

令和元年度8. 9月分献立表 (中学校)

筑紫野市学校給食共同調理場

月	火 8/27	水 8/28	木 8/29	金 8/30
	ハヤシライス(麦ご飯) はりはり漬 フルーツヨーグルト	ワンローフパン オニオンスープ ハンバーグガーリックソース パプリカサラダ	麦ご飯 麻婆豆腐 焼き餃子 春雨の酢の物	麦ご飯 野菜たっぷりみそ汁 鰯のかば焼き もやしのおかか和え 【鉄人献立】
	2 麦ご飯 ワンタンスープ 青椒肉絲 梨	3 高菜そぼろ丼 (麦ご飯) つみれ汁 海藻サラダ アセロラゼリー	4 カレードッグ (背割りコッペパン カレードッグの具) じゃがいもとトマトのスープ ブロッコリーサラダ 【ファイバー献立】	5 枝豆ご飯 (麦ご飯 枝豆ご飯の具) 肉じゃが 焼きししゃも
9 麦ご飯 みそ汁 鶏の和風レモンソース煮 ポテトサラダ	10 麦ご飯 高野豆腐の煮物 あじフライ ゆかり和え	11 ぶどう食パン スパゲッティソース炒め ほうれん草オムレツ アスパラガスサラダ	12 中華丼 (麦ご飯) オクラとわかめのサラダ オレンジ 一食アーモンド(塩味) (代)一食黒糖ビーンズ	13 麦ご飯 けんちん汁 さばの塩焼き なすの香味だれ 月見だんご (代)月見ゼリー 【行事食:十五夜】 【地場産献立:なす】
敬老の日 	17 麦ご飯 みそ汁 さんまの生姜煮 五目きんぴら 【和食の日】	18 胚芽食パン 野菜スープ 鶏と大豆のケチャップ煮 アーモンドサラダ	19 麦ご飯 じゃが芋のみそ煮 野菜炒め 一食納豆 りんご	20 いかリングカレー (麦ご飯 カレー いかリングフライ) グリーンサラダ
秋分の日 	24 麦ご飯 ゆばのおすいもの さわらの西京焼 水菜と大根のおひたし 一食昆布と抹茶のふりかけ 【郷土料理:京都府】	25 ワンローフパン 豆乳クラムチャウダー かぼちゃコロケ コールスロー	26 麦ご飯 カレーうどん 玉子焼き 小松菜のアーモンド和え 冷凍みかん	27 麦ご飯 厚揚げとじゃが芋のうま煮 あじの塩焼き 切干大根の酢の物

30 豚じゃこ丼 (麦ご飯) 魚そうめん汁 ごぼうのごまだれ和え
--

鉄人献立・・・鰯には鉄がたくさん含まれています。
 ファイバー献立・・・レンズ豆には食物繊維がたくさん含まれています。
 行事食(十五夜)・・・9月13日は、「十五夜」です。月見だんごをとりいれています。
 地場産献立・・・なすの香味だれのなすは、筑紫野市近郊でとれたものを使用する予定です。
 和食の日・・・みそ汁のだしはいりこを使っています。
 郷土料理・・・京都府の料理です。ふりかけの抹茶は京都産のものです。ゆばや水菜は京都でよく食べられています。

☆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