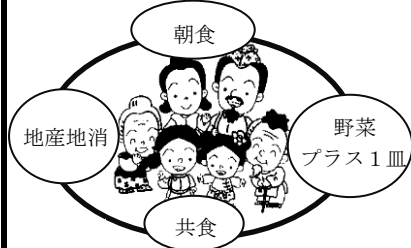
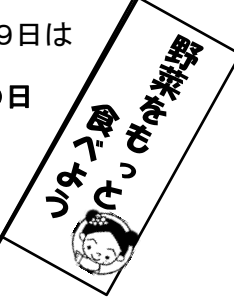


平成30年度1月分献立表（小学校）

筑紫野市学校給食共同調理場

月	火	水	木	金
筑紫野市では食育推進計画を策定し 健全な食生活を推進しています！  食育推進計画は、筑紫野市民みんなが健康に暮らすための食育に関する計画です。重点ポイント【朝食、野菜、地産地消、共食】に取り組みましょう♪		9 ワンローフパン 冬野菜スープ ハンバーグのケチャップソース ホットポテトサラダ	10 わかめ麦ご飯 鶏南うどん (うどん 鶏南うどんの具) 小松菜の和え物 プルーンヨーグルト (代)りんごゼリー	11 麦ご飯 雑煮 ぶりの照焼き 紅白なます 一食かなぎ佃煮 【行事食：鏡開き】 【和食の日】
成人の日 	15 麦ご飯 厚揚げと大根の煮物 かつおフライ 白菜のゆず風味 【地場産献立：大根】	16 胚芽食パン 豆乳チャウダー トマトオムレツ ブロッコリーサラダ	17 麦ご飯 さつま汁 ししゃもフリッター れんこんのアーモンド炒め	18 根菜カレー(麦ごはん) 福神漬け フルーツヨーグルト
21 麦ご飯 ビーフン五目汁 肉団子のケチャップ和え アーモンド入り中華炒め	22 麦ご飯 おでん いわし佃煮 白菜の煮びたし	23 米粉パン ほうれん草とベーコンのスパゲティ ツナと野菜のソテー りんご 【ファイバー献立】	24 麦ご飯 すいとん 鮭の塩焼き 切干大根のはりはり漬け 一食いりこ 【行事食：給食記念日】	25 麦ご飯 八宝菜 揚げ餃子 海藻サラダ
28 豚すき丼(麦ご飯) つみれ汁 ぽんかん 一食アーモンド (代)一食黒糖ビーンズ	29 麦ご飯 がめ煮 さばの味噌煮 菜の花のごま和え 【郷土料理：福岡県】	30 食パン レンズ豆のカレー風味スープ コロッケ ほうれん草のソテー 【鉄人献立】	31 麦ご飯 みそ汁 鶏の照煮 ブロッコリーのじゃこ和え	毎月19日は 食育の日 

- 行事食（鏡開き）・・・1月11日は、鏡開きです。餅を使った雑煮を取り入れています。
- 和食の日・・・和食は、正月の雑煮やおせちといったように、年中行事と密接に関わっています。
- ファイバー献立・・・りんごには、食物繊維がたくさん含まれています。
- 地場産献立・・・大根は、筑紫野市でとれたものを使う予定です。
- 行事食（給食記念日）・・・1月24日は給食記念日です。それにちなみ、昔の給食を再現しています。
- 郷土料理・・・がめ煮は、祭りや祝いの席に欠かせない、福岡を代表する郷土料理です。
- 鉄人献立・・・ほうれん草には、鉄がたくさん含まれています。

☆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「平成30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