令和7年度 7月 学校給食予定献立表 佐賀市立川上小学校

17日(木)：給食終了 18日(金)：終業式

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があります。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 8品目 小麦・卵・乳・そば・落花生・えび・かに・くるみ
		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		
1 火	ごはん、さがみかんゼリー チンジャオロースー とうがんの中華スープ	牛乳 牛肉 鶏肉	ごはん、強化米、さがみかんゼリー いりごま、ごま油、かたくり粉 ごま油	パプリカ赤、ピーマン、たけのこ もやし、にんにく、しょうが 冬瓜、玉ねぎ、人参、ほうれん草、干椎茸	トバツジャ、酒、塩、こしょう、中華味 濃口しょうゆ、ウスターソース、豆板醤 がらスープ、中華味、淡口しょうゆ 塩、酒、こしょう	566 19.3	牛乳
2 水	ごはん さんまのみぞれ煮 甘酢和え みそ汁	牛乳 さんまのみぞれ煮 油揚げ、みそ	ごはん、強化米 上白糖、すりごま	キャベツ、きゅうり、人参 なす、玉ねぎ、人参、小松菜、しめじ	酢、淡口しょうゆ、塩 酒、煮干し(だし用)	566 19.9	牛乳 さんまのみぞれ煮(小麦)
3 木	ミルクパン、ヨーグルト ベーコンとアスパラのスパゲティ コールスローサラダ	牛乳 ソフトフル元気ヨーグルト ベーコン、白いんげんビュレ	ミルクパン スパゲティ、オリーブ油	玉ねぎ、人参、アスパラガス、にんにく しめじ、カットトマト キャベツ、きゅうり、コーン	ブイヨン、塩、こしょう、赤ワイン トマトケチャップ コールドレッシング、こしょう	568 19.4	牛乳、ヨーグルト(乳) ミルクパン(小麦、乳) スパゲティ(小麦)
4 金	ごはん 鶏肉のレモンソースかけ 小松菜のじゃこ和え すまし汁	牛乳 鶏肉 しらす干し わかめ	ごはん、強化米 かたくり粉、揚げ油、上白糖 すりごま、三温糖、ごま油 ふ	キャベツ、小松菜、人参、コーン 玉ねぎ、人参、えのき、小ねぎ	レモン汁、濃口しょうゆ、酒、塩、こしょう 濃口しょうゆ、塩 かつお節(だし)、だし昆布、淡口、酒、塩	581 20.8	牛乳 ふ(小麦)
7 月	ごはん、七夕ゼリー 星のハンバーグ ツイストサラダ 七夕スープ	牛乳 星のハンバーグ(卵、乳不使用) ハム 鶏肉	ごはん、強化米、七夕ゼリー(卵乳不使用) 三温糖 マカロニ(ツイスト) ごま油、春雨	キャベツ、きゅうり、人参 玉ねぎ、人参、オクラ、干し椎茸	デミグラスソース、赤ワイン ウスターソース、トマトケチャップ 和風ドレッシング がらスープ、中華味、酒、淡口しょうゆ、塩	662 22.9	牛乳 ハンバーグ(小麦) マカロニ(小麦)
8 火	麦ごはん 海軍カレー シーフードサラダ	牛乳 豚肉 えび、いか、わかめ	麦ごはん、強化米 サラダ油、じゃがいも カレールウ	玉ねぎ、人参、にんにく キャベツ、きゅうり、にんじん	チャツネ、赤ワイン、ソース トマトピューレ、りんごピューレ イタリアンドレッシング、白ワイン	663 19.9	牛乳 カレールウ(小麦)
9 水	ごはん 枝豆ととうふのミンチカツ 酢みそ和え 五目汁	牛乳 枝豆と豆腐のミンチカツ 米みそ 豚肉、油揚げ	ごはん、強化米 揚げ油 すりごま、上白糖 サラダ油	キャベツ、きゅうり、人参 玉ねぎ、人参、こんにゃく、ごぼう、ねぎ、干し椎茸	酢、塩、酒 かつお節(だし)、だし昆布、淡口、酒、塩	633 21.0	牛乳 ミンチカツ(小麦)
10 木	丸型コッペパン チキン照り焼きパティ 野菜サラダ ミネストローネ	牛乳 丸型コッペパン(卵乳不使用) 豚肉、大豆	丸型コッペパン じゃがいも、サラダ油	キャベツ、人参 玉ねぎ、人参、マッシュルーム カットトマト、ほうれん草、にんにく	フレンチドレッシング、こしょう がらスープ、がら、塩、こしょう、みりん トマトケチャップ、トマトピューレ、赤ワイン	510 25.1	牛乳 丸型コッペパン(小麦、乳) チキンパティ(小麦)
11 金	ごはん、パイン 豆腐チャンプルー もずく汁	牛乳 豚肉、豆腐、ベーコン かつお節 かまぼこ、もずく	ごはん、強化米 ごま油	カットパイン もやし、人参、にら 玉ねぎ、人参、小ねぎ	ウスターソース、塩、こしょう、中華味 かつお節(だし)、だし昆布、淡口、酒、塩	533 19.7	牛乳
14 月	わかめごはん 鶏と根菜のつくね ごま酢和え みそ汁	牛乳 牛乳、わかめごはんの素 鶏つくね(卵不使用) かにかま 豆腐、みそ	ごはん、強化米、いりごま 三温糖、すりごま	枝豆 きゅうり、キャベツ 玉ねぎ、人参、えのき、小松菜	酢、濃口しょうゆ、塩 煮干し(だし)、酒	555 20.3	牛乳 つくね(小麦)
15 火	ごはん 五目ビーフン 中華スープ レモンゼリー	牛乳 豚肉、かまぼこ 鶏肉	ごはん、強化米 ビーフン、ごま油 ごま油 はちみつレモンゼリー	玉ねぎ、キャベツ、人参、きくらげ もやし、ピーマン、葉ねぎ 玉ねぎ、人参、チンゲン菜、干し椎茸	濃口しょうゆ、酒、塩、こしょう ウスターソース、中華味 濃口しょうゆ がらスープ、酒、中華味、淡口しょうゆ、塩、こしょう	595 21.8	牛乳
16 水	ごはん 竹輪の磯辺揚げ もやしのソテー つみれ汁	牛乳 竹輪、青のり ベーコン 桜島どり肉団子(卵不使用)	ごはん、強化米 薄力粉、かたくり粉、揚げ油 ごま油	もやし、玉ねぎ、人参、ピーマン、コーン 玉ねぎ、人参、小松菜、干椎茸	塩 ウスターソース、塩、こしょう かつお節(だし)、だし昆布、淡口、酒、塩	564 20.5	牛乳 竹輪(卵) 薄力粉(小麦) 桜島どり肉団子(小麦)
17 木	ナン キーマカレー フルーツポンチ	牛乳 鶏ひき肉、大豆、大豆の華、ひよこ豆	ナン(卵、乳不使用) オリーブ油、カレールウ カットゼリー(ぶどう、サイダー シャインマスカット)、上白糖	玉ねぎ、人参、にんにく、コーン カットトマト、グリーンピース、にんにく みかん缶、パイン缶、黄桃缶、バナナ	チャツネ、りんごピューレ トマトピューレ、赤ワイン 赤ワイン	538 21.3	牛乳、ナン(小麦) カレールウ(小麦)
18 金	1学期 終業式						
夏休み 7/22(火)~8/28(木)、 始業式8/29(金)、 2学期の給食は、9/1(月)より開始予定です。							

※アレルギー表示については、表示義務のある8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。
 ※本学で使用しているベーコン・ハム・ウインナー、かまぼこ、カレー・シチューのルウ、マヨネーズ・ドレッシング(ごま・フレンチ・コールスローなど)
 は、卵・乳不使用の製品です。【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。