

令和7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 2	火 3	水 4	木 5	金 6
麦ご飯 豆腐のカレー煮 焼きぎょうざ ブロッコリーのごまみそ和え	麦ご飯 肉じゃが かんぱちそぼろふりかけ ほうれん草の香り和え	米粉パン ビーンズシチュー トマトオムレツ パプリカサラダ 一食サクッと昆布 【行事食：歯と口の健康週間】	麦ご飯 だご汁 儀助煮 切干大根のゆかり和え	かしわご飯 (麦ご飯 かしわご飯の具) 野菜たっぷりみそ汁 さばの竜田揚げ
9	10	11	12	13
麦ご飯 じゃが芋のそぼろ煮 筑紫野野菜の玉子焼き アスパラガスのソテー 【地場産献立：アスパラガス】	麦ご飯 とうもろこしのスープ レバー入り酢鶏	ぶどう食パン ツナと野菜のスパゲッティ チキンカツ オレンジ 【鉄人献立】	麦ご飯 みそ汁 いわしの梅煮 アーモンド入り野菜炒め	ポークカレー(麦ご飯) フルーツミックス
16	17	18	19	20
麦ご飯 豚汁 さばのごまソースかけ ひじきと大豆の炒め煮 【和食の日】	麦ご飯 じゃが芋と厚揚げの オイスターソース煮 茎わかめと春雨の中華サラダ 一食やさいふりかけ	ワンローフパン コーンポタージュ ハンバーグトマトソース オレンジ	麦ご飯 韓国風わかめスープ デジプルコギ ナムル	ハヤシライス(麦ご飯) ベーコンポテト グリーンサラダ
23	24	25	26	27
麦ご飯 スヌイ汁 ラフテー ゴーヤチャンプル カットパイ 【郷土料理：沖縄県】	麦ご飯 がんと野菜のうま煮 あじの塩焼き こんにゃくとごぼうの金平	ワンローフパン トマトクラムチャウダー 豆乳コロッケ アスパラガスサラダ	わかめ麦ご飯 五目うどん さつまいもの天ぷら いかと野菜の炒め物	麦ご飯 厚揚げのみそ煮 きゅうりのかぼす和え ムース または あまおういちごゼリー 【選択献立】
30	行事食・・・・・・・・6月4日から10日は「歯と口の健康週間」です。よくかんで食べることは、歯と口の健康のために大切です。4日はかみごたえのある献立を取り入れています。 地場産献立・・・・筑紫野市でとれたアスパラガスを使用する予定です。 鉄人献立・・・・ぶどうパンに入っている干しぶどうには鉄分がたくさん含まれています。 和食の日・・・・「だし」は日本の伝統的な食文化である和食の基本です。豚汁やみそ汁はいりこでとっただしを使っています。 郷土料理・・・・23日の慰霊の日に合わせて、沖縄県の料理を紹介します。 ファイバー献立・・こんにゃくとごぼうには食物繊維がたくさん含まれています。 選択献立・・・・デザートを選択です。ムースにはカルシウム、ゼリーにはビタミンCが多く含まれています。			
麦ご飯 みそ汁 ホキのねぎソース ポテトサラダ				

☆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7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