



令和6年度 10月給食予定献立表



★給食目標
★栄養目標

食べものを大切にしよう
好き嫌いせず何でも食べよう

佐賀市立春日北小学校

日・曜	献立名	牛乳	食品名			調味料	たんぱく質 脂質 食塩相当量	アレルギー 対応
			血や肉になる(赤)	熱や力のもとになる(黄)	体の調子を整える(緑)			
1火	ごはん/ふりかけ		ふりかけ(磯海苔)	精白米, 強化米			603 kcal	ふりかけ(乳)
	具だくさんうどん	○	鶏肉ムネ, かまぼこ, わかめ	うどん, 油	玉葱, 人参, ごぼう, 葉ねぎ, 干し椎茸	煮干し(だし), 酒, 淡口, 塩	22.3 g	かまぼこ(魚)
	千草焼		千草焼				14.4 g	千草焼(卵・乳)
	おかか和え		かつお節		キャベツ, きゅうり, 人参, ミニトマト, コーン	濃口, 淡口, みりん	1.9 g	かつお節(魚)
2水	ごはん			精白米, 強化米			600 kcal	
	中華丼の具	○	豚肉, えび, いか, 絹厚あげ	油, 片栗粉, ごま油	しょうが, キャベツ, 玉葱, 小松菜, 人参, きくらげ, 荀	濃口, 淡口, がらスープ, 塩, こしょう, 中華味	25.0 g	えび, いか
	ごぼうの春雨サラダ		鶏肉ささ身	砂糖, はるさめ, マヨネーズ(卵不使用), ねりごま, ごま	きゅうり, 人参, ごぼう	酒, 濃口, 酢	16.9 g	ねりごま
3木	きなこ揚げパン		きな粉	コッペパン, 砂糖, あげ油		塩	1.6 g	
	豚肉と野菜のカレー炒め	○	豚肉	じゃがいも, 砂糖, 油	しょうが, にんにく, 玉葱, 青ピーマン, 人参	コンソメ, 淡口, カレー粉, 塩, こしょう, 白ワイン	26.9 g	
	コンソメスープ		鶏むね	じゃがいも, 油	玉葱, 人参, しめじ, ほうれん草, パセリ(乾)	白ワイン, コンソメ, 塩, こしょう	23.2 g	
4金	ごはん			精白米, 強化米			1.9 g	
	ミートローフ	○	牛ミンチ, 豚ひき肉, 大豆の華, 卵, 豆乳	パン粉, 砂糖, 片栗粉	玉葱, 人参, グリンピース	塩, こしょう, ナツメグ, ケチャップ, デミグラスソース, ウスターソース, 赤ワイン	652 kcal	卵
	そえ野菜			和風ドレッシング	キャベツ, きゅうり, 人参, コーン	塩	25.8 g	
	ペコじゃが汁		ベーコン, 大豆, 牛乳, スキムミルク, みそ	油, じゃがいも	玉葱, 人参, しめじ, 小松菜	煮干し(だし)	21.1 g	牛乳, スキムミルク(乳)
7月	ごはん			精白米, 強化米			1.8 g	
	チキンチキンごぼう	○	鶏肉ムネ	片栗粉, あげ油, 砂糖	にんにく, ごぼう	塩, こしょう, 酒, 濃口, みりん	614 kcal	鶏肉(乳)
	きゅうりとわかめの酢の物		わかめ, ちくわ	砂糖	きゅうり, 人参	酢, 淡口	27.2 g	ちくわ(魚)
	ニラ玉スープ		鶏むね, 卵, 大豆の華	油, 片栗粉	玉葱, にら, 人参, えのき, きくらげ	中華味, 淡口, 塩, こしょう, 酒	13.1 g	卵
8火	ごはん			精白米, 強化米			1.8 g	
	韓国風肉じゃが	○	豚肉	じゃがいも, 砂糖, ごま, ごま油	玉葱, 人参, こんにゃく, 干し椎茸, 枝豆, にんにく	トウバンジャン, テンメンジャン, 酒, 濃口, 塩	600 kcal	
	緑黄色ナムル		鶏肉ささ身	ごま, 砂糖, ごま油	もやし, にら, ほうれん草, 人参, にんにく	酒, 塩, 濃口, 中華味, 酢, みりん, トウバンジャン	26.6 g	
	味付けのり		味付けのり				15.7 g	
9水	ピラフ		鶏肉ムネ	精白米, 押麦, 強化米, オリーブ油	玉葱, 人参, コーン, いんげん, マッシュルーム, にんにく	白ワイン, コンソメ, 淡口, 塩, こしょう	1.5 g	
	サクッと男爵コロッケ	○	男爵コロッケ, あげ油				627 kcal	
	ミネストローネ		ベーコン, ミックスビーンズ	油, マカロニ(シェル), 砂糖	キャベツ, 玉葱, 人参, パセリ(乾), にんにく, トマト缶	トマトソース, ケチャップ, 白ワイン, コンソメ, 塩, こしょう, ローレル	19.7 g	コロッケ(卵・乳)
	ミルク(ココア)		ミルク(ココア)※飲用乳中止には、つきません。				18.1 g	
10木	黒糖パン		黒糖パン				1.8 g	
	トマトのクリームスパゲッティ	○	鶏むね, 牛乳, スキムミルク	スパゲティ, 小麦粉, バター, 砂糖, 油	玉葱, 人参, マッシュルーム, ほうれん草, トマトピューレ, 白いんげんペースト	塩, コンソメ, 塩, こしょう	682 kcal	牛乳, バター(乳), スキムミルク(乳)
	カラフルサラダ		ハム	野菜いっぱい香味たまねぎ	キャベツ, きゅうり, 人参, 赤・黄ピーマン, コーン	塩	24.8 g	
	ブルーベリーゼリー		ブルーベリーゼリー				19.1 g	
11金	ごはん			精白米, 強化米			1.9 g	
	さばのゆずみそ煮	○	さばのゆずみそ煮				629 kcal	
	おからの炒り煮		おから, てんぷら	油, 砂糖	こんにゃく, 人参, 干し椎茸, 枝豆	酒, みりん, 淡口(だしパック)	25.1 g	さば(魚)
	カムカム豚汁		豚肉, 絹厚あげ, 茎わかめ, みそ	油	大根, ごぼう, 人参, ねぎ	煮干し(だし), 酒	21.1 g	てんぷら(魚)
15火	ごはん			精白米, 強化米			1.8 g	
	とんこつ野菜ラーメン	○	豚肉, 米みそ	ラーメン, ごま, 油	キャベツ, ねぎ, 人参, 干し椎茸, しょうが, にんにく	白湯スープ, 鶏豚湯, がらスープ, 酒, 中華味, 塩, こしょう	614 kcal	
	えびシューマイ		えびシューマイ				23.2 g	白湯スープ(乳)
	切干大根のごま和え		ちくわ	砂糖, ごま, ねりごま	切干大根, ほうれん草, 人参, コーン	淡口, みりん, 濃口	14.7 g	えびシューマイ
16水	ごはん			精白米, 強化米			2.2 g	
	シリアンライスの具	○	豚肉, 牛肉	油, ごま, 片栗粉, 一食マヨネーズ	玉葱, しょうが, にんにく	酒, 焼肉のたれ, 濃口	621 kcal	
	そえ野菜			和風ドレッシング	キャベツ, きゅうり, 人参	塩, 塩, こしょう	23.6 g	マヨネーズ(卵)
	わかめスープ		わかめ, 鶏むね, 豆腐	ごま油, ごま	玉葱, もやし, 人参, ねぎ, 干し椎茸, にんにく	中華味, 淡口, 塩, こしょう, 酒	22.0 g	
17木	ミルクパン		ミルクパン				1.9 g	
	鶏肉と豆のトマト煮	○	鶏ムネ, ミックスビーンズ, 大豆	じゃがいも, 砂糖, 油	にんにく, 玉葱, 人参, しめじ, トマト缶, パセリ	白ワイン, 塩, こしょう, ケチャップ, ハヤシルウ, 濃口, ウスター, コンソメ, 赤ワイン	600 kcal	ミルクパン(乳)
	マカロニ入り野菜スープ		ベーコン	マカロニ(野菜入クルル), 油	キャベツ, 玉葱, 人参, しめじ, ブロッコリー, パセリ	白ワイン, コンソメ, 塩, こしょう	28.7 g	ハヤシルウ(乳)
	いちごジャム(国産)		いちごジャム				18.2 g	
18金	ごはん			精白米, 強化米			1.9 g	
	かつカレー	○	とんかつ, 鶏肉ムネ, 大豆	あげ油, じゃがいも, 油	玉葱, 人参, グリンピース, にんにく, しょうが, トマト缶, りんごピューレ	赤ワイン, チャツネ, カレールー, エブリイカレーフレーク, ウスターソース	698 kcal	
	海藻サラダ		わかめ, 海藻ミックス		キャベツ, きゅうり, 人参, コーン	塩, 青じそドレッシング	24.1 g	
							23.1 g	
運動会の振替休日								
22火	食パン		食パン				2.2 g	
	チリコンカン	○	豚ひき肉, 牛ミンチ, 大豆, ひよこ豆, ミックスビーンズ	油, 砂糖	にんにく, 枝豆, 玉葱, 人参, セロリ, トマト缶	ケチャップ, チャツネ, ウスターソース, コンソメ, 塩, こしょう, チリパウダー, ナツメグ	618 kcal	食パン(乳)
	マカロニサラダ		ツナ	マカロニ, マヨネーズ(卵不使用)	キャベツ, きゅうり, 人参	塩, こしょう	25.9 g	
23水	チャーハン		焼き豚, たまご	精白米, 押麦, 強化米, 油	玉葱, 人参, 青ピーマン, コーン	酒, 濃口, 中華味, 塩, こしょう	25.8 g	
	はるまき	○	春巻	あげ油			1.8 g	卵
	中華スープ		鶏むね, 豆腐, わかめ	ごま, ごま油	玉葱, もやし, 人参, 小松菜, 干し椎茸	中華味, がらスープ, 塩, こしょう, 淡口, 酒	651 kcal	
	アセロラゼリー		アセロラゼリー				19.5 g	
24木	黒糖パン		黒糖パン				2.2 g	
	焼きそば	○	豚肉, かまぼこ, かつお節	スパゲティ, 油	もやし, キャベツ, 玉葱, 人参, 葉ねぎ	焼きそばソース, オイスターソース, ウスターソース, 濃口, 塩, こしょう, 酒	652 kcal	かまぼこ(魚), かつお節(魚), 焼きそばソース(魚)
	コールスローサラダ		ハム	コールスロードレッシング	キャベツ, きゅうり, 人参, コーン	塩, こしょう	26.2 g	
	果物(バナナ)				バナナ		18.4 g	バナナ
25金	ごはん			精白米, 強化米			2.3 g	
	鯖の利休焼き	○	さば	ごま		酒, みりん, 濃口	601 kcal	
	茎わかめのきんぴら		茎わかめ, てんぷら	砂糖, ごま油	ごぼう, 人参, いんげん, こんにゃく	濃口, みりん, 酒	26.0 g	さば(魚)
	飛鳥汁		鶏むね, 豆腐, みそ, 牛乳	油	こんにゃく, 干し椎茸, 白菜, れんこん, 人参, ごぼう, えのき, 葉ねぎ, しょうが	酒, 淡口, がらスープ	19.9 g	てんぷら(魚)
28月	ごはん			精白米, 強化米			1.6 g	
	豚キムチ炒め	○	豚肉, 絹厚あげ	砂糖, ごま油, ごま, 片栗粉	白菜キムチ, 玉葱, キャベツ, 人参, もやし, しめじ, 葉ねぎ, しょうが	濃口, 酒, テンメンジャン, 中華味, 塩, みりん	600 kcal	
	武者汁		とびうおボール, みそ	里いも	玉葱, ごぼう, 人参, こんにゃく, 葉ねぎ, しょうが	酒, 煮干し(だし)	27.2 g	
29火	ごはん			精白米, 強化米			16.5 g	
	マーボー春雨	○	豚ひき肉, 大豆の華, 米みそ, 赤出みそ	はるさめ, ごま油, 砂糖	玉葱, 人参, たけのこ, 干し椎茸, 葉ねぎ, しょうが, にんにく	中華味, 塩, こしょう, 濃口, オイスターソース, トウバンジャン, 酒	2.0 g	
	バンバンジーサラダ		鶏肉ささ身	ごま	もやし, きゅうり, 人参, コーン	酒, 塩, 棒鶏ドレッシング	618 kcal	
	ふりかけ		ふりかけ(旅行の友)				25.4 g	ふりかけ(卵・乳・魚)
30水	ごはん			精白米, 強化米			1.7 g	
	親子丼の具	○	鶏肉ムネ, 卵	油, おろし, 砂糖, 片栗粉	玉葱, 人参, しめじ, 葉ねぎ, 干し椎茸	酒, 淡口, 塩, かつお節(だし)(もどし汁)	604 kcal	
	ひじきのさっぱりサラダ		干ひじき	砂糖, オリーブ油, セミセパレモン	キャベツ, 人参, コーン	酒, 濃口, みりん, 塩, 淡口, 酢	26.5 g	卵
	チーズ(ディズニー)		チーズ				18.2 g	チーズ(乳)
31木	ミルクパン		ミルクパン				1.9 g	
	ポークビーンズ	○	豚肉, 大豆, ミックスビーンズ	油, じゃがいも, 砂糖, 片栗粉	枝豆, 玉葱, 人参, コーン, パセリ, にんにく, トマト缶	がらスープ, ケチャップ, 赤ワイン, コンソメ, ウスターソース, チリパウダー, パプリカ, ローレル, こしょう	651 kcal	ミルクパン(乳)
	かぼちゃとハムのサラダ		ハム	マヨネーズ(卵不使用)	かぼちゃ, ブロッコリー, ブロッコリー, 玉葱	塩, こしょう	25.8 g	
かぼちゃプリン		かぼちゃプリン				21.2 g		
							1.8 g	

※本学で使用しているマヨネーズおよびドレッシング類は、卵・乳不使用の製品です。ただし、一食マヨネーズについては、卵使用の製品となっております。【アレルギー対応】
 ※ごはん・パン・うどん類・小麦粉・牛乳・卵・大豆・豆腐・海苔・みそ・しょうゆは、佐賀県産です。また、その他の食品も可能な限り国産を使用しています。【地産地消】
 ※本学では、主に、発色剤(亜硝酸Naなど)は不使用の食肉加工品(ハム・ベーコンなど)を使用しています(一般に流通している発色剤添加の食肉加工品も安全性は確認されています)。
 ※表記の栄養価は基準値(4年生)です。これに、0.7倍(1年生)、0.8倍(2年生)、0.9倍(3年生)、1倍(4年生)、1.1倍(5年生)、1.2倍(6年生)で各学年の栄養価となります。
 ※使用する食材や献立の内容は、食材の流通状況により変更となる場合があります。