

# 平成29年2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。

- 1日 ピーフシチュー(ブロックコリー)
- 8日 ピーフカレーライス(枝豆)
- 15日 ポークハヤシライス(枝豆)
- 22日 ハ宝菜(うずら卵)
- 24日 クリームシチュー(ほうれん草)

火

スプーンがあると便利です。

- 1 ピーフシチュー  
ブロックコリー
- ・ミニカツ
- ・キャベツのピクルス
- ・いよかん



木

- 2 ゆーりんちー  
・油淋鶏
- ・中華煮
- ・キャベツのオイスターソースゆめ
- ・もやしのピリ辛あえ



金

- 【節分の行事献立】
- 3 いわし  
・鰯のかば焼き
  - ・鶏肉とじゃがいもの煮もの
  - ・カリフラワーの柚子の香あえ
  - ・福々豆
  - ・五目汁



注目献立

スプーンを忘れないようにしましょう。

- 7 すき焼き煮  
枝豆
- ・ひじきの厚焼き卵
- ・水菜のおひたし
- ・キャベツの甘酢あえ



スプーンを忘れないようにしましょう。

- 8 ピーフカレーライス  
枝豆
- ・白身魚のムニエル
- ・カリフラワーのピクルス
- ・りんご



きざみのりがつきます。

スプーンがあると便利です。

- 9 おろしとんかつ  
枝豆
- ・鶏肉と野菜の煮もの
- ・小松菜のおひたし
- ・のりの佃煮
- ・ぶどうゼリー



ご飯にのせて食べることができます。

スプーンがあると便利です。

スプーンがあると便利です。

- 10 鶏肉のてり焼き  
枝豆
- ・豚肉と干しづいきの炒め煮
- ・ほうれん草のおひたし
- ・うずら豆の煮もの
- ・すまし汁



スプーンがあると便利です。

スプーンがあると便利です。

- 11 焼きそば  
枝豆
- ・肉だんご
- ・きゅうりの酢のもの
- ・福神漬け
- ・みそ汁



スプーンがあると便利です。

スプーンがあると便利です。

- 12 ウインナーと野菜のケチャップ煮  
枝豆
- ・カリフラワーときゅうりのドレッシングあえ
- ・コーンソテー



スプーンがあると便利です。

スプーンがあると便利です。

- 13 ポークハヤシライス  
枝豆
- ・ツナと野菜のソテー
- ・だいこんのピクルス
- ・みかん



スプーンがあると便利です。

スプーンがあると便利です。

- 14 鶏肉のマーマレードソース  
枝豆
- ・ウインナーと野菜のケチャップ煮
- ・カリフラワーときゅうりのドレッシングあえ
- ・コーンソテー



スプーンがあると便利です。

スプーンがあると便利です。

- 15 鮭の甘辛だれかけ  
枝豆
- ・豚肉と野菜の炒め煮
- ・フロッコリーのからしあえ
- ・牛ひじきそぼろ



スプーンがあると便利です。

スプーンがあると便利です。

- 16 豚の甘辛だれかけ  
枝豆
- ・ツナと野菜のソテー
- ・だいこんのピクルス
- ・みかん



スプーンがあると便利です。

スプーンがあると便利です。

- 17 クリームシチュー  
枝豆
- ・サーモンフライ
- ・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。

- 18 トマトソース  
枝豆
- ・白身魚フライ
- ・きゅうりのドレッシングあえ
- ・パインアップル缶詰
- ・スープ



スプーンがあると便利です。

スプーンがあると便利です。

- 19 鶏肉と野菜の煮もの  
枝豆
- ・赤平天とだいこんの煮もの
- ・さつまいものてんぷら
- ・ほうれん草ともやしのおひたし



スプーンがあると便利です。

スプーンがあると便利です。

- 20 ほほうさい  
枝豆
- ・鶏肉と野菜のカレー
- ・白身魚フライ
- ・きゅうりのドレッシングあえ
- ・パインアップル缶詰
- ・スープ



スプーンがあると便利です。

スプーンがあると便利です。

- 21 ほほうさい  
枝豆
- ・鶏ごぼうご飯  
赤平天とだいこんの煮もの
- ・さつまいものてんぷら
- ・ほうれん草ともやしのおひたし



スプーンがあると便利です。

スプーンがあると便利です。

- 22 ほほうさい  
枝豆
- ・八宝菜  
うずら卵
- ・揚げギョーザ
- ・三度豆のピリ辛あえ
- ・いよかん



スプーンがあると便利です。

スプーンがあると便利です。

- 23 ほほうさい  
枝豆
- ・豚じゃが
- ・鮭のから揚げ
- ・水菜とはくさいの煮びたし
- ・れんこんの酢のもの



スプーンがあると便利です。

スプーンがあると便利です。

- 24 ほほうさい  
枝豆
- ・クリームシチュー
- ・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。

- 25 ほほうさい  
枝豆
- ・鶏のカレー風味焼き
- ・豚肉とだいこんの煮もの
- ・おおさかしろなの煮びたし
- ・パインアップル缶詰
- ・みそ汁



スプーンがあると便利です。

スプーンがあると便利です。

- 26 ほほうさい  
枝豆
- ・鶏肉とねぎのしょうが焼き
- ・一口がんもとじゃがいものみそ煮
- ・ツナとキャベツの炒めもの
- ・かぶの甘酢あえ



スプーンがあると便利です。

スプーンがあると便利です。

- 27 ほほうさい  
枝豆
- ・鶏肉とねぎのしょうが焼き
- ・一口がんもとじゃがいものみそ煮
- ・ツナとキャベツの炒めもの
- ・かぶの甘酢あえ



スプーンがあると便利です。

スプーンがあると便利です。

- 28 ほほうさい  
枝豆
- ・鶏肉とねぎのしょうが焼き
- ・一口がんもとじゃがいものみそ煮
- ・ツナとキャベツの炒めもの
- ・かぶの甘酢あえ



スプーンがあると便利です。

スプーンがあると便利です。

- 29 ほほうさい  
枝豆
- ・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。

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。



スプーンがあると便利です。