

令和元年度 7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	5
麦ご飯 クイッティオ ポピアトート パッパッブン 【世界の料理:タイ】	麦ご飯 みそ汁 さんまの梅煮 なすの香味だれ	胚芽食パン トマトとレタスのスープ 鶏のレモンソース煮 アーモンドサラダ 【ファイバー献立】	麦ご飯 麻婆豆腐 野菜の中華炒め オレンジ	しそ麦ご飯 天の川汁 コロケ 枝豆 七夕ゼリー 【行事食:七夕】 【鉄人献立】
8	9	10	11	12
麦ご飯 つみれ汁 ハンバーグおろしソース ゆかり和え	麦ご飯 厚揚げのそぼろ煮 千草焼(玉子焼き) ピーマンのじゃこ和え 【和食の日】	黒糖コッペパン スパゲッティシシリアン きびなごさくさく揚げ カットコーン	麦ご飯 みそ汁 豚肉の生姜焼き 小松菜のアーモンド和え 一食パリッシュ(いりこ)	夏野菜カレー(麦ご飯) 福神漬け フルーツミックス
15	16	17	18	19
海の日 	チキンピラフ カレイフライ コールスロー ヨーグルト (代)ももゼリー	ワンローフパン レンズ豆のカレー風味スープ トマトオムレツ アスパラガスと赤玉ねぎのサラダ 【地場産献立】 【アスパラガス・赤玉ねぎ】	麦ご飯 韓国風肉じゃが さばの塩焼き オクラとわかめのサラダ	麦ご飯 ワンタンスープ 肉団子の甘酢あん オレンジ 一食やさいふりかけ

世界の料理・・・タイの料理です。「クイッティオ」は平麺ビーフン、「ポピアトート」は揚げ春巻き、「パッパッブン」は空芯菜の炒め物のことです。

ファイバー献立・・・小麦の「胚芽」には食物繊維がたくさん含まれています。

行事食・・・7月7日の七夕にちなんで、「天の川汁」と「七夕ゼリー」を取りいれています。

鉄人献立・・・枝豆には鉄がたくさん含まれています。

和食の日・・・日本には四季があるため、季節によって様々な食材があります。その旬の食材を料理に使うことは和食の特徴の一つです。この日は、ピーマンを使った料理を、とりいれています。

地場産献立・・・「アスパラガスと赤玉ねぎのサラダ」に使うアスパラガスと赤玉ねぎは、筑紫野市でとれたものを使う予定です。

朝ごはんを
毎日食べよう
毎月19日は食育の日



☆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31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