

令和7年10月		大阪府立大手前高校 定時制課程 給食献立表		通常食
月	火	水	木	金
		1	2	3
		牛肉のしぐれ煮 厚揚げ焼き もやしとニラの炒め物 オクラの和え物 かつおパック ポン酢小袋 牛乳 ごはん I補給* -787kcal	照焼きハンバーグ ブロッコリーのガーリックソテー ジャーマンポテト ほうれん草とえのきの和え物 ミニいちごゼリー 牛乳 ごはん I補給* -780kcal	揚げ鶏のソースあえ もやしとピーマンのソテー カップグラタン 小松菜とツナの和え物 大根のコンソメ煮 牛乳 ごはん I補給* -885kcal
6	7	8	9	10
アジフライ キャベツとコーンのソテー 白菜と油揚げのお浸し さつま芋の甘煮 いんげんとささみの和え物 ソースパック 牛乳 ごはん I補給* -822kcal	豚肉のみそ煮 きんぴらごぼう じゃこピーマン 金時豆 たまごふりかけ 牛乳 ごはん I補給* -813kcal	ブルコギ 春雨の中華和え 小松菜の煮びたし チーズ 牛乳 ごはん I補給* -788kcal	鶏肉のトマトオニオンソース キャベツと人参のソテー ポテトサラダ 白菜の和え物 ミニグレープゼリー 牛乳 ロールパン I補給* -797kcal	豚肉のしょうが炒め 切干大根の煮物 かみなりこんにゃく ほうれん草とちくわの和え物 牛乳 ごはん I補給* -853kcal
13	14	15	16	17
 スポーツの日 	サバの柚子風味焼き 白菜としめじのお浸し れんこんのきんぴら 小松菜と油揚げの煮びたし ヨーグルトゼリー 牛乳 ごはん I補給* -800kcal	鶏肉の甘酢あんかけ 大根とコーンのソテー ナポリタン オクラとえのきの和え物 こふき芋 牛乳 ごはん I補給* -926kcal	たんしゅくじゅぎょう 短縮授業 	しゅうきこうさ 秋期考査 (1日目)
20	21	22	23	24
しゅうきこうさ 秋期考査 (2～5日目) 				鶏のおろしソース ブロッコリーのおかか和え じゃが芋のそぼろあんかけ ほうれん草と人参のお浸し オクラの梅和え 牛乳 ごはん I補給* -803kcal
27	28	29	30	31
アジの薬味ダレかけ きのこのソテー 塩焼きそば オクラの和え物 もやしと小松菜のお浸し 牛乳 ごはん I補給* -783kcal	関東煮 白菜と人参の炒め物 だし巻き卵 ツナのひじき煮 牛乳 ごはん I補給* -863kcal	牛肉の醤油炒め もやしとわかめのナムル 大学芋 ほうれん草の和え物 牛乳 ごはん I補給* -802kcal	豚肉と大根の煮物 小松菜とじゃこの炒め物 いんげんとさつま揚げの和え物 ミニいちごゼリー 牛乳 ごはん I補給* -788kcal	ささみチーズフライ ブロッコリーの和え物 ポークビーンズ キャベツの和え物 ピーマンとしめじのソテー 牛乳 ごはん I補給* -765kcal

※献立は交通事情や購入、天候その他の都合で変更することがあります。ご了承ください。