

中学校給食 令和元年12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。

2日(月) 牛肉たっぷり炒め物



牛肉と春雨の炒め物 かぼちゃコロケ
ブロッコリーのじゃこ炒め 大根の和え物

3日(火) かまぼこを
卵でとじて木の葉丼



木の葉丼 たら磯辺天ぷら
人参のたらこ和え みそ汁

4日(水) 豆腐は
大豆イソフラボンの宝庫



豆腐のチリソース煮 えびしゅうまい
甘辛れんこん 白菜のごま和え

5日(木) みそとマヨネーズの相性抜群



鮭のみそマヨネーズかけ 炒り鶏
ウインナーとひじきの炒め物
キャベツの香味和え

6日(金) みんなに人気のからあげ



鶏肉のからあげ・粉ふきいも
高野豆腐の含め煮 大阪しろなの炒め物
すまし汁

9日(月) さばの脂で
脳も身体も活発に



さばの塩焼き・金平ごぼう
かぼちゃのそぼろ煮
キャベツの煮浸し みかん

10日(火) 和風テイスト
スパゲティ



和風スパゲティ 鶏肉の照り焼き
いんげんとコーンの炒め物 コンソメスープ

11日(水) ピリッとカレーで寒さ撃退



カレーライス チキンナゲット
チンゲンサイのソテー ヨーグルト

12日(木) 大阪の郷土料理
“かしわのすき焼き”



かしわのすき焼き きびなごの天ぷら
切り干し大根の炒め物
ほうれん草のおかか和え

13日(金) クリスマス献立



もみの木型ハンバーグ・ブロッコリー
ジャーマンポテト 小松菜とツナの炒め物
クリスマスケーキ

16日(月) 厚揚げでカルシウム補給



厚揚げのカレー煮 鶏ごぼう
さつまいもの甘煮
きゅうりとじゃこの酢の物

17日(火) からだぽかぽか
クリームシチュー



かぶのクリームシチュー きのおムレツ
ほうれん草とハムの炒め物 おからのサラダ

〈12月に実施する給食の予約締切り〉

※予約の開始は11月1日(金)からです。

マークシート:11月15日(金)

インターネット:12月2日~13日の給食は11月20日(水) 12月16日~17日の給食は12月5日(木)

◎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。