

令和4年

10月 給食献立表

大阪市立木津中学校

| | | | | | | | | |
|--|---|---|--|---|---------|--|---|--|
| 3月 | 黒糖パン  |  | | まぐろのオーロラ煮 スープ あっさりキャベツ | 18 火 | コッペパン  ソフトマーガリン  | さくらんぼ(缶)  | なすのミートグラタン 鶏肉と野菜のスープ |
| 4火 | 米飯  |  | | タコライス もずくのスープ 焼きじゃが | 19 水 | 米飯  |  | みそカツ じゃがいもと野菜の煮もの 焼きのり |
| 5水 | 米飯  |  | | 豚肉のねぎじょうゆ焼き ふきよせ煮 きゅうりともやしの甘酢あえ | 20 木 | 米飯  |  | あかうおのみぞれかけ みそ汁 牛ひじきそぼろ |
| 6木 | コッペパン  いちごジャム  |  | | 牛肉の香味焼き ほたて貝とトマトのスープスパゲッティ さんどまめのサラダ | 21 金 | パンブキンパン  |  パインアップル (カット缶)  | 豆乳コーンクリームシチュー【米粉】 はくさいのピクルス |
| 7金 | 米飯  |  | りんご  | ハヤシライス【米粉】 キャベツのひじきドレッシング | 24 月 | 米飯  |  個別対応 ワンタンの皮 | 鶏肉のチリソース焼き 焼き豚とワンタンの皮のスープ 切干しだいこんのごま辛みづけ |
| 11火 | 黒糖パン  |  | | かつおのマリネ焼き【ノンエッグドレッシング】 ウインナーとじゃがいものスープ きゅうりのサラダ | 25 火 | 黒糖パン  | みかん  | 豚肉といかの中華煮 大学いも |
| 12水 | 米飯  |  | | 鶏肉のたつたあげ あつあげと野菜の煮もの おかかなっ葉 | 26 水 | 米飯  |  | 和風ハンバーグ みそ汁 かぼちゃのいとこ煮 |
| 13木 | 米飯  |  | みかん  | ポークカレーライス【米粉】 サワーキャベツ | 27 木 | 米飯  | 黄桃(缶)  | ピリ辛丼 中華スープ |
| 14金 | おさつパン  |  | 発酵乳  | タンタンめん きゅうりの甘酢づけ ミニフィッシュ | 28 金 | コッペパン  アブリコットジャム  | | 豚肉のカレー風味焼き はくさいのスープ もやしとピーマンのいためもの |
| 17月 | 減量米飯  |  | | もずくと豚ひき肉のジューシー さつまいものみそ汁 焼きれんこん | 31 月 | 米飯  |  | 鶏肉のゆず塩焼き ソーキ汁 ツナ大豆そぼろ |
| ★8・9・10月は「食物アレルギー対応サポート月間」です。 [米粉]…小麦アレルギーに配慮し、小麦を含まない食品を使用。 [ノンエッグドレッシング]…卵アレルギーに配慮し、卵を含まない食品を使用。 | | | | | | | | |