
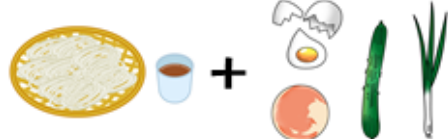
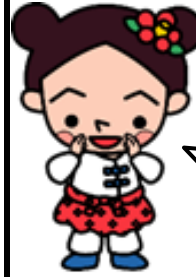



令和4年度 7月分献立表 (小学校)

筑紫野市学校給食共同調理場

月	火	水	木	金
<h2 style="text-align: center;">夏を元気に過ごすための食生活</h2> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;"> <div style="text-align: center;">  <p>1日3食必ず食べましょう</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>冷たいものの取り過ぎに 気を付けましょう</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>ごはんや麺だけでなくいろいろな 食べ物を組み合わせましょう</p> </div> </div>				<p>1</p> <p>麦ご飯 家常豆腐 焼き餃子 枝豆</p> <p style="text-align: right;">【鉄人献立】</p>
4	5	6	7	8
麦ご飯 みそ汁 和風ハンバーグ 切干大根の煮付け 冷凍洋梨	麦ご飯 韓国風肉じゃが さばの塩焼き オクラとわかめのサラダ	ワンローフパン レンズ豆のカレー風味スープ 揚げラビオリ ラタトゥイユ 一食ソフトチーズ (代)一食いちごミックスジャム	麦ご飯 天の川汁 いわしの梅煮 なすの香味だれ 七夕ゼリー	麦ご飯 フォーガー チャーズオー ラウムン・サオ・トイ (アーモンド入り空芯菜の炒め物)
			【行事食:七夕】	【世界の料理:ベトナム】
11	12	13	14	15
麦ご飯 もずくのみそ汁 鶏の照煮 ピーマンのじゃこ和え	チキンピラフ きびなごカリカリフライ アスパラガスと赤玉ねぎのサラダ ファイバーヨーグルト (代)ももゼリー	胚芽食パン スパゲッティシシリアン ほうれん草オムレツ レモンサラダ	麦ご飯 厚揚げのそぼろ煮 かつおフライ ゆかり和え	夏野菜カレー(麦ご飯) 福神漬 フルーツミックス
【和食の日】	【地場産献立】 【グリーンアスパラガス】	【ファイバー献立】		
18	19	20	 <div style="border: 1px solid black; padding: 10px; width: fit-content; margin: auto;"> <p style="text-align: center;">朝ごはんを 毎日食べよう</p> <p style="text-align: center;">毎月19日は食育の日</p> </div>	
海の日 	しそ麦ご飯 冬瓜と肉団子のスープ レバー入り酢鶏 オレンジ	ワンローフパン コーンポタージュ 豚肉のマリネ 粉ふき芋		

鉄人献立・・・枝豆には鉄分が豊富に含まれています。

行事食・・・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。

世界の料理・・・ベトナムの料理です。「フォーガー」は鶏がら出汁のライスヌードル(お米の麺料理)です。チャーズオーは揚げ春巻きです。ラウムン・サオ・トイはアーモンド入り空芯菜の炒め物です。

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取り入れています。

地場産献立・・・筑紫野市でとれたグリーンアスパラガスを使う予定です。

ファイバー献立・・・胚芽には食物繊維が豊富に含まれています。

☆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。

☆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。

☆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