

中学校給食 平成30年9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。

4日(火) 夏野菜もりもり
☆元気もりもり



夏野菜カレー キャベツをえびのソテー
コーンひじき りんごゼリー



5日(水) 味噌がミソの
和風定食



鮭の西京焼き・添え野菜 ちくわの磯辺揚げ
筑前煮 おからのサラダ

6日(木) 成長期にたんぱく質
をしっかりとりよう!



厚揚げの五目炒め煮 さんまの生姜煮
なすのピリ辛炒め パンサンスー

7日(金) 大阪名物
焼きそば定食



焼きそば 卵焼き
小松菜と鶏肉の炒め物 みそ汁

10日(月) 中華風ランチ



マーボー豆腐 えびしゅうまい
大芋 ますくスープ



11日(火) 食物繊維
たっぷり白大豆



白大豆コロッケ・バジルスパデティ
人参しりしり 牛肉のしくれ煮 ヨーグルト



12日(水) さばの脂は
栄養満点!



さばの塩焼き・金平ごぼう 肉団子の甘許あん
キャベツの煮浸し きゅうりのピリ辛漬け

13日(木) ピリッと
チリソース



鶏肉のチリソースかけ 冬瓜の中華風うま煮
チンゲンサイと卵のソテー 海藻サラダ

14日(金) 和歌山県の
郷土料理



肉じゃが まぐろのごまだれ★
いんげんのアーモンド和え すまし汁

18日(火) ナンにドライ
カレーをつけて食べよう



ドライカレー 鶏肉のカシューナッツ炒め
スイートパンフキン コールスローサラダ
ナン



19日(水) お宝いっぱい
八宝菜



八宝菜 揚げぎょうざ
昆布の佃煮 チャブチ

20日(木) チーズ風味の
チキンソテー



イタリアンチキン・じゃがコーン
チンゲンサイのソテー ツナごぼう
ナタ・デ・ココ

21日(金) お月見献立



太刀魚の幽庵焼き・里芋の煮物
豚肉とたけのこの炒め物 小松菜いりたまご
冬瓜のすまし汁

25日(火) 牛肉たっぷり
ブルコギ



ブルコギ風 いかキムチ
じゃこナッツ きゅうりのレモン和え

26日(水) たんぱく質
豊富なあぶたま丼



あぶたま丼 鶏肉の照り焼き
切り干し大根の炒め煮 ごぼうサラダ



27日(木) 洋風ランチ



ハンバーグ・マカロニソテー
ジャーマンポテト 小松菜の炒め物
ヨーグルト



28日(金) 和歌山県の
郷土料理



さんまの塩焼き・かぼちゃのカレー風味
高野豆腐の煮物★ ずいきの煮物★
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。9月の郷土料理「和歌山県」

〈9月に実施する給食の予約締切り〉

マークシート:7月2日(月)~17日(火)

※マークシートの予約期間が夏休みをはさむため通常と異なるのでご注意ください。

インターネット:9月4日~14日の給食は8月20日(月)

9月18日~28日の給食は9月5日(水)

※インターネットの予約開始は8月1日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。