

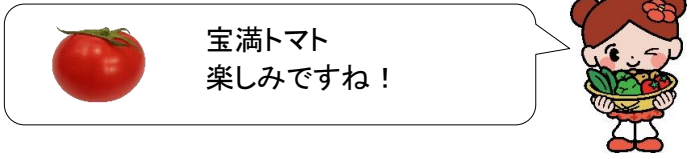


令和8年度 7月分献立表 (中学校)

筑紫野市学校給食共同調理場

月	火	水	木	金
		1	2	3
		胚芽食パン ベジタブルスープ 牛肉のバーベキューソース ボイルドポテト 一食はちみつ 【世界の料理:ニュージーランド】	麦ご飯 鶏ごぼう汁 さばのみそ煮 ひじきと大豆の炒め煮	麦ご飯 麻婆豆腐 焼きぎょうざ 海藻サラダ
6	7	8	9	10
麦ご飯 厚揚げの煮物 筑紫野野菜の玉子焼き ピーマンのじゃこ炒め 【和食の日】	麦ご飯 天の川汁 かぼちゃコロッケ 切干大根のゆかり和え セタゼリー 【行事食:七夕】 【ファイバー献立】	キャロットパン スパゲッティシシリアン アスパラガスのソテー オレンジ 【地場産献立:宝満トマト】	麦ご飯 韓国風わかめスープ 鶏肉とレバーの揚げ煮 春雨の酢の物 【鉄人献立】	夏野菜カレー (麦ご飯) フルーツミックス
13	14	15	16	
麦ご飯 じゃが芋のうま煮 かんぱちそぼろふりかけ 小松菜のアーモンド和え	チキンピラフ アジのバジルフライ レモンサラダ ヨーグルト (代)ももゼリー	ワンローフパン レンズ豆のカレー風味スープ ハンバーグデミソースかけ コールスロー	麦ご飯 みそ汁 豚肉のマリネ しそひじきのごまだれ和え 冷凍黄桃	

- 世界の料理・・・ニュージーランドの料理です。豊富な牧草地を活かし、酪農や羊毛生産が世界的に有名です。生活にBBQが深く根付いており、週末には家族や友人と庭や公園でラム肉やシーフードを焼いて楽しむのが定番の文化です。また、マヌカハニーなどの養蜂も盛んで世界的にも有名です。
- 和食の日・・・日本には四季があり、季節によって様々な食材があります。旬の食材を料理に使うことは和食の特徴の一つです。旬の食材を取り入れることでおいしいだけでなく、料理で季節を感じることができます。今月は旬のピーマンを使った和え物を取り入れています。
- 行事食・・・7月7日の七夕にちなんで、「天の川汁」や「セタゼリー」を取り入れています。
- ファイバー献立・・・切り干し大根には食物繊維が豊富です。
- 地場産献立・・・宝満トマトを使用する予定です。宝満トマトとは筑紫野市本道寺地区で栽培されている完熟トマトです。完熟にこだわっているため筑紫野市内でもゆめ畑など5店舗ほどでしか取り扱いがない貴重なトマトです。スパゲッティシシリアンのソースに使用する予定です。
- 鉄人献立・・・レバーにはたくさん鉄分が含まれています。



☆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