

# 平成28年4月分 大阪市中学校給食の献立

月

火

水

木

金

1年生のみなさん、入学おめでとうございます。

2、3年生のみなさん、進級おめでとうございます。

中学校給食は、調理事業者で調理し、弁当箱に入った給食が届きます。主食（米飯）、主菜、副菜、汁もの、牛乳などを組み合わせて提供し、みなさんの健やかな成長をサポートします。

副食は調理後すぐに、10℃以下にすることで、細菌の繁殖を防ぎ、安全を保つようにしています。

保温食缶が届く、カレーうどんやハヤシルウ、中華丼の具などは、ご飯にかけて食べることができる温かい料理です。



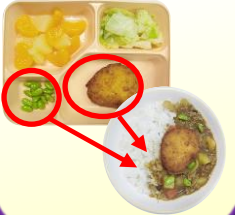
「はし」や「スプーン」は、各自で準備しましょう。

カレーライスやシチュー、汁ものなどの一部の具材を副食容器に入れて届けます。食べる時に各自で加えて食べましょう。

- 11日 カツカレーライス（一口カツ、枝豆）
- 20日 ビーフシチュー（ブロッコリー）
- 27日 ポークハヤシライス（グリーンアスパラガス）

スプーンを忘れないようにしましょう。

- ・カツカレーライス11
- ・一口カツ
- ・枝豆
- ・キャベツのピクルス
- ・フルーツミックス



ご飯に混ぜて食べることができます。

- ・ささしの塩焼き12
- ・あつあげとじゃがいもの煮もの
- ・ほうれん草とコーンのおひたし
- ・牛ひじきとぼろ



- ・鶏肉の竜田揚げ13
- ・いかと野菜の炒めもの
- ・若竹煮
- ・きゅうりの酢のもの
- ・みそ汁



スプーンがあると便利です。

- ・豚肉のおろし14
- ・しょうゆ焼き
- ・赤平天とこんにゃくの煮もの
- ・おおかしろうなの炒めもの
- ・キャベツの甘酢あえ



- ・鶏肉のピリ辛焼き15
- ・中華煮
- ・いかてんぷら
- ・チンゲンサイの炒めもの
- ・テコボン



- ・豚肉の甘辛炒め18
- ・ちくわの磯辺揚げ
- ・卵焼き
- ・小松菜のおひたし
- ・すまし汁



- ・鶏ごぼうご飯19
- （きざみのりがつきます）
- ・ツナと野菜の炒めもの
- ・揚げポテトもち
- ・ほうれん草のおひたし



- ・ビーフシチュー20
- ・ブロッコリー
- ・白身魚のから揚げ
- ・レタスとコーンのサラダ
- ・清見オレンジ



スプーンを忘れないようにしましょう。

- ・鶏肉の18
- ・カレー風味焼き
- ・牛肉と野菜の
- ・ケチャップソテー
- ・ブロッコリーのサラダ
- ・パインアップル缶詰
- ・スープ



- ・糸よりのてんぷら26
- ・豚肉と根菜の炒め煮
- ・キャベツのごまあえ
- ・のりの佃煮



- ・ポークハヤシライス27
- ・グリーンアスパラガス
- ・コロケ
- ・もやしとコーンのソテー
- ・オレンジ



- ・牛肉の甘辛煮28
- ・れんこんの若草揚げ
- ・大豆とひじきの煮もの
- ・ブロッコリーのおかかあえ



29 昭和の日

