

平成30年度4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
9	10	11	12	13
麦ご飯 厚揚げとじゃが芋のうま煮 高菜のじゃこ炒め 海藻サラダ 【鉄人献立】	 【一年生給食開始】	米粉パン 新玉ねぎのスープ 鶏のトマトソース煮 春野菜とツナのソテー	麦ご飯 麻婆豆腐 中華炒め りんご	麦ご飯 大平 飛龍頭 れんこんのきんぴら 【郷土料理:山口県】
16	17	18	19	20
しそ麦ご飯 きつねうどん (うどん あげ) ひじきのごまだれ和え 一食いりこ	麦ご飯 豆腐汁 さばの塩焼き 筍の土佐煮 【和食の日】	チキンカレー(麦ご飯) 福神漬け フルーツミックス	ワンローフパン コーンポタージュ ハンバーグのケチャップソース 春キャベツとじゃこのソテー	麦ご飯 みそ汁 かぼちゃコロツケ きゅうりとわかめのごま酢和え 一食しそひじき
23	24	25	26	27
麦ご飯 肉じゃが きびなごフライ ゆかり和え 【ファイバー献立】	麦ご飯 春雨スープ 鶏の照煮 チンゲン菜のごま炒め	ワンローフパン スパゲティミートソース アスパラガスのサラダ ニューサマーオレンジ	筍ご飯 (麦ご飯 筍ご飯の具) 魚そうめん汁 さんまのみぞれ煮 一食黒糖ビーンズ 【地場産献立:たけのこ】	麦ご飯 八宝菜 焼き餃子 中華サラダ アセロラゼリー

鉄人献立・・・厚揚げには、鉄がたくさん含まれています。

郷土料理・・・山口県の料理です。大平は鶏肉と根菜を煮込んだ、祝いの席では欠かせない郷土料理です。飛龍頭はがんとどきのような料理です。

和食の日・・・和食はご飯を主食として、主菜、副菜（汁物を含む）を組み合わせたバランスのよい食事です。

ファイバー献立・・・麦ご飯に使われている押麦には、食物繊維がたくさん含まれています。

地場産献立・・・たけのこは、筑紫野市の山口でとれたものを使う予定です。

筑紫野市では食育推進計画を策定し、健全な食生活を推進しています！



食育推進計画は、筑紫野市民みんなが健康に暮らすための食育に関する計画です。

下記の重点ポイントに取り組みましょう♪

- 朝ごはんを食べよう
- 野菜料理をもう1皿増やそう
- 共食を実践しよう
- 地元の食材をとり入れよう



◎ 食について考えよう！毎月19日は食育の日

* 詳しい内容はホームページに掲載しています

筑紫野市 食育計画

☆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30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。

☆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、同じ製造工場で※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