

令和7年10月分 中学校給食予定献立表

八尾市教育委員会(第109号)

月	火		水		木		金			
10月の献立から 6日(月) 月見献立 月見は、旧暦八月の十五夜に団子とすすきを飾り、月を眺めながら、畑の収穫を願う行事です。 秋の一夜、月を眺めながらゆっくりと過ごす心にとりもできますね。 みたらし団子は食缶に入れて提供します。お椀に配食して食べましょう。 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。	7日(火) なすのミートグラタン 秋なすは、昼夜の気温差と穏やかな日光の中で育つので、皮がやわらかく水分を多く含み、甘みや旨みが強いです。今回はなすを豚肉などと炒め、ケチャップやチーズを加えてグラタンにしています。		1日 ごはん 大豆ミンチカツ 添え野菜 牛乳 ラクトウイユ 大豆ミンチカツ 1個 1個 米油 8 なす 20 キャベツ 30 玉ねぎ 20 塩 0.1 かぼちゃ 20 ごしょう 0.01 トマト水煮 10 米油 0.3 トマトケチャップ 5 砂糖 0.2 人参 0.2 白ワイン 1 青ねぎ 5 薄口しょうゆ 0.3 しいたけ(乾) 0.5 塩 0.1 コチュジャン 1.5 ごしょう 0.02 トウバンジャン 0.1 バジル粉 0.01 濃口しょうゆ 2.5 米油 0.3 薄口しょうゆ 2.5 マッシュポテト ショルダーベーコン 5 玉ねぎ 40 人参 10 ソテードオニオン 15 パセリ(乾) 0.01 鶏がらスープ 2 薄口しょうゆ 3 白ワイン 0.5 塩 0.1 ごしょう 0.01 米油 0.3 水 90 エネルギー(kcal) 814 たんばく質(g) 24.9 脂質(g) 27.5		2日 ごはん 豆腐チゲ風 牛乳 焼きぎょうざ 豆腐 80 豚肉 30 土生姜 0.2 にんにく 0.1 白菜キムチ 15 白菜 35 人参 20 青ねぎ 5 しいたけ(乾) 0.5 コチュジャン 1.5 トウバンジャン 0.1 濃口しょうゆ 2.5 薄口しょうゆ 2.5 みりん 1.5 鶏がらスープ 1.5 塩 0.1 もやしの和え物 もやし 30 小松菜 15 人参 0.3 薄口しょうゆ 2 酢 1 砂糖 1.3 塩 0.2 ごま油 0.2 エネルギー(kcal) 786 たんばく質(g) 27.8 脂質(g) 21.1		3日 ごはん 磯煮 牛乳 きんぴらバーグ ひじき(乾) 1.5 じゃがいも 70 鶏肉 30 さつま揚げ 12 玉ねぎ 20 人参 20 こんにゃく 25 むき枝豆 5 土生姜 0.4 濃口しょうゆ 5 砂糖 2 みりん 1 料理酒 1 削り節 0.5 だし汁 30 米油 0.5 なすの炒め物 玉ねぎ 10 ピーマン 5 濃口しょうゆ 1.8 砂糖 0.5 料理酒 0.3 塩 0.1 ごしょう 0.01 米油 0.3 エネルギー(kcal) 780 たんばく質(g) 28.6 脂質(g) 19.0			
	24日(金) さつまいものサラダ 薩摩地方から日本全国に伝わったため「さつまいも」と呼ばれます。今回は八尾産のさつまいもを使っています。卵不使用マヨを混ぜて食べましょう。		さつまいもの甘煮 さつまいも 45 砂糖 2.5 薄口しょうゆ 0.8 水 15 巨峰カットゼリー カットゼリー(巨峰) 60		さつまいもの甘煮 さつまいも 45 砂糖 2.5 薄口しょうゆ 0.8 水 15 巨峰カットゼリー カットゼリー(巨峰) 60		さつまいもの甘煮 さつまいも 45 砂糖 2.5 薄口しょうゆ 0.8 水 15 巨峰カットゼリー カットゼリー(巨峰) 60			
	6日 月見献立 ごはん さばの塩焼き 粉ふきいも 牛乳 厚揚げの おろしソースかけ さば 1切 厚揚げ 30 じゃがいも 40 米油 0.2 パセリ(乾) 0.01 大根 15 塩 0.1 青ねぎ 3 でん粉 0.4 薄口しょうゆ 2 みりん 1 削り節 0.1 だし汁 5 小松菜の炒め物 小松菜 30 人参 7 濃口しょうゆ 0.8 砂糖 0.2 塩 0.1 ごしょう 0.01 米油 0.3 みたらし団子 白玉団子 35 砂糖 4.5 でん粉 0.8 水 14 エネルギー(kcal) 816 たんばく質(g) 28.9 脂質(g) 28.0		7日 ごはん きのこスパゲティ 牛乳 グリルチキン スパゲティ 20 鶏肉 52 ショルダーベーコン 10 にんにく 0.1 エリンギ 10 パセリ 0.1 しめじ 15 濃口しょうゆ 2 玉ねぎ 15 酢 0.5 塩 15 塩 0.15 ごしょう 10 ごしょう 0.01 米油 0.2 米油 0.3 なすのミートグラタン なす 15 米油 0.5 豚肉 10 大豆ミンチ 1 玉ねぎ 15 にんにく 0.02 塩 0.1 ごしょう 0.01 トマトケチャップ 7 トマト水煮 12 ウスターソース 0.7 濃厚ソース 0.4 砂糖 0.2 シュレッドチーズ 5 ヨーグルト ヨーグルト 1個 エネルギー(kcal) 797 たんばく質(g) 34.3 脂質(g) 22.4		8日 ごはん コッペパン 牛乳 焼きウインナー 鶏肉 30 ウインナー 2本 じゃがいも 30 トマトケチャップ 6 白いんげん豆ペースト 10 ウスターソース 0.5 玉ねぎ 40 水 1 人参 20 しめじ 10 鶏がらスープ 1.5 牛乳 25 米粉 6 バター 3 シュレッドチーズ 1 塩 0.5 ごしょう 0.02 水 30 パセリ(乾) 0.01 キャベツのソテー キャベツ 35 人参 5 薄口しょうゆ 0.8 塩 0.1 ごしょう 0.01 米油 0.3 アーモンド小魚 アーモンド小魚 1袋 エネルギー(kcal) 771 たんばく質(g) 33.5 脂質(g) 30.7		9日 ごはん 高野豆腐の卵丼 牛乳 甘辛じゃがいも 液卵 45 じゃがいも 40 高野豆腐 4 でん粉 1.5 鶏肉 15 米粉 1.5 きざみあげ 5 米油 4 玉ねぎ 50 濃口しょうゆ 2.5 人参 10 砂糖 1.3 青ねぎ 3 みりん 0.6 しいたけ(乾) 0.5 薄口しょうゆ 3.5 濃口しょうゆ 3 砂糖 3 みりん 1 でん粉 1.5 削り節 2 だし汁 55 小松菜とエリンギの炒め物 小松菜 25 エリンギ 10 人参 5 焼き豚 5 濃口しょうゆ 0.8 塩 0.1 ごしょう 0.01 米油 0.3 白菜のごま和え 白菜 70 白すりごま 1 薄口しょうゆ 3 砂糖 1.2 水 5 米油 0.15 きな粉 0.9 ごま油 0.3 水 100 エネルギー(kcal) 764 たんばく質(g) 29.2 脂質(g) 24.1		10日 ごはん ビビンバ 牛乳 れんこんの チーズ焼き 牛肉 30 まぐろ油漬け 6 濃口しょうゆ 2.5 れんこん水煮 25 砂糖 1.3 玉ねぎ 10 ガーリックパウダー 0.02 シュレッドチーズ 10 玉ねぎ 45 卵不使用マヨ 3 人参 25 塩 0.1 ごしょう 0.01 米油 0.2 わかめスープ 焼き豚 5 わかめ(乾) 0.5 豆腐 30 玉ねぎ 20 鶏がらスープ 1.5 薄口しょうゆ 3 塩 0.15 ごしょう 0.01 ごま油 0.3 水 100 エネルギー(kcal) 793 たんばく質(g) 32.0 脂質(g) 24.3	
	13日 スポーツの日 スポーツの日 豚肉 25 ハンバーグ 1個 じゃがいも 30 米油 0.2 レンズ豆 5 玉ねぎ 40 人参 20 にんにく 0.05 カレーウ 12 フルーンビュレ 7 トマトピューレ 3 ウスターソース 1 白ワイン 1 塩 0.3 ごしょう 0.01 カレー粉 0.2 水 100 米油 0.5 コーンソテー ホールコーン 30 塩 0.1 ごしょう 0.01 米油 0.3 キャベツとわかめのサラダ キャベツ 45 わかめ(乾) 0.8 和風ドレッシング 1袋 エネルギー(kcal) 800 たんばく質(g) 27.1 脂質(g) 24.7		14日 ごはん カレーライス 牛乳 ミニハンバーグ 豚肉 25 ハンバーグ 1個 料理酒 0.2 塩 5 ごしょう 0.02 米油 1 玉ねぎ 70 青ねぎ 5 人参 15 糸こんにゃく 20 土生姜 0.5 にんにく 0.1 濃口しょうゆ 6.5 砂糖 2.5 みりん 1 料理酒 1 でん粉 1.3 削り節 0.2 だし汁 10 きびなごフライ きびなごフライ 2尾 米油 0.5 玉ねぎ 0.2 白菜の炒め煮 白菜 40 人参 5 土生姜 5 にんにく 5 料理酒 1.2 濃口しょうゆ 0.5 砂糖 0.3 コチュジャン 0.3 一味唐辛子 0.01 だし汁 0.3 みそ汁 じゃがいも 35 きざみあげ 5 わかめ(乾) 0.5 青ねぎ 5 赤みそ 7 白みそ 3 削り節 2.5 だし汁 110 エネルギー(kcal) 795 たんばく質(g) 33.2 脂質(g) 25.7		15日 ごはん 豚丼 牛乳 きびなごフライ 豚肉 60 きびなごフライ 2尾 料理酒 0.5 玉ねぎ 0.2 ごしょう 0.02 米油 1 白菜 40 人参 5 土生姜 5 にんにく 5 料理酒 1.2 濃口しょうゆ 0.5 砂糖 0.3 コチュジャン 0.3 一味唐辛子 0.01 だし汁 0.3 韓国風肉じゃが じゃがいも 30 玉ねぎ 65 人参 40 糸こんにゃく 20 土生姜 25 にんにく 0.2 料理酒 5 濃口しょうゆ 5.5 砂糖 1.5 薄口しょうゆ 2.5 塩 0.1 ごしょう 0.01 米油 0.3 揚げしゅうまい ポークしゅうまい 2個 米油 2 もやし炒め もやし 30 にら 1 でん粉 0.2 薄口しょうゆ 1 塩 0.1 ごしょう 0.01 米油 0.3 パンサンズー えんどう豆春雨 7 きゅうり 30 人参 10 酢 3 薄口しょうゆ 2.4 砂糖 2 塩 0.25 ごま油 0.2 エネルギー(kcal) 764 たんばく質(g) 27.1 脂質(g) 20.0		16日 ごはん 韓国風肉じゃが 牛乳 揚げしゅうまい 豚肉 30 ポークしゅうまい 2個 じゃがいも 65 玉ねぎ 40 人参 20 糸こんにゃく 25 土生姜 0.2 にんにく 5 料理酒 1 濃口しょうゆ 5.5 砂糖 1.5 薄口しょうゆ 2.5 塩 0.1 ごしょう 0.01 米油 0.3 韓国風肉じゃが じゃがいも 30 玉ねぎ 65 人参 40 糸こんにゃく 20 土生姜 25 にんにく 0.2 料理酒 5 濃口しょうゆ 5.5 砂糖 1.5 薄口しょうゆ 2.5 塩 0.1 ごしょう 0.01 米油 0.3 揚げしゅうまい ポークしゅうまい 2個 米油 2 もやし炒め もやし 30 にら 1 でん粉 0.2 薄口しょうゆ 1 塩 0.1 ごしょう 0.01 米油 0.3 パンサンズー えんどう豆春雨 7 きゅうり 30 人参 10 酢 3 薄口しょうゆ 2.4 砂糖 2 塩 0.25 ごま油 0.2 エネルギー(kcal) 764 たんばく質(g) 27.1 脂質(g) 20.0		17日 ごはん ささみフライ 牛乳 ミートポテト ささみフライ 1個 米油 18 白いんげん豆ペースト 5 人参 8 玉ねぎ 20 薄口しょうゆ 0.3 トマトケチャップ 5 0.1 ウスターソース 2 ごしょう 0.01 砂糖 1.2 塩 0.1 ごしょう 0.01 米油 0.5 水 40 キャベツとツナのソテー キャベツ 35 バター 5 まぐろ油漬け 0.5 薄口しょうゆ 2 塩 0.1 薄口しょうゆ 0.5 ごしょう 0.01 塩 0.6 ごしょう 0.01 米油 0.5 水 40 パンキンズープ かぼちゃピューレ 40 玉ねぎ 30 パセリ(乾) 0.01 牛乳 50 バター 0.5 鶏がらスープ 2 薄口しょうゆ 0.5 塩 0.6 ごしょう 0.01 米油 0.5 水 40 エネルギー(kcal) 838 たんばく質(g) 35.3 脂質(g) 24.9	

◎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。

月			火			水			木			金								
20日			21日			22日			23日			24日								
ごはん		牛乳	ごはん		牛乳	ごはん		牛乳	ごはん		牛乳	ごはん		牛乳						
白身魚フライ		ナポリタン	豚肉とごぼうの		肉団子の	あじミンチフライ		人参とこんにゃくの	チキンカツの卵とじ		コリコリ炒め	白菜の旨煮		春巻き						
白身魚フライ	1個	豚肉	30	豚肉	50	ミートボール	32	あじミンチフライ	1個	人参	25	チキンカツ	1個	焼き豚	7	鶏肉	20	春巻き	1個	
米油	7	玉ねぎ	20	料理酒	0.5	米油	2	米油	7	ちくわ	10	米油	8	くきわかめ	7	厚揚げ	30	米油	4	
濃厚ソース	6	人参	10	塩	0.1	玉ねぎ	20	じゃがいも	40	糸こんにゃく	15	液卵	35	人参	5	さつま揚げ	10			
水	1	リンゴピューレ	3	ごしょう	0.01	濃口しょうゆ	2.5	青のり	0.03	白いりごま	0.5	玉ねぎ	35	切り干し大根	3	白菜	60			
スパゲティ	8	土生姜	0.4	ごぼう	20	砂糖	1.2	塩	0.1	濃口しょうゆ	2	青ねぎ	5	薄口しょうゆ	2	玉ねぎ	30			
玉ねぎ	10	濃口しょうゆ	2	れんこん水煮	15	酢	0.7			料理酒	1	濃口しょうゆ	3.5	砂糖	0.5	人参	10			
トマトケチャップ	5	砂糖	0.5	小松菜	15	でん粉	0.8			砂糖	0.7	砂糖	1.2	料理酒	0.5	しいたけ(乾)	0.5			
塩	0.1	料理酒	0.5	人参	10	水	12			削り節	0.1	みりん	0.5	トウバンジャン	0.03	土生姜	0.4			
ごしょう	0.01	塩	0.1	白すりごま	1					だし汁	2	でん粉	1.5	米油	0.3	濃口しょうゆ	3.5			
米油	0.2	ごしょう	0.01	赤みそ	4.5					米油	0.3	削り節	1			薄口しょうゆ	2			
		でん粉	0.3	砂糖	3							砂糖	30			砂糖	2			
		米油	0.2	みりん	1.5							みりん				みりん	1			
				濃口しょうゆ	1							料理酒				でん粉	1			
				米油	0.5							削り節				削り節	1.5			
				水	10							だし汁				だし汁	15			
					0.3							米油				米油	0.3			
ほうれん草のソテー			コーンクリーム スープ			がんと煮物			豚汁			金時豆の甘煮			小松菜の和え物			八尾市でとれたさつまいもを使用します。		
ほうれん草	25	ショルダーベーコン	7	ほうれん草	25	クリームコーン	40	ミニがんとどき	16	豚肉	15	金時豆(乾)	10	小松菜	45	だし汁	15			
玉ねぎ	15	クリームコーン	40	濃口しょうゆ	1.5	きざみあげ	3	濃口しょうゆ	1.5	きざみあげ	3	砂糖	3.6	人参	2	さつまいも	10			
ロースハム	5	ホールコーン	10	みりん	0.7	大根	15	みりん	0.7	大根	15	濃口しょうゆ	0.5	ホールコーン	8	さつまいも	10			
濃口しょうゆ	0.7	玉ねぎ	25	砂糖	0.5	人参	10	砂糖	0.5	人参	10	水	10	濃口しょうゆ	2	さつまいも	2			
塩	0.1	人参	10	削り節	0.3	ごぼう	10	削り節	0.3	ごぼう	10			酢	1.3	さつまいも	2			
ごしょう	0.01	パセリ(乾)	0.01	だし汁	15	青ねぎ	3	だし汁	15	青ねぎ	3			砂糖	1.3	さつまいも	1			
米油	0.3	牛乳	40	玉ねぎ	20	鶏ささみ水煮	7			赤みそ	7			塩	0.1	さつまいも	10			
		バター	1.5	人参	10	薄口しょうゆ	2.5			白みそ	3			ごま油	0.2	さつまいも	2			
		鶏がらスープ	2	濃口しょうゆ	2.5	酢	2			削り節	2					さつまいも	1			
		薄口しょうゆ	0.7	砂糖	1	砂糖	1			だし汁	100					さつまいも	0.5			
		塩	0.3	みりん	0.2											さつまいも	0.2			
		ごしょう	0.01	削り節	0.2											さつまいも	10			
		米油	0.2	だし汁	10											さつまいも	0.3			
		水	35	米油	0.3											さつまいも				
エネルギー(kcal)	845			エネルギー(kcal)	789			エネルギー(kcal)	799			エネルギー(kcal)	833			エネルギー(kcal)	858			
たんぱく質(g)	32.5			たんぱく質(g)	29.6			たんぱく質(g)	30.4			たんぱく質(g)	30.7			たんぱく質(g)	25.6			
脂質(g)	28.4			脂質(g)	24.9			脂質(g)	26.2			脂質(g)	26.7			脂質(g)	29.7			
27日			28日			29日			30日			31日								
ごはん		牛乳	ごはん		牛乳	ごはん		牛乳	ごはん		牛乳	ごはん		牛乳						
タットリタン		炒めビーフン	鶏肉とさつまいもの		肉団子の	れんこんのはさみ揚げ		鶏肉と大根の煮物	ポークビーンズ		チキンナゲット	ニラ豆腐丼		かぼちゃコロッケ						
鶏肉	40	ビーフン	5	鶏肉	40	ミートボール	32	れんこんのはさみ揚げ	1個	鶏肉	30	豚肉	35	かぼちゃコロッケ	1個					
じゃがいも	70	豚肉	15	さつまいも	40	米油	2	れんこんのはさみ揚げ	1個	鶏肉	30	豆腐	100	米油	6					
玉ねぎ	40	キャベツ	15	玉ねぎ	30	玉ねぎ	20	米油	8	大根	35	玉ねぎ	30							
人参	20	土生姜	0.1	人参	15	トマトケチャップ	40	スパゲティ	10	むき枝豆	3	人参	15							
青ねぎ	5	濃口しょうゆ	1.5	しめじ	10	濃口しょうゆ	2	スパゲティ	10	むき枝豆	3	人参	15							
土生姜	0.3	オイスターソース	0.2	牛乳	25	砂糖	1.5	バラベーコン	5	濃口しょうゆ	2.5	人参	10							
にんにく	0.2	塩	0.1	米粉	6	酢	0.3	玉ねぎ	16	砂糖	1	土生姜	0.5							
料理酒	1	ごしょう	0.01	バター	3	でん粉	0.5	白ワイン	0.2	みりん	0.5	トウバンジャン	0.1							
濃口しょうゆ	5.5	米油	0.2	シュレッドチーズ	1	水	20	塩	0.15	削り節	0.2	濃口しょうゆ	1.5							
砂糖	1.5			鶏がらスープ	1.5	米油	0.3	ごしょう	0.02	だし汁	15	薄口しょうゆ	4							
コチュジャン	2.5			塩	0.5			赤ワイン	1			砂糖	1.5							
一味唐辛子	0.01			ごしょう	0.02			濃口しょうゆ	1			みりん	1.5							
だし昆布	0.2			ガーリックパウダー	0.02			塩	0.3			料理酒	1.5							
だし汁	20			レモン果汁	1.5			ごしょう	0.02			鶏がらスープ	1.3							
米油	0.5			水	30			ガーリックパウダー	0.02			塩	0.3							
								ローリエ	0.01			ごしょう	0.01							
								米油	0.5			でん粉	1.5							
								水	60			米油	0.5							
												水	30							
パオズ			トムヤムクン			れんこんといんげん のペペロンチーノ			人参とツナの炒め物			チンゲンサイの 煮浸し								
パオズ	1個	むきえび	15	れんこん水煮	20	ロースハム	5	人参	25	豆腐	30	チンゲンサイ	50	もやし	45					
米油	1	豆腐	15	さやいんげん	10	キャベツ	40	まぐろ油漬け	5	わかめ(乾)	0.5	さつま揚げ	7	人参	7					
		玉ねぎ	10	薄口しょうゆ	1	人参	7	濃口しょうゆ	1.2	玉ねぎ	20	薄口しょうゆ	2	薄口しょうゆ	2.4					
		チンゲンサイ	15	にんにく	0.05	りんご酢	2.5	料理酒	0.5	青ねぎ	5	砂糖	0.5	酢	1.2					
		人参	5	塩	0.1	砂糖	1.5	ごしょう	0.01	削り節	2	みりん	0.5	砂糖	1.2					
		土生姜	0.5	赤唐辛子	0.01	塩	0.2	だし昆布	1.5	みりん	0.5	削り節	0.2	白すりごま	1					
		鶏がらスープ	2.5	ブラックペッパー	0.01	ごしょう	0.01	薄口しょうゆ	0.2	薄口しょうゆ	0.5	だし汁	5							
		薄口しょうゆ	1.5	米油	0.2	米油	0.2	みりん	0.2	塩	0.1									
		塩	0.5					塩	100	ごしょう	0.01									
		レモン果汁	0.3					だし汁		米油	0.3									
		ナンプラー	0.06																	
		トウバンジャン	0.05																	
		水	100																	
エネルギー(kcal)	767			エネルギー(kcal)	804			エネルギー(kcal)	809			エネルギー(kcal)	763			エネルギー(kcal)	800			
たんぱく質(g)	32.7			たんぱく質(g)	29.4			たんぱく質(g)	28.3			たんぱく質(g)	29.1			たんぱく質(g)	30.8			
脂質(g)	20.4			脂質(g)	23.1			脂質(g)	26.4			脂質(g)	23.4			脂質(g)	24.0			

八尾市でとれたさつまいもを使用します。





27日(月)トムヤムクン

酸味と辛味が特徴的な、タイを代表するスープ料理です。タイ語で「トム」は煮る、「ヤム」は混ぜる、「クン」はえびを意味し、えびを煮て混ぜて作るスープという意味になります。



◆タイの食文化◆

多様な味とハーブの香りが特徴で、甘味、酸味、塩味、辛味が調和した料理が楽しめます。地域によって味付けや使用される食材が異なり、北部ではマイルドな味付け、東北部では辛味が強い味付け、南部では魚介を多く使用した料理が特徴です。

また、屋台文化が発達しており、手軽に様々な料理を味わえるのも魅力です。



10月の給食目標

感謝の気持ちを持って
食事をしよう



10月16日 世界食料デー

世界食料デーとは、世界の一人一人が協力しあい、基本的人権である「すべての人に食料を」を現実のものとし、世界に広がる栄養不良や飢餓、極度の貧困を解決していくことを目的として、国連が制定した日です。

これを機に、食料問題の解決について調べたり、周りの人たちと話し合ったりして、解決に向けて何ができるのかを考えてみましょう。



	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	799kcal	30.0g *15.0%	24.8g *27.9%	2.6g	373mg	116mg	5.4mg	293 μgRAE	0.51mg	0.56mg	34mg	7.0g
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%	2.5g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。

献立に含まれるアレルギー物質の一覧



実施した献立の写真

