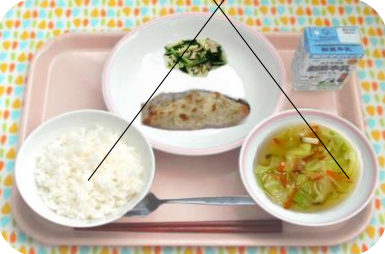
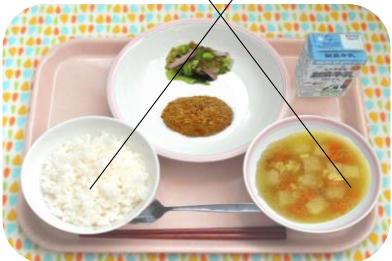


令和5年10月				富田林市中学校給食献立表				葛城中学校				富田林市教育委員会 富田林市中学校給食会							
月				火				水				木				金			
2	1年	2年	3年	10/16	給食味めぐり 香川県			5	1年	2年	3年	6	1年	2年	3年				
	○	○	○						○	○	○								
ご飯 麻婆豆腐 春巻き 中華もやし				香川県は四国地方に位置し、日本で最も面積が狭い県です。北部は瀬戸内海に面しており、晴天の日が多く雨量が少ないのが特徴です。香川県といえば、うどんが有名です。給食で登場する「しっぽくうどん」の紹介は裏面にあるので読んでみてください。				ご飯 ミネストローネ 鱈のバジルソース レタスのサラダ				玄米入りご飯 塩ちゃんこ 豚肉のカリカリ揚げ ごま和え							
				鰯の三杯 瀬戸内海では夏から秋にかけて小鰯がとれるようになります。焼いた鰯を酢につけることで骨を柔らかくし、丸ごと食べられるようにと考えられた郷土料理です。給食では酢につける時間が短いため、鰯のフィレを使用して作ります。															
給食のウェブ予約期間は、 毎月 5日～15日 です。				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
なお、マークシートでの 予約の締め切りは、 9月11日(月)です。					○	○	○		○	○	○		○	×	×		×		
☆10月分から3月分でご利用 いただける、30食分の給食費が 無料でチャージされますので、 今回は追加でチャージして いただく必要はありません。				ご飯 ポトフ 鶏肉のトマトソース ほうれん草とキャベツのソテー ブルーベリーゼリー 目の愛護デー献立				玄米入りご飯 けんちん汁 ホキのきのこあん れんこんの酢のもの くるみもち				ご飯 マカロニスープ コーンコロケ ドレッシングサラダ				ご飯 かきたまスープ ホイコーロー 春雨サラダ			
																			
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	20	1年	2年	3年
	○	○	○		○	○	○		○	○	×		×	×	×		×	×	
しっぽくうどん 鰯の三杯 お浸し たくあんのきんぴら				ご飯 トックスープ 豚キムチ おさつスティック 富田林産のさつまいもを使います。				米粉のカレーライス ブロッコリーのマリネ ぶどうゼリー				ご飯 田舎汁 鶏肉のから揚げ おかか和え				ご飯 コンソメスープ 鮭のポテト焼き 米粉マカロニサラダ			
																			
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	27	1年	2年	3年
	○	○	○		○	○	○		○	○	○		×	○	○		○		
ご飯 春雨スープ ささみのチリソース パンサンデー				わかめご飯 なめこのみそ汁 鯖のねぎ塩だれ 豆腐の和え物				ご飯 フランクフルトのスープ パリパリチキン カラフルサラダ いちじくのケーキ 富田林産のいちじくを使います。				ご飯 厚揚げの中華煮 焼きいか やみつききゅうり				玄米入りご飯 里いものおすまし 鰯のかば焼き 辛し和え 月見団子 十三夜献立			
																			
30	1年	2年	3年	31	1年	2年	3年	地場産食材 今月は「さつまいも」と「いちじく」が富田林産の食材です。サバーファームで作られたものを使用します。 地元の食材は新鮮なものが手に入り、食材の輸送距離が短く、地球環境にも優しいです。											
	○	○	○		○	○	○												
玄米入りご飯 磯煮 鶏肉の照り焼き かんきつ和え				ランチパン かぼちゃのポタージュ 豚肉のオニオンソース キャベツのサラダ りんごジャム ハロウィン献立				17日 「おさつスティック」 さつまいもをスティック状に切って焼いた後、甘く煮つめたタレとからめます。				25日 「いちじくのケーキ」 いちじくを2cm角に切り、皮ごと砂糖と煮詰めます。ジャム状になったら生地に混ぜ、上からも少し乗せて焼きます。				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 フェューチャーイン) TEL:052-732-8948 ★献立内容等について 学校給食課 中学校給食係			
																			

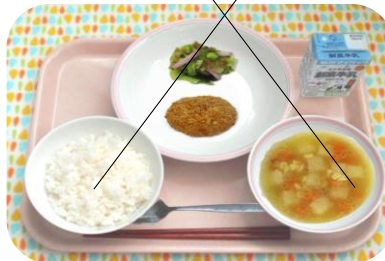
写真は献立のイメージですので、実際とは異なります。材料入荷の都合により、内容を多少変更することがあります。
カラー献立表や使用食材の詳細、産地などについては、富田林市ウェブサイト(<https://www.city.tondabayashi.lg.jp/>)からご覧いただけます。

令和5年10月				富田林市中学校給食献立表				明治池中学校				富田林市教育委員会 富田林市中学校給食会											
月				火				水				木				金							
2	1年	2年	3年	10/16 給食味めぐり 香川県 香川県は四国地方に位置し、日本で最も面積が狭い県です。北部は瀬戸内海に面しており、晴天の日が多く雨量が少ないのが特徴です。香川県といえば、うどんが有名です。給食で登場する「しっぽくうどん」の紹介は裏面にあるので読んでみてください。 鰯の三杯 瀬戸内海では夏から秋にかけて小鰯がとれるようになります。焼いた鰯を酢につけることで骨を柔らかくし、丸ごと食べられるようにと考えられた郷土料理です。給食では酢につける時間が短いため、鰯のフィレを使用して作ります。 たくあんのきんぴら 古漬けたくあんで余すことなく食べられるよう塩抜きし、油で炒めて作られたものです。				5	1年	2年	3年	5 ごはん ミネストローネ 鱈のバジルソース レタスのサラダ 				6	1年	2年	3年	6 げんまい い はん 玄米入りごはん しお 塩ちゃんこ ふたにく 豚肉のカリカリ揚げ あ ごま和え 			
	○	○	○						○	○	○						○						
ごはん 麻婆豆腐 春巻き 中華もやし 																							
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、9月11日(月)です。 ☆10月分から3月分でご利用いただける、30食分の給食費が無料でチャージされますので、今回は追加でチャージしていただく必要はありません。				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				
				○	○	○	○	○	○	×	×	×	×	×	×								
ごはん ポトフ 鶏肉のトマトソース ほうれん草とキャベツのソテー ブルーベリーゼリー 目の愛護デー献立 				げんまい い はん 玄米入りごはん けんちん汁 ホキのきのこあん れんこんの酢のもの くるみもち 				ごはん マカロニスープ コーンコロケ ドレッシングサラダ 				ごはん かきたまスープ ホイコーロー 春雨サラダ 											
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	20	1年	2年	3年				
○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○					
しっぽくうどん 給食味めぐり 香川県 あじ 鰯の三杯 お浸し たくあんのきんぴら 				ごはん トックスープ 豚キムチ おさつスティック 富田林産のさつまいもを使います。 				こめ こ 米粉のカレーライス ブロッコリーのマリネ ぶどうゼリー 				ごはん い な か 田舎汁 鶏肉のから揚げ おかか和え 				ごはん コンソメスープ 鮭のポテト焼き こめ こ 米粉マカロニサラダ 							
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	27	1年	2年	3年				
○	○	○	○	○	○	○	×	○	○	○	×	○	○	○	×	○	○	○	×				
ごはん 春雨スープ ささみのチリソース パンサンスー 				ごはん わかめごはん なめこのみそ汁 さば 鯖のねぎ塩だれ 豆腐の和え物 				ごはん フランクフルトのスープ パリパリチキン カラフルサラダ 富田林産のいちじくを使います。 いちじくのケーキ 				ごはん 厚揚げの中華煮 焼きいか やみつききゅうり 				げんまい い はん 玄米入りごはん さと 里いものおすまし いわし 鰯のかば焼き から 辛し和え つき み 月見団子 十三夜献立 							
30	1年	2年	3年	31	1年	2年	3年	地場産食材 今月は「さつまいも」と「いちじく」が富田林産の食材です。サバーファームで作られたものを使用します。地元の食材は新鮮なものが手に入り、食材の輸送距離が短く、地球環境にも優しいです。 17日 「おさつスティック」 さつまいもをスティック状に切って焼いた後、甘く煮つめたタレとからめます。 25日 「いちじくのケーキ」 いちじくを2cm角に切り、皮ごと砂糖と煮詰めます。ジャム状になったら生地混ぜ、上からも少し乗せて焼きます。				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											
げんまい い はん 玄米入りごはん い そ に 磯煮 鶏肉の照り焼き かんきつ和え 				ランチパン かぼちゃのポタージュ 豚肉のオニオンソース キャベツのサラダ りんごジャム ハロウィン献立 																			

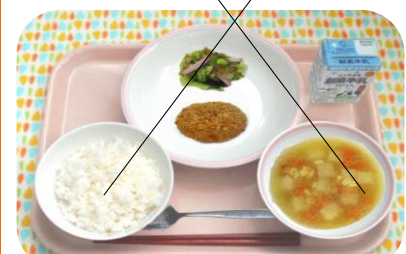
写真は献立のイメージですので、実際とは異なります。材料入荷の都合により、内容を多少変更することがあります。
カラー献立表や使用食材の詳細、産地などについては、富田林市ウェブサイト(<https://www.city.tondabayashi.lg.jp/>)からご覧いただけます。

令和5年10月				富田林市中学校給食献立表				第三中学校				富田林市教育委員会 富田林市中学校給食会											
月				火				水				木				金							
2	1年	2年	3年	10/16 給食味めぐり 香川県 香川県は四国地方に位置し、日本で最も面積が狭い県です。北部は瀬戸内海に面しており、晴天の日が多く雨量が少ないのが特徴です。香川県といえば、うどんが有名です。給食で登場する「しっぽくうどん」の紹介は裏面にあるので読んでみてください。 鰯の三杯 瀬戸内海では夏から秋にかけて小鰯がとれるようになります。焼いた鰯を酢につけることで骨を柔らかくし、丸ごと食べられるようにと考えられた郷土料理です。給食では酢につける時間が短いため、鰯のフィレを使用して作ります。 たくあんのきんぴら 古漬けたくあんで余すことなく食べられるよう塩抜きし、油で炒めて作られたものです。				5	1年	2年	3年	5 ご飯 ミネストローネ 鱈のバジルソース レタスのサラダ				6	1年	2年	3年	6 玄米入りご飯 塩ちゃんこ 豚肉のカリカリ揚げ ごま和え			
	○	○	○						○	○	○						○						
ご飯 麻婆豆腐 春巻き 中華もやし				10				11				12				13							
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、 9月11日(月)です。 ☆10月分から3月分でご利用 いただける、30食分の給食費が 無料でチャージされますので、 今回は追加でチャージして いただく必要はありません。				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				
					○	○	○		○	○	○		○	×	○		○	○					
				ご飯 ポトフ 鶏肉のトマトソース ほうれん草とキャベツのソテー ブルーベリーゼリー 目の愛護デー献立				玄米入りご飯 けんちん汁 ホキのきのこあん れんこんの酢のもの くるみもち				ご飯 マカロニスープ コーンコロケ ドレッシングサラダ				ご飯 かきたまスープ ホイコーロー 春雨サラダ							
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	20	1年	2年	3年				
○				○				○				×				×							
しっぽくうどん 鰯の三杯 お浸し たくあんのきんぴら 給食味めぐり 香川県				ご飯 トックスープ 豚キムチ おさつスティック 富田林産のさつまいもを使います。				米粉のカレーライス ブロッコリーのマリネ ぶどうゼリー				ご飯 田舎汁 鶏肉のから揚げ おかか和え				ご飯 コンソメスープ 鮭のポテト焼き 米粉マカロニサラダ							
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	27	1年	2年	3年				
○				○				○				○				○							
ご飯 春雨スープ ささみのチリソース パンサンデー				わかめご飯 なめこのみそ汁 鯖のねぎ塩だれ 豆腐の和え物				ご飯 フランクフルトのスープ パリパリチキン カラフルサラダ いちじくのケーキ 富田林産のいちじくを使います。				ご飯 厚揚げの中華煮 焼きいか やみつききゅうり				玄米入りご飯 里いものおすまし 鰯のかば焼き 辛し和え 月見団子 十三夜献立							
30	1年	2年	3年	31	1年	2年	3年	地場産食材 今月は「さつまいも」と「いちじく」が富田林産の食材です。サバーファームで作られたものを使用します。地元の食材は新鮮なものが手に入り、食材の輸送距離が短く、地球環境にも優しいです。 17日 「おさつスティック」 さつまいもをスティック状に切って焼いた後、甘く煮つめたタレとからめます。 25日 「いちじくのケーキ」 いちじくを2cm角に切り、皮ごと砂糖と煮詰めます。ジャム状になったら生地混ぜ、上からも少し乗せて焼きます。				30	1年	2年	3年	31	1年	2年	3年	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 フェューチャーイン) TEL:052-732-8948 ★献立内容等について 学校給食課 中学校給食係			
玄米入りご飯 磯煮 鶏肉の照り焼き かんきつ和え																							
ランチパン かぼちゃのポタージュ 豚肉のオニオンソース キャベツのサラダ りんごジャム ハロウィン献立																							

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。
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。

令和5年10月				富田林市中学校給食献立表				喜志中学校				富田林市教育委員会 富田林市中学校給食会												
月				火				水				木				金								
2	1年	2年	3年	10/16	給食味めぐり 香川県			5	1年	2年	3年	6	1年	2年	3年									
	○	○	○						○	○	○													
ご飯 麻婆豆腐 春巻き 中華もやし				香川県は四国地方に位置し、日本で最も面積が狭い県です。北部は瀬戸内海に面しており、晴天の日が多く雨量が少ないのが特徴です。香川県といえば、うどんが有名です。給食で登場する「しっぽくうどん」の紹介は裏面にあるので読んでみてください。				ご飯 ミネストローネ 鱈のバジルソース レタスのサラダ				玄米入りご飯 塩ちゃんこ 豚肉のカリカリ揚げ ごま和え												
				鰯の三杯 瀬戸内海では夏から秋にかけて小鰯がとれるようになります。焼いた鰯を酢につけることで骨を柔らかくし、丸ごと食べられるようにと考えられた郷土料理です。給食では酢につける時間が短いため、鰯のフィレを使用して作ります。																				
給食のウェブ予約期間は、 毎月 5日～15日 です。				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					
なお、マークシートでの 予約の締め切りは、 9月11日(月)です。					○	○	○	○	○	○	×	×	×	×	×	×								
☆10月分から3月分でご利用 いただける、30食分の給食費が 無料でチャージされますので、 今回は追加でチャージして いただく必要はありません。				ご飯 ポトフ 鶏肉のトマトソース ほうれん草とキャベツのソテー ブルーベリーゼリー 目の愛護デー献立				玄米入りご飯 けんちん汁 ホキのきのこあん れんこんの酢のもの くるみもち				ご飯 マカロニスープ コーンコロケ ドレッシングサラダ				ご飯 かきたまスープ ホイコーロー 春雨サラダ								
																								
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	20	1年	2年	3年					
○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○						
しっぽくうどん 鰯の三杯 お浸し たくあんのきんぴら				ご飯 トックスープ 豚キムチ おさつスティック 富田林産の さつまいもを 使います。				米粉のカレーライス ブロッコリーのマリネ ぶどうゼリー				ご飯 田舎汁 鶏肉のから揚げ おかか和え				ご飯 コンソメスープ 鮭のポテト焼き 米粉マカロニサラダ								
																								
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	27	1年	2年	3年					
○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○						
ご飯 春雨スープ ささみのチリソース パンサンデー				わかめご飯 なめこのみそ汁 鯖のねぎ塩だれ 豆腐の和え物				ご飯 フランクフルトのスープ パリパリチキン カラフルサラダ いちじくのケーキ 富田林産の いちじくを 使います。				ご飯 厚揚げの中華煮 焼きいか やみつききゅうり				玄米入りご飯 里いものおすまし 鰯のかば焼き 辛し和え 月見団子 十三夜献立								
																								
30	1年	2年	3年	31	1年	2年	3年	地場産食材								給食のウェブ予約について								
玄米入りご飯 磯煮 鶏肉の照り焼き かんきつ和え				ランチパン かぼちゃのポタージュ 豚肉のオニオンソース キャベツのサラダ りんごジャム ハロウィン献立				今月は「さつまいも」と「いちじく」が富田林産の食材です。サバーファームで作られたものを使用します。地元の食材は新鮮なものが手に入り、食材の輸送距離が短く、地球環境にも優しいです。								☆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。								
																								
								17日 「おさつスティック」 さつまいもをスティック状に切って焼いた後、甘く煮つめたタレとからめます。								25日 「いちじくのケーキ」 いちじくを2cm角に切り、皮ごと砂糖と煮詰めます。ジャム状になったら生地に混ぜ、上からも少し乗せて焼きます。								
																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 フェューチャーイン) TEL:052-732-8948 ★献立内容等について 学校給食課 中学校給食係								

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。
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。

令和5年10月				富田林市中学校給食献立表				第二中学校				富田林市教育委員会 富田林市中学校給食会																											
月				火				水				木				金																							
2	1年 ○	2年 ○	3年 ○	10/16 給食味めぐり 香川県 香川県は四国地方に位置し、日本で最も面積が狭い県です。北部は瀬戸内海に面しており、晴天の日が多く雨量が少ないのが特徴です。香川県といえば、うどんが有名です。給食で登場する「しっぽくうどん」の紹介は裏面にあるので読んでみてください。 鰯の三杯 瀬戸内海では夏から秋にかけて小鰯がとれるようになります。焼いた鰯を酢につけることで骨を柔らかくし、丸ごと食べられるようにと考えられた郷土料理です。給食では酢につける時間が短いため、鰯のフィレを使用して作ります。 たくあんのきんぴら 古漬けたくあんで余すことなく食べられるよう塩抜きし、油で炒めて作られたものです。 				5	1年 ○	2年 ○	3年 ○	ご飯 ミネストローネ 鱈のバジルソース レタスのサラダ 				6	1年 ○	2年 ○	3年 ○	玄米入りご飯 塩ちゃんこ 豚肉のカリカリ揚げ ごま和え 																			
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、 9月11日(月)です。 ☆10月分から3月分でご利用 いただける、30食分の給食費が 無料でチャージされますので、 今回は追加でチャージして いただく必要はありません。				10	1年 ○	2年 ○	3年 ○	ご飯 ポトフ 鶏肉のトマトソース ほうれん草とキャベツのソテー ブルーベリーゼリー 目の愛護デー献立 				11	1年 ○	2年 ○	3年 ○	玄米入りご飯 けんちん汁 ホキのきのこあん れんこんの酢のもの くるみもち 				12	1年 ×	2年 ×	3年 ×	ご飯 マカロニスープ コーンコロケ ドレッシングサラダ 				13	1年 ×	2年 ×	3年 ×	ご飯 かきたまスープ ホイコーロー 春雨サラダ 							
16	1年 ○	2年 ○	3年 ○	しっぽくうどん 給食味めぐり 香川県 鰯の三杯 お浸し たくあんのきんぴら 				17	1年 ○	2年 ○	3年 ○	ご飯 トックスープ 豚キムチ おさつスティック 富田林産のさつまいもを使います。 				18	1年 ○	2年 ○	3年 ○	米粉のカレーライス ブロッコリーのマリネ ぶどうゼリー 				19	1年 ○	2年 ○	3年 ○	ご飯 田舎汁 鶏肉のから揚げ おかか和え 				20	1年 ○	2年 ○	3年 ○	ご飯 コンソメスープ 鮭のポテト焼き 米粉マカロニサラダ 			
23	1年 ○	2年 ○	3年 ○	ご飯 春雨スープ ささみのチリソース パンサンスー 				24	1年 ○	2年 ○	3年 ○	わかめご飯 なめこのみそ汁 鯖のねぎ塩だれ 豆腐の和え物 				25	1年 ○	2年 ○	3年 ○	ご飯 フランクフルトのスープ パリパリチキン カラフルサラダ いちじくのケーキ 富田林産のいちじくを使います。 				26	1年 ○	2年 ○	3年 ○	ご飯 厚揚げの中華煮 焼きいか やみつききゅうり 				27	1年 ×	2年 ×	3年 ×	玄米入りご飯 里いものおすまし 鰯のかば焼き 辛し和え 月見団子 十三夜献立 			
30	1年 ○	2年 ○	3年 ○	玄米入りご飯 磯煮 鶏肉の照り焼き かんきつ和え 				31	1年 ○	2年 ○	3年 ○	ランチパン かぼちゃのポタージュ 豚肉のオニオンソース キャベツのサラダ りんごジャム ハロウィン献立 				地場産食材 今月は「さつまいも」と「いちじく」が富田林産の食材です。サバーファームで作られたものを使用します。地元の食材は新鮮なものが手に入り、食材の輸送距離が短く、地球環境にも優しいです。 17日 「おさつスティック」 さつまいもをスティック状に切って焼いた後、甘く煮つめたタレとからめます。 25日 「いちじくのケーキ」 いちじくを2cm角に切り、皮ごと砂糖と煮詰めます。ジャム状になったら生地混ぜ、上からも少し乗せて焼きます。 				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 フェューチャーイン) TEL:052-732-8948 ★献立内容等について 学校給食課 中学校給食係 																			

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。
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。

令和5年10月				富田林市中学校給食献立表				藤陽中学校				富田林市教育委員会 富田林市中学校給食会																	
月				火				水				木				金													
2	1年	2年	3年	10/16 給食味めぐり 香川県 香川県は四国地方に位置し、日本で最も面積が狭い県です。北部は瀬戸内海に面しており、晴天の日が多く雨量が少ないのが特徴です。香川県といえば、うどんが有名です。給食で登場する「しっぽくうどん」の紹介は裏面にあるので読んでみてください。 鰯の三杯 瀬戸内海では夏から秋にかけて小鰯がとれるようになります。焼いた鰯を酢につけることで骨を柔らかくし、丸ごと食べられるようにと考えられた郷土料理です。給食では酢につける時間が短いため、鰯のフィレを使用して作ります。 たくあんのきんぴら 古漬けたくあんで余すことなく食べられるよう塩抜きし、油で炒めて作られたものです。				5	1年	2年	3年	5 ご飯 ミネストローネ 鱈のバジルソース レタスのサラダ				6	1年	2年	3年	6 玄米入りご飯 塩ちゃんこ 豚肉のカリカリ揚げ ごま和え									
	○	○	○						○	○	○						○												
ご飯 麻婆豆腐 春巻き 中華もやし				10 1年 2年 3年 ○ ○ ○ ご飯 ポトフ 鶏肉のトマトソース ほうれん草とキャベツのソテー ブルーベリーゼリー 目の愛護デー献立				11 1年 2年 3年 ○ ○ ○ 玄米入りご飯 けんちん汁 ホキのきのこあん れんこんの酢のもの くるみもち				12 1年 2年 3年 × × × ご飯 マカロニスープ コーンコロケ ドレッシングサラダ				13 1年 2年 3年 × × × ご飯 かきたまスープ ホイコーロー 春雨サラダ													
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、 9月11日(月)です。 ☆10月分から3月分でご利用 いただける、30食分の給食費が 無料でチャージされますので、 今回は追加でチャージして いただく必要はありません。																													
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	20	1年	2年	3年										
	○	○	○		○	○	○		○	○	○		○	○	○		○	○	○										
しっぽくうどん 鰯の三杯 お浸し たくあんのきんぴら 給食味めぐり 香川県				ご飯 トックスープ 豚キムチ おさつスティック 富田林産のさつまいもを使います。				米粉のカレーライス ブロッコリーのマリネ ぶどうゼリー				ご飯 田舎汁 鶏肉のから揚げ おかか和え				ご飯 コンソメスープ 鮭のポテト焼き 米粉マカロニサラダ													
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	27	1年	2年	3年										
	○	○	○		○	○	○		○	○	○		○	○	○		×	×	×										
ご飯 春雨スープ ささみのチリソース パンサンデー				わかめご飯 なめこのみそ汁 鯖のねぎ塩だれ 豆腐の和え物				ご飯 フランクフルトのスープ パリパリチキン カラフルサラダ いちじくのケーキ 富田林産のいちじくを使います。				ご飯 厚揚げの中華煮 焼きいか やみつききゅうり				玄米入りご飯 里いものおすまし 鰯のかば焼き 辛し和え 月見団子 十三夜献立													
30	1年	2年	3年	31	1年	2年	3年	地場産食材 今月は「さつまいも」と「いちじく」が富田林産の食材です。サバーファームで作られたものを使用します。地元の食材は新鮮なものが手に入り、食材の輸送距離が短く、地球環境にも優しいです。 17日 「おさつスティック」 さつまいもをスティック状に切って焼いた後、甘く煮つめたタレとからめます。 25日 「いちじくのケーキ」 いちじくを2cm角に切り、皮ごと砂糖と煮詰めます。ジャム状になったら生地混ぜ、上からも少し乗せて焼きます。																					
	○	○	○		○	○	○																						
玄米入りご飯 磯煮 鶏肉の照り焼き かんきつ和え				ランチパン かぼちゃのポタージュ 豚肉のオニオンソース キャベツのサラダ りんごジャム ハロウィン献立				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 フェューチャーイン) TEL:052-732-8948 ★献立内容等について 学校給食課 中学校給食係																					

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。
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。

令和5年10月				富田林市中学校給食献立表				第一中学校				富田林市教育委員会 富田林市中学校給食会							
月				火				水				木				金			
2	1年	2年	3年	10/16	給食味めぐり 香川県			5	1年	2年	3年	6	1年	2年	3年	ごはん 玄米入りごはん 塩ちゃんこ 豚肉のカリカリ揚げ ごま和え			
	×	×	×						○	○	○		○	○	○				
ごはん 麻婆豆腐 春巻き 中華もやし				香川県は四国地方に位置し、日本で最も面積が狭い県です。北部は瀬戸内海に面しており、晴天の日が多く雨量が少ないのが特徴です。香川県といえば、うどんが有名です。給食で登場する「しっぽくうどん」の紹介は裏面にあるので読んでみてください。				ごはん ミネストローネ 鱈のバジルソース レタスのサラダ											
				鰯の三杯 瀬戸内海では夏から秋にかけて小鰯がとれるようになります。焼いた鰯を酢につけることで骨を柔らかくし、丸ごと食べられるようにと考えられた郷土料理です。給食では酢につける時間が短いため、鰯のフィレを使用して作ります。				たくあんのきんぴら 古漬けたくあんで余すことなく食べられるよう塩抜きし、油で炒めて作られたものです。											
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、 9月11日(月) です。 ☆10月分から3月分でご利用 いただける、30食分の給食費が 無料でチャージされますので、 今回は追加でチャージして いただく必要はありません。				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
ごはん ポトフ 鶏肉のトマトソース ほうれん草とキャベツのソテー ブルーベリーゼリー				ごはん 玄米入りごはん けんちん汁 ホキのきのこあん れんこんの酢の物 くるみもち				ごはん マカロニスープ コーンコロケ ドレッシングサラダ				ごはん かきたまスープ ホイコーロー 春雨サラダ							
																			
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	20	1年	2年	3年
しっぽくうどん 鰯の三杯 お浸し たくあんのきんぴら				ごはん トックスープ 豚キムチ おさつスティック				米粉のカレーライス ブロッコリーのマリネ ぶどうゼリー				ごはん 田舎汁 鶏肉のから揚げ おかか和え				ごはん コンソメスープ 鮭のポテト焼き 米粉マカロニサラダ			
																			
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	27	1年	2年	3年
ごはん 春雨スープ ささみのチリソース パンサンスー				わかめごはん なめこのみそ汁 鯖のねぎ塩だれ 豆腐の和え物				ごはん フランクフルトのスープ パリパリチキン カラフルサラダ いちじくのケーキ				ごはん 厚揚げの中華煮 焼きいか やみつききゅうり				玄米入りごはん 里いものおすまし 鰯のかば焼き 辛し和え 月見団子			
																			
30	1年	2年	3年	31	1年	2年	3年	地場産食材				給食のウェブ予約について							
玄米入りごはん 磯煮 鶏肉の照り焼き かんきつ和え				ランチパン かぼちゃのポタージュ 豚肉のオニオンソース キャベツのサラダ りんごジャム				今月は「さつまいも」と「いちじく」が富田林産の食材です。サバーファームで作られたものを使用します。地元の食材は新鮮なものが手に入り、食材の輸送距離が短く、地球環境にも優しいです。				☆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。							
								17日 「おさつスティック」 さつまいもをスティック状に切って焼いた後、甘く煮つめたタレとからめます。				25日 「いちじくのケーキ」 いちじくを2cm角に切り、皮ごと砂糖と煮詰めます。ジャム状になったら生地混ぜ、上からも少し乗せて焼きます。				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							

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。
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。

令和5年10月				富田林市中学校給食献立表				金剛中学校				富田林市教育委員会 富田林市中学校給食会											
月				火				水				木				金							
2	1年	2年	3年	10/16 給食味めぐり 香川県 香川県は四国地方に位置し、日本で最も面積が狭い県です。北部は瀬戸内海に面しており、晴天の日が多く雨量が少ないのが特徴です。香川県といえば、うどんが有名です。給食で登場する「しっぽくうどん」の紹介は裏面にあるので読んでみてください。 鰯の三杯 瀬戸内海では夏から秋にかけて小鰯がとれるようになります。焼いた鰯を酢につけることで骨を柔らかくし、丸ごと食べられるようにと考えられた郷土料理です。給食では酢につける時間が短いため、鰯のフィレを使用して作ります。 たくあんのきんぴら 古漬けたくあんと余すことなく食べられるよう塩抜きし、油で炒めて作られたものです。				5	1年	2年	3年	5 ごはん ミネストローネ 鱈のバジルソース レタスのサラダ				6	1年	2年	3年	6 げんまい い はん 玄米入りごはん しお 塩ちゃんこ ふたにく 豚肉のカリカリ揚げ ごま和え			
	○	○	○						○	○	○						○						
ごはん 麻婆豆腐 春巻き 中華もやし				10 1年 2年 3年 ○ ○ ○ ごはん ポトフ 鶏肉のトマトソース ほうれん草とキャベツのソテー ブルーベリーゼリー 目の愛護デー献立				11 1年 2年 3年 ○ ○ ○ げんまい い はん 玄米入りごはん けんちん汁 ホキのきのこあん れんこんの酢のもの くるみもち				12 1年 2年 3年 × × × ごはん マカロニスープ コーンコロケ ドレッシングサラダ				13 1年 2年 3年 × × × ごはん かきたまスープ ホイコーロー 春雨サラダ							
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、 9月11日(月)です。 ☆10月分から3月分でご利用 いただける、30食分の給食費が 無料でチャージされますので、 今回は追加でチャージして いただく必要はありません。				16 1年 2年 3年 ○ ○ ○ しっぽくうどん 鰯の三杯 お浸し たくあんのきんぴら				17 1年 2年 3年 ○ ○ ○ ごはん トックスープ 豚キムチ おさつスティック 富田林産の さつまいもを 使います。				18 1年 2年 3年 ○ ○ ○ こめ こ 米粉のカレーライス ブロッコリーのマリネ ぶどうゼリー				19 1年 2年 3年 ○ ○ ○ ごはん 田舎汁 鶏肉のから揚げ おかか和え				20 1年 2年 3年 ○ ○ ○ ごはん コンソメスープ 鮭のポテト焼き 米粉マカロニサラダ			
23 1年 2年 3年 ○ ○ ○ ごはん 春雨スープ ささみのチリソース パンサンデー				24 1年 2年 3年 ○ ○ ○ わかめごはん なめこのみそ汁 鯖のねぎ塩だれ 豆腐の和え物				25 1年 2年 3年 ○ ○ ○ ごはん フランクフルトのスープ パリパリチキン カラフルサラダ いちじくのケーキ 富田林産の いちじくを 使います。				26 1年 2年 3年 ○ ○ ○ ごはん 厚揚げの中華煮 焼きいか やみつききゅうり				27 1年 2年 3年 ○ ○ ○ げんまい い はん 玄米入りごはん さと 里いものおすまし いわし 鰯のかば焼き から 辛し和え つき み 月見団子 だん こ 十三夜献立							
30 1年 2年 3年 ○ ○ ○ げんまい い はん 玄米入りごはん いそ に 磯煮 とりにく 鶏肉の照り焼き かんきつ かんきつ和え				31 1年 2年 3年 ○ ○ ○ ランチパン かぼちゃのポタージュ 豚肉のオニオンソース キャベツのサラダ りんごジャム ハロウィン献立				地場産食材 今月は「さつまいも」と「いちじく」が富田林産の食材です。サバーファームで作られたものを使用します。地元の食材は新鮮なものが手に入り、食材の輸送距離が短く、地球環境にも優しいです。 17日 「おさつスティック」 さつまいもをスティック状に切って焼いた後、甘く煮つめたタレとからめます。 25日 「いちじくのケーキ」 いちじくを2cm角に切り、皮ごと砂糖と煮詰めます。ジャム状になったら生地混ぜ、上からも少し乗せて焼きます。				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 フェューチャーイン) TEL:052-732-8948 ★献立内容等について 学校給食課 中学校給食係											

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。
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。