2日

(水)

※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

カレー豆腐

揚げギョーザ

ポテトサラダ

ちんげん菜の煮びたし

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

すき焼き

卯の花

4日

(金)

11日

(金)

あじのみりん干し

さつまいもの天ぷら

堺市教育委員会

令和6年 中学校給食 10月 予定献立表 🌡



1日

(火)

しています。 大阪・関西万博公式キャラクターミャクミャク

豚肉のマスタード焼き

キャベツのソテー

五目汁

<u>くるで 万博!</u>

【3日(木) タイ】

タイはお米が主食です。米の 粉から作られるビーフンもよく 食べられています。

中学生アイデア料理

【テーマ】私が考えた給食で食べたい 大阪産(もん)レシピ!

9(水) 小松菜ナムル

大阪産の小松菜です。韓国料理の 味つけで食べやすく考えました。晴美 台中学校2年生のアイデア料理です。



乳	小麦	落花生		
	•		○エネルギー	758 kcal
そば	かに	くるみ	○たんぱく質	31.4 g
			○脂質	24.8 g

せいしエ		
Δ	○エネルギー	768 kcal
くるみ	○たんぱく質	26.3 g
Δ	○脂質	24.1 g



ガパオライス

ガイヤーン

^(木)

ビーフンスープ

毎日、牛乳 (200ml)

が付きます。

3日

○エネルギー 827 kcal • ○たんぱく質 38.6 g 27.5 g ○脂質



卵	乳	小麦	落花生	
Δ	Δ	•	Δ	○エネ.
えび	そば	かに	くるみ	○たん
Δ	Δ	Δ	Δ	○脂質
				•

大豆の磯煮

784 kcal ぱく質 31.0g 19.0 g

鶏肉と大根のピリ辛煮

┃ちくわののりマヨ焼き

もやしの甘酢炒め

7日 (月)

厚揚げと キャベツのみそ炒め 長崎天ぷら タンホータン

鶏肉のから揚げ 8日 おろしソース 浦上そぼろ (火) すまし汁

9日 (水)

△ △ ● えび そば かに

ΔΔΔ

アイデア料理

豆腐ボールの チリソース さわらの香草焼き おかかこんにゃく ★小松菜ナムル

じゃがいものグラタン 10日 ウインナーの (木) ケチャップ煮 ベジタブルスープ コッペパン

○エネルギー 766 kcal

○たんぱく質 29.4 g ○脂質 33.5 g



肉じゃが

小松菜と

大根のうま煮

ı	卵	乳	小麦	落花生
I			•	
I	えび	そば	かに	くるみ
ľ				

18日

(金)

○エネルギー 751 kcal ○たんぱく質 29.9 g ○脂質

さばの塩こうじ焼き

ちくわのカレー炒め

卵	乳	小麦	落花生		
•	Δ	•	Δ	○エネルギー	826
えび	そば	かに	くるみ	○たんぱく質	29.2
Δ	Δ	Δ	Δ	○脂質	25.2

〇10月の給食から予約方法が

▶予約方法:「ずっと予約」のみ

▶<u>予約締切∶前々月末まで</u>

変更になります。



○エネルギー 755 kcal えび そば かに くるみ ○たんぱく質 29.2 g ○脂質

豚肉のごま風味

あじフライ

かきたま汁

〇エネルギー 824 kcal ○たんぱく質 29.9 g ○胎質 29.5 g ○脂質

キーマカレー 16日 チキンナゲット (水) 和風サラダ フルーツコンポート



豚肉のピリ辛炒め

かぼちゃの天ぷら



The last			
		Way -	
	(*************************************	erentification.	ź

	20000
1	
100	
4.0	\$35a
400	
	6.75E.66E.66E.66
	3376333
- All	0000000
	ស៊ីស 🖾

小麦 落花生 ○エネルギー 751 kcal ○たんぱく質 33.0 g 19.4 g

システムからクレジットカードでお支 払いください。 ※「クレジット自動支払い」を利用すると 支払い忘れの心配がなくなるため便利

○給食を食べない月は、前月20日まで

わかさぎのフリッター

<u>にキャンセルが必要</u>です。

21日

(月)

キャンセルは1か月単位です。

プルコギ

わかめスープ

〇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

22日

15日

(火)

○エネルギー 760 kcal ○たんぱく質 32.6 g ○脂質

スープ野菜

トマトクリームペンネ

ベイクドパンプキン

★里芋とキャベツの

卵 乳 小麦 落花生 えび そば かに くるみ

八宝菜

23日 焼きシューマイ

ツナコーン

(水) 春雨の甘酢煮

○エネルギー 854 kcal ○たんぱく質 29.1 g ○脂質

えび そば かに くるみ

24日

(木)

31日

(木)

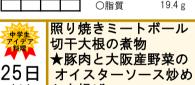
17日

白身魚フライ 肉入り高野豆腐 キャベツのみそ汁

○脂質

○エネルギー 769 kcal

○たんぱく質 32.1 g



(金) かき揚げ

	卵	乳	小麦	落花生
ı	Δ	Δ	•	Δ
ı	えび	そば	かに	くるみ
ı	Δ	Δ	Δ	Δ
ľ				

○エネルギー 750 kcal ○たんぱく質 30.2g



D	乳	小麦	落花生			
	•	•		○エネルギー	747	kc
び	そば	かに	くるみ	○たんぱく質	26.9	g
				○脂質	25.9	g

チンジャオロース



デミグラスソース

キャロットソテー

白菜のゆずびたし

豆かりんとう

生み	○エネルギー ○たんぱく質	755 kca 30.0 g
]	○脂質	20.2 g

ハンバーグ



卵	乳	小麦	落花生		
Δ	Δ	•	Δ	○エネルギー	751 kcal
えび	そば	かに	くるみ	○たんぱく質	29.2 g
Δ	Δ	Δ	Δ	○脂質	20.6 g

赤魚の野菜あんかけ

厚揚げの卵とじ

さつま汁



9	乳	小麦	落花生		
	Δ		Δ	○エネルギー	815 kg
ぴ	そば	かに	くるみ	○たんぱく質	26.5 g
7	Δ	Δ	Δ	○脂質	23.0 g
	-	-		·	****

28日 (月)

ポークカレーライス ミンチカツ ホットサラダ

29日 じゃがいもの バターしょうゆ煮 (火) 塩ちゃんこ汁



,	小麦	落花生		
	•	Δ	○エネルギー	7
ば	かに	くるみ	○たんぱく質	2
٠	Δ	Δ	○脂質	2



P	乳	小麦	落花生		
•	Δ	•	Δ	○エネルギー	79
び	そば	かに	くるみ	○たんぱく質	32
7	Δ	Δ	Δ	○脂質	22

中学生アイデア料理

22日(火) 里芋とキャベツの スープ野菜 泉州里いも、キャベツ、玉ねぎなどの大

阪産野菜がとれるスープを若松台中学 校3年生が考えてくれました。

25日(金) 豚肉と大阪産野菜 のオイスターソース炒め

大阪産の小松菜、きのこを使った料理 を八田荘中学校2年生が考えてくれまし た。オイスターソースのコクのある味がご はんにあいます。



卵	乳	小麦	落花生		
			Δ		837 k
えび	そば	かに	くるみ	○たんぱく質	29.8 g
Δ	Δ	Δ	Δ	○脂質	25.2 g



• •

えび そば かに くるみ

○エネルギー	765 kca
○たんぱく質	29.4 g
○脂質	20.1 g



30日

(水)

'90 kcal 27.1 g 22.4 g

卵 えて △

94 kcal