

中学校給食 平成29年10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) 食欲の秋! さつまいも



れんごんのはさみ揚げ・さつまいもの甘煮
なすの炒め物 人参とこんにやくの炒め物
すまし汁

3日(火) 洋風ランチ



洋風の煮物 きびなごのマリネ
キャベツのソテー ヨーグルト

4日(水) お月見献立



鮭の塩焼き・小松菜いりたまご
高野豆腐の甘酢あん 里芋の田楽
ブルーベリーゼリー

5日(木) 食物繊維たっぷり うま煮



牛肉と根菜のうま煮 ポテトのオープン焼き
和風つくね ブロッコリーのおかか和え

6日(金) ビタミン豊富な中華煮



うずら卵の中華煮 切り干し大根の煮物
パオシュウ ベーコンときのこのスープ

10日(火) 給食初登場!!
野菜たっぷり塩焼きそば



塩焼きそば 厚揚げの煮物
小えびのフリッター みかん

11日(水) 秋だ! さんまだ!
ごはんもすすむ



さんまの蒲焼風・甘辛れんごん
じゃがいもの中華炒め 白花豆のグラッセ
白菜のごま和え

12日(木) 給食の定番
マーボー豆腐



マーボー豆腐 えびしゅうまい
チンゲンサイの炒め物 海藻サラダ

13日(金) 紅葉に見立てて
竜田揚げ



鮭の竜田揚げ・粉ふきいも 鶏肉と大根の煮物
コーンひじき みそ汁

16日(月) 一口カツでカツカレー



カレーライス 一口カツ
小松菜とツナの炒め物 大根サラダ

17日(火) 大豆大変身!!



厚揚げのみそ炒め かぼちゃバター
金平れんごん きゅうりのさっぱり漬け

18日(水) 食欲もりもり
スパイシーチキン



スパイシーチキン・人参グラッセ
小松菜のアーモンド和え
いかのハーブ焼き おからのポテサラ風

19日(木) 体にいいこと
いっぱい“いわし”



いわしのフライ・甘辛ごぼう 五目豆
いんげんの炒め物 チンゲンサイのぼん酢和え

20日(金) 里芋ホクホク
もちり



炒り鶏 キャベツのカレー炒め
牛肉とひじきの炒め物 すまし汁

23日(月) ごはんがすすむ
ピリ辛風味



白身魚のチリソースがけ・きのこスパゲティ
大阪しるなの炒め物 ちくわの炒り煮
コンソメスープ

24日(火) 元気の源“牛丼”!



牛丼 カラフル野菜炒め
白菜の煮浸し ごぼうのごま酢和え

25日(水) 和風献立



豚肉のしょうが焼き風 わかさぎのフリッター
小松菜と油揚げの煮物
きゅうりとわかめの酢の物

26日(木) 甘酢でさっぱり油淋鶏



油淋鶏(エリチ) チンゲンサイのソテー
じゃこビーマン ヨーグルト

27日(金) 相性抜群スタミナ炒め



牛肉とにらのオイスター炒め 大学芋
キャベツとハムのソテー
ほうれん草のおかか和え

30日(月) 存在感たっぷり
千草焼



鶏肉の揚げ照り煮・千草焼
切り干し大根の炒め物
チンゲンサイの煮浸し みそ汁

31日(火) 八宝菜は
お宝盛りだくさん



八宝菜 揚げきょうざ
茗わかめの炒め物 パンパンジー

〈10月に実施する給食の予約締切り〉

マークシート:9月15日(金)

インターネット:10月2日~13日の給食は9月20日(水)

10月16日~31日の給食は10月5日(木)

※予約の開始は9月1日(金)からです。

