

令和元年度 2月分献立表 (小学校)

筑紫野市学校給食共同調理場

月 3	火 4	水 5	木 6	金 7
麦ご飯 じゃが芋のそぼろ煮 いわし佃煮 もやしのごまみそ和え 一食節分豆 (代)一食黒糖ビーンズ 【行事食:節分】	麦ご飯 家常豆腐 揚げ春巻き 海藻サラダ	ワンローフパン ほうれん草と白いんげん豆のスープ トマトオムレツ ホットポテトサラダ	麦ご飯 呉汁 さんまのみりん干し 切干大根の煮付け 【鉄人献立】	麦ご飯 白菜と肉団子のスープ レバーとさつまいもとナッツの揚げ煮 オレンジ
10 五目ご飯 (麦ご飯 五目ご飯の具) じゃがもちのすまし汁 カレイフライ	11 建国記念の日	12 ぶどう食パン ひじきスパゲッティ 野菜のアーモンド炒め りんご	13 豚じゃこ丼(麦ご飯) みそ汁 春菊の香り和え	14 麦ご飯 高野豆腐の煮物 ししゃもフリッター ブロッコリーのごま和え 【ファイバー献立】
17 麦ご飯 茎わかめのスープ 豚のケチャップ煮 じゃがじゃこ	18 麦ご飯 厚揚げのそぼろ煮 玉子焼き カリフラワーの甘酢和え	19 胚芽食パン カレーシチュー 野菜とウインナーのソテー りんご	20 麦ご飯 豚汁 あじフライ ひじきと大豆の炒め煮 【和食の日】	21 わかめ麦ご飯 鶏南うどん (うどん 鶏南うどんの具) 小松菜のアーモンド和え ヨーグルト (代)りんごゼリー
24 振替休日	25 麦ご飯 すき焼き 五目きんぴら ぼんかん 【地場産献立:根深ねぎ】	26 照焼チキンバーガー または フィッシュバーガー (丸横割りパン 照焼チキンパティ または 白身魚のフライ キャベツのソテー 一食ノンエッグマヨネーズ) 豆乳チャウダー 【選択献立:主菜選び】	27 麦ご飯 おでん 鯖みそホイル 白菜の昆布和え	28 クワティ(雑穀ご飯) モモ サーグタルカリ 【世界の料理:ネパール】

- 行事食・・・2月3日は節分です。翌日からの一年を幸せに過ごせるよう、豆をまいて鬼を追い払う行事です。
- 鉄人献立・・・切干大根には鉄分がたくさん含まれています。大根を干すと水分が減り、栄養が凝縮されるのです。
- ファイバー献立・・・ブロッコリーには食物繊維がたくさん含まれています。
- 和食の日・・・海に囲まれた日本では昔から海藻をよく食べます。風土に根差した食材を使うことも和食の特徴です。
- 地場産献立・・・根深ねぎは筑紫野市でとれたものを使う予定です。白ねぎ、長ねぎとも呼ばれています。
- 選択献立・・・パンにはさむ主菜を選びます。
- 世界の料理・・・クワティは豆の入ったカレー、モモはチベット発祥の肉まんじゅう、サーグタルカリはカレー味の野菜のおかずです。

☆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。

TEL 092-923-6466