

令和3年度 8・9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>和食の日・・・和食のマナーではテーブルに向って左に主食のご飯、右に汁物を置きます。ごはん茶碗や汁椀は手に持って食べましょう。</p> <p>行事食・・・8「や」31「さい」の日にちなんで野菜たっぷりみそ汁を入れています。</p> <p>鉄人献立・・・まぐろには鉄分がたくさん入っています。</p> <p>地場産献立・・・なすの香味だれのなすは、筑紫野市近郊でとれたものを使用する予定です。</p> <p>世界の料理・・・フランスの料理です。ブイヤベースは魚介のトマトスープ、クロケットはコロケのことでパリパリと音をたててかむことをフランス語でクロケといい、それが料理名になったといわれています。</p> <p>行事食・・・9月21日は、「十五夜」です。月見だんごをとりいれています。</p> <p>ファイバー献立・・・ライ麦パンにはたくさん食物繊維が入っています。</p>			<p>8/26</p> <p>豚肉の甘みそ丼(麦ご飯) じゃがもちのすまし汁 切干大根のゆかり和え</p>	<p>8/27</p> <p>麦ご飯 けんちん汁 さばのゴマソースかけ 春雨の酢の物</p> <p>【和食の日】</p>
<p>8/30</p> <p>麦ご飯 とうもろこしのスープ 鶏の和風レモンソース煮 ツナと野菜のソテー 冷凍パン</p>	<p>8/31</p> <p>麦ご飯 野菜たっぷりみそ汁 まぐろのアーモンドがらめ きゅうりのかぼす和え</p> <p>【行事食:野菜の日】 【鉄人献立】</p>	<p>1</p> <p>ワンローフパン ビーフスパゲッティ ほうれん草オムレツ アスパラガスサラダ</p>	<p>2</p> <p>麦ご飯 厚揚げと野菜のうま煮 焼きししゃも なすの香味だれ</p> <p>【地場産献立:なす】</p>	<p>3</p> <p>いかリングカレー (麦ご飯 カレー いかリングフライ) 海藻サラダ</p>
<p>6</p> <p>麦ご飯 野菜スープ ハンバーグガーリックソース ポテトサラダ</p>	<p>7</p> <p>麦ご飯 つみれ汁 さばみそホイル ひじきと大豆の炒め煮</p>	<p>8</p> <p>ソフトフランスパン ブイヤベース クロケット ロマネスコサラダ クレープ</p> <p>【世界の料理:フランス】</p>	<p>9</p> <p>麦ご飯 じゃがいもと厚揚げの オイスターソース煮 焼き餃子 中華サラダ</p>	<p>10</p> <p>麦ご飯 みそ汁 きびなごカリカリフライ ほうれん草のごま和え</p>
<p>13</p> <p>わかめ麦ご飯 カレーうどん 儀助煮 小松菜のおかか和え</p>	<p>14</p> <p>麦ご飯 冬瓜スープ 青椒肉絲 しそひじき ムース (代)りんごゼリー</p>	<p>15</p> <p>ワンローフパン ポテトスープ 鶏とレバーのケチャップ煮 ブロッコリーとコーンのサラダ</p>	<p>16</p> <p>麦ご飯 みそ汁 千草焼(玉子焼き) 野菜のアーモンド炒め</p>	<p>17</p> <p>麦ご飯 高野豆腐の煮物 マヨいりこ 昆布和え</p>
<p>20</p> <p>敬老の日</p> 	<p>21</p> <p>麦ご飯 みそ汁 いわしの梅煮 里芋の煮物 月見団子</p> <p>【行事食:十五夜】</p>	<p>22</p> <p>米粉パン レンズ豆のカレー風味スープ 肉団子のオーロラソース コールスロー</p>	<p>23</p> <p>秋分の日</p> 	<p>24</p> <p>チキンライス (麦ご飯 チキンライスの具) 豆乳チャウダー 鮭フライ</p>
<p>27</p> <p>麦ご飯 豚汁 さんまの塩焼き 野菜のアーモンド和え</p>	<p>28</p> <p>麦ご飯 ワンタンスープ コーン焼売 麻婆なす ヨーグルト (代)ぶどうゼリー</p>	<p>29</p> <p>ライ麦食パン ミネストローネ 鶏の唐揚げ パプリカサラダ</p> <p>【ファイバー献立】</p>	<p>30</p> <p>麦ご飯 肉じゃが 玉子焼き わかめの酢の物</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。 ☆学年により、主食や副食の量が違うことがあります。

☆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。

☆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