令和3年12月

富田林市中学校給食献立表

富田林市教育委員会
富田林市中学校給食会

月	火	水	木	金
		1	2	3
		ご飯　中華スープ テジプルコギ　ナムル マーラーカオ	カレーライス ツナのマリネ 野菜チップス	ご飯　八宝菜 鰯のきのこあん 花野菜の中華和え
6	7	8	9	10
ご飯　コンソメスープ グリルチキントマトソース ポテトのソテー　いちごプリン	ご飯　すまし汁 秋刀魚のかば焼き おかか和え　大学芋	ラーメン　みかん 鶏肉のから揚げ 中華サラダ	かやくご飯　船場汁 豚肉の塩糀　米粉たこ焼き 大阪しろなの和え物	ご飯　キムチチゲ 肉団子の甘酢あん 春雨サラダ
13	14	15	16	17
ご飯　豚汁 焼き鳥　きんぴらごぼう りんごのナタ・デ・ココフルーツ	ご飯　ポトフ 豚肉のハニーマスタード イタリアンサラダ	赤飯 えびいもと白菜の卵とじ 焼きししゃも　梅肉和え	玄米入りご飯　三色サラダ 厚揚げと大根の中華煮 豚肉とにらの塩炒め	うずまきパン　豆乳スープ ささ身のパプリカ焼き ドレッシングサラダ　みかんのブラウニー

第二中学校　生徒献立
13日

「バランスの良い献立を立てよう」という2年生の家庭科の授業で考案した献立です。今回は、タブレットを使って考えました。投票の結果この献立が学校代表として選ばれました。

☆献立内容☆
ご飯／豚汁
焼き鳥／きんぴらごぼう
りんごのナタ・デ・ココフルーツ

献立のテーマ
みんな好きだよね？
アピール
みんなが好きそうなものを集めました。
おいしそうで、食べたいでしょ？
見たらおなかがすきますよ。
感想
選ぶの楽しかった。

第二中学校イメージキャラクター
二中ぼうや

寒い冬に体があたたまる豚汁、主菜の焼き鳥と副菜には食物繊維が豊富なごぼうを使ったきんぴらを合わせてくれました。ご飯が進みますね。デザートには、人気のナタ・デ・ココフルーツがついたみんなが好きな献立ですね。

23	1年	2年	3年

ご飯　おでん
鰆の幽庵焼き　お浸し
みかんゼリー

24	終業式

中学校給食についてのアンケートページのウェブサイトを開設しています。お気軽にみなさまのご意見をお聞かせください。

URL
https://www.city.tondabayashi.lg.jp/ques/questionnaire.php?openid=24

富田林で採れた作物を使います。

17日　みかん

11月にも登場した東篠地区のみかんです。外皮をむいて小房に分け、砂糖と煮詰めてジャムを作ります。この手作りジャムをブラウニーにトッピングして焼きます。ブラウニーはクッキーとケーキのようなココア味の焼き菓子です。みかんジャムの風味が口の中いっぱい感じられます。

15日　えびいも

富田林の特産品のえびいもは、里芋の一種で、縞模様と形がえびに似ている事からそう呼ばれています。ねっとりとした食感とうまみがあり、煮崩れしにくいため、煮物に最適です。今回は、白菜と卵とじにします。

12/9　給食味めぐり　大阪府

船場汁は、大阪の問屋街である船場（町人文化の中心となった地域）で忙しい商人に親しまれた料理です。塩鯖と大根を煮込んで作る具沢山の汁物で、鯖の旨味がしっかり溶け出した汁は、深いこくとあっさりした後味です。

なにわ伝統野菜の大阪しろなを使った和え物と粉物の代表、たこ焼きが登場します。今回のたこ焼きの生地は小麦粉ではなく米粉を使用したものでもちもちとした食感です。

大阪しろな

☆学校給食課では、給食の献立や給食用物資の産地などの給食関係の情報をホームページに掲載しています。
〔富田林市ウェブサイト（https://www.city.tondabayashi.lg.jp/）〕