

令和5年度 4月 学校給食予定献立表 佐賀市立川上小学校



7(金)：始業式 10(月)：給食開始 12(水)：入学式 17(月)：1年生給食開始



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。				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)
		主に体を 作るものになる (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		
10 月	ごはん 大豆ととうふのフライ 和風サラダ みそ汁	牛乳	ごはん,強化米			634	牛乳 大豆ととうふのフライ(小麦)
		大豆ととうふのフライ	揚げ油				
		油揚げ,わかめ,みそ	じゃがいも	キャベツ,きゅうり,人参,ｺｰﾝ,ｱｽﾊﾟﾗｶﾞｽ	和風ﾄﾞﾚｯｼﾝｸﾞ,淡口しょうゆ,塩,こしょう	17.7	
				玉ねぎ,人参,葉ねぎ,しめじ	煮干し(出し),酒		
11 火	ごはん 鮭のあけぼの焼き ゆかり和え 沢煮椀	牛乳	ごはん,強化米			553	牛乳
		鮭	マヨネーズ,三温糖	うらごし人参	酒,塩		
		豚肉	すりごま	キャベツ,きゅうり,人参	ゆかり,淡口しょうゆ,みりん	25.1	
	サラダ油	ごぼう,たけのこ,人参,玉ねぎ,葉ねぎ,もやし,えのき	かつお節(だし),だし昆布,淡口,酒,塩				
12 水	ごはん マーボー豆腐 ささみの中華サラダ	牛乳	ごはん,強化米			575	牛乳
		豆腐,豚ひき肉,大豆の華	三温糖,かたくり粉	にんにく,しょうが,干し椎茸	濃口しょうゆ,豆板醤		
		米みそ,赤色辛みそ	ごま油	たけのこ,人参,ねぎ,玉ねぎ	中華味,料理酒	24.6	
		鶏ささみ水煮		もやし,きゅうり,人参	棒棒鶏ﾄﾞﾚｯｼﾝｸﾞ,こしょう		
13 木	黒糖パン,いちごクレープ スパゲティ・ナポリタン レインボーサラダ	牛乳	黒糖ﾊﾟﾝ,ｸﾚｰﾌﾞ(小麦,卵,乳不使用)			644	牛乳,ﾊﾞﾔｼﾙﾜ(小麦) 黒糖パン(小麦,乳) スパゲティ(小麦)
		ウィンナー	スパゲティ,ﾊﾞﾔｼﾙﾜ	玉ねぎ,ﾋｰﾏﾝ,ｶｯﾄﾄﾏﾄ	ﾄﾞﾚｯｼﾝｸﾞ,赤ﾄﾞｲﾝ,ﾌﾞﾗｲﾝ,塩		
		白いんげんピューレ	オリーブ油	人参,ﾏｯｼﾞｬﾙｰﾑ,にんにく	濃口しょうゆ,こしょう	21.0	
		ハム		キャベツ,きゅうり,人参,ｺｰﾝ	ﾄﾞﾚｯｼﾝｸﾞ,塩,こしょう,淡口		
14 金	ごはん,いちご 新じゃがのうま煮 春野菜のいそ和え	牛乳	ごはん,強化米			536	牛乳
		鶏肉,厚揚げ	じゃがいも,サラダ油,三温糖	いちご	濃口しょうゆ,酒,みりん		
				玉ねぎ,人参,たけのこ,いんげん		18.9	
		焼きもみり	三温糖	キャベツ,きゅうり,人参,ｱｽﾊﾟﾗｶﾞｽ	淡口しょうゆ,濃口しょうゆ		
17 月	チキンライス きらきらフルーツ ラビオリスープ	牛乳,鶏肉	ごはん,強化米,サラダ油,三温糖	ｺｰﾝ,玉ねぎ,人参,枝豆	ﾄﾞﾚｯｼﾝｸﾞ,ﾄﾞﾚｯｼﾝｸﾞ,ﾌﾞﾗｲﾝ,ｶｽﾀｰ	653	牛乳 デミグラスソース(小麦) ラビオリ(小麦)
			アセロラジュレ	黄桃缶,ﾊｲﾝ缶,ﾐｶﾝ缶,ﾊﾞﾅﾅ	ﾃﾞﾐｸﾞﾗｽﾞ,塩,こしょう,赤ﾄﾞｲﾝ		
		ベーコン	ラビオリ(卵,乳不使用)	玉ねぎ,人参,ほうれんそう	がらすﾌﾟ,ﾌﾞﾗｲﾝ,白ﾄﾞｲﾝ,塩	20.5	
			オリーブ油		こしょう,淡口しょうゆ		
18 火	ごはん さばの生姜煮 甘酢和え 豚汁	牛乳	ごはん,強化米			618	牛乳
		さばの生姜煮					
			すりごま, 上白糖	キャベツ,きゅうり,人参	酢,淡口しょうゆ,塩	24.4	
		豚肉,厚揚げ,みそ	里芋,サラダ油	玉ねぎ,人参,ごぼう,ねぎ,こんにゃく	煮干し(出し),みりん,酒		
19 水	ごはん,焼きのり ちゃんぽん ごぼうサラダ	牛乳,焼きのり	ごはん,強化米			624	牛乳 ちゃんぽん麺(小麦) えび
		豚肉,むきえび,かまぼこ	ちゃんぽん麺,ごま油	キャベツ,玉ねぎ,人参,きくらげ	鶏豚湯,中華味,塩,酒		
				もやし,葉ねぎ	濃口・淡口しょうゆ,こしょう	23.1	
		まぐろツナ	マヨネーズ,すりごま,三温糖	ごぼう,枝豆,人参,ｺｰﾝ	酒,淡口しょうゆ,みりん,塩,こしょう		
20 木	丸型コッペパン チキン照り焼きパティ 野菜サラダ ポテトスープ	牛乳	丸型コッペパン			615	ジョア(乳) 丸型コッペパン(小麦,乳) チキンパティ(小麦)
		チキン照り焼きパティ(卵乳不使用)					
			マヨネーズ	キャベツ,人参	淡口しょうゆ,塩,こしょう	28.0	
		鶏肉,ベーコン,大豆	じゃがいも,サラダ油	玉ねぎ,人参,ほうれん草	がらすﾌﾟ,ﾌﾞﾗｲﾝ,塩,こしょう,淡口,酒		
21 金	麦ごはん,みかんゼリー ポークカレー コーンサラダ	牛乳	麦ごはん,強化米,みかんゼリー			708	牛乳 カレールウ(小麦)
		豚肉	じゃがいも,カレールウ	玉ねぎ,人参,にんにく,枝豆	チャツネ,赤ワイン,ﾌﾞｲﾓﾝ		
			サラダ油		ケチャップ,りんごピューレ,ｳｽﾀｰ	20.3	
		ハム	マヨネーズ	キャベツ,きゅうり,人参,ｺｰﾝ	淡口しょうゆ,塩,こしょう		
24 月	ごはん ビビンバ ナムル 豆腐とわかめのスープ	牛乳	ごはん,強化米			562	牛乳
		豚肉,米みそ	ごま,三温糖,ごま油	たけのこ,ぜんまい	ﾄﾞﾚｯｼﾝｸﾞ,酒,塩,こしょう		
			すりごま,上白糖,ごま油	にんにく,もやし,人参,ねぎ	濃口しょうゆ	21.9	
		とうふ,わかめ	ごま油	ほうれん草,もやし,人参	濃口しょうゆ,酢		
25 火	ごはん 鶏のから揚げ 切干大根のサラダ 春キャベツのみそ汁	牛乳	ごはん,強化米			633	牛乳 薄力粉(小麦)
		鶏肉	薄力粉,かたくり粉,揚げ油		酒,塩,こしょう,ｶﾞｰﾘｯｸ,ｸﾞﾗｰ		
		ハム	サラダ油,すりごま	切干大根,人参,ほうれん草	ごまﾄﾞﾚｯｼﾝｸﾞ,淡口しょうゆ,こしょう	22.2	
		油あげ,みそ		キャベツ,玉ねぎ,人参,葉ねぎ,しめじ	煮干し(出し),酒		
26 水	ごはん,ふりかけ 肉うどん アスパラガスのごま和え	牛乳,のりふりかけ(卵乳不使用)	ごはん,強化米			546	牛乳,卵 うどんめん(小麦)
		牛肉,かまぼこ	うどんめん,サラダ油	玉ねぎ,人参,葉ねぎ,チンゲン菜	濃口しょうゆ,淡口しょうゆ,酒		
			三温糖	干椎茸	みりん,塩,煮干し(出し)	19.7	
			すりごま	キャベツ,きゅうり,人参,ｱｽﾊﾟﾗｶﾞｽ	濃口しょうゆ,淡口しょうゆ		
27 木	食パン,いちごジャム クリームシチュー ツナサラダ	牛乳	食パン,いちごジャム			583	牛乳,食パン(小麦,乳) スキムミルク(乳),牛乳 ホワイトソース(小麦,乳)
		鶏肉,牛乳,スキムミルク	じゃが芋,ホワイトソース	玉ねぎ,人参,ﾏｯｼﾞｬﾙｰﾑ	がらすﾌﾟ,ﾌﾞﾗｲﾝ,塩,こしょう		
		大豆,白いんげんピューレ	サラダ油	クリームｺｰﾝ,枝豆	白ワイン,淡口しょうゆ	19.4	
		まぐろツナ	マヨネーズ	キャベツ,赤ﾊﾟﾌﾞﾘｯｸ,きゅうり,ｺｰﾝ	淡口しょうゆ,塩,こしょう		
28 金	春のえんそく(おべんとうをもってきましょう)						

※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(ﾄﾞﾚｯｼﾝｸﾞ類を含む)・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・ウィンナー、かまぼこ、マヨネーズ・ﾄﾞﾚｯｼﾝｸﾞ(ごま・ﾌﾚﾝﾁ・ｺｰﾙｽﾛｰ)は、卵・乳不使用の製品です。【食物アレルギー対応】

※本学で使用しているご飯・パン(小麦粉の1/2量)・うどん麺・小麦粉・牛乳・豚肉・卵・大豆・豆腐・海苔・みそ・しょうゆは、佐賀県産の食品です。【地産地消の推進】

また、野菜・果物については、可能な限り佐賀県産(または国産)を使用しています。

・・・お知らせ・・・

※今年度4月から毎週火曜日の主食は、パンからごはんに変更になります。

