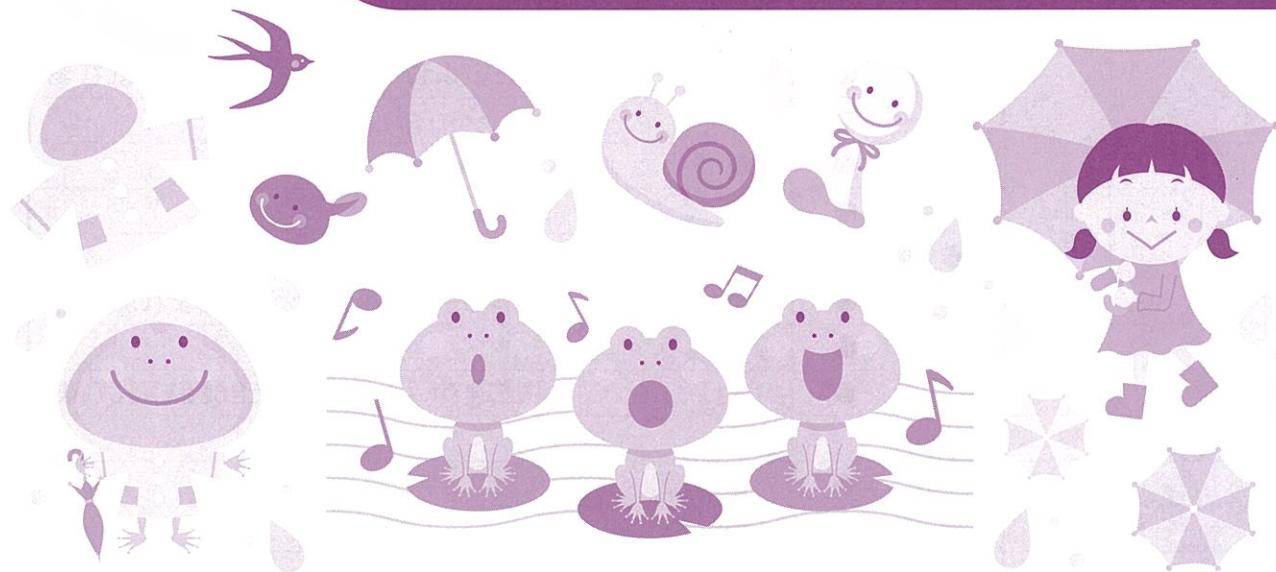
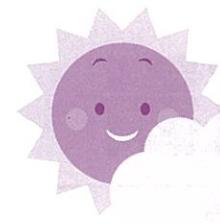


令和5年6月

# 阪南市中学校給食献立表



5日(月)

## 米飯 揚げギョーザの酢醤油かけ D鶏唐揚げの酢醤油かけ

餃子 D鶏肉、片栗粉  
生姜、青ねぎ

### ボイルキャベツ

### 玉ねぎとウインナーのチリソース

アレルギー用ウインナー、玉ねぎ、白菜、たけのこ、  
青ねぎ、生姜、にんにく、ケチャップ、豆板醤、片栗粉

### ナムル Dお浸し

小松菜、大根、人参、ごま油 Dごま油除去

### 中華スープ

もやし、しめじ、コーン、青ねぎ

### 牛乳

エネルギー 820kcal  
・蛋白質 24.1g ・脂質 31.7g

6日(火)

## 米飯 ミートスパゲティ Dミートビーフン

スパゲティ Dビーフン、合挽ミンチ、玉ねぎ、人参、  
グリンピース、トマト缶、ケチャップ、ウスターソース、  
トンカツソース、赤ワイン

### チキンナゲット

### Dアレルギー用ウインナー

### コールスローサラダ

キャベツ、人参、コーン

### パイナップル缶

### コンソメスープ

玉ねぎ、わかめ、青ねぎ

### 牛乳

エネルギー 777kcal  
・蛋白質 24.3g ・脂質 21.4g

7日(水)

## 米飯 鰯の照り焼き B Dホキの照り焼き

アジ Dホモ、生姜

### ゆかり和え

白菜、ゆかり

### 筑前煮

椎茸スライス、鶏肉、人参、ごぼう、こんにゃく、  
グリンピース

### 大豆の海苔塩揚げ

### D竹輪の海苔塩揚げ

大豆 Dアレルギー用竹輪、青粉、片栗粉

### 味噌汁

じゃが芋、人参、青ねぎ、みそ

### 牛乳

エネルギー 746kcal  
・蛋白質 37.8g ・脂質 22.4g

1日(木)

## 米飯

### 豚肉のスタミナ炒め

豚肉、にんにく、生姜、玉ねぎ、人参、ニラ、キャベツ

### 吹寄せ煮

高野豆腐 D白身のすり身、片栗粉

椎茸スライス、インゲン、人参

### おろし和え

ほうれん草、しらす、大根

### 味噌汁

白菜、エノキ、青ねぎ、みそ

### 牛乳

エネルギー 740kcal

・蛋白質 33.1g ・脂質 25.2g

2日(金)

## 米飯

### 竹輪の磯辺揚げ

竹輪 Dアレルギー用竹輪、青粉、小麦粉 D米粉

### 浅漬け

キャベツ、きゅうり、人参、刻み昆布

### 五目金平

ごぼう、突きこんにゃく、人参、ピーマン、  
ごま Dごま除虫

### バレンシアオレンジ

### 鶏丼

鶏肉、玉ねぎ、青ねぎ、椎茸スライス

### 牛乳

エネルギー 886kcal

・蛋白質 36.7g ・脂質 24.2g

12日(月)

## 米飯

### チキンカツ D鶏の唐揚げ

チキンカツ D鶏肉、片栗粉

### キャベツのカレーソテー

キャベツ、カレー粉

### ツナサラダ B D野菜サラダ

ツナ水煮 Dアレルギー用竹輪、きゅうり、人参

### みつ豆

寒天、小豆、みかん缶、パイナップル缶

### スープ

ペーパン、コーン、パセリ

### 牛乳

エネルギー 801kcal  
・蛋白質 27.4g ・脂質 32.0g

13日(火)

## 米飯

### チンジャオロース

豚肉、生姜、ピーマン、赤ピーマン、黄ピーマン、たけのこ

### 三色ナムル D三色お浸し

キャベツ、大根、人参、ごま油 Dごま油除去

### 蒸ししゅうまい Dふかし芋

しゅうまい Dさつま芋

### 中華スープ

チンゲン菜、人参、青ねぎ

### 牛乳

エネルギー 747kcal  
・蛋白質 31.8g ・脂質 26.2g

14日(水)

## 炊き込みご飯

ごぼう、人参、椎茸スライス

### 野菜コロッケ C D赤魚の照り焼き

野菜コロッケ Dアカウオ

### お浸し

ほうれん草、しめじ、人参

### しぐれ煮

ごぼう、豚肉、糸こんにゃく、人参、グリンピース

### にんじんシリシリ

人参、ツナ水煮 Dハム、ごま Dごま油除去

ごま油 Dごま油除去

### すまし汁

もやし、わかめ、青ねぎ

### 牛乳

エネルギー 759kcal  
・蛋白質 24.7g ・脂質 25.8g

15日(木)

## さつま芋の天ぷら

さつま芋、小麦粉 D米粉

### 野菜炒め

玉ねぎ、人参、もやし

### おにぎり

ごま Dごま除去

### きつねうどん Dわかめフォー

うどん Dフォー、油揚げ D鶏肉

かまぼこ、わかめ、青ねぎ

### 牛乳

エネルギー 906kcal  
・蛋白質 27.3g ・脂質 27.8g

16日(金)

## 米飯

### 照り焼きハンバーグ

D豚肉の照り焼きソースかけ

ハンバーグ D豚肉、生姜、片栗粉

### スパゲティ Dビーフン

### ブロッコリー

### 野菜のレモン和え

きゅうり、キャベツ、人参、カリフラワー、レモン果汁

### コーンソテー

コーン、パセリ

### スープ

もやし、白菜、わかめ、青ねぎ

### 牛乳

エネルギー 715kcal  
・蛋白質 26.3g ・脂質 21.3g

19日(月)

## 米飯

### コロッケ D豚天

コロッケ D豚肉、米粉

### ソース(小袋)

### ごま和え Dお浸し

ブロッコリー、しめじ、人参、ごま Dごま除去

### こんにゃくと大根の煮物

こんにゃく、大根、人参、グリンピース

### わらび餅(黒糖) D寒天の黒砂糖がけ

わらび餅(黒糖) D寒天、黒砂糖

### 味噌汁

もやし、エノキ、青ねぎ、みそ

### 牛乳

エネルギー 817kcal  
・蛋白質 21.2g ・脂質 24.9g

20日(火)

## 米飯

### 鶏肉の中華あんかけ

鶏肉、生姜、片栗粉、玉ねぎ、人参、たけのこ、チンゲン菜、椎茸スライス

### フルーツ杏仁 C Dフルーツミックス

黄桃缶、パイナップル缶、みかん缶、  
杏仁豆腐 D杏仁豆腐除去

### かぼちゃしゅうまい Dすり身の素揚げ

かぼちゃしゅうまい D白身のすり身、片栗粉

### 中華スープ

コーン、しめじ、青ねぎ

### 牛乳

エネルギー 809kcal  
・蛋白質 29.2g ・脂質 29.6g

21日(水)

## 米飯

### 和風きのこハンバーグ

</div