

令和3年度 6月分献立表 (小学校)

筑紫野市学校給食共同調理場

月	火 1	水 2	木 3	金 4
	麦ご飯 家常豆腐 コーン焼売 中華サラダ	ワンローフパン 白いんげん豆のシチュー カレイフライ コールスロー	麦ご飯 茎わかめのお吸い物 和風ハンバーグ ブロッコリーのごまみそ和え ヨーグルト (代)ももゼリー	麦ご飯 さつまい 儀助煮 切干大根の煮付け カットりんご 【行事食:歯と口の健康週間】
	7	8	9	10
麦ご飯 じゃがもちのすまし汁 さばのかば焼き ゆかり和え	わかめ麦ご飯 五目うどん 玉子焼き 小松菜のおかか和え アセロラゼリー	胚芽食パン 野菜スープ 鶏のレモンソース煮 アーモンドサラダ	麦ご飯 みそ汁 かつおフライ こんにやくとごぼうのきんぴら 【ファイバー献立】	ビーンズハヤシライス(麦ご飯) はりはり漬 フルーツミックス
14	15	16	17	18
麦ご飯 麻婆豆腐 焼き春巻き 海藻サラダ	かしわご飯 (麦ご飯 かしわご飯の具) つみれ汁 あじフライ	ワンローフパン オニオンスープ トマトオムレツ ポテトサラダ 【地場産献立:たまねぎ】	麦ご飯 厚揚げの煮物 いわし佃煮 ごぼうのごまだれ和え	麦ご飯 ビーフン五目汁 大豆とレバーの揚げ煮 わかめとじゃこのさっと煮 黄桃コンポート
21	22	23	24	25
麦ご飯 肉団子のスープ きびなごカリカリフライ アーモンド炒め 一食野菜ふりかけ	麦ご飯 スヌイ汁 ラフテー ゴーヤチャンプル シークァーサータルト 【郷土料理:沖縄県】	ワンローフパン ミネストローネ かぼちゃコロケ アスパラガスサラダ	麦ご飯 みそ汁 さんまのみぞれ煮 ひじきと大豆の炒め煮 【和食の日】	シーフードカレーライス(麦ご飯) 福神漬 フルーツヨーグルト
28	29	30	行事食・・・歯と口の健康週間にちなんで、かみごたえのあるいりこや大豆を取り入れています。 ファイバー献立・・・こんにやくとごぼうには食物繊維がたくさん入っています。 地場産献立・・・筑紫野市産のたまねぎを使う予定です。 郷土料理・・・6月23日の「沖縄慰霊の日」にちなんで、沖縄県の郷土料理をとりいれています。 和食の日・・・和食では、素材の持ち味を引き出すために「だし」を使います。みそ汁はいりこでだしをとっています。 鉄人献立・・・牛井の具に入っている「牛肉」には、たくさんの鉄が含まれています。	
牛井(麦ご飯) 呉汁 ブロッコリーのじゃこ和え 【鉄人献立】	麦ご飯 じゃがいものピリ辛煮 さばの塩焼き アスパラガスとわかめの酢の物	キャロットパン ツナと野菜のスパゲッティ キャベツとウインナーのソテー 洋なしコンポート		

☆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「令和3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。

☆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