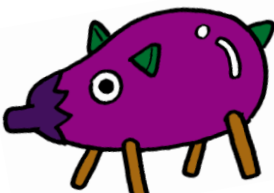
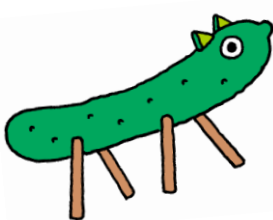
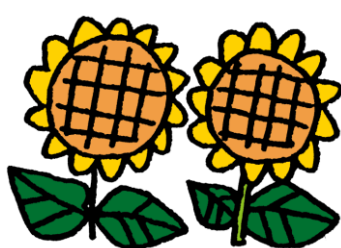


令和2年度 8月分献立表（小学校）

筑紫野市学校給食共同調理場

月 3	火 4	水 5	木 6	金 7
麦ご飯 つみれ汁 かぼちゃコロッケ ごぼうのごまだれ和え 一食しそひじき	麦ご飯 じゃが芋のカレー風味 アスパラガスのアーモンド和え いりこのふりかけ	米粉パン スパゲッティミートソース キャベツとツナのソテー 白桃コンポート	麦ご飯 ワントンスープ 青椒肉絲 木くらげの佃煮 アセロラゼリー	
10	11	12	13	14
山の日 				
17	18	19	20	21
	麦ご飯 肉団子のスープ 麻婆なす わかめとじゃこのさっと煮	ぶどう食パン 豆とじゃが芋のスープ 豚肉のマリネ コーンソテー	麦ご飯 沢煮椀 かつおフライ 昆布和え	レンズ豆のドライカレー （雑穀ご飯） 福神漬 フルーツミックス
24	25	26	27	28
わかめ麦ご飯 肉うどん （うどん 肉うどんの具） ピーマンのじゃこ和え ぶどうゼリー	高菜そぼろ丼（麦ご飯） 茎わかめのお吸い物 きびなごカリカリフライ	ワンローフパン ミネストローネ ほうれん草オムレツ ポテトサラダ	麦ご飯 韓国風肉じゃが さばの塩焼き ナムル	麦ご飯 冬瓜スープ 大豆とレバーの揚げ煮 カットリンご 一食お魚ふりかけ
31	食について考えよう！毎月19日は食育の日 朝食を食べて3つのスイッチ ON 頭 脳を働かせるために必要なブドウ糖を補給し、朝から脳を元気に動かします。 【お勤めの食材】 ごはん・パン・麺など 体 寝ている間に下がった体温を上げて、体全体を目覚めさせます。 【お勤めの食材】 肉・魚・卵・大豆製品など お腹 胃腸を刺激し、便通を良くします。 【お勤めの食材】 野菜・きのこ・果物など 			
麦ご飯 みそ汁 鶏の照り煮 野菜炒め				

☆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。

☆8月はテーマ献立はありません。

☆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