

4月献立

祝入学

ご入学、ご進級おめでとうございます。
 クラスのみんなで協力して楽しい給食
 時間にしましょう。



中学校【若松・八幡東・八幡西・戸畑区】

月	火	水	木	金
<p>中学生の時期の成長に合わせて、給食の量は、小学生の時よりも少し増えています。 配膳室のサンプルケースに量や盛り付け方の見本が示されていますので、よく見て自分の給食を準備しましょう。</p>	<p>旬の食材 あさり たけのこ わかめ グリンピース</p>	<p>地場産の食材 小松菜 みずな キャベツ わかめ たけのこ</p>	<p>12 進級お祝い献立 シェフの北キューミツ星献立</p> <p>牛乳 パイン アップル(缶)</p> <p>ご飯に牛肉とキャベツを盛りつけます</p> <p>牛肉のしぐれ煮どんぶり 白玉すまし汁</p>	
<p>15 野菜の日献立 さけふりかけ</p> <p>牛乳 いろいろ豆サラダ</p> <p>ご飯 新にんじんのホワイトシチュー</p>	<p>16 カミカミ献立 栄養満点! 小松菜ひじきの炒め煮(ごま入り)</p> <p>牛乳 2尾ずつ</p> <p>ご飯 しゃもてんぷら 春キャベツのみそ汁</p>	<p>17 ワールドツアー2024献立(ギリシャ)</p> <p>牛乳 ラハノ サラタ</p> <p>レパールのケチャップ煮</p> <p>チョコ大豆 クリーム</p> <p>パン レヴィアスープ</p>	<p>18</p> <p>牛乳 もやしのごま酢和え</p> <p>鶏肉のソテー</p> <p>ご飯 いり豆腐</p>	<p>19 食育の日 和食献立</p> <p>牛乳 キャベツとにんじんの ごま和え</p> <p>ご飯 鯖の西京焼き 藍島産わかめのみそ汁</p>
<p>22</p> <p>牛乳 ソフト チーズ</p> <p>ご飯 ミートソーススパゲッティ</p> <p>ツナサラダ</p>	<p>23 お楽しみ献立 手作りミックス フルーツゼリー</p> <p>牛乳 トマトオムレツ</p> <p>チキンカレーライス ご飯にかけます</p>	<p>24 日本全国味めぐり献立(長崎県)</p> <p>牛乳 浦上そばろ</p> <p>2個ずつ</p> <p>揚げめんと混ぜます</p> <p>シューマイ</p> <p>減量ご飯 皿うどん</p>	<p>25</p> <p>牛乳 青のりいりこ</p> <p>切り干しだいこんと厚揚げのうま煮</p> <p>ご飯 かきたま汁</p>	<p>26</p> <p>牛乳 チョコプリン</p> <p>野菜のアーモンド炒め</p> <p>ミックス ジャム</p> <p>パン ポークビーンズ</p>
<p>29</p> <p>昭和の日</p>	<p>30</p> <p>牛乳 納豆</p> <p>あさり野菜のドレッシング和え</p> <p>麦ご飯 豚肉とじゃがいもの含め煮</p>	<p>私たちの住む北九州市では、農産物が多く生産されています。給食に使われている北九州市内産のものを探してみよう。</p> <p>また、毎月19日は「食育の日」で、和食の一汁二菜の献立です。和食の良さを感じながら、おいしく味わいましょう。</p> <p>北九 州産</p> <p>毎月19日は食育の日</p>		