

4月献立

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るので、よく見て配膳の参考にしましょう。



旬の食材
グリーンピース
たけのこ
わかめ

地場産の食材
小松菜
たけのこ
キャベツ
たまねぎ
わかめ

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の時間にしましょう。



中学校【若松・八幡東・八幡西・戸畑区】

月	火	水	木	金
<p>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>北九州市産</p> <p>28日 台湾式豚肉どんぶり（ルーロー飯）</p>	<p>15 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>パインアップル(缶) ご飯に牛肉とキャベツを盛りつけます</p> <p>肉のしぐれ煮どんぶり 白玉すまし汁</p>	<p>16</p> <p>牛乳</p> <p>チョコ大豆クリーム</p> <p>クリスピーチーズポテト</p> <p>イタリアンアーモンドサラダ</p> <p>パン</p> <p>チリコンカン</p>	<p>17 食育の日 和食献立 磯香和え</p> <p>牛乳</p> <p>さばのぬか炊き</p> <p>かきたま汁</p>	
<p>20 野菜の日献立</p> <p>牛乳</p> <p>かぼちゃのチーズ焼き</p> <p>ツナサラダ</p> <p>小さいパン</p> <p>ミートソーススパゲッティ</p>	<p>21 お楽しみ献立</p> <p>牛乳</p> <p>オムレツ</p> <p>チキンカレーライス</p> <p>ご飯にかけます</p>	<p>22</p> <p>牛乳</p> <p>お魚ふりかけ</p> <p>カリカリレバービーンズ</p> <p>ご飯</p> <p>カルシウムたっぷりミルクスープ</p>	<p>23</p> <p>牛乳</p> <p>納豆(たれ付)</p> <p>あさりと野菜のごまドレッシング和え</p> <p>ご飯</p> <p>豚肉とじゃがいもの含め煮</p>	<p>24</p> <p>牛乳</p> <p>いりこのからめ和え</p> <p>もやしのごま酢和え</p> <p>親子煮</p>
<p>27 日本全国味めぐり(長崎県)</p> <p>牛乳</p> <p>焼きヨーザ 1個ずつ</p> <p>揚げめんと混ぜます</p> <p>厚揚げのからめ煮</p> <p>減量ご飯</p> <p>血うどん</p>	<p>28 ワールドツアー2026(台湾)</p> <p>牛乳</p> <p>バナナ</p> <p>ご飯にかけます</p> <p>台湾式豚肉どんぶり</p> <p>はるさめスープ</p>	<p>29 昭和の日</p>	<p>30 カミカミ献立 ししゃもの天ぷら 2尾ずつ</p> <p>牛乳</p> <p>ご飯に具を混ぜます</p> <p>ひじきの混ぜご飯(麦ご飯)</p> <p>藍島産わかめのみそ汁</p>	<p>毎月 19 日は 食育の日</p>