

令和6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	火 9	水 10	木 11	金 12
	麦ご飯 みそ汁 鶏の和風レモンソース煮 ほうれんそうのサラダ	入学式 	麦ご飯 ワンタンスープ 白身魚のチリソース ブロッコリーの中華和え 【1年生給食開始】	ハヤシライス (麦ご飯) フライドポテト キャベツとコーンのサラダ
	15 麦ご飯 厚揚げの煮物 さばの塩焼き ほうれん草のごま和え 【ファイバー献立】	16 わかめ麦ご飯 きつねうどん (うどん 油揚げ) にんじんとツナのソテー	17 ワンローパン 春野菜のポトフ あじフライ りんご 【地場産献立:アスパラガス】	18 ビーフカレー (麦ご飯) 福神漬 フルーツミックス 【鉄人献立】
22 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 小松菜のごま和え	23 麦ご飯 麻婆豆腐 焼き春巻き 海藻サラダ	24 キャロットパン スパゲッティミートソース ごぼうサラダ オレンジ	25 麦ご飯 みそ汁 ハンバーグ ケチャップソース 春野菜の炒め物	26 麦ご飯 けんちん汁 まぐろの大豆がらめ 切干大根のはりはり漬け 日向夏みかんゼリー 【郷土料理:神奈川県】
29 昭和の日	30 たけのこご飯 (麦ご飯 たけのこご飯の具) みそ汁 和風フライドチキン	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。 地場産献立・・・アスパラガスは筑紫野市でとれたものを使用する予定です。 鉄人献立・・・牛肉には鉄がたくさん含まれています。 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。 郷土料理・・・神奈川県のご郷土料理です。けんちん汁は建長寺のお坊さんが崩れた豆腐で作った野菜たっぷりの「建長汁」が有名になり、いつしか「けんちん汁」になったといわれています。三浦半島は日本屈指のまぐろの水揚げ量を誇ります。また、三浦大根を使ったはりはり漬けは定番料理としてパリパリとした食感が家庭で楽しまれています。		



筑紫野市でとれた野菜を給食に取り入れています。

☆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6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