

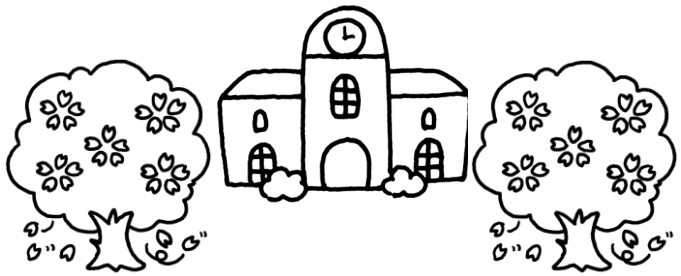


平成30年度3月分献立表（小学校）

筑紫野市学校給食共同調理場

月	火	水	木	金
 <p>食について考えよう！毎月19日は食育の日 家族や仲間とご飯を食べよう！</p> <p>誰かと一緒に食事をすれば 心が満たされ笑顔になれる 食事の時間を誰かと共に♪</p> <p>幼児期・小学生の約8%、 中・高校生の約20%が1日 に1回も家族と食事をしてい ないということが分かりました。 (筑紫野市子ども子育てアンケート(H25))</p> <p>1日1回家族と食事をしていない人の割合(%) 幼児期 8.2% 小学生 7.9% 中・高校 21.5%</p> <p>□週に数回食べる □週に1回食べる □ほとんど食べない</p>				1
				<p>ちらし寿司 (麦ご飯 ちらし寿司の具) 菜の花のお吸い物 鱈の天ぷら 一食ひなあられ</p> <p>【行事食:ひな祭り】</p>
4	5	6	7	8
<p>赤飯 つみれ汁 鶏の和風レモンソース煮 ほうれん草の香り和え ブルーベリータルト</p> <p>【ファイバー献立】</p>	<p>カツカレー (麦ご飯 カレー ローストンカツ) レモンサラダ</p>	<p>ワンローフパン 豆乳クラムチャウダー トマトオムレツ 赤いんげん豆のサラダ</p>	<p>麦ご飯 昆布と野菜の煮物 さんまのみぞれ煮 小松菜の和え物</p> <p>【鉄人献立】</p>	<p>中華丼(麦ご飯) お豆腐しゅうまい オレンジ</p>
11	12	13	14	15
<p>麦ご飯 けの汁 ますの塩焼き すき昆布の炒め煮 りんごゼリー</p> <p>【郷土料理:青森県】</p>	<p>麦ご飯 厚揚げのオイスターソース煮 しらす入り厚焼玉子 わかめの酢の物</p>	<p>胚芽食パン スパゲティナポリタン きびなごフライ コールスロー</p>	<p>麦ご飯 みそ汁 ハンバーグデミソースかけ 野菜炒め</p> <p>【地場産献立:天拝みそ】</p>	<p>卒業式</p> 
18	19	20		
<p>麦ご飯 さつま汁 ホキフライ あさり入りひじきの炒め煮</p> <p>【和食の日】</p>	<p>麦ごはん ワンタンスープ 酢鶏 ブロッコリーのアーモンド和え</p>	<p>ツナサンド (背割りコッペパン ツナサンドの具 一食ノンエッグマヨネーズ) 春野菜のポトフ りんご</p>		

行事食・・・3月3日のひな祭りにちなんだ献立です。女の子の幸せと健康を祈る行事で、桃の節句ともいいます。

ファイバー献立・・・赤飯に使っている小豆には、食物繊維がたくさん含まれています。

鉄人献立・・・小松菜は、鉄が多く含まれている野菜です。

郷土料理・・・青森県の料理です。「けの汁」は津軽地方の郷土料理で、大根や人参、ごぼうなどの野菜や凍み豆腐（高野豆腐）などを小さく刻んで煮込んだ汁物です。りんごゼリーは、青森産のりんごを使って作られたものです。

地場産献立・・・みそ汁のみそは、筑紫野市山口で作られている「天拝みそ」です。

和食の日・・・海に囲まれた日本では、昔から海藻を様々な料理に使っています。

☆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、同じ製造工場に※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