

令和4年度 8・9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
<p>地場産献立……みそ汁には、筑紫野市近郊でとれたなすを使用する予定です。 行事食(野菜の日)・・・8「や」31「さい」の日にちなんだ野菜たっぷりスープを入れています。 鉄人献立……さばには鉄分がたくさん入っています。 行事食(十五夜)・・・9月10日は十五夜です。里芋や団子をお供えて、月を眺めます。 郷土料理……京都府の料理です。湯葉や水菜は京都でよく食べられています。西京焼きの「西京」とは京都のことを言い、さわらを西京味噌やみりんに漬けて焼いています。わらびもちも京都でよく食べられます。 ファイバー献立……切干大根にはたくさん食物繊維が入っています。 和食の日……和食ではだしのうまみを生かして、素材のおいしさをひきたてます。この日はいりこだしを使ったみそ汁です。</p>				<p>8/26</p> <p>麦ご飯 肉団子のスープ 麻婆なす 梨</p>
<p>8/29</p> <p>チキンライス (麦ご飯 チキンライスの具) 豆とじゃが芋のスープ メンチカツ</p>	<p>8/30</p> <p>麦ご飯 みそ汁 かつおフライ きゅうりとわかめの酢の物</p> <p>【地場産献立:なす】</p>	<p>8/31</p> <p>ビーンズドッグ (背割りコッペパン ビーンズドッグの具) 野菜たっぷりスープ アスパラガスサラダ</p> <p>【行事食:野菜の日】</p>	<p>1</p> <p>麦ご飯 ワントンスープ 青椒肉絲 冷凍みかん</p>	<p>2</p> <p>ウイナーカレー (麦ご飯 カレー ウイナー) 海藻サラダ</p>
<p>5</p> <p>麦ご飯 厚揚げとじゃが芋のうま煮 なすの香味だれ オレンジ</p>	<p>6</p> <p>麦ご飯 つみれ汁 さばのごまソースかけ アスパラガスの和え物</p> <p>【鉄人献立】</p>	<p>7</p> <p>ワンローフパン ミネストローネ ほうれん草オムレツ ブロッコリーサラダ</p>	<p>8</p> <p>ハヤシライス(麦ご飯) フライドポテト 人参とツナのソテー アセロラゼリー</p>	<p>9</p> <p>麦ご飯 みそ汁 いわしの梅煮 里芋のそぼろ煮 月見団子</p> <p>【行事食:十五夜】</p>
<p>12</p> <p>麦ご飯 じゃがもちのすまし汁 ホキの大豆がらめ もやしと人参のごまみそ和え 白桃コンポート</p>	<p>13</p> <p>麦ご飯 みそ汁 ハンバーグ野菜ソース オクラとわかめのサラダ</p>	<p>14</p> <p>胚芽食パン 豆乳チャウダー 鶏肉とレバーのケチャップ煮 りんご</p>	<p>15</p> <p>麦ご飯 じゃが芋と厚揚げの オイスターソース煮 コーン焼売 春雨の酢の物</p>	<p>16</p> <p>麦ご飯 カレーうどん きびなごかりかりフライ ピーマンのごま和え 一食やさいふりかけ</p>
<p>19</p> <p>敬老の日</p> 	<p>20</p> <p>麦ご飯 厚揚げのそぼろ煮 千草焼き(玉子焼き) じゃこふりかけ</p>	<p>21</p> <p>米粉パン スパゲッティカレー風味 キャベツとコーンのサラダ アップルコンポート</p>	<p>22</p> <p>麦ご飯 ゆばのお吸い物 さわらの西京焼 水菜とだいこんのおひたし わらびもち</p> <p>【郷土料理:京都府】</p>	<p>23</p> <p>秋分の日</p> 
<p>26</p> <p>麦ご飯 高野豆腐の煮物 いわしのおかか煮 切干大根の即席漬け 一食しそひじき</p> <p>【ファイバー献立】</p>	<p>27</p> <p>麦ご飯 麻婆豆腐 焼き餃子 チンゲン菜の オイスターソース炒め</p>	<p>28</p> <p>キャロットパン とうもろこしのスープ チキンカツ パプリカサラダ 一食アーモンド (代)一食いりこ</p>	<p>29</p> <p>麦ご飯 みそ汁 鶏の和風レモンソース煮 ツナと野菜の炒め物</p> <p>【和食の日】</p>	<p>30</p> <p>レンズ豆のドライカレー (麦ご飯) 福神漬 フルーツミックス</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。
 ☆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