

平成28年5月分 大阪市中学校給食の献立

月	火	水	木	金
<ul style="list-style-type: none"> 鮭ちらし ちらしの真 さけ さん ど まき 鮭と三度豆のそぼろ さけと さん ど まき 小松菜のおひたし こまつな おひたし 肉汁 にくじる 柏もち かしわ 	<p>2 こどもの日の行事献立</p> <p>3 憲法記念日</p>	<p>4 みどりの日</p>	<p>5 こどもの日</p> <p>スプーンを忘れないようにしましょう。</p>	<p>6 マヨネーズがつきます。</p> <ul style="list-style-type: none"> ハンバーグ マカロニサラダ 粉ふきいも ベーコンと野菜のソテー スープ
<ul style="list-style-type: none"> 鮯のから揚げ 切り干したいこんの煮もの キャベツの酢のもの みかん缶詰 みそ汁 	<ul style="list-style-type: none"> 肉じゃが 10 ししゃものてんぷら だいこんと 小松菜の節席づけ 高野どうふのいい煮 	<ul style="list-style-type: none"> 鮭の塩焼き 11 きんぴらごぼう もやしのごま酢あえ ふきの青煮 みそ汁 	<ul style="list-style-type: none"> 豚肉のてり焼き 12 ちくわと野菜のマヨネース炒め 揚げ枝豆 チンゲンサイのおひたし 	<p>13 ビーフカレーライス</p> <p>フロックコリー</p> <ul style="list-style-type: none"> 白身魚のムニエル キャベツのドレッシングあえ オレンジ
<ul style="list-style-type: none"> 豚肉のオーロラソースかけ スペグッティソテー きゅうりのピクルス 白花豆のグラッセ スープ 	<ul style="list-style-type: none"> さごしのみそづけ焼き 焼きそば じゃがいもと枝豆の煮もの もやしとにんじんの酢のもの 	<ul style="list-style-type: none"> チキンポトフ フロックコリー ミニカツ キャベツのピクルス 黄桃缶詰 	<ul style="list-style-type: none"> 牛丼 グリーンアスパラガスの炒めもの 春雨サラダ 揚げシューマイ フチトマト 	<p>20 ちく丼丼</p> <ul style="list-style-type: none"> 千草焼き キャベツときゅうりの節席づけ りんご缶詰
<ul style="list-style-type: none"> 鮭の土佐揚げ じゃがいもとこんにゃくの煮もの だいこんときゅうりの酢のもの みかん缶詰 みそ汁 	<ul style="list-style-type: none"> 鶏肉のマヨネース焼き 野菜ソテー マッシュポテト フライドポテト 	<ul style="list-style-type: none"> ハヤシライス フロックコリー 自玉焼き フライドポテト オレンジ 	<ul style="list-style-type: none"> さごしのおろしじょうゆかけ 高野どうふの煮もの ベーコンと野菜の炒めもの 金時豆の煮もの 	<p>27 とんかつ</p> <ul style="list-style-type: none"> 鶏肉と野菜の炒めもの キャベツの節席づけ パインアップフル缶詰 みそ汁
<p>30 カレー丼</p> <ul style="list-style-type: none"> 赤とうがらしの塩焼き 小松菜とにんじんのおひたし こんにゃくの煮もの オレンジ ヨーグルト 	<p>31 鶏肉の竜田揚げ</p> <ul style="list-style-type: none"> あつあげとじゃがいもの煮もの 野菜の炒めもの もやしの酢のもの 	<p>献立の内容</p> <p>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。</p> <p>「はし」や「スプーン」は、各自で準備しましょう。</p>	<p>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。</p> <p>13日 ピーフカレーライス（フロックコリー） 18日 チキンポトフ（フロックコリー） 25日 ハヤシライス（フロックコリー）</p>	