

令和 7年 12月分 学校給食献立表

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			
1 (月)	チーズについて 5の1 5の2 給食停止	ちいさいミルクパン カレーうどん やさいのオイスターソースいため チーズ(乳) (乳→チーズ除去)	○	ミルクパン(乳)	牛乳	玉ねぎ キャベツ にんじん ねぎ	かつおだし ケチャップソース酒塩	603	23.2
				うどん カレールウ	とり肉 油あげ				
				ごま油	ぶた肉	キャベツ ブロッコリー とうもろこし パプリカ	オイスターソース 酒 塩 しょうゆ こしょう		
					チーズ				
2 (火)	八宝菜について	ごはん / ふりかけ はっぽうさい はるさめサラダ ヨーグルト(乳) (乳→ぶどうゼリー)	○	ごはん	牛乳	はくさい たけのこ にんじん 玉ねぎ ほししいたけ しょうが	オイスターソース酢 しょうゆ酒塩こしょう	620	25.1
				でんぶん 油 さとう	ぶた肉 かまぼこ				
				はるさめ ごま油 さとう	ハム	きゅうり もやし	しょうゆ酢塩		
					ヨーグルト(乳)		こくもつふりかけ		
3 (水)	グラタンについて 5の3 5の4 給食停止	ミルクパン ミートポテトグラタン(乳) (乳→ミートカップ焼き) マカロニスープ	○	ミルクパン(乳)	牛乳	玉ねぎ にんじん にんにく しめじ	ケチャップソースワイン	658	27.6
				じゃがいも 油	牛肉 チーズ(乳) 生クリーム(乳)	マッシュルーム トマトピューレ バセリ	塩こしょう		
				マカロニ	とり肉 だいす	たまねぎ キャベツ にんじん だいこん えだ豆 セロリ	がらスープ 塩こしょう しょうゆ		
4 (木)	さけについて	ごはん さけのしょうゆマヨあげ(魚) (魚→除去のみ) やさいのポンずいため だいこんのみそしる	○	米	牛乳			633	25.6
				卵不使用マヨネーズ 油 でんぶん	さけ		酒 塩 しょうゆ		
				さとう 油	ぶた肉 かつおぶし	キャベツ もやし にんじん レモン	酢 しょうゆ 酒		
					油あげ みそ	玉ねぎ だいこん きりほしだいこん えのき にんじん ねぎ	にぼし		
5 (金)	なっとうについて	ごはん はくさいなべ だいこんとハムのサラダ(ごま) (ごま→ごま不使用ドレッシングで和える) スティックなっとう	○	米	牛乳		かつおだし 酒	594	26.5
				マロニー	とり肉 やきどうふ ちくわ	はくさい にんじん ねぎ	しょうゆ みりん		
				ごまドレッシング	ハム	だいこん きゅうり とうもろこし			
				ドレッシング(ごまなし)					
8 (月)	きなこについて	きなこあげパン とりだんごスープ ひじきのごまサラダ(ごま) (ごま→卵不使用マヨネーズで和える)	○	なっとう				712	26.7
				コッペパン(乳) 油 さとう	牛乳 きなこ		塩		
				はるさめ	とりだんご	はくさい たまねぎ にんじん こまつな しめじ	がらスープ 酒 しょうゆ塩こしょう		
				卵不使用マヨネーズ ごまドレッシング(ごま)	ひじき まぐろ水煮	れんこん きゅうり	しょうゆ		
9 (火)	うまいについて	ごはん うまい ぎょうざ キャベツとあぶらあげのあえもの	○	米	牛乳	玉ねぎ にんじん ごぼう えだ豆	しょうゆ	629	22.2
				さといも ジャガイモ さとう 油	とり肉 高野どうふ	れんこん ほししいたけ こんにゃく	酒 みりん		
					ぎょうざ				
				さとう	油あげ	キャベツ にんじん	酢しょうゆ		
10 (水)	みかんについて	ちいさいミルクパン わかめうどん ごぼうのごまサラダ(ごま) (ごま→ごま除去) みかん	○	ミルクパン(乳)	牛乳		かつおだし みりん	593	24.5
				うどん	とり肉 かまぼこ 油あげ わかめ	玉ねぎ にんじん ねぎ ほししいたけ	酒 塩 しょうゆ		
				卵不使用マヨネーズ ごま	ハム	ごぼう にんじん キャベツ	しょうゆ みりん 塩		
						みかん			
11 (木)	つみれについて	れんこんいりませごはん しろみざかなのてんぶら(魚) (魚→除去のみ) あじのつみれじる (魚→つみれ除去)	○	米	牛乳 とり肉 油あげ	れんこん ごぼう にんじん えだ豆 干ししいたけ	しょうゆ 塩	614	24.7
				さとう 油			酒 みりん		
				油	しろみざかなのてんぶら(魚)				
					あじのつみれ	玉ねぎ はくさい にんじん しめじ かぶ	しょうゆ 塩 かつおだし 酒		

令和 7年 12月分 学校給食献立表

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			
12 (金)	ブロッコリーについて	ごはん	○	米	牛乳				
		キーマカレー		じゃがいも カレールウ 油	ふた肉 ひよこ豆 ひたレバー	玉ねぎ にんじん トマト水煮 ほうれんそう にんにく しょうが	ワイン チェツネ ソース	658	22.3
		ブロッコリーとハムのサラダ		ドレッシング	ハム	ブロッコリー キャベツ パプリカ とうもろこし			
		いちごプリン(卵・乳不使用)		いちごプリン					
15 (月)	だいこんについて	ちいさいこくとうパン	○	こくとうパン(乳)	牛乳				
		わふうちゅんぽん		ちゅうかめん 油	ふた肉 かまぼこ ちくわ	玉ねぎ キャベツ もやし にんじん	がらスープ しょうゆ	611	26.7
		しゅうまい			しゅうまい	とうもろこし きくらげ ねぎ にんにく	酒塩こしょう		
		だいこんときゅううりのそくせきづけ		さとう ごま油		だいこん きゅううり	しょうゆ酢		
		チーズ(乳) (乳→除去のみ)			チーズ(乳)				
16 (火)	かぶについて	むぎごはん	○	米 おしむぎ	牛乳		1食ソース		
		チキンカツ		小麦粉 パン粉 油	とり肉		塩こしょう酒	635	26.0
		キャベツのソテー		油	ベーコン	キャベツ もやし きくらげ パプリカ	しょうゆ ワイン		
		かぶのみそしる			油あげ みそ	かぶ たまねぎ きりぼしだいこん えのき にんじん	いりこ		
17 (水)	おたんじょう 給食	コッペパン	○	コッペパン(乳)	牛乳				
		ブロッコリーシチュー(乳) (乳→スープに)		じゃがいも バター(乳)	とり肉 牛乳 粉チーズ(乳)	玉ねぎ ブロッコリー にんじん	がらスープ ワイン	661	25.4
		ツナサラダ		小麦粉		しめじ	塩こしょう		
		ガトーショコラ(カカオ) (カカオ→マフィン)		ドレッシング	まぐろ水煮	キャベツ きゅううり パプリカ			
				ガトーショコラ(カカオ)		とうもろこし			
18 (木)	おでんについて	むぎごはん	○	米 おしむぎ	牛乳		かつおだし 酒		
		おでん		じゃがいも さといも	とり肉 厚あげ ちくわ とりだんご	だいこん にんじん こんにゃく	しょうゆ みりん	598	23.7
		ほうれんそうとしめじのあえもの		さとう	油あげ	ほうれんそう もやし しめじ にんじん	しょうゆ		
		ひじきのつくだに(ごま)			ひじきのつくだに(ごま)				
		(ごま→除去のみ)							
19 (金)	さばについて	ごはん	○	米	牛乳				
		さばのしょうがに(魚) (魚→除去のみ)		さとう でんぶん	さば	しょうが	酒しょうゆみりん	590	23.3
		れんこんとくきわかめのきんぴら		ごま油 さとう	牛肉 くきわかめ	れんこん にんじん	しょうゆ酒みりん		
		はくさいのみそしる			厚あげ みそ	はくさい 玉ねぎ にんじん えのき きりぼしだいこん	いりこ		
22 (月)	冬至について	コッペパン	○	コッペパン(乳)	牛乳				
		ハンバーグ トマトソース		さとう	ハンバーグ	玉ねぎ トマト水煮	塩 ケチャップ ソース	651	28.6
		ほうれんそうのソテー		油	ベーコン	ほうれんそう キャベツ とうもろこし	しょうゆ塩こしょう ワイン		
		かぼちゃのポタージュ(乳) (乳→かぼちゃのスープ)		油	とり肉 牛乳	玉ねぎ かぼちゃ かぼちゃピューレ えだ豆 にんじん	塩 こしょう ワイン		
				ホワイトソース(乳)					
23 (火)	ポトフについて	チキンライス	○	米 油 さとう	牛乳 とり肉	玉ねぎ にんじん えだ豆	ケチャップ 塩 こしょう		
		ふゅやさいたっぷりブイヨンスープ		じゃがいも	牛肉	玉ねぎ ブロッコリー キャベツ にんじん れんこん かぶ	ソースワイン	661	26.9
		チョコケーキ(カカオ) (カカオ→いちごケーキ)		チョコケーキ(カカオ)			ブイヨンスープ ワイン ショウゆ		
							塩こしょうカレー粉		

※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。

※3学期給食開始は、1月9日(金)です。