

月				火				水				木				金			
<p>金剛中学校 生徒献立 4日</p> <p>☆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</p> <p>「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。</p> <p>献立のアピールポイント!</p> <ul style="list-style-type: none"> ・1品〜もろろまで「食材を全て入れる」ということ。 ・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 								<p>万博献立 イタリア共和国 -5B-</p> <p>©Expo 2025 大阪・関西万博公式キャラクター ミャクミャク</p> <p>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。</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p>ミネストラスープ</p> <p>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。</p> </div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p>カチャトーラ</p> <p>イタリア語で「猟師(りょうしゅ)の」という意味があります。狩りに出た猟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。</p> </div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p>マチュドニア</p> <p>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。</p> </div> </div>											
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 ○
<p>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</p> <p>ひな祭り献立</p>				<p>ごはん 中華スープ ぎょうざ キュウリの浅づけ 大学いも</p> <p>生徒献立</p>				<p>コッパン 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</p> <p>万博献立</p>				<p>ポークカレーライス 春キャベツのサラダ 人参チップス</p>				<p>ごはん キムチチゲ 豚肉のねぎ塩だれ 海藻サラダ</p>			
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 ×	<p>給食のウェブ予約期間は、毎月 5日～15日です。</p> <p>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。</p> <p>☆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。</p> <p>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。</p>			
<p>ごはん スープ煮 豚肉のオニオンソース コーンサラダ</p>				<p>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</p> <p>卒業お祝い献立</p> <p>富田林産の菜の花を使います。</p>				<p>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</p>				<p>炊き込みごはん 赤だし 焼き鳥 ちりめんじゃこの酢の物</p>							
17	1年 ×	2年 ×	3年 ×	18	1年 ×	2年 ×	3年 ×	19	1年 ×	2年 ×	3年 ×	<p>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。</p> <p>https://tondabayashi.futureinn-lunch.jp/SchoolLunch/</p> <p>★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 フェューチャーイン) TEL:052-732-8948</p> <p>★献立内容等について 学校給食課 中学校給食係 TEL:0721-69-4919</p>				21	1年 ×	2年 ×	3年 ×
<p>肉みそうどん 鯖の竜田揚げ 大根と昆布の甘酢漬 みかん</p>				<p>ごはん トックスープ 豚キムチ 春雨サラダ</p>				<p>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</p>				<p>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</p>							

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。