

令和8年度 8・9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
		8/26	8/27	8/28
		胚芽食パン スパゲッティカレー風味 ツナと野菜のソテー 冷凍みかん	豚じゃこ丼(麦ご飯) 豆乳入りみそ汁 粉ふき芋	麦ご飯 肉じゃが 焼きししゃも 小松菜のごま和え
8/31	1	2	3	4
ビーンズシチュー (麦ご飯) アーモンドサラダ 冷凍黄桃 【行事食:野菜の日】	麦ご飯 鶏ごぼう汁 あじの塩焼き 切干大根の炒め煮 【和食の日】	米粉パン トマトスープ チキンカツ ブロッコリーとコーンのサラダ	麦ご飯 高野豆腐の煮物 筑紫野野菜の玉子焼き こんにゃくとごぼうの金平	麦ご飯 みそ汁 きびなごカリカリフライ なすの香味だれ ヨーグルト (代)ぶどうゼリー
7	8	9	10	11
チキンライス (麦ご飯 チキンライスの具) 野菜スープ プレーンオムレツ カットパイ	麦ご飯 カレー麻婆 ショーロンポー 中華サラダ	キャロットパン ポトフ 野菜とウインナーのソテー 梨	麦ご飯 冬瓜と肉団子のスープ あじフライ 五目きんぴら	麦ご飯 磯煮 甘酢和え アセロラゼリー
14	15	16	17	18
麦ご飯 野菜スープ ハンバーグ和風ガーリックソース じゃがじゃこ	麦ご飯 夏野菜の豚汁 小いわし梅の香揚げ 茎わかめのサラダ	ワンローフパン ちゃんぽんうどん コーンシュウマイ 枝豆(筑紫野市産) 一食いちごミックスジャム 【地場産献立:枝豆】 【鉄人献立】	麦ご飯 厚揚げの中華煮 ツナときゅうりのサラダ 一食おさかなそばろ	麦ご飯 ひつつみ さばの塩焼き すき昆布の煮物 りんごタルト 【郷土料理:岩手県】
21	22	23	24	25
敬老の日	国民の休日	秋分の日	コロコロ野菜の肉みそ丼 (麦ご飯) わかめ汁 一食アーモンド (代)さつまいもチップス	麦ご飯 みそ汁 さんまかぼすレモン煮 里芋のそばろ煮 お月見クレープ 【行事食:十五夜】
28	29	30	行事食・・・8月31日の野菜の日にちなんだ野菜を多く取り入れています。 和食の日・・・和食では、ごはんを左側に、汁物を右側に、おかずを奥に並べます。 地場産献立・・・筑紫野市の馬市地区で育った枝豆を使用する予定です。 鉄人献立・・・枝豆には鉄分がたくさん含まれています。 郷土料理・・・岩手県の料理です。ひつつみは水でこねた小麦粉を薄くのばし、生地を手でちぎって煮ることから「手でちぎる」の方言「ひつつまむ」が転じたと言われています。すき昆布の煮物は広く家庭料理として親しまれています。 行事食・・・十五夜にちなんだ「里芋のそばろ煮」や「お月見クレープ」を取り入れています。 ファイバー献立・・・ライ麦には食物繊維がたくさん含まれています。	
ドライカレー (麦ご飯) フルーツヨーグルト	麦ご飯 ワンタンスープ まぐろのアーモンドがらめ 春雨の酢の物	ライ麦食パン ポークビーンズ アスパラガスのソテー オレンジ 【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