令和８年度　　９月　学　校　給　食　予　定　献　立　表　　若楠小学校

◎　給食目標　　楽しく食べよう
防災献立…2日（水）
誕生おめでとう献立…１４日（月）
ハッピーにんじん…１８日（金）
※佐賀の食材…ピーマン、きゅうり、にら、もやし

＊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、ドレッシングは卵が入っていません。
＊カレールウはアレルゲン対応のルウです。（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時は、別途お知らせします。

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。 主に体をつくるもとになる （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とになる （みどり）	調味料	アレルギー物資 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)
2 水	<防災給食>,ミルクパン　牛乳 救給おいもの和風リゾット マカロニスープ ぶどうゼリー	防災について 考えよう	牛乳 ベーコン	ミルクパン 救給和風おいものリゾット(卵,乳,小麦不使用) マカロニ(シェル),サラダ油 ぶどうゼリー	玉ねぎ,人参,ほうれん草,コーン	がらスープ,塩こしょう 薄口しょうゆ,酒	牛乳(乳) ミルクパン(小麦,乳) マカロニ(小麦)	600 15.9
3 木	ごはん　牛乳 ホキの天玉揚げ たくあん和え みそ汁	よくかんで 食べよう	牛乳 ホキの天玉揚げ(卵不使用) 豆腐,わかめ,みそ	ごはん 揚げ油 ごま	キャベツ,人参,きゅうり,たくあん漬け 玉ねぎ,人参,しめじ	濃口しょうゆ,みりん 煮干し(出し),みりん	牛乳(乳) ホキの天玉揚げ(小麦)	588 20.5
4 金	ごはん,なし　牛乳 ポークハヤシライス かにかまサラダ	旬の食品を 知ろう （なし）	牛乳 豚肉 かにかま	ごはん じゃがいも,サラダ油 ハヤシルウ	なし 玉ねぎ,人参,マッシュルーム 枝豆,おろしにんにく キャベツ,人参,きゅうり,コーン	デミグラスソース,トマトケチャップ 赤ワイン,こしょう 和風ドレッシング	牛乳(乳) ハヤシルウ(小麦)	601 18.6
7 月	ミルクパン　牛乳 焼きそば風スパゲティ 枝豆ときゅうりのサラダ	食事のマナー について知ろう	牛乳 豚肉,竹輪,かつお節,青のり まぐろツナ	ミルクパン スパゲティ,サラダ油	キャベツ,玉ねぎ,人参,もやし,ねぎ キャベツ,きゅうり,枝豆,パプリカ赤 コーン	焼きそばソース,濃口しょうゆ 中華スープ,塩,こしょう,酒 コーンクリームドレッシング	牛乳(乳) ミルクパン(小麦,乳) スパゲティ(小麦)	567 22.6
8 火	ごはん　牛乳 竹輪のカレー揚げ 野菜のごま和え みそ汁	しっかり食べて 残暑をのりきろう	牛乳 竹輪 油あげ,わかめ,米みそ	ごはん 薄力粉,揚げ油 ごま,ねりごま,三温糖	きゅうり,もやし,人参 なす,玉ねぎ,人参,えのき,小ねぎ	カレー粉,塩 濃口しょうゆ 煮干し(だし用),酒	牛乳(乳) 薄力粉(小麦)	606 20.8
9 水	食パン　牛乳 チリコンカン フルーツ和え ブルーベリージャム	チリコンカンに ついて知ろう	牛乳 豚ひき肉,大豆,ミックスビーンズ	食パン じゃがいも,サラダ油 カットゼリー(シャインマスカット,ぶどう)アセロラジュレ ブルーベリージャム	玉ねぎ,人参,枝豆,カットトマト,おろしにんにく パイン缶,黄桃缶,みかん缶,バナナ	トマトピューレ, ケチャップ, 塩 チリパウダー 濃口しょうゆ,こしょう, ワイン, ブイヨン	牛乳(乳) 食パン(小麦,乳)	602 21.2
10 木	ごはん,味つけのり　牛乳 冬瓜と鶏肉の煮物 きゅうりとわかめのごま酢和え	旬の食品を 知ろう （冬瓜）	牛乳,味つけのり 鶏肉,厚揚げ ハム,わかめ	ごはん 三温糖,サラダ油 ごま,上白糖	冬瓜,人参,玉ねぎ,いんげん 干椎茸,板こんにゃく キャベツ,きゅうり,人参	かつおだし,濃口しょうゆ 酒,みりん 酢,薄口しょうゆ,塩	牛乳(乳)	536 18.9
11 金	ごはん　牛乳 チンジャオロースー 中華スープ 冷凍パイン	旬の食品を 知ろう （ピーマン）	牛乳 豚肉 豚ひき肉	ごはん ごま油,三温糖 春雨,ごま油	玉ねぎ,ピーマン,たけのこ,もやし パプリカ,おろしにんにく・しょうが 玉ねぎ,人参,きくらげ,コーン 冷凍パイン	濃口しょうゆ,中華スープ 酒,オイスターソース 中華スープ,がらスープ,酒 薄口しょうゆ,みりん	牛乳(乳)	573 21.3
14 月	ミルクパン　牛乳 なすとトマトのチーズ焼き ラビオリスープ アセロラゼリー	8．9月生まれの お友達をお祝い しよう♪	牛乳 豚ひき肉,大豆,チーズ ベーコン	ミルクパン パン粉,サラダ油 ラビオリ アセロラゼリー	なす,玉ねぎ,カットトマト 玉ねぎ,人参,ほうれん草,マッシュルーム	パセリ粉,塩こしょう,赤ワイン ウスターソース,トマトピューレ,塩,こしょう 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) ラビオリの皮・パン粉(小麦) チーズ(乳)	638 24.8
15 火	ごはん　牛乳 豚キムチ 冬瓜のスープ	キムチについて 知ろう	牛乳 豚肉,厚揚げ 鶏ひき肉	ごはん ごま油 ごま油	玉葱,もやし,人参,にら,白菜キムチ 人参,玉ねぎ ,冬瓜,きくらげ,干椎茸 小ねぎ	中華スープ,薄口しょうゆ,酒 がらスープ,酒,薄口しょうゆ,中華味	牛乳(乳)	579 22.3
16 水	食パン　牛乳 トンカツ 野菜サラダ ポテトスープ	カツサンドを つくってみよう	牛乳 豚ひれ肉 ウィンナー	食パン パン粉,薄力粉,揚げ油 マヨネーズ じゃがいも	キャベツ,きゅうり,人参 ほうれん草,玉ねぎ,人参,おろしにんにく	とんかつソース,ケチャップ 塩,こしょう,赤ワイン,みりん がらスープ,薄口しょうゆ,ブイヨン,塩,こしょう	牛乳(乳) 食パン(小麦,乳) パン粉・薄力粉(小麦)	621 26.0
17 木	菜めし　牛乳 具うどん きゅうりの昆布和え	箸を正しく持とう	牛乳 鶏肉,かまぼこ,油揚げ 塩昆布	ごはん,菜めしの素,ごま うどん麺	玉ねぎ,人参,干椎茸,小ねぎ キャベツ,きゅうり,人参	煮干し(出し),酒,塩 薄口しょうゆ	牛乳(乳) うどん麺(小麦)	550 20.8
18 金	ごはん　牛乳 さばの塩焼き 切干大根の酢の物 すまし汁	ハッピー にんじんの日	牛乳 さば ハム 豆腐,わかめ	ごはん 上白糖 ふ	きゅうり,人参,切干大根 玉ねぎ,人参,えのき,小ねぎ	酒 酢,塩,薄口しょうゆ,レモン汁 かつお節(だし),だし昆布,淡口,酒,塩	牛乳(乳) ふ(小麦)	600 26.1
21 月	✿　敬老の日（祝日）✿							
22 火	◇　国民の休日　◇							
23 水	✿　秋分の日（祝日）　✿							
24 木	ごはん,ふりかけ　牛乳 長崎ちゃんぽん 青のりポテトビーンズ	長崎ちゃんぽん について知ろう	牛乳,のりふりかけ(卵不使用) 豚肉,かまぼこ 大豆,青のり	ごはん ちゃんぽん麺,ごま油 じゃがいも,薄力粉,かたくり粉,揚げ油	玉ねぎ,人参,キャベツ,きくらげ もやし,葉ねぎ,コーン	塩,こしょう,白湯スープ,酒 薄口・濃口しょうゆ,中華スープ 塩	牛乳(乳) ちゃんぽん麺(小麦) 白湯スープ(小麦,乳) 薄力粉(小麦)	622 21.9
25 金	麦ごはん　牛乳 里芋とそぼろのカレー チーズサラダ お月見ゼリー	行事食について 知ろう 「お月見」	牛乳 鶏ひき肉 チーズ	ごはん 里芋,カレールウ,サラダ油 お月見ゼリー(卵,乳不使用)	玉ねぎ,人参,枝豆,おろしにんにく りんごピューレ キャベツ,人参,きゅうり,コーン	トマトピューレ, 赤ワイン ウスター ソース,カレー粉,ブイヨン フレンチドレッシング	牛乳(乳) カレールウ(小麦) チーズ(乳)	649 19.6
28 月	セサミトースト　牛乳 イタリアンサラダ 肉団子のスープ	ごまの栄養に ついて知ろう	牛乳 ハム ミートボール(卵,乳不使用),大豆	食パン,ごま,バター,グラニュー糖	キャベツ,きゅうり,パプリカ,コーン 玉ねぎ,人参,ほうれん草 マッシュルーム	イタリアンドレッシング がらスープ,ブイヨン,白ワイン 薄口しょうゆ,みりん	食パン(小麦・乳) 牛乳・バター(乳) ミートボール(小麦)	602 20.1
29 火	ごはん　牛乳 赤魚のから揚げ ささみのサラダ みそ汁	魚を食べよう	牛乳 赤魚 鶏ささみ 厚揚げ,わかめ,みそ	ごはん 薄力粉,かたくり粉,揚げ油	キャベツ,きゅうり,人参,コーン 玉ねぎ,人参,しめじ,小ねぎ	塩,こしょう,酒 バンバンジードレッシング 煮干し(出し),酒	牛乳(乳) 薄力粉(小麦)	599 23.5
30 水	黒糖パン　牛乳 なすのミートスパゲティ 海そうサラダ	姿勢よく食べよう	牛乳 豚ひき肉,牛ひき肉,大豆 まぐろツナ,海そうミックス	黒糖パン スパゲティ,オリーブ油	玉ねぎ,人参,おろしにんにく,なす マッシュルーム,カットトマト キャベツ,きゅうり,人参,コーン	トマトケチャップ,トマトピューレ,ブイヨン デミグラスソース,赤ワイン,塩,こしょう ウスターソース,パセリ粉 和風ドレッシング	牛乳(乳) 黒糖パン(小麦,乳) スパゲティ(小麦) デミグラスソース(小麦)	658 26.8

※第3金曜日・土・日は佐賀県食育の日