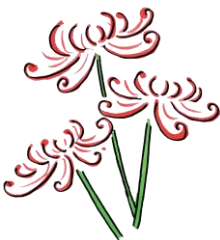


令和4年度 8・9月分献立表（中学校）

筑紫野市学校給食共同調理場

月	火	水	木	金
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……和食ではだしとうまみを生かして、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。				8/26 麦ご飯 肉団子のスープ 麻婆なす 冷凍みかん
8/29 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	8/30 麦ご飯 みそ汁 かつおフライ きゅうりとわかめの酢の物 【地場産献立:なす】	8/31 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 【行事食:野菜の日】	1 麦ご飯 ワントンスープ 青椒肉絲 梨	2 ウインナーカレー (麦ご飯 カレー ウインナー) 海藻サラダ
5 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	6 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 【鉄人献立】	7 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	8 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	9 麦ご飯 みそ汁 いわしの梅煮 里芋のそぼろ煮 月見団子 【行事食:十五夜】
12 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	13 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	14 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	15 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	16 麦ご飯 カレーうどん きびなごカリカリフライ ピーマンのごま和え 一食やさしいふりかけ
19 敬老の日 	20 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	21 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	22 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 【郷土料理:京都府】	23 秋分の日 
26 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 【ファイバー献立】	27 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	28 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	29 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 【和食の日】	30 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

☆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。
☆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