



令和8年度 6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
1	2	3	4	5
麦ご飯 鶏ごぼう汁 さばみそホイル ブロッコリーのごま和え アセロラゼリー	麦ご飯 麻婆豆腐 焼きぎょうざ 海藻サラダ	ぶどう食パン コーンポタージュ トマトオムレツ グリーンサラダ 【鉄人献立】	しそ麦ご飯 みそ汁 儀助煮 発芽玄米入平つくね 【行事食:歯と口の健康週間】	麦ご飯 厚揚げの中華煮 さつまいものかりんとうがらめ わかめとじゃこのさつと煮
8	9	10	11	12
麦ご飯 豚汁 お魚ハンバーグ 切干大根の煮つけ 八女茶ムース (代)レモンゼリー 【和食の日】	麦ご飯 高野豆腐の煮物 きびなごカリカリフライ しそひじきのごまだれ和え 一食味付のり	キャロットパン ツナと野菜のスパゲッティ チキンカツ オレンジ	麦ご飯 のっぺい汁 いわしの梅煮 ブロッコリーのごまみそ和え	麦ご飯 じゃが芋と厚揚げの オイスターソース煮 野菜炒め 冷凍黄桃
15	16	17	18	19
わかめ麦ご飯 五目うどん さつまいもの天ぷら 小松菜のアーモンド和え	麦ご飯 じゃが芋のそぼろ煮 筑紫野野菜の玉子焼き ひじきの煮物	県産小麦パン(ワンローフパン) 豆乳クラムチャウダー ホキフライ アスパラガスサラダ 【地場産献立:アスパラガス】	麦ご飯 家常豆腐 コーンシュウマイ 中華炒め	ポークカレー (麦ご飯) フルーツヨーグルト
22	23	24	25	26
麦ご飯 肉団子のスープ 鶏肉とレバーのケチャップ煮 アスパラガスのツナマヨサラダ	麦ご飯 スヌイ汁 ラフテー ゴーヤチャンプル カットパン 【郷土料理:沖縄県】	ワンローフパン ミネストローネ マグロメンチカツ アーモンドサラダ 一食いちごミックスジャム	麦ご飯 具だくさんみそ汁 さばの塩焼き アスパラガスのソテー あまおういちごゼリー または ムース 【選択献立】	麦ご飯 厚揚げとじゃが芋の うま煮 ごぼうのごまだれ和え 一食しそひじき
29	30	鉄人献立・・・ぶどうパンに入っている干しぶどうには鉄分がたくさん含まれています。 行事食・・・6月4日から10日は「歯と口の健康週間」です。しっかりかむことは歯と口の健康のために大切です。4日の献立にはかみごたえのある献立を取り入れています。 和食の日・・・「だし」は和食の基本です。豚汁やみそ汁は「いりこ」でだしをとっています。 地場産献立・・・筑紫野市でとれたアスパラガスを使用する予定です。 郷土料理・・・23日の慰霊の日にあわせて、沖縄県の料理を紹介します。 選択献立・・・デザートを選択です。ゼリーにはビタミンCが多く、ムースにはカルシウムが多く含まれています。 ファイバー献立・・・こんにやくとごぼうには食物繊維がたくさん含まれています。		
かしわご飯 (麦ご飯 かしわご飯の具) すまし汁 あじさくさく揚げ	麦ご飯 みそ汁 和風ハンバーグ こんにやくとごぼうの金平 ヨーグルト (代)ぶどうゼリー 【ファイバー献立】			

☆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。

☆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