

令和7年度 7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	2	3	4
	麦ご飯 じゃが芋のカレー煮 厚揚げと野菜の炒め物 一食しそひじき	胚芽食パン ポテトスープ 筑紫野野菜のオムレツ ビーンズサラダ 一食トマトケチャップ	あさり入り中華丼 (麦ご飯) しゅうまい 枝豆(筑紫野市馬市産)	夏野菜カレー(麦ご飯) フルーツヨーグルト
7	8	9	10	11
麦ご飯 天の川汁 玉子焼き チンゲンサイのごま炒め セタゼリー 【行事食:七夕】	麦ご飯 厚揚げのみそ煮 いわしの生姜煮 昆布和え 【和食の日】	ソフトフランスパン フォーガー チャーズオー 空心菜とアーモンドの炒め物 マンゴープリン (代)レモンゼリー 【世界の料理:ベトナム】	麦ご飯 ワンタンスープ 回鍋肉 小魚佃煮	麦ご飯 みそ汁 ねぎだれからあげ 切干大根の煮付け 【地場産献立:根深ねぎ】 【ファイバー献立】
14	15	16	17	
麦ご飯 冬瓜と肉団子のスープ さばの塩焼き ほうれん草の香り和え	チキンピラフ ハンバーグガーリックソース ブロッコリーのアーモンドサラダ ヨーグルト (代)ぶどうゼリー	ライ麦食パン スパゲッティシシリアン アスパラガスのツナマヨサラダ オレンジ	麦ご飯 春雨スープ レバー入り酢鶏	

鉄人献立・・・大豆の生育過程である枝豆には、鉄分がたくさん含まれています。3日の枝豆は筑紫野市馬市でとれた黒枝豆を使用しています。味わって食べてくださいね。

行事食・・・7月7日の七夕にちなんで、「天の川汁」や「セタゼリー」を取り入れています。「天の川汁」は、天の川に見立てたそうめんと星に見立てたオクラを入れています。

和食の日・・・日本には四季があり、季節によって様々な食材があります。旬の食材を料理に使うことは和食の特徴の一つです。旬の食材を取り入れることでおいしいだけでなく、料理で季節を感じることができます。今月は旬のきゅうりを使った和え物を取り入れています。

世界の料理・・・ベトナムの料理です。ベトナムは、昔、フランスの統治下にあり、フランスパンがよく食べられています。「フォーガー」は鶏がら出汁のライスヌードル(お米の麺料理)です。チャーズオーは揚げ春巻きです。

地場産献立・・・筑紫野市の馬市地区で栽培された根深ねぎを使う予定です。みなさんに、安心しておいしいねぎを食べしてほしいと除草剤や化学肥料を極力使わないように育てています。

ファイバー献立・・・切干大根には食物繊維が豊富に含まれています。

☆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