



入学、進級、おめでとうございます



中学校給食では、パンにはさんだりごはんにかけたりして食べる献立や、デザートがつく献立があります。
祝 13日は赤飯やから揚げ、抹茶わらび餅がついた献立で入学・進級をお祝いします。
 さくらゼリーやお花見団子など、春を感じられるデザートもあります。ぜひ一度利用してみてくださいね。

お申込みについて

マークシートで給食を申し込む場合は3月11日(金)の給食時間までに配膳室に提出してください。
 予約システム(パソコン、スマートフォン、携帯電話)での申し込みは、通常通り7日前までです。

12日(火) 豚キムチ

- 高野豆腐の含め煮・ひじき入り揚げ餃子
- 型抜きチーズ

13日(水) 鶏肉のから揚げ 祝

- 赤飯・キャベツソテー・じゃがいものきんぴら
- 抹茶わらび餅・すまし汁・アシドミルク

14日(木) 魚のチーズパン粉焼き

- アップルパン・スパゲティナポリタン
- 切干大根のペッパー炒め・パイ缶
- コンソメスープ

15日(金) 豚肉のスタミナしょうが炒め

- ごぼうのかき揚げ・照焼こんにゃく
- わかめとじゃがいものみそ汁・さくらゼリー

18日(月) 豆腐ハンバーグ

- 小松菜とコーンのソテー・スパゲティサラダ
- お花見団子・きのこあん

19日(火) 筍ごはん

- お好み揚げ・肉じゃが
- ふきの炒め煮・豆腐と卵のスープ

20日(水) ポークカレー

- 麦ごはん・スペイン風オムレツ・チンゲン菜の炒め物
- 海藻サラダ・さつまいものレモン煮・ジョア(プレーン味)

21日(木) 白身魚のチリソースがけ

- イチゴパン・素揚げじゃがいも・ピーマン入り野菜炒め
- 小松菜のおかか和え・オニオンスープ

22日(金) マーボー豆腐

- チャプチェ・じゃがいもと枝豆のサラダ

25日(月) フライ盛り合わせ

- アスパラとキャベツの和え物・マカロニサラダ
- さつまいもの塩バター・なめこのすまし汁

26日(火) ジャージャー麺

- メロンパン・はんぺんフライ
- 菜の花のからし和え

27日(水) 牛肉のプルコギ風甘辛炒め

- 玄米入りごはん・ゆでキャベツ・三色ナムル
- ココア豆・ジョア(ストロベリー味)

28日(木) ソースカツ

- 粉ふきいも・野菜サラダ
- 国産ビオーネゼリー・かきたま汁

今月のデザートマークはこれ!!

地産地消について調べてみよう!

毎月19日は食育の日として郷土料理や大阪産(もん)、摂津市連携献立を提供します。
 今回は大阪産の「たけのこ」と「ふき」を使用しています。地元で採れた食材を地元で消費することを地産地消といい、新鮮な食材を安心して入手できるというメリットがあります。昨今話題になっているSDGsとも大きく関わりがあり、SDGsの目標の「海の豊かさを守ろう」と「陸の豊かさを守ろう」の他に、輸送によるコストや環境負荷が軽減されます。今回使用している食材以外にも「大阪もん」はたくさんありますので、是非調べてみてください。

大阪もんって 他にどんなのがあるんやろ...

毎日、ご飯と牛乳(200ml)が付きます。主食が炊き込みご飯やパンなどの場合は献立名を表示します。

給食のときはおしぼりを忘れずに! スプーンがあると食べやすい日はスプーンマークを表示します。