

令和3年度 1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 |
|--|--|---|--|--|
| | | 12 | 13 | 14 |
|  |  |  | | |
| | | 麦ご飯 雑煮 ぶりの照焼き 紅白なます 一食黒豆 (代)一食黒糖ビーンズ 【和食の日 行事食:鏡開き】 | キャロットパン ほうれん草とベーコンのスパゲッティ アーモンド入り野菜ソテー りんご 【ファイバー献立】 | 麦ご飯 みそおでん ししゃもフライ 白菜のゆず風味 【地場産献立:白菜】 |
| 17 | 18 | 19 | 20 | 21 |
| 麦ご飯 がめ煮 さばのゆず味噌煮 菜花のごま和え 【郷土料理:福岡県】 | あさり入り中華丼 (麦ご飯) 揚げ春巻き 海藻サラダ | ワンローフパン ビーンズシチュー ほうれん草オムレツ 花野菜サラダ | 麦ご飯 みそ汁 ハンバーグおろしソース ほうれん草と春菊の香りしそ | 根菜カレー(麦ご飯) 福神漬 フルーツヨーグルト |
| 24 | 25 | 26 | 27 | 28 |
| 麦ご飯 すいとん さけの塩焼き みかん 一食納豆 【行事食:給食記念日】 | わかめ麦ご飯 厚揚げと大根の煮物 玉子焼き 小松菜のおかか和え ヨーグルト (代)りんごゼリー | ぶどう食パン 冬野菜スープ 鶏と大豆のケチャップ煮 ホットポテトサラダ | 麦ご飯 肉団子のスープ レバーとさつまいもとナッツの揚げ煮 わかめとじゃこのさつと煮 | 麦ご飯 肉うどん (うどん、肉うどんの具) ブロッコリーのごまみそ和え 一食お魚ふりかけ |
| 31 | | | | |
| 麦ご飯 みそ汁 さばのごまソースかけ 切干大根の煮付け 【鉄人献立】 | 和食の日・・・伝統行事と和食は深い関わりがあります。正月のおせちや雑煮もその一つです。 行事食(鏡開き)・・・1月11日は鏡開きです。雑煮には餅が入っています。 ファイバー献立・・・りんごにはたくさんの食物繊維が含まれています。 地場産献立・・・白菜のゆず風味は筑紫野市近郊でとれた白菜を使う予定です。 郷土料理(福岡県)・・・がめ煮は、祭りや祝い事のときに作られる福岡県の郷土料理です。菜花のごま和えには、博多な花『おいしい菜』を使用予定です。 行事食(給食記念日)・・・1月24日は給食記念日です。昔の給食を思い出す献立です。 鉄人献立・・・さばには鉄分がたくさん含まれています。 | | | |

1月24日は給食記念日です



☆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