

中学校給食 令和元年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。

3日(月)
6月は歯の強化月間

れんごんのはさみ揚げ・まぐろのオーロラ煮
 野菜炒め じゃこビーマン みそ汁

4日(火) ごはんがすすむ
 甘辛味の鶏肉

鶏肉の照り焼き・添え野菜 金平ごぼう
 かぼちゃバター きゅうりのさっぱり漬け

5日(水) 今が旬!
 味の良い“あじ”

あじの塩焼き・れんこんソテー
 豚肉とキャベツの炒め物
 高野豆腐のふくめ煮 夏みかんゼリー

6日(木)
お宝いっぱい八宝菜

八宝菜 春巻き 昆布の佃煮
 切干大根のナムル

7日(金)
鉄が豊富なかつお

かつおフライ・添え野菜 牛肉とアスパラの炒め物
 おからの煮物 すまし汁

10日(月) かつおの旨味が
 きいた豆腐チャンプルー

豆腐チャンプルー 切り干し大根の煮物
 卵焼き もずくスープ

11日(火) 給食の定番
 “カレーライス”

カレーライス チキンナゲット
 コーンひじき ヨーグルト

12日(水) いかをケチャップ味で
 “ナポリ風”

いかのナポリ風 チンジャオロースー
 キャベツとツナのピリ辛炒め パンサンデー

13日(木)
サクッとたらフライ

たらフライ・じゃがたらこ 肉団子の甘辛煮
 小松菜とじゃこの炒め物 フルーツミックス

14日(金) 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 コンソメスープ

17日(月) 酢の効果で
 疲労回復

鶏肉の南蛮漬け 厚揚げの煮物
 チンゲンサイの煮蒸し かきたま汁

18日(火) 食物繊維
 たっぷりハンバーグ

根菜入りハンバーグ・人参のグラッセ
 ジャーマンポテト いかのオイスター炒め
 いんげんのごま和え

19日(水)
カレー味のかれい

かれいのカレーあんかけ なすの炒め物
 がんもの煮物 ミルクプリン

20日(木) 豚肉で
ビタミンB1チャージ

豚肉のケチャップ炒め ひじきの煮物
 枝豆しんじょう ごぼうサラダ

21日(金) 世界中で
 食べられている人気の鮭

鮭の竜田揚げ・添え野菜 炒めビーフン
 小松菜の炒め物 みそ汁

24日(月)
牛肉と卵で他人丼

他人丼 白身魚の天ぷら チンゲンサイの炒め物
 オクラのおかか和え

25日(火) ごはんがすすむ!
ホイコーロー

ホイコーロー えびしゅうまい
 じゃこナッツ 中華サラダ麺

26日(水)
厚揚げでカルシウム補給

厚揚げの炒め煮 ちくわの炒り煮
 鮭とひじきのふりかけ きゅうりとわかめの酢の物

27日(木) ささみと
チーズの相性抜群!

ささみチーズフライ・キャベツのソテー
 ラタトゥイユ 人参のたらこ和え おからのサラダ

28日(金) 初登場
“さばのみりん漬け焼き”

さばのみりん漬け焼き・磯ポテト
 牛肉とごぼうの甘辛煮 大阪しろうの炒め物
 とうがんのすまし汁

〈6月に実施する給食の予約締切り〉 ※予約の開始は5月1日(水)からです。
 マークシート:5月15日(水) インターネット: 6月 3日~14日の給食は5月20日(月)・6月17日~28日の給食は6月 5日(水)
 ©やむを得ない事情により献立を変更することがあります。