

令和3年度 7月分献立表 (小学校)

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: 20%;"> <p>地元の野菜を もっと食べよう!</p> <p>「地産地消」とは地域で生産された農産物を、地域で消費するという取組です。</p> </div> <div style="width: 20%; text-align: center;">  </div> <div style="width: 40%; border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p style="text-align: center;">筑紫野市で採れる野菜</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div>しょうが</div> <div>たけのこ</div> </div> <div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div>アスパラガス</div> <div>ブロッコリー</div> <div>キャベツ</div> </div> <div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div>つるくび かぼちゃ</div> <div>ほうれんそう</div> <div>だいこん</div> </div> <div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div>白うり(とうがん)</div> <div></div> </div> </div> </div>				
			1	2
			麦ご飯 カレー麻婆 焼き餃子 キャベツの即席漬け	麦ご飯 じゃがもちのすまし汁 ぶりの照焼 ごぼうのごまみそだれ
5	6	7	8	9
枝豆ご飯 (麦ご飯 枝豆ご飯の具) つみれ汁 チキンカツ 【鉄人献立】	麦ご飯 厚揚げのそぼろ煮 千草焼(玉子焼き) もやしのおかか和え 一食しそひじき	わかめ麦ご飯 天の川汁 さわらの竜田揚げ なすの香味和え 七夕ゼリー 【行事食:七夕】	ワンローパン 野菜スープ ウインナー パプリカサラダ 一食ミルメークコーヒー	夏野菜カレー(麦ご飯) 福神漬 フルーツヨーグルト
12	13	14	15	16
麦ご飯 みそ汁 豚肉の甘辛焼き ピーマンのじゃこ和え 【和食の日】	麦ご飯 けんちん汁 さばみそホイル 切干大根の即席漬け 【ファイバー献立】	米粉パン スパゲッティシシリアン アスパラガスと赤玉ねぎのサラダ 黄桃コンポート 【地場産献立】 【アスパラガス】	麦ご飯 肉じゃが いわし佃煮 オクラとわかめのサラダ	チキンピラフ ハンバーグケチャップソース 豆のサラダ いちごゼリーまたはみかんゼリー 【選択献立】
19	20	夏休みも 忘れずに		
深川井 (麦ご飯 あさりのみそ汁) 刻み煮あなご 小松菜の和え物 ミニたい焼き 【郷土料理:東京都】	麦ご飯 ワンタンスープ 酢鶏 冷凍パン			

鉄人献立……枝豆にはたくさんの鉄が含まれています。

行事食(七夕)……7月7日の七夕にちなんで、「天の川汁」と「七夕ゼリー」をとりいれています。

和食の日……日本には四季があるため、季節によってさまざまな食材があります。その旬の食材を料理に使うことは和食の特徴の一つです。この日は、ピーマンを使った料理をとりいれています。

ファイバー献立……切り干し大根は食物繊維がたくさん含まれています。

地場産献立……「アスパラガスと赤玉ねぎのサラダ」に使うアスパラガスは、筑紫野市でとれたものを使う予定です。

選択献立……福岡県の特産品を使ったデザートを選びます。

郷土料理……東京都の料理です。深川井は漁師が船上で手早く食べるためにあさりなどの貝類が入った汁をご飯にかけて食べていたそうです。あなごは東京湾でよくとれ、甘辛く煮付けています。小松菜は江戸時代に登場した野菜です。

☆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「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