

月				火				水				木				金			
1/17				給食味めぐり 兵庫県				10	1年	2年	3年	11	1年	2年	3年	12	1年	2年	3年
兵庫県は日本のほぼ中央に位置しています。 北は日本海と、南は瀬戸内海に浮かぶ淡路島を介して太平洋と2つの海に面しています。 また、中央を横ぎる中国山地を境に南北で気候が大きく変わるため異なる自然や風土に育まれた多種多様な食文化が特徴です。 黒豆ご飯 丹波篠山の黒大豆は大粒で甘く、最高級品として知られています。 早苗開き（さびらき）という稲の成長を願う行事の際、炊きたての黒豆ご飯をおにぎりのように丸め朴葉（ほうば）に包んで神棚や田んぼにお供えしました。 現在も田植えやお祝いの時に炊きます。 姫路おでん おでんに、しょうがじょうゆをかけて、またはつけて食べます。 もともと姫路の郷土料理ですが、料理名はついていませんでした。 2006年に食で町おこしをしようという取り組みの中で「姫路おでん」と命名されました。 給食ではしょうが汁を加えます。				ごはん 白玉みそ汁 鰯の照り焼き 三色なます れんこんチップス お正月献立				玄米入りごはん 中華スープ 肉団子の甘酢あん ナムル 塩じゃが				ごはん ポークビーンズ 鯖のポテト焼き 香味ドレッシングのサラダ ナタ・デ・ココ&レモンゼリー							
15				16				17				18				19			
ごはん 塩麴入りみそ汁 豚肉の生姜焼き 切干し大根の和え物 ういろ 小正月献立				玄米入りごはん 八宝菜 焼きぎょうざ ごま塩きゅうり				黒豆ご飯 姫路おでん かき揚げ 塩ポン酢和え 給食味めぐり 兵庫県 うずら卵入り				ごはん ポトフ スパイシーチキン カラフルサラダ キャロットケーキ				きつねうどん 鯖のソース揚げ 梅肉和え みかん			
22				23				24				25				26			
チキンライス キャベツのスープ 豚肉のオニオンソース 米粉マカロニのサラダ				ごはん 鶏すき 鮭の西京焼き 大根の金柑漬け みたらし団子				米粉のカレーライス 花野菜のマリネ フルーツゼリー				ごはん おすまし 鶏肉の竜田揚げ焼き ごま和え 金時豆の甘煮				ごはん 麻婆豆腐 いかとブロッコリーの中華ねぎ塩 ぶどうゼリー			
29				30				31				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、12月8日(金)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12月14日(木)まで ※早めのチャージをお願いします。				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 TEL:0721-69-4919			
ごはん 豚じゃが ほっけの一夜干し 春菊のお浸し 高野豆腐のカレー揚げ 富田林産の春菊を使います。				ごはん 貝柱のスープ 豚キムチ 大学いも				ランチパン クリームシチュー ミンチカツ キャベツのソテー マッシュポテト チーズ											

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			
1月				2月				3月				4月				5月			
1/17				10				11				12				15			
給食味めぐり 兵庫県				1年 ○				1年 ○				1年 ○				1年 ○			
兵庫県は日本のほぼ中央に位置しています。 北は日本海と、南は瀬戸内海に浮かぶ淡路島を介して太平洋と2つの海に面しています。 また、中央を横ぎる中国山地を境に南北で気候が大きく変わるため異なる自然や風土に育まれた多種多様な食文化が特徴です。				ご飯 白玉みそ汁 鰯の照り焼き 三色なます れんこんチップス お正月献立				玄米入りご飯 中華スープ 肉団子の甘酢あん ナムル 塩じゃが				ご飯 ポークビーンズ 鯖のポテト焼き 香味ドレッシングのサラダ ナタ・デ・ココ&レモンゼリー				ご飯 塩糍入りみそ汁 豚肉の生姜焼き 切干し大根の和え物 ういろ			
黒豆ご飯 丹波篠山の黒大豆は大粒で甘く、最高級品として知られています。 早苗開き（さびらき）という稲の成長を願う行事の際、炊きたての黒豆ご飯をおにぎりのように丸め朴葉（ほうば）に包んで神棚や田んぼにお供えしました。 現在も田植えやお祝いの時に炊きます。				姫路おでん おでんに、しょうがじょうゆをかけて、またはつけて食べます。 もともと姫路の郷土料理ですが、料理名はついていませんでした。 2006年に食で町おこしをしようという取りくみの中で「姫路おでん」と命名されました。 給食ではしょうが汁を加えます。				ご飯 ポトフ スパイシーチキン カラフルサラダ キャロットケーキ				きつねうどん 鯖のソース揚げ 梅肉和え みかん				ご飯 鶏すき 鮭の西京焼き 大根の金柑漬け みたらし団子			
15				16				17				18				19			
1年 ○				1年 ○				1年 ○				1年 ○				1年 ○			
ご飯 塩糍入りみそ汁 豚肉の生姜焼き 切干し大根の和え物 ういろ				玄米入りご飯 八宝菜 焼きぎょうざ ごま塩きゅうり				黒豆ご飯 姫路おでん かき揚げ 塩ポン酢和え				ご飯 ポトフ スパイシーチキン カラフルサラダ キャロットケーキ				きつねうどん 鯖のソース揚げ 梅肉和え みかん			
小正月献立								うずら卵入り											
22				23				24				25				26			
1年 ○				1年 ○				1年 ○				1年 ○				1年 ○			
チキンライス キャベツのスープ 豚肉のオニオンソース 米粉マカロニのサラダ				ご飯 鶏すき 鮭の西京焼き 大根の金柑漬け みたらし団子				米粉のカレーライス 花野菜のマリネ フルーツゼリー				ご飯 おすまし 鶏肉の竜田揚げ焼き ごま和え 金時豆の甘煮				ご飯 麻婆豆腐 いかとブロッコリーの中華ねぎ塩 ぶどうゼリー			
29				30				31				給食のウェブ予約期間は、毎月 5日～15日 です。				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。			
1年 ○				1年 ○				1年 ○				12月8日(金)です。				https://tondabayashi.futureinn-lunch.jp/SchoolLunch/			
ご飯 豚じゃが ほっけの一夜干し 春菊のお浸し 高野豆腐のカレー揚げ				ご飯 貝柱のスープ 豚キムチ 大学いも				ランチパン クリームシチュー ミンチカツ キャベツのソテー マッシュポテト チーズ				☆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 12月14日(木) まで ※早めのチャージをお願いします。				★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 TEL:0721-69-4919			
富田林産の春菊を使います。												中学校給食の30食無償化について 無料チャージのご利用期限は3月分までとなっています。 無料チャージが残っている方は是非ご利用ください。							

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			
1/17 給食味めぐり 兵庫県				10				11				12				15			
兵庫県は日本のほぼ中央に位置しています。 北は日本海と、南は瀬戸内海に浮かぶ淡路島を介して太平洋と2つの海に面しています。 また、中央を横ぎる中国山地を境に南北で気候が大きく変わるため異なる自然や風土に育まれた多種多様な食文化が特徴です。 黒豆ご飯 丹波篠山の黒大豆は大粒で甘く、最高級品として知られています。 早苗開き（さびらき）という稲の成長を願う行事の際、炊きたての黒豆ご飯をおにぎりのように丸め朴葉（ほうば）に包んで神棚や田んぼにお供えしました。 現在も田植えやお祝いの時に炊きます。 姫路おでん おでんに、しょうがじょうゆをかけて、またはつけて食べます。 もともと姫路の郷土料理ですが、料理名はついていませんでした。 2006年に食で町おこしをしようという取りくみの中で「姫路おでん」と命名されました。 給食ではしょうが汁を加えます。				ごはん 白玉みそ汁 鰯の照り焼き 三色なます れんこんチップス お正月献立				玄米入りごはん 中華スープ 肉団子の甘酢あん ナムル 塩じゃが				ごはん ポークビーンズ 鯖のポテト焼き 香味ドレッシングのサラダ ナタ・デ・ココ&レモンゼリー				16			
15				16				17				18				19			
ごはん 塩麴入りみそ汁 豚肉の生姜焼き 切干し大根の和え物 ういろ 小正月献立				玄米入りごはん 八宝菜 焼きぎょうざ ごま塩きゅうり				黒豆ご飯 姫路おでん かき揚げ 塩ポン酢和え 給食味めぐり 兵庫県				ごはん ポトフ スパイシーチキン カラフルサラダ キャロットケーキ				きつねうどん 鯖のソース揚げ 梅肉和え みかん			
22				23				24				25				26			
チキンライス キャベツのスープ 豚肉のオニオンソース 米粉マカロニのサラダ				ごはん 鶏すき 鮭の西京焼き 大根の金柑漬け みたらし団子				米粉のカレーライス 花野菜のマリネ フルーツゼリー				ごはん おすまし 鶏肉の竜田揚げ焼き ごま和え 金時豆の甘煮				ごはん 麻婆豆腐 いかとブロッコリーの中華ねぎ塩 ぶどうゼリー			
29				30				31				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、 12月8日(金) 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 12月14日(木) まで ※早めのチャージをお願いします。				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 TEL:0721-69-4919			
ごはん 豚じゃが ほっけの一夜干し 春菊のお浸し 高野豆腐のカレー揚げ 富田林産の春菊を使います。				ごはん 貝柱のスープ 豚キムチ 大学いも				ランチパン クリームシチュー ミンチカツ キャベツのソテー マッシュポテト チーズ				中学校給食の30食無償化について 無料チャージのご利用期限は3月分までとなっています。 無料チャージが残っている方は是非ご利用ください。							

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			
1/17				給食味めぐり 兵庫県				10				11				12			
兵庫県は日本のほぼ中央に位置しています。 北は日本海と、南は瀬戸内海に浮かぶ淡路島を介して太平洋と2つの海に面しています。 また、中央を横ぎる中国山地を境に南北で気候が大きく変わるため異なる自然や風土に育まれた多種多様な食文化が特徴です。 黒豆ご飯 丹波篠山の黒大豆は大粒で甘く、最高級品として知られています。 早苗開き（さびらき）という稲の成長を願う行事の際、炊きたての黒豆ご飯をおにぎりのように丸め朴葉（ほうば）に包んで神棚や田んぼにお供えしました。 現在も田植えやお祝いの時に炊きます。 姫路おでん おでんに、しょうがじょうゆをかけて、またはつけて食べます。 もともと姫路の郷土料理ですが、料理名はついていませんでした。 2006年に食で町おこしをしようという取りくみの中で「姫路おでん」と命名されました。 給食ではしょうが汁を加えます。				ごはん 白玉みそ汁 鰯の照り焼き 三色なます れんこんチップス お正月献立				玄米入りごはん 中華スープ 肉団子の甘酢あん ナムル 塩じゃが				ごはん ポークビーンズ 鯖のポテト焼き 香味ドレッシングのサラダ ナタ・デ・ココ&レモンゼリー							
15				16				17				18				19			
ごはん 塩麴入りみそ汁 豚肉の生姜焼き 切干し大根の和え物 ういろ 小正月献立				玄米入りごはん 八宝菜 焼きぎょうざ ごま塩きゅうり				黒豆ご飯 姫路おでん かき揚げ 塩ポン酢和え 給食味めぐり 兵庫県				ごはん ポトフ スパイシーチキン カラフルサラダ キャロットケーキ				きつねうどん 鯖のソース揚げ 梅肉和え みかん			
22				23				24				25				26			
チキンライス キャベツのスープ 豚肉のオニオンソース 米粉マカロニのサラダ				ごはん 鶏すき 鮭の西京焼き 大根の金柑漬け みたらし団子				米粉のカレーライス 花野菜のマリネ フルーツゼリー				ごはん おすまし 鶏肉の竜田揚げ焼き ごま和え 金時豆の甘煮				ごはん 麻婆豆腐 いかとブロッコリーの中華ねぎ塩 ぶどうゼリー			
29				30				31				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、 12月8日(金)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 12月14日(木) まで ※早めのチャージをお願いします。				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 TEL:0721-69-4919			
ごはん 豚じゃが ほっけの一夜干し 春菊のお浸し 高野豆腐のカレー揚げ 富田林産の春菊を 使います。				ごはん 貝柱のスープ 豚キムチ 大学いも				ランチパン クリームシチュー ミンチカツ キャベツのソテー マッシュポテト チーズ											
中学校給食の30食無償化について 無料チャージのご利用期限は3月分までとなっています。 無料チャージが残っている方は是非ご利用ください。																			

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			
1/17				給食味めぐり 兵庫県				10				11				12			
兵庫県は日本のほぼ中央に位置しています。 北は日本海と、南は瀬戸内海に浮かぶ淡路島を介して太平洋と2つの海に面しています。 また、中央を横ぎる中国山地を境に南北で気候が大きく変わるため異なる自然や風土に育まれた多種多様な食文化が特徴です。 黒豆ご飯 丹波篠山の黒大豆は大粒で甘く、最高級品として知られています。 早苗開き（さびらき）という稲の成長を願う行事の際、炊きたての黒豆ご飯をおにぎりのように丸め朴葉（ほうば）に包んで神棚や田んぼにお供えしました。 現在も田植えやお祝いの時に炊きます。 姫路おでん おでんに、しょうがじょうゆをかけて、またはつけて食べます。 もともと姫路の郷土料理ですが、料理名はついていませんでした。 2006年に食で町おこしをしようという取りくみの中で「姫路おでん」と命名されました。 給食ではしょうが汁を加えます。				ごはん 白玉みそ汁 鰯の照り焼き 三色なます れんこんチップス お正月献立				玄米入りごはん 中華スープ 肉団子の甘酢あん ナムル 塩じゃが				ごはん ポークビーンズ 鯖のポテト焼き 香味ドレッシングのサラダ ナタ・デ・ココ&レモンゼリー							
15				16				17				18				19			
ごはん 塩麴入りみそ汁 豚肉の生姜焼き 切干し大根の和え物 ういろ 小正月献立				玄米入りごはん 八宝菜 焼きぎょうざ ごま塩きゅうり				黒豆ご飯 姫路おでん かき揚げ 塩ポン酢和え 給食味めぐり 兵庫県 うずら卵入り				ごはん ポトフ スパイシーチキン カラフルサラダ キャロットケーキ				きつねうどん 鯖のソース揚げ 梅肉和え みかん			
22				23				24				25				26			
チキンライス キャベツのスープ 豚肉のオニオンソース 米粉マカロニのサラダ				ごはん 鶏すき 鮭の西京焼き 大根の金柑漬け みたらし団子				米粉のカレーライス 花野菜のマリネ フルーツゼリー				ごはん おすまし 鶏肉の竜田揚げ焼き ごま和え 金時豆の甘煮				ごはん 麻婆豆腐 いかとブロッコリーの中華ねぎ塩 ぶどうゼリー			
29				30				31				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、 12月8日(金)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 12月14日(木) まで ※早めのチャージをお願いします。				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 TEL:0721-69-4919			
ごはん 豚じゃが ほっけの一夜干し 春菊のお浸し 高野豆腐のカレー揚げ 富田林産の春菊を使います。				ごはん 貝柱のスープ 豚キムチ 大学いも				ランチパン クリームシチュー ミンチカツ キャベツのソテー マッシュポテト チーズ											
中学校給食の30食無償化について 無料チャージのご利用期限は3月分までとなっています。 無料チャージが残っている方は是非ご利用ください。																			

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			
1/17				給食味めぐり 兵庫県				10	1年	2年	3年	11	1年	2年	3年	12	1年	2年	3年
兵庫県は日本のほぼ中央に位置しています。 北は日本海と、南は瀬戸内海に浮かぶ淡路島を介して太平洋と2つの海に面しています。 また、中央を横ぎる中国山地を境に南北で気候が大きく変わるため異なる自然や風土に育まれた多種多様な食文化が特徴です。 黒豆ご飯 丹波篠山の黒大豆は大粒で甘く、最高級品として知られています。 早苗開き（さびらき）という稲の成長を願う行事の際、炊きたての黒豆ご飯をおにぎりのように丸め朴葉（ほうば）に包んで神棚や田んぼにお供えしました。 現在も田植えやお祝いの時に炊きます。 姫路おでん おでんに、しょうがじょうゆをかけて、またはつけて食べます。 もともと姫路の郷土料理ですが、料理名はついていませんでした。 2006年に食で町おこしをしようという取りくみの中で「姫路おでん」と命名されました。 給食ではしょうが汁を加えます。				ごはん 白玉みそ汁 鰯の照り焼き 三色なます れんこんチップス お正月献立				玄米入りごはん 中華スープ 肉団子の甘酢あん ナムル 塩じゃが				ごはん ポークビーンズ 鯖のポテト焼き 香味ドレッシングのサラダ ナタ・デ・ココ&レモンゼリー							
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
ごはん 塩麴入りみそ汁 豚肉の生姜焼き 切干し大根の和え物 ういろ 小正月献立				玄米入りごはん 八宝菜 焼きぎょうざ ごま塩きゅうり				黒豆ご飯 姫路おでん かき揚げ 塩ポン酢和え 給食味めぐり 兵庫県				ごはん ポトフ スパイシーチキン カラフルサラダ キャロットケーキ				きつねうどん 鯖のソース揚げ 梅肉和え みかん			
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
チキンライス キャベツのスープ 豚肉のオニオンソース 米粉マカロニのサラダ				ごはん 鶏すき 鮭の西京焼き 大根の金柑漬け みたらし団子				米粉のカレーライス 花野菜のマリネ フルーツゼリー				ごはん おすまし 鶏肉の竜田揚げ焼き ごま和え 金時豆の甘煮				ごはん 麻婆豆腐 いかとブロッコリーの中華ねぎ塩 ぶどうゼリー			
29	1年	2年	3年	30	1年	2年	3年	31	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、 12月8日(金) 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12月14日(木)まで ※早めのチャージをお願いします。				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 TEL:0721-69-4919			
ごはん 豚じゃが ほっけの一夜干し 春菊のお浸し 高野豆腐のカレー揚げ 富田林産の春菊を使います。				ごはん 貝柱のスープ 豚キムチ 大学いも				ランチパン クリームシチュー ミンチカツ キャベツのソテー マッシュポテト チーズ				中学校給食の30食無償化について 無料チャージのご利用期限は3月分までとなっています。 無料チャージが残っている方は是非ご利用ください。							

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			
1/17				給食味めぐり 兵庫県				10				11				12			
兵庫県は日本のほぼ中央に位置しています。 北は日本海と、南は瀬戸内海に浮かぶ淡路島を介して太平洋と2つの海に面しています。 また、中央を横ぎる中国山地を境に南北で気候が大きく変わるため異なる自然や風土に育まれた多種多様な食文化が特徴です。								ごはん 白玉みそ汁 鰯の照り焼き 三色なます れんこんチップス お正月献立				ごはん 玄米入りごはん 中華スープ 肉団子の甘酢あん ナムル 塩じゃが				ごはん ポークビーンズ 鯖のポテト焼き 香味ドレッシングのサラダ ナタ・デ・ココ&レモンゼリー			
 黒豆ごはん 丹波篠山の黒大豆は大粒で甘く、最高級品として知られています。 早苗開き（さびらき）という稲の成長を願う行事の際、炊きたての黒豆ごはんをおにぎりのように丸め朴葉（ほうば）に包んで神棚や田んぼにお供えしました。 現在も田植えやお祝いの時に炊きます。				 姫路おでん おでんに、しょうがじょうゆをかけて、またはつけて食べます。 もともと姫路の郷土料理ですが、料理名はついていませんでした。 2006年に食で町おこしをしようという取りくみの中で「姫路おでん」と命名されました。 給食ではしょうが汁を加えます。															
15				16				17				18				19			
ごはん 塩麴入りみそ汁 豚肉の生姜焼き 切干し大根の和え物 ういろう 小正月献立				ごはん 玄米入りごはん 八宝菜 焼きぎょうざ ごま塩きゅうり				ごはん 黒豆ごはん 姫路おでん かき揚げ 塩ポン酢和え うずら卵入り				ごはん ポトフ スパイシーチキン カラフルサラダ キャロットケーキ				きつねうどん 鯖のソース揚げ 梅肉和え みかん			
22				23				24				25				26			
チキンライス キャベツのスープ 豚肉のオニオンソース 米粉マカロニのサラダ				ごはん 鶏すき 鮭の西京焼き 大根の金柑漬け みたらし団子				ごはん 米粉のカレーライス 花野菜のマリネ フルーツゼリー				ごはん おすまし 鶏肉の竜田揚げ焼き ごま和え 金時豆の甘煮				ごはん 麻婆豆腐 いかとブロッコリーの中華ねぎ塩 ぶどうゼリー			
29				30				31				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、 12月8日(金) 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 12月14日(木) まで ※早めのチャージをお願いします。				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 TEL:0721-69-4919			
ごはん 豚じゃが ほっけの一夜干し 春菊のお浸し 高野豆腐のカレー揚げ 富田林産の春菊を使います。				ごはん 貝柱のスープ 豚キムチ 大学いも				ランチパン クリームシチュー ミンチカツ キャベツのソテー マッシュポテト チーズ											
																中学校給食の30食無償化について 無料チャージのご利用期限は3月分までとなっています。 無料チャージが残っている方は是非ご利用ください。			

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			
1/17				給食味めぐり 兵庫県				10				11				12			
兵庫県は日本のほぼ中央に位置しています。 北は日本海と、南は瀬戸内海に浮かぶ淡路島を介して太平洋と2つの海に面しています。 また、中央を横ぎる中国山地を境に南北で気候が大きく変わるため異なる自然や風土に育まれた多種多様な食文化が特徴です。								ごはん 白玉みそ汁 鰯の照り焼き 三色なます れんこんチップス お正月献立				玄米入りごはん 中華スープ 肉団子の甘酢あん ナムル 塩じゃが				ごはん ポークビーンズ 鯖のポテト焼き 香味ドレッシングのサラダ ナタ・デ・ココ&レモンゼリー			
 黒豆ごはん 丹波篠山の黒大豆は大粒で甘く、最高級品として知られています。 早苗開き（さびらき）という稲の成長を願う行事の際、炊きたての黒豆ごはんをおにぎりのように丸め朴葉（ほうば）に包んで神棚や田んぼにお供えしました。 現在も田植えやお祝いの時に炊きます。				 姫路おでん おでんに、しょうがじょうゆをかけて、またはつけて食べます。 もともと姫路の郷土料理ですが、料理名はついていませんでした。 2006年に食で町おこしをしようという取りくみの中で「姫路おでん」と命名されました。 給食ではしょうが汁を加えます。															
15				16				17				18				19			
ごはん 塩糍入りみそ汁 豚肉の生姜焼き 切干し大根の和え物 ういろ 小正月献立				玄米入りごはん 八宝菜 焼きぎょうざ ごま塩きゅうり				黒豆ごはん 姫路おでん かき揚げ 塩ポン酢和え うずら卵入り				ごはん ポトフ スパイシーチキン カラフルサラダ キャロットケーキ				きつねうどん 鯖のソース揚げ 梅肉和え みかん			
																			
22				23				24				25				26			
チキンライス キャベツのスープ 豚肉のオニオンソース 米粉マカロニのサラダ				ごはん 鶏すき 鮭の西京焼き 大根の金柑漬け みたらし団子				米粉のカレーライス 花野菜のマリネ フルーツゼリー				ごはん おすまし 鶏肉の竜田揚げ焼き ごま和え 金時豆の甘煮				ごはん 麻婆豆腐 いかとブロッコリーの中華ねぎ塩 ぶどうゼリー			
																			
29				30				31				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、12月8日(金)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 12月14日(木) まで ※早めのチャージをお願いします。				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 TEL:0721-69-4919			
ごはん 豚じゃが ほっけの一夜干し 春菊のお浸し 高野豆腐のカレー揚げ 富田林産の春菊を使います。				ごはん 貝柱のスープ 豚キムチ 大学いも				ランチパン クリームシチュー ミンチカツ キャベツのソテー マッシュポテト チーズ											
																			
中学校給食の30食無償化について 無料チャージのご利用期限は3月分までとなっています。 無料チャージが残っている方は是非ご利用ください。																			