

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ますので、よく見て自分の給食を準備しましょう。



旬の食材
グリンピース
たけのこ
わかめ
あさり

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【門司・小倉北・小倉南区】

| 月 | 火 | 水 | 木 | 金 |
|--|---|---|---|---|
| <p>14 進級お祝い献立 シェフの北キューミツ星献立</p> <p>牛乳 バインアップル(缶) ご飯に牛肉とキャベツを盛りつけます</p> <p>牛肉のしぐれ煮どんぶり 白玉すまし汁</p> | <p>15 日本全国味めぐり(大阪府)</p> <p>牛乳 たこ焼き 2個ずつ バナナ ご飯に具を混ぜます</p> <p>かやくごはん 肉吸い</p> | <p>16</p> <p>牛乳 わかめふりかけ レバーのケチャップ煮</p> <p>ご飯 リボンマカロニスープ</p> | <p>17 食育の日 和食献立</p> <p>牛乳 もやしのごま酢和え</p> <p>さばのぬかみそだき かきたま汁</p> <p>麦ご飯</p> | <p>18</p> <p>牛乳 マスカット乳酸菌飲料</p> <p>野菜のアーモンド炒め ポークビーンズ</p> <p>黒砂糖パン</p> |
| <p>21 野菜の日献立</p> <p>牛乳 いちごジャム ツナサラダ</p> <p>小さパン(県産小麦粉) ミートソースパグェッティ</p> | <p>22 お楽しみ献立 ミックスフルーツ</p> <p>牛乳 オムレツ</p> <p>チキンカレーライス ご飯にかけます</p> | <p>23 カミカミ献立 カレー風味いりこ</p> <p>牛乳 揚げめんと厚揚げのからめ煮 混ぜます</p> <p>減量ご飯 皿うどん</p> | <p>24</p> <p>牛乳 ひじきの炒め煮(ごま入り)</p> <p>鶏肉のねぎソース 藍島産わかめのみそ汁</p> <p>ご飯</p> | <p>25</p> <p>牛乳 キャベツのじゃこ炒め 2尾ずつ 焼きししゃも</p> <p>親子煮</p> |
| <p>28 ワールドツアー-2025(ベルギー)</p> <p>牛乳 チョコプリン リエージュ風サラダ</p> <p>りんごジャム パン 鶏肉と野菜のシチュー</p> | <p>29 昭和の日</p> | | <p>30</p> <p>牛乳 さけふりかけ あさりと野菜のごまドレッシング和え</p> <p>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ましょう。</p> <p> 北九州市産</p> <p>毎月 19 日は 食育の日</p> <p>28日 鶏肉と野菜のシチュー (ワテルゾーイ) リエージュ風サラダ (じゃがいもとさやいんげんのサラダ)</p> |