

# 令和元年度 2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
3	4	5	6	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(アーモンド入り) (代)一食黒糖ビーンズ <b>【行事食:節分】</b>	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 一食スライスチーズ (代)一食いちごミックスジャム	麦ご飯 呉汁 さんまのみりん干し 切干大根の煮付け  <b>【鉄人献立】</b>	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	11	12	13	14
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	建国記念の日	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	豚じゃこ丼(麦ご飯) みそ汁 春菊の香り和え ぶどうゼリー	麦ご飯 高野豆腐の煮物 ししゃもフリッター ブロccoliのごま和え  <b>【ファイバー献立】</b>
17	18	19	20	21
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 一食アーモンド(塩味) (代)一食黒糖ビーンズ	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 一食納豆	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 一食ミルメークコーヒー	麦ご飯 豚汁 あじフライ ひじきと大豆の炒め煮  <b>【和食の日】</b>	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	25	26	27	28
振替休日	麦ご飯 すき焼き 五目きんぴら ぼんかん 一食パリッシュ(いりこ)  <b>【地場産献立:根深ねぎ】</b>	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  <b>【選択献立:主菜選び】</b>	麦ご飯 おでん 鯖みそホイル 白菜の昆布和え	クワティ(雑穀ご飯) モモ サーグタルカリ  <b>【世界の料理:ネパール】</b>

- 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