

平成28年2月分

大阪市中学校給食の献立

月

- ・豚肉のしょうがじゃゆ炒め
- ・きびなごてんぷら
- ・キャベツのおかか炒め
- ・三度豆のおひたし
- ・みそけんちん汁



火

- ・油淋鶏
- ・中華煮
- ・焼きさつまいも
- ・もやしのピリ辛あえ



水

- ・鰯のかば焼き
- ・豚肉と野菜の煮もの
- ・カリフラワーの柚子の香あえ
- ・福々豆
- ・すまし汁



木

- ・すき焼き煮
- ・厚焼き卵
- ・きくなど
- ・はくさいのおひたし
- ・キャベツの甘酢あえ



金

- ・チキンカレーライス
- ・枝豆
- ・ミンチカツ
- ・だいこんのサラダ
- ・みかん



スプーンを忘れないようにしましょう。

- ・鰯の甘辛だれかけ
- ・筑前煮
- ・ほうれん草ともやしのごまあえ
- ・さつまいもの甘煮
- ・すまし汁



- ・おろしとんかつ
- ・ツナと野菜の炒めもの
- ・水菜と
- ・はくさいの煮びたし
- ・パインアップル缶詰



- ・鶏ごぼうご飯
- ・赤辛だれ
- ・だいこんの煮もの
- ・れんこんのそぼろ炒め
- ・きゅうりの酢のもの
- ・みぞ汁



きゅうりのりがつきます。

スプーンがあると便利です。

11 建国記念の日

スプーンを忘れないようにしましょう。

- ・クリームシチュー
- ・フロccoli
- ・サーモンフライ
- ・キャベツのピクルス
- ・いよかん



- ・さごしの塩焼き
- ・高野豆腐の煮め煮
- ・水菜のおひたし
- ・りんご缶詰
- ・すまし汁



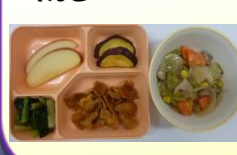
ご飯にのせて食べることができます。

- ・マーメイドチキン
- ・ウインナーと
- ・野菜のケチャップ煮
- ・ほうれん草とコーンのソテー
- ・ごぼうサラダ



マヨネーズがつきます。

- ・豚肉の辛みそ焼き
- ・はくさいの中華煮
- ・さつまいものから揚げ
- ・千層サイの炒めもの
- ・りんご



- ・鶏肉と
- ・ねぎのしょうが焼き
- ・干しずいきの炒め煮
- ・小松菜のおひたし
- ・かぶの甘酢あえ



- ・ポークハヤシライス
- ・枝豆
- ・鶏肉と野菜のソテー
- ・カリフラワーのピクルス
- ・いよかん



- ・ビビンバ
- ・肉炒め・千層サイ
- ・ナムル
- ・キャベツと枝豆の炒めもの
- ・パインアップル缶詰
- ・とうふのスープ



- ・豚肉の甘辛炒め
- ・ちくわの磯辺揚げ
- ・小松菜の煮びたし
- ・はくさいのごまあえ



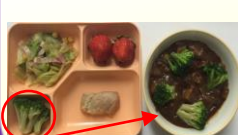
- ・鰯のカレー風味焼き
- ・鶏肉と野菜の煮もの
- ・はくさいの甘酢あえ
- ・のりの佃煮
- ・みぞ汁



- ・酢どり
- ・赤魚の中華焼き
- ・もやしの炒めもの
- ・茎わかめと
- ・キャベツのあえもの



- ・ビーフシチュー
- ・フロccoli
- ・グリルチキン
- ・野菜ソテー
- ・いちご



スプーンがあると便利です。

スプーンがあると便利です。

- ・鰯の竜田揚げ
- ・豚肉とじゃがいもの煮もの
- ・おおさかしろなの煮びたし
- ・ひじきの炒め煮
- ・すまし汁



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。



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。

- 5 日 チキンカレーライス（枝豆）
- 12 日 クリームシチュー（フロccoli）
- 19 日 ポークハヤシライス（枝豆）
- 26 日 ビーフシチュー（フロccoli）