

令和元年度 3月分献立表（小学校）

筑紫野市学校給食共同調理場

月 2	火 3	水 4	木 5	金 6
麦ご飯 麻婆豆腐 焼き餃子 中華サラダ	ちらしずし （麦ご飯 ちらしずしの具） 菜の花のお吸い物 白身魚のてんぷら 一食ひなあられ 【行事食：ひなまつり】	ワンローフパン ビーンズシチュー アーモンドサラダ りんご 一食ミルメークコーヒー	麦ご飯 みそ汁 豚肉の生姜焼き 野菜炒め 【和食の日】	カツカレー （麦ご飯 カレー とんかつ） 海藻サラダ
9	10	11	12	13
赤飯 沢煮椀 いわしの梅煮 ほうれん草の香り和我え 豆乳プリンタルト 【ファイバー献立】	麦ご飯 厚揚げの味噌煮 厚焼き玉子 小松菜の和え物 【鉄人献立】	ワンローフパン オニオンスープ 鶏のレモンソース煮 ポテトサラダ プルーンヨーグルト （代）いよかんゼリー	しそ麦ご飯 さつま汁 きびなごカリカリフライ たんかん 【郷土料理：鹿児島県】	麦ご飯 茎わかめのスープ ハンバーグおろしソース 人参とツナのソテー 【地場産献立：人参】
16	17	18	19	20
麦ご飯 高野豆腐の煮物 じゃこふりかけ 切干大根の煮付け	 卒業式	胚芽食パン 白いんげん豆のシチュー ほうれん草オムレツ ブロッコリーサラダ	麦ご飯 みそ汁 さばの塩焼き きんぴら	春分の日 
23	給食の写真は、実施後に筑紫野市ホームページに公開しております。 スマートフォンからも見られます。 筑紫野市ホームページ ≫分類から探す→教育・人権・文化・スポーツ→ 共同調理場 ≫筑紫野市学校給食の献立（平成29年度以降） 朝ごはんを 毎日食べよう 毎月19日は食育の日 			

行事食・・・3月3日はひな祭りの献立です。正しくは「上巳の節句（じょうしのせつく）」といい、桃の花の季節なので「桃の節句」ともいわれます。

和食の日・・・主食のご飯に、汁物とおかず二品を組み合わせた献立を「一汁二菜」といいます。昔ながらの和食の形です。

ファイバー献立・・・赤飯に入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、鉄がたくさん含まれる野菜です。

郷土料理・・・鹿児島県の郷土料理です。きびなごやたんかんは鹿児島県の特産物です。

地場産献立・・・筑紫野市でとれた人参を使用する予定です。

☆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。