

中学校給食 平成30年6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(金) 熊本県の郷土料理



ごはんにご混ぜして食べてね

焼きそば 揚げぎょうざ 高菜めし★ なすのみそ汁



4日(月) れんこんの穴は いくつあるの？



れんこんのはさみ揚げ・揚げりょう かつおと豚肉のカレー風味 じゃこピーマン キャベツのスープ



5日(火) カルシウムで 骨にコツコツ貯金



豆腐のチャンプル いわしの生姜煮 切り干し大根の炒め煮 きゅうりの酢の物



6日(水) 根菜は食物繊維 たっぴり



根菜入りハンバーグ・添え野菜 ジャーマンポテト いかのオイスター炒め ヨーグルト



7日(木) ニラはスタミナ 野菜の代表選手



厚揚げとニラの炒め煮 ちくわとれんこんの煮物 鮭とひじきの和え物 野菜ふりかけ



8日(金) 「魚へん」+「堅」 二鯉(かつお)



かつおのフライ・添え野菜 アスパラと牛肉の炒め物 おからの煮物 すまし汁

11日(月) 酔の効果で からだも元気に



鶏肉の南蛮漬 金平ごぼう スキーニとウイナの炒め物 みそ汁

12日(火) 今が旬！ 味のよい「あじ」



あじの塩焼き・パスタに肉団子の甘辛煮 かつおのおかか和え かぼちゃサラダ

13日(水) 暑い夏をカレーで 乗り切ろう



カレーライス チキンナゲット アスパラとキャベツのソテー 大豆ビュルス



14日(木) 八つの宝の 詰まった給食



八宝菜 いんげんとトウモロコシの炒め物 のり佃煮 中華卵が麺



15日(金) トマトが 赤くなると医者が青くなる



鶏じゃがトマト まぐろの大和煮 小松菜とじゃこの炒め物 フルーツ汁

18日(月) 骨や歯を 丈夫にする「かれい」



かれいのカレーあんかけ・添え野菜 なすの炒め物 スキーニと卵のソテー 冬瓜のすまし汁

19日(火) 6月は 歯の強化月間



いかのナポリ風 豚肉とパスタの炒め物 がんもの煮物 おくらの和え物

20日(水) 牛肉のうまみ たっぴり



他人丼 白身魚の天ぷら かつおとさつま揚げのお浸し 切り干し大根のナムル



21日(木) 豚肉で ビタミンB1チャージ



豚肉のチャーシュー炒め ひじきの煮物 枝豆しじょう 小松菜の梅おかか和え

22日(金) 定番の人気 “鮭の塩焼き”



鮭の塩焼き・ウインナーといんげんの炒め物 牛肉とごぼうの甘辛煮 キャベツのごま和え みそ汁

25日(月) サクッと揚げた “たらフライ”



たらフライ・じゃがたらこ ラタトゥイユ かつおの炒め物 コンソメスープ

26日(火) 和風テイスト！ スパゲティ



和風スパゲティ 鶏肉の梅みそ焼き いんげんとコーンの炒め物 ヨーグルト

27日(水) カレー風味で 蒸し暑さ撃退



じゃがいものカレー風味 厚揚げの煮物 卵焼き アスパラサラダ

28日(木) “あじ”を味わう 磯辺フライ



あじの磯辺フライ・れんこん枝豆 かつおの和え物 パンサンデー

29日(金) 熊本県の郷土料理



ごはんにご混ぜして食べてね

鶏肉の照り焼き・アスパラごぼう びりめし★ かぼちゃバター かきたま汁



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。

6月の郷土料理 「熊本県」



〈6月に実施する給食の予約締切り〉

マークシート:5月15日(火)

インターネット:6月1日~15日の給食は5月20日(日)

6月16日~30日の給食は6月5日(火)

※予約の開始は5月1日(火)からです。



◎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。