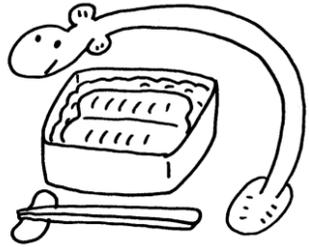


平成30年度7月分献立表（小学校）

筑紫野市学校給食共同調理場

yy

月 2	火 3	水 4	木 5	金 6
麦ご飯 韓国風肉じゃが ししゃもフライ きゅうりの梅和え	鶏ごぼう丼(麦ご飯) あさりのみそ汁 じゃこ和え	ワンローフパン 豆とじゃがいものスープ 豚肉のマリネ オレンジ	麦ご飯 チキンストロガノフ ピロシキ キャベツのサラダ 【世界の料理:ロシア】	麦ご飯 天の川汁 あじの塩焼き なすの香味だれ セタゼリー 【行事食:七夕】
9	10	11	12	13
麦ご飯 つみれ汁 コロケ ひじきと大豆の炒め煮 【ファイバー献立】	麦ご飯 家常豆腐 しゅうまい 枝豆 【鉄人献立】	ワンローフパン 夏野菜スープ 鶏のレモンソース煮 アスパラと赤玉ねぎのサラダ 一食アーモンド (代)一食黒糖ビーンズ 【地場産献立】	麦ご飯 みそ汁 いわしの梅煮 昆布和え 【和食の日】	麦ご飯 春雨スープ 酢鶏 オレンジ
16	17	18	19	
海の日 	チキンピラフ ホキフライ ビーンズサラダ アイスクリーム (代)みかんシャーベット	ぶどう食パン スパゲティシシリアン ほうれん草オムレツ カットコーン	夏野菜カレー(麦ご飯) 福神漬け フルーツミックス	

世界の料理・・・サッカーワールドカップが行われているロシアの料理です。

行事食・・・7月7日の七夕にちなんで、「天の川汁」とセタゼリーをとりいれました。

ファイバー献立・・・ひじきには、食物繊維がたくさん含まれています。

鉄人献立・・・枝豆には、鉄がたくさん含まれています。

地場産献立・・・アスパラと赤玉ねぎのサラダに使うグリーンアスパラガスと赤玉ねぎは、筑紫野市内でとれたものを使う予定です。

和食の日・・・和食のマナーでは、テーブルに向って、左に主食のご飯、右にみそ汁などの汁物を置きます。そして、左上に主菜、右上に副菜を置きます。ご飯茶碗や汁椀は手に持って食べましょう。

食について考えよう！毎月19日は食育の日

地元の野菜をもっと食べよう！

「地産地消」って何？

地域で生産された農産物を、地域で消費しようとする取組です。「とにかく新鮮・生産者の顔が見える・地域の食文化が分かる・環境にやさしい」など、地元の食材にはいいことがいっぱい！

筑紫野市で採れる野菜



☆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「平成30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