令和8年度　11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
2	3	4	5	6
麦ご飯 白菜と肉団子のスープ レバーとさつまいもと ナッツの揚げ煮 ブロッコリーの中華サラダ	文化の日	ワンローフパン 秋野菜のシチュー いかフライ みかん	麦ご飯 オニオンスープ ハンバーグきのこソース ポテトサラダ アセロラゼリー **【ファイバー献立】**	麦ご飯 おでん アーモンドいりこ カリフラワーのごまみそ和え 一食有明のり **【行事食：いい歯の日】** **【地場産献立：有明のり】**
9	10	11	12	13
麦ご飯 ざくざく（のっぺい汁） ソースカツ いかにんじん ももゼリー **【郷土料理：福島県】**	麦ご飯 厚揚げのみそ煮 あじの塩焼き 五目きんぴら	米粉パン あさり入りトマトスパゲッティ オムレツ 花野菜サラダ	麦ご飯 磯煮 小いわし梅の香揚げ 小松菜のアーモンド和え	ビーンズカレー （麦ご飯） フルーツヨーグルト **【鉄人献立】**
16	17	18	19	20
しそ麦ご飯 かき揚げうどん （うどん　かき揚げ） 厚揚げと野菜の炒め物	麦ご飯 豆腐のカレー煮 中華炒め りんご 一食アーモンド （代）さつまいもチップス	県産小麦食パン 野菜スープ 鶏肉と豆の照り煮 グリーンサラダ	吹き寄せご飯 （麦ご飯　吹き寄せご飯の具） みそ汁 さんまのみぞれ煮 さつまポテト **【和食の日】**	麦ご飯 きのこの豆乳スープ 鶏の和風レモンソース煮 ほうれん草の和え物 一食角チーズ （代）一食いりこ
23	24	25	26	27
勤労感謝の日	麦ご飯 家常豆腐 山口生姜の揚げ餃子 みかん	胚芽食パン カレースープ グリルチキン 枝豆（筑紫野市産） 一食アプリコットジャム	麦ご飯 肉じゃが 筑紫野野菜の玉子焼き 切り干し大根の温サラダ	麦ご飯 だご汁 さんまのかぼすレモン煮 小松菜のごま和え ヨーグルト （代）ぶどうゼリー
30				
麦ご飯 豚汁 さばのねぎソース ほうれん草と春菊の香り和え				

ファイバー献立・・きのこには食物繊維が豊富に含まれています。
行事食・・・・・・１１月８日は「いい歯の日」です。カルシウムの多い食品やかみごたえのある食品を取り入れています。
地場産献立・・・・福岡県の有明のりを広く知ってほしいということで福岡県より無償提供していただいたものです。
郷土料理・・・・・福島県の郷土料理です。「ざくざくは野菜を小さく切る」という意味で江戸時代から食べられる郷土料理です。
ソースカツは会津地方のご当地グルメで甘めのソースにカツを浸し、ごはんの上にのせて食べるものが人気です。いかにんじんはするめいかとにんじんを細切りにし、甘辛いたれに漬け込むシンプルな料理です。
鉄人献立・・・・・大豆には鉄分が豊富に含まれています。
和食の日・・・・・秋の食材を楽しめる献立です。栗やきのこを使った吹き寄せご飯や旬のさんまやさつまいもを取り入れました。

☆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。

☆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