

# 令和6年度 4月 学校給食予定献立表 佐賀市立川上小学校

8(月)：始業式 10(水)：給食開始 12(金)：入学式 19(金)：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 ものになる (緑)	調味料			
10 水	ごはん 花形とうふハンバーグ ごまドレサラダ みそ汁	牛乳	ごはん,強化米			547	牛乳	
			豆腐ハンバーグ(卵乳小麦不使用)		トマトケチャップ,こしょう	17.4		
				ほうれん草,人参,きゅうり,コーン	ごまドレッシング			
		わかめ,油あげ,みそ	じゃがいも	玉ねぎ,人参,えのき,葉ねぎ	煮干し(出し),みりん,酒			
11 木	ミルクパン,いちご スパゲティ・ナポリタン カラフルサラダ	牛乳	ミルクパン	いちご		567	牛乳,ハヤシルウ(小麦) ミルクパン(小麦,乳) スパゲティ(小麦)	
		ウィンナー	スパゲティ,ハヤシルウ	玉ねぎ,ピーマン,カットトマト	トマトケチャップ,赤ワイン,アミノ酸,塩	20.7		
		白いんげんピュール	オリーブ油	人参,マッシュルーム,にんにく	濃口しょうゆ,こしょう			
		ハム		キャベツ,きゅうり,人参,コーン	サウザンアイランドドレッシング,こしょう			
12 金	麦ごはん ビーフストロガノフ お祝いゼリー コーンサラダ	牛乳	麦ごはん,強化米			666	牛乳 ハヤシルウ(小麦) デミグラスソース(小麦)	
			ハヤシルウ,サラダ油	人参,玉葱,にんにく,しめじ	トマトケチャップ,アミノ酸,赤ワイン	20.4		
		牛肉,豆乳,大豆		カットトマト,グリーンピース	デミグラスソース,ケチャップ,こしょう			
		まぐろツナ	マヨネーズ	キャベツ,人参,きゅうり,コーン	こしょう			
15 月	ごはん マーボー豆腐 海鮮サラダ	牛乳	ごはん,強化米	いちご		575	牛乳 えび	
			豚ひき肉,豆腐,大豆の華	にんにく,しょうが,玉ねぎ,人参	トウバンジャン,濃口しょうゆ	24.4		
			赤みそ,米みそ	ごま油	中華味,酒			
			えび,海そうミックス		パンパンジードレッシング			
16 火	ごはん いわしのかんろ煮 きゅうりとわかめの酢の物 豚汁	牛乳	ごはん,強化米			644	牛乳 いわしのかんろ煮(小麦)	
			いわしのかんろ煮			25.9		
		わかめ	上白糖,すりごま	キャベツ,人参,きゅうり	酢,濃口しょうゆ,塩			
		豚肉,厚揚げ,みそ	さといも,サラダ油	玉ねぎ,人参,ごぼう,葉ねぎ,こんにゃく	煮干し(出し),みりん,酒			
17 水	ごはん 大豆と豆腐のフライ 野菜ソテー 春雨汁	牛乳	ごはん,強化米			648	牛乳 大豆と豆腐のフライ(小麦)	
			大豆と豆腐のフライ(卵不使用)	揚げ油		20.6		
			ベーコン	サラダ油	キャベツ,人参,もやし			ウスターソース,塩,こしょう
			鶏肉	春雨,ごま油	玉ねぎ,人参,小松菜,きくらげ			がらすoup,中華味,酒,塩,こしょう
18 木	丸型コッペパン ハンバーガーパーティ 野菜サラダ ABCスープ	牛乳	丸型コッペパン			585	牛乳,丸型パン(小麦,乳) ハンバーガーパーティ(小麦) マカロニ(小麦)	
			ハンバーガーパーティ(卵,乳不使用)		赤ワイン,濃口しょうゆ	24.6		
			マヨネーズ	キャベツ,人参	ケチャップ,ウスターソース			
		ベーコン,大豆	アスパラガス,サラダ油	玉ねぎ,人参,ほうれん草	こしょう			
19 金	麦ごはん ポークカレー きらきらフルーツ	牛乳	麦ごはん,強化米			673	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	チャツネ,赤ワイン,ブイヨン		19.6
			サラダ油	枝豆	ケチャップ,りんごピューレ			
			カットゼリー(いちご,マスカット)	バナナ,みかん缶,黄桃缶,パイナップル				
22 月	チキンライス コールスローサラダ コーンスープ	牛乳,鶏肉	ごはん,強化米,サラダ油,三温糖	玉ねぎ,人参,マッシュルーム,グリルピース	トマトソース,トマトケチャップ	587	牛乳	
			ハム		キャベツ,きゅうり,パプリカ,コーン	アミノ酸,塩,こしょう,赤ワイン		20.6
			ベーコン,大豆の華	サラダ油	玉ねぎ,人参,クリームコーン	コールスロードレッシング		
			豆乳,白いんげんピュール			がらすoup,アミノ酸,白ワイン,塩,こしょう		
23 火	ごはん,ふりかけ 具うどん 春キャベツのごま和え	牛乳	ごはん,強化米			533	牛乳 うどん麺(小麦)	
			鶏肉,かまぼこ	うどん麺,サラダ油	玉ねぎ,人参,チンゲン菜	煮干し(出し),酒,淡口しょうゆ		19.0
				三温糖	葉ねぎ,干椎茸	みりん		
			すりごま	キャベツ,きゅうり,人参	濃口しょうゆ			
24 水	ごはん カレーポテトコロッケ マカロニサラダ 新たまねぎのみそ汁	牛乳	ごはん,強化米			620	牛乳 コロッケ(小麦) マカロニ(小麦)	
			カレーポテトコロッケ(卵不使用),揚げ油			16.9		
			まぐろツナ	マカロニ(エルボ),マヨネーズ	きゅうり,人参,コーン			こしょう
			油あげ,みそ		玉ねぎ,人参,しめじ,小松菜,小ねぎ			煮干し(出し),みりん
25 木	黒糖パン,お祝いクレープ クリームシチュー アスパラガスのサラダ	牛乳	黒糖パン,グレー(小麦,卵,乳不使用)	玉ねぎ,人参,マッシュルーム		654	牛乳,食パン(小麦,乳)	
			鶏肉,豆乳	じゃが芋,サラダ油	クリームコーン,枝豆	がらすoup,アミノ酸,塩,こしょう		19.4
			白いんげんピュール	シチュールウ(小麦,卵,乳不使用)	キャベツ,人参,きゅうり	白ワイン,淡口しょうゆ		
			ハム		アスパラガス,コーン	アンクルムドレッシング,塩,こしょう		
26 金	春のえんそく(おべんとうを持ってきましょう)							
29 月	昭和の日(祝日)							
30 火	ごはん 鮭のムニエル 和風サラダ みそ汁	牛乳	ごはん,強化米			577	牛乳 薄力粉(小麦) バター(乳)	
			鮭	バター,薄力粉		塩,こしょう,パセリ粉,白ワイン		24.1
			ハム		キャベツ,きゅうり,パプリカ,コーン	和風ドレッシング		
			厚揚げ,みそ,わかめ	じゃがいも	玉ねぎ,人参,小松菜,しめじ,小ねぎ	煮干し(出し),みりん		

※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・ウィンナー、かまぼこ、マヨネーズ・ドレッシング(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。

給食じゅんぴ中のやくそく



じゅんぴ中はどうばんの人も、  
とうばんでない人も、みんな  
マスクをつけましょう。

みんなで  
まもろう!



ごはんは左、しるものは右、おかずと  
ぎゅうにゅうはおくにおいて、おはしは  
ほそいほうを左におくのが正しいはず  
です。