

令和6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 3	火 4	水 5	木 6	金 7
麦ご飯 鶏肉と厚揚げの煮物 いわしのおかか煮 ゆかり和え	麦ご飯 みそ汁 ししゃもフライ 小松菜のアーモンド和え 【行事食：歯と口の健康週間】	米粉パン オニオンスープ トマトオムレツ アスパラガスのサラダ 【地場産献立：アスパラガス】	麦ご飯 春雨スープ 豚肉のキムチ炒め ひじきふりかけ 豆乳プリンタルト 【和食の日】	麦ご飯 じゃが芋のそぼろ煮 儀助煮 花野菜サラダ
10	11	12	13	14
麦ご飯 厚揚げのみそ煮 玉子焼き ひじきの煮物 一食味付のり	豚じゃこ丼 （麦ご飯） けんちん汁 小松菜のごま和え	キャロットパン スパゲッティソース炒め ウインナー オレンジ	麦ご飯 みそ汁 タラフライ こんにゃくとごぼうの金平 【ファイバー献立】	ポークカレー （麦ご飯） 福神漬け フルーツヨーグルト
17	18	19	20	21
麦ご飯 ワンタンスープ たらとナッツの揚げ煮 切干大根の即席漬け	しそ麦ご飯 わかめうどん さばのゆずみそ煮 厚揚げと野菜の炒め物 ヨーグルト （代）ぶどうゼリー	カレードッグ （背割りパン カレードッグの具） 野菜スープ オレンジ	麦ご飯 みそ汁 鶏肉とレバーのケチャップ煮 ブロッコリーのじゃこ和え	麦ご飯 スヌイ汁 ラフテー ゴーヤチャンプル カットパイン 【郷土料理：沖縄県】
24	25	26	27	28
麦ご飯 野菜たっぷりみそ汁 鶏の照煮 じゃがじゃこ 八女茶ムースまたは あまおういちごゼリー 【選択献立：福岡県産デザート】	麦ご飯 麻婆豆腐 コーンシュウマイ 茎わかめと春雨の中華サラダ 一食いりこ	ワンローフパン 豆乳クラムチャウダー チキンカツ コールスロー 【鉄人献立】	麦ご飯 鶏ごぼう汁 さばの塩焼き ブロッコリーのごまみそ和え	コロコロ野菜の肉みそ丼 （麦ご飯） すまし汁 ポテトサラダ

行事食・・・6月4日から10日は「歯と口の健康週間」です。歯の健康のために、カルシウムの多い食品や、かみごたえのある食品を取り入れています。

地場産献立・・・筑紫野市で栽培されたアスパラガスを使用する予定です。

和食の日・・・正しい箸使いで食べることを伝えるために、儀助煮を取り入れています。

ファイバー献立・・・ごぼうやこんにゃくなど食物繊維の多い食品をとりいれた献立です。

郷土料理・・・6月23日の「沖縄慰霊の日」にちなんで、今月は沖縄県の郷土料理です。

選択献立・・・福岡県の特産物を使ったデザートです。

鉄人献立・・・あさりには鉄がたくさん含まれています。



☆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。

☆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