

27(火)	マーポーあつあげ丼 あっさりきゅうり りんご(カット缶)	●マーポーあつあげ丼 赤 牛ひき肉 28 赤 豚ひき肉 14 赤 あつあげ(冷) 49 緑 たまねぎ 42 緑 なす 28 緑 にんじん 14 緑 にら 7 緑 しょうが 0.7 緑 にんにく 0.7 黄 ごま油 0.7	トウパンジャン 0.22 塩 0.42 こいくちしょうゆ 4.2 赤 赤みそ 5.6 黄 ジャガイモでん粉 1.4 水 39.2 ●あっさりきゅうり 緑 きゅうり 39 塩 0.26 ●りんご(カット缶) 緑 りんご(カット缶) 58
	【マーポーあつあげ丼】①あつあげは熱湯をかけ油ぬきする。なすはさっと水にさらしてあくをぬき、必要に応じてゆでる。塩、こいくちしょうゆ、赤みそを合わせる。②ごま油を熱し、しょうが、にんにく、トウパンジャンを香りよくいため、牛ひき肉、豚ひき肉を加えていためる。更ににんじん、たまねぎ、なす(下ゆでなし)の順にいため、湯、あつあげを加えて煮る。③煮上がれば、①の調味液で味つけし、なす(下ゆでなし)を加えて煮、水でん粉(でん粉重量の2倍量の水でとく)でとろみをつけ、最後にらを加えて煮る。④配食時にご飯を盛りつけた上に③の具をかける。【あっさりきゅうり】①きゅうりはゆでるか、または、穴あきホテルパンに入れ、蒸しモード、10分間、焼き物機で蒸し、配缶時に塩をふり、あえる。【りんご(カット缶)】①りんごは1人1/30缶ずつである。	エネルギー 781kcal たんぱく質 28.8g 脂質 22.7g 糖質 111.4g	
28(水)	焼きハンバーグ ケチャップ(袋・焼きハンバーグ) 豆乳スープ みかん(冷)	●焼きハンバーグ 赤 ハンバーグ 70	緑 パセリ 0.65 塩 0.39
	【焼きハンバーグ】①ハンバーグは網なしホテルパンにならべ、蒸し焼きモード、270℃で立ち上げ、調理温度220℃、15分間、焼き物機で焼く。【ケチャップ(袋・焼きハンバーグ)】①ケチャップは1人1袋ずつ添える。【豆乳スープ】①湯をわかし、にんじん、たまねぎ、キャベツ、じゃがいもの順に加えて煮る。②煮上がれば、コーンを加えて煮、塩、こしょう、うすくちしょうゆ、野菜ブイヨンで味つけし、最後に豆乳、パセリを加えて煮る。【みかん(冷)】①みかんは1人1コずつである。	●ケチャップ(袋・焼きハンバーグ) ケチャップ(袋) 8 ●豆乳スープ 黄 ジャガイモ 26 緑 キャベツ 39 緑 たまねぎ 26 緑 コーン(冷) 13 緑 にんじん 13	●こしょう 0.026 うすくちしょうゆ 1.3 野菜ブイヨン 1.3 赤 豆乳 13 水 156 ●みかん(冷) 緑 みかん(冷) 80
加工パン 牛 乳	ピーフカレーライス 野菜のピクルス ぶどうゼリー	●ピーフカレーライス 赤 牛肉 52 黄 ジャガイモ 45.5 緑 たまねぎ 52 緑 にんじん 26 緑 グリンピース(冷) 6.5 緑 にんにく 0.65 黄 綿実油 0.65 塩 0.65 ローレル 0.013	カレールウの素(米粉) 15.6 水 130 ●野菜のピクルス 緑 キャベツ 26 緑 さんとまめ(冷) 6.5 黄 砂糖 1.04 塩 0.26 ワインビネガー 1.04 ●ぶどうゼリー 緑 ぶどうゼリー 40
	【ピーフカレーライス】①綿実油を熱し、にんにくを香りよくいため、牛肉をいためる。更にたまねぎ、にんじんの順にいため、じゃがいも、湯を加えて煮る。②じゃがいもが半ば柔らかくなれば、塩、ローレル、カレールウの素で味つけして煮こみ、最後にグリンピースを加えて煮る。③配食時にご飯を盛りつけた上に②のカレーをかける。【野菜のピクルス】①キャベツ、さんとまめは各々ゆでるか、または、別の穴あきホテルパンに入れ、蒸しモード、10分間、焼き物機で蒸す。②砂糖、塩、ワインビネガーを合わせて煮、熱いうちに①の材料をつけ、十分味を含ませる。【ぶどうゼリー】①ぶどうゼリーは1人1コずつである。	エネルギー 796kcal たんぱく質 31.3g 脂質 25.5g 糖質 101.7g	
29(木)	焼きそば えだまめ おさつチップス 発酵乳	●焼きそば 赤 豚肉 52 料理酒 1.56 黄 中華めん 39 黄 綿実油 1.17 緑 キャベツ 45.5 緑 たまねぎ 45.5 緑 ピーマン 19.5 緑 にんじん 13 黄 綿実油 1.04 塩 0.26	●こしょう 0.039 トンカツソース 9.1 ウスターソース 5.2 ●えだまめ 緑 えだまめ(冷) 15 塩 0.1 ●おさつチップス 黄 おさつチップス(袋) 5 ●発酵乳 赤 発酵乳 70
	【焼きそば】①豚肉は料理酒で下味をつける。中華めんはかためにゆで、綿実油をかける。②綿実油を熱し、豚肉をいためる。更ににんじん、たまねぎ、ピーマン、キャベツの順にいためる。③いたまれば、塩、こしょう、トンカツソース、ウスターソースで味つけし、最後に中華めんを加えて更にいためる。【えだまめ】①えだまめはゆでるか(沸とう後10分間)、または、穴あきホテルパンに入れ、蒸しモード、10分間、焼き物機で蒸し、配缶時に塩をふり、あえる。【おさつチップス】①おさつチップスは1人1袋ずつである。【発酵乳】①発酵乳は1人1本ずつである。	エネルギー 786kcal たんぱく質 26.7g 脂質 19.9g 糖質 115.7g	
30(金)	ミニコッペパン 牛 乳	●学校給食の献立を LINE で配信しています!	
	【パンの種類】 <ul style="list-style-type: none">コッペパン(ジャムやバター等がつきます)ミニコッペパン加工パン(黒糖パン、おさつパン、レーズンパン、パンプキンパン) 給食実施日やひと月の実施回数は各学校、学年によって異なります。 献立の内容は予定のため、変更されることがあります。	 <p>二次元コードから「大阪市 LINE 公式アカウント」のお友だち登録をお願いします!</p> <p>お友だち登録後、「便利・オススメ→学校給食献立受信設定」で通われている学校のブロックを選択すると、毎日の献立が配信されます。</p>	

栄養価は日本食品標準成分表2020年版(八訂)を基に算出しており、糖質は炭水化物から食物繊維総量を引いたものを表記しています。

食品の使用量の単位は[g]

黄:主にエネルギーのものとなる食品(穀類、いも、油脂、砂糖、種実類)

赤:主に体をつくるものとなる食品(乳、肉、卵、魚、豆、海藻類)

緑:主に体の調子を整えるものとなる食品(野菜、果物、きのこ類)

【パンの種類】

- コッペパン(ジャムやバター等がつきます)
- ミニコッペパン
- 加工パン(黒糖パン、おさつパン、レーズンパン、パンプキンパン)

給食実施日やひと月の実施回数は各学校、学年によって異なります。
献立の内容は予定のため、変更されることがあります。