぼう、えのき、はくさい、 玉ねぎ、青な	607	27.2
17	金	わかめごはん 和風卵焼き かしわ汁	牛乳	こめ、むぎ、 白ごま 、じゃがいも、 油、さとう	牛乳 、たきこみわかめ、 ぶたひき肉、 たまご 、とり肉、 油あげ	玉ねぎ、にんじん、ごぼう、 こんにゃく、だいこん、長ねぎ、 青な	621	25.1
20	月	七穀ごはん ほきのたまねぎソース もずくと卵のすまし汁	牛乳	こめ、むぎ、ななこく、でんぶん、 あげ油、油、さとう	牛乳 、しろみぎかな、もずく、 たまご	玉ねぎ、にんにく、しょうが、 にんじん、だいこん、キャベツ、 えのきたけ、長ねぎ、青な	592	24.7
21	火	【鉄分強化献立】 ハニートースト ◆レンズ豆のシチュー フルーツヨーグルトかけ	 牛乳	食パン 、はちみつ、 ソフトマーガリン、油、じゃがいも	牛乳 、レンズまめ、ぶた肉、 ブレンヨーグルト	にんにく、玉ねぎ、にんじん、 ポイルトマト、トマトピューレ、 おうとう、パイン、みかん	619	22.3
22	水	【とれたて村給食】 ごはん 鮭のごまみそ焼き キャベツと切干大根の和え物 ☆駒ヶ根産しめじと卵のすまし汁	牛乳	こめ、むぎ、さとう、 白ごま 、 ねりごま 、油、でんぶん	牛乳 、さかな、白みそ、 なまわかめ、とうふ、 たまご	キャベツ、にんじん、 きりぼしだいこん、玉ねぎ、 ☆しめじ、青な	659	29.0
23	木	コーンライス 鶏肉のマーマレード焼き キャベツとじゃが芋のスープ	牛乳	こめ、むぎ、 バター 、 マーマレード 、油、じゃがいも	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、セロリー、にんじん、 キャベツ、青な	592	24.0
24	金	プルコギ丼 茎わかめサラダ くだもの(りんご)	牛乳	こめ、むぎ、油、さとう、ごま油、 白ごま 、でんぶん	牛乳 、ぶた肉、くきわかめ	玉ねぎ、もやし、にら、にんじん、 りんご 、しょうが、にんにく、 キャベツ、つぶコーン、 くだもの	617	22.8
27	月	マーボー豆腐丼 野菜の中華風	牛乳	こめ、むぎ、油、さとう、ごま油、 でんぶん、 白ごま	牛乳 、ぶたひき肉、だいず、 とうふ、赤みそ	にんにく、しょうが、にんじん、 たけのこ、ほししいたけ、長ねぎ、 にら、キャベツ、きゅうり、もやし	607	25.5
28	火	【おなか元氣献立】 練りごまトースト かぼちゃのクリームスープ くだもの(りんごシロップ煮)	ジョア	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、油、 じゃがいも、 バター 、 こむぎこ	牛乳 、とり肉、 ちょうりょう牛乳 、とうにゅう	玉ねぎ、にんじん、かぼちゃ、 クリームコーン、青な、 くだもの	609	20.9
29	水	かけけちんちうどん がんづき風黒糖蒸しパン	牛乳	れいとううどん 、油、 さつまいも、 はくりきこ 、 黒ごとう、 バター 、 黒ごま	牛乳 、ぶた肉、油あげ、 たまご 、 とうにゅう	にんじん、だいこん、ごぼう、 長ねぎ、はくさい、こんにゃく、 青な	594	23.7
30	木	菜飯 さんまのしょうが風味焼き 豆乳仕立ての野菜汁	牛乳	こめ、むぎ、 白ごま 、さとう、 じゃがいも	牛乳 、さかな、ぶた肉、白みそ、 赤みそ、とうにゅう	青な、しょうが、長ねぎ、 こんにゃく、にんじん、だいこん、 はくさい	596	27.1
31	金	コーンピラフ ポトフ くだもの(柿)	牛乳	こめ、むぎ、 バター 、油、 じゃがいも	牛乳 、とり肉、むきえび、 ウィンナー、ぶた肉	たまねぎ、にんじん、つぶコーン、 ピーマン、にんにく、キャベツ、 グリーンピース、 くだもの	628	20.5

毎月19日は食育の日です

10月の指導目標

- ◎給食指導：よくかんで食べよう
◎栄養指導：じょうぶな体をつくろう



※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、アーモンド、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。
☆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)
10月分平均	555	619	698	21.4	23.6	26.3
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