

令和2年度 9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
毎月19日は 食育の日 	1 麦ご飯 お吸い物 きす天ぷら 小松菜のごま和え 一食のり佃煮 【郷土料理:東京都】	2 ワンローフパン 野菜スープ レンズ豆のカレー煮 粉ふき芋	3 麦ご飯 春雨スープ 白身魚のチリソース 野菜のアーモンド炒め	4 ハヤシライス(麦ご飯) はりはり漬 フルーツヨーグルト
7	8	9	10	11
麦ご飯 みそ汁 焼きししゃも きゅうりとわかめの酢の物 八女茶ムース (代)りんごゼリー	麦ご飯 茎わかめのスープ ハンバーグおろしソース オクラのソテー	黒糖コッペパン スパゲッティソース炒め いかねぎ焼き コーンサラダ	枝豆ご飯 (麦ご飯 枝豆ご飯の具) 厚揚げのそぼろ煮 玉子焼き 【鉄人献立】	しそ麦ご飯 とうもろこしのスープ 鰹の大豆がらめ カトリんご
14	15	16	17	18
麦ご飯 肉団子汁 わかさぎフリッター なすの香味だれ 【地場産献立:なす】	麦ご飯 家常豆腐 焼き春巻き オクラとわかめのサラダ	胚芽食パン ポークビーンズ ツナと野菜のソテー カット梨 【ファイバー献立】	麦ご飯 じゃが芋のうま煮 鯖みそホイル キャベツの即席漬け	麦ご飯 カレーうどん マヨいりこ ごぼうのきんぴら ヨーグルト (代)ももゼリー
21	22	23	24	25
敬老の日 	秋分の日 	ワンローフパン トマトクラムチャウダー 鶏のレモンソース煮 カトリんご	麦ご飯 冬瓜のすまし汁 さんまのみりん干し 切干大根のゆかり和え 一食わかめふりかけ 【和食の日】	いかリングカレー (麦ご飯 カレー いかリングフライ) 海藻サラダ
28	29	30	郷土料理・・・東京都の料理です。天ぷらは江戸料理で、東京湾で釣ったきすを天ぷらにしてよく食べていたそうです。小松菜は東京で江戸時代に登場した野菜です。 鉄人献立・・・枝豆には鉄がたくさん含まれています。 地場産献立・・・なすの香味だれの「なす」は、筑紫野市近郊でとれたものを使用する予定です。 ファイバー献立・・・大豆やいんげん豆など、豆には食物繊維がたくさん含まれています。 和食の日・・・和食のマナーでは、テーブルに向って、左に主食のご飯、右にすまし汁やみそ汁などの汁物を置きます。ご飯茶碗や汁椀は手に持って食べます。	
麦ご飯 みそ汁 鯛のかば焼き 小松菜のアーモンド和え	牛丼(麦ご飯) じゃがもちのすまし汁 もやしと人参のごまみそ和え 県産黒毛和牛提供	ワンローフパン 豆乳シチュー 目玉焼き 野菜とベーコンのソテー		

☆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。

☆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