令和6年 11月分 学校給食献立表 佐賀市立兵庫小学校

★ 給食指導目標 食べ物と健康について知ろう

日(曜)	献立からのメッセージ	献立名	食品名			調味料	1人1食 kcal	たんぱく質 g
			おもに体をつくる	おもにエネルギーになる	おもに体の調子を整える			
1 (金)	図書館の本と コラボ 『はなちゃん のみそ汁』	まぜご飯 牛乳 さけのフライ (除去食：なし) はなちゃんのみそ汁	とり肉25 牛乳 さけフライ(小麦) 豚肉15豆腐10わかめ0.2 みそ9	ご飯 油1 さとう1 さつまいも10	にんじん10ごぼう5枝豆3れんこん5 大根20玉ねぎ10にんじん10 こんにゃく10ねぎ3	塩 しょうゆ いりこ	612	28.3
5 (火)	胡瓜について	ご飯 牛乳 じゃが芋と豚肉の煮物 きゅうりの香味付け ギョーザ	牛乳 豚肉30 ギョーザ(小麦・ごま油)1こ	ご飯 じゃがいも60 砂糖 砂糖 ごま油	玉ねぎ40こんにゃく20青豆4 にんじん8しょうが0.2 きゅうり30 セロリ1	しょうゆ 酒 酢 しょうゆ	613	22.0
6 (水)	おにぎり弁当の日(家からおにぎりをもってきましょう)							
7 (木)	食育月間について	ごはん 牛乳 鶏肉の照り焼き 茎わかめの煮物 みそ汁	牛乳 鶏肉40 豚肉10大豆10茎わかめ1 みそ9 油揚げ2 豆腐15	ごはん さとう0.5 砂糖1 ごま油	しょうが0.3にんにく0.2 にんじん8きび豆3 つきこんにゃく10 ごぼう10玉ねぎ20にんじん5 ねぎ3こまつな4	酒 しょうゆ しょうゆ みりん いりこ	603	25.0
8 (金)	ごぼうについて	ごはん 牛乳 さばのカレー煮 (除去食：なし) すまし汁 ごぼうの煮物	牛乳 さば40 かまぼこ8わかめ0.5 豚肉7	ご飯 砂糖 おわら麩(小麦)1.5 ごま油0.2 砂糖0.7	しょうが1 小松菜10えのき7にんじん6 ごぼう20にんじん8こんにゃく10青豆5	カレー粉 酒 みりん しょうゆ かつおぶししょうゆ しょうゆ	573	21.4
10 (日)	フリー参観デー							
11 (月)	振替休日							
12 (火)	佐賀のみかんについて	ごはん 牛乳 カレーマーマー 中華風野菜スープ みかん	牛乳 豚肉25 豆腐50 赤みそ2.8 鶏肉20	ごはん ごま油 砂糖 でん粉 はるさめ5 ごま油	みかん 玉ねぎ30にんじん5たけのこ10ねぎ3 干し椎茸0.2しょうが0.3 にんにく0.3 小松菜5たまねぎ207にんじん6 キャベツ10	しょうゆ カレー粉 酒 しょうゆ 酒 みりん	615	25.0
13 水	カルちゃん給食 	ミルクパン 牛乳 スパゲティナポリタン ツナサラダ ヨーグルト (除去食：りんごゼリー)	牛乳 豚肉20ベーコン5 ツナ5 ヨーグルト(乳)	ミルクパン(小麦・乳) スパゲティ(小麦)33 オリーブ油1 野菜いっぱいドレッシング 和風ドレッシング(小麦)	みかん 玉ねぎ30にんじん5ほうれん草6 トマト缶詰20にんにく0.2 キャベツ25きゅうり10 コーン5	ケチャップ 塩 こしょう 塩こしょう	602	27.3
14 (木)	魚を食べよう <まごわやさしい給食>	ごはん 牛乳 魚のみみじ焼き (除去食：なし) 竹輪と野菜の炒め物 豆腐とわかめのみそ汁	牛乳 白身魚40 ちくわ5 豆腐15わかめ0.4みそ9	ごはん エッグケア8(卵なし) 砂糖0.2 ごま油0.2 じゃがいも20	人参ピューレ4 コーン4 キャベツ25もやし10人参2ほうれん草5 玉ねぎ20にんじん5えのき5ねぎ3	塩こしょう しょうゆ いりこ	570	22.6
15 (金)	きのこについて	ごはん 牛乳 きのこのハヤシライス 野菜サラダ	牛乳 豚肉30	ごはん じゃがいも40	たまねぎ40にんじん10しめじ5にんにく トマト缶10マッシュルーム5まいたけ3 キャベツ25きゅうり15コーン5	ハヤシルウ(小麦) 酒	618	20.9
18 (月)	コラボ給食 『こまったさんの グラタン』 6年3組 デザート リクエスト	ミルクパン 牛乳 マカロニグラタン (除去食：マカロニソテー) お団子スープ みかんゼリー	牛乳 とり肉12牛乳10チーズ(乳)20 桜島鶏肉団子25(小麦)	ミルクパン 油0.3 マカロニ(小麦)7	玉ねぎ20にんじん3白いんげん10 青豆3パセリ0.1コーン3 玉ねぎ20キャベツ20にんじん10 にんにく0.1パセリ0.2だいこん15	ホワイトソース(小麦・乳) アルミカップ ブイヨン 塩 こしょう	656	28.0

令和6年 11月分 学校給食献立表

佐賀市立兵庫小学校

★ 給食指導目標 食べ物と健康について知ろう

日(曜)	献立からのメッセージ	献立名	食 品 名			調味料	1人分 - kcal	たんぱく質 g
			おもに体をつくる	おもにエネルギーになる	おもに体の調子を整える			
19 (火)	いわしについて 5年生社会科見学 給食なし	ご飯 牛乳 いわしのかんろ煮 (除去食：なし) だご汁 キャベツと油揚げの酢の物	牛乳1本 いわしのかんろ煮 鶏肉20かまぼこ5 油揚げ2	ご飯 白玉粉5 小麦粉5 砂糖1.2	はくさい30こまつな5だいこん10 にんじん5しいたけ0.2 キャベツ30 にんじん2	しょうゆ 酢 しょうゆ	614	23.4
20 (水)	おたんじょう給食 6年2組デザート リクエスト	ミルクパン 牛乳 かぼちゃスープ 除去食：スープ煮 ハムと野菜のサラダ デザート	牛乳 とり肉30 牛乳40 ローズハム(乳卵なし)3	ミルクパン(小麦・乳) リンゴタルト ホワイトルウ(乳) かんぎつドレッシング6	玉ねぎ40にんじん10かぼちゃ10 かぼちゃピューレ20青豆0.2 キャベツ25きゅうり20コーン	塩 こしょう	630	23.8
21 (木)	さつまいもについて 	ご飯 牛乳 秋野菜のカレー 野菜サラダ	牛乳 豚肉20 ツナ6	ご飯 さつまいも20 油1 野菜ドレッシング(小麦)3 和風ドレッシング(小麦)3	玉ねぎ50 にんじん8 マッシュルーム5 にんにく0.2 しめじ5 えのき3 キャベツ25きゅうり10パプリカ4	アルゲ ソリ-カレー 赤ワイン ケチャップ	646	20.3
22 (金)	<鉄っちゃん給食> 	ご飯 牛乳 味噌おでん ほうれん草とえのきの和え物	牛乳 とり肉30厚揚げ20竹輪14 味噌5 油揚げ3	ご飯 じゃが芋30 砂糖1 砂糖0.5	大根35にんじん10こんにゃく20 ほうれん草15キャベツ20えのき3	しょうゆ 酒 しょうゆ	585	24.9
25 (月)	さがしてみよう佐賀の食材	ミルクトースト 牛乳 (除去食：食パン) ミネストローネ カラフルソテー	牛乳1本 豚肉20 大豆10 ベーコン(卵・乳なし)4	食パンバター(乳)練乳(乳)8 マカロニ7	キャベツ20たまねぎ30にんにく0.3 にんじん5青豆5トマト缶10 にんじん5きゃべつ20パプリカ5ほうれん草	塩 こしょう ブイヨン 塩こしょう	565	24.4
26 (火)	給食のご飯について	ご飯 牛乳 魚の天ぷら (除去食：なし) 味噌汁 和え物	牛乳 ホキ天ぷら(あおさ・小麦・大豆) 味噌9 豆腐15 かまぼこ(卵なし)5	ご飯 さつまいも20 砂糖0.2	ねぎ5 にんじん5 にんじん5 ごぼう10だいこん20 こんにゃく10 たまねぎ20 ほうれん草25きゅうり10	みりん1 しょうゆ	588	20.5
27 (水)	野菜を食べよう	食パン 牛乳 ソーキ野菜めん サラダ チーズ(除去食：なし)	牛乳 チーズ(乳)1個 豚肉20 竹輪7 油揚げ2 ハム3(卵・乳なし)	食パン(小麦・乳) ちゃんぽん(小麦)60 ごま油 エッグケア8(卵なし)	玉ねぎ20もやし20小松菜3 にんじん8にんにく0.2 キャベツ20 パプリカ2 きゅうり20	しょうゆ 酒 塩 ガラスープ	584	25.5
28 (木)	ピピンバについて	ごはん 牛乳 野菜たっぷりピピンバ マロニースープ	牛乳1本 豚肉45 お野菜つみれ(魚すり身)15	ごはん ごま油0.2砂糖1.5 油0.2 マロニー6ごま油0.2	たまねぎ10にんじん5キムチ5 にんにくしょうが もやし15キャベツ15あおまめ5 玉ねぎ20ねぎ2にんじん5	す しょうゆ 塩こしょう しょうゆ ガラスープ	588	24.0
29 (金)	にんじんにについて	ご飯 牛乳 酢どり わかめスープ ひじき佃煮(除去食：なし)	牛乳 とり肉角切40 わかめ0.4 鉄子ひじき(ごま)	ご飯 でん粉4 砂糖 揚げ油	たまねぎ30 にんじん10 たけのこ10ピーマン6パプリカ 玉ねぎ20にんじん10ねぎ3 しめじ4	しょうゆ 酢 塩 ガラスープ 塩 しょうゆ	598	21.2