

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
	<p>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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p>			<p>ご飯 白玉みそ汁 鱈の照り焼き 三色なます れんこんチップス お正月献立</p> 	<p>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</p> 	<p>ご飯 ポークビーンズ 鱈のポテト焼き 香味ドレッシングのサラダ ナタ・デ・ココ&レモンゼリー</p> 									
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
<p>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</p> <p>小正月献立</p> 	<p>玄米入りご飯 八宝菜 焼きぎょうざ ごま塩きゅうり</p> 	<p>黒豆ご飯 姫路おでん かき揚げ 塩ポン酢和え</p> <p>給食味めぐり 兵庫県</p> <p>うずら卵入り</p> 	<p>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</p> 	<p>きつねうどん 鱈のソース揚げ 梅肉和え みかん</p> 											
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
<p>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</p> 	<p>ご飯 鶏すき 鮭の西京焼き 大根の金柑漬け みたらし団子</p> 	<p>米粉のカレーライス 花野菜のマリネ フルーツゼリー</p> 	<p>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</p> 	<p>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</p> 											
29	1年	2年	3年	30	1年	2年	3年	31	1年	2年	3年	<p>給食のウェブ予約期間は、毎月 5日～15日 です。</p> <p>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。</p> <p>☆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。</p> <p>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。</p>			
<p>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</p> <p>富田林産の春菊を使います。</p> 	<p>ご飯 貝柱のスープ 豚キムチ 大学いも</p> 	<p>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</p> 													

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。

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。