

令和2年度 6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
1	2	3	4	5
胚芽食パン ほうれん草とベーコンのスープ ハンバーグきのこソース 一食ミルメークコーヒー	麦ご飯 五目汁 豚の香味焼き	ワンローフパン ビーンズシチュー 豆腐のサラダ	麦ご飯 ツナじゃが 儀助煮 【和食の日】 【行事食:虫歯予防デー】	米粉パン チキンとトマトのスパゲッティ アスパラガスのソテー
8	9	10	11	12
麦ご飯 呉汁 あじの塩焼き 切干大根の煮つけ	麦ご飯 麻婆豆腐 揚げ焼売 中華サラダ	ぶどう食パン 白いんげん豆のシチュー トマトオムレツ ブロッコリーサラダ	かしわご飯 (麦ご飯 かしわご飯の具) わかめうどん キャベツのじゃこ和え	シーフードカレー(麦ご飯) 福神漬け フルーツミックス 【鉄人献立:あさり】
15	16	17	18	19
麦ご飯 みそ汁 いわしのかぼすレモン煮 ほうれん草とにらの香り和え	麦ご飯 ワンタンスープ レバーと大豆の揚げ煮 チンゲン菜のオイスターソース炒め 一食お魚ふりかけ	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 【地場産献立:たまねぎ】	麦ご飯 家常豆腐 中華炒め 黄桃コンポート	麦ご飯 ちゃんこ汁 玉子焼き 小松菜のごま和え
22	23	24	25	26
麦ご飯 じゃが芋のピリ辛煮 さんまの梅煮 茎わかめのサラダ	麦ご飯 スヌイ汁 ラフテー ゴーヤチャンプルー アセロラゼリー 【郷土料理:沖縄県】	胚芽食パン 和風スパゲッティ 赤いんげん豆のサラダ 洋梨コンポート	麦ご飯 みそ汁 かつおフライ こんにゃくとごぼうの金平 【ファイバー献立】	麦ご飯 いかと豆腐の炒めもの 焼き餃子 アスパラガスのごま酢和え
29	30			
麦ご飯 つみれ汁 鯖みそホイル 野菜の干草和え	麦ご飯 みそ汁 チキンカツ 茎わかめの炒め煮 あまおういちごゼリー			

☆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、同じ製造工場に※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

行事食・・・虫歯予防デーにちなんで、かみごたえのあるいりこや大豆をとりられています。

和食の日・・・正しい「はしづかい」は、食べやすさだけでなく食べる姿も美しくみえます。

鉄人献立・・・シーフードカレーに入っているあさりには、鉄がたくさん含まれています。

地場産献立・・・筑紫野市産の玉ねぎを使う予定です。

郷土料理・・・6月23日の「沖縄慰霊の日」にちなんで沖縄県の郷土料理をとりいています。

ファイバー献立・・・こんにゃくとごぼうには、食物繊維がたくさん含まれています。