

令和6年度 8・9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
1日にとりたい野菜の量は 350gです。 朝1皿、昼2皿、夕2皿で合計6皿 の野菜料理を毎日食べましょう。 	8/27 麦ご飯 麻婆豆腐 焼きぎょうざ 冷凍みかん	8/28 ぶどうパン スパゲッティカレー風味 トマトオムレツ レモンサラダ	8/29 麦ご飯 じゃがいものピリ辛煮 わかめとじゃこのさつと煮 なすの香味和え ヨーグルト （代）ももゼリー	8/30 麦ご飯 野菜たっぷりみそ汁 さばのごまソース 切干大根のゆかり和え 【鉄人献立】 【行事食:野菜の日】
2 麦ご飯 肉団子のスープ ホキの大豆がらめ 梨	3 麦ご飯 なすのみそ汁 豚肉の生姜焼き 野菜炒め レモンゼリー 【地場産献立:なす】	4 ワンローフパン 豆乳チャウダー ハンバーグケチャップソース コールスロー	5 麦ご飯 厚揚げと野菜のうま煮 あじの塩焼き わかめの酢の物 【ファイバー献立】	6 チキンライス （麦ご飯 チキンライスの具） 野菜スープ いかフライ
9 麦ご飯 きしめん みそカツ キャベツのじゃこ和え 【郷土料理:愛知県】	10 麦ご飯 さつま汁 お魚ハンバーグ 五目きんぴら	11 ビーンズドッグ （背割りパン ビーンズドッグの具） ポトフ オレンジ	12 麦ご飯 ワンタンスープ 回鍋肉 ブロッコリーの中華和え	13 コロケカレー （麦ご飯 カレー かぼちゃコロケ） 海藻サラダ
16 敬老の日 	17 麦ご飯 みそ汁 いわしの梅煮 里芋の煮物 お月見クレープ 【行事食:十五夜】	18 胚芽食パン 冬瓜スープ 鶏肉と豆の照り煮 パプリカサラダ	19 麦ご飯 カレーうどん きびなごカリカリフライ ほうれんそうのごま和え 一食しそひじき	20 麦ご飯 肉じゃが 玉子焼き 茎わかめの炒め煮
23 振替休日 	24 麦ご飯 だご汁 さばの塩焼き 昆布和え 【和食の日】	25 ワンローフパン ポテトスープ 肉団子のオーロラソース アーモンドサラダ 一食アプリコットジャム	26 麦ご飯 がんもと野菜のうま煮 焼きししゃも ブロッコリーのごまみそ和え	27 ハヤシライス （麦ご飯） ポテトサラダ オレンジ
30 麦ご飯 とうもろこしのスープ レバーとさつま芋と ナッツの揚げ煮 茎わかめと春雨の 中華サラダ	行事食（野菜の日）・8月31日は「野菜の日」です。野菜たっぷりみそ汁で野菜を多くとりましょう。 鉄人献立・・・・・・鉄分を多く含む切干大根を和え物にします。切干大根は生の大根より鉄分を多く含みます。 地場産献立・・・・・・筑紫地区でとれたなすを使用する予定です。 ファイバー献立・・・・海藻には食物繊維が多く含まれています。乾燥わかめ4gでレタス1/2個分の食物繊維がとれます。 郷土料理・・・・・・愛知県の郷土料理「きしめん」と「みそカツ」を紹介します。 和食の日・・・・・・発酵食品のみその良さを伝えるために、「だご汁」を取り入れています。 行事食（十五夜）・・・・十五夜にちなんで「里芋の煮物」や「お月見クレープ」を取り入れています。 			

☆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。

☆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