

平成29年度 11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
<p>野菜をもっと食べよう！</p> <p>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>  <p>手のひらサイズ</p>		<p>1</p> <p>胚芽食パン ポークビーンズ ブロッコリーとキャベツのサラダ オレンジ 一食いりこ</p>	<p>2</p> <p>麦ご飯 けんちん汁 カレイフライ れんこんのアーモンド炒め</p>	 <p>【文化の日】</p>
<p>6</p> <p>まぐろそぼろ丼(麦ご飯) 豆腐汁 わかめのさっと煮 一食アーモンド (代)一食黒糖ビーンズ</p>	<p>7</p> <p>麦ご飯 八宝菜 揚げシュウマイ 中華サラダ</p>	<p>8</p> <p>チーズバーガー (丸横割りパン ハンバーグ) キャベツのソテー 一食スライスチーズ) 野菜スープ (代)一食いりこ</p>	<p>9</p> <p>麦ご飯 みそ汁 豚肉の生姜焼き さつまいもとアーモンドのサラダ</p> <p>【地場産献立:生姜】 【ファイバー献立】</p>	<p>10</p> <p>根菜カレー(麦ご飯) 福神漬け フルーツヨーグルト</p>
<p>13</p> <p>麦ご飯 ちゃんこ汁 鯖のかば焼き 切干大根の酢の物</p>	<p>14</p> <p>わかめ麦ご飯 鶏南うどん (うどん 鶏南うどんの具) 小松菜のじゃこ和え プルーンヨーグルト (代)ぶどうゼリー</p>	<p>15</p> <p>ワンローフパン 豆乳クラムチャウダー トマトオムレツ 花野菜サラダ</p>	<p>16</p> <p>麦ご飯 ワントンスープ 大豆とレバーの揚げ煮 海藻サラダ 一食ふりかけ</p> <p>【鉄人献立】</p>	<p>17</p> <p>吹き寄せご飯 (麦ご飯 吹き寄せご飯の具) お吸い物 さんまのみぞれ煮 柿</p> <p>【和食の日】</p>
<p>20</p> <p>麦ご飯 昆布と野菜の煮物 いわしの梅煮 白菜のかぼす和え</p>	<p>21</p> <p>麦ご飯 わかめときのこのスープ 肉団子の甘酢あん ブロッコリーの和え物 一食チーズ (代)一食いりこ</p>	<p>22</p> <p>ぶどう食パン あさり入リスパゲティ 野菜とウインナーのソテー みかん</p>	<p>ありがとう</p>  <p>【勤労感謝の日】</p>	<p>24</p> <p>麦ご飯 豚汁 ししゃもフリッター ひじきのごまだれ和え</p>
<p>27</p> <p>麦ご飯 みそ汁 きす天ぷら 小松菜のごま炒め 一食あさり佃煮</p> <p>【郷土料理:東京】</p>	<p>28</p> <p>麦ご飯 家常豆腐 焼き餃子 春雨の酢の物</p>	<p>29</p> <p>胚芽食パン 秋野菜のシチュー ツナと野菜のソテー りんご 一食ミルメークコーヒー</p>	<p>30</p> <p>麦ご飯 おでん いわし佃煮 ほうれん草と春菊の香り和え</p>	

☆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

地場産献立・・・生姜は、筑紫野市でとれたものを使う予定です。

ファイバー献立・・・さつまいもには、食物繊維が多く含まれています。

鉄人献立・・・大豆とレバーには、鉄が多く含まれています。

和食の日・・・日本は季節によってさまざまな食材がとれるため、和食ではそれらを使った様々な料理がつけられています。

郷土料理・・・きすは、江戸前天ぷらでよく出されていたそうです。小松菜は東京で江戸時代に登場した野菜です。