

令和8年11月分献立表

板橋区立高島第一小学校

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)
2月	【文化の日の行事食】 赤飯 鶏肉の照り焼き 野菜の甘酢和え えのきと卵のすまし汁	○	こめ、もちこめ、 黒ごま 、さとう、ごま油、 でんぶん	牛乳 、ささげ、とりもも肉、 たまご 、わかめ	しょうが、キャベツ、もやし、きゅうり、 にんじん、玉ねぎ、はくさい、えのきたけ、 青な	627	29.1
4水	七穀わかめごはん サバの南部焼き 吉野汁 くだもの	○	こめ、むぎ、ななこく、 白ごま 、黒ごま、 でんぶん	牛乳 、たきこみわかめ、サバ、白ちくわ、油 あげ、冷凍とうふ	にんじん、はくさい、青な、長ねぎ、 シャイン マスカット	592	24.3
5木	あんかけ卵うどん もやしのごま醤油和え スイートポテト	○	れいとう鰯うどん 、油、でんぶん、さとう、 ごま油、 白すりごま 、さつまいも、 バター 、 なまクリーム	牛乳 、とり肉、かまぼこ、油あげ、 たまご 、 ちゅうりよう牛乳	玉ねぎ、にんじん、だいこん、はくさい、 しめじ、長ねぎ、もやし、青な	585	21.1
6金	黒砂糖パン 本さわらのバジル焼き 美りの秋のさつまいもクリームシチュー	○	黒ごとうパン 、オリブ油、 さつまいも、油、 こむぎこ 、 バター 、 なまクリーム	牛乳 、本さわら、ぶた肉、ベーコン、白いん げん、 ちゅうりよう牛乳 、とうにゅう	にんにく、玉ねぎ、にんじん、しめじ、 ブロッコリー	615	29.4
9月	麦ごはん 白菜と生揚げの中華炒め 茎わかめサラダ くだもの	○	こめ、おしむぎ、油、ごま油、さとう、 でんぶん、 白ごま	牛乳 、冷凍なまあげ、ぶた肉、赤みそ、茎わ かめ	しょうが、にんじん、たけのこ、 ほししいたけ、はくさい、チンゲンサイ、 にんにく、キャベツ、つぶコーン、 みかん	644	25.4
10火	ごはん ぎんだらのもみじ焼き 小松菜のおひたし すまし汁	○	こめ、むぎ、マヨネーズ(たまご不使用)	牛乳 、ぎんだら、赤みそ、花かつお、 かまぼこ、冷凍とうふ、わかめ	にんじん、つぶコーン、こまつな、 もやし、長ねぎ、だいこん	624	28.0
11水	鶏ひき肉のカレーライス 海藻サラダ くだもの	○	こめ、むぎ、じゃがいも、油、 こむぎこ 、 バター 、 白ごま 、さとう、ごま油	牛乳 、とりひき肉、だいず、 ちゅうりよう牛乳 、 ピザチーズ 、 かいそうミックス	玉ねぎ、にんじん、しょうが、にんにく、 りんご 、キャベツ、つぶコーン、 巨峰	683	21.5
12木	【学芸会給食2年生 おかしのすきなかい ぞくのおかしなおかしなおかしなた び】 和風スープパゲッティ レンズ豆のサラダ かいぞくのおかしやさんのチョコプリン	○	スパゲッティ 、油、 バター 、でんぶん、さ とう、チョコプリン	牛乳 、ベーコン、とり肉、いか、レンズまめ	しょうが、にんにく、玉ねぎ、にんじん、長 ねぎ、エリンギ、しめじ、青な、キャベツ、きゅ うり、もやし	608	23.0
13金	【学芸会給食1年生 どれぼうがっこう】 どれぼうがっこうの おたからはさみバーガー(セルフフィッ シュバーガー) ぬすみのアルファベットあんごうスープ (ABCマカロニスープ)	○	丸パン 、 こむぎこ 、 ソフトパンこ 、 あげ油、じゃがいも、油、 ABCマカロニ	牛乳 、白糸たら、 たまご 、ベーコン、 とり肉	キャベツ、玉ねぎ、にんじん、かぶ、 かぶ(葉)	595	29.5
16月	【学芸会給食3年生 魔法の冒険】 ごはん ファイヤーブレイブのまほうであげた ジャンボぎょうざ ドラゴンの炎で温めたやさしいスープ くだもの	○	こめ、むぎ、ごま油、 ぎょうざの皮 、あげ 油、 こむぎこ 、油、じゃがいも	牛乳 、ぶたひき肉、とり肉	長ねぎ、キャベツ、にら、にんにく、しょう が、セロリー、玉ねぎ、にんじん、つぶコー ン、 シャインマスカット	650	27.0
17火	【学芸会給食4年生 オズの魔法使い】 エメラルドの都のねじねじパン みんなの願いがかないますように 〜魔法のコーンクリームシチュー〜 プリキのハートいっぱいカリカリサラダ	○	あしたばねじりリング 、じゃがいも、油、 こむぎこ 、 バター 、さとう、あげ油、ハート 型米粉マカロニ	牛乳 、とり肉、ちゅうりよう牛乳、とうにゅう	にんにく、玉ねぎ、にんじん、つぶコーン、ク リームコーン、青な、キャベツ、きゅうり	591	22.7
18水	【学芸会給食5組 かさこじぞう】 冬晴れの菜飯ごはん お宝魚の梅みそ焼き おじぞさまの恩返しおみそ汁 冬のあまみかん	○	こめ、むぎ、 白ごま 、さとう、さつまいも	牛乳 、ぎんさけ、赤みそ、冷凍とうふ、油あ げ、白みそ	青な、梅びしお、はくさい、にんじん、長 ねぎ、えのきたけ、 みかん	616	27.4
19木	【学芸会給食5年生 大会議】 大臣たちのキムチチャーハン 高島くんちのワントンスープ 大会議で話題のフルーツヨーグルトか け	○	こめ、むぎ、油、 白ごま 、 ウェーブワンタン 、ごま油	牛乳 、ぶた肉、とり肉、 プレーンヨーグルト	にんじん、ピーマン、はくさいキムチ、 玉ねぎ、もやし、長ねぎ、チンゲンサイ、 しょうが、 おうとう 、 パイン 、 みかん	626	22.2
20金	【学芸会給食6年生 人間になったがった ねこ】 願いがかなう鰯の骨を使ってだしを取っ たダNSTANの森の野菜マシマシmisso ラーメン 〜ジリアン特製チャーシューをそえて〜 味変! 赤のピリ辛もやし	○	ちゅうかめん 、ごま油、 白ごま 、油、 でんぶん、さとう	牛乳 、ぶたひき肉、わかめ、赤みそ、白みそ、 チャーシュー	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、万 能ねぎ	621	27.8
25水	きんぴらごはん めひかりのカレー揚げ 呉汁	○	こめ、もちこめ、むぎ、油、さとう、 こむぎこ 、あげ油、じゃがいも	牛乳 、とりひき肉、油あげ、めひかり、 だいず、白みそ、赤みそ	にんじん、ごぼう、玉ねぎ、だいこん、 長ねぎ、青な	633	28.5
26木	【板橋ふれあい農園会給食】 ごはん ぎんだらのピリ辛焼き ★板橋区産大根の煮物 くだもの	○	こめ、むぎ、さとう、 白ごま 、ごま油、油	牛乳 、ぎんだら、とり肉、冷凍なまあげ	にんにく、しょうが、長ねぎ、とうがらし、 こんにゃく、にんじん、 ☆だいこん 、 たけのこ、さやいんげん、 巨峰	637	28.7
27金	ミルクトースト ポークビーンズ ごまだれサラダ	○	食パン 、ソフトマーガリン(乳不使用)、 グラニュー糖、油、じゃがいも、赤ざら め、さとう、 白すりごま	牛乳 、コンデンスミルク、ぶた肉、だいず	セロリー、玉ねぎ、にんじん、ポイトマト、 トマトピューレ、キャベツ、もやし、さやい んげん	602	21.5
30月	ごはん おかかふりかけ もずく入り卵焼き けんちん汁	○	こめ、むぎ、 白ごま 、さとう、 じゃがいも、油	牛乳 、花かつお、とりひき肉、もずく、 たまご 、ぶた肉、冷凍なまあげ、油あげ	キャベツ、玉ねぎ、にんじん、ごぼう、だい こん、長ねぎ、青な	630	26.6

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、7-Eleven、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、数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。

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



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)
11月分平均	556	621	700	23.1	25.6	28.6
板橋区学校給食摂取基準	547～617	611～689	690～778	17.8～30.9	19.9～32.4	22.4～38.9