

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)
4	火	【文化の日の行事食】 わかめごはん 菊花蒸し 吉野汁	○	こめ、むぎ、 白ごま 、でんぶん	牛乳 、たきこみわかめ、 とりひき肉、ぶたひき肉、 とうふ、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	595	24.2
5	水	ごはん 魚(鮭)のもみじ焼き 青菜ともやしの胡麻醬油 すまし汁	○	こめ、むぎ、 卵不使用マヨネーズ、 白ごま	牛乳 、さかな、赤みそ、とうふ、 なまわかめ	にんじん、青な、もやし、 長ねぎ、だいこん	613	26.6
6	木	ペンネ・ボロネーゼ レンズ豆のサラダ お米de国産りんごのタルト	○	ペンネマカロニ 、油、こめこ、 乳不使用ソフトマーガリン、 さとう	牛乳 、ぶたひき肉、 こなチーズ 、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、きゅうり、もやし	612	23.0
7	金	きな粉揚げパン みそワントンスープ くだもの(みかん)	○	こめこパン 、あげ油、さとう、 油、こめこワントン、 ごま油、 白ごま	牛乳 、きなこ、ぶたひき肉、 なまわかめ、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、 えのきたけ、つぶコーン、 長ねぎ、 みかん	606	21.7
10	月	ごはん 白菜と生揚げの中華炒め からし和え	○	こめ、むぎ、油、ごま油、 さとう、でんぶん	牛乳 、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、はくさい、 チンゲンサイ、にんにく、 もやし、青な	612	25.1
11	火	あんかけうどん ポテのチーズ焼き フレンズクレープ(いちご)	○	れいとううどん 、油、 でんぶん、じゃがいも	牛乳 、とり肉、かまぼこ、 油あげ、ベーコン、 ピザチーズ	玉ねぎ、にんじん、だいこん、 はくさい、しめじ、長ねぎ、青な	592	23.5
12	水	ごはん 魚(くろむつ)の梅みそ焼き 油揚げ入りごま酢あえ けんちん汁	○	こめ、むぎ、さとう、 白すりごま 、油、じゃがいも	牛乳 、さかな、赤みそ、油あげ、 とうふ	梅びしお、にんじん、もやし、 つぶコーン、ごぼう、だいこん、 長ねぎ、青な	617	27.5
13	木	【誕生日給食】 ガーリックライス ポークチャップ 野菜スープ くだもの(冷凍ピーチコンポート) *11月 が誕生日 の児童 にゼリーを提供 します。	○	こめ、むぎ、 乳不使用ソフトマーガリン、 油、でんぶん、じゃがいも	牛乳 、ぶた肉、とり肉	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、 もも	601	24.6
14	金	【七五三の行事食】 古代米赤飯 鶏肉の照り焼き 野菜の甘酢あえ えのきと卵のすまし汁	○	こめ、もちごめ、くろまい、 黒ごま 、さとう、ごま油、 でんぶん	牛乳 、とりもも肉、 たまご	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	592	26.8
17	月	キムタクごはん トック フルーツミックス	○	こめ、むぎ、油、 白ごま 、 ごま油、トック、でんぶん	牛乳 、ぶた肉、とり肉、 たまご	長ねぎ、たくあん、 はくさいキムチ 、はくさい、 にんじん、もやし、チンゲンサイ、 しょうが、 ようなし 、 おうとう 、 夏みかん	599	22.0
18	火	練りごまトースト マカロニスープ くだもの(りんご)	○	食パン 、 乳不使用ソフトマーガリン、 ねりごま 、 白ごま 、 グラニュー糖、油、 じゃがいも、こめこマカロニ	牛乳 、とり肉、レンズまめ	にんにく、玉ねぎ、キャベツ、 にんじん、マッシュルーム、 りんご	585	21.6
19	水	【鉄分強化】 五目わかめラーメン ◆鉄ちゃんビーンズ(スパイシー)	○	ちゅうかめん 、油、 白ごま 、 ごま油、でんぶん、あげ油	牛乳 、いか、とり肉、 なまわかめ、だいず、 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	600	28.7
20	木	そぼろごはん もずく入り卵焼き みそ汁	○	こめ、むぎ、 白ごま 、さとう、 じゃがいも、油、さつまいも	牛乳 、ぶたひき肉、とりひき肉、 たまご 、もずく、白みそ、赤みそ	にんじん、しょうが、青な、 キャベツ、玉ねぎ、 はくさい、長ねぎ、えのきたけ	631	26.6
21	金	ミルクパン(いちごジャム付き) 魚(シルバー)のバジル焼き ハンガリアンシチュー	○	ミルクパン 、オリーブオイル、 油、じゃがいも、こめこ、 乳不使用ソフトマーガリン	牛乳 、さかな、ぶた肉	しょうが、にんにく、玉ねぎ、 にんじん、さやいんげん	647	31.2
25	火	ごはん 肉じゃが わかめサラダ	○	こめ、むぎ、油、じゃがいも、 さとう、 白ごま 、ごま油	牛乳 、ぶた肉、なまわかめ	玉ねぎ、にんじん、 いとこんにやく、キャベツ、 もやし、つぶコーン	606	21.4
26	水	きんぴらごはん 小魚(豆あじ)のカレー揚げ 呉汁	○	こめ、もちごめ、むぎ、油、 さとう、でんぶん、あげ油、 じゃがいも	牛乳 、とりひき肉、油あげ、 こざかな、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
27	木	【鉄分強化】 ◆高野豆腐のそぼろ丼 たまごとコーンのスープ オレンジゼリー	○	こめ、むぎ、油、さとう、こめこ	牛乳 、とりひき肉、 こうやどうふ、 たまご	にんじん、ほししいたけ、 玉ねぎ、クリームコーン、 つぶコーン、青な、長ねぎ、 しょうが	641	26.9
28	金	【板橋ふれあい農園会給食】 ごはん サバのピリ辛焼き ☆板橋区産大根の煮物	○	こめ、むぎ、さとう、 白ごま 、 ごま油、油	牛乳 、さば、とり肉、なまあげ	にんにく、しょうが、長ねぎ、 こんにやく、にんじん、 ★ だいこん 、たけのこ、 れいとうグリーンピース	643	28.6

※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、7-モド、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。

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



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	549	613	690	23.0	25.5	28.5
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