

令和5年度 6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	
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。 和食の日・・・お箸を正しく持てるようにしましょう。 地場産献立・・・筑紫野市でとれた玉ねぎを使う予定です。 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。 鉄人献立・・・あさりには鉄分がたくさん含まれています。 郷土料理・・・23日の慰霊の日に合わせて、沖縄県の料理です。 選択献立・・・福岡県の特産物を使ったデザートです。			 	1 麦ご飯 麻婆豆腐 焼き餃子 海藻サラダ	2 しそ麦ご飯 だご汁 儀助煮 荳若布の和え物 【行事食:歯と口の健康週間】 【和食の日】
5 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	6 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	7 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 【地場産献立:玉ねぎ】	8 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	9 麦ご飯 みそ汁 チキンカツ 切干大根の煮つけ	
12 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 【ファイバー献立】	13 麦ご飯 みそ汁 さばの塩焼き 小松菜のアーモンド和え	14 ワンローフパン 豆乳クラムチャウダー コロッケ オレンジ 【鉄人献立】	15 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	16 ビーンズカレー (麦ご飯) 福神漬 フルーツヨーグルト	
19 麦ご飯 みそ汁 あじフライ ひじきと大豆の炒め煮	20 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	21 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	22 ハヤシライス (麦ご飯) フライドポテト ツナサラダ	23 麦ご飯 スヌイ汁 ラフテー ゴーヤチャンプル カットパイ 【郷土料理:沖縄県】	
26 麦ご飯 がんもと野菜のうま煮 ししゃもフライ キャベツのおかか和え	27 麦ご飯 家常豆腐 コーンシュウマイ 春雨の酢の物	28 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 【選択献立】	29 麦ご飯 さつま汁 お魚ハンバーグ 野菜炒め	30 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	

☆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