

令和5年度 4月分献立表 (中学校)

筑紫野市学校給食共同調理場

月 10	火 11	水 12	木 13	金 14
麦ご飯 つみれ汁 鶏のから揚げ 菜の花のおかか和え	麦ご飯 じゃが芋のカレー風味 焼きししゃも ブロッコリーのごまみそ和え	入学式 	麦ご飯 みそ汁 さばのごまソースかけ ひじきと大豆の炒め煮 【和食の日】	わかめ麦ご飯 きつねうどん (うどん 油揚げ) 人参とツナの炒め物 アセロラゼリー
17	18	19	20	21
麦ご飯 豚汁 いわしの生姜煮 切干大根の煮付け	麦ご飯 麻婆豆腐 焼きぎょうざ 海藻サラダ	胚芽食パン 春野菜のポトフ 白身魚のケチャップソース ほうれん草ソテー	チキンカレー(麦ご飯) 福神漬 フルーツミックス	麦ご飯 厚揚げとじゃが芋のうま煮 きびなごカリカリフライ 昆布和え 【鉄人献立】
24	25	26	27	28
麦ご飯 みそ汁 ハンバーグケチャップソース 五目きんぴら 【ファイバー献立】	麦ご飯 高野豆腐の煮物 まぐろの大豆がらめ 梅和え 【郷土料理:和歌山県】	米粉パン スパゲッティミートソース キャベツとコーンのサラダ オレンジ 【地場産献立:キャベツ】	麦ご飯 肉団子のスープ 焼き春巻き 中華炒め 一食お魚ふりかけ	たけのご飯 (麦ご飯 たけのご飯の具) すまし汁 さわらのフリッター

和食の日・・・和食はご飯を主食として、汁物、主菜、副菜（一汁二菜）を組み合わせたバランスのよい食事です。

鉄人献立・・・厚揚げには、鉄がたくさん含まれています。

ファイバー献立・・・給食のご飯はいつも麦ご飯です。麦ご飯には食物繊維がたくさん含まれています。

郷土料理・・・和歌山県の料理です。高野豆腐は和歌山県の高野山で作られたことから名前が付けました。

勝浦はまぐろの水揚げが多くて有名な漁港です。紀州梅も有名です。

地場産献立・・・キャベツは、福岡県でとれたものを使う予定です。

毎月19日は
食育の日



子どもたちが食に関する正しい知識と望ましい食習慣を身に付けることができるように、学校、家庭、地域で連携して食育を推進する必要があります。



食事の準備や片付けなど、
できることからやってみましょう。



食事の買い物に
一緒に行ってみましょう。

食事の時に産地や栄養など、
食についての会話をしてみましょう。



バランスのよい朝ごはんを
食べましょう。

春はたけのごが
おいしいね！



筑紫野市でとれた
野菜は新鮮だね！

☆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5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