

# 1月きゅうしょくこんだて

小  
給食回数  
16回

B  
地区



きゅうしょくしゅうかんちゅう で じ ば さんぶつ  
給食週間中に出る地場産物



きゅうしょくしゅうかんちゅう こんだて ふくおかん みなみちくご じ ば さんぶつ とい  
給食週間中の献立には福岡県や南筑後でとれる地場産物を取り入れています。

たかな  
**高菜**



みいけたかな のざわな ひろしまな とも  
三池高菜は、野沢菜・広島菜と共に  
にほんさんだいつけな こんだて ふくおかん みなみちくご じ ば さんぶつ とい  
日本三大漬菜の1つです。「高菜ポテ  
サラ」は、学校給食レシピコンテストの優秀賞で、羽山台小学校の  
ねんせい さくひん 6年生の作品です。

**セロリー**

おおむなし  
大牟田市のおとなりのみやま市は、  
セロリーの日本三大生産地の1つで、  
シャキシャキした食感と独特な  
風味が特徴です。今回は、  
グリーンサラダに使っていきます。



**きのこ**



おおきまち せんこくてき ゆうめい  
大木町は、全国的に有名な  
きのこの生産地です。特に、  
せいさんりょう せんこくだい い  
しめじの生産量は全国第2位です。

**有明のり**

ありあけ  
有明海でとれるのりは、香りがよく柔らかい、つやのある深い色が特徴です。おにぎりや寿司に向く高級なのりとして人気があります。



ほか ふくおかん みなみちくご じ ば さんぶつ か き こんだてひょう  
この他の福岡県や南筑後でとれる地場産物は、下記の献立表をごらんください。

げつようび  
月曜日

かようび  
火曜日

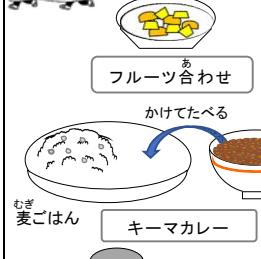
すいようび  
水曜日

12

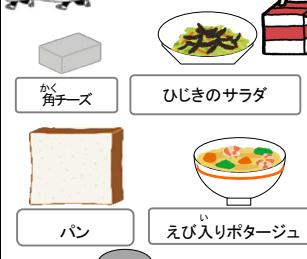
せいじん  
ひ  
成人の日



13



14



15



16



19

しょくせい  
ひ  
食の日



20



21



22

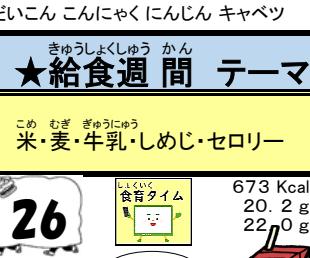


23

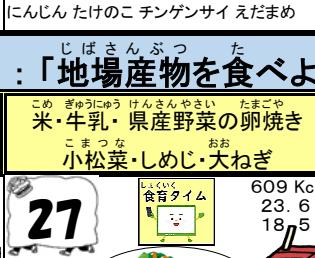


26

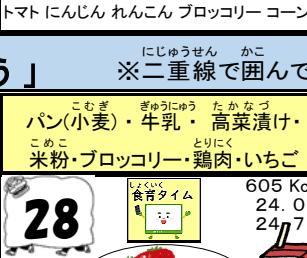
きゅうしょく  
かん



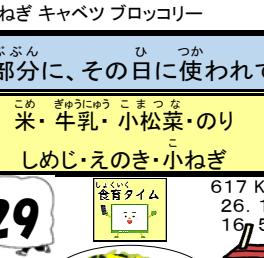
27



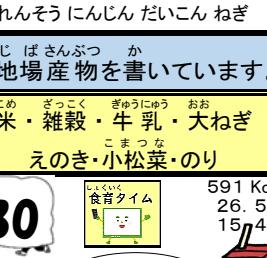
28



29



30



きゅうしょく  
かん

テーマ：「地場産物を食べよう」

にじゅうせん  
かこ

ぶぶん  
ひつか

じ ば さんぶつ  
か

※二重線で囲んでいる部分に、その日に使われている地場産物を書いています。

こめ むぎ ぎゅうにゅう  
米・麦・牛乳・しめじ・セロリー

こめ ぎゅうにゅう けんさんやさい たまごや  
米・牛乳・県産野菜の卵焼き

こめぎゅうにゅう たかなづ  
パン(小麦)・牛乳・高菜漬け・  
こめこ 米粉・ブロッコリー・鶏肉・いちご

こめ ぎゅうにゅう こまつな  
米・牛乳・小松菜・のり  
しめじ・えのき・小ねぎ

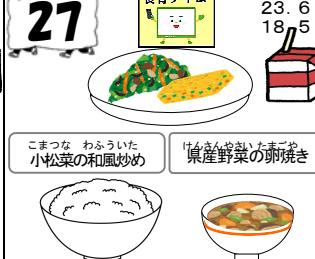
こめ ざっこく ぎゅうにゅう おお  
米・雑穀・牛乳・大ねぎ  
えのき・小松菜・のり

26

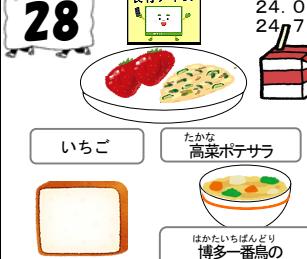
しょくせい  
ひ  
食の日



27



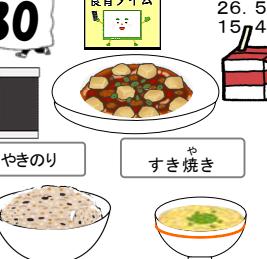
28



29



30



こめ むぎ ぎゅうにゅう  
米・麦・牛乳・しめじ・セロリー

こめ さといも ごまあぶら  
たまご ひじき ぶたじる  
こまつな にんじん はくさい  
ねぎ・しめじ

パン(小麦)・牛乳・高菜漬け・  
こめこ 米粉・ブロッコリー・鶏肉・いちご  
いちご たかな  
たかな高菜ボテリラ  
けんさんばせん県産麦のパン  
はかたいちばんどり博多一番鳥の  
ミートボールシチュー

こめ ふ さとう  
さばのぬかみそ  
ごはん じる  
きのこ汁

こめ ざっこく ぎゅうにゅう  
米・雑穀・牛乳・大ねぎ  
えのき・小松菜・のり  
やきのり すき焼き  
ざこく雑穀ごはん たまごの卵と玉子の汁

◎学校行事や物資の都合により、献立が変わることがあります。