

# 令和7年度1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			
9 (金)	3学期も がんばろう	ごはん こんさいカレー かいそうサラダ	○	米 じゃがいも カレールウ 油	牛乳 とり肉	玉ねぎ にんじん れんこん えだまめ しめじ トマト水煮 にんにく	赤ワイン チャツネ ケチャップ ソース	623	23.0
12 (月)				ドレッシング	かにふうみかまぼこ わかめ こんぶ のり	だいこん きゅうり とうもろこし			
13 (火)	やきどうふ について	ごはん ぶたにくとやきどうふのにもの あますあえ	○	米	牛乳			563	24.3
14 (水)				油 さとう	ぶた肉 やきどうふ	はくさい たまねぎ にんじん ねぎ しらたき えのき	しょうゆ みりん 酒 こんぶパウダー		
15 (木)				さとう	かにふうみかまぼこ	ほうれんそう もやし	す 塩 しょうゆ		
16 (金)	麦ごはん について	むぎごはん ハヤシライス ピーンズサラダ	○	ミルクパン（乳）	牛乳	玉ねぎ ピーマン パプリカ にんにく バセリ トマト水煮	赤ワイン 塩 こしょう ケチャップ しょうゆ	613	28.8
17 (土)				じゃがいも 油 金時豆 てぼう豆 さとう	とり肉 大豆		しょうゆ こしょう		
18 (日)				マカロニ たまご不使用マヨネーズ	ハム	キャベツ きゅうり にんじん とうもろこし			
19 (月)	りんご について	ちいさいこくとうパン にこみうどん ぶたにくのスタミナいため りんご	○	チーズ（乳） (乳→除去のみ)	チーズ（乳）			575	25.5
20 (火)				米	牛乳	玉ねぎ にんじん しめじ にんにく トマト水煮	しょうゆ ソース ケチャップ		
21 (水)				じゃがいも ハヤシルウ 油	ぶた肉	マッシュルーム	デミグラスソース		
22 (木)				金時豆 てぼう豆 卵不使用マヨネーズ	まぐろ水煮 大豆	キャベツ きゅうり とうもろこし	赤ワイン 塩 こしょう		
23 (金)	てっちゃん 給食	ごはん とりのからあげ ほうれんそうとえのきのあえもの ぶたじる	○	こくとうパン（乳）	牛乳	はくさい こまつな にんじん	かつおだし みりん	601	27.6
24 (土)				うどん	とり肉 油あげ かまぼこ	玉ねぎ ねぎ しめじ	酒 しょうゆ 塩		
25 (日)				ごま油 さとう	ぶた肉	キャベツ パプリカ にら きくらげ にんにく	しょうゆ みりん 塩		
26 (月)						りんご			
27 (火)									
28 (水)	プロッコリー について	しょくパン ほうれんそうのシチュー（乳） (乳→スープ煮) プロッコリーとベーコンのソテー いちごジャム	○	米	牛乳			617	28.5
29 (木)				でんぶん 油	とり肉	にんにく しょうが	塩 こしょう 酒		
30 (金)				さとう	油あげ	ほうれんそう もやし にんじん えのき	しょうゆ 酒		
31 (土)				さといも	ぶた肉 厚あげ みそ	だいこん 玉ねぎ ごぼう にんじん ねぎ	かつおだし 酒		
1 (日)						こんにゃく			
2 (月)	プロッコリー について	しょくパン ほうれんそうのシチュー（乳） (乳→スープ煮) プロッコリーとベーコンのソテー いちごジャム	○	しょくパン（乳）	牛乳			616	26.0
3 (火)				じゃがいも 油 ホワイトルウ（乳）	とり肉 牛乳（乳）	玉ねぎ にんじん ほうれんそう しめじ	がらスープ 塩		
4 (水)				小麦粉			白ワイン		
5 (木)				油	ベーコン	プロッコリー キャベツ パプリカ	オイスターソース		
6 (金)				いちごジャム		とうもろこし	しょうゆ 塩 こしょう		

# 令和7年度 1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			
22 (木)	せんいくん 給食 さつまいもについて	ごはん マーポーどうふ ピーフンスープ さつまポテト	○	米	牛乳	たけのこ 玉ねぎ にんじん ねぎ しょうが	酒 トウバンジャン	653	25.5
				ごま油 でんぶん さとう	ぶた肉 とうふ 赤だしみそ	にんにく ほししいたけ	しょうゆ		
				ピーフン	とり肉	こまつな 玉ねぎ にんじん しめじ	がらスープ しょうゆ 塩 酒		
				さつまポテト					
23 (金)	給食の はじまり について	ごはん さけのしおやき（魚） (魚→除去のみ) たくあんのいためもの すいとん	○	米	牛乳			569	25.8
					さけ		塩 酒 しょうゆ		
				ごま油		キャベツ にんじん たくあん	酒 しょうゆ		
				すいとん（こむぎこ・でんぶん）	とり肉 油あげ みそ	玉ねぎ だいこん にんじん ごぼう ほししいたけ ねぎ	かつおだし 酒		
26 (月)	ながさき県 の料理	ちいさいミルクパン やさいたっぷりちゃんぽん しゅうまい だいこんのそくせきづけ	○	ミルクパン（乳）	牛乳			570	27.1
				ちゃんぽんめん	ぶた肉 かまぼこ ちくわ	キャベツ 玉ねぎ もやし にんじん ねぎ きくらげ とうもろこし	がらスープ 酒 しょうゆ こしょう 塩 ソース		
					しゅうまい		す しょうゆ		
				さとう ごま油		だいこん きゅうり			
27 (火)	ふくおか県 の料理	ごはん ちくせんに いわしのおかかに（魚） (魚→除去のみ) キャベツとあぶらあげのすのもの	○	米	牛乳	たけのこ ごぼう にんじん ほししいたけ		651	30.2
				さといも 油 さとう	とり肉 ちくわ 高野どうふ	れんこん えだ豆 こんにゃく	酒 みりん しょうゆ		
					いわしのおかかに（魚）				
				さとう	油あげ	キャベツ	酢 しょうゆ		
28 (水)	おたんじょう 給食	はちみつバタートースト ペンネのミートソース ミートボールスープ みかんクレープ	○	食/パン（乳） バター（乳） はちみつ	牛乳	玉ねぎ にんじん にんにく バセリ	ケチャップ ワイン 塩	695	23.1
				マカロニ 油	ぶた肉	トマトピューレ	みりん こしょう		
					ミートボール	玉ねぎ はくさい にんじん しめじ	がらスープ		
						だいこん ほうれんそう	しょうゆ 塩 みりん 酒		
29 (木)	さが県 の料理	ごはん さばのカレーに（魚） (魚→除去のみ) いそかあえ だふ	○	米	牛乳			578	26.5
				さとう	さば（魚）	しょうが	酒 みりん しょうゆ カレーご		
				さとう	のり	もやし ほうれんそう にんじん	しょうゆ みりん		
				さといも	とり肉 かまぼこ	だいこん れんこん にんじん ごぼう ほししいたけ こんにゃく	かつおだし 塩 酒 しょうゆ		
30 (金)	おきなわ県 の料理	ごはん タコライス（乳） (乳→チーズ除去) ABCスープ	○	米	牛乳		トマトピューレ ケチャップ ワイン	624	27.4
				油	ぶた肉 チーズ（乳）	玉ねぎ にんじん にんにく	ソース しょうゆ 塩 こしょう		
						キャベツ	カレーご		
				マカロニ ジャガイモ	とり肉 大豆	玉ねぎ にんじん とうもろこし セロリ バセリ	がらスープ しょうゆ 塩 みりん こしょう		

※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。