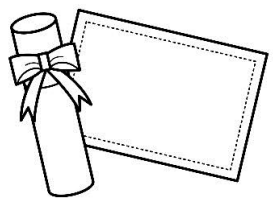


平成29年度3月分献立表（中学校）

筑紫野市学校給食共同調理場

月	火	水	木	金
<div style="display: flex; justify-content: space-between;"> <div style="width: 15%;">  </div> <div style="width: 35%;"> <p>Q 1日にどれくらいの野菜を食べたら良いか知っていますか？</p> </div> <div style="width: 30%;"> <p>A 大人も子どもも 手のひらサイズのお皿 5皿分の野菜を目標に食べましょう！</p>  </div> </div>				
5	6	7	8	9
赤飯（一食ごま塩） 沢煮椀 いわしの梅煮 ほうれん草の香りしめじ みかんタルト 【ファイバー献立：小豆】	カツカレー （麦ご飯 カレー カツ） 海藻サラダ 	ワンローフパン スパゲティナポリタン アーモンドと野菜のソテー りんご 一食チーズ （代）一食いりこ	麦ご飯 さつま汁 厚焼玉子 ひじきと大豆の炒め煮 【和食の日】	 【卒業式】
12	13	14	15	16
麦ご飯 ちゃんこ汁 ししゃもフリッター 小松菜の和え物 【鉄人献立：小松菜】	麦ご飯 みそ汁 さばの塩焼き 切干大根の炒め煮 【地場産献立：天拝みそ】	胚芽食パン オニオンスープ 鶏のレモンソース煮 ポテトサラダ	ハヤシライス（麦ご飯） 福神漬け フルーツヨーグルト	麦ご飯 はっと汁 さんまのかば焼き 仙台麩の煮びたし 【郷土料理：宮城県】
19	20	21	22	
麦ご飯 厚揚げと野菜のうま煮 もやしのごまみそ和え いりこのふりかけ	麦ご飯 春雨スープ 肉団子の甘酢あん オレンジ 一食アーモンド （代）一食黒糖ビーンズ	 【春分の日】	麦ごはん 野菜スープ ハンバーグデミソースかけ ほうれん草とコーンのソテー 	

行事食・・・3月3日のひな祭りにちなんだ献立です。女の子の幸せと健康を祈る行事で、桃の節句ともいいます。

ファイバー献立・・・赤飯に使っている小豆には、食物繊維がたくさん含まれています。

和食の日・・・海に囲まれた日本では、昔から海藻を様々な料理に使っています。

鉄人献立・・・小松菜は、鉄が多く含まれている野菜です。

地場産献立・・・みそ汁のみそは、筑紫野市山口で作られている「天拝みそ」です。

郷土料理・・・「はっと」とは、小麦粉で作られた団子のようなものです。仙台麩は宮城県登米地方の伝統食です。

☆材料入荷の都合などにより、献立を変更することがあります。

☆牛乳は毎日あります。

☆献立表裏面の★印については、各学校に配布した資料「平成29年度学校給食で年間を通して使用する物資一覧（★印表）」に詳しく記載しています。資料につきましては、各学校にお問い合わせください。

☆アレルギー代替食については、（代）で記載しています。

☆裏面のアレルギー表示の※印の表示は、その加工品に※印の食品は含まれていませんが、同じ製造工場に※印の食品を含む加工品が製造されていることを表しています。

☆学年により、主食や副食の量が違うことがあります。

☆食物アレルギーや献立内容などお尋ねになりたいことがありましたら、共同調理場へご連絡ください。TEL923-6466