

# 平成29年1月分 大阪市中学校給食の献立

月

火

水

木

金

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。

- 13日 ビーフシチュー（ブロッコリー）  
ツナサラダ（ツナ）
- 18日 チキンカレーライス（ブロッコリー）
- 25日 ハヤシライス（ブロッコリー）

給食を食べる前には「手洗い」をしましょう。

冬季に流行する風邪やインフルエンザの予防にも効果があります

【正月の行事献立】 注目献立

手巻きのりがつきます。

- てま ずし 11  
・手巻き寿司  
ぎょうに 牛肉・ほうれん草  
さけ 鮭アスパラ  
さん し たまご 錦糸卵  
・ムース大福  
・みぞれ汁



トンカツソースがつきます。

- サーモンチーフライ 12  
・スパゲッティソテー  
・だいこんとコーンのドレッシングあえ  
・金時豆のグラッセ



スプーンがあると便利です。

- ・ビーフシチュー 13  
フロッコリー  
・オムレツ  
・ツナサラダ  
ツナ



コンクリートドレッシングがつきます。

スプーンを忘れないようにしましょう。

- ふり や 16  
・鱈のてり焼き  
けい 鶏肉とこんにゃくの煮もの  
こまつ な 小松菜のおひたし  
こう や 高野とうふのいり煮  
・すまし汁



トンカツソースがつきます。

- ひとくち 17  
・一口ひとかつ  
ぎょうに 牛肉とチンゲンサイの炒めもの  
ようふう に 洋風煮  
・パイナップル缶詰



ケチャップがつきます。

- ・チキンカレーライス 18  
フロッコリー  
・スコッチエッグ  
・福神漬け  
・みかん



スプーンを忘れないようにしましょう。

- あにく や 19  
・豚肉のしょうが焼き  
・さつまいもとれんこんのてんぷら  
・風呂吹きだいこん  
・即席漬け



注目献立

- にく 20  
・肉じゃが  
ちくさ や 千草焼き  
・ほうれん草と  
はくさいのおひたし  
・りんご缶詰  
・かす汁



ご飯に混ぜて食べることができます。

- さば しお や 23  
・鯖の塩焼き  
ちくげん に 筑前煮  
・ほうれん草のおかか炒め  
・パイナップル缶詰  
・みそ汁



ご飯にのせて食べることができます。

- けいにく たつ た あ 24  
・鶏肉の竜田揚げ  
・あつあげと  
おあさかしろなのみぞ煮  
・きんぴらごぼう  
・たくあん



トンカツソースがつきます。

- ・ハヤシライス 25  
フロッコリー  
・チキンナゲット  
・福神漬け  
・いよかん



マヨネーズがつきます。

- あにく いた 26  
・豚肉のカレー炒め  
・スパゲッティサラダ  
・鶏肉の  
バーベキューソース焼き  
・粉ふきいも



- はん 27  
・かやくご飯  
さけ しお や 鮭の塩焼き  
・ふかしいも  
こまつ な 小松菜とはくさいの即席漬け  
ふたじろ 豚汁



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。

