

2025年8・9月 学校給食献立表

大阪市立 墨江丘 中学校

日 (曜)	献立名		
	主食	牛乳	おかず
8/26 (火)	ミニコッペパン		焼きそば えだまめ おさつチップス 発酵乳
27 (水)	ごはん		ビーフカレーライス 野菜のピクルス りんご（カット缶）
28 (木)	黒糖パン		焼きハンバーグ <u>豆乳スープ（★大豆除去）</u> ダイスゼリー（みかん）
29 (金)	ごはん		マーボーあつあげ丼 きゅうりの中華あえ ぶどうゼリー
9/1 (月)	ごはん		鶏肉の塩こうじ焼き さつまいものみそ汁 きゅうりの甘酢あえ ソフト黒豆
2 (火)	黒糖パン		牛肉の香味焼き トマトのスープスパゲッティ 和なし（カット缶）
3 (水)	ごはん		酢豚 中華みそスープ まっ茶大豆
4 (木)	ごはん		<u>他人丼（★卵除去）</u> ささみとキャベツのいためもの オクラの甘酢あえ いもけんぴフィッシュ
5 (金)	おさつパン		ワインナーのケチャップソース <u>スープ（★大豆除去）</u> 焼きかぼちゃ 発酵乳
8 (月)	ごはん		さけのしょうゆだれかけ 五目汁 高野どうふのいり煮
9 (火)	コッペパン ブルーベリー ジャム		カレーマカロニグラタン 豚肉と野菜のスープ みかん（缶）
10 (水)	ごはん		鶏肉のてり焼き とうがんのみそ汁 なすのそぼろいため

日 (曜)	献立名		
	主食	牛乳	おかず
11 (木)	ごはん		さごしのおろしじょうゆかけ 含め煮 牛ひじきそぼろ
12 (金)	レーズンパン		牛肉のデミグラスソース煮 ワインナーのスープ きゅうりのピクルス
16 (火)	ごはん		チキンカレーライス キャベツとコーンのサラダ ミニフィッシュ
17 (水)	コッペパン みかんジャム		とうふローフ（ケチャップ） 洋風煮 棒チーズ
18 (木)	ごはん		ヤンニョムチキン とうふのスープ 切干だいこんのナムル
19 (金)	菜飯		豚肉の甘辛焼き みそ汁 かぼちゃのいとこ煮
22 (火)	黒糖パン		チキンレバーカツ ケチャップ煮 キャベツのバジル風味サラダ
24 (水)	ごはん		ハヤシライス グリーンアスパラガスとコーンのサラダ 洋なし（カット缶）
25 (木)	コッペパン いちごジャム		鶏肉のバジル焼き <u>ベーコンと野菜のスープ煮（★大豆除去）</u> キャベツときゅうりのサラダ
26 (金)	ごはん		一口がんもとさといものみそ煮 牛肉と野菜のいためもの みたらしだんご 焼きのり <月見の行事献立>
29 (月)	ごはん		マーボーなす ツナと野菜のいためもの 焼きさつまいもの甘みつかれ
30 (火)	ミニコッペパン		オイスターソース焼きそば もやしの中華あえ ぶどう（巨峰）