



令和6年度 1月 学校給食予定献立表 佐賀市立川上小学校



8日(水)：始業式 9(木)：給食開始 24(金)～30(木)：全国学校給食週間

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品目ほか (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 ものになる(黄)	主に体の調子を整える ものになる(緑)	調味料		
8水	3学期の始業式						
9木	ミルクパン、クレープ ミートスパゲティ ツナサラダ	牛乳 牛ひき肉、豚ひき肉 大豆の華 まぐろツナ	ミルクパン、いちごクレープ(小麦卵乳不使用) スパゲティ、オリーブ油 ハヤシルウ(小麦、乳不使用) マヨネーズ	玉ねぎ、人参、にんにく、カットトマト グリーンピース キャベツ、人参、きゅうり、コーン	トマトケチャップ、塩、こしょう 赤ワイン、アミノ酸、かつお、濃口しょうゆ こしょう	706 25.9	牛乳 スパゲティ(小麦) ミルクパン(小麦、乳)
10金	麦ごはん、エクレア ビーフストロガノフ 大根のココロサラダ	ジョア ジョア(プレーン) 牛肉、豆乳 白いんげんピューレ まぐろツナ	麦ごはん、強化米、エクレア じゃがいも、サラダ油 ハヤシルウ(小麦、乳不使用)	りんご 玉ねぎ、人参、マッシュルーム、にんにく カットトマト、グリーンピース 大根、人参、コーン、きゅうり、枝豆	デミグラスソース、チャツネ 赤ワイン、ブイヨン 和風ドレッシング、こしょう	692 21.1	ジョア(乳) エクレア(小麦、卵、乳)
13月	成人の日(祝日)						
14火	ごはん、黒糖ビーンズ ぶりの照り焼き 紅白なます すまし汁	牛乳 ぶり照り焼き かつお節 鶏肉、豆腐	麦ごはん、強化米、黒糖ビーンズ 上白糖	大根、人参 玉ねぎ、人参、えのき、小ねぎ、ほうれん草	酢、塩 かつお節(だし用)、だし昆布 酒、塩、淡口しょうゆ、みりん	625 27.2	牛乳
15水	キムタクごはん 白菜のサラダ みそ汁 ショコラブッセ	牛乳 牛乳、豚肉 まぐろツナ 厚揚げ、わかめ、みそ	ごはん、強化米、いりごま、ごま油	白菜キムチ、たくあん 白菜、人参、きゅうり 玉ねぎ、人参、しめじ、小ねぎ	棒棒鶏ドレッシング、こしょう 煮干し(出し用)、酒	588 20.2	牛乳 ショコラブッセ (小麦、卵、乳)
16木	きなご揚げパン かぶのサラダ カレースープ	牛乳 牛乳、きなこ ハム 豚肉、白いんげんピューレ	コッペパン、上白糖、揚げ油	かぶ、きゅうり、人参、コーン 玉ねぎ、人参、枝豆、にんにく マッシュルーム	塩 だれ、レモンドレッシング、こしょう からスープ、ブイヨン、赤ワイン 濃口しょうゆ、塩、こしょう	631 25.0	牛乳 コッペパン(小麦、乳)
17金	ごはん、いちご みそラーメン 牛肉とごぼうのきんぴら	牛乳 牛乳 豚肉、赤みそ、米みそ、なると 牛肉	ごはん、強化米 ラーメン麺、ごま油 三温糖、いりごま、サラダ油	いちご 玉ねぎ、人参、にんにく、しめじ、もやし 葉ねぎ、コーン ごぼう、こんにゃく、人参、いんげん	鶏豚湯、酒、中華味、こしょう トリバツ、濃口しょうゆ 濃口しょうゆ、酒、みりん、みりん	603 24.0	牛乳 ラーメン麺(小麦)
20月	ごはん、りんご ちゃんご鍋風 おからのサラダ	牛乳 牛乳 厚揚げ、肉団子(卵不使用) 米みそ ハム、おから	麦ごはん、強化米 三温糖	りんご 白菜、玉ねぎ、人参、えのき、しめじ 白ねぎ、しょうが きゅうり、枝豆、コーン	からスープ、濃口しょうゆ、酒 みりん 酢、塩、こしょう、淡口しょうゆ、みりん	639 21.5	牛乳 肉団子(小麦)
21火	ごはん、バナナ 肉うどん 鮭ふりかけ かにかまサラダ	牛乳 牛乳 牛肉、油揚げ、かまぼこ 鮭ふりかけ(卵不使用) かにかま	ごはん、強化米 うどん麺、サラダ油、三温糖	バナナ 玉ねぎ、人参、チンゲン菜、干椎茸 葉ねぎ キャベツ、人参、きゅうり、コーン	煮干し(出し用)、酒、みりん 濃口しょうゆ 和風ドレッシング、こしょう	624 22.2	牛乳 うどん麺(小麦)
22水	麦ごはん、ヨーグルト ポークカレー ブロッコリーとえびのサラダ	牛乳 牛乳、ソフールヨーグルト 豚肉 むきえび	ごはん、強化米 じゃがいも、サラダ油 カレールー	玉ねぎ、人参、枝豆、にんにく ブロッコリー、人参、コーン	チャツネ、赤ワイン、ブイヨン、こしょう トマト、ブイヨン、りんごピューレ、ケチャップ コーンドレッシング、こしょう	696 24.8	牛乳 カレールー(小麦) ヨーグルト(乳) えび
23木	丸型コッペパン キャベツのミンチカツ オーロラサラダ ポトフ風スープ	牛乳 牛乳 キャベツのミンチカツ(卵乳不使用) ウィンナー、大豆	丸型コッペパン 揚げ油 マヨネーズ	キャベツ、人参 玉ねぎ、人参、白菜、コーン、いんげん	トマトケチャップ、こしょう からスープ、アミノ酸、薄口しょうゆ、白ワイン、塩	614 23.9	牛乳 丸型コッペパン(小麦、乳) キャベツのミンチカツ(小麦)
24金	ごはん/手巻き焼のり 鮭の塩焼き 高菜の油炒め みそ汁	牛乳 牛乳/手巻き焼のり 鮭 高菜 みそ	ごはん、強化米 ごま油、いりごま、三温糖 さつまいも	高菜漬け 玉ねぎ、人参、小松菜、しめじ、葉ねぎ	塩、酒 酒、濃口しょうゆ、みりん 煮干し(出し用)、みりん	555 26.4	牛乳
27月	ごはん、鶏そぼろ佃煮 大町たらめん れんこんチップス	牛乳 牛乳、鶏そぼろ佃煮 豚肉、むきえび、かまぼこ 青のり	ごはん、強化米 干うどん麺、ごま油 揚げ油	キャベツ、玉ねぎ、人参、きくらげ もやし、しょうが、葉ねぎ れんこん	からスープ、中華味、濃口しょうゆ 淡口しょうゆ、酒、こしょう 塩	587 21.2	牛乳 干うどん麺(小麦) えび
28火	ごはん/みかん 筑前煮 かけあえ	牛乳 牛乳 鶏肉 いか、米みそ	ごはん、強化米 さといも、三温糖、サラダ油 上白糖、すりごま	みかん 人参、たけのこ、ごぼう、れんこん 干椎茸、こんにゃく、さやいんげん 大根、きゅうり	濃口しょうゆ、淡口しょうゆ 酒、みりん 酢、塩、酒	577 20.4	牛乳
29水	ごはん、1食マヨネーズ シシリアンライス(焼肉) シシリアンライス(野菜) 大根のスープ	牛乳 牛乳 牛肉 ベーコン	ごはん、強化米、1食マヨネーズ(卵不使用) 上白糖、いりごま、ごま油 サラダ油	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、大根、マッシュルーム、ほうれん草	酒、焼き肉のタレ、みりん、酒 塩 からスープ、淡口しょうゆ、酒、塩、こしょう	631 19.9	牛乳
30木	コッペパン、いちごジャム クリームシチュー プリン キャベツのサラダ	牛乳 牛乳 鶏肉、豆乳 白いんげんピューレ ハム	コッペパン、いちごジャム じゃが芋、サラダ油 シチュールー(小麦、卵、乳不使用) プリン	玉ねぎ、人参、マッシュルーム クリームコーン、枝豆 キャベツ、きゅうり、赤パプリカ、コーン	からスープ、アミノ酸、塩、こしょう 白ワイン、淡口しょうゆ レモンドレッシング、こしょう	686 24.6	牛乳 コッペパン(小麦、乳) プリン(卵、乳)
31金	ごはん 牛肉と大根の煮物 さつまいもチップス 1年1組みんなのサラダ	牛乳 牛乳 牛肉、厚揚げ 鶏ささみ、チーズ	ごはん、強化米 サラダ油、三温糖 さつまいもチップス マカロニ、マヨネーズ	大根、人参、板こんにゃく いんげん キャベツ、きゅうり、人参	かつお節(だし用)、だし昆布 濃口しょうゆ、酒、みりん こしょう	615 20.5	牛乳

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

※本校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・コールスロー等)は、卵・乳不使用の製品です。