

中学校給食 平成30年2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。

1日(木) ほっこり
トマトソース煮込み



牛肉のトマトソース煮込み
いかとチンゲンサイのオイスター炒め
ひじきの炒め物 ヨーグルト



2日(金) 節分献立



いわしの蒲焼き風・添え野菜
牛肉と根菜のおかか炒め
五目豆 すまし汁



5日(月) 加-粉を効かせた
スパイシーチキン



スパイシーチキン・添え野菜
ウインナーとピーマンのソテー
特製味噌汁 コンソメスープ



6日(火) バジル・ストを
包んだ白身魚フライ



白身魚の香草フライ・きのこスパゲティ
肉団子のケチャップ煮
ほうれん草と卵の炒め物 フルーツジュ



7日(水) ごはんにのせて
牛丼!



牛丼 ちくわの磯辺揚げ
白菜の煮浸し きゅうりとわかめの酢の物



8日(木) からだあったか
シチュー



クリームシチュー オムレツ
じゃこナッツ 小松菜のサラダ



9日(金) 中華風ランチ



厚揚げとうすら卵の五目炒め煮
揚げきょうざ 春雨の炒め物
かぶらの中華スープ



13日(火) 大根も中華に
変身



マーボー大根 春巻き
えびとチンゲンサイの炒め物
コールスローサラダ



14日(水) 塩こうじの力



鶏の塩こうじ天ぷら・ブロッコリーの加-リクッパ
高野豆腐の煮物 金平れんこん
きゅうりのピリ辛漬け



15日(木) 和食の定番!
肉じゃが



肉じゃが いかのてり煮
いんげんとエリンギのごま和え
春雨の和え物



16日(金) 卒業お祝い献立



赤魚の西京焼き・牛肉のしぐれ煮
筑前煮 ほうれん草のおかか和え
みかんタルト



19日(月) たんぱく質
たっぷり、親子煮



親子煮 豚肉とさつまいもの塩昆布炒め
大阪しるなの煮浸し かす汁



20日(火) 根菜を食べて
食物繊維をとろう



牛肉と根菜のみそ炒め かぼちゃのそぼろ煮
人参とツナの炒め物 キャベツの香味和え



21日(水) 洋風ランチ★
オレンジチキン初登場



ミートスパゲティ オレンジチキン
きのこのソテー 大根サラダ



22日(木) さばの脂で
栄養満点



さばの塩焼き・切り干し大根とハムの炒め物
厚揚げのみそだれかけ ピリ辛こんにやく
白菜のおかか和え



23日(金) 冬野菜で
元気なからだ



冬野菜のカレー ほうれん草とじゃこの炒め物
野菜豆腐ナゲット ヨーグルト



26日(月) 初登場! 酢豚



酢豚 ちくわの炒り煮
キャベツの炊き炒め わかめスープ



27日(月) 河内の郷土料理



かしのすき焼き きびなごの天ぷら
昆布の佃煮 チンゲンサイのナムル



28日(火) バジル風味が
おいしい鮭



鮭のハーブ焼き・添え野菜 ポークビーンズ
ホトのチーズ焼き ブロッコリーのサラダ



〈2月に実施する給食の予約締切り〉 ※予約の開始は1月1日(月)からです。

マークシート:1月15日(月) インターネット:2月1日~15日の給食は1月20日(土) 2月16日~28日の給食は2月5日(月)

