

4月 守口市立中学校給食 献立表



4月から新年度が始まります。元気に学校生活を送れるように、1日3回の食事と、睡眠をきちんと取る習慣をつけましょう。

学校給食では、安全や衛生に配慮し、栄養バランスのとれた食事を提供することで、成長期の心と体の発達を支えます。



第一・庭窪・八雲・梶・大久保・錦・樟風中学校



給食開始は4月 日です

1年生は4月 日から始まります

令和5年3月発行 守口市教育委員会・守口市学校給食協会

食物アレルギーの対応について



アレルゲン情報は、「卵、乳、小麦、えび、かに、そば、落花生、大豆」について表示します。除去可能な食品は「飲用牛乳(200ml)」のみとなりますので、食物アレルギーがある方は、十分にご確認のうえ予約をお願いします。給食で使用する食材は、教育委員会ホームページでご確認いただけます。

なお、乳アレルギー等で、飲用牛乳の除去を希望される場合は、**医師の診断を証明する書類**とともに、「**飲用牛乳除去申請書**」の提出が必要です。

10月 始業式



11火



- ・ごはん・牛乳
- ・すき焼き風煮
- ・切干大根の煮物
- ・きゅうりのごま和え
- ・すまし汁

808kcal

12水



- ・ごはん・牛乳
- ・豚肉の生姜焼き
- ・ひじきと大豆の煮物
- ・チンゲン菜とあげの煮びたし
- ・みそ汁

918kcal

13木



- ・ごはん・牛乳
- ・タンドリーチキン
- ・スパゲティナポリタン
- ・フレンチサラダ
- ・コンソメスープ

865kcal

14金



- ・ごはん・牛乳
- ・八宝菜
- ・あげぎょうざ
- ・春雨サラダ
- ・中華スープ

898kcal

17月



- ・コーンピラフ・牛乳
- ・照焼きハンバーグ
- ・えび入りビーフソテー
- ・きゅうりのサラダ
- ・ミネストローネ

882kcal

18火



- ・ごはん・牛乳
- ・関東煮
- ・ちりめんじゃこのかきあげ
- ・ひじきの炒め煮
- ・白菜の和え物
- ・みそ汁

928kcal

19水



- ・ごはん・牛乳
- ・サーモンフライ
- ・豚もやし炒め
- ・チンゲン菜の中華和え
- ・すまし汁

785kcal

20木



- ・ごはん・牛乳
- ・ポークカレーライス
- ・エビカツ
- ・ポイルアスパラ
- ・フレンチサラダ
- ・パイン缶

935kcal

21金



- ・たきこみごはん・牛乳
- ・さばの漬け焼き
- ・牛肉と春雨の炒め物
- ・白菜とほうれん草のおかか和え
- ・みそ汁

919kcal

24月



- ・ごはん・牛乳
- ・鶏肉のからあげ
- ・ポトフ
- ・いかときゅうりのピクルス
- ・コンソメスープ

855kcal

25火



- ・ごはん・牛乳
- ・マーボー豆腐
- ・春巻
- ・切干大根のサラダ
- ・中華スープ

956kcal

26水



- ・ごはん・牛乳
- ・とりすき
- ・ちくわの磯辺揚げ
- ・じゃこピーマン
- ・みそ汁

823kcal

27木



- ・ごはん・牛乳
- ・ビーフシチュー
- ・カマンベールチーズコロッケ
- ・きゅうりとコーンの甘酢和え
- ・オレンジゼリー

950kcal

28金



- ・ごはん・牛乳
- ・さわらの香味焼き
- ・筑前煮
- ・チンゲン菜の和え物
- ・みそ汁

772kcal