

月				火				水				木				金			
1	1年	2年	3年	2	1年	2年	3年	喜志中学校 生徒献立 9日				家庭科の授業で喜志中学校の42期生が1年生のときに考えた献立です。投票の結果この献立が学校代表として選ばれました。				カラー献立表や使用食材の詳細、産地などについては、富田林市ウェブサイト(https://www.city.tondabayashi.lg.jp/)からご覧いただけます。			
ご飯 新じゃがいものそぼろ煮 ほっけの一夜干し 塩ポン酢和え ひじきのふりかけ 				ちらし寿司 若竹汁 豚肉のしょうが焼き 辛し和え 柏餅 端午の節句献立 				献立のアピールポイント! 人気の高い料理をいれました。季節に合った旬の野菜や果物をたくさん使いました。ホトトギスのホトトギスしょうゆを入れた和風、ぼくしした。				☆献立内容☆ カレーうどん 鶏肉のから揚げ 和風のポテトサラダ いちごムース 				★献立内容等について 学校給食課 中学校給食係 TEL:0721-69-4919			
8	1年	2年	3年	9	1年	2年	3年	10	1年	2年	3年	11	1年	2年	3年	12	1年	2年	3年
玄米入りご飯 さつまいも汁 豚肉の塩麩焼き 切干し大根の煮物 				カレーうどん 鶏肉のから揚げ 和風のポテトサラダ いちごムース 生徒献立 				えんどうご飯 すまし汁 鯖のねぎみそ焼き 酢の物 みかん 				ご飯 もずくスープ 焼きぎょうざ キャベツの中華サラダ ナタ・デ・ココ&ぶどうゼリー 				しょうがご飯 ぐる煮 鯉のにならしょうゆ ゆず和え 			
15	1年	2年	3年	16	1年	2年	3年	17	1年	2年	3年	18	1年	2年	3年	19	1年	2年	3年
ご飯 麻婆豆腐 焼きししゃも パンサンスー 甘夏みかん 				オリーブパン マカロニスープ ポークハニーマスタード レタスのサラダ りんごジャム 				玄米入りご飯 豚汁 鱈の野菜あんかけ 大根と昆布の甘酢漬け 				 ご飯 八宝菜 焼きいか ごま塩きゅうり マーラーカオ  				 ご飯 ポトフ 鰯のトマトソース 海藻サラダ  			
22	1年	2年	3年	23	1年	2年	3年	24	1年	2年	3年	25	1年	2年	3年	26	1年	2年	3年
ご飯 トックスープ タッカルビ ガーリックポテト 				ご飯 沢煮椀 鱈の彩り焼き お浸し もずくのり のせて食べてね。 				カレーライス 春キャベツのマリネ 白桃ゼリー 				ご飯 たまごの中華スープ 肉団子の甘酢あん ナムル 				ご飯 ミネストローネ 豚肉のオニオンソース イタリアンサラダ 			
29	1年	2年	3年	30	1年	2年	3年	31	1年	2年	3年	給食ウェブ予約期間は、毎月 5日~15日 です。				給食ウェブ予約について			
ご飯 ウィンナーのスープ 鱈のカレーチーズ焼き カラフルサラダ ヨーグルト 				玄米入りご飯 豚じゃが 鶏肉のおろしだれ 梅肉和え 				鶏ごぼうピラフ コンソメスープ 白身魚のカリカリ揚げ 枝豆サラダ 	☆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4月13日(木)まで ※早めのチャージをお願いします。				☆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						

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。