

令和 8年度 5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			
1 (金)				♪ えんそく おべんとうをもってきましょう ♪					
4 (月)				みどりの日					
5 (火)				こどもの日					
6 (水)				ふりかえ休日					
7 (木)	ガパオライス	ガパオライス ABCマカロニスープ	○	米 ごま油 じゃがいも でんぷん さとう	牛乳 ふた肉 だいず	たまねぎ ピーマン パプリカ にんにく レモン バジル	しょうゆ 酒 塩 コチジャン こしょう	587	24.0
8 (金)	にら	ごはん カレーおでん ぶたにくのスタミナいため	○	米 じゃがいも さとう	牛乳 とり肉 厚あげ ちくわ すりみだんご	だいこん にんじん こんにゃく	かつおだし カレー粉 しょうゆ 酒	583	27.0
11 (月)	豆のちから	ちいさいミルクパン スパゲッティナポリタン ビーンズツナサラダ	○	ミルクパン(乳) スパゲッティ 油	牛乳 ふた肉 ベーコン	たまねぎ にんじん しめじ ピーマン	塩 こしょう ワイン	602	24.1
12 (火)	キムチ	ごはん じゃがいもぶたキムチ はるさめサラダ	○	米 じゃがいも さとう 油	牛乳 ふた肉	たまねぎ ごぼう にんじん キムチ しめじ こんにゃく えだまめ	しょうゆ 酒	584	21.4
13 (水)	ミルクトースト	ミルクトースト ペンネのミートソース やさいたっぷりスープ	○	食パン(乳) 練乳(乳) バター(乳) マカロニ 油	牛乳 ふた肉 だいず	たまねぎ にんじん にんにく パセリ	ケチャップ ソース みりん 酒 塩 こしょう	561	23.5
14 (木)	魚だんごについて	ごはん さかなだんごのおおじそあげ ひじきのいりに こまつなのみそしる	○	米 でんぷん 油	牛乳 しろみざかなのすり身(魚)	たまねぎ 青じそ		564	22.6
15 (金)	アスパラガス	はるさめやさいたっぷりポークカレー シーフードサラダ	○	米 じゃがいも カレールー 油	牛乳 ふた肉	たまねぎ にんじん アスパラガス トマト水煮 にんにく	ケチャップ ソース チェツネ 赤ワイン	609	20.7
18 (月)	ソースやきそば	ちいさいミルクパン ソースやきそば ココロゼリーのフルーツあえ	○	ミルクパン(乳) スパゲッティ ごま油	牛乳 ふた肉 ちくわ かまぼこ 青のり かつお節	キャベツ たまねぎ もやし にんじん ねぎ にんにく	ソース 塩 こしょう しょうゆ みりん 酒	571	23.5
19 (火)	さば	ごはん さばのみそに(魚) ほうれんそうのかんきつあえ さわにわん	○	米 でんぷん	牛乳 さばのみそに(魚)			578	26.0
	4年生 校外学習	ミルクパン こくとうパン さつまポテト りんごジュース	×	ミルクパン(乳) こくとうパン(乳) さつまポテト	4年生は、校外で食べます。 のどがかわきやすい給食です。必ず水とうを持参しましょう。			555	12.1

令和 8年度 5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 kcal	たんぱく 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 (水)	ハンバーガー してみよう	しょくパン	○	食パン(乳)	牛乳			668	28.2	
		ハンバーグ トマトソース			ハンバーグ	トマト水煮	ケチャップ ソース			
		いりどりやさい				キャベツ きゅうり パプリカ				
		かぼちゃのスープ(乳)			油 ホワイトルウ(乳)	とり肉 牛乳	たまねぎ にんじん パセリ かぼちゃピューレ			ワイン 塩 こしょう
21 (木)	とりにく	ごはん	○	米	牛乳			575	23.9	
		とりのレモンに			油 てんぷん さとう	とり肉	レモン			酢 塩
		キャベツのおかいため			油	かつお節	キャベツ もやし にんじん きくらげ			しょうゆ みりん
		やさいつみれのすましじる			でんぷん類	やさいつみれ	たまねぎ にんじん ほししいたけ ねぎ			かつおだし しょうゆ 塩
22 (金)	おたんじょう 給食	チキンライス	○	米 さとう 油	牛乳 とり肉	たまねぎ にんじん えだまめ	ケチャップ 酒 みりん	610	20.3	
		ラビオリスープ			じゃがいも ラビオリ	ベーコン だいず	にんじん ブロッコリー セロリ			がらすープ しょうゆ
		レモンゼリー			レモンゼリー		ほうれんそう			塩 こしょう
25 (月)	ごま	ちいさいミルクパン	○	米	牛乳		かつおだし しょうゆ 酒	588	22.4	
		カレーうどん			うどん カレールウ	とり肉 油あげ	たまねぎ キャベツ にんじん ねぎ			ソース ケチャップ 塩
		れんこんのごまサラダ(ごま)			ごま 卵不使用マヨネーズ	ハム	れんこん きゅうり にんじん			しょうゆ
26 (火)	きゅうり	ごはん・しそふりかけ	○	米	牛乳		しそふりかけ	583	22.9	
		しゅうまい				しゅうまい				
		きゅうりのこうみづけ			ごま油 さとう		きゅうり セロリ			酢 しょうゆ
27 (水)	かるちゃん てっちゃん 給食	ミルクパン	○	ミルクパン(乳)	牛乳			612	25.1	
		クリームシチュー(乳)			じゃがいも ホワイトルウ(乳)	とり肉 牛乳	たまねぎ にんじん ほうれんそう しめじ			ワイン 塩 こしょう
		ツナコーンサラダ			油					
					ドレッシング	まぐろ水煮	キャベツ きゅうり えだまめ パプリカ			
28 (木)	オーロラソース	ごはん	○	米	牛乳			588	26.8	
		しろみざかなのオーロラソースやき(魚)			たまご不使用マヨネーズ	白身魚	たまねぎ とうもろこし			ケチャップ ワイン
										塩 こしょう
		だいずとくわかめのにももの			ごま油 さとう	ふた肉 だいず わかめ	にんじん こんにゃく えだまめ			酒 しょうゆ
29 (金)	ひじき	ごはん	○	米	牛乳			664	25.2	
		にくじゃが			じゃがいも さとう 油	ふた肉 こうやどうふ	たまねぎ にんじん ほししいたけ			しょうゆ みりん 酒
		ひじきのごまサラダ(ごま)			ごまドレッシング(ごま)	ひじき まぐろ水煮	キャベツ きゅうり とうもろこし			
				たまご不使用マヨネーズ						

※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。