

# 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。

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



12

・ミンチカツカレーライス

ミンチカツ

・フロッコリー

・だいこんの

ドレッシングあえ

・みかん



13

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。

- 8日 雑煮（白玉もち）
- 13日 ミンチカツカレーライス（ミンチカツ、フロッコリー）
- 18日 ハ宝菜（うずら卵）
- 19日 洋風煮（フロッコリー）
- 22日 ハヤシライス（フロッコリー）
- 29日 ポーククリームシチュー（フロッコリー）

【正月の行事献立】

- ・手巻きごはん 8  
けいじく  
鶏肉のてり焼き  
錦糸明  
はくさいの即席つけ  
ツナと小松菜の炒めもの
- ・雑煮  
じうだま  
白玉もち



手巻きのり、マヨネーズがつきます。

18

・八宝菜

うずら卵

・大芋いも

・春雨サラダ

・みかん



19

・鶏肉の

ソース焼き

・洋風煮

フロッコリー

・マッシュポテト



20

・牛すき丼

・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。

25

・鮭の塩焼き

・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



26

・タンドリーチキン

26

・スペゲッティソテー

・小松菜のソテー

・みかん缶詰



27

・親子丼

・ししゃものから揚げ

・キャベツの即席づけ

・金時豆の煮もの

・みそ汁



28

・酢豚

・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



29

・ポーククリームシチュー

フロッコリー

・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。