

4月20日(月)～5月1日(金)

Lun-chu

～中学校ランチ給食～



アレルギー表示項目

麦	小麦	卵	卵	乳	乳製品	ソバ	そば
エビ	エビ	カニ	カニ	ピー	ピーナッツ	くるみ	くるみ

PECOFREEを使ってみよう♪



お箸は各自で用意しましょう

20 (月)	ごはん ポークチャップ ちくわの磯辺揚げ 高野入りチャンプルー 青菜と白菜のかぼす和え 鉄っ子ひじき	麦 卵
21 (火)	ごまゆかりご飯 野菜肉巻きフライ 鶏じゃが煮 パプリカソテー かにかまサラダ 豆と昆布	麦 卵 かニ
22 (水)	ごはん ビビンバ さばつけ焼き 五目ひじき おさつサラダ 黄桃缶	なし
☆カレーDAY☆		
統一 23 (木)	麦ごはん 特製カレー バンバンジー オムレツ ほうれん草ツナ和え	麦 卵 乳
24 (金)	ごはん ハムポテトフライ チンジャオロースー 海鮮ボールと大根煮 わかめと白菜の中華サラダ パイン缶	麦 卵 乳 エビ

27 (月)	振替休日	
食育ランチ ～和食と鉄をとろう～		
28 (火)	麦ごまご飯 ごぼう入りハンバーグ ～1食おろしつゆ付き～ 切干大根と鶏肉のみそ炒め 小松菜とじゃこの煮浸し チーズ入りビーンズサラダ 大豆ふりかけ	麦 卵 乳 エビ かニ
統一 30 (木)	ごまわかめご飯 豚汁 塩麴仕立てのチキンカツ さつま芋甘露煮 梅ドレのさっぱりサラダ	麦
端午の節句ランチ		
5月 1 (金)	ゆかりご飯 かつおミンチカツ 豚肉とたけのこの ごま生姜炒め 炊き合わせ かしわもち	麦

※食物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)
 ※料理ごとの食物アレルギーに関する情報はホームページに掲載しています。
 ※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ください。
 ●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。
 ●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。

【PECOFREEの新規登録・更新のお願い】
 簡単に注文できる「PECOFREE」が好評です。まだ新規登録をしていない新1年生は配布したログインコードを入力して登録をお願いします。新2・3年生はPECOFREE (LINE公式アカウント) より更新をお願いします。わからないことやご要望等はPECOFREEのサポートからお問い合わせください。

【中学校給食利用ガイド】
 「中学校給食利用ガイド」が手元にない人は、右のコードを読み込んで参照してください。



「中学校ランチ給食」
ホームページ

大野城市教育委員会