

2020年3月分中学校給食予定献立表

堺市教育委員会

こんだて	2	3	4	5	6	こんだて	9	10	11	12	13			
おかずの内容	<p>冷鶏肉 たまねぎ エリンギ 牛乳 中華ブイオン ホワイトルウ 砂糖 こしょう</p> <p>冷チキンナゲット</p> <p>冷豚肉(もも) たまねぎ 油 塩</p>	<p>冷鶏肉 たけのこ水煮 焼くわ 砂糖 みりん 削りぶし だし昆布</p> <p>冷さわら(甘塩) 赤みそ 料理酒</p> <p>小松菜 にんじん 淡口しょうゆ みりん 削りぶし</p> <p>フルーツゼリー(ピーチ)</p>	<p>冷豚肉(挽肉) 土しょうが ひきわり大豆水煮 中華ブイオン トマトケチャップ ウスターソース 塩 カレー粉</p> <p>冷チーズフライ</p> <p>ささみフレーク キャベツ ドレッシング(小袋)しょうゆ</p> <p>黄桃缶 砂糖</p>	<p>冷鶏肉(もも) 塩 こしょう 油</p> <p>冷豚肉(挽肉) 土しょうが 油 みりん しょうゆ 塩</p> <p>冷鮭(甘塩) 青ねぎ にんじん 料理酒 白みそ</p>	<p>冷豚肉(もも) 土しょうが たまねぎ にんじん ガーリック あたりごま みりん 料理酒</p> <p>冷わかさぎフリッター 揚げ油 塩</p> <p>はくさい 淡口しょうゆ ゆず果汁</p> <p>冷うすあげ 大根 じゃがいも 赤みそ 削りぶし</p>	<p>ごはん・牛乳 スタミナソテー わかさぎのフリッター 白菜のゆずびたし ぶり辛こんにゃく</p>	おかずの内容	<p>冷うどん 冷うすあげ 青ねぎ にんじん 油 しょうゆ 片栗粉</p> <p>冷豆腐ハンバーグ</p>	<p>冷豚肉(もも) 焼くまほこ しめじ たまねぎ にんじん カレールウ ウスターソース 削りぶし</p> <p>冷豆腐ハンバーグ たまねぎ ビーマン 酢 ごま油</p>	<p>冷豚肉(ロース) しょうゆ ほうれん草 大豆もやし 中華ブイオン ガーリック 砂糖 コチジャン</p> <p>冷オムレツ えのき茸 油 塩 淡口しょうゆ</p> <p>冷鶏肉 たまねぎ たら 中華ブイオン 淡口しょうゆ こしょう</p>	<p>冷さば(塩) 砂糖 赤みそ</p> <p>ささぎごぼう にんじん 油 砂糖</p> <p>冷ベーコン 冷液卵 しょうゆ こしょう</p> <p>冷鶏肉(もも挽肉) にんじん 油 しょうゆ みりん</p>	<p>冷豚肉(ヒレ) にんにく たまねぎ 油 トマトピューレ プラウンルウ 砂糖 塩</p> <p>冷白身魚フライ ウスターソース(小袋)</p> <p>冷フランクフルト にんじん 淡口しょうゆ こしょう</p>	卒業式	
こんだて	16	17	18	19	20	こんだて	23	24	25	26	27			
おかずの内容	<p>冷チキンボール たまねぎ トマトケチャップ ブラウンルウ 赤ワイン</p> <p>冷豚肉(もも) にんじん 乾ひじき しょうゆ 油</p> <p>冷うすあげ 小松菜 にんじん 赤みそ 削りぶし</p>	<p>冷ウインナー にんじん 皮むきトマト缶 トマトケチャップ ウスターソース</p> <p>冷フライドポテト 塩</p> <p>冷鶏肉 冷うすあげ はくさい 干しいたけ 淡口しょうゆ 料理酒</p> <p>ふりかけ(かつお)</p>	<p>冷豚肉(もも) にんじん 土しょうが 三度豆 砂糖 削りぶし</p> <p>焼くわ 塩</p> <p>きゅうり 砂糖 ごま油</p> <p>冷ボンレスハム にんじん 土しょうが 中華ブイオン オイスターソース こしょう</p>	<p>冷豚肉(もも) たまねぎ じゃがいも 一口魚菜天 油 しょうゆ</p> <p>小麦粉 揚げ油</p> <p>粉かつお しょうゆ</p> <p>たまねぎ たら 緑豆春雨 油 淡口しょうゆ</p>	<p>冷豚肉(もも) キャベツ にんにく テンメンジャン 砂糖 豆板醤</p> <p>冷シューマイ</p> <p>冷鶏肉 たまねぎ 青ねぎ 中華ブイオン 淡口しょうゆ こしょう</p>	<p>冷豚肉(もも) たけのこ水煮 にんじん 油 料理酒 しょうゆ 片栗粉</p> <p>冷シューマイ</p> <p>冷液卵 にんじん 干しいたけ 油 塩 片栗粉</p>	おかずの内容	<p>冷豚肉(挽肉) 冷厚揚げ にんじん 緑豆春雨 油 料理酒 豆板醤 片栗粉</p> <p>冷鮭(甘塩) ゆず果汁 みりん</p> <p>冷豆腐 えのき茸 乾わかめ 白みそ</p>	<p>はくさい 干しいたけ ガーリック 中華ブイオン しょうゆ 砂糖 ごま油 こしょう</p>	終業式				