

2月2日(月)～2月13日(金)

Lun-chu



中学校ランチ給食

アレルギー表示項目							
<input type="checkbox"/> 麦	<input type="checkbox"/> 小麦	<input type="checkbox"/> 卵	<input type="checkbox"/> 卵	<input type="checkbox"/> 乳	<input type="checkbox"/> 乳製品	<input type="checkbox"/> ソバ	<input type="checkbox"/> そば 追加
<input type="checkbox"/> ピ*	<input type="checkbox"/> エビ	<input type="checkbox"/> カニ	<input type="checkbox"/> カニ	<input type="checkbox"/> ピ	<input type="checkbox"/> ピーナッツ	<input type="checkbox"/> くるみ	<input type="checkbox"/> くるみ

お箸は各自で用意しましょう

2
(月)

ごはん
牛ごま焼肉
白身魚フライ
がめ煮・わかめサラダ
キャンディチーズ

麦
乳

節分ランチ☆



3
(火)

ごまゆかりご飯
いわし入りハンバーグ(1食チャップ付)
豚肉みそ炒め
けんちん煮・こんにゃくのごま和え
まめによろこぶ

麦
卵

4
(水)

ごはん
とり天の野菜あんかけ
ロールキャベツ
じゃが煮・梅ドレ和え
鉄っ子ひじき

麦
卵
乳

カレーDAY

スプーンを持ってきてね!

統一
5
(木)

麦ごはん
特製カレー
蒸し鶏とかにかまのサラダ
玉子焼き
切干五目煮



麦
卵
乳
かに

「統一」とは、並盛・大盛が選べない260gの中盛りのご飯量になります。

世界の料理ランチ～フランス編～

6
(金)

ブイヨンライス(洋風の出しを使って炊いたご飯)
ミニグラタン(かぼちゃを使ったグラタン)
カスレ(肉、大豆を使った煮込み料理)
ポトフ風(肉や野菜をじっくり煮込むフランスの家庭料理)
ラペ(野菜を細切りにしてドレッシングに漬け込んだサラダ)
ガトー・オ・ポム風(りんごを使ったケーキ)



麦
卵
乳

9
(月)

麦わかめご飯
鶏肉炒め(ピザ風味)
さば塩焼き
なすとこんにゃくのそぼろ
切干大根のツナサラダ
黄桃缶

麦
乳

10
(火)

ごはん
チキンカツ(1食ソース付)
キャベツ入りペペロン
白菜とがんも煮
小松菜のおかか和え
おさかなそぼろ

麦
卵

大東中生徒考案メニュー

12
(木)

ごはん
豚肉とナスのトマト炒め
ちくわのいそべ揚げ
ほうれん草とベーコンのソテー[♪]
じゃこ入りロコモコとじゃが芋のサラダ
ねり梅

麦
卵
乳
ピ
かに

バレンタインランチ

13
(金)

力レピラフ
チーズハンバーグ
～デミソース～
じゃが芋のハニーマスター炒め
ハムとキャベツソテー[♪]
チョコタルト

麦
卵
乳

中学校給食無償化について

「学校給食給付金申請」の手続きがまだ
の人は申請することをおすすめします。
(毎年度1回)



「学校給食給付金申請
(市内中学校)」

3年生で公立特色化・推薦入試や私立一般入試を受験する人は、
ランチ給食の注文について間違いないようにご注意ください。
注文している人はPECOFREEからキャンセルをしてくださいね。



※アレルギーに関する詳しい情報は大野城市教育委員会までお問い合わせください※
(特定原材料を含むメニューの特定やコンタミ等)

- 献立の内容は、食材仕入れの都合により変更することがあります。
- 献立表やランチ給食の写真も大野城市役所のホームページに掲載していますのでご覧下さい。
- 魚料理は骨がある場合がありますので、気をつけてお召し上がり下さい。



頑張れー！