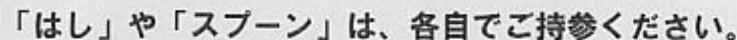


※アレルギー(卵・乳・小麦・そば・落花生・えび・かに)を含む食品を使用
※濃い口しょうゆ、うす口しょうゆは、小麦を使用
※アレルギー(卵・乳・小麦・そば・落花生・えび・かに)を含む食品と同じ設備で製造した食品を使用
※揚げものの油(菜種)は、前回に使用した油を混ぜて使用する場合があります。他の食品の成分が油に染る可能性があります。前回何を使用した油であるか確認が必要な場合は教育委員会にお問い合わせください。

[illegible]

献立内容は予定ですので変わることがあります。また、給食実施日やひと月の回数は、各学校、学年によって異なります。



◇献立内容等事業全般 大阪市教育委員会事務局 学校保健担当
06-6208-9158
◇給食実施日等 お子様の通われる中学校

わたしたちの中学校給食

試食会開催 PART2

「かるしおレシビ」とは、独立行政法人国立循環器病研究センターで研究された「だし」を使い、塩分控えめで素材の旨みを引き出した料理です。

11月に引き続き、この夏、各区役所のご協力をいただき開催しました中学校給食試食会で評判のよかった「きのこソースハンバーグ」と「たらのムニエル青しそソース」の2つの料理が、今月の中学校給食に登場します。

9日(火)
きのこソースハンバーグ

17日(水)
たらのムニエル煮しそソース

ご協力いただいたアンケートでは、「きのこソースハンバーグ」は「ソースが濃すぎず、ハンバーグにあっておいしかった」という感想や、「たらのムニエル青しそソース」は「たまねぎと魚の組み合わせがおいしかった」という感想をいただきました。

一方で、「たらのムニエル青しそソース」は“トマトの水分が水っぽく感じられるので、トマトは入れない方がよい”という給食の献立として考えたご意見もありました。そこで、今回はトマトを添えずに提供いたします。



「牛肉のきんぴらちらし」
の具は、米飯に混ぜて食
うことができます。

選択制給食のみなさまへ

中学校給食は、一度申込むと申込が自動継続されます。停止したい場合は、給食を停止する前月5日から18日までに
お手続きをしていただく必要があります。手続き方法などは、緑色の中学校給食利用ガイドをご確認ください。

赤(主に体をつくる)…乳、肉、卵、魚、豆、海そう　黄(主に熱や力のもとになる)…穀類、いも、油類、砂糖、糯米類　緑(主に体の隅々を養える)…野菜、果物、きのこ類