

中学校給食 令和3年2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(月) からだぽかぽか
 “おでん”



おでん たら磯辺天ぷら
 昆布の佃煮 小松菜の和え物

2日(火) 野菜たっぷり
 塩焼きそば



塩焼きそば 肉団子の甘辛煮
 鮭のふりかけ かぶのみそ汁

3日(水) 節分献立



いわしの蒲焼き風・ごぼうのアーモンド炒め
 筑前煮 大阪しるなの炒め物 福豆

4日(木) 豆腐でしっかり
 カルシウム補給



豆腐チゲ風 チヂミ
 チャブチェ ミルクプリン

5日(金) 給食の定番
 “カレーライス”



カレーライス 大豆ナゲット
 コーンひじき キャベツのマリネ

8日(月) ごはんにのせて牛丼



牛丼 ちくわの磯辺揚げ
 白菜の煮浸し 大根の和え物

9日(火) オセアニアの料理



★フィッシュ&チップス えびのかじゅ-ナッツ炒め
 ほうれん草のソテー ★クマラスープ

10日(水) ほんのり味噌風味
 赤魚の西京焼き



赤魚の西京焼き・里芋のゆずあんかけ 五目豆
 牛肉のしくれ煮 春雨の和え物

12日(金) 卒業お祝い献立



クリームシチュー オムレツ
 小松菜とコーンのソテー お祝いデザート

15日(月) 卵と鶏肉で親子煮



親子煮 豚肉とさつまいもの塩昆布炒め
 大阪しるなの煮浸し きゅうりとわかめの酢の物

16日(火) 大根が中華に変身



マーボー大根 春巻き
 じゃがいもの炒め物 ごぼうサラダ

17日(水) 具だくさんの
 ミートスパゲティ



ミートスパゲティ オレンジチキン
 小松菜とツナの炒め物 ヨーグルト

18日(木) 和食の定番
 “肉じゃが”



肉じゃが いかの照り煮
 いんげんとうりんぎのごま和え
 切り干し大根の和え物

19日(金) カレー粉を
 効かせたスパイシーチキン



スパイシーチキン・カリフラワー
 ウィナーとピーマンのソテー
 キャラメルポテト オニオンスープ

22日(月) ごはんに合う
 和風味のハンバーグ



照り焼きハンバーグ・添え野菜 ホーホーナス
 きのごソテー ポテトサラダ

24日(水) やわらかジューシー
 “塩こうじから揚げ”



鶏肉の塩こうじからあげ・ブロッコリー
 高野豆腐の含め煮 金平ごぼう
 きゅうりのピリ辛漬け

25日(木) 甘酢あんがおいしい酢豚



酢豚 えびしゅうまい
 キャベツの炒め物 チンゲンサイのナムル

26日(金) 脂がのって
 おいしい“さばの塩焼き”



さばの塩焼き・れんこんのおかか煮
 小松菜と鶏肉の炒め物
 切り干し大根の煮物 すまし汁

★印は
 「世界の料理」献立

2月9日
 オセアニア
 (ニュージーランド)



〈2月に実施する給食の予約締切り〉

マークシート: 1月8日(金)~1月15日(金)

インターネット: 2月1日~15日の給食は1月20日(水)

※インターネットの予約の開始は1月1日(金)からです。

※マークシートの予約期間が短いのでご注意ください。

2月16日~26日の給食は2月5日(金)

©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。