

令和6年12月

富田林市中学校給食献立表

葛城中学校

富田林市教育委員会
富田林市中学校給食会

月				火				水				木				金			
2	1年	2年	3年	3	1年	2年	3年	4	1年	2年	3年	5	1年	2年	3年	6	1年	2年	3年
○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	×	×	×	×
ごはん Wいものごまみそ煮 赤魚の照り焼き かぶの酢の物 富田林産のえびいも、かぶ、赤かぶを使います。 				カツカレー ごぼうサラダ プリン 生徒献立 				ごはん もやしのスープ ガイヤーン 炒めビーフン 万博献立 				ごはん すまし汁 鰯の野菜あんかけ みそポテト 				ごはん 玄米入りごはん 塩麹入りみそ汁 豚肉のしょうが焼き 白菜の甘酢和え 富田林産のかぶを使います。 			
9	1年	2年	3年	10	1年	2年	3年	11	1年	2年	3年	12	1年	2年	3年	13	1年	2年	3年
○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	×	○	○	○	○	○	○
ピラフ ジュリエンスープ ミートボールのケチャップソース 米粉マカロニサラダ 				ごはん 鶏肉と豆腐の中華煮 鯖のつけ焼き コロコロ大根としょうがの和え物 				ごはん さつまいものみそ汁 豚肉のねぎ塩だれ ひじきの煮物 				コッペパン ポトフ パリパリチキン 花野菜のサラダ 豆乳洋梨ケーキ 富田林産のブロッコリーを使います。 クリスマス献立 				ごはん 玄米入りごはん もずくスープ ホキのビリ辛だれ 切干し大根のナムル 人参チップス 			
16	1年	2年	3年	第二中学校 生徒献立 3日 ☆献立内容☆ カツカレー ごぼうサラダ プリン 第二中学校2年生(75期生)が家庭科の授業で班ごとに考えてくれました。選考の結果、学校代表に選ばれた献立です。 献立のアピールポイント! 2群が牛乳しかなかったからデザートで2群を増やしてバランスを良くした。普段の給食で出ない食べ物を集めてみました。 人気メニューのカレーライスにとんかつをのせたカツカレーを考えてくれました。旬のごぼうを取り入れたサラダには、コーンなどのたくさんの種類の野菜を取り入れた献立です!! 															
あんかけうどん 豚肉のかり揚げ ゆず和え みかん 富田林産の赤かぶを使います。 冬至献立 																			
23	1年	2年	3年	万博献立 大阪・関西万博公式キャラクター ミャクミャク ©Expo 2025 タイ王国 4日 タイ王国は、東南アジアのほぼ中央に位置し、国境をラオスやミャンマー、カンボジア、マレーシアと隣接しているため周辺諸国の料理の影響を受け、辛味、酸味、甘味などを組み合わせた料理が多い国です。 ガイヤーン タイ語で、ガイが「鶏肉」、ヤーンは「焼く」という意味です。タイ東北部地方の代表的な料理で、コリアンダーという香辛料で鶏肉を漬け込み香ばしく焼いた料理です。 炒めビーフン 一見春雨にも見えますが、ビーフンの原料は米粉から作られています。もちっとした食感がある麺です。アジア圏を中心に炒め物、汁物や和え物にして食べられています。給食では、ビーフンと人参、にらを炒めます。 															
ごはん 玄米入りごはん おでん たまご焼き 梅肉和え 豆乳蒸しパン 				みそポテト 5日 「みそポテト」は、20年ぶりとなる新たな一万円札に肖像が描かれた渋沢栄一の出身地の埼玉県郷土料理です。平地の少ない秩父地方では、古くから畑作が行われてきました。 収穫したじゃがいものうち小ぶりなものを囲炉裏で焼き、みそだれをぬって食べたのが「みそポテト」の始まりだと言われています。農作業の合間に「小昼飯(こぢゅうはん)」として食べられてきました。現在は、じゃがいもを蒸したり、揚げたりして親しまれています。じゃがいものホクホクとした食感に甘いみそが絡む「みそポテト」は、おやつやおかずにとさまざまな場面で登場しています。 給食では米粉とてんぷらで作った衣を付けて油でカラッと揚げます。給食初登場です。お楽しみに! 															

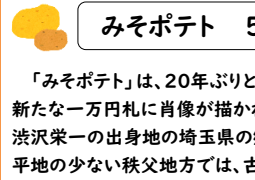
写真は献立のイメージですので、実際とは異なります。材料入荷の都合により、内容を多少変更することがあります。

令和6年12月

富田林市中学校給食献立表

明治池中学校

富田林市教育委員会
富田林市中学校給食会

月				火				水				木				金							
2	1年	2年	3年	3	1年	2年	3年	4	1年	2年	3年	5	1年	2年	3年	6	1年	2年	3年				
○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	×	×	×	×				
ごはん Wいものごまみそ煮 赤魚の照り焼き かぶの酢の物 富田林産のえびいも、かぶ、赤かぶを使います。 				カツカレー ごぼうサラダ プリン 生徒献立 				ごはん もやしのスープ ガイヤーン 炒めビーフン 万博献立 				ごはん すまし汁 鰯の野菜あんかけ みそポテト 				玄米入りごはん 塩麹入りみそ汁 豚肉のしょうが焼き 白菜の甘酢和え 富田林産のかぶを使います。 							
9	1年	2年	3年	10	1年	2年	3年	11	1年	2年	3年	12	1年	2年	3年	13	1年	2年	3年				
○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○				
ピラフ ジュリエンスープ ミートボールのケチャップソース 米粉マカロニサラダ 				ごはん 鶏肉と豆腐の中華煮 鯖のつけ焼き コロコロ大根としょうがの和え物 				ごはん さつまいものみそ汁 豚肉のねぎ塩だれ ひじきの煮物 				コッパン ポトフ パリパリチキン 花野菜のサラダ 豆乳洋梨ケーキ 富田林産のブロッコリーを使います。 クリスマス献立 				玄米入りごはん もずくスープ ホキのポリ辛だれ 切干し大根のナムル 人参チップス 							
16	1年	2年	3年	第二中学校 生徒献立 3日 ☆献立内容☆ カツカレー ごぼうサラダ プリン 第二中学校2年生(75期生)が家庭科の授業で班ごとに考えてくれました。選考の結果、学校代表に選ばれた献立です。 献立のアピールポイント! 2群が牛乳しかなかったからデザートで2群を増やしてバランスを良くした。普段の給食で出ない食べ物を集めてみました。 人気メニューのカレーライスにとんかつをのせたカツカレーを考えてくれました。旬のごぼうを取り入れたサラダには、コーンなどのたくさんの種類の野菜を取り入れた献立です!! 																			
あんかけうどん 豚肉のかり揚げ ゆず和え みかん 富田林産の赤かぶを使います。 冬至献立 				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、11月8日(金)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11月14日(木)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/SchoolLunch/  ★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																			
23	1年	2年	3年	万博献立 タイ王国 4日 大阪・関西万博公式キャラクター ミヤクミヤク ©Expo 2025 タイ王国は、東南アジアのほぼ中央に位置し、国境をラオスやミャンマー、カンボジア、マレーシアと隣接しているため周辺諸国の料理の影響を受け、辛味、酸味、甘味などを組み合わせた料理が多い国です。 ガイヤーン タイ語で、ガイが「鶏肉」、ヤーンは「焼く」という意味です。タイ東北部地方の代表的な料理で、コリアンダーという香辛料で鶏肉を漬け込み香ばしく焼いた料理です。 炒めビーフン 一見春雨にも見えますが、ビーフンの原料は米粉から作られています。もちっとした食感がある麺です。アジア圏を中心に炒め物、汁物や和え物にして食べられています。給食では、ビーフンと人参、にらを炒めます。 																みそポテト 5日 「みそポテト」は、20年ぶりとなる新たな一万円札に肖像が描かれた渋沢栄一の出身地の埼玉県郷土料理です。平地の少ない秩父地方では、古くから畑作が行われてきました。 収穫したじゃがいものうち小ぶりなものを囲炉裏で焼き、みそだれをぬって食べたのが「みそポテト」の始まりだと言われています。農作業の合間に「小昼飯(こぢゅうはん)」として食べられてきました。現在は、じゃがいもを蒸したり、揚げたりして親しまれています。じゃがいものホクホクとした食感に甘いみそが絡む「みそポテト」は、おやつやおかずにとさまざまな場面で登場しています。 給食では米粉とてんぷらで作った衣を付けて油でカラッと揚げます。給食初登場です。お楽しみに!  			

写真は献立のイメージですので、実際とは異なります。材料入荷の都合により、内容を多少変更することがあります。

令和6年12月

富田林市中学校給食献立表

第三中学校

富田林市教育委員会
富田林市中学校給食会

月				火				水				木				金			
2	1年	2年	3年	3	1年	2年	3年	4	1年	2年	3年	5	1年	2年	3年	6	1年	2年	3年
○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	×	×	×	×
ごはん Wいものごまみそ煮 赤魚の照り焼き かぶの酢の物 富田林産のえびいも、かぶ、赤かぶを使います。 				カツカレー ごぼうサラダ プリン 生徒献立 				ごはん もやしのスープ ガイヤーン 炒めビーフン 万博献立 				ごはん すまし汁 鰯の野菜あんかけ みそポテト 				玄米入りごはん 塩麹入りみそ汁 豚肉のしょうが焼き 白菜の甘酢和え 富田林産のかぶを使います。 			
9	1年	2年	3年	10	1年	2年	3年	11	1年	2年	3年	12	1年	2年	3年	13	1年	2年	3年
○	○	○	○	×	×	×	×	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
ピラフ ジュリエンスープ ミートボールのケチャップソース 米粉マカロニサラダ 				ごはん 鶏肉と豆腐の中華煮 鯖のつけ焼き コロコロ大根としょうがの和え物 				ごはん さつまいものみそ汁 豚肉のねぎ塩だれ ひじきの煮物 				コッパン ポトフ パリパリチキン 花野菜のサラダ 豆乳洋梨ケーキ 富田林産のブロッコリーを使います。 クリスマス献立 				玄米入りごはん もずくスープ ホキのビリ辛だれ 切干し大根のナムル 人参チップス 			
16	1年	2年	3年	第二中学校 生徒献立 3日 ☆献立内容☆ カツカレー ごぼうサラダ プリン ☆献立のアピールポイント！ 2群が牛乳しかなかったからデザートで2群を増やしてバランスを良くした。普段の給食で出ない食べ物を集めてみました。 人気メニューのカレーライスにとんかつをのせたカツカレーを考えてくれました。旬のごぼうを取り入れたサラダには、コーンなどのたくさんの種類の野菜を取り入れてくれた献立です!! 				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、11月8日(金)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11月14日(木)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/SchoolLunch/ ★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							
○	○	○	×																
あんかけうどん 豚肉のかり揚げ ゆず和え みかん 富田林産の赤かぶを使います。 冬至献立 				タイ王国 4日 タイ王国は、東南アジアのほぼ中央に位置し、国境をラオスやミャンマー、カンボジア、マレーシアと隣接しているため周辺諸国の料理の影響を受け、辛味、酸味、甘味などを組み合わせた料理が多い国です。 ガイヤーン タイ語で、ガイが「鶏肉」、ヤーンは「焼く」という意味です。タイ東北部地方の代表的な料理で、コリアンダーという香辛料で鶏肉を漬け込み香ばしく焼いた料理です。 炒めビーフン 一見春雨にも見えますが、ビーフンの原料は米粉から作られています。もちっとした食感がある麺です。アジア圏を中心に炒め物、汁物や和え物にして食べられています。給食では、ビーフンと人参、にらを炒めます。 				みそポテト 5日 「みそポテト」は、20年ぶりとなる新たな一万円札に肖像が描かれた渋沢栄一の出身地の埼玉県郷土料理です。平地の少ない秩父地方では、古くから畑作が行われてきました。 収穫したじゃがいものうち小ぶりのものを囲炉裏で焼き、みそだれをぬって食べたのが「みそポテト」の始まりだと言われています。農作業の合間に「小昼飯(こぢゅうはん)」として食べられてきました。現在は、じゃがいもを蒸したり、揚げたりして親しまれています。じゃがいものホクホクとした食感に甘いみそが絡む「みそポテト」は、おやつやおかずにとさまざまな場面で登場しています。 給食では米粉とてんぷらで作った衣を付けて油でカラッと揚げます。給食初登場です。お楽しみに! 											
23	1年	2年	3年									×				×			
玄米入りごはん おでん たまご焼き 梅肉和え 豆乳蒸しパン 				万博献立 大阪・関西万博公式キャラクター ミャクミャク ©Expo 2025				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、11月8日(金)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11月14日(木)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/SchoolLunch/ ★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							

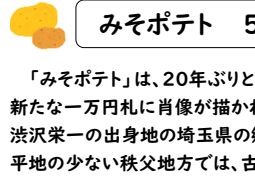
写真は献立のイメージですので、実際とは異なります。材料入荷の都合により、内容を多少変更することがあります。

令和6年12月

富田林市中学校給食献立表

喜志中学校

富田林市教育委員会
富田林市中学校給食会

月				火				水				木				金			
2	1年	2年	3年	3	1年	2年	3年	4	1年	2年	3年	5	1年	2年	3年	6	1年	2年	3年
○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	×	×	×	×
ごはん Wいものごまみそ煮 赤魚の照り焼き かぶの酢の物 富田林産のえびいも、かぶ、赤かぶを使います。 				カツカレー ごぼうサラダ プリン 				ごはん もやしのスープ ガイヤーン 炒めビーフン 				ごはん すまし汁 鰯の野菜あんかけ みそポテト 				玄米入りごはん 塩麹入りみそ汁 豚肉のしょうが焼き 白菜の甘酢和え 富田林産のかぶを使います。 			
9	1年	2年	3年	10	1年	2年	3年	11	1年	2年	3年	12	1年	2年	3年	13	1年	2年	3年
○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
ピラフ ジュリエンスープ ミートボールのケチャップソース 米粉マカロニサラダ 				ごはん 鶏肉と豆腐の中華煮 鯖のつけ焼き コロコロ大根としょうがの和え物 				ごはん さつまいものみそ汁 豚肉のねぎ塩だれ ひじきの煮物 				コッパン ポトフ パリパリチキン 花野菜のサラダ 豆乳洋梨ケーキ 富田林産のブロッコリーを使います。 				玄米入りごはん もずくスープ ホキのピリ辛だれ 切干し大根のナムル 人参チップス 			
16	1年	2年	3年	第二中学校 生徒献立 3日 第二中学校2年生(75期生)が家庭科の授業で班ごとに考えてくれました。選考の結果、学校代表に選ばれた献立です。 ☆献立内容☆ カツカレー ごぼうサラダ プリン  第二中学校2年生(75期生)が家庭科の授業で班ごとに考えてくれました。選考の結果、学校代表に選ばれた献立です。 献立のアピールポイント! 2群が牛乳しかなかったからデザートで2群を増やしてバランスを良くした。普段の給食で出ない食べ物を集めてみました。 人気メニューのカレーライスにとんかつをのせたカツカレーを考えてくれました。旬のごぼうを取り入れたサラダには、コーンなどのたくさんの種類の野菜を取り入れた献立です!! 															
あんかけうどん 豚肉のかり揚げ ゆず和え みかん 富田林産の赤かぶを使います。 																			
23	1年	2年	3年	万博献立 タイ王国 4日 大阪・関西万博公式キャラクター ミヤクミヤク ©Expo 2025 タイ王国は、東南アジアのほぼ中央に位置し、国境をラオスやミャンマー、カンボジア、マレーシアと隣接しているため周辺諸国の料理の影響を受け、辛味、酸味、甘味などを組み合わせた料理が多い国です。 ガイヤーン タイ語で、ガイが「鶏肉」、ヤーンは「焼く」という意味です。タイ東北部地方の代表的な料理で、コリアンダーという香辛料で鶏肉を漬け込み香ばしく焼いた料理です。 炒めビーフン 一見春雨にも見えますが、ビーフンの原料は米粉から作られています。もちっとした食感がある麺です。アジア圏を中心に炒め物、汁物や和え物にして食べられています。給食では、ビーフンと人参、にらを炒めます。 															
玄米入りごはん おでん たまご焼き 梅肉和え 豆乳蒸しパン 				みそポテト 5日 「みそポテト」は、20年ぶりとなる新たな一万円札に肖像が描かれた渋沢栄一の出身地の埼玉県郷土料理です。平地の少ない秩父地方では、古くから畑作が行われてきました。 収穫したじゃがいものうち小ぶりなものを囲炉裏で焼き、みそだれをぬって食べたのが「みそポテト」の始まりだと言われています。農作業の合間に「小昼飯(こぢゅうはん)」として食べられてきました。現在は、じゃがいもを蒸したり、揚げたりして親しまれています。じゃがいものホクホクとした食感に甘いみそが絡む「みそポテト」は、おやつやおかずにとさまざまな場面で登場しています。 給食では米粉とてんぷんで作った衣を付けて油でカラッと揚げます。給食初登場です。お楽しみに! 															

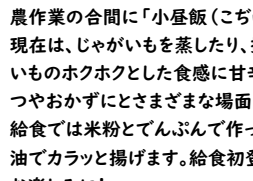
写真は献立のイメージですので、実際とは異なります。材料入荷の都合により、内容を多少変更することがあります。

令和6年12月

富田林市中学校給食献立表

第二中学校

富田林市教育委員会
富田林市中学校給食会

月				火				水				木				金			
2	1年	2年	3年	3	1年	2年	3年	4	1年	2年	3年	5	1年	2年	3年	6	1年	2年	3年
○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
ごはん Wいものごまみそ煮 赤魚の照り焼き かぶの酢の物 富田林産のえびいも、かぶ、赤かぶを使います。 				カツカレー ごぼうサラダ プリン 				ごはん もやしのスープ ガイヤーン 炒めビーフン 				ごはん すまし汁 鰯の野菜あんかけ みそポテト 				ごはん 玄米入りごはん 塩麴入りみそ汁 豚肉のしょうが焼き 白菜の甘酢和え 富田林産のかぶを使います。 			
9	1年	2年	3年	10	1年	2年	3年	11	1年	2年	3年	12	1年	2年	3年	13	1年	2年	3年
○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
ピラフ ジュリエンスープ ミートボールのケチャップソース 米粉マカロニサラダ 				ごはん 鶏肉と豆腐の中華煮 鯖のつけ焼き コロコロ大根としょうがの和え物 				ごはん さつまいものみそ汁 豚肉のねぎ塩だれ ひじきの煮物 				コッパン ポトフ パリパリチキン 花野菜のサラダ 豆乳洋梨ケーキ 富田林産のブロッコリーを使います。 				ごはん 玄米入りごはん もずくスープ ホキのポリ辛だれ 切干し大根のナムル 人参チップス 			
16	1年	2年	3年	第二中学校 生徒献立 3日 ☆献立内容☆ カツカレー ごぼうサラダ プリン 				第二中学校2年生(75期生)が家庭科の授業で班ごとに考えてくれました。選考の結果、学校代表に選ばれた献立です。 献立のアピールポイント! 2群が牛乳しかなかったからデザートで2群を増やしてバランスを良くした。普段の給食で出ない食べ物を集めてみました。 人気メニューのカレーライスにとんかつをのせたカツカレーを考えてくれました。旬のごぼうを取り入れたサラダには、コーンなどのたくさんの種類の野菜を取り入れてくれた献立です!! 				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、11月8日(金)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11月14日(木)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/SchoolLunch/  ★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							
23	1年	2年	3年	 万博献立 大阪・関西万博公式キャラクター ミャクミャク ©Expo 2025 タイ王国 4日 タイ王国は、東南アジアのほぼ中央に位置し、国境をラオスやミャンマー、カンボジア、マレーシアと隣接しているため周辺諸国の料理の影響を受け、辛味、酸味、甘味などを組み合わせた料理が多い国です。 ガイヤーン タイ語で、ガイが「鶏肉」、ヤーンは「焼く」という意味です。タイ東北部地方の代表的な料理で、コリアンダーという香辛料で鶏肉を漬け込み香ばしく焼いた料理です。 炒めビーフン 一見春雨にも見えますが、ビーフンの原料は米粉から作られています。もちっとした食感がある麺です。アジア圏を中心に炒め物、汁物や和え物にして食べられています。給食では、ビーフンと人参、にらを炒めます。 				 みそポテト 5日 「みそポテト」は、20年ぶりとなる新たな一万円札に肖像が描かれた渋沢栄一の出身地の埼玉県郷土料理です。平地の少ない秩父地方では、古くから畑作が行われてきました。 収穫したじゃがいものうち小ぶりなものを囲炉裏で焼き、みそだれをぬって食べたのが「みそポテト」の始まりだと言われています。農作業の合間に「小昼飯(こぢゅうはん)」として食べられてきました。現在は、じゃがいもを蒸したり、揚げたりして親しまれています。じゃがいものホクホクとした食感に甘いみそが絡む「みそポテト」は、おやつやおかずにとさまざまな場面で登場しています。給食では米粉とてんぷらで作った衣を付けて油でカラッと揚げます。給食初登場です。お楽しみに! 											

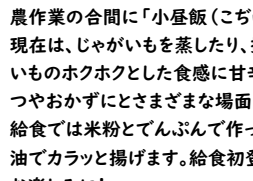
写真は献立のイメージですので、実際とは異なります。材料入荷の都合により、内容を多少変更することがあります。

令和6年12月

富田林市中学校給食献立表

藤陽中学校

富田林市教育委員会
富田林市中学校給食会

月				火				水				木				金			
2	1年	2年	3年	3	1年	2年	3年	4	1年	2年	3年	5	1年	2年	3年	6	1年	2年	3年
○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	×	×	×	×
ごはん Wいものごまみそ煮 赤魚の照り焼き かぶの酢の物 富田林産のえびいも、かぶ、赤かぶを使います。 				カツカレー ごぼうサラダ プリン 生徒献立 				ごはん もやしのスープ ガイヤーン 炒めビーフン 万博献立 				ごはん すまし汁 鰯の野菜あんかけ みそポテト 				ごはん 玄米入りごはん 塩麹入りみそ汁 豚肉のしょうが焼き 白菜の甘酢和え 富田林産のかぶを使います。 			
9	1年	2年	3年	10	1年	2年	3年	11	1年	2年	3年	12	1年	2年	3年	13	1年	2年	3年
○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
ピラフ ジュリエンスープ ミートボールのケチャップソース 米粉マカロニサラダ 				ごはん 鶏肉と豆腐の中華煮 鯖のつけ焼き コロコロ大根としょうがの和え物 				ごはん さつまいものみそ汁 豚肉のねぎ塩だれ ひじきの煮物 				コッパンパン ポトフ パリパリチキン 花野菜のサラダ 豆乳洋梨ケーキ 富田林産のブロッコリーを使います。 クリスマス献立 				ごはん 玄米入りごはん もずくスープ ホキのピリ辛だれ 切干し大根のナムル 人参チップス 			
16	1年	2年	3年	第二中学校 生徒献立 3日				給食のウェブ予約期間は、毎月5日～15日です。				給食のウェブ予約について							
×	×	×	×	☆献立内容☆ カツカレー ごぼうサラダ プリン 第二中学校2年生(75期生)が家庭科の授業で班ごとに考えてくれました。選考の結果、学校代表に選ばれた献立です。 献立のアピールポイント！ 2群が牛乳しかなかったからデザートで2群を増やしてバランスを良くした。普段の給食で出ない食べ物を集めてみました。 人気メニューのカレーライスにとんかつをのせたカツカレーを考えてくれました。旬のごぼうを取り入れたサラダには、コーンなどのたくさんの種類の野菜を取り入れてくれた献立です！！ 				なお、マークシートでの予約の締め切りは、11月8日(金)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11月14日(木)まで ※早めのチャージをお願いします。				☆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/SchoolLunch/ ★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							
23	1年	2年	3年	万博献立 タイ王国 4日				みそポテト 5日				「みそポテト」は、20年ぶりとなる新たな一万円札に肖像が描かれた渋沢栄一の出身地の埼玉県郷土料理です。							
×	×	×	×	タイ王国は、東南アジアのほぼ中央に位置し、国境をラオスやミャンマー、カンボジア、マレーシアと隣接しているため周辺諸国の料理の影響を受け、辛味、酸味、甘味などを組み合わせた料理が多い国です。 ガイヤーン タイ語で、ガイが「鶏肉」、ヤーンは「焼く」という意味です。タイ東北部地方の代表的な料理で、コリアンダーという香辛料で鶏肉を漬け込み香ばしく焼いた料理です。 炒めビーフン 一見春雨にも見えますが、ビーフンの原料は米粉から作られています。もちっとした食感がある麺です。アジア圏を中心に炒め物、汁物や和え物にして食べられています。給食では、ビーフンと人参、にらを炒めます。 				「みそポテト」は、20年ぶりとなる新たな一万円札に肖像が描かれた渋沢栄一の出身地の埼玉県郷土料理です。平地の少ない秩父地方では、古くから畑作が行われてきました。 収穫したじゃがいものうち小ぶりなものを囲炉裏で焼き、みそだれをぬって食べたのが「みそポテト」の始まりだと言われています。農作業の合間に「小昼飯(こぢゅうはん)」として食べられてきました。現在は、じゃがいもを蒸したり、揚げたりして親しまれています。じゃがいものホクホクとした食感に甘いみそが絡む「みそポテト」は、おやつやおかずにとさまざまな場面で登場しています。 給食では米粉とてんぷらで作った衣を付けて油でカラッと揚げます。給食初登場です。お楽しみに！ 				富田林産の赤かぶを使います。 冬至献立 				ごはん 玄米入りごはん たまご焼き 梅肉和え 豆乳蒸しパン 			

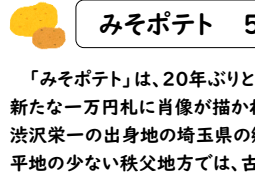
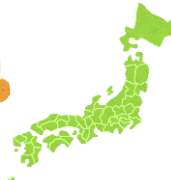
写真は献立のイメージですので、実際とは異なります。材料入荷の都合により、内容を多少変更することがあります。

令和6年12月

富田林市中学校給食献立表

第一中学校

富田林市教育委員会
富田林市中学校給食会

月				火				水				木				金							
2	1年	2年	3年	3	1年	2年	3年	4	1年	2年	3年	5	1年	2年	3年	6	1年	2年	3年				
	○	○	○		○	○	○		○	×	○		○	×	○		×	×	×				
ごはん Wいものごまみそ煮 赤魚の照り焼き かぶの酢の物 富田林産のえびいも、かぶ、赤かぶを使います。 				カツカレー ごぼうサラダ プリン  生徒献立 				ごはん もやしのスープ ガイヤーン 炒めビーフン  万博献立 				ごはん すまし汁 鰯の野菜あんかけ みそポテト 				玄米入りごはん 塩麹入りみそ汁 豚肉のしょうが焼き 白菜の甘酢和え 富田林産のかぶを使います。 							
9	1年	2年	3年	10	1年	2年	3年	11	1年	2年	3年	12	1年	2年	3年	13	1年	2年	3年				
	○	○	○		○	○	○		○	○	○		○	○	○		○	○	○				
ピラフ ジュリエンスープ ミートボールのケチャップソース 米粉マカロニサラダ 				ごはん 鶏肉と豆腐の中華煮 鯖のつけ焼き コロコロ大根としょうがの和え物 				ごはん さつまいものみそ汁 豚肉のねぎ塩だれ ひじきの煮物 				コッパン ポトフ パリパリチキン 花野菜のサラダ 豆乳洋梨ケーキ 富田林産のブロッコリーを使います。 クリスマス献立 				玄米入りごはん もずくスープ ホキのピリ辛だれ 切干し大根のナムル 人参チップス 							
16	1年	2年	3年	第二中学校 生徒献立 3日 第二中学校2年生(75期生)が家庭科の授業で班ごとに考えてくれました。選考の結果、学校代表に選ばれた献立です。 献立のアピールポイント! 2群が牛乳しかなかったからデザートで2群を増やしてバランスを良くした。普段の給食で出ない食べ物を集めてみました。 ☆献立内容☆ カツカレー ごぼうサラダ プリン  人気メニューのカレーライスにとんかつをのせたカツカレーを考えてくれました。旬のごぼうを取り入れたサラダには、コーンなどのたくさんの種類の野菜を取り入れた献立です!!																			
あんかけうどん 豚肉のかり揚げ ゆず和え みかん 富田林産の赤かぶを使います。 冬至献立 																							
23	1年	2年	3年	万博献立 大阪・関西万博公式キャラクター ミヤクミヤク ©Expo 2025 タイ王国 4日 タイ王国は、東南アジアのほぼ中央に位置し、国境をラオスやミャンマー、カンボジア、マレーシアと隣接しているため周辺諸国の料理の影響を受け、辛味、酸味、甘味などを組み合わせた料理が多い国です。 ガイヤーン タイ語で、ガイが「鶏肉」、ヤーンは「焼く」という意味です。タイ東北部地方の代表的な料理で、コリアンダーという香辛料で鶏肉を漬け込み香ばしく焼いた料理です。 炒めビーフン 一見春雨にも見えますが、ビーフンの原料は米粉から作られています。もちっとした食感がある麺です。アジア圏を中心に炒め物、汁物や和え物にして食べられています。給食では、ビーフンと人参、にらを炒めます。 																みそポテト 5日 「みそポテト」は、20年ぶりとなる新たな一万円札に肖像が描かれた渋沢栄一の出身地の埼玉県郷土料理です。平地の少ない秩父地方では、古くから畑作が行われてきました。 収穫したじゃがいものうち小ぶりなものを囲炉裏で焼き、みそだれをぬって食べたのが「みそポテト」の始まりだと言われています。農作業の合間に「小昼飯(こぢゅうはん)」として食べられてきました。現在は、じゃがいもを蒸したり、揚げたりして親しまれています。じゃがいものホクホクとした食感に甘いみそが絡む「みそポテト」は、おやつやおかずにとさまざまな場面で登場しています。 給食では米粉とてんぷらで作った衣を付けて油でカラッと揚げます。給食初登場です。お楽しみに!   			
玄米入りごはん おでん たまご焼き 梅肉和え 豆乳蒸しパン 																							

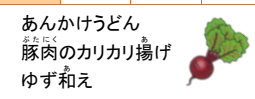
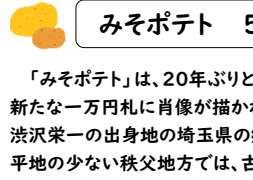
写真は献立のイメージですので、実際とは異なります。材料入荷の都合により、内容を多少変更することがあります。

令和6年12月

富田林市中学校給食献立表

金剛中学校

富田林市教育委員会
富田林市中学校給食会

月				火				水				木				金			
2	1年	2年	3年	3	1年	2年	3年	4	1年	2年	3年	5	1年	2年	3年	6	1年	2年	3年
	○	○	○		○	○	○		○	○	○		○	○	○		×	×	×
ごはん Wいものごまみそ煮 赤魚の照り焼き かぶの酢の物  富田林産のえびいも、かぶ、赤かぶを使います。				カツカレー ごぼうサラダ プリン  生徒献立				ごはん もやしのスープ ガイヤーン 炒めビーフン  万博献立				ごはん すまし汁 鰯の野菜あんかけ みそポテト 				ごはん 玄米入りごはん 塩麹入りみそ汁 豚肉のしょうが焼き 白菜の甘酢和え  富田林産のかぶを使います。			
9	1年	2年	3年	10	1年	2年	3年	11	1年	2年	3年	12	1年	2年	3年	13	1年	2年	3年
	○	○	○		○	○	○		○	○	○		○	○	○		○	○	○
ピラフ ジュリエンスープ ミートボールのケチャップソース 米粉マカロニサラダ 				ごはん 鶏肉と豆腐の中華煮 鯖のつけ焼き コロコロ大根としょうがの和え物 				ごはん さつまいものみそ汁 豚肉のねぎ塩だれ ひじきの煮物 				コッパン ポトフ パリパリチキン 花野菜のサラダ 豆乳洋梨ケーキ  クリスマス献立				ごはん 玄米入りごはん もずくスープ ホキのポリ辛だれ 切干し大根のナムル 人参チップス 			
16	1年	2年	3年	第二中学校 生徒献立 3日 第二中学校2年生(75期生)が家庭科の授業で班ごとに考えてくれました。選考の結果、学校代表に選ばれた献立です。 献立のアピールポイント! 2群が牛乳しかなかったからデザートで2群を増やしてバランスを良くした。普段の給食で出ない食べ物を集めてみました。 ☆献立内容☆ カツカレー ごぼうサラダ プリン  冬至献立 人気メニューのカレーライスにとんかつをのせたカツカレーを考えてくれました。旬のごぼうを取り入れたサラダには、コーンなどのたくさんの種類の野菜を取り入れた献立です!!															
あんかけうどん 豚肉のかり揚げ ゆず和え みかん  富田林産の赤かぶを使います。																			
23	1年	2年	3年	万博献立 タイ王国 4日 大阪・関西万博公式キャラクター ミャクミャク ©Expo 2025 タイ王国は、東南アジアのほぼ中央に位置し、国境をラオスやミャンマー、カンボジア、マレーシアと隣接しているため周辺諸国の料理の影響を受け、辛味、酸味、甘味などを組み合わせた料理が多い国です。 ガイヤーン タイ語で、ガイが「鶏肉」、ヤーンは「焼く」という意味です。タイ東北部地方の代表的な料理で、コリアンダーという香辛料で鶏肉を漬け込み香ばしく焼いた料理です。 炒めビーフン 一見春雨にも見えますが、ビーフンの原料は米粉から作られています。もちっとした食感がある麺です。アジア圏を中心に炒め物、汁物や和え物にして食べられています。給食では、ビーフンと人参、にらを炒めます。															
ごはん 玄米入りごはん おでん たまご焼き 梅肉和え 豆乳蒸しパン 				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、11月8日(金)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11月14日(木)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/SchoolLunch/ ★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															
				みそポテト 5日 「みそポテト」は、20年ぶりとなる新たな一万円札に肖像が描かれた渋沢栄一の出身地の埼玉県郷土料理です。平地の少ない秩父地方では、古くから畑作が行われてきました。 収穫したじゃがいものうち小ぶりなものを囲炉裏で焼き、みそだれをぬって食べたのが「みそポテト」の始まりだと言われています。農作業の合間に「小昼飯(こぢゅうはん)」として食べられてきました。現在は、じゃがいもを蒸したり、揚げたりして親しまれています。じゃがいものホクホクとした食感に甘いみそが絡む「みそポテト」は、おやつやおかずにとさまざまな場面で登場しています。 給食では米粉とてんぷらで作った衣を付けて油でカラッと揚げます。給食初登場です。お楽しみに! 															

写真は献立のイメージですので、実際とは異なります。材料入荷の都合により、内容を多少変更することがあります。