

月

火

水

木

金

葛城学校 生徒献立
11日

葛城中学校の1年生(48期生)が家庭科の授業で給食の献立を考えました。
選考の結果、学校代表に選ばれた献立です。

☆献立内容☆
炊き込みご飯
大根のみそ汁
秋刀魚の塩焼き
きんぴらごぼう
さつまいもの大学芋

献立のアピールポイント!
秋の食べ物をたくさんとり入れて
栄養がたっぷりある和食で
よかったです!

葛城中イメージキャラクター 葛っぴー

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|--|----|----|----|----|---|----|----|----|---|--|----|----|----|---|--|----|----|---------------------------------------|----|---|----|----|---|----|----|----|---|--|--|--|--|
| 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7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(火) まで ※早めのチャージをお願いします。 | | | | | 4 | 1年 | 2年 | 3年 | かむことは 健康の原点！ 7日の献立には、 かみごたえのある食品や 歯を丈夫にするミネラルが含まれる食品を たくさん使います。 しっかりかんで 脳をしっかりはたらかせましょう。 | | | | | 6 | 1年 | 2年 | 3年 | ごはん 春雨スープ 肉団子の酢豚風 マーラーカオ | | | | | 7 | 1年 | 2年 | 3年 | わかめごはん 沢煮桜 鰯カリカリフライ 切干し大根の和え物 金時豆の甘煮 いい歯の日献立 | | | | |
| 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 | 14 | 1年 | 2年 | 3年 | ごはん トックスープ 富田林産の えび芋を使います。 豚キムチ 2種いものねぎ旨焼き | | | | | | | | | | | |
| オリーブパン コーンポタージュ スパイシーチキン マセドアンサラダ 富田林産のきゅうり、 かぶを使います。 ミートディップ | | | | | 炊き込みごはん 大根のみそ汁 秋刀魚の塩焼き 富田林産の あじまるみ大根を 使います。 きんぴらごぼう さつまいもの大学芋 生徒献立 | | | | | ごはん 八宝菜 焼きぎょうざ 富田林産の きゅうりを使います。 やみつききゅうり | | | | | ごはん けんちん汁 赤魚の塩焼 香味和え みたらし団子 | | | | | ごはん トックスープ 富田林産の えび芋を使います。 豚キムチ 2種いものねぎ旨焼き | | | | | | | | | | | |
| ※(土) | 1年 | 2年 | 3年 | 18 | 1年 | 2年 | 3年 | 19 | 1年 | 2年 | 3年 | 20 | 1年 | 2年 | 3年 | 21 | 1年 | 2年 | 3年 | ごはん すまし汁 豚肉の生姜焼き おろし和え 富田林産の えび芋を使います。 えび芋の煮ころがし | | | | | | | | | | | |
| ごはん 姫路おでん 焼きししゃも ごま和え 富田林産の あじまるみ大根を 使います。 土曜参観 | | | | | キーマカレー 花野菜とじゃこのマリネ ガーリックポテト | | | | | ごはん 豚汁 鯖のもみじ焼き 白菜のおひたし | | | | | ごはん かぶのポトフ チキンナゲット オニオンドレッシングサラダ フルーツゼリー | | | | | ごはん すまし汁 豚肉の生姜焼き おろし和え 富田林産の えび芋を使います。 えび芋の煮ころがし | | | | | | | | | | | |
| 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 | | | | | 25 | 1年 | 2年 | 3年 | ごはん ポークビーンズ ツナマヨポテト カラフルサラダ | | | | | 給食味めぐり 大阪府 -4日- 大阪府は、政治の中心が大坂から江戸へ移った江戸時代以降も、大坂城や城下町の 整備で発達した陸海交通により経済の一大拠点であり続けています。 食材が全国各地から集まり商人たちに売りさばかれて、また全国へと送られたので 「天下の台所」とよばれました。 食べ物を大切に無駄を出さず、捨てない「始末の精神」が料理に息づいています。 育まれた豊かな食文化により、「食い倒れのまち」ともいわれます。 粉もん文化（お好み焼き、たこ焼きなど）や、だしを重視する食文化が特徴です。 きつねうどん 粉もん文化とだし文化の両方をシンプルに味わえる大人気の麺料理です。 ミンチカツ 串カツは、早い・安い・うまいがそろった大阪生まれの料理です。給食は、串なしのミンチカツです。 ぶどう(今回はゼリー) 昭和初期には生産量が全国1位になったこともあります。柏原市や羽曳野市で多く栽培されています。 | | | | | 28 | 1年 | 2年 | 3年 | ごはん 田舎汁 鶏肉の大葉炒め ごま塩きゅうり ひじきふりかけ 富田林産の きゅうりを使います。 | | | | | | | | |

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。