

令和5年度 6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>行事食・・・6月4日～10日は歯と口の健康週間です。 2日はよくかんで食べる献立です。</p> <p>和食の日・・・お箸を正しく持てるようにしましょう。</p> <p>地場産献立・・・筑紫野市でとれた玉ねぎを使う予定です。</p> <p>ファイバー献立・・・こんにやくとごぼうには食物繊維がたくさん含まれています。</p> <p>鉄人献立・・・あさりには鉄分がたくさん含まれています。</p> <p>郷土料理・・・23日の慰霊の日に合わせて、沖縄県の料理です。</p> <p>選択献立・・・福岡県の特産物を使ったデザートです。</p>				<p>1</p> <p>麦ご飯 麻婆豆腐 焼き餃子 海藻サラダ</p>	<p>2</p> <p>しそ麦ご飯 だご汁 儀助煮 茎若布の和え物</p> <p>【行事食:歯と口の健康週間】 【和食の日】</p>
<p>5</p> <p>かしわご飯 (麦ご飯、かしわご飯の具) わかめうどん 玉子焼き 冷凍黄桃</p>	<p>6</p> <p>麦ご飯 けんちん汁 さばのみそだれ しそひじきのごまだれ和え</p>	<p>7</p> <p>ぶどう食パン オニオンスープ ハンバーグデミグラスソース ポテトサラダ</p> <p>【地場産献立:玉ねぎ】</p>	<p>8</p> <p>麦ご飯 肉団子のスープ 大豆とレバーの揚げ煮 わかめのごまじゃこ煮</p>	<p>9</p> <p>麦ご飯 みそ汁 チキンカツ 切干大根の煮つけ</p>	
<p>12</p> <p>麦ご飯 お吸い物 きびなごカリカリフライ こんにやくとごぼうの金平 アセロラゼリー</p> <p>【ファイバー献立】</p>	<p>13</p> <p>麦ご飯 みそ汁 さばの塩焼き 小松菜のアーモンド和え</p>	<p>14</p> <p>ワンローパン 豆乳クラムチャウダー コロケ オレンジ</p> <p>【鉄人献立】</p>	<p>15</p> <p>麦ご飯 厚揚げのそぼろ煮 じゃこふりかけ もやしのごまみそ和え</p>	<p>16</p> <p>ビーンズカレー (麦ご飯) 福神漬 フルーツヨーグルト</p>	
<p>19</p> <p>麦ご飯 みそ汁 あじフライ ひじきと大豆の炒め煮</p>	<p>20</p> <p>麦ご飯 高野豆腐の煮物 いわし佃煮 きゅうりとわかめの酢の物 ファイバーヨーグルト (代)ぶどうゼリー</p>	<p>21</p> <p>キャロットパン 野菜スープ 鶏のレモンソース煮 アーモンドサラダ</p>	<p>22</p> <p>ハヤシライス (麦ご飯) フライドポテト ツナサラダ</p>	<p>23</p> <p>麦ご飯 スヌイ汁 ラフテー ゴーヤチャンプル カットパン</p> <p>【郷土料理:沖縄県】</p>	
<p>26</p> <p>麦ご飯 がんと野菜のうま煮 ししゃもフライ キャベツのおかか和え</p>	<p>27</p> <p>麦ご飯 家常豆腐 コーンシュウマイ 春雨の酢の物</p>	<p>28</p> <p>米粉パン ツナと野菜のスパゲッティ ほうれん草オムレツ アスパラガスのサラダ あまおういちごゼリー または 八女茶ムース</p> <p>【選択献立】</p>	<p>29</p> <p>麦ご飯 さつま汁 お魚ハンバーグ 野菜炒め</p>	<p>30</p> <p>麦ご飯 じゃが芋のカレー煮 いわしの梅煮 ごぼうのごまだれ和え</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。

☆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。

☆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。

☆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