

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 ビーフシチュー(ブロッコリー)
- 8日 ビーフカレーライス(枝豆)
- 15日 ポークハヤシライス(枝豆)
- 22日 八宝菜(うずら卵)
- 24日 クリームシチュー(ほうれん草)

火

水

木

金

- ・ビーフシチュー 1
- ・ブロッコリー
- ・ミンチカツ
- ・キャベツのピクルス
- ・いよかん



- ・油淋鶏 2
- ・中華煮
- ・キャベツのオイスターソース炒め
- ・もやしのピリ辛あえ



- ・鰯のかば焼き 3
- ・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



【節分の行事献立】

注目献立

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



注目献立

- ・おろしとんかつ 9
- ・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



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



ご飯にのせて食べることができます。

- ・ポークハヤシライス 15
- ・枝豆
- ・ツナと野菜のソテー
- ・だいこんのピクルス
- ・みかん



- ・鰯の甘辛だれかけ 16
- ・豚肉と野菜の炒め煮
- ・ブロッコリーのからしあえ
- ・牛ひじきそば



- ・ビビンバ 17
- ・肉炒め・ほうれん草ナムル
- ・ツナとキムチの炒めもの
- ・りんご
- ・とうふのスープ



きざみのりがつきます。

スプーンがあると便利です。

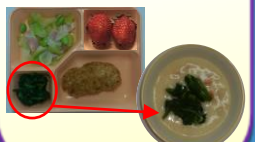
- ・八宝菜 22
- ・うずら卵
- ・揚げギョーザ
- ・三度豆のピリ辛あえ
- ・いよかん



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



- ・クリームシチュー 24
- ・ほうれん草
- ・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。

- ・鶏肉とねぎのしょうが焼き 28
- ・一口かんとじゃがいものみど煮
- ・ツナとキャベツの炒めもの
- ・かぶの甘酢あえ



- ・鰯のカレー風味焼き 27
- ・豚肉とだいこんの煮もの
- ・おあさしろなの煮びたし
- ・パインアップル缶詰
- ・みそ汁



トンカツソースがつきます。

きざみのりがつきます。

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



ご飯に混ぜて食べることができます。

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。

