

令和5年12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			
給食味めぐり 熊本県 熊本県は日本の九州地方に位置する県です。有明海に面しており、魚介類も豊富です。活火山である阿蘇山があることから、「火の国」とも言われています。 ぶりん飯 宇城市の戸馳島に伝わる郷土料理です。豆腐を油で炒める音が「ぶりん、ぶりん…」と聞こえることからこの名前が付いたと言われています。 つぼん汁 お祭りやお正月に食べられてきました。一番深い「つぼ」とよばれるお椀によそって食べたことから「つぼ汁」とよばれるようになり、さらに「つぼん汁」となったそうです。				第二中学校 生徒献立 8日 クリスマス 테마にしました。ハンバーグにチーズを足して、クリスマス感を出しました。コンソメスープの人参は星型に☆シ 2年生が家庭科の授業で考えてくれました。給食初登場のチーズインハンバーグ楽しみです。コンソメスープにはラッキー人参が入ります☆ウイナーもたっぷりです。お楽しみに！				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、11月9日(木)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11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	5	1年	2年	3年	6	1年	2年	3年	7	1年	2年	3年	8	1年	2年	3年
ご飯 けんちん汁 秋刀魚の山椒焼き えびいもの甘辛がらめ 富田林産のえびいもを使います。				冬野菜のカレーライス カラフルマリネ ぶどうゼリー 富田林産の大根を使います。				ご飯 具だくさんのみそ汁 鮭のゆず塩だれ おひたし 厚揚げとひじきの煮物				ご飯 八宝菜 油淋鶏 ごま塩きゅうり				ご飯 コンソメスープ チーズインハンバーグ ブロッコリーのサラダ ナタ・デ・ココとみかん 生徒献立			
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	15	1年	2年	3年
セルフぶりん飯 つぼん汁 太刀魚の塩焼き 辛し和え いきなり団子 給食味めぐり 熊本県				ラーメン 春巻き 酢の物 ヨーグルト				黒糖パン コーンポタージュ ポークハニーマスタード ドレッシングサラダ カラフルゼリー				玄米入りご飯 豚汁 鯖の生姜煮 大根と昆布の甘酢漬 富田林産の大根を使います。				ご飯 キムチチゲ 豚肉のねぎ塩 中華サラダ			
地場産食材 今月は、「えびいも」「あじまるみ大根」「みかん」が富田林産の食材です。新鮮でおいしい地元の野菜を楽しんでくださいね。 4日 えびいもの甘辛がらめ 富田林の土壌はえびいもの栽培に適しています。ねっとりホクホクした口当たりのよい上質なえびいもがとれます。 21日 みかん 東條地区で栽培収穫されたみかんです。富田林のみかんはしっかりと酸味も甘味もあり、味わい深くおいしいです。 5日 冬野菜のカレーライス 14日 大根と昆布の甘酢漬 あじまるみ大根は、きめ細かくて軟らかく、長時間煮ても煮崩れしにくいので、煮炊きものにも適しています。				新米 新米の季節です。12月から中学校給食でも新米を使用します。令和5年産の、青森県産「つがるロマン」を使用する予定です。新米は水分も多く甘いので、ぜひ味わって食べてくださいね。				21 冬至献立 ご飯 すまし汁 鯖の幽庵焼き なんきんのきんぴら みかん 富田林産のみかんを使います。				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							

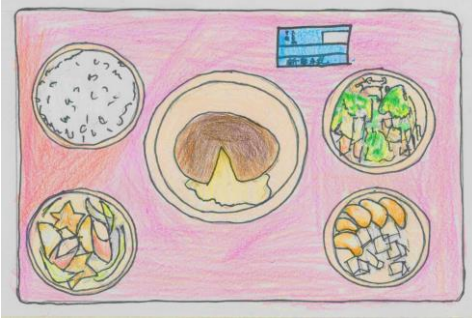
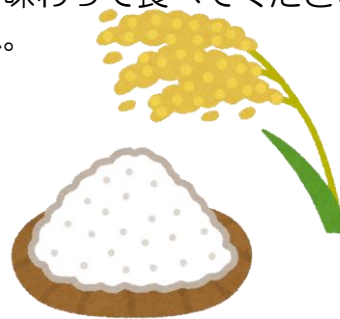
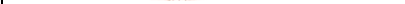
写真は献立のイメージですので、実際とは異なります。材料入荷の都合により、内容を多少変更することがあります。
カラー献立表や使用食材の詳細、産地などについては、富田林市ウェブサイト(<https://www.city.tondabayashi.lg.jp/>)からご覧いただけます。

令和5年12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							
給食味めぐり 熊本県 熊本県は日本の九州地方に位置する県です。有明海に面しており、魚介類も豊富です。活火山である阿蘇山があることから、「火の国」とも言われています。 ぶりん飯 宇城市の戸馳島に伝わる郷土料理です。豆腐を油で炒める音が「ぶりん、ぶりん…」と聞こえることからこの名前が付いたと言われています。 つぼん汁 お祭りやお正月に食べられてきました。一番深い「つぼ」とよばれるお椀によそって食べたことから「つぼ汁」とよばれるようになり、さらに「つぼん汁」となったそうです。 				第二中学校 生徒献立 8日  クリスマス 테마にしました。ハンバーグにチーズを足して、クリスマス感を出しました。コンソメスープの人参は星型に☆  2年生が家庭科の授業で考えてくれました。給食初登場のチーズインハンバーグ楽しみです。コンソメスープにはラッキー人参が入ります☆ウイナーもたっぷりです。お楽しみに！				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、11月9日(木)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11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	5	1年	2年	3年	6	1年	2年	3年	7	1年	2年	3年	8	1年	2年	3年				
ご飯 けんちん汁 秋刀魚の山椒焼き えびいもの甘辛がらめ  富田林産のえびいもの甘辛がらめを使います。				冬野菜のカレーライス カラフルマリネ ぶどうゼリー  富田林産の大根を使います。				ご飯 具だくさんのみそ汁 鮭のゆず塩だれ おひたし 厚揚げとひじきの煮物				ご飯 八宝菜 油淋鶏 ごま塩きゅうり				ご飯 コンソメスープ チーズインハンバーグ ブロッコリーのサラダ ナタ・デ・ココとみかん 生徒献立							
																							
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	15	1年	2年	3年				
セルフぶりん飯 つぼん汁 太刀魚の塩焼き 辛し和え いきなり団子  給食味めぐり 熊本県				ラーメン 春巻き 酢の物 ヨーグルト				黒糖パン コーンポタージュ ポークハニーマスタード ドレッシングサラダ カラフルゼリー				玄米入りご飯 豚汁 鯖の生姜煮 大根と昆布の甘酢漬 富田林産の大根を使います。				ご飯 キムチチゲ 豚肉のねぎ塩 中華サラダ							
																							
地場産食材 今月は、「えびいも」「あじまるみ大根」「みかん」が富田林産の食材です。新鮮でおいしい地元の野菜を楽しんでくださいね。 4日 えびいもの甘辛がらめ 富田林の土壌はえびいもの栽培に適しています。ねっとりホクホクした口当たりのよい上質なえびいもがとれます。 21日 みかん 東條地区で栽培収穫されたみかんです。富田林のみかんはしっかりと酸味も甘味もあり、味わい深くおいしいです。 5日 冬野菜のカレーライス 14日 大根と昆布の甘酢漬 あじまるみ大根は、きめ細かくて軟らかく、長時間煮ても煮崩れしにくいので、煮炊きものにも適しています。								新米 新米の季節です。12月から中学校給食でも新米を使用します。令和5年産の、青森県産「つがるロマン」を使用する予定です。新米は水分も多く甘いので、ぜひ味わって食べてくださいね。 								21	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			
								冬至献立 															

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12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			
給食味めぐり 熊本県 熊本県は日本の九州地方に位置する県です。有明海に面しており、魚介類も豊富です。活火山である阿蘇山があることから、「火の国」とも言われています。 ぶりん飯 宇城市の戸馳島に伝わる郷土料理です。豆腐を油で炒める音が「ぶりん、ぶりん…」と聞こえることからこの名前が付いたと言われています。 つぼん汁 お祭りやお正月に食べられてきました。一番深い「つぼ」とよばれるお椀によそって食べたことから「つぼ汁」とよばれるようになり、さらに「つぼん汁」となったそうです。				第二中学校 生徒献立 8日 2年生が家庭科の授業で考えてくれました。給食初登場のチーズインハンバーグ楽しみです。コンソメスープにはラッキー人参が入ります☆ウイナーもたっぷりです。お楽しみに！				クリスマスをテーマにしました。ハンバーグにチーズを足して、クリスマス感を出しました。コンソメスープの人参は星型に☆シ				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、11月9日(木)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 11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	5	1年	2年	3年	6	1年	2年	3年	7	1年	2年	3年	8	1年	2年	3年
ご飯 けんちん汁 秋刀魚の山椒焼き えびいもの甘辛がらめ 富田林産のえびいもを使います。				冬野菜のカレーライス カラフルマリネ ぶどうゼリー 富田林産の大根を使います。				ご飯 具だくさんのみそ汁 鮭のゆず塩だれ おひたし 厚揚げとひじきの煮物				ご飯 八宝菜 油淋鶏 ごま塩きゅうり				生徒献立 ご飯 コンソメスープ チーズインハンバーグ ブロッコリーのサラダ ナタ・デ・ココとみかん クリスマス献立			
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	15	1年	2年	3年
セルフぶりん飯 つぼん汁 太刀魚の塩焼き 辛し和え いきなり団子 給食味めぐり 熊本県				ラーメン 春巻き 酢の物 ヨーグルト				黒糖パン コーンポタージュ ポークハニーマスタード ドレッシングサラダ カラフルゼリー				玄米入りご飯 豚汁 鰯の生姜煮 大根と昆布の甘酢漬 富田林産の大根を使います。				ご飯 キムチチゲ 豚肉のねぎ塩 中華サラダ			
地場産食材 今月は、「えびいも」「あじまるみ大根」「みかん」が富田林産の食材です。新鮮でおいしい地元の野菜を楽しんでくださいね。 4日 えびいもの甘辛がらめ 富田林の土壌はえびいもの栽培に適しています。ねっとりホクホクした口当たりのよい上質なえびいもがとれます。 21日 みかん 東條地区で栽培収穫されたみかんです。富田林のみかんはしっかりと酸味も甘味もあり、味わい深くおいしいです。 5日 冬野菜のカレーライス 14日 大根と昆布の甘酢漬 あじまるみ大根は、きめ細かくて軟らかく、長時間煮ても煮崩れしにくいので、煮炊きものにも適しています。				新米 新米の季節です。12月から中学校給食でも新米を使用します。令和5年産の、青森県産「つがるロマン」を使用する予定です。新米は水分も多く甘いので、ぜひ味わって食べてくださいね。				21	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12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																			
給食めぐり 熊本県 熊本県は日本の九州地方に位置する県です。有明海に面しており、魚介類も豊富です。活火山である阿蘇山があることから、「火の国」とも言われています。 ぶりん飯 宇城市の戸馳島に伝わる郷土料理です。豆腐を油で炒める音が「ぶりん、ぶりん…」と聞こえることからこの名前が付いたと言われています。 つぼん汁 お祭りやお正月に食べられてきました。一番深い「つぼ」とよばれるお椀によそって食べたことから「つぼ汁」とよばれるようになり、さらに「つぼん汁」となったそうです。				第二中学校 生徒献立 8日 2年生が家庭科の授業で考えてくれました。給食初登場のチーズインハンバーグ楽しみです。コンソメスープにはラッキー人参が入ります☆ウイナーもたっぷりです。お楽しみに！				クリスマスをテーマにしました。ハンバーグにチーズを足して、クリスマス感を出しました。コンソメスープの人参は星型に☆ 				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、11月9日(木)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 11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	5	1年	2年	3年	6	1年	2年	3年	7	1年	2年	3年	8	1年	2年	3年																
ごはん けんちん汁 秋刀魚の山椒焼き えびいもの甘辛がらめ 富田林産のえびいもを使います。				冬野菜のカレーライス カラフルマリネ ぶどうゼリー 富田林産の大根を使います。				ごはん 具だくさんのみそ汁 鮭のゆず塩だれ おひたし 厚揚げとひじきの煮物				ごはん 八宝菜 油淋鶏 ごま塩きゅうり				ごはん コンソメスープ チーズインハンバーグ ブロッコリーのサラダ ナタ・デ・ココとみかん 生徒献立																			
																クリスマス献立 																			
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	15	1年	2年	3年																
セルフぶりん飯 つぼん汁 太刀魚の塩焼き 辛し和え いきなり団子 給食めぐり 熊本県				ラーメン 春巻き 酢の物 ヨーグルト				黒糖パン コーンポタージュ ポークハニーマスタード ドレッシングサラダ カラフルゼリー				玄米入りごはん 豚汁 鯖の生姜煮 大根と昆布の甘酢漬 富田林産の大根を使います。				ごはん キムチチゲ 豚肉のねぎ塩 中華サラダ																			
																																			
地場産食材 今月は、「えびいも」「あじまるみ大根」「みかん」が富田林産の食材です。新鮮でおいしい地元の野菜を楽しんでください。 4日 えびいもの甘辛がらめ 富田林の土壌はえびいもの栽培に適しています。ねっとりホクホクした口当たりのよい上質なえびいもがとれます。 21日 みかん 東條地区で栽培収穫されたみかんです。富田林のみかんはしっかりと酸味も甘味もあり、味わい深くおいしいです。 5日 冬野菜のカレーライス 14日 大根と昆布の甘酢漬 あじまるみ大根は、きめ細かくて軟らかく、長時間煮ても煮崩れしにくいので、煮炊きものにも適しています。																				新米 新米の季節です。12月から中学校給食でも新米を使用します。令和5年産の、青森県産「つがるロマン」を使用する予定です。新米は水分も多く甘いです。ぜひ味わって食べてください。 				21	1年	2年	3年	ごはん すまし汁 鰯の佃煮 なんきんのきんぴら みかん 冬至献立 				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																																											
給食味めぐり 熊本県 熊本県は日本の九州地方に位置する県です。有明海に面しており、魚介類も豊富です。活火山である阿蘇山があることから、「火の国」とも言われています。 ぶりん飯 宇城市の戸馳島に伝わる郷土料理です。豆腐を油で炒める音が「ぶりん、ぶりん…」と聞こえることからこの名前が付いたと言われています。 つぼん汁 お祭りやお正月に食べられてきました。一番深い「つぼ」とよばれるお椀によそって食べたことから「つぼ汁」とよばれるようになり、さらに「つぼん汁」となったそうです。				第二中学校 生徒献立 8日 2年生が家庭科の授業で考えてくれました。給食初登場のチーズインハンバーグ楽しみです。コンソメスープにはラッキー人参が入ります☆ウイナーもたっぷりです。お楽しみに！				クリスマスをテーマにしました。ハンバーグにチーズを足して、クリスマス感を出しました。コンソメスープの人参は星型に☆ 				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、11月9日(木)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11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	5	1年	2年	3年	6	1年	2年	3年	7	1年	2年	3年	8	1年	2年	3年																																								
ごはん けんちん汁 秋刀魚の山椒焼き えびいもの甘辛がらめ 富田林産のえびいもを使います。				冬野菜のカレーライス カラフルマリネ ぶどうゼリー 富田林産の大根を使います。				ごはん 具だくさんのみそ汁 鮭のゆず塩だれ おひたし 厚揚げとひじきの煮物				ごはん 八宝菜 油淋鶏 ごま塩きゅうり				ごはん コンソメスープ チーズインハンバーグ ブロッコリーのサラダ ナタ・デ・ココとみかん 生徒献立																																											
																																																											
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	15	1年	2年	3年																																								
セルフぶりん飯 つぼん汁 太刀魚の塩焼き 辛し和え いきなり団子 給食味めぐり 熊本県				ラーメン 春巻き 酢の物 ヨーグルト				黒糖パン コーンポタージュ ポークハニーマスタード ドレッシングサラダ カラフルゼリー				玄米入りごはん 豚汁 鰯の生姜煮 大根と昆布の甘酢漬 富田林産の大根を使います。				ごはん キムチチゲ 豚肉のねぎ塩 中華サラダ																																											
																																																											
地場産食材 今月は、「えびいも」「あじまるみ大根」「みかん」が富田林産の食材です。新鮮でおいしい地元の野菜を楽しんでください。 4日 えびいもの甘辛がらめ 富田林の土壌はえびいもの栽培に適しています。ねっとりホクホクした口当たりのよい上質なえびいもがとれます。 21日 みかん 東條地区で栽培収穫されたみかんです。富田林のみかんはしっかりと酸味も甘味もあり、味わい深くおいしいです。 5日 冬野菜のカレーライス 14日 大根と昆布の甘酢漬 あじまるみ大根は、きめ細かくて軟らかく、長時間煮ても煮崩れしにくいので、煮炊きものにも適しています。																				新米 新米の季節です。12月から中学校給食でも新米を使用します。令和5年産の、青森県産「つがるロマン」を使用する予定です。新米は水分も多く甘いです。ぜひ味わって食べてください。																				21	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12月

富田林市中学校給食献立表

こんだて

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			
給食味めぐり 熊本県 熊本県は日本の九州地方に位置する県です。有明海に面しており、魚介類も豊富です。活火山である阿蘇山があることから、「火の国」とも言われています。 ぶりん飯 宇城市の戸馳島に伝わる郷土料理です。豆腐を油で炒める音が「ぶりん、ぶりん…」と聞こえることからこの名前が付いたと言われています。 つぼん汁 お祭りやお正月に食べられてきました。一番深い「つぼ」とよばれるお椀によそって食べたことから「つぼ汁」とよばれるようになり、さらに「つぼん汁」となったそうです。				第二中学校 生徒献立 8日 2年生が家庭科の授業で考えてくれました。給食初登場のチーズインハンバーグ楽しみです。コンソメスープにはラッキー人参が入ります☆ウイナーもたっぷりです。お楽しみに！				クリスマスをテーマにしました。ハンバーグにチーズを足して、クリスマス感を出しました。コンソメスープの人参は星型に☆シ				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、11月9日(木)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11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	5	1年	2年	3年	6	1年	2年	3年	7	1年	2年	3年	8	1年	2年	3年
ごはん けんちん汁 秋刀魚の山椒焼き えびいもの甘辛がらめ 富田林産のえびいもを使います。				冬野菜のカレーライス カラフルマリネ ぶどうゼリー 富田林産の大根を使います。				ごはん 具だくさんのみそ汁 鮭のゆず塩だれ おひたし 厚揚げとひじきの煮物				ごはん 八宝菜 油淋鶏 ごま塩きゅうり				ごはん コンソメスープ チーズインハンバーグ ブロッコリーのサラダ ナタ・デ・ココとみかん 生徒献立 クリスマス献立			
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	15	1年	2年	3年
セルフぶりん飯 つぼん汁 太刀魚の塩焼き 辛し和え いきなり団子 給食味めぐり 熊本県				ラーメン 春巻き 酢の物 ヨーグルト				黒糖パン コーンポタージュ ポークハニーマスタード ドレッシングサラダ カラフルゼリー				玄米入りごはん 豚汁 鰯の生姜煮 大根と昆布の甘酢漬 富田林産の大根を使います。				ごはん キムチチゲ 豚肉のねぎ塩 中華サラダ			
地場産食材 今月は、「えびいも」「あじまるみ大根」「みかん」が富田林産の食材です。新鮮でおいしい地元の野菜を楽しんでくださいね。 4日 えびいもの甘辛がらめ 富田林の土壌はえびいもの栽培に適しています。ねっとりホクホクした口当たりのよい上質なえびいもがとれます。 21日 みかん 東條地区で栽培収穫されたみかんです。富田林のみかんはしっかりと酸味も甘味もあり、味わい深くおいしいです。 5日 冬野菜のカレーライス 14日 大根と昆布の甘酢漬 あじまるみ大根は、きめ細かくて軟らかく、長時間煮ても煮崩れしにくいので、煮炊きものにも適しています。				新米 新米の季節です。12月から中学校給食でも新米を使用します。令和5年産の、青森県産「つがるロマン」を使用する予定です。新米は水分も多く甘いです。ぜひ味わって食べてくださいね。				21	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			
給食味めぐり 熊本県 熊本県は日本の九州地方に位置する県です。有明海に面しており、魚介類も豊富です。活火山である阿蘇山があることから、「火の国」とも言われています。 ぶりん飯 宇城市の戸馳島に伝わる郷土料理です。豆腐を油で炒める音が「ぶりん、ぶりん…」と聞こえることからこの名前が付いたと言われています。 つぼん汁 お祭りやお正月に食べられてきました。一番深い「つぼ」とよばれるお椀によそって食べたことから「つぼ汁」とよばれるようになり、さらに「つぼん汁」となったそうです。				第二中学校 生徒献立 8日 2年生が家庭科の授業で考えてくれました。給食初登場のチーズインハンバーグ楽しみです。コンソメスープにはラッキー人参が入ります☆ウイナーもたっぷりです。お楽しみに！				クリスマスをテーマにしました。ハンバーグにチーズを足して、クリスマス感を出しました。コンソメスープの人参は星型に☆シ 				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、11月9日(木)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11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	5	1年	2年	3年	6	1年	2年	3年	7	1年	2年	3年	8	1年	2年	3年
ごはん けんちん汁 秋刀魚の山椒焼き えびいもの甘辛がらめ 富田林産のえびいもを使います。				冬野菜のカレーライス カラフルマリネ ぶどうゼリー 富田林産の大根を使います。				ごはん 具だくさんのみそ汁 鮭のゆず塩だれ おひたし 厚揚げとひじきの煮物				ごはん 八宝菜 油淋鶏 ごま塩きゅうり				ごはん コンソメスープ チーズインハンバーグ ブロッコリーのサラダ ナタ・デ・ココとみかん 生徒献立 クリスマス献立			
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	15	1年	2年	3年
セルフぶりん飯 つぼん汁 太刀魚の塩焼き 辛し和え いきなり団子 給食味めぐり 熊本県				ラーメン 春巻き 酢の物 ヨーグルト				黒糖パン コーンポタージュ ポークハニーマスタード ドレッシングサラダ カラフルゼリー				玄米入りごはん 豚汁 鯖の生姜煮 大根と昆布の甘酢漬 富田林産の大根を使います。				ごはん キムチチゲ 豚肉のねぎ塩 中華サラダ			
地場産食材 今月は、「えびいも」「あじまるみ大根」「みかん」が富田林産の食材です。新鮮でおいしい地元の野菜を楽しんでくださいね。 4日 えびいもの甘辛がらめ 富田林の土壌はえびいもの栽培に適しています。ねっとりホクホクした口当たりのよい上質なえびいもがとれます。 21日 みかん 東條地区で栽培収穫されたみかんです。富田林のみかんはしっかりと酸味も甘味もあり、味わい深くおいしいです。 5日 冬野菜のカレーライス 14日 大根と昆布の甘酢漬 あじまるみ大根は、きめ細かくて軟らかく、長時間煮ても煮崩れしにくいので、煮炊きものにも適しています。				新米 新米の季節です。12月から中学校給食でも新米を使用します。令和5年産の、青森県産「つがるロマン」を使用する予定です。新米は水分も多く甘いです。ぜひ味わって食べてくださいね。				21	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																															
給食味めぐり 熊本県 熊本県は日本の九州地方に位置する県です。有明海に面しており、魚介類も豊富です。活火山である阿蘇山があることから、「火の国」とも言われています。 ぶりん飯 宇城市の戸馳島に伝わる郷土料理です。豆腐を油で炒める音が「ぶりん、ぶりん…」と聞こえることからこの名前が付いたと言われています。 つぼん汁 お祭りやお正月に食べられてきました。一番深い「つぼ」とよばれるお椀によそって食べたことから「つぼ汁」とよばれるようになり、さらに「つぼん汁」となったそうです。				第二中学校 生徒献立 8日 2年生が家庭科の授業で考えてくれました。給食初登場のチーズインハンバーグ楽しみです。コンソメスープにはラッキー人参が入ります☆ウイナーもたっぷりです。お楽しみに！				クリスマスをテーマにしました。ハンバーグにチーズを足して、クリスマス感を出しました。コンソメスープの人参は星型に☆シ 				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、11月9日(木)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11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	5	1年	2年	3年	6	1年	2年	3年	7	1年	2年	3年	8	1年	2年	3年																												
	×	×	×		○	○	○		○	○	○		○	○	○		○	○	○																												
ご飯 けんちん汁 秋刀魚の山椒焼き えびいもの甘辛がらめ 富田林産のえびいもを使います。				冬野菜のカレーライス カラフルマリネ ぶどうゼリー 富田林産の大根を使います。				ご飯 具だくさんのみそ汁 鮭のゆず塩だれ おひたし 厚揚げとひじきの煮物				ご飯 八宝菜 油淋鶏 ごま塩きゅうり				ご飯 コンソメスープ チーズインハンバーグ ブロッコリーのサラダ ナタ・デ・ココとみかん 生徒献立																															
																																															
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	15	1年	2年	3年																												
	○	○	○		○	○	○		○	○	○		○	○	○		×	×	×																												
セルフぶりん飯 つぼん汁 太刀魚の塩焼き 辛し和え いきなり団子 給食味めぐり 熊本県				ラーメン 春巻き 酢の物 ヨーグルト				黒糖パン コーンポタージュ ポークハニーマスタード ドレッシングサラダ カラフルゼリー				玄米入りご飯 豚汁 鯖の生姜煮 大根と昆布の甘酢漬 富田林産の大根を使います。				ご飯 キムチチゲ 豚肉のねぎ塩 中華サラダ																															
																																															
地場産食材 今月は、「えびいも」「あじまるみ大根」「みかん」が富田林産の食材です。新鮮でおいしい地元の野菜を楽しんでくださいね。 4日 えびいもの甘辛がらめ 富田林の土壌はえびいもの栽培に適しています。ねっとりホクホクした口当たりのよい上質なえびいもがとれます。 21日 みかん 東條地区で栽培収穫されたみかんです。富田林のみかんはしっかりと酸味も甘味もあり、味わい深くおいしいです。 5日 冬野菜のカレーライス 14日 大根と昆布の甘酢漬 あじまるみ大根は、きめ細かくて軟らかく、長時間煮ても煮崩れしにくいので、煮炊きものにも適しています。																				新米 新米の季節です。12月から中学校給食でも新米を使用します。令和5年産の、青森県産「つがるロマン」を使用する予定です。新米は水分も多く甘いです。ぜひ味わって食べてくださいね。																				冬至献立 ご飯 すまし汁 鰯の幽庵焼き なんきんのきんぴら みかん 富田林産のみかんを使います。							
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																																															