

令和2年度 4月分献立表 (中学校)

筑紫野市教育部学校給食課 学校給食共同調理場

月	火	水	木	金
毎月19日は 食育の日		8 麦ご飯 厚揚げとじゃが芋のうま煮 海藻サラダ マヨいりこ 【鉄人献立】	9 入学式 	10 胚芽食パン 豆乳チャウダー 鶏と大豆のケチャップ煮 コールスロー 【1年生給食開始】
13	14	15	16	17
麦ご飯 野菜たっぷりみそ汁 いわしの甘露煮 たけのこの土佐煮 一食黒糖ビーンズ	麦ご飯 春雨スープ 鶏とさつま芋の揚げ煮 アスパラガスのごま酢和え	15 ビーンズドッグ (背割りコッペパン ビーンズドッグの具) 野菜スープ ブロッコリーサラダ 一食ミルクコーヒー	16 麦ご飯 けんちん汁 鯖のごまソースかけ 菜の花の和え物 【和食の日】	17 チキンカレー(麦ご飯) 福神漬け フルーツミックス
20	21	22	23	24
麦ご飯 たけのこのみそ汁 かぼちゃコロッケ 小松菜のおかかあえ	麦ご飯 麻婆豆腐 焼きぎょうざ 中華サラダ	22 米粉パン スパゲッティミートソース グリーンサラダ オレンジ	23 麦ご飯 わかめ汁 和風ハンバーグ 春野菜の炒め物 一食いりこ 【ファイバー献立】	24 たけのこご飯 (麦ご飯 たけのこご飯の具) つみれ汁 鮭フライ 【地場産献立:たけのこ】
27	28	30	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)	
麦ご飯 だんご汁 鶏の唐揚げ きゅうりのかぼす和え 【郷土料理:大分県】	28 麦ご飯 新じゃがのうま煮 さんまのみりん干し ニューサマーオレンジ	30 わかめ麦ご飯 きつねうどん (うどん 油揚げ) キャベツとツナのソテー 一食いりこ		

鉄人献立.....厚揚げには鉄がたくさん含まれています。

和食の日.....和食は、ごはんを主食として主菜と副菜(汁物を含む)を組み合わせたバランスのよい食事です。また、食事を通じて季節を感じることができます。この日は菜の花で春を感じてもらおうと思います。

ファイバー献立..麦ご飯の麦は大麦といいます。大麦には食物繊維がたくさん含まれています。春野菜の炒め物にも、食物繊維が豊富なキャベツ、にんじん、グリーンアスパラガス、菜の花を使う予定です。

地場産献立.....たけのこは、筑紫野市の山口でとれたものを使う予定です。

郷土料理.....大分県の料理です。だんご汁は各地にあります、大分ではみそで仕立てます。かぼすの生産量は全国第一位です。

☆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「令和2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。

☆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