

中学校給食 平成30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。

1日(火) 愛知県の郷土料理



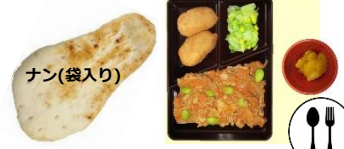
煮味噌★ さわらの塩焼き
白菜のごま和え きゅうりとわかめの酢の物

2日(水) こどもの日献立



かつおフライ・コーンひじき がんもの煮物
わががいと干しえびの煮まし かしわもち

7日(月) ドライカレー&ナ



ナン(袋入り)
ナン ドライカレー チキンナゲット
キャベツソテー 甘夏のシロップ漬け

8日(火) 中華風ランチ



ホイコーロー 春巻き
じゃこナッツ 春雨サラダ

9日(水) ゴロッと
じゃがいも肉じゃが



肉じゃが ちくわの磯辺揚げ
ごぼうのピリ辛炒め アスパラのサラダ

10日(木) ビタミン
たっぷり、焼きそば



焼きそば 揚げぎょうざ
手作り高菜ふりかけ 鶏ささみのサラダ

11日(金) かまぼこを
卵でとじて木の葉丼



木の葉丼 きびなごの天ぷら
切り干し大根とハムの炒め物 すまし汁

14日(月) ごはんがすすむ
牛丼



牛丼 卵焼き
小松菜の炒め物 みそ汁

15日(火) みそとマネズ
の相性抜群



鮭のみそマネズかけ 厚揚げのおろしソースかけ
にらひじき キャベツの香味和え

16日(水) 大人気☆
甘辛からあげ



鶏肉の揚げ照り煮・金平ベーコン
キャベツの加風味炒め 昆布煮 ミルクプリン

17日(木) 食物繊維
たっぷりの白花生



白花生コロッケ・まぐろのオム煮
アスパラのスパゲティ 人参のたらこ和え
チンゲンサイのほん酢和え

18日(金) ホクホク
じゃがいもの煮物



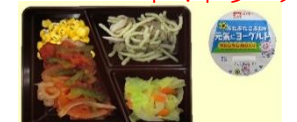
じゃがいものそぼろ煮 野菜豆腐ナゲット
えびとキャベツの塩こうじ炒め みそ汁

21日(月) 旬の食材満載



あじフライ・添え野菜 アスパラと牛肉のみそ炒め
大阪しるなの炒め物 若竹汁

22日(火) チーズ風味の
トマトソース



イタリアンチキン・添え野菜 パジルスパゲティ
キャベツのソテー ヨーグルト

23日(水) 具だくさん
中華丼



中華丼 いかナゲット
五目豆 切り干し大根の和え物

24日(木) ヘルシー
豆腐ハンバーグ



豆腐ハンバーグ 豚キムチ
くわかめの炒め物 ポテトサラダ

25日(金) 牛肉たっぷり
ブルコギ



ブルコギ風 グリンピースの卵とじ
春雨の炒め物 野菜スープ

28日(月) みんなに人気の
カレーライス



カレーライス ウィナーとひじきのソテー
いんげんといかの炒め物 しらたきのサラダ

29日(火) 高野豆腐が
中華に変身



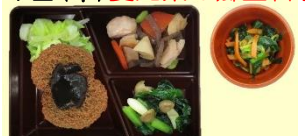
高野豆腐の酢豚風 えびしゅうまい
チンゲンサイの煮浸し 豆乳デザート

30日(水) Caたっぷり、
かれのいマリネ



かれのいマリネ アスパラベーコン
牛肉のしくれ煮 きゅうりのさっぱり漬け

31日(木) 愛知県の郷土料理



味噌カツ★・キャベツ 炒り鶏
小松菜のバターしょうゆ炒め
切り干し大根のナムル

日本の郷土料理をとりいれている献立に★マークをつけています。

5月の郷土料理
「愛知県」



県の花「キキョウ」

〈5月に実施する給食の予約締切り〉

マークシート: 4月13日(金)

インターネット: 5月1日~15日の給食は4月20日(金)

5月16日~31日の給食は5月5日(土)

※予約の開始は4月10日(火)からですので、ご注意ください!

◎やむをえない事情により、献立を変更することがあります。