



12月の献立

門真市教育委員会
(中学校用)



月曜日	火曜日	水曜日	木曜日	金曜日
<p>おおさかめいぶつ 大阪名物うまいもんめぐり ～伝えたい大阪の味を給食にのせて～</p> <p>12月は『しろなの煮びたし』です。 (14日)</p>  		<p>かどま 門真でとれた 『しろな』を使います</p> <p>ふつか きん 2日(金) ぶたにく 「豚肉としろなの煮物」 14日(水) しろなの煮びたし</p>  	<p>1 みかん コーンと小松菜のソテー 黒糖パン ポークビーンズ</p> <p>こくとうパン ポークビーンズ コーンと こまつなのソテー みかん 1こ</p>	<p>2 一口さんまのかば焼き ご飯 豚肉としろなの煮物</p> <p>ごはん ぶたにくと しろなのにももの ひとくちさんまのかば焼き</p>
<p>5 さけの甘酢かけ チキンライス レタススープ</p> <p>チキンライス レタススープ さけのあま酢かけ</p>	<p>6 焼きビーフン きなこ揚げパン チンゲン菜ときのこのスープ</p> <p>きなこあげパン チンゲンさいと きのこのスープ やきビーフン</p>	<p>7 さわらの煮つけ にんじんしりしりご飯 ピリピリすいとん</p> <p>にんじんしりしりごはん ピリピリすいとん さわらにつけ</p>	<p>8 豆腐の寄せ揚げ 黒糖パン 中華そばのあんかけ</p> <p>こくとうパン ちゅうかそばのあんかけ とうふのよせあげ</p>	<p>9 小松菜とじゃこの炒め物 ご飯 えびと豆腐のスープ煮</p> <p>ごはん えびととうふのスープに こまつなど じゃこのいためもの</p>
<p>12 ゆで干し大根の炒め煮 つくだにふりかけ ご飯 あげカレーうどん</p> <p>ごはん あげカレーうどん ゆでぼしだいこんの いために つくだにふりかけ</p>	<p>13 かつおのバーベキューソース りんご 黒糖パン レンズ豆のジンジャースープ</p> <p>こくとうパン レンズまめの ジンジャースープ かつおのバーベキューソース りんご 1きれ</p>	<p>14 しろなの煮浸し あかしそふりかけ ご飯 じゃがいものそばろ煮</p> <p>ごはん じゃがいものそばろに しろなのにびたし あかしそふりかけ</p>	<p>15 ツナとひじきのサラダ コッペパン いちごジャム いんげん豆のポターージュ</p> <p>コッペパン いんげんまめの ポターージュ ツナとひじきのサラダ いちごジャム</p>	<p>16 大豆の磯煮 ご飯 木の葉井の具</p> <p>このはどんぶり (ごはん) だいでいのいそに</p>
<p>19 さばのごま煮 あさりとりめんじゃこの佃煮 ご飯 大根と厚揚げのみそ汁</p> <p>ごはん だいこんと あつあげのみそしる さばのごまに あさりとちりめんじゃこのつくだに</p>	<p>20 とり肉のから揚げ 甘酢かけ あんこ パーカーパン コーンスープ</p> <p>セルフあんパン (パーカーパン、あんこ) コーンスープ とりにくのからあげ あま酢かけ</p>	<p>21 キャベツのさっと煮 キャベツのさっと煮 玄米入りご飯 カレーライスの具</p> <p>カレーライス (げんまいりごはん) キャベツのさっとに</p>	<p>22 なんきんの天ぷら揚げぎょうざ コッペパン いちごジャム ココアビーンズ チンゲン菜のスープ</p> <p>コッペパン チンゲンさいのスープ なんきんのてんぷら あげぎょうざ(2こ) ココアビーンズ</p>	<p>23 しゅうぎょうしき 終業式 がっき きゅうしよく 3学期の給食は 1月11日(水)から はじ 始まります。</p> 