

# 令和8年度 4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
		8	9	10
		ハヤシライス(麦ご飯) フライドポテト パプリカサラダ	入学式 	麦ご飯 肉団子のスープ 鶏肉とさつまいもの揚げ煮 ブロッコリーの中華和え 【1年生給食開始】
13	14	15	16	17
麦ご飯 厚揚げとじゃが芋のうま煮 いわしのかぼすレモン煮 ほうれん草の香り和え 【鉄人献立】	しそ麦ご飯 肉うどん (うどん 肉うどんの具) 人参とツナのごま炒め	胚芽食パン 春野菜のポトフ 肉団子のオーロラソース煮 オレンジ 一食メープルゼリー 【地場産献立:アスパラガス】	麦ご飯 磯煮 お魚ハンバーグ ブロッコリーのごまみそ和え	チキンカレー(麦ご飯) フルーツミックス
20	21	22	23	24
麦ご飯 若竹汁 ハンバーグケチャップソース ポテトサラダ 【ファイバー献立】	麦ご飯 みそ汁 さばのゆずソース 昆布和え 【和食の日】	キャロットパン スパゲッティミートソース 野菜ソテー 冷凍黄桃	麦ご飯 じゃが芋のカレー煮 きびなごカリカリフライ ひじきと大豆の炒め煮	麦ご飯 煮ぼうとう ゼリーフライ 小松菜のふりかけ 一食ソース 梨ゼリー 【郷土料理:埼玉県】
27	28	29	30	
麦ご飯 みそ汁 牛肉の生姜焼き 春野菜の炒め物	たけのご飯 (麦ご飯 たけのご飯の具) 菜の花のお吸い物 さわらの天ぷら あまおういちごゼリー	昭和の日 	麦ご飯 麻婆豆腐 焼き春巻き 海藻サラダ	

鉄人献立・・・厚揚げをはじめとする大豆製品には鉄が多く含まれています。

地場産献立・・・筑紫野市内でとれたアスパラガスを使用する予定です。

ファイバー献立・・・筑紫野市の給食のご飯の基本は麦ご飯です。麦ご飯には食物繊維がたくさん含まれています。

和食の日・・・和食の基本の形、一汁二菜となるように主食とおかずを組み合わせると栄養バランスが整いやすくなります。

この日は魚料理を中心に一汁二菜の献立となっています。

郷土料理・・・埼玉県の郷土料理です。小麦の生産が盛んで深谷を中心に煮ぼうとうが食べられていました。ゼリーフライとは、おからにじゃがいもや野菜を入れて揚げた料理です。小判のような形から「銭フライ」と言われていたものが「ゼリーフライ」になりました。

☆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8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。

☆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、同じ製造工場に※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