2019年8月分中学校給食予定献立表

堺市教育委員会

	月	火	水	木	金
こんだて	26	27 ごはん・牛乳 筑前煮 揚げししゃも 赤だし	28 ごはん・牛乳 ポトフ オムレツのトマトソース 小松菜のジャコ炒め フルーツコンポート	29 ごはん・牛乳 タンドリーチキンポテト きのこスパゲティ オニオンスープ	30 ごはん・牛乳 ピリッと厚揚げ じゃがいもの天ぷらチーズ風味 きゅうりのおかか煮 ツナコーンソテー
おかずの内容		冷鶏肉 たけのこ水煮 焼ちくわ しょうゆ 料理酒 削りぶし ねじりこんにゃく 洗いごぼう にんじん 砂糖 みりん 油 冷ししゃも（粉付） 揚げ油 冷豆腐 みつば 乾わかめ 赤みそ 削りぶし 冷うすあげ えのき茸 ふ 豆みそ	冷豚肉(もも) じゃがいも たまねぎ 洋風ブイヨン 塩 油 冷べーコン キャベツ にんじん 淡口しょうゆ こしょう 冷オムレツ たまねぎ トマトケチャップ 砂糖 皮むきトマト缶 油 ウスターソース 冷ちりめんじゃこ にんじん 砂糖 料理酒 小松菜 しょうゆ ごま油 いりすり白ごま 黄桃缶 砂糖 パイン缶	冷鶏肉（もも） クリーム トマトケチャップ しょうゆ こしょう じゃがいも カレー粉 ウスターソース 塩 冷スパゲティ 冷べーコン たまねぎ しめじ 中華ブイヨン ガーリック 料理酒 こしょう 冷豚肉(もも) にんじん えのき茸 小松菜 油 しょうゆ 塩 冷ウインナー にんじん 冷ソテードオニオン 中華ブイヨン 塩 パセリ たまねぎ 油 淡口しょうゆ こしょう	冷豚肉（挽肉） しょうゆ にんじん ガーリック 干しいたけ こしょう ごま油 中華ブイヨン 砂糖 料理酒 にら キャベツ 冷厚揚げ 緑豆春雨 油 片栗粉 豆板醤 じゃがいも 粉末チーズ 揚げ油 小麦粉 塩 きゅうり 砂糖 油 粉かつお しょうゆ ホールコーン缶 まぐろ（油漬） こしょう にんじん 塩