

令和 6 年度		9 月 学 校 給 食 予 定 献 立 表				佐賀市立北川副小学校	
◎ 食に関する指導目標		朝ごはんを食べよう					
◎ 給食指導目標		楽しく食べよう					
9 月 誕生おめでとう献立…6（金）9 月のおすすめ食材…なす（秋なす）えがお給食…30（月）							
和食に親しもう…3 日（火）							
※8 月 30 日の献立は「7・8 月学校給食献立表」に記載しています。							
日曜	献立名	※アレルギー表示 ①アレルギー物質表示 7 品目 ②本校の除去対応食品	食 品 名			調味料	エネルギー たんぱく質 献立のメッセージ
			おもにエネルギーとなる	おもに血・肉・骨を作る	おもに体の調子を整える		
2 月	ごはん 牛乳		ごはん	牛乳	にんじん5 たけのこ水煮5 もやし5	濃口しょうゆ4 酢1 清酒1 豆板醤0.01	565 23.9
	びびんバ		三温糖1	豚肉40 赤だしみそ3	ぜんまい水煮3 冷ほうれん草10 にんにく0.3 しょうが0.3		
	春巻き	春巻き(小麦)	油 (冷)春巻き米粉入り35g(春雨 小麦粉 砂糖)	(冷)春巻き(豚肉 大豆)	(冷)春巻き(たまねぎ キャベツ にんじん)		2 学期の給食もマナーを守って楽しく食べよう
	わかめスープ			干わかめ0.8 豆腐10	にんじん5 たまねぎ20 にら5	からスープボーク&チキン5 濃口しょうゆ2	
3 月	ごはん 牛乳		ごはん	牛乳			
	いわしの梅煮	いわしの梅煮(いわし・小麦)	(冷)いわし梅煮(砂糖・片栗粉)	(冷)いわし梅煮(いわし)40g		いわし梅煮(しょうゆ・本みりん・塩)	623 23.6
	れんごんのきんぴら		三温糖0.5 油	豚肉15	たまねぎ10 冷凍れんこん10 にんじん5	濃口しょうゆ2 みりん1	和食に親しもう
	秋なすとさつまいものみそ汁	煮干し(だし用)	さつまいも25	油揚げ3 干わかめ0.5 合わせみそ9	なす20 たまねぎ20 ねぎ5	煮干し(だし用)3	
4 月	ごはん 牛乳			牛乳			
	とりのから揚げ		片栗粉2 米粉3 油	鶏肉40	にんにく0.2 しょうが0.2 おろしたまねぎ5	塩 こしょう オールスパイス 薄口しょうゆ1	585 21.8
	野菜サラダ	野菜(いわし・和風ドレッシング(小麦・かつお節エキス))	野菜(いわし・和風ドレッシング(小麦・かつお節エキス))		にんじん5 キャベツ20 きゅうり10 みずな5 ホールコーン5	塩 薄口しょうゆ	野菜について知ろう
	豆腐スープ			豆腐20	にんじん5 たまねぎ20 小松菜10 冷えのき茎5	からスープボーク&チキン5 野菜ブイヨン1 濃口しょうゆ1	
5 月	ごはん 牛乳	コッペパン(小麦・乳)	コッペパン	牛乳		塩 こしょう オールスパイス0.01	
	鶏の照り焼き	鶏の照り焼き(小麦)	国産鶏のてりやきバティ(パン粉)	国産鶏のてりやきバティ48g(鶏肉 大豆)	国産鶏のてりやきバティ(りんご)	濃口しょうゆ3 みりん2 塩	539 17.7
	もやしのソテー		油		ベーコン3	塩 こしょう	野菜の栄養について知ろう
	野菜スープ				たまねぎ20 にんじん5 ねぎ5	からスープボーク&チキン5 薄口しょうゆ3 野菜ブイヨン0.5	
6 月	ミルクパン 牛乳	ミルクパン(小麦・乳)	ミルクパン	牛乳	にんじん5 たまねぎ20 冷ほうれん草10 にんにく0.5	昆布茶0.3 からスープボーク&チキン5 薄口しょうゆ3	595 19.5
	ベーコンとほうれん草のスパゲティ	スパゲティ(小麦)	スパゲティミニ30 オリーブ油1	ベーコン5	冷しめじ5 冷えのきだけ5	塩 こしょう 白ワイン1	
	きらきらフルーツゼリー	もも	カットゼリーぶどう15		みかん缶20 もも缶15		9 月生まれのお友だちをお祝いしよう(誕生おめでとう献立)
		カクテルゼリー					
9 月	ごはん 牛乳		ごはん	牛乳			
	鶏肉となすの揚げ物		三温糖1 油 米粉3 片栗粉2	鶏肉25 大豆水煮10	なす15 しょうが0.5	濃口しょうゆ2 みりん1 清酒1	597 21.9
	きゅうりの浅漬け		三温糖0.3		きゅうり35 レモン果汁1	濃口しょうゆ1 みりん0.5 酒1	なすについて知ろう
	じゃがいもときのこのみそ汁	煮干し(だし用)	じゃがいも20	油揚げ3 合わせみそ9	にんじん5 たまねぎ20 小松菜8 冷しめじ5 茗荷5	煮干し(だし用)3	
10 月	ごはん 牛乳		ごはん	牛乳			
	白身魚のカレー揚げ	白身魚	片栗粉3 米粉3 油	白身魚40	しょうが0.5 にんにく0.2	塩薄口しょうゆ1 カレー粉0.02	589 23.0
	野菜サラダ		イタリアンドレッシング5	ロースハム5	にんじん5 きゅうり10 もやし20		
	かぼちゃのみそ汁	煮干し(だし用)		干わかめ0.5 油揚げ5 合わせみそ9	かぼちゃ20 たまねぎ20 ねぎ5	煮干し(だし用)3	魚を食べよう
11 月	ごはん 牛乳		ごはん	牛乳	きくらげ1 たけのこ10 むき枝豆5	薄口しょうゆ3	
	八宝菜	かまぼこ	油 片栗粉2	豚肉2 5 かまぼこ7	キャベツ4 5 たまねぎ40 にんじん5 ねぎ5	からスープボーク&チキン5 塩 こしょう	571 21.8
	春雨サラダ		緑豆春雨4 上白糖1 油	ロースハム5	きゅうり15 にんじん5 ホールコーン5	酢1 薄口しょうゆ1 塩	八宝菜の名前の由来について知ろう
	のりの佃煮			のりの佃煮 8 g			
12 月	ごはん 牛乳		ごはん	牛乳			
	豚肉の佐賀みかんジュース煮		三温糖1	豚肉45	にんにく0.5 しょうが0.5 みかんジュース15	トマトケチャップ4 ウスターソース1	549 24.4
	粉ふき芋		じゃがいも43		パセリ0.01	塩 こしょう	佐賀みかんの加工品について知ろう
	冬瓜のスープ			豚肉8	とうがん25 にんじん5 むき枝豆5	からスープボーク&チキン5 薄口しょうゆ3	
13 月	コッペパン 牛乳	コッペパン(小麦・乳)	コッペパン	牛乳			645 24.4
	野菜サラダ	野菜(いわし・和風ドレッシング(小麦・かつお節エキス))	野菜(いわし・和風ドレッシング(小麦・かつお節エキス))		キャベツ20 きゅうり12 にんじん3 コーン5	塩	何でも食べよう
	かぼちゃのシチュー	ポタージュベース(小麦・乳)スキムミルク 牛乳	ポタージュベース12 じゃがいも20	鶏肉20 スキムミルク3 牛乳40	かぼちゃ20 たまねぎ20	からスープボーク&チキン5 野菜ブイヨン0.5 塩	
16 月 敬老の日							
17 月	ごはん 牛乳		ごはん	牛乳			
	さといもの鶏そぼろ煮	さといも	さといも38 三温糖1	鶏ひき肉20 厚揚げ15 赤だしみそ3	しょうが0.5(冷) むき枝豆5		573 19.6
	具だくさん汁		片栗粉1		はくさい20 にんじん5 冷しめじ5 ねぎ5	出し昆布0.5 薄口しょうゆ3	お月見(秋の食材について知ろう)
	お月見だんご(みたらし)		お月見団子(上新粉・砂糖・氷あめ・加工でん粉)			お月見団子(醤油)	
18 月	ごはん 牛乳		ごはん	牛乳			
	さんまのかば焼き(または いわし)	さんま(または いわし)	三温糖2 片栗粉5 油	さんま(または いわし)40		塩 濃口しょうゆ2 みりん1 酒1	628 22.9
	切干大根の和えもの		三温糖0.5	ささ身5	切干大根3 にんじん5 きゅうり20	薄口しょうゆ2	和食に親しもう
	わかめ汁	煮干し(だし用)		干しわかめ0.8 豆腐15	にんじん5 たまねぎ20 冷えのき茎5 小松菜5	煮干し(だし用)3 薄口しょうゆ5 塩	
19 月	麦ごはん 牛乳		麦ごはん	牛乳	かぼちゃ20 トマト20 なす10 にがり3 にんじん5 しょうが0.4	からスープボーク&チキン5 野菜ブイヨン1 食塩	627 20.6
	チキンカレー	カレールー(小麦・乳)	油 カレールー16	鶏肉20	たまねぎ40 にんにく0.2 トマトビュレ10(冷) むき枝豆5	ウスターソース2 赤ワイン1 濃口しょうゆ1	
	春雨のソテー		春雨5 油	豚肉10	キャベツ15 ホールコーン5 にんじん3 ごぼう5	薄口しょうゆ0.5 食塩 こしょう 野菜ブイヨン	朝食をしつかり食べて登校しよう
20 月	コッペパン 牛乳	コッペパン(小麦・乳)	コッペパン	牛乳	干しいたけ0.5 もやし20 にんにく0.2	豆板醤0.02 酒1 中華スープの素1	
	ジャージャー麺	ちゃんぽん麺(小麦)	ちゃんぽん麺60 片栗粉1 油	豚ひき肉20 赤だしみそ3.5	にんじん10 しょうが0.2 たまねぎ20 ねぎ5	薄口しょうゆ1.5 からスープボーク&チキン5	671 25.5
	キャベツのサラダ	野菜(いわし・和風ドレッシング(小麦・かつお節エキス))	野菜(いわし・和風ドレッシング(小麦・かつお節エキス))		キャベツ20 きゅうり15 にんじん5 冷凍むき枝豆5		ジャージャー麺について知ろう
23 月 振休							
24 月	ごはん 牛乳		ごはん	牛乳			
	鶏のから揚げ		片栗粉2 米粉3 油	鶏肉40	にんにく0.2 しょうが0.2	オールスパイス パプリカ粉	590 20.7
	たまねぎスープ		オリーブ油	ベーコン3	たまねぎ30 にんじん5	みりん・濃口しょうゆ1	たまねぎを味わおう
	野菜ソテー※4・5 年国スポ(予定)				もやし20 キャベツ15 にんじん5	からスープボーク&チキン5 野菜ブイヨン1 食塩	
25 月	ごはん 牛乳		ごはん	牛乳			
	豚肉のバーベキューソース煮		はちみつ1	豚肉45	トマトジュース10	赤ワイン1 ウスターソース1.5	579 25.3
	三色野菜炒め		油		みかんジュース10	濃口しょうゆ1.5 こしょう	
	カレースープ		じゃがいも30 油	ベーコン5 大豆水煮15	もやし30 ホールコーン8 ピーマン5	塩 こしょう	手作りのソースについて知ろう
26 月	ごはん 牛乳		ごはん	牛乳	ねぎ5 春菊2	塩こしょうカレー粉0.02 薄口しょうゆ0.5 ブイヨン0.5	
	すきやき			豚肉(または牛肉)30 豆腐20 生揚げ20	にんじん10 はくさい45 冷えのき茎5 冷しめじ5 にんにく15	薄口しょうゆ5 清酒1	581 23.8
	細切り昆布の煮物		三温糖0.5 油	細切り昆布0.5 鶏肉8	ごぼう15 にんじん5	濃口しょうゆ2 みりん1 清酒1	よくかんで食べよう
27 月	減量コッペパン 牛乳	コッペパン(小麦・乳)	コッペパン	牛乳	にんにく0.2 冷ほうれん草10	からスープボーク&チキン5	570 21.1
	和風トマトスパゲティ	スパゲティミニ(小麦)	スパゲティ細麺30 オリーブ油1	ベーコン8	にんじん5 たまねぎ20	薄口しょうゆ3 塩	
					冷しめじ5 トマト10	塩 こしょう 昆布茶0.1	パスタについて知ろう
	フレンチサラダ		油 上白糖0.2	鶏ささ身水煮7	キャベツ20 きゅうり8 にんじん5	酢1.2 塩こしょう	
30 月	ごはん 牛乳		ごはん	牛乳			
	じゃがいものそぼろ煮		じゃがいも50 三温糖1 油	豚ひき肉15 野菜昆布0.5 厚揚げ25	にんじん5 たまねぎ40 つきごんにゃく30 しいたけ0.5 むき枝豆5	濃口しょうゆ4	570 20.7
	野菜ののり和え			焼きのり0.5	きゅうり20 もやし20 にんじん5	濃口しょうゆ1	えがお給食を味わおう
	アセロラゼリー				アセロラゼリー・糖・鉄 (アセロラ・りんご)		

* しょうゆ(濃口・薄口)、食酢、中華スープの素は、小麦を含みます。

※上記アレルギー表示は、①②について行っています。

①アレルギー物質表示7品目(卵・乳・小麦・そば・落花生・えび・かに)②本校の食物アレルギー除去対応食材(小麦・乳・卵・えび・かに・いか・貝類・魚・魚加工品・種実類・キウイ・ごま・さといも・やまいも・もも)