

# 平成28年1月分 大阪市中学校給食の献立

月

火

水

木

金

## 献立の内容

主食（米飯）、主菜、副菜、  
汁もの、牛乳などを組み合わせて  
提供します。

「はし」や「スプーン」は、  
各自で準備しましょう。



スプーンを忘れないように  
しましょう。

## 【正月の行事献立】

- ・手巻きごはん 8
- ・鶏肉のてり焼き
- ・錦糸卵
- ・はくさいの節麩づけ
- ・ツナと小松菜の炒めもの
- ・雑煮
- ・白玉もち



手巻きのり、マヨネーズがつきます。

## 11 成人の日

- ・鶏肉の  
マヨネーズ焼き
- ・野菜ソテー
- ・さつまいものバター煮
- ・キャベツのピクルス



- ・ミンチカツカレーライス 13
- ・ミンチカツ
- ・ブロッコリー
- ・だいこんの  
ドレッシングあえ
- ・みかん

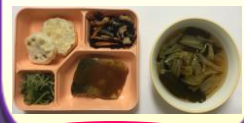


ご飯にのせて食べることが  
できます。

- ・豚肉の辛味揚げ 14
- ・中華煮
- ・キャベツと  
ピーマンの炒めもの
- ・りんご缶詰



- ・鯖のみそ煮 15
- ・てんぷら  
(さつまいも、れんこん)
- ・ひじきの煮もの
- ・水菜のおひたし
- ・すまし汁



スプーンを忘れないように  
しましょう。

- ・八宝菜 18
- ・うずら卵
- ・大芋いも
- ・春雨サラダ
- ・みかん



- ・鶏肉の  
ソース焼き 19
- ・洋風煮
- ・ブロッコリー
- ・マッシュポテト



- ・牛すき丼 20
- ・千草焼き
- ・小松菜のおひたし
- ・パインアップル缶詰
- ・かす汁



ご飯にのせて食べることが  
できます。

- ・糸よりの磯辺揚げ 21
- ・豚じゃが
- ・風呂吹きだいこん
- ・ほうれん草と  
はくさいのおひたし



- ・ハヤシライス 22
- ・ブロッコリー
- ・さつまいものバター焼き
- ・キャベツの  
ドレッシングあえ
- ・りんご



スプーンがあると便利です。

- ・鮭の塩焼き 25
- ・てんぷら  
(ちくわ、れんこん)
- ・きんぴらごぼう
- ・ほうれん草のおひたし
- ・みそ汁



- ・タンドリーチキン 26
- ・スパゲッティソテー
- ・小松菜のソテー
- ・みかん缶詰



- ・親子丼 27
- ・ししゃものから揚げ
- ・キャベツの節麩づけ
- ・金時豆の煮もの
- ・みそ汁



- ・酢豚 28
- ・マカロニサラダ
- ・チンゲンサイと  
もやしのソテー
- ・パインアップル缶詰



- ・ポーククリームシチュー 29
- ・ブロッコリー
- ・白身魚フライ
- ・キャベツのサラダ
- ・いよかん



マヨネーズがつきます。