

# 献立日程表(中学校)

(令和3年2月分)

○印は米飯献立

■は個別対応献立

日付 曜日 ブロック	1	2	3	4	5	8	9	10	12	15	16	17	18	19	22	24	25	26
	月	火	水	木	金	月	火	水	金	月	火	水	木	金	月	水	木	金
1	6	特 18	9	5	11	4	14	13	3	15	2	10	16	1	17	7	12	8
2	17	6	特 18	8	7	9	5	15	13	4	14	2	11	10	3	16	1	12
3	3	特 18	5	12	8	7	13	4	9	11	6	15	1	17	16	2	14	10
4	11	5	特 18	3	9	14	1	12	2	16	17	6	10	4	15	8	7	13
5	特 18	13	7	17	5	12	9	2	16	3	8	11	6	15	1	14	10	4
献立	1	牛肉のデミグラスソース煮 コーンとはくさいのスープ かぼちゃのプリン			豚肉のオイスターソース焼き あつあげとだいこんの中華煮 デコボン			豚肉とごぼうの煮もの なにわうどん プチトマト			ほうれんそうのクリームシチュー キャベツのサラダ 洋なし(カット缶)			押麦のグラタン スープ いよかん				
	6	【個別対応献立:鶏卵】 中華おこわ 卵スープ キャベツとピーマンのいためもの			わかさぎフライ はくさいのスープ カリフラワーのサラダ まっ茶大豆			8 ハヤシライス キャベツのひじきドレッシング みかん(缶)			9 【個別対応献立:ふ】 すき焼き煮(近江牛) きゅうりのゆずの香あえ ツナっ葉いため			10 ポークカレーライス きゅうりとコーンのサラダ いちご				
	11	鶏肉のからあげ まる天と野菜のうま煮 焼きのり			12 泉だこのやわらか煮 みそ汁 こまつなの煮びたし			13 【個別対応献立:うずら卵】 関東煮 甘酢あえ 白花豆の煮もの			14 あかうおのレモンじょうゆかけ うすくず汁 高野どうふのいり煮			15 まぐろの甘辛焼き 豚汁 くきわかめのつくだ煮 ソフト黒豆				
	16	きびなごてんぷら 一口がんとじゃがいもの煮もの ブロッコリーのごまあえ			17 鶏ごぼうご飯 みそ汁 焼きれんこん			(節分の行事献立) 特 いわしのしょうがじょうゆかけ 18 含め煮 いり大豆										

1: 北・中央・天王寺・浪速・東住吉(白鷺中を除く)・堀江中

2: 福島・西(堀江中を除く)・旭(旭東中を除く)・阿倍野(阪南中を除く)

3: 都島(友洲中を除く)・大正・西淀川・住吉・阪南中

4: 此花・淀川・生野・城東・住之江

5: 港・東淀川・東成・鶴見・平野・西成・友洲中・旭東中・白鷺中