2019年4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		,,	9	ごはん・牛乳 豚肉と野菜のしょうが煮 揚げししゃも キャベツのみそ汁 ふりかけ	10	ごはん・牛乳 すき焼き 卵焼き 小松菜とエリンギのソテー 梅ひじき	11	ごはん・牛乳 チキンカレーライス コロッケ キャベツのソテー	12	ごはん・牛乳 ホイコーロー 小龍包 切り干し大根の煮浸し じゃがいものブイヨン煮
おかずの内容			冷豚肉(ももにんじん 上しょうが油 しょうゆ	じゃがいも 一口魚菜天 砂糖 削りぶし	冷豚肉(もも 糸こんにゃく たまねぎ 白ねぎ ふ しょうゆ 料理酒		冷鶏肉(8g) じゃがいも にんにく ボーンストッ ウスターソー カレールウ 塩		冷ないに たいでは たいでは たいでは では、 では、 では、 では、 では、 では、 では、 で	かけい たけのこ水煮 にんじん テンメンジャン 油 しょうゆ 片栗粉
			冷ししゃも(利用) 冷豆腐 たまねぎ 小松菜 赤みそ 削りぶし ふりかけ(の	キャベツ 冷うすあげ 乾わかめ 白みそ	冷だし巻きりまぐろ(油漬エリンギ塩油	が が が が が にしょうゆ こしょう 粉かつお	冷コロッケ(オ 冷ボンレス/ にんじん 淡口しょうゆ 塩	ホールコーン缶	冷小籠包 切干大根 冷うすあげ しょうゆ みりん じゃがいも	はくさい 油 砂糖 削りぶし たまねぎ
こんだて	15	ごはん・牛乳 タンドリーチキンポテト ミートビーンズ にんじんのポタージュ	16	ごはん・牛乳 筑前煮 カレイの野菜あんかけ かきたま汁	ねり梅 みりん 砂糖 17	料理酒 しょうゆ ごはん・牛乳 八宝菜 焼ギョーザ ひじき入りポテトサラダ	18	黒糖パン・牛乳 じゃがいものグラタン 鶏肉のケチャップ煮 コンソメジュリアンスープ	パセリ 塩 19	洋風ブイヨン ごはん・牛乳 赤魚のみぞれかけ タンタン春雨 ツナサラダ
おかずの内容	トマトケチャーしょうゆこしょう	 15g) じゃがいも 物性) カレー粉 ップ ウスターソース 塩	冷鶏肉(8g) たけのこ水 洗いごぼう しょうゆ 油 だし昆布	焼ちくわ	冷豚肉(ももたけのこれだけのこれだけのこれだけがないにんじんにんしたく 中華ブイヨン	煮 ちんげん菜 キャベツ 土しょうが 干しいたけ ハ 油	冷ベーコン 冷ソテードオ とろけるチー こしょう 冷鶏肉(もも	 じゃがいも ニオン 牛乳 -ズ ホワイトソース	冷赤魚(粉作 青ねぎ 砂糖 しょうゆ 片栗粉	冷大根おろし みりん 淡口しょうゆ
	冷豚肉(挽肉 たまねぎ ピーマン トマトケチャ 砂糖 こしょう	にんじん 油		ら揚げ 揚げ油 ピーマン しょうゆ 片栗粉	しょうゆ こしょう 冷ギョーザ	塩 片栗粉	たまねぎ トマトケチャ 砂糖 冷豚肉(もも	油 ップ ウスターソース 中華ブイヨン	冷豚の(もも) 内のでででする からでできまする からでできまする。 かった。 かった。 かった。 かった。 かった。 かった。 かった。 かった	にんにく オイスターソース 料理酒 こしょう 中華ブイヨン
	冷ベーコン にんじん 冷とうもろこし ホワイトルウ 牛乳 こしょう	たまねぎ パセリ 裏ごし 冷にんじん裏ごし ロ 中華ブイヨン 塩	青ねぎ たまねぎ 焼かまぼこ 冷豆腐 塩 だし昆布	にんじん えのき茸 冷液卵 淡口しょうゆ 削りぶし 片栗粉	じゃがいも ホールコーン 塩 マヨネース 風ドレッ 緑豆もやし にら 緑豆春雨 みりん	しょうゆ いシング にんじん 冷焼豚 砂糖 ごま油	にんじん 油塩	たまねぎ 洋風ブイヨン こしょう	油 あたりごま まぐろ(油漬 たまねぎ トレッシンケ(小	にんじん
こんだて	22	ごはん・牛乳 肉じゃが 鮭ののりマヨ焼き きゅうりのおかか煮 キャベッのペペロンチーノ	23	ごはん・牛乳 肉団子のケチャップあんかけ きのこスパゲティ 卵スープ	淡口しょうは 24	ごはん・牛乳 照り焼きハンバーグ 高野豆腐の含め煮 チンゲン菜のソテー 金時豆の甘煮	25	ごはん・牛乳 タッカルビ きびなごフライ わかめスープ	塩 26	ごはん・牛乳 鶏肉の一味焼き ちくわの天ぷら じゃがいも洋風きんぴら ひじきの煮物
	冷豚肉(もも) たまねぎ 糸こんにゃく 砂糖 みりん	にんじん	冷チキンボール にんじん トマトケチャ しょうゆ 油	ピーマン	しいたけ しょうゆ 料理酒	バーグ 白ねぎ 砂糖 みりん 片栗粉	冷鶏肉(もも キャルにく たまま油 ト・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	土しょうが にんじん 油 片栗粉 ップ 砂糖	冷鶏肉(ももにんじん) 砂糖にんにくしょうゆ	しめじ 一味唐辛子 ごま油 いりすり白ごま
	冷鮭(甘塩) マヨネース・風ト・し きゅうり 砂糖 ごま油 キャベツ	青のり ッッシング 淡ロしょうゆ 糸かつお しょうゆ	冷スパゲテ, 冷ベーコン えのき茸 小松菜 油 しょうゆ 塩	イ 冷豚肉(もも) 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	冷鶏肉(5g) にんじん 砂糖 淡口しょうゆ 冷ボンレス/ ちんげん菜 塩	ハム ホールコーン缶	しょうゆ コチジャン 冷きびなご! 乾わかめ 干しいたけ 冷豆腐 油	料理酒 フライ 揚げ油 たまねぎ にんじん 青ねぎ 中華ブイヨン	焼ちくわ 塩 一 冷ボンレス/ にみじん 砂糖 油	小麦粉 揚げ油 ハム ピーマン じゃがいも しょうゆ
	冷ちりめんじ オリーブ油 塩 一味唐辛子	じゃこ にんにく 料理酒 こしょう	冷鶏肉(5g)にんじん冷液卵油淡口しょうゆこしょう	ちんげん菜 白ねぎ 冷豆腐 中華ブイヨン 塩 片栗粉	金時豆(水煮塩		淡口しょうゆ こしょう		乾ひじき ひじき こしいたけ 砂塊 ういじき にしいたけ 砂塊 ういしょういしょういし	つきこんにゃく 冷うすあげ 油 みりん 料理酒