

- ◎ 食に関する指導目標 食べ物と健康について知ろう
  - ◎ 給食指導目標 食べ物や作ってくれる人に感謝して食べよう
- 桃の節句献立…3日(火) 誕生おめでとう献立…2日(月)



\*しょうゆ濃口・薄口)及び中華スープの素は、小麦を含みます。  
 \*マヨネーズは卵が入っていません。  
 \*カレールウはアレルギー対応のルウです。(卵、乳不使用)  
 \*ハム、ウインナー、かまぼこ、ちくわ等練り製品に乳、卵は使用していません。  
 \*学校行事等により献立変更の際は、別途お知らせします。



ハッピーにんじんの日…12日(木) 給食終了…6年:12日(木)、1~5年:19日(木)

※佐賀の食材…ピーマン、さといも、にら、ほうれん草、白菜、大根

日 曜	献立名	献立の メッセージ	食 品 名 ※食材の入荷状況で献立が変更になる場合もあります。ご了承ください。			調味料	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)	エネルギー (kcal) たん白質 (g)
			主に体をつくるものになる (あか)	主にエネルギーのもとになる (きいろ)	主に体の調子を整えるものになる (みどり)			
2月	食パン、クレープ ポテトサラダ ラビオリスープ	牛乳 3月生まれのお友達をお祝いしよう♪	牛乳 まぐろツナ、チーズ ベーコン	食パン、ヨーグルト風クレープ(小麦、卵、乳不使用) じゃがいも、マヨネーズ、三温糖 ラビオリ、サラダ油	きゅうり、人参 玉ねぎ、人参、ほうれん草 マッシュルーム、コーン	塩、こしょう がらスープ、ブイヨン、酒 薄口しょうゆ	牛乳(乳) 食パン(小麦、乳) ラビオリ(小麦) チーズ(乳)	663 20.9
3日(火)	鮭寿司 菜の花和え わかめ汁 ひなあられ	牛乳 ひなまつり(桃の節句)について知ろう	牛乳、鮭フレーク、きざみ、のり 豆腐、わかめ	ごはん、上白糖 ねりごま、ごま、三温糖 まりふ ひなあられ	人参、れんこん、干椎茸、いんげん もやし、菜の花、ほうれん草、人参 玉ねぎ、人参、えのき、小ねぎ	酢、薄口しょうゆ、みりん、塩 薄口しょうゆ、みりん かつお節(だし)、だし昆布 淡口しょうゆ、酒、塩	牛乳(乳) ひなあられ(小麦)	520 18.8
4日(水)	黒糖パン、りんごゼリー チーズソース風ハンバーグ フレンチサラダ コーンスープ	牛乳 後片づけをきちんとしよう	牛乳 チーズ風ソースハンバーグ(卵、乳、小麦不使用) ベーコン、白いんげんビュレ、牛乳	黒糖パン、りんごゼリー 三温糖	キャベツ、きゅうり、人参、コーン 玉ねぎ、人参、クリームコーン	ウスターソース、赤ワイン デミグラスソース、トマトケチャップ フレンチドレッシング 粉バター、がらスープ、ブイヨン、塩	黒糖パン(小麦、乳) 牛乳(乳) デミグラスソース(小麦)	662 23.5
5日(木)	ごはん カレーうどん 和風サラダ	牛乳 マナーを守って食べよう	牛乳 牛肉、油揚げ まぐろツナ	ごはん うどん、麺、カレールウ、サラダ油	玉ねぎ、人参、キャベツ、葉ねぎ 白菜、きゅうり、人参、コーン	カレー粉、濃口しょうゆ、出し昆布 酒、ウスター、みりん、かつお出し 和風ドレッシング	牛乳(乳) うどん(小麦) カレールー(小麦)	611 20.0
6日(金)	ごはん ステーキ ジャポネソースかけ アスパラのソテー みそ汁	牛乳 佐賀の食材を味わおう	牛乳 佐賀牛肉 ベーコン 厚揚げ、わかめ、みそ	ごはん 三温糖 オリーブ油	ソテー、オニオン、おろしにんにく アスパラガス、玉ねぎ、人参、キャベツ 玉ねぎ、人参、しめじ、小ねぎ	塩、こしょう、赤ワイン、りんご酢 濃口しょうゆ、みりん、こしょう 塩、こしょう、ブイヨン、濃口 煮干し(だし用)、酒	牛乳(乳)	639 25.1
9日(月)	ミルクパン 春キャベツのクリームスパゲッティー ハムサラダ いちご	牛乳 旬の食品を知ろう(いちご)	牛乳 ベーコン、牛乳、スキムミルク ハム	ミルクパン スパゲッティ、オリーブ油、シチュールウ マヨネーズ	キャベツ、玉ねぎ、人参、しめじ アスパラガス きゅうり、キャベツ、コーン、パプリカ いちご1個	ブイヨン、塩、こしょう 白ワイン、薄口しょうゆ	牛乳(乳) ミルクパン(小麦、乳) スキムミルク(乳) スパゲッティ(小麦)	596 19.8
10日(火)	ごはん さわらの西京焼き 白菜のサラダ かきたま汁	牛乳 旬の食品を知ろう(さわら)	牛乳 さわら、米、みそ 卵	ごはん 三温糖 片栗粉	おろしにんにく、おろし生姜 白菜、人参、きゅうり、コーン 玉ねぎ、人参、えのき、ほうれん草	酒、みりん ごまドレッシング かつお節(だし用)、だし昆布、濃口、薄塩	牛乳(乳) たまご	562 24.3
11日(水)	ココア揚げパン コールスローサラダ ミネストローネ	牛乳 ココア揚げパンを味わおう	牛乳 ハム ウインナー、大豆	ココアパン、純ココア、上白糖、揚げ油 マカロニ(シェル)、サラダ油	きゅうり、キャベツ、人参、コーン 玉ねぎ、人参、ほうれん草、枝豆 カットマト、おろしにんにく	コールスロードレッシング がらスープ、ブイヨン、酒、薄口しょうゆ トマトピューレ、ケチャップ、みりん	牛乳(乳) ココアパン(小麦、乳) マカロニ(小麦)	618 19.6
12日(木)	ごはん ビーフカレー 野菜とささみのサラダ お祝いデザート	牛乳 6年生の卒業をみんなで祝いしよう ハッピーにんじん	牛乳 牛肉 ささみ	ごはん じゃがいも、カレールウ、サラダ油 お祝いデザート(ケーキ)	玉ねぎ、人参、おろしにんにく りんごピューレ、枝豆 キャベツ、人参、きゅうり、コーン	トマトケチャップ、ウスターソース 赤ワイン、ブイヨン、こしょう コーンクリームドレッシング デザート(小麦、乳、卵)	牛乳(乳) カレールー(小麦) お祝いデザート(小麦、卵、乳) デザート(小麦、乳、卵)	743 21.3
13日(金)	🎓 卒業式 🎓							
16日(月)	ミルクパン、ゼリー ハニーマスタードチキン イタリアンサラダ 肉団子のスープ	牛乳 時間におくれないように食べよう	牛乳 鶏肉 ミートボール(卵、乳不使用)	ミルクパン、さくらゼリー はちみつ	キャベツ、赤パプリカ、きゅうり、コーン ほうれん草、玉ねぎ、人参、マッシュルーム	塩、こしょう、濃口しょうゆ 白ワイン、粒からし イタリアンドレッシング がらスープ、ブイヨン、酒、薄口しょうゆ	牛乳(乳) ミルクパン(小麦、乳) ミートボール(小麦)	702 28.1
17日(火)	ごはん 鮭ザンギ しそ昆布和え みそ汁	牛乳 鮭について知ろう	牛乳 鮭 しそ昆布 油あげ、みそ、わかめ	ごはん 薄力粉、片栗粉、ごま、揚げ油 じゃがいも	おろしにんにく、おろし生姜 キャベツ、きゅうり、人参 玉ねぎ、人参、しめじ	酒、みりん、濃口しょうゆ 濃口しょうゆ 煮干し(だし用)、みりん	牛乳(乳) 薄力粉(小麦)	600 24.1
18日(水)	食パン、いちごジャム カレーポトフ マカロニサラダ	牛乳 きれいに食べよう	牛乳 ウインナー ハム	食パン、いちごジャム じゃがいも、サラダ油 カレールウ マカロニ(ツイスト)、マヨネーズ	玉ねぎ、人参、大根、枝豆 おろしにんにく キャベツ、きゅうり、人参、コーン	赤ワイン、ウスターソース がらスープ、ブイヨン	牛乳(乳) 食パン(小麦、乳) カレールー(小麦) マカロニ(小麦)	593 18.6
19日(木)	ごはん、焼きのり たらめん 中華和え	牛乳 一年間をふり返ろう	牛乳、焼きのり 豚肉、かまぼこ 焼き豚	ごはん うどん、麺、ごま油	玉ねぎ、人参、もやし、キャベツ コーン、葉ねぎ もやし、人参、きゅうり、きくらげ	白湯スープ、塩、こしょう 薄口しょうゆ、酒、中華スープ 棒棒鶏ドレッシング	牛乳(乳) うどん(小麦) 白湯スープ(小麦、乳)	556 21.3
20日(金)	🌸 春分の日 🌸							

※第3金曜日・土・日は佐賀県食育の日