

令和 7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…5（金）9月のおすすめ食材…なす（秋なす）えがお給食…18（木）											
和食に親しもう…2日（火）											
※令和7年8月は給食はありません。（予定）											
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 kcal 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						
1月	ごはん 牛乳 ハヤシライス もやしのソテー	ハヤシルウ(小麦・乳) 生クリーム(乳)	ごはん じゃがいも30 ハヤシルウ13 油	牛乳 豚肉18 生クリーム2 ベーコン3	にんにく0.2 たまねぎ50 グリンピース7 冷凍しめじ5 トマト10 もやし20キャベツ10にんじん3ホールコーン7	赤ワイン1 塩 こしょう がらスープチキン3 薄口しょうゆ1 塩 こしょう	591	18.9	野菜の栄養 について知ろう		
2火	ごはん 牛乳 いわしの梅煮 れんごんのきんぴら 秋なすとさつまいものみそ汁	いわしの梅煮(いわし・小麦) 煮干し(だし用)	ごはん (冷)いわし梅煮(砂糖・片栗粉) 三温糖0.5 油 さつまいも25	牛乳 (冷)いわし梅煮(いわし)40g 豚肉15 油揚げ3千わかめ0.5合わせみそ9	たまねぎ10 冷凍れんこん10 にんじん5 なす20たまねぎ20ねぎ5	いわし梅煮(しょうゆ・本みりん・塩) 濃口しょうゆ2みりん1 煮干し(だし用)3	614	24.1	和食に親し もう		
3水	ごはん 牛乳 豚肉のケチャップ炒め 野菜ソテー 豆腐スープ			牛乳 豚肉40 ウィンナー5 豆腐20	にんにく0.3 トマトピューレ6 冷しめじ5 たまねぎ25 トマトホール10 にんじん5キャベツ20枝豆5ホールコーン5 にんじん5 たまねぎ20 小松菜10 冷えのき茸5	赤ワイン1 トマトケチャップ6 パプリカ粉0.02 塩 こしょう 野菜ブイヨン がらスープボーク&チキン5野菜 ブイヨン1濃口しょうゆ1	571	24.2	野菜につい て知ろう		
4木	ごはん 牛乳 豚ばら丼 そえ野菜 佐賀みかんゼリー 切干大根のみそ汁		ごはん 三温糖2 油 佐賀みかんゼリー(異性化液糖、水飴)	牛乳 豚肉40	たまねぎ30 ごぼう15 キャベツ25 赤ピーマン5 /	濃口しょうゆ2みりん0.5清酒1 塩 こしょう	600	24.9	野菜につい て知ろう		
5金	ミルクパン 牛乳 ベーコンとほうれん草のスパゲティ きらきらフルーツゼリー	ミルクパン(小麦・乳) スパゲティ(小麦) もも	ミルクパン スパゲティミニ30 オリーブ油1 カットゼリーぶどう15 カクテルゼリー	牛乳 ベーコン5	にんじん5 たまねぎ20 冷ほうれん草10 にんにく0.5 冷しめじ5 冷えのきだけ5	煮干し(だし用)3 塩 こしょう 白ワイン1	635	23.0	9月生まれのお友 だちもおいしくよう (誕生おめでとう献 立)		
8月	ごはん 牛乳 豚の角煮 茎わかめのスープ キャベツとピーマンの炒め物		ごはん 中双糖1.5 油	牛乳 豚角切り55 乾茎わかめ0.5	しょうが0.8 にんじん5 たまねぎ20 チンゲン菜10 キャベツ35 ピーマン5 にんじん5	さしみしょうゆ2 濃口しょうゆ2 酒1 薄口しょうゆ3がらスープチキン・ボーク5 塩 塩 こしょう	545	24.9	正しいはしの持 ち方知ろう		
9火	ごはん 牛乳 さばのゆずみそ煮 野菜サラダ かぼちゃのみそ汁	さばのゆずみそ煮(さば) 煮干し(だし用)	(冷)さばのゆずみそ煮(米粉、砂糖) イタリアンドレッシング5	牛乳 ロースハム5	(冷)さばのゆずみそ煮50g(さば、みそ) にんじん5きゅうり10もやし20 かぼちゃ20たまねぎ20ねぎ5	(冷)さばのゆずみそ煮(ゆず) (冷)さばのゆずみそ煮(みりん)	605	24.1	魚を食べよう		
10水	ごはん 牛乳 八宝菜 春雨サラダ のりの佃煮	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2 5 かまぼこ7 ロースハム5 のりの佃煮 8 g	きくらげ1 たけのこ10 むき枝豆5 キャベツ4 5 たまねぎ40 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 がらスープボーク & チキン 5 塩 こしょう 酢1薄口しょうゆ1塩	571	21.8	八宝菜の名前 の由来につい て知ろう		
11木	ごはん 牛乳 豚肉の佐賀みかんジュース煮 粉ふき芋 冬瓜のスープ		ごはん 三温糖1 じゃがいも43	牛乳 豚肉55	にんにく0.5しょうが0.5みかんジュース15 薄口しょうゆ2煮干し1 塩 こしょう	トマトケチャップ4ウスターソース2 濃口しょうゆ2煮干し1 塩 こしょう	566	26.5	佐賀みかんの 加工品につい て知ろう		
12金	ミルクパン 牛乳 焼きビーフン 小松菜と切干大根のサラダ	ミルクパン(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)	ミルクパン ビーフン20 油 野菜いっぱい和風ドレッシング5	牛乳 豚肉20 大豆フレーク3	にんじん5 たまねぎ20 きくらげ1 ピーマン10 キャベツ30 もやし10 にんにく0.3 小松菜10 切干大根2 にんじん5 きゅうり20	がらスープボーク&チキン5 ウスターソース2 うすくちしょうゆ1 し お、こしょう 塩 こしょう	650	26.7	かむ力を つけよう		
15月	敬老の日										
16火	麦ごはん 牛乳 チキンカレー 春雨のソテー	カレールウ(小麦・乳)	麦ごはん 油 カレールウ16 春雨5 油	牛乳 鶏肉20 豚肉10	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 たまねぎ40にんにく0.2トマトピューレ10(冷)むき枝豆5 キャベツ15 ホールコーン5 にんじん3 ごぼう5	がらスープボーク&チキン5野菜 ブイヨン1食塩 ウスターソース2赤ワイン1濃口 しょうゆ1 薄口しょうゆ0.5 煮干し 野菜ブイヨン	627	20.6	朝食をしつ かり食べて 登校しよう		
17水	ごはん 牛乳 チリコンカン 照り焼きチキン グリーンサラダ		ごはん 三温糖1 じゃがいも43	牛乳 豚肉55	にんじん5たまねぎ30にんにく0.2ホールトマト15セロリ1粒パセリ10 国産鶏のてりやきパティ(パン粉) 国産鶏のてりやきパティ48g(鶏肉 大豆)	がらスープボーク&チキン5野菜 ブイヨン1濃煮ワイン1まりん1 塩 こしょう	597	21.6	豆を食べ よう(大 豆)		
18木	ごはん 牛乳 じゃがいものそぼろ煮 野菜ののり和え アセロラゼリー		ごはん じゃがいも50三温糖1 油 アセロラゼリー40g(果糖ぶどう糖液糖、加工でんぷん)	牛乳 豚ひき肉15野菜昆布0.5厚揚げ25 焼きのり0.5	にんじん5たまねぎ40つきこんにゃく30しいたけ0.5むき枝豆5 きゅうり20もやし20にんじん5 アセロラゼリー繊維・鉄 (アセロラ・りんご)	濃口しょうゆ4 薄口しょうゆ1 えがお給食を 味わおう	570	20.7	えがお給食を 味わおう		
19金	コッペパン 牛乳 ジャージャー麺 キャベツのサラダ	コッペパン(小麦・乳) ちゃんぽん麺(小麦) 野菜いっぱい和風ドレッシング(小麦・かつお節エキス)	コッペパン ちゃんぽん麺60 片栗粉1 油 野菜いっぱい和風ドレッシング(小麦・かつお節エキス)5	牛乳 豚ひき肉20 赤だしみそ3.5	干しいたけ0.5もやし20にんにく0.2 にんじん10しょうが0.2たまねぎ20 ねぎ5 キャベツ20きゅうり15にんじん5冷凍むき枝豆5	豆板醤0.02 酒1 中華スープの素1 薄口しょうゆ1.5 がらスープボーク&チキン5 薄口しょうゆ0.02薄口しょうゆ0.5ブイヨン0.5	648	24.9	ジャージャー 麺について知 ろう		
22月	ごはん 牛乳 鶏のから揚げ たまねぎスープ 野菜ソテー		ごはん 片栗粉2 米粉3 油 オリーブ油	牛乳 鶏肉40 ベーコン3	にんにく0.2しょうが0.2 たまねぎ30 にんじん5 もやし20 キャベツ15 にんじん5	オールスパイス パプリカ粉 みりん、薄口しょうゆ1 がらスープチキン・ボーク5 薄口しょうゆ 1.5塩 こしょう野菜ブイヨン 塩 こしょう 野菜ブイヨン	586	20.5	たまねぎを 味わおう		
23火	祝日										
24水	ごはん 牛乳 豚肉のバーベキューソース煮 三色野菜炒め カレースープ		ごはん はちみつ1 油	牛乳 豚肉55	トマトジュース10 みかんジュース10 もやし30ホールコーン8ピーマン5	赤ワイン1 ウスターソース1.5 濃口しょうゆ1.5 こしょう 塩 こしょう	602	27.5	手作りのソー スについて知 ろう		
25木	ごはん 牛乳 すきやき 細切り昆布の煮物		ごはん 三温糖0.5 油	牛乳 豚肉(または牛肉)30豆腐20生揚げ20 三温糖0.5	ねぎ5 春菊2 にんじん10はくさい45冷えのき茸5冷しめじ5こんにゃく15	薄口しょうゆ2みりん1清酒1 濃口しょうゆ2みりん1清酒1 煮干し(だし用)3	577	24.0	よくかんで食 べよう		
26金	減量コッペパン 牛乳 和風トマトスパゲティ フレンチサラダ	コッペパン(小麦・乳) スパゲティミニ(小麦) 油 上白糖0.2	コッペパン スパゲティ細麺30オリーブ油1 油 上白糖0.2	牛乳 ベーコン8 鶏ささ身水煮7	にんにく0.2冷ほうれん草10 にんじん5 たまねぎ20 冷しめじ5トマト10 キャベツ20きゅうり8にんじん5	がらスープボーク&チキン5 薄口しょうゆ3塩 塩 こしょう 昆布茶0.1 酢1.2塩こしょう	570	21.1	パスタについ て知ろう		
29月	ごはん 牛乳 鶏肉となすの揚げ物 切干大根の和えもの わかめのみそ汁		ごはん 三温糖1 油 米粉3 片栗粉2 三温糖0.5	牛乳 鶏肉30大豆水煮12 ささ身水煮5	なす15 しょうが0.5 切干大根3にんじん5きゅうり20 にんじん5 たまねぎ20 小松菜8 冷えのき茸5	濃口しょうゆ2みりん1清酒1 薄口しょうゆ2 煮干し(だし用)3	631	24.3	なすについ て知ろう		
30火	ごはん 牛乳 白身魚のオリーブオイル焼き きゅうりの浅漬け じゃがいものみそ汁	白身魚 三温糖0.3 煮干し(だし用)	ごはん オリーブオイル3 三温糖0.3	牛乳 白身魚(40)1切れ 三温糖0.3	粉パセリ0.02 きゅうり35 レモン果汁1 にんじん5たまねぎ20小松菜8	塩 こしょう 濃口しょうゆ1みりん0.5酒1 煮干し(だし用)3	528	21.9	和食に親し もう		

* 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・きうい・ごま・さといも・やまいも・もも・パイ