

平成30年度5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
	1 ワンローフパン ポテトスープ ヒレカツ コールスローサラダ	2 麦ご飯 若竹汁 さわらのたまり醤油焼き ほうれん草のごま和え 柏餅 【行事食：端午の節句】 【地場産献立：筍】	3 憲法記念日  日本国憲法	4 みどりの日 
7 わかめ麦ご飯 肉うどん (うどん 肉うどんの具) 小松菜のアーモンド和え 一食いりこ	8 麦ご飯 けんちん汁 ししゃもフライ 切干大根の煮付け 【ファイバー献立】	9 ぶどう食パン 野菜スープ 鶏と大豆のケチャップ煮 ポテトサラダ	10 麦ご飯 厚揚げと野菜のうま煮 もやしのじゃこ和え ニューサマーオレンジ 一食しそひじき	11 麦ご飯 みそ汁 鯖のごまソースかけ きゅうりとわかめの酢の物
14 麦ご飯 新じゃがのうま煮 いわしの梅煮 海藻サラダ 【和食の日】	15 ルーローファン(麦ご飯) ワンタンスープ チンゲン菜の炒め物 【世界の料理：台湾】	16 ワンローフパン チキンとトマトのスパゲティ あじフリッター アスパラと赤玉ねぎのサラダ	17 麦ご飯 つみれ汁 鶏の照煮 もやしとキャベツのゴマ酢和え	18 ポークカレー(麦ご飯) かなぎ佃煮 フルーツミックス
21 体育会代休 または 予備日 		22	23 	24 麦ご飯 昆布と野菜の煮物 いわし佃煮 れんこんサラダ
25 麦ご飯 呉汁 豚肉の生姜焼き 新ごぼうの金平 一食いりこ	28 ツナそばろ丼(麦ご飯) わかめ汁 ゆかり和え アセロラゼリー	29 麦ご飯 ビーフン五目汁 肉団子の甘酢あん オレンジ	30 胚芽食パン 豆乳クラムチャウダー ハムステーキのケチャップソース グリーンサラダ	31 麦ご飯 みそ汁 鰹と筍の煮物 野菜のごま和え 【鉄人献立：鰹】
				毎月19日は 食育の日 

地場産献立・・・若竹汁の筍は、筑紫野市でとれたものを使う予定です。

行事食・・・・・・・・・・5日の「端午の節句」にちなんで、柏餅をつけています。

ファイバー献立・・・切干大根には、食物繊維がたくさん含まれています。

和食の日・・・・・・・・・・日本は四季があるため、季節によって多様な食材があります。旬の食材を利用することも和食の特徴のひとつです。給食では旬のじゃがいもを使った煮物を取り入れています。

世界の料理・・・・・・・・台湾の料理です。ルーローファンは煮込んだ豚肉をご飯にかけて食べる料理です。

鉄人献立・・・・・・・・・・鰹には、鉄がたくさん含まれています。

☆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30年度学校給食で使用する物資一覧(★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