

令和 7年 10月 学校給食予定献立表

【食物アレルギーへの対応について】

佐賀市立兵庫小学校

本献立表は、加工食品・調味料のアレルゲン表示については、主に本校で対応中のアレルゲンを（ ）に表示しています。
 （対応中のアレルゲン：卵、乳、えび、かに、いか、たこ、貝類、魚、魚卵、ごま、ナッツ類、いくら、落花生、そば、キウイフルーツ、バナナ、びわ、もも、くり）
 現在除去食材として申請されていないアレルゲンに関しては、スペースの都合上表示を省略しています。詳細が必要な場合はお問い合わせください。
 ＊ベーコン・ハムは「卵・乳不使用」、ちくわ・かまぼこ・かにふうみかまぼこは「卵・乳不使用、原料の魚はえび・かにを捕食している」を使用しています。

日曜	献立からのメッセージ	献立名	牛乳	食 品 名			調味料	1人あたり kcal	たんぱく質 g
				おもにエネルギーになる	おもに体をつくる	おもに体の調子を整える			
1 (水)	6年生 リクエスト給食 ～デザート～	ちいさいミルクパン わふうちゃんぽん かいそうサラダ とうにゅうプリンタルト	○	ミルクパン（乳）	牛乳		がらスープ	626	23.6
				ちゅうかめん 油	ぶた肉 かまぼこ	玉ねぎ キャベツ もやし にんじん	しょうゆ		
						とうもろこし ねぎ きくらげ にんにく	酒 塩 こしょう		
				わかめ ドレッシング	かにふうみかまぼこ	きゅうり だいこん えだ豆			
				とうにゅうプリンタルト	ツナ				
2 (木)	ユーリンチー について	ごはん ユーリンチー キャベツのソテー ワンタンスープ	○	ごはん	牛乳		しょうゆ 酒 塩	615	24.9
				油 でんぷん さとう ごま油	とり肉	ねぎ にんにく しょうが	酢		
				油	ベーコン	キャベツ パプリカ とうもろこし きくらげ こんにゃく	しょうゆ		
				ワンタン	ぶた肉	玉ねぎ にんじん もやし ちんげんさい	とりガラスープ 塩しょうゆこしょう		
3 (金)	さんま について	ごはん さんまのかんろに（魚） （魚→除去のみ） おかかいため ぶたじる	○	ごはん	牛乳			618	26.7
					さんまのかんろに（魚）				
				さとう 油	ちくわ かつおぶし	キャベツ ほうれんそう にんじん	しょうゆ 酒		
				さといも	ぶた肉 厚あげ みそ	玉ねぎ ごぼう にんじん えのき こんにゃく ねぎ	にぼし		
6 (月)	十五夜 について	ちいさいミルクパン スパゲッティナポリタン チーズサラダ（乳） （乳→チーズ抜きサラダ） おつきみゼリー	○	ミルクパン（乳）	牛乳	玉ねぎ にんじん トマト缶 ほうれんそう	ケチャップ酒こしょう	614	25.1
				スパゲッティ さとう オリーブオイル	ぶた肉 ベーコン	しめじ にんにく	ソース塩しょうゆ		
				ドレッシング	ハム チーズ（乳）	キャベツ きゅうり えだ豆			
				お月見ゼリー					
7 (火)	さば について	ごはん さばのカレーに（魚） （魚→除去のみ） きんぴらごぼう すましじる	○	ごはん	牛乳			585	24.1
				さとう	さば（魚）	しょうが	カレーこ しょうゆ みりん 酒		
				さとう ごま油	ぶた肉	ごぼう にんじん こんにゃく	しょうゆ みりん		
					とうふ かまぼこ	玉ねぎ ほうれんそう えのき	かつおだし塩しょうゆ酒		
8 (水)	ミルク トーストの 作り方	ミルクトースト（乳） ミネストローネ キャベツのソテー スペシャルヨーグルト（乳） （乳→ぶどうゼリー）	○	食パン（乳）練乳（乳）バター（乳）	牛乳		ケチャップ がらスープ	578	24.4
				じゃがいも マカロニ	ミートボール だいず	玉ねぎ にんじん セロリ トマト缶 パセリ	ワイン塩こしょう		
				油	ベーコン	キャベツ にんじん ピーマン	カレーご塩しょうゆ酒		
				ヨーグルト					
9 (木)	せんいくん 給食	ごはん かぼちゃのそぼろに つくねやき ほうれんそうのあえもの	○	ごはん	牛乳	かぼちゃ 玉ねぎ にんじん えだ豆	しょうゆ みりん 酒	641	23.6
				さとう 油	とりひき肉 厚あげ	こんにゃく	しょうゆ みりん		
				さとう でんぷん	つくねやき		しょうゆ みりん		
				ドレッシング	かにふうみかまぼこ	ほうれんそう キャベツ			
10 (金)	目を 大切に しよう	ごはん デジブルコギ こめこめんのスープ ブルーベリータルト	○	ごはん	牛乳			671	25.4
				ごま油 はるさめ でんぷん さとう	ぶた肉	玉ねぎ にら にんじん にんにく しょうが きくらげ	しょうゆ酒 みりん		
				こめこめん	とり肉	玉ねぎ もやし ちんげんさい にんじん	がらスープ		
				ブルーベリータルト		ほししいたけ ねぎ	しょうゆ塩こしょう		
13 (月)	スポーツの日								
14 (火)	オーロラ ソース について	ごはん しろみぎかなのオーロラソースやき（魚） （魚→除去のみ） きりぼしだいこんのものにも じゃがいものみそしる	○	ごはん	牛乳			602	22.9
				卵不使用マヨネーズ	メルルーサ（魚）	玉ねぎ とうもろこし	ケチャップ塩酒		
						きりぼしだいこん こんにゃく えだ豆	しょうゆ 酒		
				油 さとう	油あげ ひじき	ほししいたけ	みりん		
				じゃがいも	厚あげ わかめ みそ	玉ねぎ しめじ ねぎ	にぼし		
15 (水)	みかん について	ちいさいミルクパン にくうどん れんこんのごまサラダ（ごま） （ごま→卵不使用マヨネーズで作る） みかん	○	ミルクパン（乳）	牛乳		かつおだし	602	23.2
				うどん さとう 油	牛肉 かまぼこ	玉ねぎ にんじん ごぼう ねぎ	しょうゆ 酒 みりん		
				ごま ごまドレッシング（ごま）	ツナ	れんこん きゅうり にんじん	しょうゆ		
				卵不使用マヨネーズ					
						みかん			
16 (木)	ラフランス について	ごはん メンチカツ やさいとたくあんのためもの さわにわん ラフランスゼリー	○	ごはん	牛乳			666	21.2
				油	メンチカツ				
				ごま油		キャベツ にんじん たくあん	酒 しょうゆ		
					ぶた肉 油あげ	ごぼう たけのこ たまねぎ にんじん もやし	かつおだし 塩 しょうゆ		
				ラフランスゼリー		ほししいたけ ねぎ	酒 みりん		

令和 7年 10月 学 校 給 食 予 定 献 立 表

【食物アレルギーへの対応について】

佐賀市立兵庫小学校

本献立表は、加工食品・調味料のアレルゲン表示については、主に本校で対応中のアレルゲンを（ ）に表示しています。
（対応中のアレルゲン：卵、乳、えび、かに、いか、たこ、貝類、魚、魚卵、ごま、ナッツ類、いくら、落花生、そば、キウイフルーツ、バナナ、びわ、もも、くり）
現在除去食材として申請されていないアレルゲンに関しては、スペースの都合上表示を省略しています。詳細が必要な場合はお問い合わせください。
＊ベーコン・ハムは「卵・乳不使用」、ちくわ・かまぼこ・かにふうみかまぼこは「卵・乳不使用、原料の魚はえび・かにを捕食している」を使用しています。

日 曜	献立からの メッセージ	献 立 名	牛 乳	食 品 名			調味料	エネルギー kcal	たんぱく質 g
				おもにエネルギーになる	おもに体をつくる	おもに体の調子を整える			
17 (金)	のり について	ごはん みそおでん ほうれんそうとえのきのあえもの やきのり	○	ごはん じゃがいも さとう さとう	牛乳 とり肉 厚あげ ちくわ みそ 油あげ	 だいこん にんじん こんにゃく ほうれんそう キャベツ えのき	 かつおだししょうゆ しょうゆ酒みりん	562	25.2
20 (月)	運動会 おうえん 給食	しょくパン ハンバーグ キャベツのサラダ ABCスープ スライスチーズ（乳） （乳→除去なし）	○	食パン（乳） さとう ドレッシング マカロニ じゃがいも	牛乳 ハンバーグ とり肉 だいたす チーズ	 キャベツ きゅうり パプリカ 玉ねぎ にんじん にんにく セロリ	ケチャップ ソース がらスープ しょうゆ みりん 塩 こしょう	617	32.7
21 (火)	てっちゃん 給食	ごはん いわしのおかかに（魚） （魚→除去のみ） ほうれんそうとハムのサラダ あつあげのみそしる さがみかんゼリー	○	ごはん ドレッシング みかんゼリー	牛乳 いわしのおかかに（魚） ハム 厚あげ わかめ みそ	 ほうれんそう もやし とうもろこし 玉ねぎ えのき にんじん ねぎ	 にぼし	638	22.7
22 (水)	せんいくん 給食	ちいさいミルクパン タンタンめん ひじきのごまサラダ（ごま） （ごま→ごま除去） レモンゼリー	○	ミルクパン（乳） ちゅうかめん さとう ごま油 卵不使用マヨネーズ ごまドレッシング（ごま） レモンゼリー	牛乳 ぶた肉 赤みそ ひじき ツナ	玉ねぎ チンゲンサイ もやし にんじん たけのこ にんにく れんこん きゅうり とうもろこし	がらスープ 豆板醤 しょうゆ塩みりん	569	24.8
23 (木)	スタミナを つけよう	ごはん カレー とんかつ コーンサラダ	○	ごはん じゃがいも カレールウ 油 油 ドレッシング	牛乳 とり肉 とんかつ かにふうみかまぼこ	 玉ねぎ にんじん にんにく トマト缶 えだ豆 キャベツ きゅうり とうもろこし	チャツネ ワイン ソース	698	23.2
24 (金)	パワーアップ 給食	ごはん やきにく やさしいため はるさめじる	○	ごはん ごま油 さとう でんぶん 油 はるさめ	牛乳 ぎゅう肉 かまぼこ	 玉ねぎ しょうが にんにく キャベツ ピーマン もやし パプリカ にんじん チンゲンサイ 玉ねぎ ほししいたけ	しょうゆ酒粕マヨ しょうゆ塩こしょう がらスープ 塩しょうゆ	583	23.7
27 (月)	うどん会 ふりかえ休日								
28 (火)	おたんじょう 給食	むぎごはん ハヤシライス りっちゃんサラダ りんごゼリー	○	麦ごはん じゃがいも ハヤシルウ 油 油 さとう りんごゼリー	牛乳 ぶた肉 ハム こんぶ かつおぶし	 玉ねぎ にんじん しめじ トマト缶 マッシュルーム キャベツ きゅうり にんじん とうもろこし	デミグラスソース ワインこしょう ケチャップ 塩 塩 こしょう 酢	688	23.8
29 (水)	おにぎりべんとうの日								
30 (木)	たかな について	ごはん とりのしょうがやき れんこんのたかないため さつまいものみそしる	○	ごはん さとう さとう ごま油 さつまいも	牛乳 とり肉 ぶた肉 とうふ みそ	 しょうが にんにく れんこん にんじん たかな 玉ねぎ こんにゃく ねぎ	みりんしょうゆ酒 しょうゆ みりん 酒 にぼし	607	22.4
31 (金)	ガバオライス について	ごはん ガバオライス ミートボールのトマトスープ かぼちゃプリン （卵・乳不使用）	○	ごはん さとう ごま油 じゃがいも かぼちゃプリン（卵・乳不使用）	牛乳 ぶた肉 ミートボール	 玉ねぎ ピーマン パプリカ にんにく バジル キャベツ 玉ねぎ にんじん トマト缶 セロリ パセリ	オイスターソース しょうゆ ナンプラー がらスープ ケチャップ 塩こしょうワイン	635	27.2

※食材の都合により、メニューを一部変更する場合もございます。その際はご了承ください。現在対応しているアレルゲンの食材を変更する場合は、別途対象者へお知らせいたします。