令和8年度　12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
	麦ご飯 麻婆豆腐 海藻サラダ みかん	ライ麦食パン ハリラ（豆のスープ） ケフタのタジン（肉団子の煮込み） シャラダ バタータ（じゃがいもサラダ） 一食いちじくジャム 【世界の料理：モロッコ】	麦ご飯 鶏ごぼう汁 わかさぎフリッター 白菜のゆず風味 一食アーモンド （代）さつまいもチップス	麦ご飯 じゃが芋のピリ辛煮 大根とツナのサラダ ヨーグルト （代）ぶどうゼリー
7	8	9	10	11
麦ご飯 呉汁 ぶりフライ 春菊ともやしの炒め物 【和食の日】	中華風炊き込みご飯 コーンシュウマイ チンゲン菜の中華和え 豆乳プリンタルト	背割りパン スパゲッティソース炒め ソーセージ キャベツのサラダ	さばカレー （麦ご飯） チキンカツ キャロットドレッシングのサラダ 【料理コンクール作品】	麦ご飯 高野豆腐の煮物 筑紫野野菜の玉子焼き 茎わかめの炒め煮 【鉄人献立】
14	15	16	17	18
麦ご飯 肉団子のスープ 牛肉のおろしソース 粉ふき芋 【地場産献立：博多和牛】	麦ご飯 豚汁 ししゃもフライ ほうれん草の和え物 一食納豆	テーブルロール 冬野菜スープ グリルチキン もみの木サラダ ケーキまたはゼリー 【選択献立】	麦ご飯 みそおでん ブロッコリーのごま和え みかん 一食味付のり	麦ご飯 のっぺい汁 さばのみそ煮 だし香る青菜のさっと煮
21	22	23		
わかめ麦ご飯 鶏南うどん （うどん　鶏南うどんの具） 厚揚げと野菜の炒め物 一食いりこ	麦ご飯 野菜たっぷりみそ汁 さんまのみぞれ煮 かぼちゃあんかけ 【行事食：冬至】	キャロットパン 白いんげん豆のシチュー アーモンド入り野菜炒め りんご 【ファイバー献立】		



世界の料理・・・・・モロッコの料理です。モロッコ料理はスパイスを豊富に使うことが特徴の一つで、ハリラは豆をたくさん使った具だくさんのスープです。ケフタのタジンはとんがり帽子のような鍋でじっくり煮込む料理です。シャラダバタータは「シャラダ」がサラダという意味で「バタータ」がじゃがいもという意味でクミンの香りとレモンのさわやかな酸味が特徴です。
和食の日・・・・・・旬の魚として「ブリ」を紹介します。
料理コンクール作品・ 毎年筑紫野市で行われている料理コンクールで、調理員さんが考えた献立です。
鉄人献立・・・・・・高野豆腐には鉄分が多く含まれています。
地場産献立・・・・・福岡県の博多和牛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。
選択献立・・・・・・４種類のデザート（いちごケーキ・チョコケーキ・チーズケーキ・フルーツミックスゼリー）の中から１つ選択します。
行事食・・・・・・・冬至の日にかぼちゃを食べると風邪をひきにくくなるといわれています。
ファイバー献立・・・白いんげん豆には食物繊維が多く含まれています。



☆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