

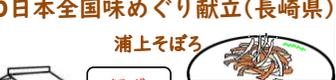
4月献立

祝入学

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



中学校【門司・小倉北・小倉南区】

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 グリーンピース</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</p> <p>パイナップル(缶) 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 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>ししゃものてんぷら</p> <p>ご飯 春キャベツのみそ汁</p>	<p>16 野菜の日献立</p>  <p>牛乳 さけふりかけ</p> <p>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>17</p>  <p>牛乳 青のりいりこ</p> <p>切り干しだいごんと厚揚げのうま煮</p> <p>ご飯 かきたま汁</p>	<p>18 ワールドツアー-2024献立(ギリシャ)</p>  <p>牛乳 ラハノサラダ</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 レヴィシアスーパ</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>鱈の西京焼き</p> <p>ご飯 藍島産わかめのみそ汁</p>
<p>22 お楽しみ献立</p>  <p>牛乳 手作りミックスフルーツゼリー</p> <p>トマトオムレツ</p> <p>チキンカレーライス にご飯にかけます</p>	<p>23</p>  <p>牛乳 ソフトチーズ</p> <p>ツナサラダ</p> <p>小さパン(県産小麦粉) ミートソーススパゲッティ</p>	<p>24</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>25 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>揚げめんを混ぜます</p> <p>シューマイ 皿うどん</p> <p>減量ご飯</p>	<p>26</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>29 昭和の日</p>		<p>30</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>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ましょう。</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>				