

令和7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 8/26	水 8/27	木 8/28	金 8/29
	麦ご飯 麻婆豆腐 もやしのソテー 冷凍みかん	ワンローフパン ちゃんぽんうどん マヨいりこ コーンシュウマイ 一食いちごミックスジャム 【鉄人献立】 【郷土料理:長崎県】	麦ご飯 ワタンスープ 豚肉の中華風照り焼き ピーマンのじゃこ和え	麦ご飯 じゃが芋のそぼろ煮 焼きししゃも 切干大根の煮つけ
1	2	3	4	5
チキンライス (麦ご飯 チキンライスの具) 野菜スープ コロケ 【行事食:野菜の日】	麦ご飯 厚揚げの中華煮 焼き春巻き 梨	ライ麦食パン コーンポタージュ トマトオムレツ キャベツと ブロッコリーのサラダ 【ファイバー献立】	麦ご飯 みそ汁 いわしの生姜煮 カットコーン 【地場産献立:天拝みそ】	ビーンズハヤシ(麦ご飯) ツナサラダ レモンゼリー
8	9	10	11	12
麦ご飯 がんもと野菜のうま煮 きびなごカリカリフライ 海藻サラダ	麦ご飯 みそ汁 ハンバーグおろしソース ごぼうサラダ	米粉パン ミネストローネ チキンカツ ブロッコリーサラダ	麦ご飯 のっぺい汁 さばみそホイル なすの香味だれ	レンズ豆のドライカレー (麦ご飯) フルーツミックス
15	16	17	18	19
敬老の日 	麦ご飯 高野豆腐の煮物 筑紫野野菜の玉子焼き こんにゃくとごぼうの金平 一食やさいふりかけ	ビーンズドッグ (背割りコッペパン ビーンズドッグの具 キャベツのサラダ) かぼちゃポタージュ	麦ご飯 だご汁 鶏の和風レモンソース煮 じゃがじゃこ	麦ご飯 みそ汁 さばの塩焼き ひじきと大豆の炒め煮 【和食の日】
22	23	24	25	26
麦ご飯 厚揚げのそぼろ煮 いわしの梅煮 アスパラガスのごま酢和え	秋分の日 	キャロットパン スパゲッティカレー風味 ツナと野菜のソテー 冷凍黄桃	麦ご飯 みそ汁 あじフライ オクラのごまサラダ	麦ご飯 春雨スープ 鶏肉とナッツの揚げ煮 わかめとじゃこのさっと煮
29	30	鉄人献立・・・いりこには鉄分がたくさん含まれています。 郷土料理・・・長崎県の郷土料理です。鎖国時代にも中国との交流があった長崎では、今でも中国の文化が色濃く残っています。 行事食・・・8月31日の野菜の日にちなんだ野菜スープがあります。 ファイバー献立・・・ライ麦には食物繊維がたくさん含まれています。 地場産献立・・・給食のみそ汁は、筑紫野市内で作られた大豆を使って筑紫野市で作られたみそを使っています。 和食の日・・・和食では、ごはんを左側に、汁物を右側に、おかずを奥に並べます。		
麦ご飯 野菜たっぷりみそ汁 マグロメンチカツ しそひじきのごまだれ和え	麦ご飯 肉団子のスープ 大豆とレバーの揚げ煮 冷凍洋梨			

☆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