令和6年度 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 ◎ 給食指導目標

学校給食について知ろう 食事のあいさつをしよう

天候、入荷の都合により、食材 が一部変更になることがありま す。ご了承ください。

*献立表には、使用食材とひとり当たり分量(中学年の量)を明記しています。

誕生おめでとう献立…17日(金) 行事食「お節料理」…14日(火)

和食	こ親しもう…9日(木)ハッ	L-12/00/0000		7 元 3 8 8 8 8 8 8 8 8 8 8 8 8 8 8 8 8 8 8	1700099	め食材…はくさい			
旦	献立名	※アレルギー物資表示	献立のメッ	食	品	名	調味料	エルルー	たんぱくま
曜		①アレルギー物資表示7品目 ②本校の除去対応食品	セージ			おもに体の調子を整える食品	1943 - 514 - 4141	Kcal	g
	ごはん 牛乳 鮭の塩焼き	д	春の七草	ごはん	牛乳		华 海		
	七草のみそ汁	鮭 煮干し(だし用)	について知ろ う(和食に親し	じゃがいも20	鮭(40)1きれ 油揚げ3 合わせみそ9	にんじん5 すずしろ(だいこん)20すずな(かぶ)	塩 酒 煮干し3(だし用)	543	24.2
	ひじきとれんこんの炒り煮	<u> </u>	もう)	三温糖0.5 油	ひじき1 大豆水煮5	10せり(または みずな)2 れんこん5 にんじん5 つきこんにゃく10 むき枝豆5	みりん1 濃口しょうゆ2		
10	減量コッペパン 牛乳	コッペパン(小麦・乳)		コッペパン	牛乳		昆布茶0.1		
	ベーコンと小松菜の和風スパゲティ	スパゲティ(小麦)	楽しい雰囲気	スパゲティミニ30 オリーブ油1 油	ベーコン7	にんじん10 たまねぎ20小松菜10冷しめじ5	がらスープボーク&チキン5 薄口しょうゆ3	651	24.0
金	フルーツミックス	ŧŧ	で食べよう			みかん(缶)30 もも30 バナナ10		651	24.0
	型抜きチーズ	チーズ(乳)			型抜きチーズ 1個				
13	祝日								
月				, ± ,	4 페		I	1	
14	ごはん 牛乳 ぶりの照り焼き	ぶりの照り焼き	「行事食」	ごはん	牛乳 ぶり照焼50g 1切れ	にんじん5 はくさい20 ごぼう5			
ıl/	雑煮風すまし汁	かまぼこ 煮干し(だし用)	正月の料理について知ろ		鶏肉5 かまぼこ5	たかな15 干しいたけ0.5	塩 薄口しょうゆ4 煮干(だし用)3	576	27.
' '	紅白なます	# # 10 (/20/II)	う	上白糖1.5	海内の かるはこり	にんじん2 だいこん35	酢1.5 塩		
	ごはん 牛乳			ごはん		14.00.01 /20 4.000	H1110 - 1M		
	ささ身の青のり揚げ		鶏肉について	かたくり粉3 米粉3 油	鶏さき身40 青のり0.2		塩 こしょう 野菜ブイヨン0.2	200	
水	春雨サラダ		知ろう	緑豆春雨5 三温糖0.5 オリーブ油1	ロースハム3	もやし10 きゅうり13 にんじん2	塩 薄口しょうゆ2 酢0.5	606	24.
	ポトフ			じゃがいも30	ウインナー5	だいこん30にんじん5 たまねぎ20ホールコーン5枝至むき身5	がらスープポーク&チキン5 野菜ブイ ヨン0.5薄ロしょうゆ1塩 こしょう		
16	ごはん 牛乳			ごはん	牛乳	りんごピューレ5	トマトケチャップ2		
	ポークカレー	カレールウ(小麦・乳)	五十二二二二	カレールウ16 じゃがいも30	豚肉20	にんじん10たまねぎ40にんにく0.2しょうが0.2	ウスターソース0.5野菜フィヨン 0.5がらスープポーク&チキン5 塩ニしょう	566	18.8
木	和風サラダ	野菜いっぱい和風ドレッシング(小麦・かつお頭エキス)	知ろう	野菜いっぱい和風ドレッシング5		だいこん20にんじん5きゅうり15(冷)むき枝豆5	塩		10.
	米6年生簡品輸会 食べた(家たはミルクパン) りんごジュース	※6年生ミルクパン(小麦・乳) ※6年生木曜日ですがパ		食パン(またはミルクパン) りんごジュース					
	スイートポテト	※6年生木曜日ですがバ ンです	 	さつまいも 米粉	豆乳 大豆たんぱく				
	いちごジャムアンドマーガリン	※6年生マーガリン		いちごジャム マーガリン					
	佐賀みかんゼリー			佐賀みかんゼリー(異性化液糖、水飴)	佐賀みかんゼリー(異性化液糖、水飴)	佐賀みかんゼリー(みかん果肉、果汁)	************		
	ミルクトースト 牛乳 野菜スープ	食パン(乳・小麦)練乳パター(乳)	1月生まれ お友だちを	食パン / バター5 オリーブ油2	牛乳 練乳10 ベーコン5	たまねぎ20 (冷)むき枝豆5 ホールコーン5 にんじん5 キャベツ20	薄口しょうゆ1 野菜ブイヨン1 がらスープチキン&ポーク5		
	豚肉のトマトソース煮		みんなでお祝 い		スーコン5 豚肉40	たまねぎ20 にんにく0.2	トマトケチャップ5 ウスターソース0.3	688	26.0
_	ぶどうゼリー		しよう	ぶどうゼリー(糖類)	135 A A	トマトピューレ5 ぶどうゼリー(ぶどう果汁)	^{赤ワイン1} 野菜ブイヨン0.2		
	ごはん 牛乳		チキン南蛮に			3.0707 (3.07%/17	塩こしょう		
-0	チキン南蛮		ついて知ろう	片栗粉3 米粉3 油 三温糖1	鶏むね肉40	たまねぎ3 粉パセリ0.01	食酢1.5 濃口しょうゆ1.5		
月	わかめともやしの中華炒め		Feet	· 油	干わかめ0. 5	もやし25 にんじん3 にら5	塩 中華スープの素0.5 薄口しょうゆ	616	24.
	春雨スープ		カルちゃん	緑豆春雨5	豚肉10	にんじん5 はくさい20 ホールコーン5 きくらげ1 ねぎ5	がらスープポーク・チキン5 薄口しょう ゆ2 野菜ブイヨン0.5		
21	ごはん 牛乳		豚肉について 知ろう	ごはん	牛乳	りんごピューレ5 たまねぎ20	酒1		
ı	豚肉の炒め物			三温糖0.5 油	豚肉50 赤みそ1	にんにく0.5 しょうが0.5 ねぎ5	濃口しょうゆ2 みりん1	598	27 (
火	豆腐ス一プ 		TO SOLA	片栗粉1	鶏肉10 豆腐20 わかめ0.5	にんじん5 たまねぎ20 ねぎ5	がらスープポーク&チキン5薄口しょ うゆ3		27
_	ナムル	いりごま ごま油	****** A A 7	いりごま1.2 ごま油1.2	三温糖0.5	もやし30 にら5 にんじん5	塩 濃口しょうゆ2 酢1		
	ゆかりごはん(飯缶) 牛乳		麺類を食べる 時に注意する	ごはん	牛乳	ゆかり2.2			
	具うどん	うどん麺(小麦)	ことについて 知ろう	うどん麺(ゆで)60	鶏肉10 油揚げ4	ごぼう5 にんじん5 たまねぎ20 ねぎ5 しいたけ0.5	酒 みりん1 煮干し(だし用)3	604	18.
	野菜の和え物 米粉のプリンタルト			三温糖0.5	ツツのカルト/言型)	はくさい30 にんじん5 きゅうり10	薄口しょうゆ2 みりん2		
	ポープリングルト ごはん 牛乳			米粉のタルト(米粉 砂糖)ごはん	米粉のタルト(豆乳) 牛乳	にんじん10(冷)さやいんげん5干しいたけ0.5			
23	じゃがいものそぼろ煮		和食に親しも	じゃがいも60 片栗粉1 三温糖1.5	〒子L 豚ひき肉15 厚揚げ25	しらたき15 たまねぎ40	濃口しょうゆ5 みりん1 酒1		
	切干大根の和え物	野菜いっぱい和風ドレッシング(小	う(学校給食 週間)	油 野菜いっぱい和風ドレッシング5	鶏ささみ8	切干大根3 にんじん5 きゅうり15	ECC JIFO OF TOT ALL	596	22.9
	※新入学説明会(予定)	麦・かつお節エキス)		27,512 - 10.0 1,000	7.6 C 0 7 C				
24	肉まん 牛乳			(冷)肉まん60g(小麦・乳・ごま)	牛乳	キャベツ30 もやし15	中華スープの素1 がらスープポーク・ チキン5		
	あんかけパリパリめん	揚げチャー麺(小麦)	パリパリ類につい	揚げチャー麺1袋 片栗粉2 油	豚肉15	にんじん5 たまねぎ20 ねぎ5 きくらげ1	^{チキン5} 薄口しょうゆ2 塩 こしょう	F	
	ほうれん草とコーンのソテー	201927	て知ろう			冷ほうれん草20 にんじん5	薄口しょうゆ0.5 塩 こしょう	565	25.
**						コーン10 枝豆むき身10			
27	ごはん 牛乳			ごはん	牛乳			_	
			+400044				I	1	26.
	さんま(または いわし)の甘露煮		さがの食材を味わおう		さんま甘露煮(または いわし)(40)1切れ			626	1
月	のっぺ汁	煮干し(だし用)		片栗粉1	鶏肉10 厚揚げ20	にんじんち つきこんにゃく15 ごぼうち ねぎち	煮干し(だし用)3 薄口しょうゆ4	626	
月	のっぺ汁 かけあえ 焼きのり		味わおう (学校給食週 間)	上白糖1 ごま2	鶏肉10 厚揚げ20	だいこん25 きゅうり10 にんじん4	食酢1塩	626	
月 28	のっぺ汁 かけあえ 焼きのり ごはん 牛乳	煮干し(だし用) ごま かまぼこ	味わおう (学校給食週 間) おでんを味わ おう	上白糖1 ごま2 ごはん	鶏肉10 厚揚げ20 かまぼこ6 みそ4 /焼きのり袋 牛乳/鶏肉20 厚揚げ25 だし昆布1	だいこん25 きゅうり10 にんじん4 にんじん5	食酢1 塩 濃口しょうゆ5 みりん1	626	
月 28	のっぺ汁 かけあえ 焼きのり ごはん 牛乳 おでん風煮	煮干し(だし用)	味わおう (学校給食週間) おでんを味わ	上白糖1 ごま2 ごはん 三温糖1.5 さといも25	鶏肉10 厚揚げ20 かまぼこ6 みそ4 /焼きのり!袋 牛乳/鶏肉20 厚揚げ25 だL昆布1 かまぼご10	だいこん25 きゅうり10 にんじん4 にんじん5 だいこん55 つきこんにゃく15	食酢1 塩 濃ロしょうゆ5 みりん1 酒 薄ロしょうゆ1.5	626 562	22.
月 28	のっぺ汁 かけあえ 焼きのり ごはん 牛乳 おでん風煮 ほうれん草の和えもの	煮干し(だし用) ごま かまぼこ	味わおう (学校給食週 間) おでんを味わ おう	上白糖1 ごま2 ごはん 三温糖1.5 さといも25 三温糖0.8	鶏肉10 厚揚げ20 かまぼこ6 みそ4 /焼きのり袋 牛乳/鶏肉20 厚揚げ25 だし昆布1	だいこん25 きゅうり10 にんじん4 にんじん5 だいこん55 つきこんにゃく15 冷凍ほうれん草15 もやL20 にんじん3	食酢1 塩 濃口しょうゆ5 みりん1 酒 薄口しょうゆ1.5 濃口しょうゆ1.5 みりん1		22.
月 28 火	のっぺ汁 かけあえ 焼きのり ごはん 牛乳 おでん風煮 ほうれん草の和えもの しそふりかけ	煮干し(だし用) ごま かまぼこ	味わおう (学校給食園 間) おでんを味わ おう	上白糖1 ごま2 ごはん 三温糖1.5 さといも25 三温糖0.8 しそふりかけ(砂糖)	鶏肉10 厚揚げ20 かまぼこ6 みそ4 (焼きのり)袋 牛乳/鶏肉20 厚揚げ25 だよ見布1 かまぽこ10 油揚げ3	だいこん25 きゅうり10 にんじん4 にんじん5 だいこん55 つきこんにゃく15	食酢1 塩 濃ロしょうゆ5 みりん1 酒 薄ロしょうゆ1.5		22.
月 28 火 29	のっぺ汁 かけあえ 焼きのり ごはん 牛乳 おでん風煮 ほうれん草の和えもの しそふりかけ	煮干し(だし用) ごま かまぼこ	味わおう (学校給食週間) おでんを味わおう カルちゃん	上白糖1 ごま2 ごはん 三温糖1.5 さといも25 三温糖0.8	鶏肉10 厚揚げ20 かまぼこ6 みそ4 /焼きのり!袋 牛乳/鶏肉20 厚揚げ25 だL昆布1 かまぼご10	だいこん25 きゅうり10 にんじん4 にんじん5 だいこん55 つきこんにゃく15 冷凍ほうれん草15 もやし20 にんじん3 しそふりかけ(赤しそ)	食酢1 塩 濃口しょうゆ5 みりん1 酒 薄口しょうゆ1.5 濃口しょうゆ1.5 みりん1	562	
月 28 火 29	のっぺ汁 かけあえ 焼きのり ごはん 牛乳 おでん風煮 ほうれん草の和えもの しそふりかけ ごはん 牛乳	煮干し(だし用) ごま かまぼこ	味わおう (学校給食週間) おでんを味わおう カルちゃん	上白糖1 ごま2 ごはん 三温糖1.5 さといも25 三温糖0.8 しそふりかけ(砂糖) ごはん	鶏肉10 厚揚げ20 かまほこ6 みそ4 /焼きのり!袋 牛乳/鶏肉20 厚揚げ25 だた!度布1 かまぼこ10 油揚げ3	だいこん25 きゅうり10 にんじん4 にんじん5 だいこん55 つきこんにやく15 冷凍ほうれん草15 もやし20 にんじん3 しそふりかけ(赤しそ) たまねぎ15 ねぎ5 = ラ10 にんじん5	食酢1塩 濃口しょうゆ5みりん1酒薄口しょうゆ1.5濃口しょうゆ1.5沸りん1しそふりかけ(梅酢) 濃口しょうゆ2豆板響0.05湯口しょうゆ3が5スープボーク&チ		
月 28 火 29	のっぺ汁 かけあえ 焼きのり ごはん 牛乳 おでん風煮 ほうれん草の和えもの しそふりかけ ごはん 牛乳 野菜たっぷり焼き肉	煮干し(だし用) ごま かまぼこ	味わおう (学校格間) おでんを味わおう カルを味わ おう 中肉(または 豚肉)につい	上白糖1 ごま2 ごはん 三温糖1.5 さといも25 三温糖0.8 しそふりかけ(砂糖) ごはん 三温糖0.1 油	鶏肉10 厚揚げ20 かまぼこ6 みそ4 /焼きのり!袋 牛乳/鶏肉20 厚揚げ25 だた!見布1 かまぼこ10 油揚げ3 牛乳 牛乳 牛肉はたは豚肉40 赤だ.用みそ2	だいこん25 きゅうり10 にんじん4 にんじん5 だいこん55 つきこんにやく15 冷凍ほうれん草15 もやし20 にんじん3 しそふりかけ(赤しそ) たまねぎ15 ねぎ5 ニラ10 にんじん5 にんにく0.3 しょうが0.2 りんごビューレ2	食酢1 塩 濃口しょうゆ5 みりん1 酒 薄口しょうゆ1.5 速口しょうゆ1.5 みりん1 しそふりかけ(梅酢) 濃口しょうゆ2 豆板醤0.05	562	
月 28 火 29	のっぺ汁 かけあえ 焼きのり ごはん 牛乳 おでん風煮 ほうれん草の和えもの しそふりかけ ごはん 牛乳 野菜たっぷり焼き肉 中華スープ	煮干し(だし用) ごま かまぼこ	味わおう (学校格間) おでんを味わおう カルを味わ おう 中肉(または 豚肉)につい	上白糖1 ごま2 ごはん 三温糖1.5 さといも25 三温糖0.8 しそふりかけ(砂糖) ごはん 三温糖0.1 油	鶏肉10 厚揚げ20 かまぼこ6 みそ4 /焼きのり!袋 牛乳/鶏肉20 厚揚げ25 だた!見布1 かまぼこ10 油揚げ3 牛乳 牛乳 牛肉はたは豚肉40 赤だ.用みそ2	だいこん25 きゅうり10 にんじん4 にんじん5 だいこん55 つきこんにやく15 冷凍ほうれん草15 もやし20 にんじん3 しそふりかけ(赤しそ) たまねぎ15 ねぎ5 ニラ10 にんじん5 にんにく0.3 しょうが0.2 りんごビューレ2 たまねぎ20 にんじん5 たけのこ米東15 ねぎ5	食酢1塩 濃口しょうゆ5みりん1酒薄口しょうゆ1.5濃口しょうゆ1.5沸りん1しそふりかけ(梅酢) 濃口しょうゆ2豆板響0.05湯口しょうゆ3が5スープボーク&チ	562	
月 28 火 29	のっぺ汁 かけあえ 焼きのり ごはん 牛乳 おでん風煮 ほうれん草の和えもの しそふりかけ ごはん 牛乳 野菜たっぷり焼き肉 中華スープ くだもの(みかん)	煮干し(だし用) ごま かまぼこ	味わおう (学校格間) おでんを味わおう カルを味わ おう 中肉(または 豚肉)につい	上白糖1 ごま2 ごはん 三温糖1.5 さといも25 三温糖0.8 しそふりかけ(砂糖) ごはん 三温糖0.1 油 油	鶏肉10 厚揚げ20 かまぼこ6 みそ4 /焼きのりほ キ乳/鶏肉20 厚揚げ25 だこ見ずれ かまぼこ10 油揚げ3 牛乳 牛乳 牛肉(または豚肉)40 赤だし用みそ2 干しわかめ0.6	だいこん25 きゅうり10 にんじん4 にんじん5 だいこん55 つきこんにやく15 冷凍ほうれん草15 もやし20 にんじん3 しそふりかけ(赤しそ) たまねぎ15 ねぎ5 ニラ10 にんじん5 にんにく0.3 しょうが0.2 りんごビューレ2 たまねぎ20 にんじん5 たけのこ米東15 ねぎ5	食酢1塩 濃口しょうゆ5みりん1酒薄口しょうゆ1.5濃口しょうゆ1.5沸りん1しそふりかけ(梅酢) 濃口しょうゆ2豆板響0.05湯口しょうゆ3が5スープボーク&チ	. 562	22.
月 28 火 29 水 30	のっぺ汁 かけあえ 焼きのり ごはん 牛乳 おでん風煮 ほうれん草の和えもの しそふりかけ ごはん 牛乳 野菜たっぷり焼き肉 中華スープ くだもの(みかん) ごはん 牛乳	煮干し(だし用) ごま かまぼこ	味わおう (学校給食週間) おでんを味わおう カルビャル 牛肉(または) で知ろう	上白糖1 ごま2 ごはん 三温糖1.5 さといも25 三温糖0.8 しそふりかけ(砂糖) ごはん 三温糖0.1 油 油	鶏肉10 厚揚げ20 かまぼこ6 みそ4 /焼きのり!酸 中乳/鶏肉20 厚揚げ25 だし限布1 かまぽこ10 油揚げ3 牛乳 牛肉は上球肉40 まだし用みそ2 干しわかめ0.6	だいこん25 きゅうり10 にんじん4 にんじん5 だいこん55 つきこんにゃく15 冷凍ほうれん草15 もやし20 にんじん3 しそふりかけ(赤しそ) たまねぎ15 ねぎ5 ニラ10 にんじん6 しんにく03 しょうが02 りんごビューレ2 たまねぎ20 にんじん5 たけのこ本ま15 ねぎ5 みかん 1個	食酢1塩濃ロしょうゆ5みりん1酒薄ロしょうゆ1.5濃ロしょうゆ1.5ホりん1しそふりかけ(梅酢)湿口しょうゆ2豆板醤0.05湯ロしょうゆ2豆板醤0.05湯ロしょうゆ2豆板醤0.05湯ロしょうゆ3が5スープボーク&チャン5中果スープの煮1塩こしょう	562	22
月 28 火 29 水 30 木	のっぺ汁 かけあえ 焼きのり ごはん 牛乳 おでん風煮 ほうれん草の和えもの しそふりかけ ごはん 牛乳 野菜たっぷり焼き肉 中華スープ くだもの(みかん) ごはん 牛乳	煮干し(だし用) ごま かまぼこ かまぼこ さといも	味わおう (学校給食週 おでんを味わ おう カルシャル 牛肉(またはい て知ろう	上白糖1 ごま2 ごはん 三温糖1.5 さといも25 三温糖0.8 しそふりかけ(砂糖) ごはん 三温糖0.1 油 油	親肉10 厚揚げ20 かまぼこ6 みそ4 /焼きのり設 中乳/類肉20 厚揚げ25 だし限布1 かまぼこ10 油揚げ3 牛乳 牛肉はは豚肉40 赤だに用みを2 干しわかめ0.6 牛乳 鶏肉40	だいこん25 きゅうり10 にんじん4 にんじん5 だいこん55 つきこんにやく15 冷凍ほうれん草15 もやし20 にんじん3 しそふりかけ(赤しそ) たまねぎ15 ねぎ5 ニラ10 にんじん5 にんにく0.3 しょうが0.2 りんごビューレ2 たまねぎ20 にんじん5 たけのこ米素15 ねぎ5 みかん 1個 生しいたけ8 むき枝豆5	食酢1塩濃口しょうゆ5みりん1酒薄口しょうゆ1.5濃口しょうゆ1.5みりん1しそふりかけ(梅酢)濃口しょうゆ2豆板醤0.05湯口しょうゆ3が5スープボーク&チャン5中電スープの新塩こしょう	. 562	22
月 28 火 29 水 30 木	のっぺ汁 かけあえ 焼きのり ごはん 牛乳 おでん風煮 ほうれん草の和えもの しそふりかけ ごはん 牛乳 野菜たっぷり焼き肉 中華スープ くだもの(みかん) ごはん 牛乳 鶏肉としいたけの甘辛煮 はくさいのごま和え	煮干し(だし用) ごま かまぼこ かまぼこ さといも	味わおう (学校給食週 おでんを味わ おう カルちゃん 牛肉(または) て知ろう	上白糖1 ごま2 ごはん 三温糖1.5 さといも25 三温糖0.8 しそふりかけ(砂糖) ごはん 三温糖0.1 油 油	親肉10 厚揚げ20 かまぼこ6 みそ4 /娘きのり!袋 中乳 / 類肉20 厚揚げ25 だし原布11 かまぼこ10 油揚げ3 牛乳 + 料はまは豚剤40 赤だに用みを2 干しわかめ0.6 牛乳 親肉40 油揚げ5	だいこん25 きゅうり10 にんじん4 にんじん5 だいこん55 つきこんにゃく15 冷凍ほうれん草15 もやし20 にんじん3 しそふりかけ(赤しそ) たまねぎ15 ねぎ5 ニラ10 にんじん5 にんにく0.3 しょうが0.2 りんごビューレ2 たまねぎ20 にんじん5 たけのご水煮16 ねぎ5 みかん 1個 生しいたけ8 むき枝豆5 はくさい30 にんじん3 水菜5 にんじん5 だいこん15 つきこんにゃく10	食酢1塩濃口しようゆ5みりん1酒薄口しようゆ1.5濃口しようゆ1.5みりん1しそふりかけ(梅酢)濃口しようゆ2豆板醤0.05ポンペープボープルチャンの単型ペープの利塩によう みりん1酒塩混口しようゆ1.5者干し(だし用)3野菜ブイヨン1	. 562	22
月 28 火 29 水 30 木	のっぺ汁 かけあえ 焼きのり ごはん 牛乳 おでん風煮 ほうれん草の和えもの しそふりかけ ごはん 牛乳 野菜たっぷり焼き肉 中華スープ くだもの(みかん) ごはん 牛乳 鶏肉としいたけの甘辛煮 はくさいのごま和え 根菜のみそ汁 減量ミルクパン 牛乳	煮干し(だし用) ごま かまぼこ かまぼこ さといも	味わおう。 (学校お食食週 おでんを味わ おう ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	上白糖1 ごま2 ごはん 三温糖1.5 さといも25 三温糖0.8 しそふりかけ(砂糖) ごはん 三温糖0.1 油 油	第肉10 厚揚げ20 かまぼこ6 みそ4 /娘きのり!袋 牛乳 /類商内20 厚揚げ25 だし息布11 かまぼこ10 油揚げ3 牛乳 +両はたは豚両川の 赤だに用みセ2 干しわかめ0.6 牛乳 鶏肉40 油揚げ5 厚揚げ20 合わせみそ9	だいこん25 きゅうり10 にんじん4 にんじん5 だいこん55 つきこんにゃく15 冷凍ほうれん草15 もやし20 にんじん3 しそふりかけ(赤しそ) たまねぎ15 ねぎ5 ニラ10 にんじん5 にんにく0.3 しょうが0.2 りんごビューレ2 たまねぎ20 にんじん5 たけのご水煮15 ねぎ5 みかん 1個 生しいたけ8 むき枝豆5 はくさい30 にんじん3 水菜5 にんじん3 だいこん15 つきこんじゃく10	食酢1塩濃口しょうゆ5みりん1酒薄口しょうゆ1.5濃口しょうゆ1.5みりん1しそふりかけ(梅酢)濃口しょうゆ2 豆板醤0.05場口しょうゆ2 豆板醤0.05場口しょうゆ15 みりん1酒塩ごしょうゆ1.5みりん1酒塩ごしょうゆ1.5	· 562	22
月 28 火 29 水 30 木 31	のっぺ汁 かけあえ 焼きのり ごはん 牛乳 おでん風煮 ほうれん草の和えもの しそふりかけ ごはん 牛乳 野菜たっぷり焼き肉 中華スープ くだもの(みかん) ごはん 牛乳 鶏肉としいたけの甘辛煮 はくさいのごま和え 根菜のみそ汁 減量ミルクパン 牛乳	煮干し(だし用) ごま かまぼこ かまぼこ さといも いりごま ねりごま 煮干し(だし用) ミルクパン(乳・小麦)	味わおう。 (学校給食週 おでんを味わ おう ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	上白糖1 ごま2 ごはん 三温糖1.5 さといも25 三温糖0.8 しそふりかけ(砂糖) ごはん 三温糖0.1 油 油 ごはん 片栗粉5 油 三温糖1 三温糖0.5 いりごま12 ねりごま1.2	第肉10 厚揚げ20 かまぼこ6 みそ4 /焼きのり袋 牛乳ノ類肉20 厚揚げ25 だし見布1 かまぼこ10 油揚げ3 牛乳 牛肉はたは薬剤40 赤だし用みそ2 干しわかめ0.6 牛乳 鶏肉40 油揚げ5 厚揚げ20 合わせみそ9 牛乳	だいこん25 きゅうり10 にんじん4 にんじん5 だいこん55 つきこんにゃく15 冷凍ほうれん草15 もやし20 にんじん3 しそふりかけ(赤しそ) たまねぎ15 ねぎ5 ニラ10 にんじん5 にんにく0.3 しょうが0.2 りんごピューレ2 たまねぎ20 にんじん5 たけのご水煮16 ねぎ5 みかん 1個 生しいたけ8 むき枝豆5 はくさい30 にんじん3 水菜5 にんじん6 だいこん15 つきこんにゃく10 ねぎ5 れんこんダイス5 たまねぎ20 にんじん10 まいたけ5	食酢1塩濃口しようゆ5みりん1酒薄口しようゆ1.5濃口しようゆ1.5みりん1しそふりかけ(梅酢)濃口しようゆ2豆板醤0.05濃口しようゆ3がスープボーク&チャン5中第スープの素1塩によう 濃口しようゆ1.5煮丁し(だし用)3野菜ブイヨン1が8スープボーク&チャン6中国スープの表1塩にしたうか1.5素丁し(だし用)3	. 562	22.

^{*}しょうゆ(濃ロ・薄ロ)、食酢、中華ス一プの素は、小麦を含みます。 *ウインナー、ハム、ベーコン、焼き豚は、<u>乳・卵を含んでいない</u>ものを使用しています。 *練り製品(かまぼこ、さつま揚げ、ちくわ)には、卵は含まれていません。

[※]上記アレルギー表示は、①②について行っています。

①アレルギー物資表示8品目(えび・かに・くるみ・小麦・そば・卵・乳・落花生)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)