

令和7年 6月分献立表

板橋区立高島第六小学校

日	曜日	こ ん だ て	牛乳	さいりょう名			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	ごはん 家常豆腐 にらともやしの胡麻醬油	○	こめ、むぎ、油、ごま油、さとう、 でんぶん、 白ごま	牛乳 、れいとうなまあげ、 ぶた肉、赤みそ	しょうが、にんじん、たけのこ、 ほししいたけ、きくらげ、 キャベツ、チンゲンサイ、 にんにく、にら、もやし	625	26.6
3	火	【歯と口の健康週間】 かみかみ丼 春雨のレモンドレッシングがけ	○	こめ、むぎ、油、さとう、 でんぶん、 白ごま 、 りょうとうはるさめ	牛乳 、ぶた肉、油あげ、赤みそ	にんじん、ピーマン、たけのこ、 ごぼう、いとこんにやく、 きくらげ、キャベツ、きゅうり、 つぶコーン、もやし、 レモン	607	24.9
4	水	【歯と口の健康週間】 にんじんごはん ししゃものごま焼き 豚汁	○	こめ、むぎ、 こむぎこ 、 白ごま 、 黒ごま 、油、じゃがいも	牛乳 、ししゃも、ぶた肉、とうふ、 赤みそ、白みそ	にんじん、青な、ごぼう、 だいこん、長ねぎ	635	27.9
5	木	ごはん 魚(さば)の韓国風焼き(コチュジャン) ナムル わかめとたまごのスープ	○	こめ、むぎ、さとう、 白ごま 、 ごま油、でんぶん	牛乳 、さかな、赤みそ、とり肉、 なまわかめ、とうふ、 たまご	にんにく、しょうが、長ねぎ、 もやし、キャベツ、ほししいたけ、 玉ねぎ	635	30.0
6	金	ピザドック キャベツとABCマカロニのスープ くだもの(メロン)	○	コッペパン 、油、じゃがいも、 A B Cマカロニ	牛乳 、ベーコン、だいたミート、 ピザチーズ 、とり肉	にんにく、玉ねぎ、マッシュルーム、 (ピーマン)、にんじん、しめじ、 キャベツ、 メロン	591	26.3
9	月	【歯と口の健康週間】 五目うどん 揚げ野菜のかみかみサラダ みかんゼリー	○	こめ、むぎ、さとう、 白ごま 、 さつまいも、でんぶん、あげ油、 さとう	牛乳 、ぶた肉、油あげ、 なまわかめ、だいたミ、 ちりめんじゃこ	にんじん、青な、長ねぎ、 キャベツ、ほししいたけ、ごぼう、 れんこん、つぶコーン	614	24.5
10	火	ごはん 魚(鮭)の塩焼き おかかあえ みそ汁	○	こめ、むぎ、さとう	牛乳 、さかな、花かつお、 なまあげ、なまわかめ、白みそ、 赤みそ	きゅうり、にんじん、キャベツ、 玉ねぎ、青な	597	27.9
11	水	親子丼 野菜の甘みそ和え くだもの(冷凍りんご)	○	こめ、むぎ、さとう、でんぶん、油	牛乳 、とり肉、 たまご 、白みそ	玉ねぎ、れいとうグリーンピース、 キャベツ、きゅうり、にんじん、 もやし、 りんご	608	24.1
12	木	ひじきチャーハン フレンチポテト 玉米湯(たまごとコーンのスープ)	○	こめ、むぎ、油、さとう、ごま油、 じゃがいも、あげ油、でんぶん	牛乳 、ぶた肉、ひじき、 とりひき肉、 たまご	長ねぎ、れいとうグリーンピース、 玉ねぎ、にんじん、クリームコーン、 つぶコーン、しょうが	622	21.1
13	金	【とれたて村給食】 ペンネ・ボロネーゼ ☆さつま町産春かぼちゃのマセドアンサダ	○	ペンネマカロニ 、油、 こむぎこ 、 バター 、じゃがいも、さとう	牛乳 、ぶたひき肉、だいたミート、 こなチーズ	にんにく、しょうが、玉ねぎ、 にんじん、マッシュルーム、 トマトピューレ、 ☆春かぼちゃ 、 きゅうり、つぶコーン	591	22.8
16	月	カリカリ梅と青菜のごはん 魚(さわら)のしょうゆ麺焼き 庄内風芋煮汁	○	こめ、むぎ、 白ごま 、油、 さといも、じゃがいも	牛乳 、さかな、ぶた肉、なまあげ、 白みそ、赤みそ	カリカリうめぼし、梅びしお、 青な、ごぼう、こんにやく、 にんじん、だいこん、長ねぎ	634	28.9
17	火	練りごまトースト ホワイトシチュー コールスロー	○	食パン 、乳不使用ソフトマーガリン、 ねりごま 、 白すりごま 、さとう、 油、じゃがいも、 こむぎこ 、 バター	牛乳 、ぶた肉、 ちようりよう牛乳 、とうにゅう	にんにく、玉ねぎ、にんじん、 キャベツ、つぶコーン、きゅうり	590	21.1
18	水	【鉄分強化】 ◆ジャージャン麺 わかめサラダ くだもの(すいか)	○	ちようかめん 、ごま油、油、 さとう、でんぶん	牛乳 、ぶたひき肉、だいたミ、 だいたミート、赤みそ、 なまわかめ	しょうが、にんにく、玉ねぎ、 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、 つぶコーン、 すいか	594	25.6
19	木	しょうがごはん 魚(シルバー)のごまみそ焼き けんちん汁	○	こめ、むぎ、油、ごま油、さとう、 白ごま 、 ねりごま 、じゃがいも	牛乳 、油あげ、さかな、白みそ、 ぶた肉、とうふ	しょうが、にんじん、ごぼう、 こんにやく、だいこん、 長ねぎ、青な	655	29.2
20	金	チキンカレーライス フレンチサラダ くだもの(冷凍みかん)	○	こめ、むぎ、油、じゃがいも、 こむぎこ 、 乳不使用ソフトマーガリン、 さとう	牛乳 、とり肉	しょうが、にんにく、玉ねぎ、 にんじん、 りんご 、キャベツ、 きゅうり、つぶコーン、みかん	607	18.3
24	火	アーモンドトースト カスレ風白いんげん豆のトマト煮込み グリーンサラダ	○	食パン 、乳不使用ソフトマーガリン、 さとう、 アーモンドパウダー 、 アーモンドスライス 、グラニュー糖、 油、じゃがいも、赤ざらめ	牛乳 、きなこ、ベーコン、とり肉、 白いんげん、ウィンナー	にんにく、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、 きゅうり、みずな	594	24.1
25	水	ごはん 擬製豆腐 野菜のごまだれあえ みそ汁	○	こめ、むぎ、油、さとう、 白すりごま 、じゃがいも	牛乳 、とうふ、とりひき肉、 たまご 、なまわかめ、白みそ、 赤みそ	しょうが、にんじん、玉ねぎ、 たけのこ、ほししいたけ、 ばんのうねぎ、キャベツ、 もやし、青な、だいこん、長ねぎ	601	25.3
26	木	ナシゴレン ビーフンスープ フルーツミックス	○	こめ、むぎ、油、さとう、 ビーフン、ごま油	牛乳 、とり肉、ぶた肉、とうふ	玉ねぎ、にんじん、マッシュルーム、 赤ピーマン、ピーマン、にんにく、 しょうが、チンゲンサイ、長ねぎ、 えのきたけ、にら、 おうとう 、 りんご 、 みかん	609	21.6
27	金	【板橋ふれあい農園会給食】 茎わかめ入りごはん ☆板橋区産じゃが芋のすきやき煮 甘酢和え	○	こめ、むぎ、 白ごま 、さとう、 油、 ☆じゃがいも	牛乳 、たきこみわかめ、 かむかむわかめ、 ぶた肉、焼きどうふ	しょうが、にんじん、玉ねぎ、 いとこんにやく、ほししいたけ、 はくさい、青な、だいこん、きゅうり	599	22.5
30	月	ごはん かつおの甘辛揚げ みそ汁	○	こめ、むぎ、でんぶん、 さつまいも、あげ油、さとう	牛乳 、かつお、だいたミ、油あげ、 なまわかめ、赤みそ、白みそ	しょうが、ごぼう、にんじん、 だいこん、玉ねぎ、えのきたけ	659	30.6

※デザート、使用食材は変更になる可能性があります。
※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。
★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。

毎月19日は食育の日です

6月の指導目標

◎給食指導：準備の前に正しい手洗いをしよう
◎栄養指導：骨や歯をじょうぶにしよう



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)
6月分平均	550	613	691	22.8	25.2	28.1
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