

令和4年12月分 中学校給食予定献立表

八尾市教育委員会(第78号)

月	火	水	木	金
<p>12月に実施する給食の予約締め切り</p> <p>●マークシート：11月15日(火)まで</p> <p>●インターネット： 12月1日～15日の給食は 11月20日(日)まで 12月16日の給食は 12月5日(月)まで</p> <p>※予約の開始は 11月1日(火)からです。</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;"> <p>給食の実施日は学校によって異なります。 行事予定表等でご確認ください。</p> </div> <p>おはしやスプーンを忘れずにお持ちください。 このマークがある日は、スプーンがあると食べやすいです。</p>			<p>1日「卵ふわっとあぶたま丼」</p> <p>あぶたま丼</p> <p>きびなごの カリカリフライ</p> <p>厚揚げの炒め煮</p> <p>いかの香味炒め</p>	
<p>5日「からだほかほかおでん」</p> <p>おでん</p> <p>たら磯辺天ぷら</p> <p>いわしのフライ</p> <p>肉団子の甘辛煮</p> <p>カレーライス</p> <p>焼きウインナー</p> <p>豆腐の チリソース煮</p> <p>焼ききょうざ</p> <p>鶏肉のから揚げ</p> <p>高野豆腐の含め煮</p>			<p>2日「厚揚げはCaたっぷり」</p> <p>厚揚げ</p> <p>厚揚げの炒め煮</p> <p>いかの香味炒め</p> <p>大根の和え物</p> <p>さつまいもの甘煮</p> <p>みかん</p>	
<p>6日「いわしの脂で脳も身体も活発に」</p> <p>いわしのフライ</p> <p>肉団子の甘辛煮</p> <p>カレーライス</p> <p>焼きウインナー</p> <p>豆腐の チリソース煮</p> <p>焼ききょうざ</p> <p>鶏肉のから揚げ</p> <p>高野豆腐の含め煮</p>			<p>3日「みんなに人気のカレーライス」</p> <p>カレーライス</p> <p>焼きウインナー</p> <p>豆腐の チリソース煮</p> <p>焼ききょうざ</p> <p>鶏肉のから揚げ</p> <p>高野豆腐の含め煮</p>	
<p>7日「みんなに人気のカレーライス」</p> <p>カレーライス</p> <p>焼きウインナー</p> <p>豆腐の チリソース煮</p> <p>焼ききょうざ</p> <p>鶏肉のから揚げ</p> <p>高野豆腐の含め煮</p>			<p>4日「ピリッとチリソース」</p> <p>豆腐の チリソース煮</p> <p>焼ききょうざ</p> <p>鶏肉のから揚げ</p> <p>高野豆腐の含め煮</p>	
<p>8日「ピリッとチリソース」</p> <p>豆腐の チリソース煮</p> <p>焼ききょうざ</p> <p>鶏肉のから揚げ</p> <p>高野豆腐の含め煮</p>			<p>5日「こんがりシューシーから揚げ」</p> <p>鶏肉のから揚げ</p> <p>高野豆腐の含め煮</p>	
<p>9日「こんがりシューシーから揚げ」</p> <p>鶏肉のから揚げ</p> <p>高野豆腐の含め煮</p>			<p>6日「からだほかほかおでん」</p> <p>おでん</p> <p>たら磯辺天ぷら</p> <p>いわしのフライ</p> <p>肉団子の甘辛煮</p> <p>カレーライス</p> <p>焼きウインナー</p> <p>豆腐の チリソース煮</p> <p>焼ききょうざ</p> <p>鶏肉のから揚げ</p> <p>高野豆腐の含め煮</p>	
<p>10日「からだほかほかおでん」</p> <p>おでん</p> <p>たら磯辺天ぷら</p> <p>いわしのフライ</p> <p>肉団子の甘辛煮</p> <p>カレーライス</p> <p>焼きウインナー</p> <p>豆腐の チリソース煮</p> <p>焼ききょうざ</p> <p>鶏肉のから揚げ</p> <p>高野豆腐の含め煮</p>			<p>7日「みんなに人気のカレーライス」</p> <p>カレーライス</p> <p>焼きウインナー</p> <p>豆腐の チリソース煮</p> <p>焼ききょうざ</p> <p>鶏肉のから揚げ</p> <p>高野豆腐の含め煮</p>	
<p>11日「みんなに人気のカレーライス」</p> <p>カレーライス</p> <p>焼きウインナー</p> <p>豆腐の チリソース煮</p> <p>焼ききょうざ</p> <p>鶏肉のから揚げ</p> <p>高野豆腐の含め煮</p>			<p>8日「ピリッとチリソース」</p> <p>豆腐の チリソース煮</p> <p>焼ききょうざ</p> <p>鶏肉のから揚げ</p> <p>高野豆腐の含め煮</p>	
<p>12日「とろけるかぶのクリームシチュー」</p> <p>かぶの クリームシチュー</p> <p>きのこオムレツ</p> <p>小松菜の 和風スパゲティ</p> <p>鶏肉の照り焼き</p> <p>豚肉と春雨の 炒め煮</p> <p>かぼちゃコロケ</p> <p>もみの木型ハンバーグ</p> <p>人参のグラッセ</p> <p>クリスマスッシュポテト</p> <p>鮭の みそマヨネーズかけ</p> <p>鶏ごぼろ</p>			<p>9日「ピリッとチリソース」</p> <p>豆腐の チリソース煮</p> <p>焼ききょうざ</p> <p>鶏肉のから揚げ</p> <p>高野豆腐の含め煮</p>	
<p>13日「和風テイストスパゲティ」</p> <p>小松菜の 和風スパゲティ</p> <p>鶏肉の照り焼き</p> <p>豚肉と春雨の 炒め煮</p> <p>かぼちゃコロケ</p> <p>もみの木型ハンバーグ</p> <p>人参のグラッセ</p> <p>クリスマスッシュポテト</p> <p>鮭の みそマヨネーズかけ</p> <p>鶏ごぼろ</p>			<p>10日「ピリッとチリソース」</p> <p>豆腐の チリソース煮</p> <p>焼ききょうざ</p> <p>鶏肉のから揚げ</p> <p>高野豆腐の含め煮</p>	
<p>14日「豚肉たっぷり炒め物」</p> <p>豚肉と春雨の 炒め煮</p> <p>かぼちゃコロケ</p> <p>もみの木型ハンバーグ</p> <p>人参のグラッセ</p> <p>クリスマスッシュポテト</p> <p>鮭の みそマヨネーズかけ</p> <p>鶏ごぼろ</p>			<p>11日「ピリッとチリソース」</p> <p>豆腐の チリソース煮</p> <p>焼ききょうざ</p> <p>鶏肉のから揚げ</p> <p>高野豆腐の含め煮</p>	
<p>15日「クリスマス献立」</p> <p>もみの木型ハンバーグ</p> <p>人参のグラッセ</p> <p>クリスマスッシュポテト</p> <p>鮭の みそマヨネーズかけ</p> <p>鶏ごぼろ</p>			<p>12日「ピリッとチリソース」</p> <p>豆腐の チリソース煮</p> <p>焼ききょうざ</p> <p>鶏肉のから揚げ</p> <p>高野豆腐の含め煮</p>	
<p>16日「鮭とみそマヨネーズの相性抜群」</p> <p>鮭の みそマヨネーズかけ</p> <p>鶏ごぼろ</p>			<p>13日「ピリッとチリソース」</p> <p>豆腐の チリソース煮</p> <p>焼ききょうざ</p> <p>鶏肉のから揚げ</p> <p>高野豆腐の含め煮</p>	
<p>17日「ピリッとチリソース」</p> <p>豆腐の チリソース煮</p> <p>焼ききょうざ</p> <p>鶏肉のから揚げ</p> <p>高野豆腐の含め煮</p>			<p>14日「ピリッとチリソース」</p> <p>豆腐の チリソース煮</p> <p>焼ききょうざ</p> <p>鶏肉のから揚げ</p> <p>高野豆腐の含め煮</p>	
<p>18日「ピリッとチリソース」</p> <p>豆腐の チリソース煮</p> <p>焼ききょうざ</p> <p>鶏肉のから揚げ</p> <p>高野豆腐の含め煮</p>			<p>15日「ピリッとチリソース」</p> <p>豆腐の チリソース煮</p> <p>焼ききょうざ</p> <p>鶏肉のから揚げ</p> <p>高野豆腐の含め煮</p>	
<p>19日「ピリッとチリソース」</p> <p>豆腐の チリソース煮</p> <p>焼ききょうざ</p> <p>鶏肉のから揚げ</p> <p>高野豆腐の含め煮</p>			<p>16日「ピリッとチリソース」</p> <p>豆腐の チリソース煮</p> <p>焼ききょうざ</p> <p>鶏肉のから揚げ</p> <p>高野豆腐の含め煮</p>	
<p>20日「ピリッとチリソース」</p> <p>豆腐の チリソース煮</p> <p>焼ききょうざ</p> <p>鶏肉のから揚げ</p> <p>高野豆腐の含め煮</p>			<p>17日「ピリッとチリソース」</p> <p>豆腐の チリソース煮</p> <p>焼ききょうざ</p> <p>鶏肉のから揚げ</p> <p>高野豆腐の含め煮</p>	
<p>21日「ピリッとチリソース」</p> <p>豆腐の チリソース煮</p> <p>焼ききょうざ</p> <p>鶏肉のから揚げ</p> <p>高野豆腐の含め煮</p>			<p>18日「ピリッとチリソース」</p> <p>豆腐の チリソース煮</p> <p>焼ききょうざ</p> <p>鶏肉のから揚げ</p> <p>高野豆腐の含め煮</p>	
<p>22日「ピリッとチリソース」</p> <p>豆腐の チリソース煮</p> <p>焼ききょうざ</p> <p>鶏肉のから揚げ</p> <p>高野豆腐の含め煮</p>			<p>19日「ピリッとチリソース」</p> <p>豆腐の チリソース煮</p> <p>焼ききょうざ</p> <p>鶏肉のから揚げ</p> <p>高野豆腐の含め煮</p>	
<p>23日「ピリッとチリソース」</p> <p>豆腐の チリソース煮</p> <p>焼ききょうざ</p> <p>鶏肉のから揚げ</p> <p>高野豆腐の含め煮</p>			<p>20日「ピリッとチリソース」</p> <p>豆腐の チリソース煮</p> <p>焼ききょうざ</p> <p>鶏肉のから揚げ</p> <p>高野豆腐の含め煮</p>	
<p>24日「ピリッとチリソース」</p> <p>豆腐の チリソース煮</p> <p>焼ききょうざ</p> <p>鶏肉のから揚げ</p> <p>高野豆腐の含め煮</p>			<p>21日「ピリッとチリソース」</p> <p>豆腐の チリソース煮</p> <p>焼ききょうざ</p> <p>鶏肉のから揚げ</p> <p>高野豆腐の含め煮</p>	
<p>25日「ピリッとチリソース」</p> <p>豆腐の チリソース煮</p> <p>焼ききょうざ</p> <p>鶏肉のから揚げ</p> <p>高野豆腐の含め煮</p>			<p>22日「ピリッとチリソース」</p> <p>豆腐の チリソース煮</p> <p>焼ききょうざ</p> <p>鶏肉のから揚げ</p> <p>高野豆腐の含め煮</p>	
<p>26日「ピリッとチリソース」</p> <p>豆腐の チリソース煮</p> <p>焼ききょうざ</p> <p>鶏肉のから揚げ</p> <p>高野豆腐の含め煮</p>			<p>23日「ピリッとチリソース」</p> <p>豆腐の チリソース煮</p> <p>焼ききょうざ</p> <p>鶏肉のから揚げ</p> <p>高野豆腐の含め煮</p>	
<p>27日「ピリッとチリソース」</p> <p>豆腐の チリソース煮</p> <p>焼ききょうざ</p> <p>鶏肉のから揚げ</p> <p>高野豆腐の含め煮</p>			<p>24日「ピリッとチリソース」</p> <p>豆腐の チリソース煮</p> <p>焼ききょうざ</p> <p>鶏肉のから揚げ</p> <p>高野豆腐の含め煮</p>	
<p>28日「ピリッとチリソース」</p> <p>豆腐の チリソース煮</p> <p>焼ききょうざ</p> <p>鶏肉のから揚げ</p> <p>高野豆腐の含め煮</p>			<p>25日「ピリッとチリソース」</p> <p>豆腐の チリソース煮</p> <p>焼ききょうざ</p> <p>鶏肉のから揚げ</p> <p>高野豆腐の含め煮</p>	
<p>29日「ピリッとチリソース」</p> <p>豆腐の チリソース煮</p> <p>焼ききょうざ</p> <p>鶏肉のから揚げ</p> <p>高野豆腐の含め煮</p>			<p>26日「ピリッとチリソース」</p> <p>豆腐の チリソース煮</p> <p>焼ききょうざ</p> <p>鶏肉のから揚げ</p> <p>高野豆腐の含め煮</p>	
<p>30日「ピリッとチリソース」</p> <p>豆腐の チリソース煮</p> <p>焼ききょうざ</p> <p>鶏肉のから揚げ</p> <p>高野豆腐の含め煮</p>			<p>27日「ピリッとチリソース」</p> <p>豆腐の チリソース煮</p> <p>焼ききょうざ</p> <p>鶏肉のから揚げ</p> <p>高野豆腐の含め煮</p>	
<p>31日「ピリッとチリソース」</p> <p>豆腐の チリソース煮</p> <p>焼ききょうざ</p> <p>鶏肉のから揚げ</p> <p>高野豆腐の含め煮</p>			<p>28日「ピリッとチリソース」</p> <p>豆腐の チリソース煮</p> <p>焼ききょうざ</p> <p>鶏肉のから揚げ</p> <p>高野豆腐の含め煮</p>	

※牛乳200mlとごはん220gが毎日つきます。

※太枠は12月5日までインターネットによる予約が可能です。

◎やむをえない事情により、献立を変更することがありますのでご了承ください。



の献立から



少し早いですがクリスマス献立です。クリスマスにちなんで、ハンバーグはもみの木の形をしています。

新献立

クリスマッシュポテト

グリーンピースピューレで緑色に色付けをしたマッシュポテトです。人参やコーンも入った彩り豊かなクリスマスメニューです。



15日(木)クリスマス献立

- ・もみの木型ハンバーグ・人参のグラッセ
- ・クリスマッシュポテト
- ・キャベツとベーコンのソテー
- ・クリスマスケーキ



＜お知らせ＞

3学期の給食は1月11日(水)からの開始を予定しております。

冬の行事食の紹介

冬至 12月22日(木)

1年で最も昼が短く、夜が長い日です。

何をする？

ゆず湯に入ったり、「ん」のつく物を食べます



「冬至」を「湯治」とかけて、ゆず湯に入る風習があります。また、運が向くようにと願い、縁起の良い「ん」のつく食べ物を食べます。「ん」が2つつく南瓜(なんきん)【かぼちゃ】、蓮根(れんこん)、人参(にんじん)、銀杏(ぎんなん)、金柑(きんかん)、寒天(かんてん)、饅頭(うんどん)【うどん】は「冬至の七種(ななくさ)」と呼ばれ、運気が上がるとされています。



欠席時の返金について

体調不良による欠席など個人の理由により、給食を喫食しない場合でも、給食費の返金はできません。ただし、下記の場合は対象となる給食費を返金いたします。

●学級閉鎖の場合

感染症拡大による学級閉鎖などで喫食できない場合においては、**学級閉鎖2日目からは教育委員会が予約分をキャンセルし、給食費が差し引かれないよう処理します。**

●長期欠席の場合

連続して4日以上(土日祝は含みません)欠席する場合においては、**連絡いただいた日から4日目以降の予約分をキャンセルし、給食費が差し引かれないよう処理します。**ご連絡が午後の場合は5日目以降の対応となります。

※給食を申し込んでいる方で、長期に欠席する場合は、八尾市教育委員会学務給食課(072-924-9373)までご連絡ください。

午前中に連絡

学務給食課への連絡日を1日目とします。事後の受付はできません。

1日	2日	3日	4日	5日	6日
← 返金しない			→ 返金する		
給食 予約日	予約なし	給食 予約日	予約なし	給食 予約日	予約なし

※上記の例では5日予約分のみが返金の対象になります。

アレルギー物質を含む食品の一覧

醤油には大豆・小麦、削り節にはさばが含まれています。調味料・だし等に少量含まれている場合も表示していますので、献立表の使用食材の内容をご確認ください。加工食品等の原材料について詳細を希望される方は、教育委員会にお問い合わせください。また、調理場では別の調理等も行っているため、日付に該当しているアレルギー物質以外にもコンタミネーション(微量混入)の可能性あります。

日付	特定原材料			特定原材料に準ずるもの							
	卵	乳	小麦	いか	牛肉	さけ	さば	大豆	鶏肉	豚肉	ごま
1日 木	○		○				○	○	○	○	
2日 金			○	○				○	○	○	
5日 月	○		○				○	○	○	○	
6日 火			○				○	○	○	○	
7日 水		○	○		○			○		○	
8日 木			○					○	○	○	○

日付	特定原材料			特定原材料に準ずるもの							
	卵	乳	小麦	いか	牛肉	さけ	さば	大豆	鶏肉	豚肉	ごま
9日 (金)			○				○	○	○		
12日 (月)	○	○	○					○	○	○	
13日 (火)			○					○	○	○	
14日 (水)			○						○	○	○
15日 (木)	○	○	○					○	○	○	
16日 (金)			○			○	○	○	○	○	○

※飲用牛乳は除く

	エネルギー	たんぱく質	脂質	食塩相当量	カルシウム	マグネシウム	鉄	ビタミン				食物繊維
								A	B1	B2	C	
当月平均	802kcal	30.7g *15.3%	26.6g *29.8%	25g	392mg	116mg	5.4mg	331 μgRAE	0.46mg	0.59mg	33mg	5.6g
学校給食摂取基準	830kcal	摂取エネルギーの 13~20%	摂取エネルギーの 20~30%	25g未満	450mg	120mg	4.5mg	300 μgRAE	0.50mg	0.60mg	35mg	7.0g以上

※「日本食品標準成分表2020年版(八訂)」を用いて栄養価計算をしています。

●予約方法や予約内容の確認、給食費の残高照会
ID・パスワードについてのお問い合わせ先
八尾市中学校給食コールセンター(ビジネスラリアート株式会社)
075-925-7881

●献立や給食の内容についてのお問い合わせ先
八尾市教育委員会 学務給食課
072-924-9373

コチラから
簡単アクセス!

