

月	火	水	木	金
---	---	---	---	---

入学・進級おめでとうございます 給食の予約方法 (詳細はマニュアルをご覧ください)

①お手元の払込用紙で事前に給食費をお支払い(チャージ)ください。
・お支払いから予約システムにチャージされるまで、時間がかかります。
・余裕をもったチャージをお願いします。

②献立表を参考にして給食を予約する日を決めてください。
・各中学校、学年ごとに給食を選択できる日が異なります。

③給食予約システムへアクセスし、給食を予約してください。
・チャージ残高が足りない状態で予約すると『仮予約』となり、予約期間中に追加チャージがない場合、予約は自動的にキャンセルされます。
★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



<https://tondabayashi.futureinn-lunch.jp/SchoolLunch/>

★献立内容等について
学校給食課 中学校給食係
TEL:0721-69-4919

葛城中学校 生徒献立 15日

葛城中学校の1年生(47期生)が家庭科の授業で考えてくれました。選考の結果、学校代表に選ばれた献立です。

☆献立内容☆
春の野菜ずし
しめじとわかめとうふのおすいもの
スナッペンとうと豚肉のレモン塩麹炒め
春キャベツと新たまねぎのカレーマヨサラダ
いちごのクレープ



初登場のカレー味のサラダやレモンと塩麹を使った炒め物が登場します。お楽しみに!

☆献立のポイント!
春が旬の食材をたくさん取り入れその時期にしか味わえないおいしさを楽める献立です。

葛城中イメージキャラクター 葛っぴー



食物アレルギーをお持ちの方へ

ウェブサイトにて各献立に使用している食材を掲載しておりますので、ご確認ください。ご予約下さい。

より詳しい食材情報を希望されるご家庭には成分表を確認していただくことができます。

また、原材料として使用していないにも関わらずアレルギー物質が微量に混入してしまう可能性(コンタミネーション)があります。

詳しくは中学校給食係までお問い合わせ下さい。

TEL 0721-69-4919

献立表は **新学年** を見てください。

献立表の見方

・日付の横に学年別に選択できる日を示しています。
「○」→その学年は給食があります。
「×」→その学年は給食はありません。

・献立全体が「×」で消されている日は全学年の給食がありません。

10	新1年	新2年	新3年
	○	○	○

ポークカレーライス
チキンサラダ
人参チップス



11	新1年	新2年	新3年
	○	○	○

ごはん
けんちん汁
秋刀魚の山椒焼き
酢の物



14	新1年	新2年	新3年
	○	○	○

ごはん
みそ汁
鱈の幽庵焼き
おかか和え
お祝いミニゼリー

入学・進級祝い献立



15	新1年	新2年	新3年
	○	○	○

春の野菜ずし
しめじとわかめとうふのおすいもの
スナッペンとうと豚肉のレモン塩麹炒め
春キャベツと新たまねぎのカレーマヨサラダ
いちごのクレープ

生徒献立

まぜて食べてね。



16	新1年	新2年	新3年
	○	○	○

ごはん
豚じゃが
焼きししゃも
辛し和え



17	新1年	新2年	新3年
	○	○	○

ごはん
麻婆豆腐
きょうざ
旨塩きゅうり

万博献立



18	新1年	新2年	新3年
	○	○	○

コッパン
ポトフ
ミートボールのカレーケチャップ
コーンサラダ
りんごジャム



21	新1年	新2年	新3年
	×	×	○

ごはん
わかめスープ
ホイコーロー
もやしサラダ



22	新1年	新2年	新3年
	×	×	×

新玉ねぎと油揚げの炊き込みごはん
なめこのみそ汁
赤魚のねぎ塩だれ
おひたし



23	新1年	新2年	新3年
	×	×	×

ごはん
鶏団子の中華煮
鯖のソース揚げ
切干し大根のナムル



24	新1年	新2年	新3年
	×	×	×

ごはん
ジュリエンスープ
鶏肉のバジルソース
米粉マカロニサラダ
ぶどうゼリー



25	新1年	新2年	新3年
	×	×	×

ごはん
すまし汁
豚肉のしょうゆ焼焼き
梅肉和え
みそポテト



28	新1年	新2年	新3年
	○	○	○

セルフチャージハン
中華スープ
ホキのチリソース

まぜて食べてね。



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、**3月7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 3月13日(木) まで
※早めのチャージをお願いします。

30	新1年	新2年	新3年
	○	○	○

ごはん
野菜スープ
米粉のチキンカツ
ひじきサラダ
豆乳ヨーグルト和え



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

中華人民共和国 - 17日 -

中国は日本の約26倍もの広大な面積があり東西南北に分かれて中国四大料理があります。気温が高く雨が多い西部の四川料理には、麻婆豆腐、えびのチリソースがあり香辛料を多く使った辛い料理が多いです。東部で発展した上海料理は魚介類を豊富に使った料理が多く、かに玉などがあります。南部の広東料理はあっさりとした味が特徴で、シューマイやワンタン麺は広東料理の1つです。北部の北京料理は、寒いので濃い味付けが特徴で都市の名前が付いている北京ダックやジャージャー麺が有名です。広い中国では、場所によって料理の種類も味付けも様々です。

麻婆豆腐
きょうざ

麻婆豆腐は、ひき肉とトウバンジャンを炒め、鶏がらスープを入れ豆腐を煮て、てんぷんでとろ味をつけた料理です。給食では、食べやすいように信州みそとハ丁目が入っています。

きょうざは、漢字で書くと「餃子」と書きます。皮は、小麦粉から作ります。具は肉や野菜などで作り餡を皮で包みます。調理方法は、茹でる・焼く・蒸す・揚げがあります。給食のきょうざは具に味がついてるのでタレがなくもおいしく食べられます。

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。