

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 パイナップル(缶) 牛乳 ご飯に牛肉とキャベツを盛りつけます 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) 牛乳 たこ焼き 2個ずつ バナナ かやくごはん 肉吸い ご飯に具を混ぜます</p>	<p>16 牛乳 わかめふりかけ レバーのケチャップ煮 ご飯 リボンマカロニスープ</p>	<p>17 食育の日 和食献立 牛乳 もやしのごま酢和え さばのぬかみそだき 麦ご飯 かきたま汁</p>	<p>18 牛乳 マスカット乳酸菌飲料 野菜のアーモンド炒め 黒砂糖パン ポークビーンズ</p>
<p>21 野菜の日献立 牛乳 クリスピーチーズポテト いちごジャム ツナサラダ 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 牛乳 オムレツ 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 牛乳 揚げめんと厚揚げのからめ煮 減量ご飯 皿うどん</p>	<p>24 牛乳 ひじきの炒め煮(ごま入り) 鶏肉のねぎソース ご飯 藍島産わかめのみそ汁</p>	<p>25 牛乳 キャベツのじゃこ炒め 2尾ずつ 焼きししゃも 親子煮</p>
<p>28 ワールドツアー-2025(ベルギー) 牛乳 チョコプリン リエージュ風サラダ 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 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 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>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>