

令和7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	水	木	金
野菜を食べよう 春が旬の野菜  	8 ハヤシライス(麦ご飯) フライドポテト カラフルサラダ	9 入学式 	10 麦ご飯 みそ汁 鶏のレモンソース煮 じゃがじゃこ 【1年生給食開始】	11 麦ご飯 若竹汁 いわしの甘露煮 春野菜の炒め物 【ファイバー献立】
14 麦ご飯 みそ汁 さばのねぎソース 茎わかめの炒め煮 【和食の日】	15 麦ご飯 厚揚げとじゃが芋のうま煮 ししゃもフライ ブロッコリーのごま和え 【鉄人献立】	16 胚芽食パン 白いんげん豆のシチュー 豚肉のケチャップ煮 レモンサラダ	17 チキンカレー(麦ご飯) フルーツミックス	18 麦ご飯 麻婆豆腐 コーンシューマイ 海藻サラダ 一食いりこ
21 麦ご飯 春野菜のみそ汁 ハンバーグケチャップソース ポテトサラダ	22 たけのこご飯 (麦ご飯 たけのこご飯の具) 肉団子汁 さわらフライ 【地場産献立:たけのこ】	23 キャロットパン スパゲッティミートソース 花野菜サラダ オレンジ	24 麦ご飯 ざぶ汁 チキン南蛮 切干大根の炒め煮 一食ノンエッグマヨネーズ 【郷土料理:宮崎県】	25 麦ご飯 家常豆腐 焼きぎょうざ 茎わかめのサラダ
28 しそ麦ご飯 きつねうどん (うどん きつねうどんの具) 人参とツナのごま炒め 豆乳プリンタルト	29 <div style="text-align: center;">  </div>	30 ワンローフパン コーンポタージュ ホキフライ ほうれん草のソテー	<div style="text-align: center;">  </div>	

ファイバー献立・・・筑紫野市の給食のご飯の基本は麦ご飯です。麦ご飯には食物繊維がたくさん含まれています。

和食の日・・・・・・和食の基本の形、一汁二菜となるように主食とおかずを組み合わせると栄養バランスが整いやすくなります。この日は魚料理を中心に一汁二菜の献立となっています。

鉄人献立・・・・・・厚揚げをはじめとする大豆製品には鉄が多く含まれています。

地場産献立・・・・・・福岡県内で栽培されたたけのこを使用する予定です。

郷土料理・・・・・・宮崎県の郷土料理です。チキン南蛮は延岡市発祥の料理です。ざぶ汁は主に根菜類をざぶざぶと煮ることから名前がついたといわれています。宮崎県は切干大根の一大産地でもあります。

☆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