

平成30年度8、9月分献立表（小学校）

筑紫野市学校給食共同調理場

月	火 8/28	水 8/29	木 8/30	金 8/31
毎月19日は 食育の日 	ハヤシライス(麦ご飯) はりはり漬 フルーツヨーグルト	ワンローフパン オニオンスープ ハンバーグおろしソース パプリカサラダ 一食いちごミックスジャム	麦ご飯 あさり入り麻婆豆腐 焼き餃子 春雨の酢の物	麦ご飯 みそ汁 鰯のかば焼き もやしのおかか和え 【鉄人献立】
3	4	5	6	7
麦ご飯 ワンタンスープ 青椒肉絲 梨	高菜そぼろ丼(麦ご飯) 魚そうめん汁 海藻サラダ アセロラゼリー	ビーンズドッグ (背割りコッペパン ビーンズドッグの具) 野菜スープ ブロッコリーサラダ	麦ご飯 じゃが芋のカレー風味 焼きししゃも 枝豆	麦ご飯 わかめスープ レバーとナッツの揚げ煮 キャベツの即席漬け
10	11	12	13	14
麦ご飯 みそ汁 鶏の和風レモンソース煮 ポテトサラダ	麦ご飯 高野豆腐の煮物 まぐろの竜田揚げ きゅうりの梅和え 【郷土料理:和歌山県】	ぶどう食パン スパゲティソース炒め オムレツ アスパラガスサラダ	あさり入り中華丼(麦ご飯) オクラとわかめの和え物 オレンジ 一食アーモンド (代)一食黒糖ビーンズ	いかリングカレー (麦ご飯 カレー いかリングフライ) グリーンサラダ
17	18	19	20	21
敬老の日 	麦ご飯 冬瓜のすまし汁 ホキごまフライ ピーマンのじゃこ和え 一食しそひじき 【和食の日】 【地場産献立:冬瓜】	胚芽食パン レタスのスープ 鶏と大豆のケチャップ煮 アーモンドサラダ 一食スライスチーズ (代)一食いりこ 【ファイバー献立】	麦ご飯 芋煮 野菜炒め りんご 一食納豆	麦ご飯 けんちん汁 さばの塩焼き なすの香味だれ 月見団子 (代)お月見ゼリー 【行事食:十五夜】
24	25	26	27	28
	麦ご飯 みそ汁 さんま生姜煮 五目きんぴら	ワンローフパン 豆乳クラムチャウダー かぼちゃコロケ コールスロー	わかめ麦ご飯 カレーうどん 卵焼き 小松菜のアーモンド和え 冷凍みかん	麦ご飯 厚揚げとじゃが芋のうま煮 鰯の塩焼き 切干大根の酢の物

☆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※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

鉄人献立・・・鰯には鉄がたくさん含まれています。

郷土料理・・・和歌山県の料理です。高野豆腐、まぐろ、梅は和歌山県の特産品です。

和食の日・・・日本は四季があるため、季節によって多様な食材があります。旬の食材を利用することも和食の特徴のひとつです。給食では旬のピーマンを使って和え物にしています。

地場産献立・・・すまし汁の冬瓜は、筑紫野市近郊でとれたものを使用する予定です。

ファイバー献立・・・胚芽パンには、食物繊維がたくさん含まれています。

行事食(十五夜)・・・9月24日は十五夜です。月見団子をとりいれています。