

令和 8年度 4月 学校給食予定献立表

佐賀市立兵庫小学校

【食物アレルギーへの対応について】

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			
8 (水)	たのしい給食	ちいさいミルクパン	○	ミルクパン(乳)	牛乳		デミグラスソース 酒	544	23.2
		ミートスパゲッティ		スパゲティ さとう	ぶた肉 だいず	たまねぎ にんじん ほうれんそう	ケチャップ ソース		
		カラフルツナサラダ		オリーブオイル		しめじ にんにく トマト水煮	ワイン 塩 こしょう		
9 (木)	給食当番の役割	ごはん	○	米	牛乳			566	23.4
		ホイコーロー		ごま油 でんぷん さとう	ぶた肉 あかだしみそ	キャベツ たまねぎ たけのこ にんじん	しょうゆ 酒		
		はるさめとつみれのスープ		はるさめ ごま油	やさいつみれ	たまねぎ にんじん ほうれんそう きくらげ	がらスープ しょうゆ 塩 こしょう		
10 (金)	食事のマナー	🍌ハヤシライス	○	米 じゃがいも	ぶた肉 牛乳	たまねぎ にんじん しめじ マッシュルーム	ケチャップ ワイン 塩	611	22.1
				ハヤシルウ 油		トマト水煮 にんにく	デミグラスソース		
		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 とうもろこし パプリカ	ソース こしょう		
13 (月)	カルちゃん給食	ちいさいミルクパン	○	ミルクパン(乳)	牛乳			606	25.4
		わふうちゃんぽん		ちゅうかめん 油	ぶた肉 かまぼこ ちくわ	キャベツ もやし たまねぎ にんじん	がらスープ しょうゆ		
		ごぼうのごまサラダ(ごま)		ごま たまご不使用マヨネーズ	ハム	ごぼう にんじん きゅうり	塩 酒 こしょう		
14 (火)	さかなのあぶら	ごはん	○	米	牛乳			564	25.7
		さばのにんにくしょうが焼き(魚)		さとう	さば	しょうが にんにく	しょうゆ みりん 酒		
		おかかいため		油	かまぼこ かつおぶし	ほうれんそう もやし	しょうゆ みりん		
15 (水)	グラタン	とりごぼうじる	○			とり肉 油あげ	ごぼう たまねぎ にんじん えのき ねぎ	かつおだし しょうゆ 酒 みりん 塩	
		コッペパン		コッペパン(乳)	牛乳		ケチャップ こしょう		
		ミートマカロニグラタン(乳)		マカロニ 油 パン粉	ぶた肉 だいず	たまねぎ しめじ にんじん マッシュルーム	トマトピューレ 塩		
16 (木)	1年生給食開始	やさいたっぷりスープ	○	じゃがいも	とり肉 だいず	たまねぎ キャベツ にんじん だいこん	がらスープ フイヨン	652	21.8
						えだまめ	しょうゆ 塩 こしょう		
		🍗チキンカレー		米 じゃがいも	牛乳 とり肉	たまねぎ にんじん れんこん トマト水煮	ワイン チャツネ		
17 (金)	こめこめん	きらきらフルーツゼリー	○	アセロラゼリー		みかん缶 もも缶 パイン缶		579	25.1
		ごはん		米	牛乳				
		やさいたっぷりピビンバ		ごま油 さとう	ぶた肉	キャベツ もやし たまねぎ にんじん	しょうゆ 酢 酒		
	こめこめんのスープ	でんぷん		えだまめ キムチづけ にんにく しょうが					
		こめこめん		とり肉	たまねぎ こまつな にんじん えのき	がらスープ しょうゆ			
					ねぎ	塩 酒 こしょう			

令和 8年度 4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食分 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			
20 (月)	給食のパン	ちいさいこくとうパン	○	こくとうパン(乳)	牛乳		かつおだし しょうゆ	558	24.7
		きつねうどん		うどん	とり肉 油あげ	たまねぎ にんじん ねぎ ほししいたけ	みりん 塩 酒		
		かいそうサラダ		ドレッシング	かにふろみかまぼこ まぐろ油つけ	きゅうり もやし えだまめ とうもろこし			
		ヨーグルト(乳)			わかめ のり				
21 (火)	みそしる	ごはん	○	米	牛乳			581	21.2
		てりやきハンバーグ		さとう でんぷん	ハンバーグ	しょうが	しょうゆ みりん		
		ほうれんそうのソテー			ベーコン	ほうれんそう もやし	しょうゆ ワイン こしょう		
		みだくさんみそしる			厚あげ わかめ みそ	たまねぎ えのき にんじん ごぼう ねぎ	いりこ		
22 (水)	じゃがいも	ミルクパン	○	ミルクパン(乳)	牛乳			633	28.4
		とりとじゃがいものトマトに		じゃがいも 金時豆 いんげん豆	とり肉 だいず	たまねぎ パプリカ ピーマン にんにく	ケチャップ ワイン		
		マカロニサラダ		さとう 油		トマト水煮 パセリ	しょうゆ 塩 こしょう		
				マカロニ	ハム	キャベツ きゅうり	ノンオイルドレッシング		
23 (木)	たけのこ	ごはん	○	米	牛乳			579	21.7
		ほきのてんぷら(魚)		油	ホキの天ぷら(魚)				
		ひじきのごもくに		油 さとう	ひじき ぶた肉 だいず	にんじん ごぼう たまねぎ えだまめ	しょうゆ みりん 酒		
		わかたけじる			かまぼこ とうふ わかめ	たけのこ たまねぎ にんじん ほししいたけ ねぎ	かつおだし みりん 塩 しょうゆ		
24 (金)	♡お誕生★ 給食	むぎごはん	○	米 おしむぎ	牛乳			571	21.5
		マーボー豆腐		ごま油 さとう でんぷん	とうふ ぶた肉 あかだしみそ	たまねぎ たけのこ にんじん ほししいたけ	しょうゆ 酒		
		ちゅうかスープ			だいず	ねぎ にんにく しょうが	トウバンジャン		
		みかんゼリー		でんぷん種	かにふろみかまぼこ	たまねぎ こまつな にんじん きくらげ	がらすープ しょうゆ		
27 (月)	あげパン	ココアあげパン(ココア)	○	コッパン(乳) さとう 油	牛乳		ココア	671	24.1
		ブロッコリーのソテー		油	ベーコン	キャベツ ブロッコリー パプリカ	カレー粉 塩 こしょう しょうゆ		
		ミートボールスープ		マカロニ	ミートボール だいず	たまねぎ にんじん にんにく ほうれんそう トマト水煮	ケチャップ がらすープ ワイン みりん しょうゆ こしょう		
28 (火)	たんごの 節句	たけのこごはん	○	米 油	牛乳 とり肉 油あげ	たけのこ にんじん ほししいたけ えだまめ	しょうゆ 酒 みりん 塩	572	25.3
		ちくわのいそべあげ		こむぎ粉 油	ちくわ 青のり				
		とうふとわかめのすましじる			わかめ とうふ かまぼこ	たまねぎ にんじん えのき ねぎ	かつおだし 塩 しょうゆ みりん		
29 (水)	しょうわの日								
30 (木)	のり	ごはん	○	米	牛乳			615	24.3
		いわしのうめに(魚)			いわしのうめに(魚)				
		ほうれんそうのいそべえ		さとう	のり	ほうれんそう にんじん もやし	しょうゆ みりん		
ぶたじる	じゃがいも	ぶた肉 厚あげ みそ	たまねぎ ごぼう にんじん たいこん ねぎ こんにゃく	いりこだし 酒					

※食材の都合により、メニューを一部変更する場合がございます。その際はご了承ください。