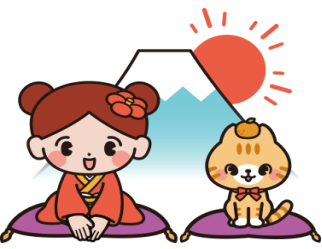



令和7年度 1月分献立表（中学校）

筑紫野市学校給食共同調理場

月	火	水	木	金
 <p>1月24日から30日は 全国学校給食週間</p> <p>学校給食は子どもたちが食に関する正しい知識と望ましい食習慣を身に付けるために重要な役割を果たしています。全国学校給食週間は、このような学校給食の意義や役割についての理解を深めて、関心を高めるための一週間です。</p>				9 麦ご飯 雑煮 ぶりの照り焼き 紅白なます 一食黒豆 （代）一食サクッと昆布 【和食の日】 【行事食：鏡開き】
12 成人の日 	13 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 【鉄人献立】	14 ワンローフパン ビーンズシチュー トマトオムレツ 花野菜サラダ	15 麦ご飯 大根と厚揚げの オイスターソース煮 かんぱちそぼろふりかけ 春雨の酢の物	16 根菜カレー（麦ご飯） フルーツヨーグルト
19 麦ご飯 芋煮 金時豆コロッケ ほうれん草の香り和我	20 麦ご飯 きのこの豆乳スープ ハンバーグデミソースかけ ブロッコリーのごまみそ和え	21 ぶどう食パン ほうれん草とベーコンの スパゲッティ チキンカツ アーモンドサラダ	22 麦ご飯 豆腐のカレー煮 コーンシュウマイ りんご 【ファイバー献立】	23 麦ご飯 おでん いわし佃煮 白菜のゆず風味 ヨーグルト （代）ぶどうゼリー 【地場産献立：白菜】
26 麦ご飯 すいとん 鮭の塩焼き みかん 一食しそひじき 【行事食：給食記念日】	27 麦ご飯 わかめスープ レバーとさつまいもと ナッツの揚げ煮 ほうれんそうのサラダ	28 米粉パン 野菜スープ 牛肉のバーベキューソース ビーンズサラダ	29 麦ご飯 がめ煮 いわしの梅みそ煮 菜の花のごま和え いちごクレープ 【郷土料理：福岡県】	30 しそ麦ご飯 わかめうどん ちくわの磯部揚げ 厚揚げと野菜の炒め物

和食の日・・・伝統行事と和食は深い関わりがあります。正月のおせちや雑煮もその一つです。
 行事食（鏡開き）・・・1月11日は鏡開きです。神様が宿っていた鏡餅を食べることで一年の健康を願う伝統行事です。
 鉄人献立・・・さばには鉄分がたくさん含まれています。
 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。
 地場産献立・・・白菜のゆず風味には、筑紫野市近郊でとれた白菜を使う予定です。
 行事食（給食記念日）・・・1月24日は給食記念日です。給食は明治22年に山形県鶴岡市で提供されたのが、一番最初でした。この日は昔の給食を再現します。
 郷土料理・・・福岡県の郷土料理です。がめ煮は祭りや祝い事の時に食べられます。また、海に面した福岡県ではさばやいわし、ブリなどの青魚がよく食べられます。

☆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