

10月中学校給食予定献立表

※写真はイメージです。予定献立は内容を一部変更する場合があります。

※特定原材料及び特定原材料に準ずるものを使用したり、加工食品の原材料として使用している場合は「●」を表示しています。
※揚げ油を使用しており、同じ油で別の食材を調理しているため、アレルギー物質が揚げ油に溶出もしくは混入している可能性がある場合に「△」と表示しています。

毎日、牛乳(200ml)が付きまます。



給食のときはおはしを忘れずに!



スプーンがあると食べやすい日は



を表示します。

2日(月) 豚キムチ
じゃがいもの天ぷらチーズ風味
わかめスープ



アレルギー表示表: 卵、乳、小麦、落花生、大豆、そば、かに、くるみ

3日(火) ★小松菜と高野豆腐の卵とじ
さつま汁



アレルギー表示表: 卵、乳、小麦、落花生、大豆、そば、かに、くるみ

4日(水) パッタイ
ガイヤーン
切干大根の酢の物
ひじき入りポテトサラダ



アレルギー表示表: 卵、乳、小麦、落花生、大豆、そば、かに、くるみ

5日(木) カレー豆腐
揚げシューマイ
中華スープ



アレルギー表示表: 卵、乳、小麦、落花生、大豆、そば、かに、くるみ

6日(金) おでん
さばの塩焼き
三色おひたし
春雨の甘酢煮



アレルギー表示表: 卵、乳、小麦、落花生、大豆、そば、かに、くるみ

~G7献立~
10月に堺市で「G7大阪・堺貿易大臣会合」が開催されます。そこで、9~10月の給食で参加国の料理を紹介します。
* 12日(木): 日本
* 17日(火): イギリス
* 26日(木): ドイツ

10日(火) ガリック
チキンポテト
ちんげん菜のソテー
にんじんのポタージュ



アレルギー表示表: 卵、乳、小麦、落花生、大豆、そば、かに、くるみ

11日(水) 豚肉のマスタード焼き
大根の炒め煮
ツナキャベツ
豆かりんとう



アレルギー表示表: 卵、乳、小麦、落花生、大豆、そば、かに、くるみ

12日(木) さんまのかば焼風
肉豆腐
じゃがいものみそ汁



アレルギー表示表: 卵、乳、小麦、落花生、大豆、そば、かに、くるみ

13日(金) キーマカレー
チキンナゲット
和風サラダ
フルーツコンポート



アレルギー表示表: 卵、乳、小麦、落花生、大豆、そば、かに、くるみ

16日(月) 鶏肉のから揚げ
おろしソース
豚肉のごま風味
すまし汁



アレルギー表示表: 卵、乳、小麦、落花生、大豆、そば、かに、くるみ

17日(火) フィッシュ&チップス
バイクドビーンズ
スコッチプロス



アレルギー表示表: 卵、乳、小麦、落花生、大豆、そば、かに、くるみ

18日(水) とりすき
鮭の風味焼き
きゅうりの甘酢煮
かき揚げ



アレルギー表示表: 卵、乳、小麦、落花生、大豆、そば、かに、くるみ

19日(木) 厚揚げと
キャベツのみそ炒め
えのきポテト
ちんげん菜スープ



アレルギー表示表: 卵、乳、小麦、落花生、大豆、そば、かに、くるみ

20日(金) 肉じゃが
卵焼き
もやしの甘酢炒め
大豆の磯煮
ふりかけ



アレルギー表示表: 卵、乳、小麦、落花生、大豆、そば、かに、くるみ

23日(月) プルコギ
かれのい
から揚げあんかけ
卵スープ



アレルギー表示表: 卵、乳、小麦、落花生、大豆、そば、かに、くるみ

24日(火) チキンカレーライス
ミンチカツ
キャロットソテー



アレルギー表示表: 卵、乳、小麦、落花生、大豆、そば、かに、くるみ

25日(水) 八宝菜
焼きギョーザ
春雨の炒め煮
ツナコーン



アレルギー表示表: 卵、乳、小麦、落花生、大豆、そば、かに、くるみ

26日(木) デミグラスソース
ハンバーグ
プラトカルトツフェルン
アイントプフ



アレルギー表示表: 卵、乳、小麦、落花生、大豆、そば、かに、くるみ

27日(金) ★鶏と大根と
こんにゃくの炒め煮
さわらの風味焼き
白菜のゆずびたし
さつまいもの天ぷら



アレルギー表示表: 卵、乳、小麦、落花生、大豆、そば、かに、くるみ

30日(月) 豚ロースの
ピリ辛炒め
じゃがいものうま煮
塩ちゃんこ汁



アレルギー表示表: 卵、乳、小麦、落花生、大豆、そば、かに、くるみ

31日(火) 白身魚フライ
浦上そば
★だんご汁



アレルギー表示表: 卵、乳、小麦、落花生、大豆、そば、かに、くるみ

中学生アイデア料理
テーマ: 「私が紹介したい『和食の料理』」
●3日(火): 小松菜と高野豆腐の卵とじ
殿馬場中学校3年生のアイデア料理です。小松菜は、大阪府の中でも特に堺市で生産が盛んです。その小松菜を使い、地産地消につながる料理を考えてくれました。
●27日(金): 鶏と大根とこんにゃくの炒め煮
平井中学校3年生のアイデア料理です。これから旬を迎える大根を使った料理を考えてくれました。旬の食材を使うことで、食事を通して季節を感じることができそうです。
●31日(火): だんご汁
庭代台中学校3年生のアイデア料理です。大分県の郷土料理で、小麦粉をこねて平たく成型しただんごを入れるそうです。今回は給食調理のため、丸い白玉だんごを入れただんご汁を考えてくれました。

○予約の前に支払いが必要です。
※コンビニエンスストア又は給食予約システムからクレジットカードでお支払いください。

○予約は1か月単位です。
※パソコン・携帯電話での予約の締め切りは前月20日です。
※マークシートでの予約の締め切りは前月10日です。

○「ずっと予約」「クレジット自動支払い」を利用すると、予約忘れの心配がなくなるため便利です。