

月

火

水

木

金

11/6

給食味めぐり
茨城県



「さつまいもご飯」

さつまいもの栽培は、1908(明治41)年頃に始まりました。水はけの良い土壌でよく育ちます。また晴天率の高さや強い海風などで天日干しにも適し特産品の干しいもの生産も盛んです。今回給食では、黒米とさつまいもを一緒に炊き上げます。

「納豆入りかき揚げ」

納豆は煮る・蒸すなどして柔らかくした大豆を納豆菌によって発酵させた発酵食品です。納豆の最大の特徴といえば「ネバネバ」と「香り」です。独特のにおいがありますが今回給食では、切った野菜と納豆を合わせてかき揚げにして提供します。油で揚げること納豆のにおいも少なくなり食べやすいのでぜひ食べてみてね。

「煮合い」

水戸市東部に位置する下市地方の料理です。煮て和えることから煮合いと呼ばれるようになったと言われています。

茨城県は、日本の関東地方に位置する県です。太平洋側に面する長い海岸線と琵琶湖に次いで全国で2番目に大きな湖である霞ヶ浦があります。温暖な気候を生かし、全国トップクラスの耕地面積を有し、数多くの農林水産物が生産されさつまいもやれんこんなど1年を通して多くの野菜が収穫されています。

2

1年

2年

3年

○

○

○

キムチチャーハン
もずくスープ
焼きぎょうざ
中華和え



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、
10月10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12日(木) まで

※早めのチャージをお願いします。

6

1年

2年

3年

○

○

○

さつまいもご飯
おすまし
納豆入りかき揚げ
煮合い



7

1年

2年

3年

○

○

○

ご飯
トマトスープ
チキンハニーマスタード
かぶのサラダ



8

1年

2年

3年

○

○

○

玄米入りご飯
筑前煮
ししゃもの天ぷら
梅肉和え
パリパリ昆布



9

1年

2年

3年

○

○

○

米粉のカレーライス
花野菜のサラダ
ナタ・デ・ココ&ぶどうゼリー



10

1年

2年

3年

○

○

○

ご飯
たまごスープ
タッカルビ
こんにゃく寒天の中華和え



13

1年

2年

3年

○

○

○

玄米入りご飯
さつま汁
鯖のきのこあん
おかか和え
みかん蒸しパン



富田林産のみかんを
使います。



14

1年

2年

3年

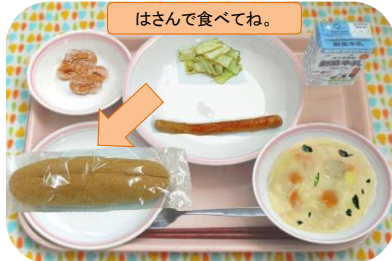
○

○

○

セルフドック
焼きウインナー
カレーキャベツ
クリームシチュー
人参チップス

はさんで食べてね。



15

1年

2年

3年

○

○

○

炊き込みご飯
赤だし
鶏肉の山賊焼き
酢の物



16

1年

2年

3年

×

×

×

ご飯
トックスープ
テジブルコギ
中華和え



17

1年

2年

3年

○

○

○

米粉のハヤシライス
ツナサラダ
のり塩じゃがいも



※(土)
18

1年

2年

3年

○

○

○

ご飯
鶏肉と厚揚げの中華煮
豚肉のねぎ塩炒め
ナムル

土曜参観



21

1年

2年

3年

○

○

○

ご飯
ポトフ
ミートボールのケチャップソース
オニオンドレッシングサラダ
もも

富田林産のかぶを
使います。



22

1年

2年

3年

○

○

○

ご飯
すいとん
鮭の塩糍焼き
切干し大根の煮物
りんごきんとん



24

1年

2年

3年

×

○

○

ご飯
じゃがいものそぼろ煮
千草焼き
辛子和え

和食の日献立



27

1年

2年

3年

○

○

○

ご飯
コンソメスープ
ホキのエスカベッシュ
ぶどうケーキ

富田林の東條地区で収穫された
「東條ほんわか米ひのちゃん」の
新米を使います。



28

1年

2年

3年

○

○

○

ご飯
麻婆春雨
煮しえびしゅうまい
茎わかめ中華サラダ



29

1年

2年

3年

×

×

×

玄米入りご飯
里いものみそ汁
鶏肉の照り焼き
ゆず和え
金時豆の甘煮



30

1年

2年

3年

×

×

×

あんかけうどん
鯖のソース揚げ
ごま塩きゅうり
みかんゼリー



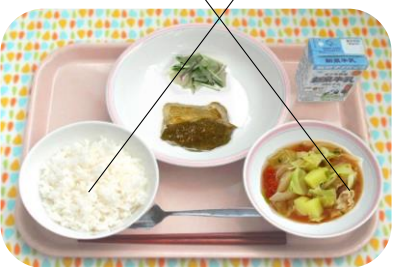
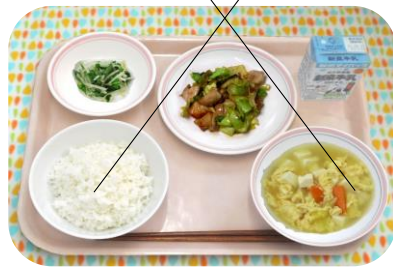
給食のウェブ予約について

☆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/](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

月				火				水				木				金																			
11/6												2				給食のウェブ予約期間は、毎月 5日～15日 です。																			
給食味めぐり 茨城県				「さつまいもご飯」 さつまいもの栽培は、1908(明治41)年頃に始まりました。水はけの良い土壌でよく育ちます。また晴天率の高さや強い海風などで天日干しにも適し特産品の干しいもの生産も盛んです。今回給食では、黒米とさつまいもを一緒に炊き上げます。				「納豆入りかき揚げ」 納豆は煮る・蒸すなどして柔らかくした大豆を納豆菌によって発酵させた発酵食品です。納豆の最大の特徴といえば「ネバネバ」と「香り」です。独特のにおいがありますが今回給食では、切った野菜と納豆を合わせてかき揚げにして提供します。油で揚げること納豆のにおいも少なくなり食べやすいのでぜひ食べてみてね。				キムチチャーハン もずくスープ 焼きぎょうざ 中華和え				1年 ○				2年 ○				3年 ○				なお、マークシートでの予約の締め切りは、 10月10日(火) です。							
茨城県は、日本の関東地方に位置する県です。太平洋側に面する長い海岸線と琵琶湖に次いで全国で2番目に大きな湖である霞ヶ浦があります。温暖な気候を生かし、全国トップクラスの耕地面積を有し、数多くの農林水産物が生産されさつまいもやれんこんなど1年を通して多くの野菜が収穫されています。				「煮合い」 水戸市東部に位置する下市地方の料理です。煮て和えることから煮合いと呼ばれるようになったと言われています。												☆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12日(木) まで				※早めのチャージをお願いします。											
6				7				8				9				10																			
1年 ○				1年 ×				1年 ○				1年 ○				1年 ×				2年 ○				2年 ×				3年 ○				3年 ×			
さつまいもご飯 おすまし 納豆入りかき揚げ 煮合い				ご飯 トマトスープ チキンハニーマスタード かぶのサラダ				玄米入りご飯 筑前煮 ししゃもの天ぷら 梅肉和え パリパリ昆布				米粉のカレーライス 花野菜のサラダ ナタ・デ・ココ&ぶどうゼリー				ご飯 たまごスープ タッカルビ こんにゃく寒天の中華和え																			
																																			
13				14				15				16				17																			
1年 ○				1年 ○				1年 ×				1年 ○				1年 ○				1年 ○				2年 ○				2年 ○				3年 ○			
玄米入りご飯 さつま汁 鯖のきのこあん おかか和え みかん蒸しパン				セルフドック 焼きウインナー カレーキャベツ クリームシチュー 人参チップス				炊き込みご飯 赤だし 鶏肉の山賊焼き 酢の物				ご飯 トックスープ テジブルコギ 中華和え				米粉のハヤシライス ツナサラダ のり塩じゃがいも																			
																																			
※(土) 18				21				22								24																			
1年 ×				1年 ○				1年 ×				1年 ○				1年 ○				1年 ○				2年 ○				2年 ○				3年 ○			
ご飯 鶏肉と厚揚げの中華煮 豚肉のねぎ塩炒め ナムル				ご飯 ポトフ ミートボールのケチャップソース オニオンドレッシングサラダ もも				ご飯 すいとん 鮭の塩糍焼き 切干し大根の煮物 りんごきんとん								ご飯 じゃがいものそぼろ煮 千草焼き 辛子和え																			
																																			
27				28				29				30																							
1年 ○				1年 ○				1年 ×				1年 ×				1年 ×				1年 ×				2年 ×				2年 ×				3年 ×			
ご飯 コンソメスープ ホキのエスカベッシュ ぶどうケーキ				ご飯 麻婆春雨 煮しえびしゅうまい 茎わかめ中華サラダ				玄米入りご飯 里いものみそ汁 鶏肉の照り焼き ゆず和え 金時豆の甘煮				あんかけうどん 鯖のソース揚げ ごま塩きゅうり みかんゼリー																							
																																			
富田林の東條地区で収穫された「東條ほんわか米ひのちゃん」の新米を使います。				富田林産のかぶを使います。				富田林産のみかんを使います。				富田林産のぶどうを使います。																							
																																			
												</																							

月

火

水

木

金

11/6

給食味めぐり
茨城県



「さつまいもご飯」
さつまいもの栽培は、1908(明治41)年頃に始まりました。水はけの良い土壌でよく育ちます。また晴天率の高さや強い海風などで天日干しにも適し特産品の干しいもの生産も盛んです。今回給食では、黒米とさつまいもを一緒に炊き上げます。

「納豆入りかき揚げ」
納豆は煮る・蒸すなどして柔らかくした大豆を納豆菌によって発酵させた発酵食品です。納豆の最大の特徴といえば「ネバネバ」と「香り」です。独特のにおいがありますが今回給食では、切った野菜と納豆を合わせてかき揚げにして提供します。油で揚げること納豆のにおいも少なくなり食べやすいのでぜひ食べてみてね。

「煮合い」
水戸市東部に位置する下市地方の料理です。煮て和えることから煮合いと呼ばれるようになったと言われています。

2

1年
○

2年
○

3年
○

キムチチャーハン
もずくスープ
焼きぎょうざ
中華和え



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、
10月10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12日(木) まで
※早めのチャージをお願いします。

6

1年
○

2年
○

3年
○

さつまいもご飯
おすまし
納豆入りかき揚げ
煮合い



7

1年
○

2年
○

3年
○

ご飯
トマトスープ
チキンハニーマスタード
かぶのサラダ



8

1年
○

2年
○

3年
○

玄米入りご飯
筑前煮
ししゃもの天ぷら
梅肉和え
パリパリ昆布



9

1年
○

2年
×

3年
○

米粉のカレーライス
花野菜のサラダ
ナタ・デ・ココ&ぶどうゼリー



10

1年
○

2年
×

3年
×

ご飯
たまごスープ
タッカルビ
こんにゃく寒天の中華和え



13

1年
○

2年
○

3年
×

玄米入りご飯
さつま汁
鯖のきのこあん
おかか和え
みかん蒸しパン



富田林産のみかんを
使います。



14

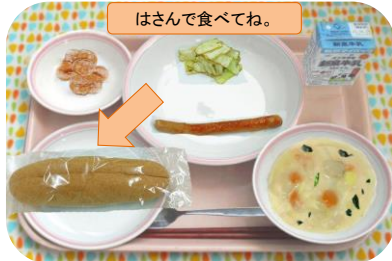
1年
○

2年
○

3年
×

セルフドック
焼きウインナー
カレーキャベツ
クリームシチュー
人参チップス

はさんで食べてね。



15

1年
○

2年
○

3年
×

炊き込みご飯
赤だし
鶏肉の山賊焼き
酢の物



16

1年
○

2年
○

3年
×

ご飯
トックスープ
テジブルコギ
中華和え



17

1年
○

2年
○

3年
×

米粉のハヤシライス
ツナサラダ
のり塩じゃがいも



※(土)
18

1年
○

2年
○

3年
○

ご飯
鶏肉と厚揚げの中華煮
豚肉のねぎ塩炒め
ナムル

土曜参観



21

1年
×

2年
×

3年
×

ご飯
ポトフ
ミートボールのケチャップソース
オニオンドレッシングサラダ
もも

富田林産のかぶを
使います。



22

1年
×

2年
×

3年
×

ご飯
すいとん
鮭の塩糍焼き
切干し大根の煮物
りんごきんとん



24

1年
×

2年
×

3年
×

ご飯
じゃがいものそぼろ煮
千草焼き
辛子和え

和食の日献立



27

1年
○

2年
○

3年
○

ご飯
コンソメスープ
ホキのエスカベッシュ
ぶどうケーキ

富田林産のぶどうを使います。



28

1年
○

2年
○

3年
○

ご飯
麻婆春雨
煮しえびしゅうまい
茎わかめの中華サラダ



29

1年
○

2年
○

3年
○

玄米入りご飯
里いものみそ汁
鶏肉の照り焼き
ゆず和え
金時豆の甘煮



30

1年
○

2年
○

3年
○

あんかけうどん
鯖のソース揚げ
ごま塩きゅうり
みかんゼリー



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/](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

令和5年11月

富田林市中学校給食献立表

こんだて

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

11/6

給食味めぐり
茨城県



茨城県は、日本の関東地方に位置する県です。太平洋側に面する長い海岸線と琵琶湖に次いで全国で2番目に大きな湖である霞ヶ浦があります。温暖な気候を生かし、全国トップクラスの耕地面積を有し、数多くの農林水産物が生産されさつまいもやれんこんなど1年を通して多くの野菜が収穫されています。

「さつまいもご飯」

さつまいもの栽培は、1908(明治41)年頃に始まりました。水はけの良い土壌でよく育ちます。また晴天率の高さや強い海風などで天日干しにも適し特産品の干しいもの生産も盛んです。今回給食では、黒米とさつまいもと一緒に炊き上げます。

「納豆入りかき揚げ」

納豆は煮る・蒸すなどして柔らかくした大豆を納豆菌によって発酵させた発酵食品です。納豆の最大の特徴といえば「ネバネバ」と「香り」です。独特のにおいがありますが今回給食では、切った野菜と納豆を合わせてかき揚げにして提供します。油で揚げること納豆のにおいも少なくなり食べやすいのでぜひ食べてみてね。

「煮合い」

水戸市東部に位置する下市地方の料理です。煮て和えることから煮合いと呼ばれるようになったと言われています。

2

1年

2年

3年

○

○

○

キムチチャーハン
もずくスープ
焼きぎょうざ
中華和え



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、
10月10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12日(木) まで
※早めのチャージをお願いします。

6

1年

2年

3年

○

○

○

さつまいもご飯
おすまし
納豆入りかき揚げ
煮合い



7

1年

2年

3年

○

○

○

ご飯
トマトスープ
チキンハニーマスタード
かぶのサラダ



8

1年

2年

3年

○

○

○

玄米入りご飯
筑前煮
ししゃもの天ぷら
梅肉和え
パリパリ昆布



9

1年

2年

3年

○

○

○

米粉のカレーライス
花野菜のサラダ
ナタ・デ・ココ&ぶどうゼリー



10

1年

2年

3年

○

○

○

ご飯
たまごスープ
タッカルビ
こんにゃく寒天の中華和え



13

1年

2年

3年

○

○

×

玄米入りご飯
さつまい
鯖のきのこあん
おかか和え
みかん蒸しパン



富田林産のみかんを
使います。



14

1年

2年

3年

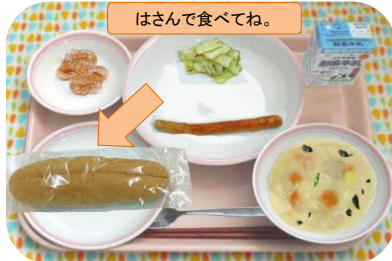
○

○

×

セルフドック
焼きウインナー
カレーキャベツ
クリームシチュー
人参チップス

はさんで食べてね。



15

1年

2年

3年

○

○

×

炊き込みご飯
赤だし
鶏肉の山賊焼き
酢の物



16

1年

2年

3年

○

○

×

ご飯
トックスープ
テジブルコギ
中華和え



17

1年

2年

3年

○

○

×

米粉のハヤシライス
ツナサラダ
のり塩じゃがいも



※(土)
18

1年

2年

3年

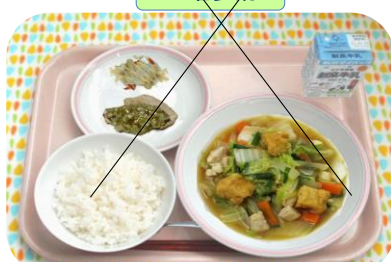
×

×

×

ご飯
鶏肉と厚揚げの中華煮
豚肉のねぎ塩炒め
ナムル

土曜参観



21

1年

2年

3年

×

×

×

ご飯
ポトフ
ミートボールのケチャップソース
オニオンドレッシングサラダ
もも

富田林産のかぶを
使います。



22

1年

2年

3年

×

×

×

ご飯
すいとん
鮭の塩糍焼き
切干し大根の煮物
りんごきんとん



24

1年

2年

3年

×

×

×

ご飯
じゃがいものそぼろ煮
千草焼き
辛子和え

和食の日献立



27

1年

2年

3年

○

○

○

ご飯
コンソメスープ
ホキのエスカベッシュ
ぶどうケーキ

富田林産のぶどうを使います。



28

1年

2年

3年

○

○

○

ご飯
麻婆春雨
煮しえびしゅうまい
茎わかめの中華サラダ



29

1年

2年

3年

○

○

○

玄米入りご飯
里いものみそ汁
鶏肉の照り焼き
ゆず和え
金時豆の甘煮



30

1年

2年

3年

○

○

○

あんかけうどん
鯖のソース揚げ
ごま塩きゅうり
みかんゼリー



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/](https://tondabayashi.futureinn-lunch.jp/SchoolLunch/)

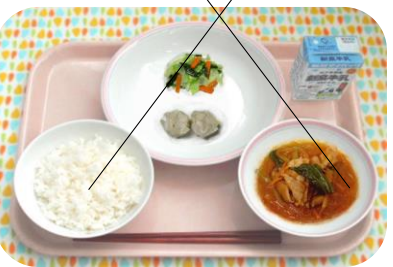


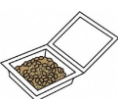
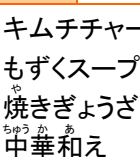
★給食予約システムについて
富田林市中学校給食コールセンター
(株式会社 フューチャーイン)
TEL:052-732-8948
★献立内容等について
学校給食課 中学校給食係

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。

月				火				水				木				金																			
11/6				「さつまいもご飯」 さつまいもの栽培は、1908(明治41)年頃に始まりました。水はけの良い土壌でよく育ちます。また晴天率の高さや強い海風などで天日干しにも適し特産品の干しいもの生産も盛んです。今回給食では、黒米とさつまいもと一緒に炊き上げます。 「納豆入りかき揚げ」 納豆は煮る・蒸すなどして柔らかくした大豆を納豆菌によって発酵させた発酵食品です。納豆の最大の特徴といえば「ネバネバ」と「香り」です。独特のにおいがありますが今回給食では、切った野菜と納豆を合わせてかき揚げにして提供します。油で揚げること納豆のにおいも少なくなり食べやすいのでぜひ食べてみてね。 「煮合い」 水戸市東部に位置する下市地方の料理です。煮て和えることから煮合いと呼ばれるようになったと言われています。				2				1年 ○				2年 ○				3年 ○				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10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12日(木) まで ※早めのチャージをお願いします。											
6				7				8				9				10																			
1年 ○				2年 ○				3年 ○				1年 ○				2年 ○				3年 ○				1年 ○				2年 ○				3年 ○			
さつまいもご飯 おすまし 納豆入りかき揚げ 煮合い 給食味めぐり 茨城県				ご飯 トマトスープ チキンハニーマスタード かぶのサラダ				玄米入りご飯 筑前煮 ししゃもの天ぷら 梅肉和え パリパリ昆布 いい歯の日献立				米粉のカレーライス 花野菜のサラダ ナタ・デ・ココ&ぶどうゼリー				ご飯 たまごスープ タッカルビ こんにゃく寒天の中華和え																			
13				14				15				16				17																			
1年 ○				2年 ○				3年 ○				1年 ○				2年 ○				3年 ○				1年 ○				2年 ○				3年 ○			
玄米入りご飯 さつま汁 鯖のきのこあん おかか和え みかん蒸しパン 富田林産のみかんを使います。				セルフドック 焼きウインナー カレーキャベツ クリームシチュー 人参チップス はさんで食べてね。				炊き込みご飯 赤だし 鶏肉の山賊焼き 酢の物				ご飯 トックスープ テジブルコギ 中華和え				米粉のハヤシライス ツナサラダ のり塩じゃがいも																			
※(土) 18				21				22				しっかり手を洗おう				24																			
1年 ○				2年 ○				3年 ○								1年 ○				2年 ○				3年 ○											
ご飯 鶏肉と厚揚げの中華煮 豚肉のねぎ塩炒め ナムル 土曜参観				ご飯 ポトフ ミートボールのケチャップソース オニオンドレッシングサラダ もも 富田林産のかぶを使います。				ご飯 すいとん 鮭の塩粕焼き 切干し大根の煮物 りんごきんとん								ご飯 じゃがいものそぼろ煮 千草焼き 辛子和え 和食の日献立																			
27				28				29				30				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																			
1年 ○				2年 ○				3年 ○				1年 ○								2年 ○				3年 ○											
ご飯 富田林の東條地区で収穫された「東條ほんわか米ひのちゃん」のコンソメスープ ホキのエスカベッシュ ぶどうケーキ 富田林産のぶどうを使います。				ご飯 麻婆春雨 煮しえびしゅうまい 茎わかめの中華サラダ				玄米入りご飯 里いものみそ汁 鶏肉の照り焼き ゆず和え 金時豆の甘煮				あんかけうどん 鯖のソース揚げ ごま塩きゅうり みかんゼリー																							

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。

月				火				水				木				金																			
11/6												2				給食のウェブ予約期間は、毎月 5日～15日 です。																			
給食味めぐり 茨城県				「さつまいもご飯」 さつまいもの栽培は、1908(明治41)年頃に始まりました。水はけの良い土壌でよく育ちます。また晴天率の高さや強い海風などで天日干しにも適し特産品の干しいもの生産も盛んです。今回給食では、黒米とさつまいもと一緒に炊き上げます。				「納豆入りかき揚げ」 納豆は煮る・蒸すなどして柔らかくした大豆を納豆菌によって発酵させた発酵食品です。納豆の最大の特徴といえば「ネバネバ」と「香り」です。独特のにおいがありますが今回給食では、切った野菜と納豆を合わせてかき揚げにして提供します。油で揚げること納豆のにおいも少なくなり食べやすいのでぜひ食べてみてね。				キムチチャーハン もずくスープ 焼きぎょうざ 中華和え				1年 ○				2年 ○				3年 ○				なお、マークシートでの予約の締め切りは、 10月10日(火) です。							
茨城県は、日本の関東地方に位置する県です。太平洋側に面する長い海岸線と琵琶湖に次いで全国で2番目に大きな湖である霞ヶ浦があります。温暖な気候を生かし、全国トップクラスの耕地面積を有し、数多くの農林水産物が生産されさつまいもやれんこんなど1年を通して多くの野菜が収穫されています。				「煮合い」 水戸市東部に位置する下市地方の料理です。煮て和えることから煮合いと呼ばれるようになったと言われています。												☆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12日(木) まで												※早めのチャージをお願いします。																							
6				7				8				9				10																			
1年 ○				2年 ○				3年 ○				1年 ○				2年 ○				3年 ○				1年 ○				2年 ○				3年 ○			
さつまいもご飯 おすまし 納豆入りかき揚げ 煮合い				ご飯 トマトスープ チキンハニーマスタード かぶのサラダ				玄米入りご飯 筑前煮 ししゃもの天ぷら 梅肉和え パリパリ昆布				米粉のカレーライス 花野菜のサラダ ナタ・デ・ココ&ぶどうゼリー				ご飯 たまごスープ タッカルビ こんにゃく寒天の中華和え																			
																																			
13				14				15				16				17																			
1年 ○				2年 ○				3年 ○				1年 ○				2年 ○				3年 ×				1年 ○				2年 ○				3年 ×			
玄米入りご飯 さつま汁 鯖のきのこあん おかか和え みかん蒸しパン				セルフドック 焼きウインナー カレーキャベツ クリームシチュー 人参チップス				炊き込みご飯 赤だし 鶏肉の山賊焼き 酢の物				ご飯 トックスープ テジブルコギ 中華和え				米粉のハヤシライス ツナサラダ のり塩じゃがいも																			
																																			
※(土)				21				22								24																			
1年 ×				2年 ×				3年 ×				1年 ○				2年 ○				3年 ×				1年 ○				2年 ○				3年 ×			
ご飯 鶏肉と厚揚げの中華煮 豚肉のねぎ塩炒め ナムル				ご飯 ポトフ ミートボールのケチャップソース オニオンドレッシングサラダ もも				ご飯 すいとん 鮭の塩糍焼き 切干し大根の煮物 りんごきんとん								ご飯 じゃがいものそぼろ煮 千草焼き 辛子和え																			
																																			
27				28				29				30																							
1年 ○				2年 ○				3年 ○				1年 ×				2年 ×				3年 ×															
ご飯 コンソメスープ ホキのエスカベッシュ ぶどうケーキ				ご飯 麻婆春雨 煮しえびしゅうまい 茎わかめの中華サラダ				玄米入りご飯 里いものみそ汁 鶏肉の照り焼き ゆず和え 金時豆の甘煮				あんかけうどん 鯖のソース揚げ ごま塩きゅうり みかんゼリー																							
																																			
富田林産のぶどうを使います。																																			

月				火				水				木				金											
11/6				 「さつまいもご飯」 さつまいもの栽培は、1908(明治41)年頃に始まりました。水はけの良い土壌でよく育ちます。また晴天率の高さや強い海風などで天日干しにも適し特産品の干しいもの生産も盛んです。今回給食では、黒米とさつまいもと一緒に炊き上げます。				2				1年 ○				2年 ○				3年 ○				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10日(火) です。			
給食味めぐり 茨城県 茨城県は、日本の関東地方に位置する県です。太平洋側に面する長い海岸線と琵琶湖に次いで全国で2番目に大きな湖である霞ヶ浦があります。温暖な気候を生かし、全国トップクラスの耕地面積を有し、数多くの農林水産物が生産されさつまいもやれんこんなど1年を通して多くの野菜が収穫されています。				 「納豆入りかき揚げ」 納豆は煮る・蒸すなどして柔らかくした大豆を納豆菌によって発酵させた発酵食品です。納豆の最大の特徴といえば「ネバネバ」と「香り」です。独特のにおいがありますが今回給食では、切った野菜と納豆を合わせてかき揚げにして提供します。油で揚げること納豆のにおいも少なくなり食べやすいのでぜひ食べてみてね。				 キムチチャーハン もずくスープ 焼きぎょうざ 中華和え								☆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12日(木) まで ※早めのチャージをお願いします。											
6				7				8				9				10											
1年 ○				1年 ○				1年 ○				1年 ○				1年 ○											
2年 ○				2年 ○				2年 ○				2年 ○				2年 ○											
3年 ○				3年 ○				3年 ○				3年 ○				3年 ○											
さつまいもご飯 おすまし 納豆入りかき揚げ 煮合い 給食味めぐり 茨城県 				ご飯 トマトスープ チキンハニーマスタード かぶのサラダ 				玄米入りご飯 筑前煮 ししゃもの天ぷら 梅肉和え パリパリ昆布 				米粉のカレーライス 花野菜のサラダ ナタ・デ・ココ&ぶどうゼリー 				ご飯 たまごスープ タッカルビ こんにゃく寒天の中華和え 											
13				14				15				16				17											
1年 ○				1年 ○				1年 ○				1年 ○				1年 ○											
2年 ○				2年 ○				2年 ○				2年 ○				2年 ○											
3年 ×				3年 ×				3年 ×				3年 ×				3年 ×											
玄米入りご飯 さつま汁 鯖のきのこあん おかか和え みかん蒸しパン 				セルフドック 焼きウインナー カレーキャベツ クリームシチュー 人参チップス 				炊き込みご飯 赤だし 鶏肉の山賊焼き 酢の物 				ご飯 トックスープ テジブルコギ 中華和え 				米粉のハヤシライス ツナサラダ のり塩じゃがいも 											
※(土)				21				22								24											
1年 ○				1年 ×				1年 ×								1年 ×											
2年 ○				2年 ×				2年 ×								2年 ×											
3年 ○				3年 ×				3年 ×								3年 ×											
ご飯 鶏肉と厚揚げの中華煮 豚肉のねぎ塩炒め ナムル 				ご飯 ポトフ ミートボールのケチャップソース オニオンドレッシングサラダ もも 				ご飯 すいとん 鮭の塩焼 切干し大根の煮物 りんごきんとん 								ご飯 じゃがいものそぼろ煮 千草焼き 辛子和え 											
27				28				29				30				給食のウェブ予約について											
1年 ○				1年 ○				1年 ○				1年 ○				☆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。											
2年 ○				2年 ×				2年 ○				2年 ○				https://tondabayashi.futureinn-lunch.jp/SchoolLunch/											
3年 ○				3年 ○				3年 ○				3年 ○															
ご飯 コンソメスープ ホキのエスカベッシュ ぶどうケーキ 富田林産のぶどうを使います。 				ご飯 麻婆春雨 煮しえびしゅうまい 茎わかめの中華サラダ 				玄米入りご飯 里いものみそ汁 鶏肉の照り焼き ゆず和え 金時豆の甘煮 				あんかけうどん 鯖のソース揚げ ごま塩きゅうり みかんゼリー 				★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11月

富田林市中学校給食献立表

こんだて

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

11/6

給食味めぐり
茨城県



「さつまいもご飯」

さつまいもの栽培は、1908(明治41)年頃に始まりました。水はけの良い土壌でよく育ちます。また晴天率の高さや強い海風などで天日干しにも適し特産品の干しいもの生産も盛んです。今回給食では、黒米とさつまいもを一緒に炊き上げます。

「納豆入りかき揚げ」

納豆は煮る・蒸すなどして柔らかくした大豆を納豆菌によって発酵させた発酵食品です。納豆の最大の特徴といえば「ネバネバ」と「香り」です。独特のにおいがありますが今回給食では、切った野菜と納豆を合わせてかき揚げにして提供します。油で揚げること納豆のにおいも少なくなり食べやすいのでぜひ食べてみてね。

「煮合い」

水戸市東部に位置する下市地方の料理です。煮て和えることから煮合いと呼ばれるようになったと言われています。



6

1年 2年 3年
○ ○ ○

さつまいもご飯
おすまし
納豆入りかき揚げ
煮合い

給食味めぐり
茨城県



7

1年 2年 3年
○ ○ ○

ご飯
トマトスープ
チキンハニーマスタード
かぶのサラダ



8

1年 2年 3年
○ ○ ○

玄米入りご飯
筑前煮
ししゃもの天ぷら
梅肉和え
パリパリ昆布



9

1年 2年 3年
○ ○ ○

米粉のカレーライス
花野菜のサラダ
ナタ・デ・ココ&ぶどうゼリー



10

1年 2年 3年
○ ○ ○

ご飯
たまごスープ
タッカルビ
こんにやく寒天の中華和え



13

1年 2年 3年
○ ○ ○

玄米入りご飯
さつま汁
鯖のきのこあん
おかか和え
みかん蒸しパン



富田林産のみかんを
使います。



14

1年 2年 3年
○ ○ ○

セルフドック
焼きウインナー
カレーキャベツ
クリームシチュー
人参チップス

はさんで食べてね。



15

1年 2年 3年
○ ○ ×

炊き込みご飯
赤だし
鶏肉の山賊焼き
酢の物



16

1年 2年 3年
○ ○ ○

ご飯
トックスープ
テジブルコギ
中華和え



17

1年 2年 3年
○ ○ ○

米粉のハヤシライス
ツナサラダ
のり塩じゃがいも



※(土)

18

1年 2年 3年
○ ○ ○

ご飯
鶏肉と厚揚げの中華煮
豚肉のねぎ塩炒め
ナムル

土曜参観



21

1年 2年 3年
× × ×

ご飯
ポトフ
ミートボールのケチャップソース
オニオンドレッシングサラダ
もも

富田林産のかぶを
使います。



22

1年 2年 3年
× × ×

ご飯
すいとん
鮭の塩粕焼き
切干し大根の煮物
りんごきんとん



24

1年 2年 3年
× × ×

ご飯
じゃがいものそぼろ煮
千草焼き
辛子和え

和食の日献立



27

1年 2年 3年
○ ○ ○

ご飯
コンソメスープ
ホキのエスカベッシュ
ぶどうケーキ

富田林産のぶどうを使います。



28

1年 2年 3年
○ ○ ○

ご飯
麻婆春雨
煮しえびしゅうまい
茎わかめの中華サラダ



29

1年 2年 3年
○ ○ ○

玄米入りご飯
里いものみそ汁
鶏肉の照り焼き
ゆず和え
金時豆の甘煮



30

1年 2年 3年
○ ○ ○

あんかけうどん
鯖のソース揚げ
ごま塩きゅうり
みかんゼリー



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

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。