

平成29年3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 中華丼(うずら卵)
- 6日 ポテトサラダ(ハム)
- 8日 ハヤシライス(ブロッコリー)
- 13日 鶏だんご汁(鶏だんご)
- 15日 ミンチカツカレーライス(ミンチカツ)

火

水

木

金

1

- 中華丼
- うずら卵
- 鶏肉のから揚げ
- さつまいもの甘煮
- はっさく

2

- 焼肉
- マカロニサラダ
- ブロッコリーのごまあえ
- はくさいキムチ
- ヨーグルト

3

- ちらし寿司
- 錦糸卵
- 糸よりとちくわのてんぷら
- 菜の花とコーンのサラダ
- 三色ゼリー
- すまし汁

8

- ハヤシライス
- ブロッコリー
- チキンソテー
- じゃがいもの洋風煮
- テコボン

9

- 白身魚の
- カレーあんかけ
- 豚肉と野菜の炒めもの
- ほうれん草とはくさいのごまあえ
- 大豆とこんぶの煮もの

10

- そぼろごはん
- 鶏とほうれん草・いり卵
- 赤平天と野菜の煮もの
- いちご
- みそ汁

15

- ミンチカツカレーライス
- ミンチカツ
- ベーコンとピーマンのソテー
- キャベツのピクルス
- りんご

16

- 鶏肉のてり焼き
- 豚じゃが
- 小松菜とだいこんの即席漬
- 揚げ大豆

17

- しらすご飯
- 豚肉のしょうが焼き
- ひじきの煮もの
- テコボン
- みそ汁

22

- 鶏肉の竜田揚げ
- 筑前煮
- ミニ手巻きごはん
- きゅうり・にんじん・錦糸卵
- みそ汁

23

- 牛丼
- 千草焼き
- 若竹煮
- たくあん
- オレンジジュース

20
春分の日

21

- 鮭のムニエル
- ミートソーススパゲッティ
- キャベツとコーンのサラダ
- ほうれん草のソテー

ヨーグルトやゼリーにはスプーンはつきません。食べ終わった容器は副食容器の中に入れないようにしましょう！

2日 ヨーグルト
3日 三色ゼリー
6日 いちごのムース

中学校給食の献立について

給食では、さまざまな食文化に親しめるよう、日本の行事献立や外国の料理を取り入れるなど工夫をしています。また、給食を楽しく食べることができるよう、中学生の皆さんのアイデアやアンケートでのご意見を献立に反映しています。

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。

