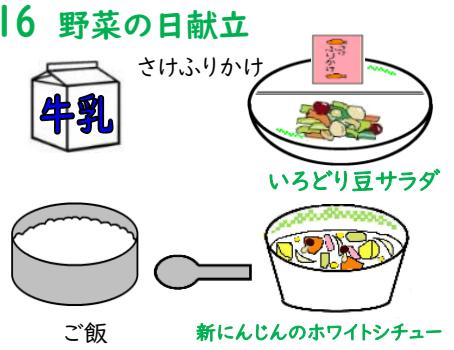
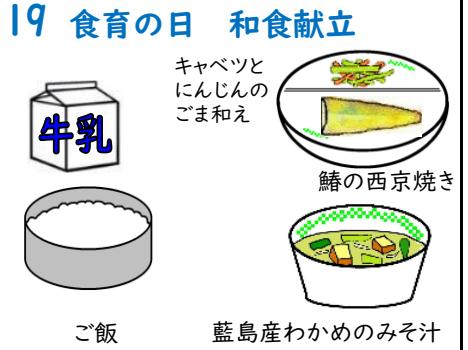
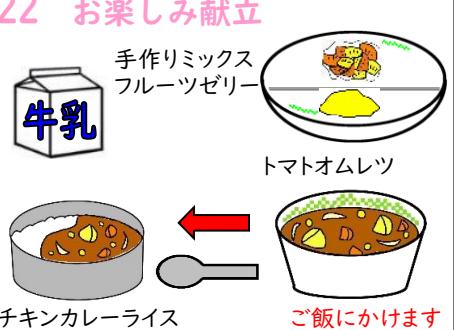
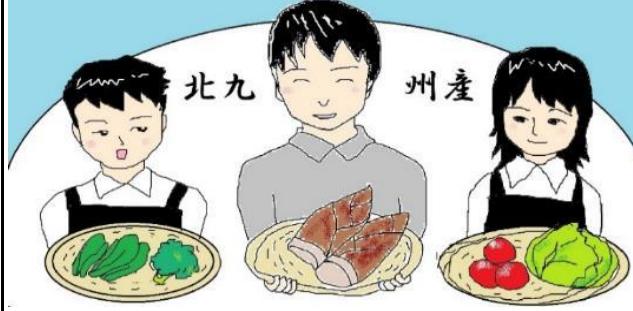


4月献立

祝入学
ご入学、ご進級おめでとうございます。
クラスの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 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 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 ししゃものてんぷら ご飯 春キャベツのみそ汁</p>	<p>16 野菜の日献立 さけふりかけ</p>  <p>牛乳 いいろどり豆サラダ ご飯 新にんじんのホワイトシチュー</p>	<p>17 青のりいりご飯 牛乳 切り干しだいこんと厚揚げのうま煮 ご飯 かきたま汁</p>	<p>18 ワールドツアーワーク2024献立(ギリシャ) ラハノサラタ</p>  <p>牛乳 レバーのケチャップ煮 パン チョコ大豆クリーム レバニッシュ</p>	<p>19 食育の日 和食献立 キャベツとにんじんのごま和え</p>  <p>牛乳 鰯の西京焼き ご飯 藍島産わかめのみそ汁</p>
<p>22 お楽しみ献立 手作りミックスフルーツゼリー</p>  <p>牛乳 トマトオムレツ チキンカレーライス ご飯にかけます</p>	<p>23 ソフトチーズ 牛乳 ツナサラダ 小さいパン(県産小麦粉)</p>	<p>24 納豆 牛乳 あさりと野菜のドレッシング和え 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) 浦上そばろ</p>  <p>牛乳 2個ずつ 揚げめんを混ぜます 減量ご飯 皿うどん</p>	<p>26 もやしのごま酢和え 鶏肉のソテー ご飯 いり豆腐</p>
<p>29 昭和の日</p>	<p>30 チョコプリン 牛乳 野菜のアーモンド炒め パン ミックスジャム ポークビーンズ</p>	 <p>北九 州産</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索してみましょう。</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>毎月 19日は 食育の日</p>