


4月献立

祝入学
ご入学、ご進級おめでとうございます。
クラスみんなで協力して楽しい給食
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>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 グリーンピース</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 シェフの北九三ツ星献立 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 野菜の日献立 さけふりかけ 牛乳 いりどり豆サラダ ご飯 新にんじんのホワイトシチュー</p>	<p>16 カミカミ献立 栄養満点! 小松菜ひじきの炒め煮(ごま入り) 牛乳 2尾ずつ ししゃもてんぷら ご飯 春キャベツのみそ汁</p>	<p>17 ワールドツアー-2024献立(ギリシャ) 牛乳 ラハノサラタ レパールのケチャップ煮 チョコ大豆クリーム パン レヴィシアスーパ ご飯</p>	<p>18 もやしのごま酢和え 牛乳 鶏肉のソテー ご飯 いり豆腐</p>	<p>19 食育の日 和食献立 牛乳 キャベツとにんじんのごま和え ご飯 鱈の西京焼き 藍島産わかめのみそ汁</p>
<p>22 ソフトチーズ 牛乳 ツナサラダ 小さいパン(県産小麦粉) ミートソーススパゲッティ</p>	<p>23 お楽しみ献立 手作りミックスフルーツゼリー 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>24 日本全国味めぐり献立(長崎県) 牛乳 浦上そばろ 2個ずつ 揚げめんと混ぜます シューマイ 減量ご飯 皿うどん</p>	<p>25 青のりいりこ 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>26 チョコプリン 牛乳 野菜のアーモンド炒め ミックスジャム パン ポークビーンズ</p>
<p>29 昭和の日</p>	<p>30 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>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。 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> 