

令和2年度 11月分献立表（中学校）

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 厚揚げのそぼろ煮 あじの塩焼き ごぼうのごまだれ和え	 文化の日	ぶどうコッペパン ポトフ コロッケ ほうれん草のソテー	麦ご飯 芋の子汁 鰯のおかか煮 野菜のアーモンド和え ヨーグルト (代)りんごゼリー	麦ご飯 ワタンスープ 大豆とレバーの揚げ煮 カトリんご 一食しそひじき 【鉄人献立】 【行事食:いい歯の日】
9 麦ご飯 ちゃんこ汁 鯖のかば焼き 切干大根の酢の物	10 麦ご飯 昆布と野菜の煮物 玉子焼き 小松菜のごまじゃこ和え 一食納豆	11 キャロットパン あさり入りトマトスパゲッティ カレイフライ ビーンズサラダ	12 麦ご飯 家常豆腐 焼き春巻き チンゲン菜のオイスターソース炒め	13 根菜カレー(麦ご飯) マヨいりこ フルーツヨーグルト 【ファイバー献立】
16 豚じゃこ丼(麦ご飯) 呉汁 わかめの酢の物	17 吹き寄せご飯 (麦ご飯 吹き寄せご飯の具) お吸い物 さんまのみぞれ煮 カトリんご 【和食の日】	18 胚芽食パン ポテトスープ 鶏のレモンソース煮 きのこのアーモンド炒め	19 麦ご飯 ビーフストロガノフ フライドポテト キャベツの酢漬 クリームヨーグルト (代)ももゼリー 県産黒毛和牛提供	20 麦ご飯 大根の煮物 ししゃもフライ 白菜の和えもの 一食ひじきぱっぱ
23  勤労感謝の日	24 麦ご飯 おでん いわし佃煮 春菊の香り和え カトリんご 【地場産献立:春菊】	25 食パン ポークビーンズ ほうれん草オムレツ ブロッコリーサラダ 一食ミルメークコーヒー	26 麦ご飯 けんちん汁 鯖のゆず味噌煮 ひじきと大豆の炒め煮	27 わかめ麦ご飯 鶏南うどん (うどん 鶏南うどんの具) カリフラワーのごまみそ和え ブルーベリータルト
30 麦ご飯 高野豆腐の煮物 まぐろのアーモンドがらめ 梅和え 【郷土料理:和歌山県】	鉄人献立・・・鉄分たっぷりのレバーと大豆を使った料理がです。 行事食・・・11月8日は「いい歯の日」です。歯によい食べ物を使っています。 ファイバー献立・・・カレーに入っている根菜には食物繊維がたくさん含まれています。 和食の日・・・季節感を感じる食材を料理に取り入れることは、和食の特徴の一つです。 地場産献立・・・春菊の香りしそ和えには筑紫野市近郊で生産された春菊を使う予定です。 郷土料理・・・和歌山県は、梅の生産全国1位で、全国の生産量の半分以上を占めています。			

☆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「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。

☆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