

中学校給食 平成30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。

4日(木) 根菜で
食物繊維たっぷり



牛肉と根菜のらま煮 餅のチーズ焼き
キャベツのソテー ブロッコリーのおかか和え

5日(金) 具だくさん中華の煮物



うずら卵の中華煮 えびしゅうまい
切り干し大根の煮物 わかめスープ

9日(火) 里芋が入った
ホクホク筑前煮



筑前煮 キャベツのカレー炒め
牛肉とひじきの炒め物 白菜の香味和え

10日(水) 旬のさんまで
頭脳サポート



さんまの蒲焼風 いんげんのごま和え
じゃがいもの中華炒め 枝豆しんじょう
アール・ハー・ゼリー

11日(木) 豆腐料理の定番・
マーボー豆腐



マーボー豆腐 いかのフリッター
チンゲンサイの炒め物 海藻サラダ

12日(金) 初登場☆チーズ入りコロッケ



チーズ入りコロッケ・パスタがけ
鶏肉と大根の煮物 コーンひじき すまし汁

15日(月) みんなに人気のカレーライス



ポークカレー チキンナゲット
小松菜とツナの炒め物 大根サラダ

16日(火) ごはんのにせて牛丼



牛丼 きびなごのソテー 野菜炒め みかん

17日(水) 甘酢でさっぱり
油淋鶏(ユリチ)



油淋鶏(ユリチ) チンゲンサイのソテー
じゃこビーマン ミルクプリン

18日(木) 千葉県産の郷土料理



いわしのさんが焼き★ 金平ごぼう
豚肉の生姜炒め いんげんソテー
ほうれん草のおかか和え

19日(金) 野菜たっぷり
塩焼きそば



塩焼きそば 高野豆腐の甘酢あん
小松菜と油揚げの煮物 みそ汁

22日(月) ごはんがすすむ
ピリ辛チリソース



白身魚のチリソースがけ
大阪しろうなと牛肉の炒め物
切り干し大根のナムル コンソメスープ

23日(火) 大豆パワーで元気なからだ



厚揚げのみそ炒め 根菜平つくね
白菜の煮浸し ごぼうのごま酢和え

24日(水) キャベツたっぷりホイコーロー



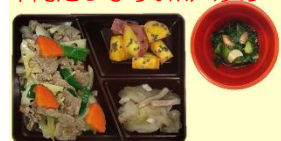
ホイコーロー わかさぎのフリッター
なすの炒め物 きゅうりとわかめの酢の物

25日(木) カレー粉を
きかせたスパイシーチキン



スパイシーチキン・人参グロッセ
小松菜のアーモンド和え いかのハーブ焼き
おからのパサリ風

26日(金) 牛肉たっぷりオスター炒め



牛肉とれんごんのオスター炒め 大学芋
キャベツとハムのソテー
チンゲンサイのぼん酢和え

29日(月) 甘酢たれのからあげ



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

30日(火) お宝盛りだくさん八宝菜



八宝菜 揚げぎょうざ 茎わかめの炒め物
パンパンジー

31日(水) シャキシャキ
れんごんはさみ揚げ



れんごんのはさみ揚げ・ナポリタン
かぼちゃと豚肉のカレー風味
人参とこんにやくの炒め物 ヨーグルト

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。

10月の郷土料理「千葉県」

〈10月に実施する給食の予約締切り〉

マークシート: 9月14日(金)

インターネット: 10月4日~15日の給食は9月20日(木)

10月16日~31日の給食は10月5日(金)

※予約の開始は9月1日(土)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。