2024年2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				1 コッペパン・牛乳 じゃがいものグラタン カレーソテー ミネストローネ フルーツゼリー	2 ごはん・牛乳 いわしの天ぷら 厚揚げと白菜のそぼろ煮 豆とひじきのサラダ ブロッコリーのブイヨン煮
おかずの内容				冷ベーコン　じゃがいも 冷ソテードオニオン　牛乳 とろけるチーズ　ホワイトソース こしょう 冷豚肉(もも)　キャベツ にんじん　油 淡口しょうゆ　塩 こしょう　カレー粉 冷鶏肉　皮むきトマト缶 白いんげん豆水煮　セロリ にんにく　にんじん たまねぎ　油 洋風ブイヨン　トマトケチャップ 塩　こしょう フルーツゼリー（国産みかん）	冷いわしフィレ天ぷら　揚げ油 塩 冷豚肉（挽肉）　はくさい 土しょうが　にんじん 冷厚揚げ　油 しょうゆ　みりん 粉かつお まぐろ　ホールコーン缶 大豆水煮　にんじん 乾ひじき　たまねぎ 砂糖　酢 しょうゆ　和がらし ブロッコリー　洋風ブイヨン 塩
こんだて	5 ごはん・牛乳 豚肉と野菜のしょうが煮 さばの塩こうじ焼き 大根のみそ汁	6 ごはん・牛乳 和風根菜カレーライス じゃがいものバジル焼き キャベツのソテー	7 ごはん・牛乳 豚肉のみそマヨガーリック焼き 高野豆腐の卵とじ 三色おひたし おかかこんにゃく	8 ごはん・牛乳 サーモンフライ フェイジョアーダ ベジタブルスープ	9 ごはん・牛乳 豚キムチ じゃがいもの天ぷらチーズ風味 小松菜とキャベツの炒め煮 フルーツコンポート
おかずの内容	冷豚肉(もも)　三度豆 土しょうが　にんじん たまねぎ　じゃがいも 一口魚菜天　油 砂糖　しょうゆ 削りぶし 冷さば　塩こうじ 青ねぎ　にんじん たまねぎ　大根 冷うすあげ　冷豆腐 赤みそ　白みそ 削りぶし	冷豚肉(もも)　ささがきごぼう にんにく　にんじん れんこん　たまねぎ 冷厚揚げ　油 カレールウ　料理酒 みりん　しょうゆ 塩　こしょう 削りぶし 冷ウインナー　たまねぎ じゃがいも　ガーリック バジル　オリーブ油 塩　こしょう 冷鶏肉　キャベツ にんじん　油 淡口しょうゆ　塩 こしょう	冷豚肉(ロース)　にんにく たまねぎ　じゃがいも 赤みそ　砂糖 料理酒　みりん マヨネーズ風ドレッシング　塩 こしょう にんじん　たまねぎ 高野豆腐　冷液卵 砂糖　みりん 淡口しょうゆ　削りぶし はくさい　ちんげん菜 にんじん　淡口しょうゆ 砂糖　いりすり白ごま 削りぶし ねじりこんにゃく　粉かつお 油　砂糖 みりん　しょうゆ	冷サーモンフライ　揚げ油 冷豚肉(もも)　冷ウインナー 白いんげん豆水煮　にんにく にんじん　たまねぎ 油　ウスターソース トマトケチャップ　塩 こしょう　チリパウダー 冷鶏肉　キャベツ にんじん　たまねぎ マカロニ　油 洋風ブイヨン　淡口しょうゆ 塩　こしょう	冷豚肉(もも)　にんにく にんじん　たまねぎ 緑豆もやし　冷白菜キムチ 切干大根　油 砂糖　しょうゆ ごま油　塩 こしょう じゃがいも　粉末チーズ 小麦粉　塩 揚げ油 冷ボンレスハム　キャベツ 小松菜　にんじん 油　しょうゆ 砂糖　みりん 黄桃缶　パイン 砂糖　アガー
こんだて	13 ごはん・牛乳 チャージャン豆腐 焼きシューマイ 中華卵スープ	14 ごはん・牛乳 鶏肉のから揚げおろしソース 浦上そぼろ 白菜とわかめの煮びたし 小松菜とにんじんの白和え	15 黒糖パン・牛乳 ビーンズシチュー コロッケ ホットサラダ	16 ごはん・牛乳 肉じゃが わかさぎのフリッター 豆腐サラダ 大根のうま煮	
おかずの内容	冷豚肉(もも)　たけのこ水煮 ちんげん菜　白ねぎ 土しょうが　にんじん たまねぎ　冷厚揚げ 油　赤みそ 豆板醤　しょうゆ 料理酒　砂糖 塩　こしょう 片栗粉 冷シューマイ 冷鶏肉　青ねぎ にんじん　たまねぎ 干しいたけ　緑豆春雨 冷液卵　油 中華ブイヨン　淡口しょうゆ 塩　こしょう 片栗粉	冷鶏から揚げ　揚げ油 青ねぎ　冷大根おろし 砂糖　しょうゆ 淡口しょうゆ　片栗粉 冷豚肉(もも)　ささがきごぼう にんじん　緑豆もやし 平天　油 砂糖　みりん しょうゆ はくさい　冷うすあげ 乾わかめ　砂糖 みりん　淡口しょうゆ 削りぶし つきこんにゃく　小松菜 しいたけ　にんじん 冷白和えの素　いりすり白ごま 冷ちりめんじゃこ　白みそ	冷豚肉(もも)　マッシュルーム缶 大豆水煮　にんにく にんじん　たまねぎ 油　ボーンストック ブラウンルウ　ウスターソース トマトケチャップ　ブルーンピューレ トマトピューレ　塩 こしょう 冷コロッケ　揚げ油 冷ボンレスハム　ホールコーン缶 キャベツ　にんじん 淡口しょうゆ　料理酒 塩　こしょう	冷豚肉(もも)　糸こんにゃく にんじん　たまねぎ じゃがいも　油 砂糖　しょうゆ みりん　削りぶし 冷わかさぎフリッター　揚げ油 塩 まぐろ　キャベツ にんじん　冷豆腐 砂糖　酢 しょうゆ　いりすり白ごま あたりごま　マヨネーズ風ドレッシング 冷ボンレスハム　大根 しょうゆ　油 みりん　砂糖 削りぶし
こんだて	19 ごはん・牛乳 春雨と豚肉の炒め煮 かれいのから揚げあんかけ 豆腐スープ	20 ごはん・牛乳 照り焼きハンバーグ ボリュームたっぷりきんぴら だんご汁	21 ごはん・牛乳 みそおでん さわらの塩焼き 白菜のゆずびたし ツナコーン	22 ごはん・牛乳 ハヤシライス 花野菜のチーズ焼き 鶏肉のレモンソース	
おかずの内容	冷豚肉(もも)　ちんげん菜 土しょうが　にんじん たまねぎ　干しいたけ 緑豆春雨　油 中華ブイヨン　オイスターソース 淡口しょうゆ　こしょう ごま油 冷かれいから揚げ　揚げ油 砂糖　酢 しょうゆ　片栗粉 冷ベーコン　青ねぎ にんじん　たまねぎ 冷豆腐　油 中華ブイヨン　淡口しょうゆ 塩	冷チキンハンバーグ　白ねぎ 砂糖　しょうゆ みりん　料理酒 片栗粉 冷豚肉(もも)　つきこんにゃく ささがきごぼう　にんじん れんこん　焼ちくわ 油　いりすり白ごま しょうゆ　砂糖 みりん　料理酒 ごま油 冷鶏肉　キャベツ 青ねぎ　大根 にんじん　冷団子 赤みそ　白みそ 削りぶし	冷鶏肉　うずら卵缶 三角切こんにゃく　大根 冷さといも　焼ちくわ 冷厚揚げ　砂糖 みりん　赤みそ 豆みそ　削りぶし 冷さわら はくさい　にんじん いりすり白ごま　淡口しょうゆ みりん　ゆず果汁 削りぶし まぐろ　ホールコーン缶 にんじん　塩 こしょう	冷豚肉(もも)　マッシュルーム缶 にんにく　にんじん たまねぎ　油 ボーンストック　ハヤシルウ トマトケチャップ　トマトピューレ ウスターソース　塩 こしょう まぐろ　ブロッコリー カリフラワー　たまねぎ じゃがいも　とろけるチーズ 塩　こしょう 冷鶏から揚げ　揚げ油 砂糖　レモン汁 酢　しょうゆ	
こんだて	26 ごはん・牛乳 揚げじゃがのそぼろかけ 卵焼き 白菜スープ ふりかけ	27 ごはん・牛乳 塩焼きとり キャベツと豚肉のコチジャン炒め 鮭の粕汁	28 ごはん・牛乳 豚肉のマスタード焼き じゃがいものバターしょうゆ煮 もやしの炒めナムル 切干大根の煮物	29 ごはん・牛乳 八宝菜 揚げギョーザ わかめスープ	
おかずの内容	じゃがいも　揚げ油 冷鶏肉(もも挽肉)　にんじん たまねぎ　油 砂糖　しょうゆ みりん　料理酒 片栗粉　削りぶし 冷たまごやき 冷豚肉(もも)　はくさい 青ねぎ　にんじん たまねぎ　緑豆春雨 油　中華ブイヨン 淡口しょうゆ　ごま油 塩　こしょう ふりかけ(のりっこ)	冷鶏肉(もも)　白ねぎ 塩　こしょう 淡口しょうゆ　料理酒 冷豚肉(もも)　キャベツ 土しょうが　たまねぎ にんじん　油 コチジャン　みりん 料理酒　しょうゆ 砂糖　塩 こしょう 冷鮭　洗いごぼう つきこんにゃく　青ねぎ 大根　にんじん 酒かす　赤みそ 白みそ　削りぶし	冷豚肉(もも)　料理酒 塩　こしょう エリンギ　にんじん たまねぎ　粒入りマスタード しょうゆ　砂糖 カレー粉　マヨネーズ風ドレッシング じゃがいも　バター しょうゆ　砂糖 みりん　削りぶし にら　にんじん 緑豆もやし　ごま油 中華ブイヨン　しょうゆ 塩 冷うすあげ　干しいたけ 切干大根　油 しょうゆ　砂糖 みりん　削りぶし	冷豚肉(もも)　うずら卵缶 たけのこ水煮　はくさい ちんげん菜　土しょうが にんじん　たまねぎ 干しいたけ　油 中華ブイヨン　しょうゆ 塩　こしょう 片栗粉 冷ギョーザ　揚げ油 冷鶏肉　ホールコーン缶 青ねぎ　にんじん たまねぎ　乾わかめ 油　中華ブイヨン 淡口しょうゆ　塩 こしょう	