2020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 豚肉のしょうが焼き じゃがバターうま煮 小松菜のみそ汁 ふりかけ	10 ごはん・牛乳 和風ハンバーグ 高野豆腐のふくめ煮 ツナピーマン 揚げきんぴら
おかずの内容				冷豚肉(もも) こしょう ピーマン 土しょうが しょうゆ 砂糖 塩 料理酒 にんじん たまねぎ 料理酒 みりん じゃがいも しょうゆ みりん 削りぶし バター 砂糖 料理酒 冷うすあげ えのき茸 小松菜 白みそ にんじん 冷豆腐 赤みそ 削りぶし ふりかけ(菜の花)	冷チキンハンバーグ しょうゆ みりん ゆず果汁 冷大根おろし 砂糖 料理酒 片栗粉 冷鶏肉 にんじん 冷むき枝豆 みりん 削りぶし 高野豆腐 焼かまぼこ 砂糖 淡口しょうゆ まぐろ(油漬) たまねぎ 油 みりん 一味唐辛子 ピーマン 糸こんにゃく 淡口しょうゆ 砂糖 さつまいも いりすり白ごま 塩 しょうゆ 洗いごぼう 小麦粉 揚げ油 砂糖
こんだて	13 ごはん・牛乳 鶏肉とポテトの香草焼き ミートビーンズ にんじんのポタージュ	14 ごはん・牛乳 堺のめぐみコロッケ チャプチェ 野菜たっぷりとり団子入り豆腐チゲスープ	15 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 キャベツのペペロンチーノ	16 黒糖パン・牛乳 じゃがいものグラタン ウインナーのケチャップ煮 春野菜スープ	17 ごはん・牛乳 ドライカレー チーズフライ 和風サラダ オレンジポンチ
おかずの内容	冷鶏肉(もも) ガーリック こしょう パン粉 じゃがいも 塩 バジル(乾) オリーブ油 冷豚肉(挽肉) たまねぎ ピーマン トマトケチャップ 砂糖 こしょう 大豆水煮 にんじん 油 ウスターソース 塩 冷ベーコン にんじん 冷とうもろこし裏ごし ホワイトルウ 中華ブイヨン こしょう たまねぎ パセリ 冷にんじん裏ごし 牛乳 塩	冷コロッケ(小松菜) 揚げ油 冷豚肉(もも) ちんげん菜 にんじん 緑豆春雨 中華ブイヨン しょうゆ たけのこ水煮 土しょうが 干しいたけ 油 砂糖 料理酒 冷チキンボール はくさい 青ねぎ 土しょうが 中華ブイヨン ガーリック 塩 コチジャン みりん 冷豆腐 にら えのき茸 にんじん 油 赤みそ キムチの素 ごま油	冷豚肉(もも) たまねぎ 糸こんにゃく 砂糖 みりん じゃがいも にんじん 油 しょうゆ 削りぶし 冷鮭(甘塩) マヨネーズ風ドレッシング 青のり 淡口しょうゆ きゅうり 砂糖 ごま油 粉かつお しょうゆ キャベツ 冷ちりめんじゃこ オリーブ油 塩 一味唐辛子 にんじん ガーリック 料理酒 こしょう	冷ベーコン 冷ソテードオニオン とろけるチーズ こしょう じゃがいも 牛乳 ホワイトソース 冷ミニウインナー たまねぎ 油 ウスターソース マッシュルーム缶 中華ブイヨン トマトケチャップ 砂糖 冷鶏肉(皮なし) キャベツ たまねぎ 油 塩 きぬさや にんじん 中華ブイヨン 淡口しょうゆ こしょう	冷豚肉(挽肉) 土しょうが にんじん さつまいも 皮むきトマト缶 ヨーグルト 中華ブイヨン 赤みそ ナツメグ こしょう ガーリック たまねぎ たけのこ水煮 エリンギ 油 トマトケチャップ カレールウ ウスターソース 塩 カレー粉 冷チーズフライ 揚げ油 ささみフレーク にんじん キャベツ しょうゆ マヨネーズ風ドレッシング 乾ひじき 三度豆 いりすり白ごま 砂糖 黄桃缶 オレンジジュース アガー パイン 砂糖
こんだて	20 ごはん・牛乳 ハヤシライス ツナとポテトのマヨネーズ焼き キャベツのソテー	21 ごはん・牛乳 ホイコーロー 小籠包 中華スープ	22 ごはん・牛乳 赤魚のみぞれかけ タンタン春雨 切干大根のソース炒め じゃがいものブイヨン煮	23 コッペパン・牛乳 ポテトとハニーマスタードチキン きのこペンネ レタススープ	24 ごはん・牛乳 八宝菜 揚げギョーザ もやしの中華炒め さつまいものレモン焼き
おかずの内容	冷豚肉(もも) にんじん ボーンストック ハヤシルウ トマトピューレ 塩 ガーリック たまねぎ マッシュルーム缶 油 トマトケチャップ ウスターソース こしょう まぐろ(油漬) たまねぎ マヨネーズ風ドレッシング こしょう じゃがいも 冷むき枝豆 塩 冷ボンレスハム にんじん 淡口しょうゆ 塩 キャベツ ホールコーン缶 油 こしょう	冷豚肉(もも) キャベツ にんにく 料理酒 砂糖 豆板醤 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 冷小籠包 冷鶏肉 たまねぎ にら 中華ブイヨン 淡口しょうゆ こしょう 冷豆腐 にんじん 干しいたけ 油 塩	冷赤魚(粉付) 青ねぎ 砂糖 しょうゆ 片栗粉 揚げ油 冷大根おろし みりん 淡口しょうゆ 冷豚肉(もも) にんじん ガーリック オイスターソース 料理酒 こしょう 中華ブイヨン ごま油 コチジャン 小松菜 白ねぎ 緑豆春雨 しょうゆ 塩 砂糖 油 あたりごま 冷ボンレスハム キャベツ 切干大根 塩 ウスターソース にんじん ピーマン 油 こしょう トマトケチャップ じゃがいも パセリ 塩 たまねぎ 洋風ブイヨン	冷鶏肉(もも) にんにく こしょう 粒入りマスタード しょうゆ じゃがいも 塩 料理酒 はちみつ マカロニ(ペンネ) 冷ベーコン にんじん 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) たまねぎ えのき茸 小松菜 油 しょうゆ 塩 冷液卵 にんじん 中華ブイヨン 淡口しょうゆ こしょう レタス たまねぎ 油 塩 片栗粉	冷豚肉(もも) たけのこ水煮 たまねぎ にんじん にんにく 油 しょうゆ こしょう うずら卵缶 ちんげん菜 キャベツ 土しょうが 干しいたけ 中華ブイヨン 塩 片栗粉 冷ギョーザ 揚げ油 緑豆もやし にら 緑豆春雨 みりん 淡口しょうゆ にんじん 冷焼豚 砂糖 ごま油 いりすり白ごま さつまいも 油 レモン汁 砂糖
こんだて	27 ごはん・牛乳 鶏肉の一味焼き 長崎天ぷら キャベツのみそ汁	28 ごはん・牛乳 筑前煮 カレイの野菜あんかけ かきたま汁	29 昭和の日	30 ごはん・牛乳 タッカルビ きびなごフライ わかめスープ	
おかずの内容	冷鶏肉(もも) にんじん 砂糖 にんにく しょうゆ たまねぎ しめじ 一味唐辛子 ごま油 いりすり白ごま じゃがいも 塩 料理酒 ベーキングパウダー 小麦粉 砂糖 しょうゆ 揚げ油 冷うすあげ にんじん 青ねぎ 白みそ キャベツ たまねぎ 赤みそ 削りぶし	冷鶏肉 たけのこ水煮 焼ちくわ 砂糖 みりん 削りぶし だし昆布 三角切こんにゃく 洗いごぼう にんじん 油 しょうゆ 料理酒 冷かれいから揚げ たまねぎ 酢 砂糖 揚げ油 ピーマン しょうゆ 片栗粉 小松菜 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		冷鶏肉(もも) キャベツ ガーリック たまねぎ ごま油 トマトケチャップ しょうゆ コチジャン にら 土しょうが にんじん 油 片栗粉 砂糖 料理酒 冷きびなごフライ 揚げ油 乾わかめ 干しいたけ 冷豆腐 油 淡口しょうゆ こしょう たまねぎ にんじん 青ねぎ 中華ブイヨン 塩	