

# 令和7年度 10月 納食献立表(B献立:牛津町・三日月町)

小城市学校給食センター

日	献立名	牛乳	献立材料名						栄養価	アレルギー特定原材料 8品目を含む食品表示 (えび・かに・小麦・そば・卵・乳・落花生・くるみ)	
			(赤) 主に体を作るものとなる		(緑) 主に体の調子を整えるものとなる		(黄) 主にエネルギーのものとなる		その他		
			1群 卵・肉・魚・大豆	2群 牛乳・海藻 ・小魚	3群 緑黄色野菜	4群 淡色野菜・ 果物・きのこ	5群 穀類・いも類	6群 油脂類			
1 水	ミルクパン	○					★ミルクパン		570	ワインナー、コリメは特定原材料を含みません	
	あらびきワインナー		ワインナー								
	カレー・ポテト				にんじん	えだまめ コーン	じゃがいも	油	カレー粉 塩 こ しょう	850	
	コンソメスープ				にんじん バセリ	玉ねぎ だいこん えのき			塩 こしょう コリメ		
2 木	ごはん	○					米		590	コンソメは、特定原材料を含みません	
	さばの塩焼き		さば								
	蒸し鶏と野菜のソテー		とり肉		にんじん	キャベツ もやし コーン		油	こしょう コンソメ	710	
	厚揚げのみぞ汁		厚揚げ みぞ		ほうれん草	玉ねぎ 大根	じゃがいも		かつお昆布だし		
3 金	小型ミルクパン	○					★ミルクパン		600	スパゲティ (小麦)	
	ミートスパゲティ		きゅう肉 ぶた肉 大豆		にんじん トマト バセリ	玉ねぎ エリンギ ににく	★スパゲティ 砂 糖	オリーブ油	ケチャップ とんか つソース ワイン 塩 こしょう		
	さつまいものサラダ				プロッコリー	きゅうりりんご	さつまいも	ヨネス(卵なし)	塩 こしょう りん ご酢	830	
6 月	しょうゆが香るわかめごはん	○	わかめ				米	油	醤油	590	
	とり肉と厚揚げのもの		とり肉 厚揚げ		にんじん いんげ ん	玉ねぎ 椎茸 しょ うが	じゃがいも こん にゃく 砂糖	油	醤油 みりん かつ お昆布だし 酒		
	さっぱりレモンサラダ		ツナ		ほうれん草 にん じん	もやし きゅうり レモン	砂糖	オリーブ油	醤油 醋 こしょう	710	
7 火	ごはん	○	どり肉		にんじん プロッ コリー かぼちゃ	玉ねぎ ににく しおがり りんご		米		640	カーレー (小麦) アレルギー・フリー・カーレー・フレーク、イタリアント・レッシング、ブルーバリーゼリーは、特定原材料を含みません
	チキンカレー		目のあいごデーメニュー						★カーレー ブルーバリーゼリー カーレー・フレーク チヤッピ ウスター・ソース ワイン こしょう		
	イタリアンサラダ		チキンささみ		にんじん	キャベツ きゅう り			イタリアント・レッシング こしょう	770	
	ブルーベリーゼリー								ブルーベリーゼリー		
8 水	ミルクパン	○					★ミルクパン		560	塩麹仕立てのチキンカツ(小麦) ハム、コンソメは、特定原材料を含みません	
	塩麹仕立てのチキンカツ		★塩麹仕立てのチキンカツ								
	野菜のソース炒め				にんじん	キャベツ 玉ねぎ コーン		油	塩 こしょう とんか つソース	760	
9 木	せん切り野菜のスープ	○	ハム		バセリ	玉ねぎ 大根 えのき	じゃがいも		コンソメ こしょう	570 720	ぎょうざ (小麦) かまぼこ、中華味は特定原材料を含みません
	ごはん						米				
	ぎょうざ		★ぎょうざ					油			
	チャブチエ		ぶた肉		にんじん にら	玉ねぎ キャベツ ににく	春雨 砂糖	ごま油	醤油 酒 塩 こしょ う		
10 金	わかれめスープ	○	わかめ かまぼこ		にんじん	玉ねぎ もやし きくらげ えのき			からスープ 醤油 酒 塩 こしょう 中 華味	530 730	ちゃんぽんめん (小麦) かまぼこ、中華味、ハムは、特定原材料を含みません
	小型黒糖パン		ぶた肉 かまぼこ		にんじん 葉ねぎ	玉ねぎ キャベツ もやし コーン き くらげ しょうが	★黒糖パン ★ちゃんぽんめん	油	がらスープ 中華味 醤油 酒 塩 こしょ う		
	焼きちゃんぽん		ハム		赤ビーマン 黄ビーマン	切干大根 きゅうり	砂糖	ごま ごま油	酢 醤油		
14 火	カラフル酢の物	○								610 730	シューマイ (小麦)
	ごはん						米				
	շյումայ		★շյումայ								
	中華炒め				チンゲン菜 にんじん	玉ねぎ キャベツ		ごま油	塩 こしょう がら スープ		
15 水	マー婆ー豆腐	○	ぶた肉 豆腐 みそ		にんじん	玉ねぎ だけのこ 白ねぎ 椎茸 しょ うが ににく	砂糖 でん粉	ごま油	がらスープ 酒 醤油	730	
	ミルクパン						★ミルクパン			530 740	うす味野菜いろいろ肉 団子、にんじんドレッシングは、特定原材料を含みません
	うす味野菜いろいろ肉 団子		うす味野菜いろいろ 肉団子								
16 木	蒸し鶏と野菜のサラダ	○	とり肉			キャベツ もやし きゅうり			にんじんドレッシ ング	630 760	マカロニ (小麦) から揚げまぶし粉、 ベーコン、ハム、和風 ドレッシングは、特定原 材料を含みません
	じゃがいものスープ		とり肉		にんじん ほうれん草	玉ねぎ 大根	じゃがいも		がらスープ ワイン 塩 こしょう 醬油		
	ごはん						米				
	とり肉のから揚げ		とり肉	桜岡小リクエストメニュー		黄ピーマン しょ うが ににく	から揚げまぶし粉	油	酒 塩 こしょう		
16 木	りっちゃんの元気サラダ	○	ハム 昆布 かつお節		にんじん	キャベツ きゅう り			和風ドレッシング	760	
	ABCスープ		ベーコン		ほうれん草 にんじん	玉ねぎ 大根	★マカロニ	油	コンソメ ごしょう ワイン 醬油		

## 【食物アレルギーに関する事】

\* 食物アレルギー等で対応が必要な場合は、毎回、献立表を確認してください。

\* ★印は、特定原材料(8品目)(えび・かに・くるみ・小麦・卵・乳・そば・落花生(ピーナッツ))について表示しています。

※ しょうゆ、コンソメなどの調味料の小麦の表示はしていません。

\* パンは、小麦、乳、木の実(クルミ、アーモンド)を含みます。

\* そば、落花生、キウイフルーツは、給食で使用しません。

# 令和7年度 10月 納食献立表(B献立:牛津町・三日月町)

小城市学校給食センター

日	献立名	牛乳	献立材料名						栄養価 小学生 中学校 (kcal)	アレルギー特定原材料 8品目を含む食品表示 (えび かに 小麦 そば 卵 乳 落花生 くるみ)		
			(赤) 主に体を作るものとなる		(緑) 主に体の調子を整えるものとなる		(黄) 主にエネルギーのものとなる					
			1群 卵・肉・魚・大豆	2群 牛乳・海藻 ・小魚	3群 緑黄色野菜	4群 淡色野菜・ 果物・きのこ	5群 穀類・いも類	6群 油脂類				
17 金	ミルクパン ハンバーグケチャップ ソースかけ	○	パンバーグ				★ミルクパン		590	ハンバーグ、ウインナー、コンソメは、特定原材料を含みません		
	コーンポテト			にんじん	枝豆 コーン	じゃがいも		ケチャップ ウズターソース みりん				
	コンソメスープ		ワインナー	にんじん バセリ	玉ねぎ 大根 えのき			塩 こしょう コンソメ	800			
	ごはん さんまの甘露煮 とりとれんこんのきんぴら ぶた汁		さんま日露煮				米		620			
20 月	ごはん とり肉	○	とり肉	にんじん	れんこん	こんにゃく 砂糖	ごま油	かつお昆布だし 醤油 酒	760	さんま甘露煮は、特定原材料を含みません		
	ぶた汁		ぶた肉 厚揚げ みそ	にんじん 葉ねぎ	大根 しめじ	さつまいも	油	酒 かつお昆布だし				
	ごはん ハヤシルウ		ぶた肉	にんじん ブロッコリー	玉ねぎ マッシュルーム にんにく		油	アレルギンフリー ハヤシルーフ レークN トマトピュレ ウスターソース こしょう	630			
	フルーツミックス				みかん缶 黄桃缶 アロエ缶	ぶどうゼリー			770			
22 水	ミルクパン 白身魚の香草焼き	○	ホキ				★ミルクパン		520	アレルギンフリー ハヤシルーフ N、ぶどうゼリーは、特定原材料を含みません		
	野菜ソテー			にんじん	キャベツ 玉ねぎ もやし		油	塩 こしょう 醤油				
	チキンスープ		とり肉	にんじん ほうれん草 ブロッコリー	玉ねぎ 大根			がらスープ 塩 こしょう 醤油 ワイン	680			
	ごはん キャベツ入り平つくね		キャベツ入り平つくね				米		600			
23 木	ちくわとひじきの炒め煮	○	ちくわ とり肉	ひじき	にんじん	枝豆	こんにゃく 砂糖	油 醤油 みりん 酒 かつお昆布だし	720	ちくわは、特定原材料を含みません		
	さつまいものみそ汁		とうふ みそ	葉ねぎ	玉ねぎ もやし えのき	さつまいも		かつお昆布だし				
	食パン 国産鶏の照り焼きパティ		★国産鶏の照り焼きパティ				★食パン		610			
	れんこんのサラダ		チキンささみ	にんじん	れんこん きゅうり 大根		(ヨネギ)(卵なし)	醤油	810			
24 金	コーンスープ		ベーコン	にんじん バセリ	玉ねぎ コーン グリームコーン	じゃがいも	油	がらスープ アレルギンフリー シューウォイトフレークN ワイン こしょう コンソメ				
	ごはん とり肉どんぶりの具	○	とり肉	にんじん ほうれん草	玉ねぎ 椿芽 しょうが 白菜	こんにゃく 砂糖 でん粉	油	醤油 みりん 酒 かつお昆布だし 塩	650	ハム、中学いもは、特定原材料を含みません		
	春雨の和え物		ハム		きゅうり さくらげ	春雨 砂糖	ごま油	酢 醤油	800			
	中学いも					中学いも	ごま					
28 火	ごはん とり肉のしょうが炒め	○	とり肉		じょうが	砂糖	油	酒 塩 こしょう 醤油 みりん	610	かまぼこは、特定原材料を含みません		
	ほうれん草のさがのり和え		のり	ほうれん草 にんじん	もやし 切干大根	砂糖		醤油	740			
	沢煮わん		ぶた肉 油揚げ かまぼこ	葉ねぎ にんじん	玉ねぎ 大根 えのき ごぼう		油	塩 醤油 かつお昆布だし 酒				
	ミルクパン パリツォーネ(和イタリアン)		★パリツォーネ		ほうれん草 にんじん	もやし コーン		油	590			
29 水	もやしのソテー		ぶた肉				油	塩 こしょう 醤油	パリツォーネ (小麦) たまご (卵)			
	たまごスープ		★たまご	小松菜 にんじん	玉ねぎ えのき	でん粉		がらスープ 塩 こしょう 酒 醤油		760		
	キムタクごはん	○	とり肉 ぶた肉		白菜キムチ だいこん漬 コーン 枝豆	米	ごま油	醤油 酒 みりん		640		
	春巻き		★春巻き	岩松小リクエストメニュー			油					
	肉団子のスープ		★中華風つくね	ほうれん草	白菜 玉ねぎ えのき			がらスープ 酒 醤油 こしょう 中華味		800		
	小型ミルクパン カレーうどん		ぶた肉 油揚げ	葉ねぎ にんじん	玉ねぎ しめじ にんにく しょうが	★うどん	油	★カーレー アレルギンフリー カーレークN みりん カレ粉 かつお昆布だし 酒 塩		580		
31 金	海藻サラダ りんご	○	チキンささみ	海藻ミックス わかめ		キャベツ きゅうり		和風ドレッシング	790	うどん (小麦) カレー (小麦) アレルギンフリー カーレーN 和風ドレッシングは、特定原材料を含みません		
						りんご						

【食物アレルギーに関する事】

\* 食物アレルギー等で対応が必要な場合は、毎回、献立表を確認してください。

\* ★印は、特定原材料(8品目)(えび、かに、くるみ、小麦、卵、乳、そば、落花生(ピーナッツ))について表示しています。

しょうゆ、コンソメなどの調味料の小麦の表示はしていません。

\* パンは、小麦、乳、木の実(クルミ、アーモンド)を含みます。

\* そば、落花生、キウイフルーツは、給食で使用しません。