

【小学校用】

令和7年

4月 給食献立表

唐津市東部学校給食センター

※食物アレルギー確認用ではありません。アレルギーは、週間献立表と原材料及びアレルギー表示一覧でご確認ください

日 (曜)	献立名	献 立 材 料 名				
		おもに体をつくるものとなる食品（赤）	おもに体の調子を整えるものとなる食品（緑）	おもにエネルギーになる食品（黄）	調味料等	エネルギーたんぱく質脂質カルシウム
		牛乳・卵・肉・魚・大豆製品・海藻	野菜・きのこ・果物	穀物・いも類・種実類・油脂類		
8 火	牛乳	牛乳				726
	ご飯			米		
	ドライカレー	豚肉、鶏肉	にんじん、トマト にんにく、しょうが、たまねぎ、レンズ豆	油	カレー粉、カレールウ、しょうゆ、赤ワイン、ウスターソース	25.8
	かぼちゃのサラダ		かぼちゃ、にんじん、枝豆 きゅうり	ノンエッグマヨネーズ		27.4
	オニオンスープ	ベーコン	にんじん、パセリ たまねぎ、キャベツ、セロリ、にんにく		しょうゆ、チキンブイヨン	285
9 水	牛乳	牛乳				606
	ご飯			米		
	たけのごご飯の具	鶏肉、油揚げ	にんじん たけのこ、しいたけ	砂糖	酒、しょうゆ、みりん	25.8
	ごまあえ		ほうれん草、にんじん キャベツ、もやし	砂糖 ごま	しょうゆ	17.2
	豚汁	豚肉、厚揚げ、みそ	ねぎ ごぼう、こんにゃく	じゃがいも	酒、煮干し	304
10 木	牛乳	牛乳				601
	ご飯			米		
	豚肉のブルコギ炒め	豚肉	にんじん、ピーマン、パプリカ にんにく、たまねぎ	砂糖 ごま油、ごま	みりん、酒、しょうゆ、コチジャン	26.3
	中華サラダ	鶏肉	にんじん もやし、きゅうり	砂糖 ごま油、ごま	しょうゆ、酢	15.4
	春雨スープ	鶏肉	にら、にんじん、ねぎ たまねぎ、にんにく、きくらげ	パン粉、砂糖、春雨 ごま油、油	しょうゆ、オイスターソース、酒、鶏がら	265
11 金	牛乳	牛乳				653
	ご飯			米		
	きびなごフライ	きびなご	たまねぎ	パン粉、小麦粉 油		24.1
	香味あえ	ちくわ	にんじん、しそ きゅうり、キャベツ	砂糖	ねり梅、しょうゆ	16.5
	じゃがいものそぼろ煮	鶏肉、厚揚げ	にんじん、枝豆 しょうが、こんにゃく、しいたけ、たまねぎ	じゃがいも、砂糖 油	酒、しょうゆ、みりん	297
14 月	牛乳	牛乳				598
	ご飯			米		
	豚肉の生姜炒め	豚肉	たまねぎ、しょうが	砂糖、でん粉 油	酒、しょうゆ、みりん	26.1
	キャベツとたくあんの昆布あえ	塩昆布	にんじん たくあん、キャベツ、きゅうり	ごま		14.6
	魚そうめんのすまし汁	豆腐、魚そうめん わかめ	ねぎ たまねぎ、しめじ		酒、しょうゆ、煮干し、出し昆布	342
15 火	牛乳	牛乳				702
	ご飯			米		
	鶏肉の唐揚げ	鶏肉	にんにく、しょうが	米粉、でん粉 油	酒	23.3
	れんこんサラダ	まぐろ油漬け ひじき	にんじん レモン、れんこん、きゅうり	ノンエッグマヨネーズ	ドレッシング	27.4
	ミネストローネ	ベーコン	にんじん、パセリ、トマト たまねぎ、キャベツ、セロリ、にんにく、ひよこ豆、青えんどう豆、赤いんげん豆	マカロニ、砂糖 油	トマトソース、ウスターソース、鶏がら、ローレル	267
16 水	牛乳	牛乳				602
	ご飯			米		
	さばの塩焼き	さば			酒	25.8
	こんにゃくの炒め物	豚肉	にんじん、小松菜 こんにゃく、とうもろこし	砂糖 油、ごま油	酒、しょうゆ	17.4
	キャベツのみそ汁	厚揚げ、みそ わかめ	ねぎ キャベツ、たまねぎ、えのき		酒、煮干し	290
17 木	牛乳	牛乳				652
	麦ご飯			米、麦		
	チキンカレー	鶏肉、大豆	にんじん しょうが、にんにく、たまねぎ、りんご	じゃがいも 油	カレールウ、デミグラスソース、ケチャップ、ウスターソース、チャツネ、赤ワイン	22.7
	フレンチサラダ	ハム	キャベツ、きゅうり、アスパラガス、とうもろこし	ドレッシング		18.6
						267
18 金	牛乳	牛乳				598
	ご飯			米		
	ビビンバ丼の具	牛肉、豚肉	にんじん、ほうれん草 にんにく、しょうが、もやし	砂糖 ごま油、ごま	酒、トウバンジャン、しょうゆ、みりん、酢	23.5
	わかめスープ	豆腐 わかめ	にんじん、ねぎ たまねぎ		しょうゆ、酒、チキンブイヨン、鶏がら	15.3
	アセロラゼリー			ゼリー		339

【小学校用】

令和7年

4月 給食献立表

唐津市東部学校給食センター

※食物アレルギー確認用ではありません。アレルゲンは、週間献立表と原材料及びアレルギー表示一覧でご確認ください

日 (曜)	献立名	献 立 材 料 名				
		おもに体をつくるもとになる食品（赤）	おもに体の調子を整えるもとになる食品（緑）	おもにエネルギーになる食品（黄）	調味料等	エネルギー たんぱく質 脂質 カルシウム
		牛乳・卵・肉・魚・大豆製品・海藻	野菜・きのこ・果物	穀物・いも類・種実類・油脂類		

日 (曜)	献立名	献 立 材 料 名				
		おもに体をつくるものになる食品（赤）	おもに体の調子を整えるものになる食品（緑）	おもにエネルギーになる食品（黄）	調味料等	エネルギーたんばく質脂質カルシウム
		牛乳・卵・肉・魚・大豆製品・海藻	野菜・きのこ・果物	穀物・いも類・種実類・油脂類		
21 月	牛乳	牛乳				628
	ご飯			米		
	いわしの甘露煮	いわし		でん粉、砂糖	しょうゆ、みりん	
	ひじきの炒め煮	さつま揚げ、大豆　ひじき	にんじん、枝豆　こんにゃく、しめじ	砂糖　油	酒、しょうゆ、みりん	
	鶏ごぼう汁	鶏肉、油揚げ、豆腐	にんじん、ねぎ　ごぼう、しいたけ	油	酒、しょうゆ、みりん、煮干し	
22 火	牛乳	牛乳				657
	ご飯			米		
	しゅうまい	鶏肉、豚肉、大豆	たまねぎ、しょうが、にんにく	でん粉、砂糖、小麦粉	しょうゆ	
	野菜のナムル		ほうれん草、にんじん　もやし、にんにく	ごま油	しょうゆ、トウバンジャン	
	麻婆豆腐	豆腐、豚肉、鶏肉、みそ	にんじん、ねぎ　しょうが、にんにく、たまねぎ、しいたけ	砂糖、でん粉　油、ごま油	酒、チキンブイヨン、トウバンジャン、テンメンジャン、しょうゆ	
23 水	牛乳	牛乳				621
	ご飯			米		
	あじナゲット	あじ	たまねぎ	でん粉、砂糖、小麦粉	しょうゆ	
	磯香あえ	のり	小松菜、にんじん　キャベツ、もやし	砂糖	しょうゆ	
	たけのこのみそ汁	厚揚げ、みそ　わかめ	ねぎ　たけのこ、たまねぎ、しめじ		煮干し	
24 木	牛乳	牛乳				649
	ご飯			米		
	和風ハンバーグ	豚肉、鶏肉	たまねぎ	でん粉、砂糖　油	酒、みりん、しょうゆ	
	ポテトサラダ		にんじん　きゅうり、とうもろこし	じゃがいも、砂糖　ノンエッグマヨネーズ		
	根菜のスープ	鶏肉	にんじん　たまねぎ、大根、ごぼう、れんこん、にんにく	油	酒、しょうゆ、鶏がら	
25 金	牛乳	牛乳				566
	コッペパン			コッペパン		
	鶏肉のレモンソースかけ	鶏肉	レモン	米粉、でん粉、砂糖　油	酒、酢、しょうゆ、みりん	
	スパゲティ炒め		にんじん、ピーマン　たまねぎ、にんにく	スパゲティ　油	ケチャップ、ウスターソース	
	ベーコンとキャベツのスープ	ベーコン	にんじん、ブロッコリー　キャベツ、たまねぎ、しめじ、にんにく	じゃがいも	しょうゆ、鶏がら	
28 月	牛乳	牛乳				646
	ご飯			米		
	ミートボールの甘酢あんかけ	鶏肉、豚肉	たまねぎ	パン粉、でん粉、砂糖	酢、しょうゆ、ケチャップ	
	ごぼうサラダ	まぐろ油漬け	きゅうり、キャベツ、とうもろこし、ごぼう	ごま、ノンエッグマヨネーズ	しょうゆ	
	沢煮椀	豚肉、豆腐	にんじん、ねぎ　たまねぎ、たけのこ、もやし、しいたけ		酒、しょうゆ、煮干し	
30 水	牛乳	牛乳				661
	麦ご飯			米、麦		
	ボークハヤシ	豚肉	にんじん、グリーンピース、トマト　にんにく、たまねぎ、マッシュルーム	油	赤ワイン、ハヤシルウ、デミグラスソース、ケチャップ、ウスターソース、チキンブイヨン	
	マカロニサラダ	まぐろ油漬け	パプリカ　きゅうり、アスパラガス、とうもろこし	マカロニ　ドレッシング		

調味料の塩、こしょうの表示はしていません