

中学校給食 平成28年5月献立表

八尾市教育委員会

おはしやスプーンを忘れずにお持ち下さい。



マークがある日はスプーンがあると食べやすいです。

2日(月)
子どもの日献立



かつおフライ ひじきの煮物
がんもの煮物 みそ汁 ちまき

6日(金)牛丼で
しっかりごはん



牛丼 ちくわの磯辺揚げ
小松菜の炒め物 すまし汁

9日(月)ひき肉のキーマカレー



キーマカレー いかのハーブ焼き
ツナのマリネ ヨーグルト

10日(火)中華でバリバリ



五目あん 肉団子の甘酢あんかけ
チンゲンサイの和え物 揚げそば

「揚げそば」を袋の中で小さく割って、「五目あん」に入れて、一緒に食べます。バリバリとした食感が楽しめます。

11日(水)ビタミソが
豊富な肉じゃが



肉じゃが アスパラベーコン
玉子焼き きゅうりとじゃこの酢の物

12日(木)四川料理・
回鍋肉



ホイコーロー 春巻き
じゃこナッツ パンサンスー

13日(金)味噌とマヨネーズ
のいい相性



鮭の味噌マヨネーズかけ・添え野菜
ホーホーにらひじき コツカツ

16日(月)かまぼこを卵で
とじて木の葉丼



木の葉丼 高野豆腐の炒り煮
きゅうりとキャベツのピリ辛和え すまし汁

17日(火)みんなに人気
の唐揚げ！！



鶏肉の揚げ照り煮 キャベツのカレー風味
昆布煮 おからのポテトサラダ風

18日(水)tuna まぐろ tuna



大豆ひじきコウカ・まぐろのホーホー煮
春野菜の揚げがてい 金平パコシ 白菜の香味和え

19日(木)豚肉とキャベツの
スタミナ定食



豚肉とキャベツの炒め物 いかカツ
ツナカツの煮浸し ツアひじきのツア

20日(金)
「旬」盛りだくさん！



あじフライ・添え野菜 アスパラと牛肉の炒め物
おおさかしろなの炒め物 若竹汁

23日(月)食物繊維
たっぷり



じゃがいもとさやいんげんのそぼろ煮
ひじきとウイナのツア 豚肉とごぼうの甘辛煮
みそ汁

24日(火)いろどり♪
カラフルソウチ



ピザ風味のじゃこコシ
パシパシがてい ツナカツのツア ヨーグルト

25日(水)お宝たくさん！
八宝菜



八宝菜 大学芋
塩こうじ炒め ひじきの中華和え

26日(木)和洋折衷



かれいのマリネ ポテトサラダ
五目豆 フルーツミックス

27日(金)ちょっぴり大人な
ハンバーグカレー



カレーライス
豆腐ハンバーグ・かぼちゃの唐揚げ
こんにやくの揚げ 野菜炒め

30日(月)牛肉たっぷり
韓国風ソウチ



ブルコギ風 金平ごぼう
枝豆コーンソテー わかめスープ

31日(火)かみかみ献立



高野豆腐の酢豚風 切り干し大根の炒め煮
キャベツとアスパラのツア 小魚アモト

〈5月に実施する給食の予約締切り〉 ※予約の開始は4月1日(金)からです。

マークシート: 4月15日(金) インターネット: 4月20日(水) 5月16日~31日の給食は5月5日(木)まで、インターネットによる予約が可能です。