

令和7年3月

富田林市中学校給食献立表

こんだて

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

金剛中学校 生徒献立

4日

☆献立内容☆

ごはん
中華スープ
ぎょうざ
キュウリの浅づけ
大学いも



金剛中イメージキャラクター 金中丸



「バランスの良い献立を立てよう」という1年生の家庭科の授業で考案した献立です。選考の結果この献立が学校代表として選ばれました。

献立のアピールポイント!

- ・「君へも君まで」食材を全て入れられるようにしたこと。
- ・旬の食材を4つ入れたこと。
- ・旬の食材は、キャベツ、玉ねぎ、にんじん、ねぎ

玉ねぎ、人参、ねぎを使った中華スープ、キャベツを使ったぎょうざと旬の食材と人気のメニューを組み合わせました。



©Expo 2025

大阪・関西万博公式
キャラクター
ミャクミャク



万博献立 イタリア共和国

- 5B -

南ヨーロッパに位置しています。首都ローマにはバチカン市国があり、芸術作品や古代遺跡の数々も知られています。他の主要都市には、ルネサンス時代の傑作と建築が数多くあるフィレンツェ、トレビの泉、コロッセオ、真実の口などがあるローマ、運河の街ベネチア、ファッションの中心地ミラノなどがあります。

ミネストラスープ

イタリアでは、決まったレシピはなく、使う野菜など地方によって食材は異なります。パスタや米を入れる地域もあれば、レンズ豆やえんどう豆を入れる地域もあります。給食で登場する「ミネストローネ」もイタリアのスープのひとつです。

カチャトーラ

イタリア語で「狼師(りようし)」のという意味があります。狩りに出た狼師が森でとれるものを集めた料理とされています。イタリア全土で食べられていますが、イタリアのトスカナ州が発祥だと言われています。

マチュドニア

フルーツポンチのような様々な果物が入ったイタリアのデザートです。マチュドニアは洋酒を使い、大人向けに作られます。給食ではみなさんが美味しく食べられるようアルコール無しで提供しています。

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

○

○

○

7

1年

2年

3年

○

○

○

春色ご飯
厚揚げのみそ汁
鯖の照り焼き
辛し和え
ミニゼリー

ひな祭り献立



ごはん
中華スープ
ぎょうざ
キュウリの浅づけ
大学いも

生徒献立



コッペパン
ミネストラスープ
カチャトーラ
イタリアンサラダ
マチュドニア



ポークカレーライス
春キャベツのサラダ
人参チップス



ごはん
キムチチゲ
豚肉のねぎ塩だれ
海藻サラダ



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

○

○

×

ごはん
スープ煮
豚肉のオニオンソース
コーンサラダ



赤飯
おめでとうふ汁
鶏肉のから揚げ
菜の花の和え物
きな粉蒸しパン

富田林産の菜の花を使います。

卒業お祝い献立



ごはん
コンソメスープ
ホキのパジルソース
ポテトサラダ



炊き込みごはん
赤だし
焼き鳥
ちりめんじゃこの酢の物



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、
2月6日(木)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
2月13日(木) まで
※早めのチャージをお願いします。

17

1年

2年

3年

×

×

×

18

1年

2年

3年

×

×

×

19

1年

2年

3年

×

×

×

肉みそうどん
鯖の竜田揚げ
大根と昆布の甘酢漬け
みかん



ごはん
トックスープ
豚キムチ
春雨サラダ



玄米入りご飯
塩ちゃんこ
焼きししゃも
ひじきの和え物



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

21

1年

2年

3年

×

×

×

ごはん
塩糍入りみそ汁
豚肉のしょうが焼き
白菜の甘酢和え



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7年3月

富田林市中学校給食献立表

こんだて

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

金剛中学校 生徒献立

4日

☆献立内容☆

ごはん
中華スープ
ぎょうざ
キュウリの浅づけ
大学いも



金剛中イメージキャラクター 金中丸



「バランスの良い献立を立てよう」という1年生の家庭科の授業で考案した献立です。選考の結果この献立が学校代表として選ばれました。

献立のアピールポイント!

- ・「料理へも手まで」食材を全て入れられるようにしたこと。
- ・旬の食材を4つ入れたこと。
- ・旬の食材は、キャベツ、玉ねぎ、にんじん、ねぎ

玉ねぎ、人参、ねぎを使った中華スープ、キャベツを使ったぎょうざと旬の食材と人気のメニューを組み合わせました。



©Expo 2025

大阪・関西万博公式
キャラクター
ミャクミャク



万博献立 イタリア共和国

- 5B -

南ヨーロッパに位置しています。首都ローマにはバチカン市国があり、芸術作品や古代遺跡の数々も知られています。他の主要都市には、ルネサンス時代の傑作と建築が数多くあるフィレンツェ、トレビの泉、コロッセオ、真実の口などがあるローマ、運河の街ベネチア、ファッションの中心地ミラノなどがあります。

ミネストラスープ

イタリアでは、決まったレシピはなく、使う野菜など地方によって食材は異なります。パスタや米を入れる地域もあれば、レンズ豆やえんどう豆を入れる地域もあります。給食で登場する「ミネストローネ」もイタリアのスープのひとつです。

カチャトーラ

イタリア語で「狼師(りょうし)」のという意味があります。狩りに出た狼師が森でとれるものを集めた料理と言われている。イタリア全土で食べられていますが、イタリアのトスカナ州が発祥だと言われています。

マチュドニア

フルーツポンチのような様々な果物が入ったイタリアのデザートです。マチュドニアは洋酒を使い、大人向けに作られます。給食ではみなさんが美味しく食べられるようアルコール無しで提供します。

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

○

○

○

7

1年

2年

3年

○

○

○

春色ご飯
厚揚げのみそ汁
鰯の照り焼き
辛し和え
ミニゼリー

ひな祭り献立



ごはん
中華スープ
ぎょうざ
キュウリの浅づけ
大学いも

生徒献立



コッペパン
ミネストラスープ
カチャトーラ
イタリアンサラダ
マチュドニア



ポークカレーライス
春キャベツのサラダ
人参チップス



ごはん
キムチチゲ
豚肉のねぎ塩だれ
海藻サラダ



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

○

○

×

ごはん
スープ煮
豚肉のオニオンソース
コーンサラダ



赤飯
おめでとう汁
鶏肉のから揚げ
菜の花の和え物
きな粉蒸しパン

富田林産の菜の花を使います。

卒業お祝い献立



ごはん
コンソメスープ
ホキのバジルソース
ポテトサラダ



炊き込みごはん
赤だし
焼き鳥
ちりめんじゃこの酢の物



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、
2月6日(木)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
2月13日(木) まで
※早めのチャージをお願いします。

17

1年

2年

3年

×

×

×

18

1年

2年

3年

○

○

×

19

1年

2年

3年

○

○

×

肉みそうどん
鰯の竜揚げ
大根と昆布の甘酢漬
みかん



ごはん
トックスープ
豚キムチ
春雨サラダ



玄米入りご飯
塩ちゃんこ
焼きししゃも
ひじきの和え物



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

21

1年

2年

3年

○

○

×

ごはん
塩糍入りみそ汁
豚肉のしょうが焼き
白菜の甘酢和え



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7年3月

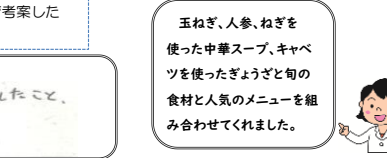
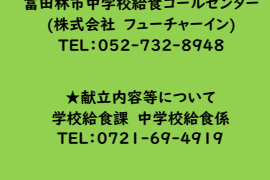
富田林市中学校給食献立表

こんだて

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			
金剛中学校 生徒献立 4日												万博献立 イタリア共和国 - 5B - ©Expo 2025 大阪・関西万博公式キャラクター ミャクミャク 				南ヨーロッパに位置しています。首都ローマにはバチカン市国があり、芸術作品や古代遺跡の数々も知られています。他の主要都市には、ルネサンス時代の傑作と建築が数多くあるフィレンツェ、トレビの泉、コロッセオ、真実の口などがあるローマ、運河の街ベネチア、ファッションの中心地ミラノなどがあります。			
☆献立内容☆ ごはん 中華スープ ぎょうざ キュウリの浅づけ 大学いも				「バランスの良い献立を立てよう」という1年生の家庭科の授業で考案した献立です。選考の結果この献立が学校代表として選ばれました。				ミネストラスープ イタリアでは、決まったレシピはなく、使う野菜など地方によって食材は異なります。パスタや米を入れる地域もあれば、レンズ豆やえんどう豆を入れる地域もあります。給食で登場する「ミネストローネ」もイタリアのスープのひとつです。				カチャトーラ イタリア語で「狼師(りようし)」のという意味があります。狩りに出た狼師が森でとれるもので集めた料理とされています。イタリア全土で食べられていますが、イタリアのトスカナ州が発祥だと言われています。				マチュドニア フルーツポンチのような様々な果物が入ったイタリアのデザートです。マチュドニアは洋酒を使い、大人向けに作られます。給食ではみなさんが美味しく食べられるようアルコール無しで提供しています。			
献立のアピールポイント! ・「料理〜も君まで」食材を全て入れられるようにしたこと。 ・旬の食材を4つ入れたこと。 ・旬の食材は、キャベツ、玉ねぎ、にんじん、ねぎ				玉ねぎ、人参、ねぎを使った中華スープ、キャベツを使ったぎょうざと旬の食材と人気のメニューを組み合わせました。															
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	7	1年	2年	3年
	○	○	○		○	○	○		○	○	×		○	○	○		○	○	×
春色ご飯 厚揚げのみそ汁 鰯の照り焼き 辛し和え ミニゼリー ひな祭り献立				ごはん 中華スープ ぎょうざ キュウリの浅づけ 大学いも 生徒献立				コツペパン ミネストラスープ カチャトーラ イタリアンサラダ マチュドニア 万博献立				ポークカレーライス 春キャベツのサラダ 人参チップス				ご飯 キムチチゲ 豚肉のねぎ塩だれ 海藻サラダ			
																			
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	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、 2月6日(木) 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 2月13日(木) まで ※早めのチャージをお願いします。			
ご飯 スープ煮 豚肉のオニオンソース コーンサラダ				赤飯 おめでとう汁 鶏肉のから揚げ 菜の花の和え物 きな粉蒸しパン 卒業お祝い献立				ご飯 コンソメスープ ホキのパジルソース ポテトサラダ				炊き込みご飯 赤だし 焼き鳥 ちりめんじゃこの酢の物							
																			
17	1年	2年	3年	18	1年	2年	3年	19	1年	2年	3年	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				21	1年	2年	3年
肉みそうどん 鯖の竜田揚げ 大根と昆布の甘酢漬け みかん				ご飯 トックススープ 豚キムチ 春雨サラダ				玄米入りご飯 塩ちゃんこ 焼きししゃも ひじきの和え物				ご飯 塩糍入りみそ汁 豚肉のしょうが焼き 白菜の甘酢和え							
																			

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7年3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			
金剛中学校 生徒献立 4日								万博献立 ©Expo 2025 大阪・関西万博公式キャラクター ミャクミャク イタリア共和国 - 5B - 南ヨーロッパに位置しています。首都ローマにはバチカン市国があり、芸術作品や古代遺跡の数々も知られています。他の主要都市には、ルネサンス時代の傑作と建築が数多くあるフィレンツェ、トレビの泉、コロッセオ、真実の口などがあるローマ、運河の街ベネチア、ファッションの中心地ミラノなどがあります。											
☆献立内容☆ ごはん 中華スープ ぎょうざ キュウリの浅づけ 大学いも 金剛中イメージキャラクター 金中丸				「バランスの良い献立を立てよう」という1年生の家庭科の授業で考案した献立です。選考の結果この献立が学校代表として選ばれました。 献立のアピールポイント! ・1週間も経たず「食材を全て入れられるようにした」と、旬の食材を4つ入れたこと。 ・旬の食材は、キャベツ、玉ねぎ、にんじん、ねぎ				玉ねぎ、人参、ねぎを使った中華スープ、キャベツを使ったぎょうざと旬の食材と人気のメニューを組み合わせられました。				ミネストラスープ イタリアでは、決まったレシピはなく、使う野菜など地方によって食材は異なります。パスタや米を入れる地域もあれば、レンズ豆やえんどう豆を入れる地域もあります。給食で登場する「ミネストローネ」もイタリアのスープのひとつです。 カチャトーラ イタリア語で「狼師(りようし)」のという意味があります。狩りに出た狼師が森でとれるものを集めた料理と言われている。イタリア全土で食べられていますが、イタリアのトスカナ州が発祥だと言われています。 マチュドニア フルーツポンチのような様々な果物が入ったイタリアのデザートです。マチュドニアは洋酒を使い、大人向けに作られます。給食ではみなさんが美味しく食べられるようアルコール無しで提供しています。							
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	7	1年	2年	3年
○	○	○		○	○	○		○	○	×		○	○	○		○	×	○	
春色ごはん 厚揚げのみそ汁 鯖の照り焼き 辛し和え ミニゼリー ひな祭り献立				ごはん 中華スープ ぎょうざ キュウリの浅づけ 大学いも 生徒献立				コッペパン ミネストラスープ カチャトーラ イタリアンサラダ マチュドニア 万博献立				ポークカレーライス 春キャベツのサラダ 人参チップス				ごはん キムチチゲ 豚肉のねぎ塩だれ 海藻サラダ			
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	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、2月6日(木)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2月13日(木) まで ※早めのチャージをお願いします。			
ごはん スープ煮 豚肉のオニオンソース コーンサラダ				赤飯 おめでとうふ汁 鶏肉のから揚げ 菜の花の和え物 きな粉蒸しパン 富田林産の菜の花を使います。 卒業お祝い献立				ごはん コンソメスープ ホキのパジルソース ポテトサラダ				炊き込みごはん 赤だし 焼き鳥 ちりめんじゃこの酢の物							
17	1年	2年	3年	18	1年	2年	3年	19	1年	2年	3年	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							
肉みそうどん 鯖の竜田揚げ 大根と昆布の甘酢漬け みかん				ごはん トックスープ 豚キムチ 春雨サラダ				玄米入りごはん 塩ちゃんこ 焼きししゃも ひじきの和え物				ごはん 塩糍入りみそ汁 豚肉のしょうが焼き 白菜の甘酢和え							

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7年3月

富田林市中学校給食献立表

こんだて

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																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																															
金剛中学校 生徒献立 4日 ☆献立内容☆ ごはん 中華スープ ぎょうざ キュウリの浅づけ 大学いも 「バランスの良い献立を立てよう」という1年生の家庭科の授業で考案した献立です。選考の結果この献立が学校代表として選ばれました。 献立のアピールポイント! ・1学年も学年まで「食材を全て入れられるようにしたこと、旬の食材を4つ入れたこと、旬の食材は、キャベツ、玉ねぎ、にんじん、ねぎ」 玉ねぎ、人参、ねぎを使った中華スープ、キャベツを使ったぎょうざと旬の食材と人気のメニューを組み合わせました。 万博献立 イタリア共和国 南ヨーロッパに位置しています。首都ローマにはバチカン市国があり、芸術作品や古代遺跡の数々も知られています。他の主要都市には、ルネサンス時代の傑作と建築が数多くあるフィレンツェ、トレビの泉、コロッセオ、真実の口などがあるローマ、運河の街ベネチア、ファッションの中心地ミラノなどがあります。 ミネストラスープ イタリアでは、決まったレシピはなく、使う野菜など地方によって食材は異なります。パスタや米を入れる地域もあれば、レンズ豆やえんどう豆を入れる地域もあります。給食で登場する「ミネストローネ」もイタリアのスープのひとつです。 カチャトーラ イタリア語で「狼師(りようし)」という意味があります。狩りに出た狼師が森でとれるものを集めた料理と言われている。イタリア全土で食べられていますが、イタリアのトスカナ州が発祥だと言われています。 マチュドニア フルーツポンチのような様々な果物が入ったイタリアのデザートです。マチュドニアは洋酒を使い、大人向けに作られます。給食ではみなさんが美味しく食べられるようアルコール無しで提供しています。																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																															
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				7				1年				2年				3年																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																			
○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○				○			

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7年3月

富田林市中学校給食献立表

こんだて

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							
金剛中学校 生徒献立 4日								万博献立 ©Expo 2025 大阪・関西万博公式キャラクター ミャクミャク 南ヨーロッパに位置しています。首都ローマにはバチカン市国があり、芸術作品や古代遺跡の数々も知られています。他の主要都市には、ルネサンス時代の傑作と建築が数多くあるフィレンツェ、トレビの泉、コロッセオ、真実の口などがあるローマ、運河の街ベネチア、ファッションの中心地ミラノなどがあります。				ミネストラスープ イタリアでは、決まったレシピはなく、使う野菜など地方によって食材は異なります。パスタや米を入れる地域もあれば、レンズ豆やえんどう豆を入れる地域もあります。給食で登場する「ミネストローネ」もイタリアのスープのひとつです。				カチャトーラ イタリア語で「狼師(りょうし)」のという意味があります。狩りに出た狼師が森でとれるものを集めた料理と言われています。イタリア全土で食べられていますが、イタリアのトスカナ州が発祥だと言われています。				マチュドニア フルーツポンチのような様々な果物が入ったイタリアのデザートです。マチュドニアは洋酒を使い、大人向けに作られます。給食ではみなさんが美味しく食べられるようアルコール無しで提供しています。			
☆献立内容☆ ごはん 中華スープ ぎょうざ キュウリの浅づけ 大学いも				「バランスの良い献立を立てよう」という1年生の家庭科の授業で考案した献立です。選考の結果この献立が学校代表として選ばれました。 献立のアピールポイント! ・1週間も経たず「食材を全て入れられるようにしたこと、旬の食材を4つ入れたこと、旬の食材は、キャベツ、玉ねぎ、にんじん、ねぎ」				玉ねぎ、人参、ねぎを使った中華スープ、キャベツを使ったぎょうざと旬の食材と人気のメニューを組み合わせました。															
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 ○ ○ ○				7 1年 2年 3年 ○ ○ ○							
春色ごはん 厚揚げのみそ汁 鯖の照り焼き 辛し和え ミニゼリー ひな祭り献立				ごはん 中華スープ ぎょうざ キュウリの浅づけ 大学いも 生徒献立				コッペパン ミネストラスープ カチャトーラ イタリアンサラダ マチュドニア 万博献立				ポークカレーライス 春キャベツのサラダ 人参チップス				ごはん キムチチゲ 豚肉のねぎ塩だれ 海藻サラダ							
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 × × ×				給食ウェブ予約期間は、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、2月6日(木)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2月13日(木)まで ※早めのチャージをお願いします。							
ごはん スープ煮 豚肉のオニオンソース コーンサラダ				赤飯 おめでとう汁 鶏肉のから揚げ 菜の花の和え物 きな粉蒸しパン 富田林産の菜の花を使います。 卒業お祝い献立				ごはん コンソメスープ ホキのパジルソース ポテトサラダ				炊き込みごはん 赤だし 焼き鳥 ちりめんじゃこの酢の物											
17 1年 2年 3年 ○ ○ ×				18 1年 2年 3年 ○ ○ ×				19 1年 2年 3年 ○ ○ ×				給食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				21 1年 2年 3年 × × ×							
肉みそうどん 鯖の竜田揚げ 大根と昆布の甘酢漬け みかん				ごはん トックスープ 豚キムチ 春雨サラダ				玄米入りごはん 塩ちゃんこ 焼きししゃも ひじきの和え物				ごはん 塩糍入りみそ汁 豚肉のしょうが焼き 白菜の甘酢和え											

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7年3月

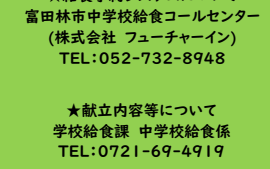
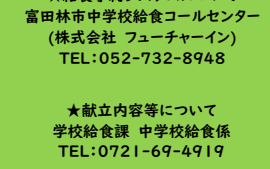
富田林市中学校給食献立表

こんだて

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							
金剛中学校 生徒献立 4日								 万博献立 イタリア共和国 - 5B - ©Expo 2025 大阪・関西万博公式キャラクター ミャクミャク  南ヨーロッパに位置しています。首都ローマにはバチカン市国があり、芸術作品や古代遺跡の数々も知られています。他の主要都市には、ルネサンス時代の傑作と建築が数多くあるフィレンツェ、トレビの泉、コロッセオ、真実の口などがあるローマ、運河の街ベネチア、ファッションの中心地ミラノなどがあります。															
☆献立内容☆ ごはん 中華スープ ぎょうざ キュウリの浅づけ 大学いも				「バランスの良い献立を立てよう」という1年生の家庭科の授業で考案した献立です。選考の結果この献立が学校代表として選ばれました。 献立のアピールポイント! ・1学年〜も学年まで「食材を全て入れられるようにしたことで、旬の食材を4つ入れたこと、旬の食材は、キャベツ、玉ねぎ、にんじん、ねぎ」				玉ねぎ、人参、ねぎを使った中華スープ、キャベツを使ったぎょうざと旬の食材と人気のメニューを組み合わせました。 				ミネストラスープ イタリアでは、決まったレシピはなく、使う野菜など地方によって食材は異なります。パスタや米を入れる地域もあれば、レンズ豆やえんどう豆を入れる地域もあります。給食で登場する「ミネストローネ」もイタリアのスープのひとつです。				カチャトーラ イタリア語で「狼師(りようし)」という意味があります。狩りに出た狼師が森でとれるもので集めた料理と言われています。イタリア全土で食べられていますが、イタリアのトスカナ州が発祥だと言われています。				マチュドニア フルーツポンチのような様々な果物が入ったイタリアのデザートです。マチュドニアは洋酒を使い、大人向けに作られます。給食ではみなさんが美味しく食べられるようアルコール無しで提供しています。			
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	7	1年	2年	3年				
	○	○	○		○	○	○		○	○	×		○	○	○		×	×	×				
春色ごはん 厚揚げのみそ汁 鰯の照り焼き 辛し和え ミニゼリー ひな祭り献立 				ごはん 中華スープ ぎょうざ キュウリの浅づけ 大学いも 生徒献立 				コッペパン ミネストラスープ カチャトーラ イタリアンサラダ マチュドニア 万博献立 				ポークカレーライス 春キャベツのサラダ 人参チップス 				ごはん キムチチゲ 豚肉のねぎ塩だれ 海藻サラダ 							
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	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、2月6日(木)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 2月13日(木) まで ※早めのチャージをお願いします。							
ごはん スープ煮 豚肉のオニオンソース コーンサラダ				赤飯 おめでとうふ汁 鶏肉のから揚げ 菜の花の和え物 きな粉蒸しパン 富田林産の菜の花を使います。 卒業お祝い献立 				ごはん コンソメスープ ホキのパジルソース ポテトサラダ				炊き込みごはん 赤だし 焼き鳥 ちりめんじゃこの酢の物 											
																							
肉みそうどん 鰯の竜田揚げ 大根と昆布の甘酢漬け みかん				ごはん トックスープ 豚キムチ 春雨サラダ				玄米入りごはん 塩ちゃんこ 焼きししゃも ひじきの和え物				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://fondabayashi.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											
17	1年	2年	3年	18	1年	2年	3年	19	1年	2年	3年	21	1年	2年	3年								
																							
肉みそうどん 鰯の竜田揚げ 大根と昆布の甘酢漬け みかん				ごはん トックスープ 豚キムチ 春雨サラダ				玄米入りごはん 塩ちゃんこ 焼きししゃも ひじきの和え物				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											
																							

令和7年3月

富田林市中学校給食献立表

こんだて

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

金剛中学校 生徒献立

4日

☆献立内容☆

ごはん
中華スープ
ぎょうざ
キュウリの浅づけ
大学いも



金剛中イメージキャラクター 金中丸



「バランスの良い献立を立てよう」という1年生の家庭科の授業で考案した献立です。選考の結果この献立が学校代表として選ばれました。

献立のアピールポイント!

- ・「1品」へも「2品」まで「食材を全て入れられるようにした」こと。
- ・「旬」の食材を4つ入れたこと。
- ・「旬」の食材は、キャベツ、玉ねぎ、にんじん、ねぎ

玉ねぎ、人参、ねぎを使った中華スープ、キャベツを使ったぎょうざと旬の食材と人気のメニューを組み合わせました。



©Expo 2025

大阪・関西万博公式
キャラクター
ミャクミャク



万博献立 イタリア共和国

- 5B -

南ヨーロッパに位置しています。首都ローマにはバチカン市国があり、芸術作品や古代遺跡の数々も知られています。他の主要都市には、ルネサンス時代の傑作と建築が数多くあるフィレンツェ、トレビの泉、コロッセオ、真実の口などがあるローマ、運河の街ベネチア、ファッションの中心地ミラノなどがあります。

ミネストラスープ

イタリアでは、決まったレシピはなく、使う野菜など地方によって食材は異なります。パスタや米を入れる地域もあれば、レンズ豆やえんどう豆を入れる地域もあります。給食で登場する「ミネストローネ」もイタリアのスープのひとつです。

カチャトーラ

イタリア語で「狼師(りようし)」のという意味があります。狩りに出た狼師が森でとれるもので集めた料理とされています。イタリア全土で食べられていますが、イタリアのトスカナ州が発祥だと言われています。

マチュドニア

フルーツポンチのような様々な果物が入ったイタリアのデザートです。マチュドニアは洋酒を使い、大人向けに作られます。給食ではみなさんが美味しく食べられるようアルコール無しで提供しています。

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

○

○

○

7

1年

2年

3年

○

○

○

春色ご飯
厚揚げのみそ汁
鰯の照り焼き
辛し和え
ミニゼリー

ひな祭り献立



ごはん
中華スープ
ぎょうざ
キュウリの浅づけ
大学いも

生徒献立



コッペパン
ミネストラスープ
カチャトーラ
イタリアンサラダ
マチュドニア



ポークカレーライス
春キャベツのサラダ
人参チップス



ごはん
キムチチゲ
豚肉のねぎ塩だれ
海藻サラダ



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

×

×

×

ごはん
スープ煮
豚肉のオニオンソース
コーンサラダ



赤飯
おめでとうふ汁
鶏肉のから揚げ
菜の花の和え物
きな粉蒸しパン

富田林産の菜の花を使います。

卒業お祝い献立



ごはん
コンソメスープ
ホキのパジルソース
ポテトサラダ



炊き込みごはん
赤だし
焼き鳥
ちりめんじゃこの酢の物



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、
2月6日(木)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
2月13日(木) まで
※早めのチャージをお願いします。

17

1年

2年

3年

×

×

×

18

1年

2年

3年

○

○

×

19

1年

2年

3年

○

○

×

肉みそうどん
鰯の竜揚げ
大根と昆布の甘酢漬け
みかん



ごはん
トックスープ
豚キムチ
春雨サラダ



玄米入りご飯
塩ちゃんこ
焼きししゃも
ひじきの和え物



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/](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

21

1年

2年

3年

×

×

×

ごはん
塩糀入りみそ汁
豚肉のしょうが焼き
白菜の甘酢和え



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。