

令和4年度 11月分献立表（中学校）

筑紫野市学校給食共同調理場

月	火 1	水 2	木 3	金 4
筑紫野市市制50周年を 記念して、みなさんの 好きな献立を 盛り込んだ 1週間です。 	吹き寄せご飯 （麦ご飯 吹き寄せご飯の具） みそ汁 さんまのかぼすレモン煮 カット柿	米粉パン さつまいものシチュー ハンバーグきのこソース 海藻サラダ お祝いケーキ	文化の日 	ビーフカレー（麦ご飯） 福神漬 フルーツヨーグルト
	【市制施行50周年記念給食週間】			
	【和食の日】	【ファイバー献立】		【鉄人献立】
7	8	9	10	11
麦ご飯 大根と厚揚げの オイスターソース煮 焼き餃子 茎わかめと春雨の中華サラダ	麦ご飯 じゃがもちのお吸い物 小いわし梅の香揚げ れんこんのアーモンド炒め	ワンローフパン あさり入りトマトスパゲッティ キャベツとウインナーのソテー りんご 一食ソフトチーズ （代）一食いちごミックスジャム	ソースカツ丼 （麦ご飯 ソースカツ キャベツ） 打ち豆汁	麦ご飯 おでん さばみそホイル 春菊の香りしそ
	【行事食：いい歯の日】		【郷土料理：福井県】	【地場産献立：春菊】
14	15	16	17	18
麦ご飯 ちゃんこ汁 五色揚げ煮 みかん 一食しそひじき	麦ご飯 厚揚げと野菜のうま煮 鮭の塩焼き ほうれん草のごまみそ和え	キャロットパン 白菜とベーコンのスープ カレイフライ さつま芋とアーモンドのサラダ	麦ご飯 麻婆豆腐 中華炒め わかめとじゃこのさつと煮 ヨーグルト （代）ぶどうゼリー	麦ご飯 根菜汁 まぐろの大豆がらめ 切干大根の煮付け
21	22	23	24	25
麦ご飯 さつま汁 ししゃもフライ 大豆の磯煮	わかめ麦ご飯 鶏南うどん （うどん 鶏南うどんの具） 千草焼き（玉子焼き） 瀬戸内産レモンゼリー	勤労感謝の日 	麦ご飯 肉じゃが さばのかば焼き 切干大根のゆかり和え	ビーンズハヤシライス （麦ご飯） ベーコンポテト りんご
28	29	30	☆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	
麦ご飯 茎わかめときのこのスープ レバーとさつまいもと ナッツの揚げ煮 みかん 一食のりかつおふりかけ	麦ご飯 みそ汁 豚肉の甘辛焼き じゃがじゃこ	胚芽食パン ポトフ スコッチエッグ 一食ケチャップ 花野菜サラダ スイートポテト		

和食の日・・・料理を通して季節を感じるのも和食のよさです。柿や栗、里芋、さんまを取り入れ、秋の献立にしました。

ファイバー献立・・・きのこには、食物繊維がたくさん含まれています。

鉄人献立・・・牛肉には鉄がたくさん含まれています。

行事食（いい歯の日）・・・11月8日は「いい歯」の日です。歯にいい食べ物をとりいれています。

郷土料理・・・福井県の料理です。打ち豆とは、大豆をつぶしたものです。福井県でカツ丼といえば、ソースカツ丼のことを言います。

地場産献立・・・春菊は、筑紫野市近郊でとれたものを使用する予定です。

市制施行50周年記念 給食週間（10/31～11/4）

昭和47年4月1日の市制施行から50年という節目の年を記念して、人気のある献立の入った給食を提供する1週間です。2日（水）の献立には、市よりお祝いケーキがついています。

