

# 中学校給食 令和3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。

1日(水) トマトソースかけ  
“ヒレカツ”



ヒレカツ・人参のグラッセ じゃがいもの温サラダ  
小松菜とチキンのソテー コールスロー

2日(木) 鮭とみそマヨネーズ  
の相性抜群



鮭のみそマヨネーズかけ 鶏ごぼう  
ウイナーとひじきの炒め物 白菜のごま和え

3日(金) 厚揚げはCaたっぷり



厚揚げ炒め煮 いかの香味炒め  
さつまいもの甘煮 みかん

6日(月) みんなに人気の  
カレーライス



カレーライス 焼きウイナー  
チンゲンサイのソテー ヨーグルト

7日(火) 和風テイスト  
スパゲティ



小松菜の和風スパゲティ 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

8日(水) ピリッとチリソース



豆腐のチリソース煮 焼きぎょうざ  
甘辛れんこん キャベツのポン酢和え

9日(木) 卵ふわっと あぶたま丼



あぶたま丼 きびなごのカリカリフライ  
チンゲンサイと豚肉の炒め物 大根の和え物

10日(金) こんがりジューシー から揚げ



鶏肉のから揚げ・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

13日(月) とろけるかぶの  
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ソテー おからのサラダ

14日(火) さばの脂で  
脳も身体も活発に



さばの塩焼き・金平ごぼう  
肉団子の甘辛煮 キャベツの煮浸し みそ汁

15日(水) 大阪の郷土料理  
“かしわのすき焼き”



かしわのすき焼き たら磯辺天ぷら  
切り干し大根の炒め物 きゅうりとじゃこの酢の物

16日(木) クリスマス献立



もみのき型ハンバーグ・ブロッコリー  
ジャーマンポテト チンゲンサイとコーンのソテー  
クリスマスケーキ

17日(金) 牛肉たっぷり炒め物



牛肉と春雨の炒め物 かぼちゃコロッケ  
人参とツナの炒め物 白菜と小松菜のナムル

〈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(月)からです。

マークシート: 11月15日(月)

インターネット: 12月1日~15日の給食は11月20日(土)

12月16日~17日の給食は12月5日(日)



◎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。