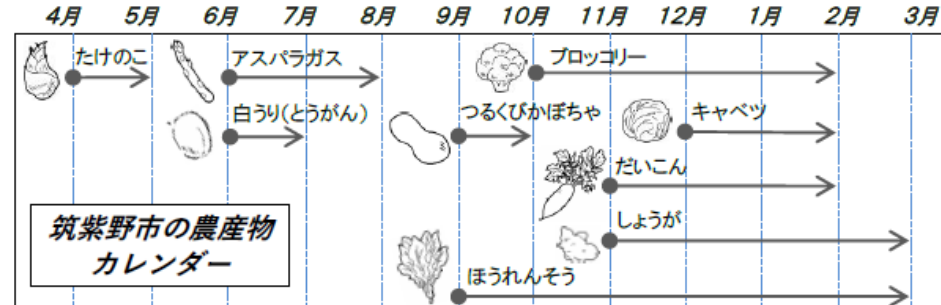


令和6年度 12月分献立表 (小学校)

筑紫野市学校給食共同調理場

月	火	水	木	金
2 麦ご飯 トマトスープ れんこんバーグ アスパラガスの ツナマヨサラダ 【料理コンクール入賞作品】	3 麦ご飯 肉じゃが いわし佃煮 ブロッコリーのごまみそ和え	4 胚芽食パン ソパ(スープ) ワチナンゴ・ア・ベラクルサーナ (白身魚のトマト煮) エンサラダ・デ・リモン ー食いちごミックスジャム 【世界の料理:メキシコ】	5 麦ご飯 芋煮 さばの塩焼き 茎わかめの炒め煮 【和食の日】	6 冬野菜カレー (麦ご飯) 福神漬 フルーツヨーグルト
9 麦ご飯 おでん もやしのごま和え 【地場産献立:大根】	10 中華風炊き込みご飯 チキンカツ 中華炒め	11 キャロットパン ツナと野菜のスパゲッティ ウインナー 花野菜サラダ	12 麦ご飯 豚肉と厚揚げの煮物 アーモンド入り野菜炒め りんご 【ファイバー献立】	13 麦ご飯 だご汁 玄米入り平つくね ひじきと大豆の炒め煮
16 わかめ麦ご飯 かき揚げうどん (うどん かき揚げ) 春菊の香り和え	17 麦ご飯 家常豆腐 茎わかめと春雨の中華サラダ	18 ワンローフパン 白いんげん豆のシチュー トマトオムレツ ほうれん草とコーンのソテー 焼きプリンタルト または ガトーショコラ または いちごとみかんの2色ゼリー 【選択献立・鉄人献立】	19 麦ご飯 白菜と肉団子のスープ レバーとさつまいもと ナッツの揚げ煮 みかん	20 麦ご飯 みそ汁 いわしのみぞれ煮 かぼちゃの煮物 【行事食:冬至】
23 麦ご飯 豚汁 さばのゆずソース しそひじきのごまだれ和え	地元の野菜を もっと食べよう! 筑紫野市では たくさんおいしい 冬野菜が作られ ています。  			

料理コンクール入賞献立・・・福岡県料理コンクールで特別賞をいただいた献立です。地場産物を使用し、不足しがちな栄養素をおいしくとるための献立を調理員さんが考えました。

世界の料理・・・メキシコでとれるワチナンゴという自身の魚を使ったベラクルスの伝統料理などを紹介します。

和食の日・・・給食の魚は骨があります。正しいはしづかいで、マナーを守って上手にさばの塩焼きを食べましょう。

地場産献立・・・筑紫野市の近隣、那珂川市で収穫された大根をたっぷり使ったおでんです。

ファイバー献立・・・りんごには食物繊維がたくさん含まれています。

鉄人献立・・・ほうれん草は鉄分を多く含む野菜です。

選択献立・・・3種類のデザート（焼きプリンタルト・ガトーショコラ・ゼリー）の中から一つ選択します。

行事食（冬至）・・・冬至の日にかぼちゃを食べるとかぜをひきにくくなると言われています。

☆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