

# 平成29年1月分 大阪市中学校給食の献立

月

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 ピーフシチュー  
(プロッコリー)
- ツナサラダ  
(ツナ)

- 18日 チキンカレーライス  
(プロッコリー)
- 25日 ハヤシライス  
(プロッコリー)

火

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

- 手巻き寿司
- 牛肉・ほうれん草
- 鮭アスパラ
- 鶏糸卵
- ムース大福
- みぞれ汁

11



12

- サーモンチーズフライ
- ・スペゲッティソテー
- ・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。

13

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



木

トンカツソースがつきます。



コーンクリーミー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。

19

- ・豚肉のしょうが焼き
- ・さつまいもとれんこんのてんぶら
- ・風呂吹きだいこん
- ・即席漬け



20

注目献立

- ・肉じゃが
- ・千草焼き
- ・ほうれん草とほくさいのおひたし
- ・りんご缶詰
- ・かす汁



ご飯に混せて食べることができます。

16

- ・鯵のてり焼き
- ・鶏肉とこんにゃくの煮もの
- ・小松菜のおひたし
- ・高野どうふのいい煮
- ・すまし汁



17

- 一口ヒレとんかつ
- ・牛肉とチンゲンサイの炒めもの
- ・洋風煮
- ・パインアップル缶詰



18

- ・チキンカレーライス
- ・プロッコリー
- ・スコッチャエッグ
- ・福音漬け
- ・みかん



23

- ・鯵の塩焼き
- ・筑前煮
- ・ほうれん草のおかか炒め
- ・パインアップル缶詰
- ・みそ汁



ご飯にのせて食べることができます。

24

- ・鶏肉の竜田揚げ
- ・あつあげとおおさかしろなみそ煮
- ・きんぴらごぼう
- ・たくあん



25

- ・ハヤシライス
- ・プロッコリー
- ・チキンナゲット
- ・福音漬け
- ・いよかん



26

- ・豚肉のカレー炒め
- ・スペゲッティサラダ
- ・鶏肉のバーベキューソース焼き
- ・粉ふきいも



27

- ・かやくご飯
- ・鮭の塩焼き
- ・ふかしいも
- ・小松菜とほくさいの即席漬け
- ・豚汁



ご飯にのせて食べることができます。

30

- ・親子丼
- ・ちくわの磯辺揚げ
- ・だいこんの酢のもの
- ・りんご缶詰
- ・赤だし



31

- ・白身魚のから揚げ
- ・おろしポン酢かけ
- ・豚肉と野菜の炒めもの
- ・じゃがいもの煮こごし
- ・野沢菜漬け



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。

