


令和3年度 1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
		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 一食しそひじき 【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 一食ミルメークコーヒー	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和え	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、祭りや祝い事の際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