

給食のウェブ予約期間は、
毎月5日～15日です。なお、マークシートでの
予約の締め切りは、
10月8日(火)です。☆予約には、事前に給食費の
チャージが必要です。
チャージ残高が足りない場合は、
追加でチャージが必要です。追加チャージは
10月14日(月)まで
※早めのチャージをお願いします。

給食のウェブ予約について

☆下記のURL又はQRコードから給食
予約システムへアクセスし、ログイン
画面からログインIDとパスワードを
入力して予約してください。[https://tondabayashi.
futureinn-lunch.jp/](https://tondabayashi.futureinn-lunch.jp/)★給食予約システムについて
富田林市中学校給食コールセンター
(株式会社 フューチャーイン)
TEL:052-732-8948
★献立内容等について
学校給食課 中学校給食係
TEL:0721-69-4919©Expo 2025
大阪・関西万博公式
キャラクター
ミクミク

万博献立 ドイツ連邦共和国 - 12日 -

ヨーロッパの中央に位置し、ベルギーやオランダ、フランス、オーストリアなど
9か国と国境を接しています。夏が短く、冬が長いことから、食料が不足する冬に備えて、
ハム・ソーセージなどの肉の加工品や、キャベツを塩づけにして発酵させた「ザワークラウト」、
野菜を酢づけにした「ピクルス」などの保存食が発達してきました。ドイツの中
心的な食材といえば、じゃがいもです。サラダや付け合わせにするほか、バラエティー豊
かなじゃがいも料理があります。

アイントルフ

ドイツのごく庶民的な家庭のスープ料理で
す。スープのベースは、トマトやコンソメと
各家庭ごとにさまざまです。「鍋の中に投げ
込んだ」「一つの鍋で調理した」といった意
味があり、農家のスープという呼び名もあり
ます。

カレーヴルスト

ドイツ料理として有名なソー
セージは「ヴルスト」と呼ばれ、
ドイツ全土で食べられています
が、地域ごとに特色が異なり
1500種類以上のヴルストが存
在します。

ザワークラウト

キャベツの塩漬けのことをいいます。キャベ
ツにもともとついている乳酸菌を発酵させて作ら
れます。ホットドッグのソーセージと一緒に挟
んであったり、肉料理のつけ合わせにも使われ
ています。給食では、発酵させることができない
ため酢を使用し、酸味をつけています。

金

1	1年	2年	3年
○	×	○	

ご飯
中華スープ
肉団子の甘酢あん
パンサンスー 富田林産のきゅうり
を使います。

5	1年	2年	3年
○	○	○	○

ご飯
里いものみそ汁
豚肉の塩焼
茎わかめの炒め煮

6	1年	2年	3年
×	×	×	×

ご飯
春雨スープ
タッカルビ
こんにやく寒天のサラダ

7	1年	2年	3年
○	○	○	○

カレーライス
花野菜のサラダ
ぶどうゼリー
富田林産のブロッコリー
を使います。

8	1年	2年	3年
○	○	○	○

玄米入りご飯
筑前煮
鰯カリカリフライ
ごま和え

いい歯の日献立

11	1年	2年	3年
○	○	○	○

玄米入りご飯
なめこのみそ汁
焼き鳥
きゅうりの酢の物 富田林産のきゅうり
を使います。

12	1年	2年	3年
○	○	○	○

ランチパン
アイントルフ
カレーヴルスト
ザワークラウト
りんごジャム

13	1年	2年	3年
×	×	×	×

ご飯
塩ちゃんこ
鰯の南蛮だれ
大根と昆布の甘酢漬

14	1年	2年	3年
○	○	○	○

ご飯
野菜スープ
米粉のチキンカツ
かぶのサラダ
みかんケーキ 富田林産のきゅうり
を使います。

15	1年	2年	3年
○	○	○	○

わかめご飯
磯煮
ほっけの一夜干し
塩パン酢和え

※(土)	1年	2年	3年
○	○	○	○

ご飯
麻婆豆腐
蒸ししょうまい
海藻サラダ

土曜参観

19	1年	2年	3年
○	○	○	○

ハヤシライス
ツナサラダ
ガーリックポテト

20	1年	2年	3年
○	○	○	○

玄米入りご飯
鶏すき
赤魚のねぎみそ焼き
おかか和え
りんごきんとん

21	1年	2年	3年
○	○	○	○

サンマーマン
春巻き
切干し大根のナムル
ヨーグルト 富田林産のきゅうり
を使います。

22	1年	2年	3年
○	○	○	○

ご飯
すまし汁
鰯の幽庵焼き
お浸し
黒糖蒸しパン 富田林の東條地区で収穫された
「東條ほんわか米ひのちゃん」
を使います。

和食の日献立

25	1年	2年	3年
○	○	○	○

ご飯
ミネストローネ
豚肉のオニオンソース
ポテトサラダ

26	1年	2年	3年
○	○	○	○

玄米入りご飯
さつま汁
鱈のしょうが煮
辛し和え

27	1年	2年	3年
×	×	×	×

ご飯
スープ煮
ハーブチキン
ドレッシングサラダ
ナタ・デ・ココ&白桃ゼリー

28	1年	2年	3年
×	×	×	×

ご飯
トックスープ
デジブルコギ
ナムル

29	1年	2年	3年
×	×	×	×

ご飯
コーンポタージュ
オムレツのきのこソース
大根と豆のサラダ 富田林産のきゅうり
を使います。

給食のウェブ予約期間は、
毎月5日～15日です。

なお、マークシートでの

予約の締め切りは、

10月8日(火)です。

☆予約には、事前に給食費の

チャージが必要です。

チャージ残高が足りない場合は、

追加でチャージが必要です。

追加チャージは

10月14日(月)まで

※早めのチャージをお願いします。

給食のウェブ予約について

☆下記のURL又はQRコードから給食
予約システムへアクセスし、ログイン
画面からログインIDとパスワードを
入力して予約してください。[https://tondabayashi.
futureinn-lunch.jp/](https://tondabayashi.futureinn-lunch.jp/)★給食予約システムについて
富田林市中学校給食コールセンター

(株式会社 フューチャーイン)

TEL:052-732-8948

★献立内容等について

学校給食課 中学校給食係

TEL:0721-69-4919

©Expo 2025
大阪・関西万博公式
キャラクター
ミクミク

万博献立

ドイツ連邦共和国 - 12日 -

ヨーロッパの中央に位置し、ベルギーやオランダ、フランス、オーストリアなど
9か国と国境を接しています。夏が短く、冬が長いことから、食料が不足する冬に備えて、
ハム・ソーセージなどの肉の加工品や、キャベツを塩づけにして発酵させた「ザワークラ
ウト」、野菜を酢づけにした「ピクルス」などの保存食が発達してきました。ドイツの中
心的な食材といえば、じゃがいもです。サラダや付け合わせにするほか、バラエティー豊
かなじゃがいも料理があります。

アイントルフ

ドイツのごく庶民的な家庭のスープ料理で
す。スープのベースは、トマトやコンソメと
各家庭ごとにさまざまです。「鍋の中に投げ
込んだ」「一つ鍋で調理した」といった意
味があり、農家のスープという呼び名もあり
ます。

カレーヴルスト

ドイツ料理として有名なソー
セージは「ヴルスト」と呼ばれ、
ドイツ全土で食べられています
が、地域ごとに特色が異なり
1500種類以上のヴルストが存
在します。

ザワークラウト

キャベツの塩漬のことをいいます。キャベ
ツにもともとついている乳酸菌を発酵させて作ら
れます。ホットドッグのソーセージと一緒に挟
んであったり、肉料理のつけ合わせにも使われ
ています。給食では、発酵させることができない
ため酢を使用し、酸味をつけています。

金

1	1年	2年	3年
○	○	○	○

ご飯
中華スープ
肉団子の甘酢あん
パンサンスー富田林産のきゅうり
を使います。

5	1年	2年	3年
○	○	○	×

ご飯
里いものみそ汁
豚肉の塩焼
茎わかめの炒め煮

6	1年	2年	3年
×	×	×	×

ご飯
春雨スープ
タッカルビ
こんにやく寒天のサラダ

7	1年	2年	3年
○	○	○	×

カレーライス
花野菜のサラダ
ぶどうゼリー富田林産のブロッコリー
を使います。

8	1年	2年	3年
○	×	×	×

玄米入りご飯
筑前煮
鰯カリカリフライ
ごま和え

いい歯の日献立

11	1年	2年	3年
○	○	○	×

玄米入りご飯
なめこのみそ汁
焼き鳥
きゅうりの酢の物富田林産のきゅうり
を使います。

12	1年	2年	3年
○	○	○	○

ランチパン
アイントルフ
カレーヴルスト
ザワークラウト
りんごジャム

13	1年	2年	3年
×	○	○	○

ご飯
塩ちゃんこ
鮭の南蛮だれ
大根と昆布の甘酢漬け

14	1年	2年	3年
○	○	○	×

ご飯
野菜スープ
米粉のチキンカツ
かぶのサラダ
みかんケーキ富田林産のきゅうり
を使います。

15	1年	2年	3年
○	○	○	○

わかめご飯
磯煮
ほっけの一夜干し
塩パン酢和え

※(土)	1年	2年	3年
×	×	×	×

ご飯
麻婆豆腐
蒸ししょうまい
海藻サラダ

土曜参観



19	1年	2年	3年
○	○	○	○

ハヤシライス
ツナサラダ
ガーリックポテト

20	1年	2年	3年
○	○	○	○

玄米入りご飯
鶏すき
赤魚のねぎみそ焼き
おかか和え
りんごきんとん

21	1年	2年	3年
○	○	○	○

サンマーマン
春巻き
切干し大根のナムル
ヨーグルト富田林産のきゅうり
を使います。

22	1年	2年	3年
○	○	○	○

ご飯
すまし汁
鰯の幽庵焼き
お浸し
黒糖蒸しパン

和食の日献立



25	1年	2年	3年
○	○	○	○

ご飯
ミネストローネ
豚肉のオニオンソース
ポテトサラダ

26	1年	2年	3年
○	○	○	○

玄米入りご飯
さつま汁
鱈のしょうが煮
辛し和え

27	1年	2年	3年
×	×	×	×

ご飯
スープ煮
ハーブチキン
ドレッシングサラダ
ナタ・デ・ココ&白桃ゼリー

28	1年	2年	3年
×	×	×	×

ご飯
トックスープ
デジブルコギ
ナムル

29	1年	2年	3年
×	×	×	×

ご飯
コーンポタージュ
オムレツのきのこソース
大根と豆のサラダ富田林産のきゅうり
を使います。

給食のウェブ予約期間は、
毎月5日～15日です。

なお、マークシートでの
予約の締め切りは、
10月8日(火)です。

☆予約には、事前に給食費の
チャージが必要です。
チャージ残高が足りない場合は、
追加でチャージが必要です。

追加チャージは
10月14日(月)まで

※早めのチャージをお願いします。

給食のウェブ予約について

☆下記のURL又はQRコードから給食
予約システムへアクセスし、ログイン
画面からログインIDとパスワードを
入力して予約してください。

[https://tondabayashi.
futureinn-lunch.jp/](https://tondabayashi.futureinn-lunch.jp/)



★給食予約システムについて
富田林市中学校給食コールセンター
(株式会社 フューチャーイン)
TEL:052-732-8948
★献立内容等について
学校給食課 中学校給食係
TEL:0721-69-4919



©Expo 2025
大阪・関西万博公式
キャラクター
ミyakimik

万博献立 ドイツ連邦共和国 - 12日 -



ヨーロッパの中央に位置し、ベルギーやオランダ、フランス、オーストリアなど
9か国と国境を接しています。夏が短く、冬が長いことから、食料が不足する冬に備えて、
ハム・ソーセージなどの肉の加工品や、キャベツを塩づけにして発酵させた「ザワークラウト」、
野菜を酢づけにした「ピクルス」などの保存食が発達してきました。ドイツの中
心的な食材といえば、じゃがいもです。サラダや付け合わせにするほか、バラエティー豊
かなじゃがいも料理があります。

アイントルフ

ドイツのごく庶民的な家庭のスープ料理で
す。スープのベースは、トマトやコンソメと
各家庭ごとにさまざまです。「鍋の中に投げ
込んだ」「一つの鍋で調理した」といった意
味があり、農家のスープという呼び名もあり
ます。

カレーヴルスト

ドイツ料理として有名なソー
セージは「ヴルスト」と呼ばれ、
ドイツ全土で食べられています
が、地域ごとに特色が異なり
1500種類以上のヴルストが存
在します。

ザワークラウト

キャベツの塩漬けのことをいいます。キャベ
ツにもともとついている乳酸菌を発酵させて作ら
れます。ホットドッグのソーセージと一緒に挟
んであったり、肉料理のつけ合わせにも使われ
ています。給食では、発酵させることができない
ため酢を使用し、酸味をつけています。

金

1	1年	2年	3年
○	○	○	○

ごはん
中華スープ
肉団子の甘酢あん
パンサンスー 富田林産のきゅうり
を使います。



5	1年	2年	3年
○	○	○	○

ごはん
里いものみそ汁
豚肉の塩焼
茎わかめの炒め煮



6	1年	2年	3年
×	×	×	×

ごはん
春雨スープ
タッカルビ
こんにやく寒天のサラダ



7	1年	2年	3年
○	×	×	○

カレーライス
花野菜のサラダ
ぶどうゼリー
富田林産のブロッコリー
を使います。



8	1年	2年	3年
○	○	○	○

玄米入りごはん
筑前煮
鰯カリカリフライ
ごま和え



11	1年	2年	3年
○	○	○	○

玄米入りごはん
なめこのみそ汁
焼き鳥
きゅうりの酢の物 富田林産のきゅうり
を使います。



12	1年	2年	3年
○	○	○	○

ランチパン
アイントルフ
カレーヴルスト
ザワークラウト
りんごジャム



13	1年	2年	3年
○	○	○	○

ごはん
塩ちゃんこ
鯉の南蛮だれ
大根と昆布の甘酢漬け



14	1年	2年	3年
○	×	×	×

ごはん
野菜スープ
米粉のチキンカツ
かぶのサラダ
みかんケーキ 富田林産のきゅうり
を使います。



15	1年	2年	3年
○	×	×	×

わかめごはん
磯煮
ほっけの一夜干し
塩パン酢和え



※(土)	1年	2年	3年
○	○	○	○

ごはん
麻婆豆腐
蒸ししょうまい
海藻サラダ



19	1年	2年	3年
○	○	○	×

ハヤシライス
ツナサラダ
ガーリックポテト



20	1年	2年	3年
○	○	○	×

玄米入りごはん
鶏すき
赤魚のねぎみそ焼き
おかか和え
りんごきんとん



21	1年	2年	3年
○	○	○	×

サンマーマン
春巻き
切干し大根のナムル
ヨーグルト 富田林産のきゅうり
を使います。



22	1年	2年	3年
○	○	○	×

ごはん
すまし汁
鰯の幽庵焼き
お浸し
黒糖蒸しパン 富田林の東條地区で収穫された
「東條ほんわか米ひのちゃん」
を使います。



25	1年	2年	3年
○	○	○	○

ごはん
ミネストローネ
豚肉のオニオンソース
ポテトサラダ



26	1年	2年	3年
○	○	○	○

玄米入りごはん
さつま汁
鱈のしょうが煮
辛し和え



27	1年	2年	3年
×	×	×	×

ごはん
スープ煮
ハーブチキン
ドレッシングサラダ
ナタ・デ・ココ&白桃ゼリー



28	1年	2年	3年
×	×	×	×

ごはん
トックスープ
デジブルコギ
ナムル



29	1年	2年	3年
×	×	×	×

ごはん
コーンポタージュ
オムレツのきのこソース
大根と豆のサラダ 富田林産のきゅうり
を使います。



給食のウェブ予約期間は、
毎月5日～15日です。なお、マークシートでの
予約の締め切りは、
10月8日(火)です。☆予約には、事前に給食費の
チャージが必要です。
チャージ残高が足りない場合は、
追加でチャージが必要です。追加チャージは
10月14日(月)まで
※早めのチャージをお願いします。

給食のウェブ予約について

☆下記のURL又はQRコードから給食
予約システムへアクセスし、ログイン
画面からログインIDとパスワードを
入力して予約してください。[https://tondabayashi.
futureinn-lunch.jp/](https://tondabayashi.futureinn-lunch.jp/)★給食予約システムについて
富田林市中学校給食コールセンター
(株式会社 フューチャーイン)
TEL:052-732-8948
★献立内容等について
学校給食課 中学校給食係
TEL:0721-69-4919©Expo 2025
大阪・関西万博公式
キャラクター
ミクミク

万博献立 ドイツ連邦共和国 - 12日 -

ヨーロッパの中央に位置し、ベルギーやオランダ、フランス、オーストリアなど
9か国と国境を接しています。夏が短く、冬が長いことから、食料が不足する冬に備えて、
ハム・ソーセージなどの肉の加工品や、キャベツを塩づけにして発酵させた「ザワークラウト」、
野菜を酢づけにした「ピクルス」などの保存食が発達してきました。ドイツの中
心的な食材といえば、じゃがいもです。サラダや付け合わせにするほか、バラエティー豊
かなじゃがいも料理があります。

アイントopf

ドイツのごく庶民的な家庭のスープ料理で
す。スープのベースは、トマトやコンソメと
各家庭ごとにさまざまです。「鍋の中に投げ
込んだ」「一つの鍋で調理した」といった意
味があり、農家のスープという呼び名もあり
ます。

カレーヴルスト

ドイツ料理として有名なソー
セージは「ヴルスト」と呼ばれ、
ドイツ全土で食べられています
が、地域ごとに特色が異なり
1500種類以上のヴルストが存
在します。

ザワークラウト

キャベツの塩漬けのことをいいます。キャベ
ツにもともとついている乳酸菌を発酵させて作ら
れます。ホットドッグのソーセージと一緒に挟
んであったり、肉料理のつけ合わせにも使われ
ています。給食では、発酵させることができない
ため酢を使用し、酸味をつけています。

金

1	1年	2年	3年
○	○	○	○

ご飯
中華スープ
肉団子の甘酢あん
パンサンスー 富田林産のきゅうり
を使います。

給食のウェブ予約について

☆下記のURL又はQRコードから給食
予約システムへアクセスし、ログイン
画面からログインIDとパスワードを
入力して予約してください。[https://tondabayashi.
futureinn-lunch.jp/](https://tondabayashi.futureinn-lunch.jp/)★給食予約システムについて
富田林市中学校給食コールセンター
(株式会社 フューチャーイン)
TEL:052-732-8948
★献立内容等について
学校給食課 中学校給食係
TEL:0721-69-4919

5

ご飯
里いものみそ汁
豚肉の塩焼
茎わかめの炒め煮

6

ご飯
春雨スープ
タッカルビ
こんにやく寒天のサラダ

7

カレーライス
花野菜のサラダ
ぶどうゼリー
富田林産のブロッコリー
を使います。

8

玄米入りご飯
筑前煮
鰯カリカリフライ
ごま和え

いい歯の日献立

11

玄米入りご飯
なめこのみそ汁
焼き鳥
きゅうりの酢の物 富田林産のきゅうり
を使います。

12

ランチパン
アイントopf
カレーヴルスト
ザワークラウト
りんごジャム

13

ご飯
塩ちゃんこ
鯉の南蛮だれ
大根と昆布の甘酢漬け

14

ご飯
野菜スープ
米粉のチキンカツ
かぶのサラダ
みかんケーキ
富田林産のきゅうり
を使います。

15

わかめご飯
磯煮
ほっけの一夜干し
塩パン酢和え

※(土) 16

ご飯
麻婆豆腐
蒸ししゅうまい
海藻サラダ

土曜参観

19

ハヤシライス
ツナサラダ
ガーリックポテト

20

玄米入りご飯
鶏すき
赤魚のねぎみそ焼き
おかか和え
りんごきんとん

21

サンマーマン
春巻き
切干し大根のナムル
ヨーグルト
富田林産のきゅうり
を使います。

22

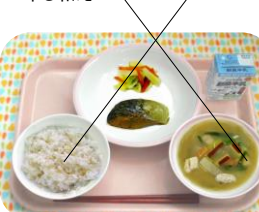
ご飯
すまし汁
鰯の幽庵焼き
お浸し
黒糖蒸しパン
富田林の東條地区で収穫された
「東條ほんわか米ひのちゃん」
を使います。

和食の日献立

25

ご飯
ミネストローネ
豚肉のオニオンソース
ポテトサラダ

26

玄米入りご飯
さつま汁
鱈のしょうが煮
辛し和え

27

ご飯
スープ煮
ハーブチキン
ドレッシングサラダ
ナタ・デ・ココ&白桃ゼリー

28

ご飯
トックスープ
デジブルコギ
ナムル

29

ご飯
コーンポタージュ
オムレツのきのこソース
大根と豆のサラダ 富田林産のきゅうり
を使います。

給食のウェブ予約期間は、
毎月5日～15日です。なお、マークシートでの
予約の締め切りは、
10月8日(火)です。☆予約には、事前に給食費の
チャージが必要です。
チャージ残高が足りない場合は、
追加でチャージが必要です。追加チャージは
10月14日(月)まで
※早めのチャージをお願いします。

給食のウェブ予約について

☆下記のURL又はQRコードから給食
予約システムへアクセスし、ログイン
画面からログインIDとパスワードを
入力して予約してください。[https://tondabayashi.
futureinn-lunch.jp/](https://tondabayashi.futureinn-lunch.jp/)★給食予約システムについて
富田林市中学校給食コールセンター
(株式会社 フューチャーイン)
TEL:052-732-8948
★献立内容等について
学校給食課 中学校給食係
TEL:0721-69-4919©Expo 2025
大阪・関西万博公式
キャラクター
ミクミク

万博献立 ドイツ連邦共和国 - 12日 -

ヨーロッパの中央に位置し、ベルギーやオランダ、フランス、オーストリアなど
9か国と国境を接しています。夏が短く、冬が長いことから、食料が不足する冬に備えて、
ハム・ソーセージなどの肉の加工品や、キャベツを塩づけにして発酵させた「ザワークラウト」、
野菜を酢づけにした「ピクルス」などの保存食が発達してきました。ドイツの中
心的な食材といえば、じゃがいもです。サラダや付け合わせにするほか、バラエティー豊
かなじゃがいも料理があります。

アイントopf

ドイツのごく庶民的な家庭のスープ料理で
す。スープのベースは、トマトやコンソメと
各家ごとにさまざまです。「鍋の中に投げ
込んだ」「一つの鍋で調理した」といった意
味があり、農家のスープという呼び名もあり
ます。

カレーヴルスト

ドイツ料理として有名なソー
セージは「ヴルスト」と呼ばれ、
ドイツ全土で食べられています
が、地域ごとに特色が異なり
1500種類以上のヴルストが存
在します。

ザワークラウト

キャベツの塩漬のことをいいます。キャベ
ツにももともとついてる乳酸菌を発酵させて作ら
れます。ホットドッグのソーセージと一緒に挟
んであったり、肉料理のつけ合わせにも使われ
ています。給食では、発酵させることができない
ため酢を使用し、酸味をつけています。

金

1	1年	2年	3年
○	○	○	○

ご飯
中華スープ
肉団子の甘酢あん
パンサンスー 富田林産のきゅうり
を使います。

5	1年	2年	3年
○	○	○	○

ご飯
里いものみそ汁
豚肉の塩麹
茎わかめの炒め煮

6	1年	2年	3年
×	×	×	×

ご飯
春雨スープ
タッカルビ
こんにやく寒天のサラダ

7	1年	2年	3年
○	○	○	○

カレーライス
花野菜のサラダ
ぶどうゼリー
富田林産のブロッコリー
を使います。

8	1年	2年	3年
○	○	○	○

玄米入りご飯
筑前煮
鰯カリカリフライ
ごま和え

11	1年	2年	3年
○	○	○	○

玄米入りご飯
なめこのみそ汁
焼き鳥
きゅうりの酢の物 富田林産のきゅうり
を使います。

12	1年	2年	3年
○	○	○	○

ランチパン
アイントopf
カレーヴルスト
ザワークラウト
りんごジャム

13	1年	2年	3年
○	○	○	○

ご飯
塩ちゃんこ
鮭の南蛮だれ
大根と昆布の甘酢漬け

14	1年	2年	3年
×	×	×	×

ご飯
野菜スープ
米粉のチキンカツ
かぶのサラダ
みかんケーキ
富田林産のきゅうり
を使います。

15	1年	2年	3年
○	○	○	○

わかめご飯
磯煮
ほっけの一夜干し
塩パン酢和え

※(土)	1年	2年	3年
○	○	○	○

ご飯
麻婆豆腐
蒸ししょうまい
海藻サラダ

19	1年	2年	3年
○	○	○	○

ハヤシライス
ツナサラダ
ガーリックポテト

20	1年	2年	3年
×	×	×	×

玄米入りご飯
鶏すき
赤魚のねぎみそ焼き
おかか和え
りんごきんとん

21	1年	2年	3年
×	×	×	×

サンマーマン
春巻き
切干し大根のナムル
ヨーグルト
富田林産のきゅうり
を使います。

22	1年	2年	3年
×	×	×	×

ご飯
すまし汁
鰯の幽庵焼き
お浸し
黒糖蒸しパン
富田林の東條地区で収穫された
「東條ほんわか米ひのちぐん」
を使います。

25	1年	2年	3年
○	○	○	○

ご飯
ミネストローネ
豚肉のオニオンソース
ポテトサラダ

26	1年	2年	3年
○	○	○	○

玄米入りご飯
さつま汁
鱈のしょうが煮
辛し和え

27	1年	2年	3年
○	○	○	○

ご飯
スープ煮
ハーブチキン
ドレッシングサラダ
ナタ・デ・ココ & 白桃ゼリー

28	1年	2年	3年
○	○	○	○

ご飯
トックスープ
デジブルコギ
ナムル

29	1年	2年	3年
○	○	○	○

ご飯
コーンポタージュ
オムレツのきのこソース
大根と豆のサラダ
富田林産のきゅうり
を使います。

給食のウェブ予約期間は、
毎月5日～15日です。

なお、マークシートでの
予約の締め切りは、
10月8日(火)です。

☆予約には、事前に給食費の
チャージが必要です。
チャージ残高が足りない場合は、
追加でチャージが必要です。

追加チャージは
10月14日(月)まで

※早めのチャージをお願いします。

給食のウェブ予約について

☆下記のURL又はQRコードから給食
予約システムへアクセスし、ログイン
画面からログインIDとパスワードを
入力して予約してください。

[https://tondabayashi.
futureinn-lunch.jp/](https://tondabayashi.futureinn-lunch.jp/)



★給食予約システムについて
富田林市中学校給食コールセンター
(株式会社 フューチャーイン)
TEL:052-732-8948
★献立内容等について
学校給食課 中学校給食係
TEL:0721-69-4919



©Expo 2025
大阪・関西万博公式
キャラクター
ミyakimik

万博献立 ドイツ連邦共和国 - 12日 -



ヨーロッパの中央に位置し、ベルギーやオランダ、フランス、オーストリアなど
9か国と国境を接しています。夏が短く、冬が長いことから、食料が不足する冬に備えて、
ハム・ソーセージなどの肉の加工品や、キャベツを塩づけにして発酵させた「ザワークラウト」、
野菜を酢づけにした「ピクルス」などの保存食が発達してきました。ドイツの中
心的な食材といえば、じゃがいもです。サラダや付け合わせにするほか、バラエティー豊
かなじゃがいも料理があります。

アイントopf

ドイツのごく庶民的な家庭のスープ料理で
す。スープのベースは、トマトやコンソメと
各家庭ごとにさまざまです。「鍋の中に投げ
込んだ」「一つ鍋で調理した」といった意
味があり、農家のスープという呼び名もあり
ます。

カレーヴルスト

ドイツ料理として有名なソー
セージは「ヴルスト」と呼ばれ、
ドイツ全土で食べられています
が、地域ごとに特色が異なり
1500種類以上のヴルストが存
在します。

ザワークラウト

キャベツの塩漬けのことをいいます。キャベ
ツにもともとついている乳酸菌を発酵させて作ら
れます。ホットドッグのソーセージと一緒に挟
んであったり、肉料理のつけ合わせにも使われ
ています。給食では、発酵させることができない
ため酢を使用し、酸味をつけています。

金

1	1年	2年	3年
	×	×	×

ご飯
中華スープ
肉団子の甘酢あん
パンサンデー
富田林産のきゅうり
を使います。



5	1年	2年	3年
	○	○	○

ご飯
里いものみそ汁
豚肉の塩焼
茎わかめの炒め煮



6	1年	2年	3年
	×	×	×

ご飯
春雨スープ
タッカルビ
こんにやく寒天のサラダ



7	1年	2年	3年
	○	○	○

カレーライス
花野菜のサラダ
ぶどうゼリー
富田林産のブロッコリー
を使います。



8	1年	2年	3年
	○	○	○

玄米入りご飯
筑前煮
鰯カリカリフライ
ごま和え



11	1年	2年	3年
	○	○	○

玄米入りご飯
なめこのみそ汁
焼き鳥
きゅうりの酢の物
富田林産のきゅうり
を使います。



12	1年	2年	3年
	○	○	○

ランチパン
アイントopf
カレーヴルスト
ザワークラウト
りんごジャム



13	1年	2年	3年
	○	○	×

ご飯
塩ちゃんこ
鮭の南蛮だれ
大根と昆布の甘酢漬け



14	1年	2年	3年
	○	○	○

ご飯
野菜スープ
米粉のチキンカツ
かぶのサラダ
みかんケーキ
富田林産のきゅうり
を使います。



15	1年	2年	3年
	○	○	○

わかめご飯
磯煮
ほっけの一夜干し
塩パン酢和え



※(土)	1年	2年	3年
16	×	×	×

ご飯
麻婆豆腐
蒸ししゅうまい
海藻サラダ



19	1年	2年	3年
	○	○	×

ハヤシライス
ツナサラダ
ガーリックポテト



20	1年	2年	3年
	○	○	×

玄米入りご飯
鶏すき
赤魚のねぎみそ焼き
おかか和え
りんごきんとん



21	1年	2年	3年
	○	○	×

サンマーマン
春巻き
切干し大根のナムル
ヨーグルト
富田林産のきゅうり
を使います。



22	1年	2年	3年
	○	○	×

ご飯
すまし汁
鰯の幽庵焼き
お浸し
黒糖蒸しパン
富田林の東條地区で収穫された
「東條ほんわか米ひのちゃん」
を使います。



25	1年	2年	3年
	○	○	×

ご飯
ミネストローネ
豚肉のオニオンソース
ポテトサラダ



26	1年	2年	3年
	○	○	○

玄米入りご飯
さつま汁
鱈のしょうが煮
辛し和え



27	1年	2年	3年
	×	×	×

ご飯
スープ煮
ハーブチキン
ドレッシングサラダ
ナタ・デ・ココ&白桃ゼリー



28	1年	2年	3年
	×	×	×

ご飯
トックスープ
デジブルコギ
ナムル



29	1年	2年	3年
	×	×	×

ご飯
コーンポタージュ
オムレツのきのこソース
大根と豆のサラダ
富田林産のきゅうり
を使います。



給食のウェブ予約期間は、
毎月5日～15日です。なお、マークシートでの
予約の締め切りは、
10月8日(火)です。☆予約には、事前に給食費の
チャージが必要です。
チャージ残高が足りない場合は、
追加でチャージが必要です。追加チャージは
10月14日(月)まで
※早めのチャージをお願いします。

給食のウェブ予約について

☆下記のURL又はQRコードから給食
予約システムへアクセスし、ログイン
画面からログインIDとパスワードを
入力して予約してください。[https://tondabayashi.
futureinn-lunch.jp/](https://tondabayashi.futureinn-lunch.jp/)★給食予約システムについて
富田林市中学校給食コールセンター
(株式会社 フューチャーイン)
TEL:052-732-8948
★献立内容等について
学校給食課 中学校給食係
TEL:0721-69-4919©Expo 2025
大阪・関西万博公式
キャラクター
ミクミク

万博献立 ドイツ連邦共和国 - 12日 -

ヨーロッパの中央に位置し、ベルギーやオランダ、フランス、オーストリアなど
9か国と国境を接しています。夏が短く、冬が長いことから、食料が不足する冬に備えて、
ハム・ソーセージなどの肉の加工品や、キャベツを塩づけにして発酵させた「ザワークラウト」、
野菜を酢づけにした「ピクルス」などの保存食が発達してきました。ドイツの中
心的な食材といえば、じゃがいもです。サラダや付け合わせにするほか、バラエティー豊
かなじゃがいも料理があります。

アイントルフ

ドイツのごく庶民的な家庭のスープ料理で
す。スープのベースは、トマトやコンソメと
各家庭ごとにさまざまです。「鍋の中に投げ
込んだ」「一つの鍋で調理した」といった意
味があり、農家のスープという呼び名もあり
ます。

カレーヴルスト

ドイツ料理として有名なソー
セージは「ヴルスト」と呼ばれ、
ドイツ全土で食べられています
が、地域ごとに特色が異なり
1500種類以上のヴルストが存
在します。

ザワークラウト

キャベツの塩漬けのことをいいます。キャベ
ツにもともとついている乳酸菌を発酵させて作ら
れます。ホットドッグのソーセージと一緒に挟
んであったり、肉料理のつけ合わせにも使われ
ています。給食では、発酵させることができない
ため酢を使用し、酸味をつけています。

金

1	1年	2年	3年
○	○	○	○

ご飯
中華スープ
肉団子の甘酢あん
パンサンスー 富田林産のきゅうり
を使います。

5	1年	2年	3年
○	○	○	○

ご飯
里いものみそ汁
豚肉の塩焼
茎わかめの炒め煮

6	1年	2年	3年
×	×	×	×

ご飯
春雨スープ
タッカルビ
こんにやく寒天のサラダ

7	1年	2年	3年
○	○	○	○

カレーライス
花野菜のサラダ
ぶどうゼリー
富田林産のブロッコリー
を使います。

8	1年	2年	3年
○	○	○	○

玄米入りご飯
筑前煮
鰯カリカリフライ
ごま和え

11	1年	2年	3年
○	○	○	○

玄米入りご飯
なめこのみそ汁
焼き鳥
きゅうりの酢の物 富田林産のきゅうり
を使います。

12	1年	2年	3年
○	○	○	○

ランチパン
アイントルフ
カレーヴルスト
ザワークラウト
りんごジャム

13	1年	2年	3年
○	○	○	×

ご飯
塩ちゃんこ
鯉の南蛮だれ
大根と昆布の甘酢漬

14	1年	2年	3年
○	○	○	○

ご飯
野菜スープ
米粉のチキンカツ
かぶのサラダ 富田林産のきゅうり
を使います。

15	1年	2年	3年
○	○	○	×

わかめご飯
磯煮
ほっけの一夜干し
塩パン酢和え

※(土)	1年	2年	3年
16	○	○	○

ご飯
麻婆豆腐
蒸ししょうまい
海藻サラダ

土曜参観



19	1年	2年	3年
○	○	○	×

ハヤシライス
ツナサラダ
ガーリックポテト

20	1年	2年	3年
○	○	○	×

玄米入りご飯
鶏すき
赤魚のねぎみそ焼き
おかか和え
りんごきんとん

21	1年	2年	3年
○	○	○	×

サンマーマン
春巻き
切干し大根のナムル
ヨーグルト 富田林産のきゅうり
を使います。

22	1年	2年	3年
○	○	○	×

ご飯
すまし汁
鰯の幽庵焼き
お浸し
黒糖蒸しパン 富田林の東條地区で収穫された
「東條ほんわか米ひのちゃん」
を使います。

25	1年	2年	3年
○	○	○	○

ご飯
ミネストローネ
豚肉のオニオンソース
ポテトサラダ

26	1年	2年	3年
○	○	○	○

玄米入りご飯
さつま汁
鱈のしょうが煮
辛し和え

27	1年	2年	3年
×	×	×	×

ご飯
スープ煮
ハーブチキン
ドレッシングサラダ
ナタ・デ・ココ&白桃ゼリー

28	1年	2年	3年
×	×	×	×

ご飯
トックスープ
デジブルコギ
ナムル

29	1年	2年	3年
×	×	×	×

ご飯
コーンポタージュ
オムレツのきのこソース
大根と豆のサラダ 富田林産のきゅうり
を使います。

給食のウェブ予約期間は、
毎月5日～15日です。なお、マークシートでの
予約の締め切りは、
10月8日(火)です。☆予約には、事前に給食費の
チャージが必要です。
チャージ残高が足りない場合は、
追加でチャージが必要です。追加チャージは
10月14日(月)まで
※早めのチャージをお願いします。

給食のウェブ予約について

☆下記のURL又はQRコードから給食
予約システムへアクセスし、ログイン
画面からログインIDとパスワードを
入力して予約してください。[https://tondabayashi.
futureinn-lunch.jp/](https://tondabayashi.futureinn-lunch.jp/)★給食予約システムについて
富田林市中学校給食コールセンター
(株式会社 フューチャーイン)
TEL:052-732-8948
★献立内容等について
学校給食課 中学校給食係
TEL:0721-69-4919©Expo 2025
大阪・関西万博公式
キャラクター
ミyakimik

万博献立 ドイツ連邦共和国 - 12日 -

ヨーロッパの中央に位置し、ベルギーやオランダ、フランス、オーストリアなど
9か国と国境を接しています。夏が短く、冬が長いことから、食料が不足する冬に備えて、
ハム・ソーセージなどの肉の加工品や、キャベツを塩づけにして発酵させた「ザワークラウト」、
野菜を酢づけにした「ピクルス」などの保存食が発達してきました。ドイツの中
心的な食材といえば、じゃがいもです。サラダや付け合わせにするほか、バラエティー豊
かなじゃがいも料理があります。

アイントルフ

ドイツのごく庶民的な家庭のスープ料理で
す。スープのベースは、トマトやコンソメと
各家庭ごとにさまざまです。「鍋の中に投げ
込んだ」「一つの鍋で調理した」といった意
味があり、農家のスープという呼び名もあり
ます。

カレーヴルスト

ドイツ料理として有名なソー
セージは「ヴルスト」と呼ばれ、
ドイツ全土で食べられています
が、地域ごとに特色が異なり
1500種類以上のヴルストが存
在します。

ザワークラウト

キャベツの塩漬のことをいいます。キャベ
ツにもともとついている乳酸菌を発酵させて作ら
れます。ホットドッグのソーセージと一緒に挟
んであったり、肉料理のつけ合わせにも使われ
ています。給食では、発酵させることができない
ため酢を使用し、酸味をつけています。

金

1	1年	2年	3年
	×	×	×

ご飯
中華スープ
肉団子の甘酢あん
パンサンスー
富田林産のきゅうり
を使います。

給食のウェブ予約について

☆下記のURL又はQRコードから給食
予約システムへアクセスし、ログイン
画面からログインIDとパスワードを
入力して予約してください。[https://tondabayashi.
futureinn-lunch.jp/](https://tondabayashi.futureinn-lunch.jp/)★給食予約システムについて
富田林市中学校給食コールセンター
(株式会社 フューチャーイン)
TEL:052-732-8948
★献立内容等について
学校給食課 中学校給食係
TEL:0721-69-4919

5

ご飯
里いものみそ汁
豚肉の塩焼
茎わかめの炒め煮

6

ご飯
春雨スープ
タッカルビ
こんにやく寒天のサラダ

7

カレーライス
花野菜のサラダ
ぶどうゼリー
富田林産のブロッコリー
を使います。

8

玄米入りご飯
筑前煮
鰯カリカリフライ
ごま和え

いい歯の日献立

11

玄米入りご飯
なめこのみそ汁
焼き鳥
きゅうりの酢の物
富田林産のきゅうり
を使います。

12

ランチパン
アイントルフ
カレーヴルスト
ザワークラウト
りんごジャム

13

ご飯
塩ちゃんこ
鮭の南蛮だれ
大根と昆布の甘酢漬け

14

ご飯
野菜スープ
米粉のチキンカツ
かぶのサラダ
みかんケーキ
富田林産のきゅうり
を使います。

15

わかめご飯
磯煮
ほっけの一夜干し
塩パン酢和え

※(土)

16

ご飯
麻婆豆腐
蒸ししゅうまい
海藻サラダ

土曜参観

19

ハヤシライス
ツナサラダ
ガーリックポテト

20

玄米入りご飯
鶏すき
赤魚のねぎみそ焼き
おかか和え
りんごきんとん

21

サンマーマン
春巻き
切干し大根のナムル
ヨーグルト
富田林産のきゅうり
を使います。

22

ご飯
すまし汁
鰯の幽庵焼き
お浸し
黒糖蒸しパン
富田林の東條地区で収穫された
「東條ほんわか米ひのちゃん」
を使います。

和食の日献立

25

ご飯
ミネストローネ
豚肉のオニオンソース
ポテトサラダ

26

玄米入りご飯
さつま汁
鱈のしょうが煮
辛し和え

27

ご飯
スープ煮
ハーブチキン
ドレッシングサラダ
ナタ・デ・ココ&白桃ゼリー

28

ご飯
トックスープ
デジブルコギ
ナムル

29

ご飯
コーンポタージュ
オムレツのきのこソース
大根と豆のサラダ
富田林産のきゅうり
を使います。