

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。
クラスのみん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>14 進級お祝い献立</p> <p>シェフの北キューリツ星献立</p> <p>牛乳</p> <p>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</p> <p>白玉すまし汁</p>	<p>15</p> <p>牛乳</p> <p>わかめふりかけ</p> <p>チーズサラダ</p> <p>レバーのケチャップ煮</p> <p>ご飯</p> <p>リボンマカロニスープ</p>	<p>16 日本全国味めぐり(大阪府)</p> <p>牛乳</p> <p>たこ焼き 2個ずつ</p> <p>バナナ</p> <p>ご飯に具を混ぜます</p> <p>かやくごはん</p> <p>肉吸い</p>	<p>17</p> <p>牛乳</p> <p>マスカット乳酸菌飲料</p> <p>野菜のアーモンド炒め</p> <p>黒砂糖パン</p> <p>ポークビーンズ</p>	<p>18 食育の日 和食献立</p> <p>牛乳</p> <p>もやしのごま酢和え</p> <p>さばのぬかみそだき</p> <p>麦ご飯</p> <p>かきたま汁</p>
<p>21 お楽しみ献立</p> <p>牛乳</p> <p>ミックスフルーツ</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 野菜の日献立</p> <p>牛乳</p> <p>いちごジャム</p> <p>クリスピーチーズポテト</p> <p>ツナサラダ</p> <p>小さいパン(県産小麦粉) ミートソースパグетティ</p>	<p>23</p> <p>牛乳</p> <p>ひじきの炒め煮(ごま入り)</p> <p>鶏肉のねぎソース</p> <p>ご飯</p> <p>藍島産わかめのみそ汁</p>	<p>24 ワールドツアー2025(ベルギー)</p> <p>牛乳</p> <p>チョコプリン</p> <p>リンゴジャム</p> <p>パン</p> <p>リエージュ風サラダ</p> <p>鶏肉と野菜のシチュー</p>	<p>25</p> <p>牛乳</p> <p>さけふりかけ</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>28</p> <p>牛乳</p> <p>キャベツのじゃこ炒め</p> <p>焼きししゃも 2尾ずつ</p> <p>ご飯</p> <p>親子煮</p>	<p>29</p> <p>昭和の日</p>	<p>30 カミカミ献立 カレー風味いりこ</p> <p>牛乳</p> <p>揚げめんを混ぜます</p> <p>厚揚げのからめ煮</p> <p>減量ご飯</p> <p>血うどん</p>	<p>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>24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>	