

令和 7年度			4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 誕生おめでとう献立…25日(金) えがお給食…15日(火) ハッピーにんじんの日…22(火)			給食の栄養を知ろう 正しい食べ方をしよう						
日曜	献立名	※アレルギー物資表示	食 品 名			調味料	エネルギー Kcal	たんぱく質g	
		①アレルギー物資表示7品目 ②本校の除去対応食品	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		献立のメッセージ		
8 火	ごはん 牛乳 鶏のから揚げ 茎わかめの炒り煮 豆腐のみそ汁		ごはん 片栗粉3 米粉3 油 三温糖0.5 油 煮干し(だし用)	牛乳 鶏肉40 (乾)茎わかめ0.8 油揚げ5 (冷)豆腐20 合わせみそ9	にんにく0.2 しょうが0.2 にんじん5 つきこんにやく20 むき枝豆5 にんじん5 たまねぎ20	塩 こしょう オールスパイス 薄口しょうゆ1 みりん1 濃口しょうゆ1 煮干し(だし用)3	623	23.0	
	9 水	ごはん 牛乳 鮭の塩焼き 切干大根の和えもの 新じゃがいものみそ汁	鮭 煮干し(だし用)	ごはん 三温糖0. 5 じゃがいも25	牛乳 鮭40 ささ身5 豆腐20 油揚げ5 合わせみそ9	薄口しょうゆ2 煮干(だし用)3	546	26.3	
		10 木	ごはん 牛乳 豚肉のしょうが焼き かぼちゃのみそ汁 ごぼうとひじきの炒り煮		ごはん 三温糖0.5 油 油 三温糖0. 5	牛乳 豚肉45 合わせみそ9 大豆水煮10 ひじき1 油揚げ5	みりん 酒 濃口しょうゆ2 煮干し(だし用)3 みりん1 濃口しょうゆ1.5 塩	607	27.0
			11 金	シュガートースト 牛乳 野菜スープ 春キャベツのソテー 入学式(予定)	食パン(乳・小麦)	食パン グラニュー糖5 オリーブ油6 油	牛乳 ベーコン5	薄口しょうゆ1 がらすープチキン・ポーク5 野菜ブイオン1 塩 こしょう	622
14 月	ごはん 牛乳 白身魚のマヨネーズ焼き 春野菜スープ ベーコンポテト さつまいもチップス	白身魚		ごはん 卵なしマヨネーズ6 オリーブ油0.5 じゃがいも40 /さつまいもチップス(さつまい・砂糖・油)	牛乳 白身魚(40)1切れ 鶏肉皮なし10 ベーコン3	塩 こしょう がらすープポーク&チキン5 野菜ブイオン0.5塩 黒こしょう 塩 こしょう	538	22.3	
	15 火	ごはん 牛乳 手作りハンバーグ(照り焼き) 新たまねぎのみそ汁 野菜とビーフンのソテー			ごはん 米粉1 片栗粉1 三温糖0.5 煮干し(だし用)	牛乳 / 豆乳3 豚ひき肉30 鶏ひき肉25 油揚げ3干わかめ0.5合わせみそ9	チツメグ0.01濃口しょうゆ2 塩 こしょう ローレル粉 オールスパイス0.01 酒1 みりん1 煮干(だし用)3	626	26.9
		16 水	ごはん 牛乳 肉じゃが ごま和え ※1年生給食開始(予定)		ごはん じゃがいも70 三温糖1.5 油 三温糖1 いりごま2	牛乳 豚肉20	濃口しょうゆ5 薄口しょうゆ1.2	544	19.3
17 木	ごはん 牛乳 ポークカレー だいこんのサラダ		カレールウ(小麦・乳) 野菜いっぱい和風ドレッシング(小麦・かつお節エキス)	ごはん カレールウ16 じゃがいも30 野菜いっぱい和風ドレッシング5	牛乳 豚肉20	トマトケチャップ2 ウスターソース1野菜ブイオン1がらすープポーク&チキン5塩こしょう 塩 薄口しょうゆ1	570	18.9	
	18 金		減量ミルクパン 牛乳 スパゲティミートソース ポテトサラダ	ミルクパン(小麦・乳) スパゲティ(小麦)	ミルクパン スパゲティミニ30 油 じゃがいも40 卵なしマヨネーズ8	牛乳 豚ひき肉20 ロースハム5	トマトケチャップ10 ウスターソース1 塩 こしょう 塩 こしょう	628	23.2
21 月		ごはん 牛乳 焼き肉 わかめスープ ナムル		ごはん 三温糖0.1 油 油 ごま2 三温糖0.3	牛乳 豚肉(または牛肉)45 赤だし用みそ2.5 干しわかめ0.8 豆腐20	濃口しょうゆ2 豆板醤0.05 薄口しょうゆ2 がらすープポーク&チキン5 中華スープの素1 塩 こしょう 酢1 濃口しょうゆ2 塩	560	24.5	
		22 火	ごはん 牛乳 白身魚のいそべ揚げ 若竹汁 ひじきの炒め煮	白身魚	ごはん 米粉3 片栗粉2 油 油 三温糖1	牛乳 白身魚(40)1きれ 青のり0.2 干しわかめ0.8 ひじき1 大豆水煮5 油揚げ5	塩 こしょう 薄口しょうゆ 薄口しょうゆ3 酒 出し昆布0.5 濃口しょうゆ2 みりん1	556	22.4
	23 水		牛肉のまぜごはん 牛乳 はくさいの和え物 春雨スープ		ごはん 三温糖1.5 油 春雨4 油	牛乳 牛肉25 油あげ3 豚肉8	みりん1 清酒1 濃口しょうゆ3 濃口しょうゆ2 みりん1 がらすープポーク&チキン5 薄口しょうゆ2 塩 こしょう	549	20.9
24 木			ごはん 牛乳 じゃがいものチーズ焼き 野菜ソテー レンズ豆のスープ しそふりかけ	シュレッドチーズ(乳)	ごはん じゃがいも15 三温糖0.5 オリーブ油1 オリーブ油1 油 レンズ豆10/しそふりかけ(砂糖)	豚ひき肉15 シュレッドチーズ10 ベーコン5	オールスパイス0.01 オレガノ粉0.01 塩 こしょう 赤ワイン1 ローレル粉0.01 塩 こしょう 野菜ブイオン0.5がらすープポーク&チキン5 塩 黒こしょう/しそふりかけ	605	20.9
		25 金	減量ミルクパン 牛乳 コーンクリームシチュー ささ身と春キャベツのサラダ アセロラゼリー	ミルクパン(乳・小麦) ポターージュベース 牛乳	ミルクパン じゃがいも30 ポターージュベース12 オリーブ油1 油1. 5 三温糖0.2 アセロラゼリー40g(果糖ぶどう糖液糖・加工でん粉)	牛乳 豚肉20 牛乳40 ささ身5 干わかめ0.5	クリームコーン(缶)15にんじん5 たまねぎ40 にんじん5 キャベツ30 レモン果汁1 アセロラゼリー繊維・鉄(アセロラ・りんご)	がらすープチキン・ポーク5野菜ブイオン0.5 塩 こしょう 薄口しょうゆ	617
	28 月		代休(予定)						
29			祝日						
30 水	ごはん 牛乳 八宝菜 春雨サラダ ※4時間授業①(予定)	かまぼこ	ごはん 油 片栗粉2 緑豆春雨4 上白糖1 油	牛乳 豚肉25 かまぼこ5 ロースハム5	きくらげ1 たけのこ10 むき枝豆5 キャベツ45 たまねぎ35 にんじん5 ねぎ5 きゅうり15 にんじん5 ホールコーン5	薄口しょうゆ3 がらすープポーク&チキン5 塩 こしょう 酢1.5薄口しょうゆ0.5塩	556	21.1	
	八宝菜の名前の由来について知ろう								

※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)

*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。
*ウインナー、ハム、ベーコン、焼き豚は、乳・卵を含んでいない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。

* 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。