

令和4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	水	木	金
行事食・・・6月4日～10日は歯と口の健康週間です。 6日はよくかんで食べる献立です。 鉄人献立・・・ぶどうパンには鉄分がたくさん含まれています。 地場産献立・・・筑紫野市でとれた玉ねぎを使う予定です。 和食の日・・・お箸を正しく持てるようにしましょう。 郷土料理・・・23日の慰霊の日に合わせて、沖縄県の料理です。 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含まれています。 選択献立・・・福岡県の特産物を使ったデザートです。		1 米粉パン ポークビーンズ ブロッコリーとキャベツのサラダ オレンジ	2 麦ご飯 ワンタンスープ レバーとさつまいもとナッツの揚げ煮 チンゲン菜の炒め物 ぶどうゼリー	3 麦ご飯 わかめうどん さんまのかぼすレモン煮 もやしと人参のごまみそ和え
6	7	8	9	10
麦ご飯 沢煮椀 きびなごカリカリフライ 切干大根のゆかり和え 一食よくかむふりかけ 【行事食:歯と口の健康週間】	麦ご飯 麻婆豆腐 焼き餃子 アスパラガスの中華和え	ぶどう食パン ポテトスープ 鶏のレモンソース煮 ごぼうサラダ 【鉄人献立】	麦ご飯 高野豆腐の煮物 玉子焼き 野菜のアーモンド炒め	麦ご飯 みそ汁 さばのごまソースかけ 茎わかめの炒め煮
13	14	15	16	17
かしわご飯 (麦ご飯・かしわご飯の具) つみれ汁 金時豆コロツケ 【地場産献立:玉ねぎ】	麦ご飯 新じゃがのうま煮 いわし佃煮 わかめの酢の物	ワンローフパン ツナの和風スパゲッティ トマトオムレツ アスパラガスのサラダ ブルーベリータルト	麦ご飯 みそ汁 儀助煮 小松菜のアーモンド和え 一食昆布佃煮 【和食の日】	ビーンズカレー(麦ご飯) 福神漬 フルーツヨーグルト
20	21	22	23	24
麦ご飯 あさり入り八宝菜 揚げ焼売 わかめとじゃこのさっと煮 アセロラゼリー	麦ご飯 じゃが芋のカレー風味 さばの塩焼き きゅうりのかぼす和え	胚芽食パン オニオンスープ ハンバーグケチャップソース 赤いんげん豆のサラダ	麦ご飯 スヌイ汁 ラフテー ゴーヤチャンプル カットパイ 【郷土料理:沖縄県】	麦ご飯 さつまい カレイフライ こんにやくとごぼうの金平 【ファイバー献立】
27	28	29	30	
麦ご飯 厚揚げのみそ煮 焼きししゃも もやしとキャベツのごま酢和え	わかめ麦ご飯 ビーフン五目汁 肉団子のケチャップ和え 中華サラダ 冷凍黄桃	ワンローフパン 豆乳クラムチャウダー ウインナー アーモンドサラダ あまおういちごゼリー または 八女茶ムース 【選択献立】	麦ご飯 じゃがもちのすまし汁 ホキの大豆がらめ しそひじきのごまだれ和え	

☆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4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。

☆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