



令和8年度 4月給食予定献立表

★給食目標 楽しく食べよう
★栄養目標 給食をしよう



佐賀市立春日北小学校

日・曜	献立名	牛乳	食品名			調味料	エネルギー 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)			
7火	始業式							
8水	3時間授業(給食なし)							
9木	黒糖パン(小)		黒糖パン				688 kcal	
	ミートソーススパゲティ	○	豚ひき肉, 牛ひき肉, 大豆	スパゲティ, 油, 砂糖	玉葱, 人参, にんにく, トマトピューレ, グリンピース	赤ワイン, ケチャップ, ハヤシルー, コンソメ, 濃口, ウスターソース, ローレル, 塩, こしょう	26.4 g	
	おからサラダ		おから, ハム, たまご	マヨネーズ(卵不使用)	きゅうり, 人参	淡口, みりん, こしょう	25.8 g	たまご
	ミルクケーキ		ミルクケーキ(コーヒー) ※飲用乳を中止している場合は付きません。				2.2 g	
10金	麦ごはん		精白米, 押麦, 強化米				660 kcal	
	ハヤシライス	○	豚肉, 大豆	油	玉葱, かぼちゃ, 人参, しめじ, グリンピース, マッシュルーム, トマトピューレ, にんにく	ハヤシルー(2種), デミグラスソース, ウスターソース, コンソメ, 赤ワイン	22.5 g	
	キラキラフルーツ			アセロラジュレ	バナナ, パイン・もも・みかん缶		17.0 g	
13月	ごはん/チーズ		精白米, 強化米				626 kcal	チーズ(乳)
	タンダリーチキン	○	鶏肉もも, ヨーグルト	砂糖	にんにく, しょうが	塩, ケチャップ, カレー粉, パプリカ	27.0 g	ヨーグルト(乳)
	そえ野菜(和風)			和風ドレッシング	キャベツ, きゅうり, 人参, コーン	塩	22.6 g	
	コンソメスープ		ベーコン	じゃがいも, 油	大根, 人参, しめじ, ほうれん草, パセリ	白ワイン, コンソメ, 塩, こしょう	1.8 g	
14火	ごはん(小)		精白米, 強化米				608 kcal	
	わかめうどん	○	鶏肉もも, 鶏肉むね, ちくわ, 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	23.6 g	かまぼこ(魚)
	厚焼卵		厚焼卵				15.3 g	厚焼卵
	春野菜のごま和え		かまぼこ	ごま, ねりごま, 砂糖	キャベツ, きゅうり, 人参, アスパラガス, コーン	塩, 濃口, みりん	1.5 g	かまぼこ(魚), ごま, ねりごま
15水	ごはん		精白米, 強化米				607 kcal	
	中華丼の具	○	豚肉, えび, いか	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, たけのこ	酒, 濃口, 淡口, がらスープ, 塩, こしょう, 中華味	31.7 g	えび, いか
	ほうれん草のナムル		鶏ささみ	ごま, 砂糖, ごま油	もやし, ほうれん草, 人参, にんにく	濃口, 中華味, みりん, 酢, トウバンジャン	15.6 g	ごま
	果物(りんご)				りんご		1.7 g	
16木	ココア揚げパン		コッペパン, 砂糖, あげ油			ローヤルココアパウダー	619 kcal	
	豚肉と野菜のソテー	○	豚肉	オリーブ油, 片栗粉	にんにく, キャベツ, 青ピーマン, 赤ピーマン, 人参	白ワイン, コンソメ, 塩, こしょう	26.5 g	
	ミネストローネ		鶏肉むね, ミックスベジタブル	油, マカロニ(シェル), 砂糖	キャベツ, 玉葱, 人参, セロリ, パセリ(乾), にんにく, トマトピューレ	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	23.9 g	
17金	ごはん		精白米, 強化米				604 kcal	
	いわし梅煮	○	いわし梅煮				24.0 g	いわし(魚)
	筍と蓮根のきんぴら		ちくわ	ごま, 砂糖, ごま油	たけのこ, れんこん, 人参, いんげん, こんにやく	濃口, 酒, みりん	18.2 g	ちくわ(魚), ごま
	豚汁		豚肉, 豆腐, 油揚げ, みそ	油	大根, こんにやく, ごぼう, 人参, しめじ, ねぎ	煮干し(だし), 酒	1.6 g	
20月	麦ごはん		精白米, 押麦, 強化米				658 kcal	
	チキンカレー	○	鶏肉むね, 大豆	じゃがいも, 油, はちみつ	玉葱, 人参, グリンピース, にんにく, しょうが, トマトピューレ, りんごピューレ	赤ワイン, チャツネ, カレールー(2種), ウスターソース, クミン, コリアンダー	23.9 g	
	かにかまサラダ		かにかま		キャベツ, きゅうり, 人参, コーン	塩, 青じそドレッシング	16.8 g	
	おめでとうデザート		おめでとうデザート				2.0 g	
21火	ごはん(小)		精白米, 強化米				613 kcal	
	とんこつ野菜ラーメン	○	豚肉, 米みそ	ちゃんぽん, 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	23.3 g	白湯スープ(乳), ごま
	ぎょうざ		ギョーザ				17.5 g	
	切干大根の和風サラダ			油, ごま, 和風ドレッシング	切干大根, きゅうり, 人参, コーン	淡口, みりん	2.0 g	ごま
22水	チキンライス	○	鶏肉もも, 鶏肉むね	精白米, 押麦, 強化米, 砂糖, 油	玉葱, 人参, コーン, 青ピーマン, にんにく	酒, ケチャップ, コンソメ, 濃口, 塩, こしょう	658 kcal	
	オムレツ		オムレツ(トマトミート)				25.3 g	オムレツ(卵)
	ラビオリスープ		ラビオリ, ベーコン	油	大根, キャベツ, 人参, ほうれん草, しめじ	コンソメ, 淡口, 塩, こしょう, 白ワイン	22.3 g	
	鉄分ヨーグルト		ヨーグルト				2.3 g	ヨーグルト(乳)
23木	バーガーパン		バーガーパン				698 kcal	
	魚フライバーガー	○	白身魚フライ	あげ油, 一食マヨネーズ			26.0 g	ホキ(魚)
	そえ野菜(レモン)			コールスロドレッシング, セミセバレモン	キャベツ, きゅうり, 人参, コーン	塩	30.3 g	マヨネーズ(卵)
24金	かぼちゃのポタージュ		ベーコン, ホワイトベース, 牛乳, スキムミルク	油	玉葱, かぼちゃ, かぼちゃペースト, 白いんげんペースト, パセリ	コンソメ, 塩, こしょう, 白ワイン	1.9 g	ホワイトベース, 牛乳, スキムミルク
	ごはん		精白米, 強化米				603 kcal	
	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, こんにやく, 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, さば節他(だし)	23.7 g	ごま
	韓国風春雨サラダ		ハム	はるさめ	きゅうり, キャベツ, 人参	塩, 韓国ナムル	15.9 g	韓国ナムル(ごま)
27月	ふりかけ(磯のり)		ふりかけ(磯海苔)				1.9 g	ふりかけ(ごま)
	ごはん	○	ジョア(ブレーン)	精白米, 強化米			635 kcal	ジョア(乳)
	ザンギ		鶏肉むね	片栗粉, 小麦粉, あげ油, 砂糖	しょうが, にんにく	塩, 酒, 濃口	24.8 g	
	昆布和え		塩昆布	ごま油	キャベツ, きゅうり, 人参, コーン		18.0 g	
28火	わかめと豆腐のすまし汁		わかめ, 豆腐		白菜, 人参, えのき, 葉ねぎ	塩, 淡口, かつお節・昆布(だし)	1.8 g	
	ごはん		精白米, 強化米				649 kcal	
	親子丼の具	○	鶏肉もも, 鶏肉むね, 卵	油, おわら麩, 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・さば節他(だし)	26.8 g	卵
	かみかみサラダ		ロースト大豆	ごま, 砂糖, ごま油	干切だいこん漬, キャベツ, きゅうり, 人参	塩, 濃口, 酢	19.7 g	ごま
30木	フルーツムース		フルーツムース				1.7 g	ムース(乳)
	昭和の日							
	ミルクパン/ジャム		ミルクパン, いちごジャム(国産)				672 kcal	
	マカロニグラタン	○	鶏肉もも, 鶏肉むね, ホワイトベース, 牛乳, チーズ	マカロニ(エルボ), 油	玉葱, 人参, しめじ	白ワイン, 塩, こしょう	27.4 g	ホワイトベース(乳), 牛乳, チーズ
コーンのバター炒め		ベーコン	バター	コーン	濃口, こしょう	25.4 g	バター(乳)	
レタスとトマトのスープ		ベーコン	油	トマト, 人参, 玉葱, レタス, パセリ	コンソメ, 塩, こしょう, 白ワイン	2.2 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。