

2019年度



卵除去食対応献立です。

8・9月の配膳図

伊丹市立中学校給食センター

2 日 (月) 鶏肉の梅マヨ焼き わかめご飯の具 (クラス1袋) キャベツのお浸し わかめご飯 豆腐の味噌汁	3 日 (火) 白身魚のチリソースかけ 春雨サラダ 鶏とワントンの生姜スープ ご飯	4 日 (水) 豚肉の柚子味噌かけ 金平ごぼう もち麩のすまし汁 ご飯	29 日 (木) ヨーグルト 柑橘サラダ 米粉ポークカレー ご飯	30 日 (金) ブルーベリージャム ツナとパプリカの炒め物 コッペパン チーズコロッケ パンプキンポタージュ
9 日 (月) いかのかりん揚げ 豚肉となすの炒め物 ご飯 かき玉汁	10 日 (火) チンゲン菜の中華和え チヂミ 麻婆豆腐 ご飯	11 日 (水) 刻み海苔 もち粉唐揚げ(2個) ほうれん草の磯香和え 根菜汁 ご飯	12 日 (木) お月見献立 お月見ゼリー 鮭の和風あんかけ ひじきの炒め物 月見汁 ご飯	13 日 (金) フレンチサラダ レーズンパン 鶏肉のマスタード焼き ポークビーンズ
16 日 (月) 敬老の日	17 日 (火) きゅうりの酢の物 スタミナ豚丼の具 トマトの味噌汁 ご飯	18 日 (水) 鯖の香味焼き 高菜のそぼろ炒め 湯葉のすまし汁 ご飯	19 日 (木) 三色ナムル ビビンバの具 トック ご飯	20 日 (金) レモンゼリー 野菜のボイル バーガーパン ミートボールのクリーム煮 とんかつ
23 日 (月) 秋分の日	24 日 (火)	25 日 (水)	26 日 (木) おはぎ 鯖の塩麹焼き きのこの和え物 けんちん汁 ご飯	27 日 (金) コッペパン コーンポテト 手羽元ガーリック煮込み(2本) 野菜スープ
30 日 (月) 秋刀魚の蒲焼き 塩昆布あえ かぼちゃの味噌汁 ご飯	今年の十五夜は9月13日です。 十五夜は「中秋の名月」とも言われます。 美しい月が見えるといいですね。			