令和４年度　３月 学校給食予定献立表　佐賀市立川上小学校

１７(金)：卒業証書授与式　　２２(水)：給食終了　　２４(金)：修了式

日・曜	献立名	献立の材料 ※食材の入荷状況で献立が変更になる場合もあります。ご了承ください。 主に体を作るもとになる（赤）	主にエネルギーのもとになる（黄）	主に体の調子を整えるもとになる（緑）	調味料	エネルギー(kcal) たん白質(g)	アレルギー表示 7品目〔小麦・卵・乳・そば 落花生・えび・かに〕
1 水	ごはん 牛乳 鮭のピザソース焼き 豚汁 いちごゼリー	牛乳 鮭 豚肉,厚揚げ,みそ	ごはん,強化米 マヨネーズ さつま芋,サラダ油 いちごゼリー(卵,乳不使用)	ソテーオニオン,マッシュルーム 玉ねぎ,大根,人参,ごぼう 葉ねぎ,板こんにゃく	ピザソース,塩,こしょう,酒,パセリ粉 煮干し(だし),みりん,酒 煮干し(だし)	662 29.4	牛乳
2 木	ココアあげパン 牛乳 マカロニサラダ トマトスープ リクエスト献立	牛乳 鶏肉	ｺｯﾍﾟﾊﾟﾝ,ｺｺｱ,揚げ油,上白糖 マカロニ(エルボ),マヨネーズ サラダ油	キャベツ,パプリカ,きゅうり,枝豆 白菜,玉葱,人参,カットトマト	淡口しょうゆ,塩,こしょう がらｽｰﾌﾟ,淡口しょうゆ,ﾄﾏﾄﾋﾟｭｰﾚ ｹﾁｬｯﾌﾟ,ﾌﾞｲﾖﾝ,酒,塩,こしょう	621 22.1	コッペパン(小麦,乳) 牛乳 マカロニ(小麦)
3 金	ちらし寿司 牛乳 ひなあられ 菜の花のおかか和え ひなまつり行事食 はまぐりのすまし汁	牛乳/鶏肉,錦糸卵 きざみのり かつお節 豆腐,はまぐり水煮,かまぼこ	ごはん,強化米,上白糖,ごま ひなあられ	れんこん,干椎茸,ごぼう 人参,枝豆 キャベツ,菜の花,きゅうり,人参 玉ねぎ,人参,みつば,えのき	淡口しょうゆ,濃口しょうゆ みりん,酒,塩,酢/濃口,みりん 淡口しょうゆ,酒,みりん かつお節,昆布(だし),塩	562 21.6	牛乳 錦糸卵
6 月	ごはん 牛乳 大町たろめん 揚げぎょうざ いちご	牛乳 豚肉,むきえび,かまぼこ ぎょうざ(肉)	ごはん,強化米 干しうどん,ごま油 ぎょうざ(皮),揚げ油	キャベツ,玉ねぎ,人参,きくらげ もやし,葉ねぎ,しょうが いちご	がらｽｰﾌﾟ,中華味,塩,酒 淡口しょうゆ,こしょう	688 24.2	牛乳 うどん麺(小麦) ぎょうざの皮(小麦) えび
7 火	クロワッサン/チョコケーキ 牛乳 鶏のパン粉焼き マヨドレサラダ ミネストローネ	牛乳 鶏肉,粉チーズ ウィンナー,大豆	クロワッサン/チョコケーキ パン粉,オリーブ油 マヨネーズ じゃがいも,マカロニ(シェル),サラダ油	キャベツ,人参,きゅうり,コーン 玉ねぎ,人参,ほうれん草,ｶｯﾄﾄﾏﾄ	パセリ粉,塩,こしょう,白ワイン ｶﾞｰﾘｯｸﾊﾟｳﾀﾞｰ/ｺｰﾙｽﾛｰﾄﾞﾚｯｼﾝｸﾞ 淡口/ﾄﾏﾄｼﾞｭｰｽ,ﾋﾟｭｰﾚ,がらｽｰﾌﾟ 淡口,ワイン,ブイヨン,塩,こしょう	643 25.1	クロワッサン(小麦,卵,乳) 牛乳,粉チーズ(乳) ケーキ(小麦,卵,乳) パン粉・マカロニ(小麦)
8 水	ごはん 牛乳 セルフ牛どん 具だくさんみそ汁 リクエスト献立 ももゼリー	牛乳 牛肉 厚揚げ,みそ	ごはん,強化米 サラダ油,三温糖 じゃがいも ももゼリー	玉ねぎ,人参,しめじ 玉ねぎ,人参,小松菜,えのき 大根,葉ねぎ	濃口しょうゆ,酒,みりん 煮干し(だし),みりん	626 22.4	牛乳
9 木	バーガーパン ジョア 白身魚フライ / 野菜サラダ レタスと卵のスープ お祝いデザート(６年のみ)	ジョア(ストロベリー) 魚フライ(卵,乳不使用) ベーコン.卵,大豆の華	丸型コッペパン 揚げ油,マヨネーズ サラダ油,かたくり粉 お祝いデザート(６年のみ)	キャベツ,人参,きゅうり 玉ねぎ,人参,レタス,枝豆,コーン	トマトケチャップ,塩,こしょう がらｽｰﾌﾟ,ﾌﾞｲﾖﾝ,塩,こしょう 淡口しょうゆ,酒,みりん,塩	577 24.6	丸型コッペパン(乳,小麦) 白身魚フライ(小麦) ジョア(乳),卵
10 金	麦ごはん 牛乳 ビーフカレー 春野菜のサラダ デコポン	牛乳 牛肉	麦ごはん,強化米 じゃがいも,サラダ油 カレールウ	玉ねぎ,人参,にんにく,枝豆 キャベツ,人参,きゅうり,菜の花 デコポン	チャツネ,赤ワイン,ブイヨン ﾄﾏﾄﾋﾟｭｰﾚ,りんごﾋﾟｭｰﾚ,ｹﾁｬｯﾌﾟ ごまドレッシング,塩,こしょ 淡口しょうゆ	737 24.1	ジョア(乳) カレールウ(小麦)
13 月	ごはん,もち(６年のみ) 牛乳 さばのみそ煮 白菜のごま和え のっぺい汁	牛乳 さばみそ煮 鶏肉,かまぼこ	ごはん,強化米,祝いもち(6年) すりごま,上白糖 里芋,かたくり粉,サラダ油	白菜,きゅうり,人参,もやし 玉ねぎ,人参,大根,ごぼう 干椎茸,葉ねぎ,板こんにゃく	濃口しょうゆ,塩 かつお節・昆布(だし),塩,酒 淡口しょうゆ,みりん	617 22.4	牛乳 さばみそ煮(小麦)
14 火	カンパン 牛乳 救給カレー(小麦,卵,乳不使用) 野菜スープ 防災を考える献立 りんご	牛乳 ベーコン	カンパン(卵,乳不使用) ごはん,じゃがいも,サラダ油 アルファベットマカロニ,サラダ油	玉ねぎ,人参,しめじ,コーン 玉ねぎ,人参,ほうれん草 りんご	カレー粉 がらｽｰﾌﾟ,ﾌﾞｲﾖﾝ,淡口しょうゆ 酒,塩 こしょう	778 17	牛乳 カンパン(小麦) マカロニ(小麦)
15 水	ごはん,ソフール 牛乳 エビフライ そえ野菜・タルタルソース みそ汁	牛乳,ソフールヨーグルト えびフライ(卵,乳不使用) 豆腐,わかめ,みそ	ごはん,強化米 揚げ油 1食タルタルソース(卵乳不使用)	キャベツ,きゅうり,人参 玉ねぎ,人参,えのき,葉ねぎ	ｺｰﾙｽﾛｰﾄﾞﾚｯｼﾝｸﾞ,淡口しょうゆ 煮干し(出し),みりん	634 22	牛乳,ヨーグルト(乳) えびフライ(小麦,えび)
16 木	黒糖パン/お祝いケーキ 牛乳 ハンバーグ コールスローサラダ ポタージュスープ	牛乳 ハンバーグ(卵,乳不使用) ハム ﾍﾞｰｺﾝ,牛乳,ｽｷﾑﾐﾙｸ,大豆の華,いんげん	黒糖ﾊﾟﾝ,お祝いケーキ ﾎﾟﾃﾄﾍﾞｰｽ,ﾎﾜｲﾄｿｰｽ,ｻﾗﾀﾞ油	キャベツ,パプリカ,きゅうり,コーン 玉ねぎ,人参,ﾏｯｼｭﾙｰﾑ,ﾊﾟｾﾘ,ｸﾘｰﾑｺｰﾝ	ｳｽﾀｰｿｰｽ,ｹﾁｬｯﾌﾟ,赤ﾜｲﾝ,濃口,ﾃﾞﾐｿｰｽ ｻｳｻﾞﾝﾄﾞﾚｯｼﾝｸﾞ塩,こしょう,淡口 がらｽｰﾌﾟ,ﾌﾞｲﾖﾝ,塩,こしょう 白ﾜｲﾝ,淡口しょうゆ	790 30.6	牛乳,ハンバーグ(小麦) 黒糖ﾊﾟﾝ(小麦,乳) ﾎﾜｲﾄｿｰｽ(乳,小麦) ｽｷﾑﾐﾙｸ(乳),ｹｰｷ(小麦,卵,乳)
17 金	卒業証書授与式						
20 月	ごはん, 牛乳 肉団子の酢豚煮風 ビーフンスープ	牛乳 肉団子(卵乳不使用) 豚肉	ごはん,強化米 揚げ油,三温糖,ごま油 サラダ油,かたくり粉 ビーフン,ごま油,かたくり粉	しょうが,にんにく,たけのこ 玉ねぎ,人参.ピーマン 玉ねぎ,人参,ほうれん草,きくらげ	中華味,濃口しょうゆ,酢,酒,塩 トマトケチャップ,こしょう がらｽｰﾌﾟ,中華ｽｰﾌﾟ,塩,こしょう,酒,淡口	636 22	牛乳 肉団子(小麦)
21 火	春分の日						
22 水	ごはん,1食マヨネーズ 牛乳 シシリアンライス(焼肉) シシリアンライス(野菜) みそ汁	牛乳 牛肉 油揚げ,みそ	ごはん,強化米,1食マヨネーズ 上白糖,ごま,ごま油 じゃがいも	玉ねぎ,にんにく,しょうが キャベツ,コーン,赤パプリカ 玉ねぎ,人参,しめじ,葉ねぎ	酒,焼き肉のタレ,みりん,酒 塩 煮干し(だし),みりん	668 23.0	牛乳 1食マヨネーズ(卵)

※アレルギー表示については、表示義務のある7品目等を記入しています。また、醤油（ドレッシング類を含む）・穀物酢・調味料の小麦の表示はしていません。

※本学で使用しているベーコン・ハム・ウインナー・かまぼこ、マヨネーズ・ごまドレッシング・フレンチドレッシングは、卵・乳不使用の製品です。【食物アレルギー対応】
　ご不明な点は栄養職員までおたずねください。