

平成28年2月分 大阪市中学校給食の献立

月

火

水

木

金

- 豚肉の甘辛炒め
- きびなごてんぱら
- キャベツのおかか炒め
- 三葉豆のおひたし
- みそけんちん汁



- 鯛の甘辛だれかけ
- 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



- さごしの塩焼き
- 高野とうふの含め煮
- 水菜のおひたし
- りんご缶詰
- すまし汁



- 油淋鶏
- 中華煮
- 焼きさつまいも
- もやしのピリ辛あえ



- 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
- パインアップフル缶詰



- マーマレードチキン
- 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
- ごぼううサラダ



ご飯にのせて食べることができます。

- ビビンバ
- 肉炒め・チングンサイナムル
- キャベツと枝豆の炒めもの
- パインアップフル缶詰
- とうふのスープ



- まぐろの竜田揚げ
- 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



【節分の行事献立】

- いわしがはば焼き
- 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



- 鶏の甘辛だれかけ
- 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



- さごしの塩焼き
- 高野とうふの含め煮
- 水菜のおひたし
- りんご缶詰
- すまし汁



- 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
- チンゲンサイの炒めもの
- りんご



- 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



マヨネーズがつきます。

マヨネーズがつきます。

- 鶏のカレーカラント風味焼き
- 鶏肉と野菜の煮もの
- はくさいの甘酢あえ
- のりの佃煮
- 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。



スプーンを忘れないようにしましょう。

- 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



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



スプーンがあると便利です。

- クリームシチュー
- プロッコリー
- サーモンフライ
- キャベツのピクルス
- いよかん



11 建国記念の日

スプーンを忘れないようにしましょう。

- 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



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



スプーンがあると便利です。

- ビーフシチュー
- プロッコリー
- グリルチキン
- 野菜ソテー
- いちご



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（プロッコリー）
19日 ポークハヤシライス（枝豆）
26日 ビーフシチュー（プロッコリー）