

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	1人1食あたりの 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 ジャがいも  カレールウ 油  ドレッシング	牛乳 とり肉   かにふうみかまぼこ  わかめ こんぶ のり	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  だいこん きゅうり とうもろこし	赤ワイン チャツネ  ケチャップ ソース	623	23.0
12  (月)	せいじんの日								
13  (火)	やき豆腐 について	ごはん  ぶたにくとやき豆腐のもの  あますあえ	○	米  油 さとう  さとう	牛乳  ぶた肉 やき豆腐  かにふうみかまぼこ	  はくさい たまねぎ にんじん ねぎ  しらたき えのき  ほうれんそう もやし	  しょうゆ みりん 酒  こんぶパウダー  す 塩 しょうゆ	563	24.3
14  (水)	カルちゃん 給食	ミルクパン  とりとじゃがいものトマトに マカロニサラダ  チーズ（乳） （乳→除去のみ）	○	ミルクパン（乳）  じゃがいも 油 金時豆 てぼう豆 さとう マカロニ たまご不使用マヨネーズ	牛乳  とり肉 大豆 ハム チーズ（乳）	玉ねぎ ピーマン パプリカ にんにく パセリ トマト水煮 キャベツ きゅうり にんじん とうもろこし	赤ワイン 塩 こしょう ケチャップ しょうゆ しょうゆ こしょう	613	28.8
15  (木)	みそまめ について	ごはん  ぶりのてりやき（魚） （魚→除去のみ）  みそまめ  そうに	○	米   さとう もち	牛乳  ぶりのてりやき（魚）  だいず みそ とり肉 油あげ かまぼこ	   えだまめ  はくさい こまつな にんじん ほししいだけ	   みりん かつおだし みりん 酒 しょうゆ 塩	575	25.5
16  (金)	麦ごはん について	むぎごはん  ハヤシライス  ビーンズサラダ	○	米 おしむぎ  じゃがいも ハヤシルウ 油 金時豆 てぼう豆 卵不使用マヨネーズ	牛乳  ぶた肉 まぐろ水煮 大豆	玉ねぎ にんじん しめじ にんにく トマト水煮 マッシュルーム キャベツ きゅうり とうもろこし	しょうゆ ソース ケチャップ デミグラスソース 赤ワイン 塩 こしょう	668	22.7
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	○	こくとうパン（乳）  うどん ごま油 さとう	牛乳 とり肉 油あげ かまぼこ ぶた肉	はくさい こまつな にんじん 玉ねぎ ねぎ しめじ キャベツ パプリカ にら きくらげ にんにく	かつおだし みりん 酒 しょうゆ 塩 しょうゆ みりん 塩	601	27.6
20  (火)	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	○	米  でんぶん 油 さとう さといも	牛乳 とり肉 油あげ ぶた肉 厚あげ みそ	  にんにく しょうが ほうれんそう もやし にんじん えのき だいこん 玉ねぎ ごぼう にんじん ねぎ こんにゃく	  塩 こしょう 酒 しょうゆ 酒 かつおだし 酒	617	28.5
21  (水)	ブロッコリー 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）  ブ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）  じゃがいも 油 ホワイトルウ（乳） 小麦粉 油 いちごジャム	牛乳 とり肉 牛乳（乳） ベーコン	玉ねぎ にんじん ほうれんそう しめじ  ブロッコリー キャベツ パプリカ とうもろこし	がらスープ 塩 白ワイン オイスターソース しょうゆ 塩 こしょう	616	26.0

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	1人分 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  マーボー豆腐  ビーフンスープ  さつまポテト	○	米  ごま油 でんぶん さとう  ビーフン  さつまポテト	牛乳  ぶた肉 とうふ 赤だしみそ  とり肉  	たけのこ 玉ねぎ にんじん ねぎ しょうが  にんにく ほししいたけ  こまつな 玉ねぎ にんじん しめじ  	酒 トウバンジャン  しょうゆ  がらスープ しょうゆ 塩 酒  	653	25.5				
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    ごま油  すいとん（こむぎこ・でんぶん）	牛乳  さけ    とり肉 油あげ みそ	    キャベツ にんじん たくあん  玉ねぎ だいこん にんじん ごぼう ほししいたけ ねぎ	酒 トウバンジャン  しょうゆ  酒 しょうゆ  かつおだし 酒			569	25.8		
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）  ちゃんぽんめん   さとう ごま油  	牛乳  ぶた肉 かまぼこ ちくわ  しゅうまい  	  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  だいこん きゅうり  	がらスープ 酒 しょうゆ こしょう  塩 ソース  す しょうゆ  					570	27.1
27  (火)	ふくおか県 の料理	ごはん  ちくぜんに  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  さといも 油 さとう  さとう	牛乳  とり肉 ちくわ 高野豆腐  いわしのおかかに（魚）  油あげ	たけのこ ごぼう にんじん ほししいたけ  れんこん えだ豆 こんにゃく  キャベツ  	酒 トウバンジャン  みりん しょうゆ  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  マカロニ 油   みかんクレープ	牛乳  ぶた肉  ミートボール  	玉ねぎ にんじん にんにく パセリ  トマトピューレ  玉ねぎ はくさい にんじん しめじ だいこん ほうれんそう  	ケチャップ ワイン 塩  みりん こしょう  がらスープ しょうゆ 塩 みりん 酒  	695	23.1				
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  だぶ	○	米  さとう  さとう  さといも	牛乳  さば（魚）  のり  とり肉 かまぼこ	しょうが   もやし ほうれんそう にんじん  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	酒 みりん しょうゆ  カレーこ  しょうゆ みりん  かつおだし 塩 酒 しょうゆ  			578	26.5		
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  油  マカロニ じゃがいも	牛乳  ぶた肉 チーズ（乳）  とり肉 大豆	  玉ねぎ にんじん にんにく  キャベツ  玉ねぎ にんじん とうもろこし セロリ パセリ	トマトピューレ ケチャップ ワイン  ソース しょうゆ 塩 こしょう  カレーこ  がらスープ しょうゆ 塩  みりん こしょう  					624	27.4

※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。