

平成31年

選択制・中学校給食

2月のメニュー

京都市教育委員会

お申込みは1ヶ月単位です。
(年度途中での申込みもできます。)

2月は行事献立やお楽しみの献立がたくさんありますよ。味わいながら、楽しんで食べてください。



今月の新menu

地産地消



かしわのすき焼き

西日本では昔から鶏肉のことを「かしわ」と呼んでいました。京都府産の九条ねぎと一緒にすき焼きにしました。

22日



れんこんの甘辛揚げ

衣を付けて揚げたれんこんに、甘辛いタレをからめました。食感を楽しんでください。

地産地消

いわし 鰯



いわし 鰯のかわばた

九条ねぎ



てっばい

ハタハタ



ハタハタのから揚げ

さごし



さごしのねぎみそ焼き

がれい 鱈



がれい 鱈フライのトマトソースかけ

水菜



水菜の炊いたん

節分献立



1金

いわし 鰯の変わり煮

節分は、立春の前日で、冬から春への季節の変わり目の日になります。給食では節分にちなんで、「鰯の変わり煮」「カリカリ大豆」が登場します。

・海草ともやしのこまいため
・白菜の柔らか煮・カリカリ大豆
・野菜のきんぴら



4月

鶏肉のチリソースあえ

・高野豆腐のごまあん
・ピーマンのおかか煮・和風ピクルス
・ほうれん草のいためナムル

5火

えびマヨ

・小松菜の煮浸し
・てっばい
・茎わかめのきんぴら
・ゆでキャベツ

6水

豚肉のケチャップ煮

・ブロッコリーのカレーいため
・ほうれん草としめじのソテー
・三度豆のいため物
・チャウダー

7木

親子とじ

・ハタハタのから揚げ
・大根菜のおかかいため・ひじき豆
・こんにゃくのごまみそあえ

バレンタイン menu

14木

カレーコロッケ

・オムレツのトマトソースかけ
・ひじきのソテー
・ほうれん草のソテー
・カラフルピーマンのソテー

15金

油淋鶏

・厚揚げのしょうがあんかけ
・大根菜のごま油いため・シナモンかぼちゃ
・野菜のせん切りいため

18月

ビビンバ

・ちくわの磯辺揚げ
・ブロッコリーのソテー
・じゃがいものピリ辛いため
・わかめとツナのさつと煮

卒業祝い menu

20水

カレー

・カレーをかけてヒレカツをのせると、カツカレーになります。

21木

豚肉のごま揚げ

・じゃがいものそぼろ煮
・もやしのソテー・こんにゃくの含め煮
・切干大根とほうれん草のナムル

和(なごみ)献立

22金

かしわのすき焼き

冬においしい食材を使った献立を組み合わせました。食感やだしなどの風味を味わって食べましょう。

・大根の炊いたん
・人参の旨煮
・れんこんの甘辛揚げ
・えのきと人参のさっぱりいため

3年生は、2月、3月を一括して申し込むことができます。参考にしてください。



ひなまつり menu

3/1金

豆腐ハンバーグ

・ツナそぼろ・いり卵
・大根菜の煮浸し
・ピーマンのおかか煮
・野菜のせん切りいため

3/4月

カレー

・ちくわの天ぷら
・ほうれん草のいため物
・カラフルピクルス
・パイナップル(缶)

3/5火

チキンの照りから

・ソース焼そば
・うの花サラダ・大根の甘酢煮
・小松菜のいため物

裏面には
オススメレシピもあります!

こもじっくり
読んでね!!

牛乳が
(118kcal)

MILK

毎日

つきます。

麦

ごはん

は麦ごはん(火・木曜日)

は玄米ごはん

は新メニュー

はスプーンがあると
食べやすい日を示しています。

ご家庭でのお弁当作りにも
この献立表をご活用ください。

※献立は、諸事情により一部
変更する場合があります。

