

令和6年3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			
金剛中学校 生徒献立 5日 旬の食材をつかった給食 金剛中イメージキャラクター 金中丸				「献立を考えよう」という家庭科の学習で1年生が班で意見を出し合い、考えました。各クラス上位3つの中から、学校代表として選ばれた献立です。 ☆献立内容☆ ・ご飯 ・味噌汁 ・じゃがいもと鶏肉の出汁バター照り炒め ・キャベツのソテー ・米粉のいちごクレープ 献立のアピールポイント! 1群～6群の食材をまんべんなく使用した。 旬の野菜のアスパラガスやみずみずしい新玉ねぎ、ほくほくの新じゃがいも、葉がやわらかい春キャベツをふんだんに使用した献立を考えてくれました。				給食味めぐり 群馬県 - 6日 - 群馬県は、日本列島のほぼ中央に位置しています。上毛三山、利根川の清流などがあり大自然に恵まれた地形です。県の形は、上毛かるたに「鶴舞う形の群馬県」とうたわれているように、空を舞う鶴の形に似ています。 豆腐飯 利根地区は大豆の産地で、豆腐作りが盛んでした。大豆加工品は、貴重なたんぱく源として昔の人の生活が受け継がれてきた料理です。 群馬県の形 ＜材料＞ 4人分 ・精白米 3合（450g） 具味付け用 ・鶏ミンチ 90g ・油 小さじ1 ・日本酒 大さじ1 ・焼き豆腐 100g ・人参 35g ・ふき水煮 35g ・本みりん 大さじ1 ・こいくちしょうゆ 大さじ2 ・砂糖 大さじ1 ・だし汁 45g 下準備 ・人参 長さ3cm千切り・焼き豆腐 ひとくち大に切る ・米を洗い水を切る ・ふき水煮 斜め目切り（ふき水煮が手に入らない場合は入れなくてもよい） ご飯味付け用調味料 ・うすくちしょうゆ 大さじ2 ・本みりん 小さじ1 ・こいくちしょうゆ 大さじ1 ・塩小さじ 1/2 ・だし汁 540g ＜作り方＞ ① 鍋に油を入れ鶏ミンチ、人参、ふき水煮を炒める。 ② ①に焼き豆腐を入れる。だし汁と調味料を入れて水気がなくなるまで煮る。 ③ 炊飯釜に米、ご飯味付け用調味料、炒めた具を入れ炊飯する。 ④ 炊きあがったらよく混ぜる。				米粉のカレーライス 春キャベツのマリネ 根菜チップス							
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 ミネストローネ 豚肉のオニオンソース ドレッシングサラダ				ごはん 味噌汁 じゃがいもと鶏肉の出汁バター照り炒め キャベツのソテー 米粉のいちごクレープ 生徒献立				豆腐飯 こしね汁 鯖のねぎみそ焼き 春キャベツの甘酢和え 給食味めぐり 群馬県				コッペパン スープ煮 パリパリチキン コーンサラダ りんごジャム				赤飯 お祝い汁 鯛のポン酢がけ 辛し和え 豆腐はちみつ洋梨ケーキ 卒業お祝い献立 かけて食べてね。			
11	1年	2年	3年	12	1年	2年	3年	こしね汁 特産のこんにゃく、しいたけ、ねぎの頭文字をとって名付けられた、郷土料理です。野菜を多く食べられるように作られた、具たくさんのお味噌汁です。ねぎは、特産品の下仁田ねぎを使っています。ビタミンCが多く含まれ、やわらかく、甘くおいしい下仁田ねぎを味わってくださいね。 キャベツ 嬉恋村（つまごいむら）は夏秋キャベツの産地で有名です。夏から秋にかけての出荷量が日本一です。				14	1年	2年	3年	15	1年	2年	3年
○	○	×		○	○	×		×	×	×		×	×	×		×	×	×	
ごはん レタスのスープ 豚肉のカレー揚げ 花野菜のサラダ				玄米入りごはん 塩ちゃんこ 鮭のきのこあん 梅肉和え				ピラフ コンソメスープ スパニッシュオムレツ ガーリックポテト				ごはん 貝柱のスープ テジブルコギ おさつキューブ							
18	1年	2年	3年	19	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、2月8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 2月14日（水） まで ※早めのチャージをお願いします。				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			
×	×	×		×	×	×		クファージュシー	もずく汁	鯖のピリ辛だれ	もやしのごま酢和え								
きざみうどん チキンチキンごぼう 酢の物 ナタ・デ・ココスフルーツ				中華丼 焼きぎょうざ こんにゃく寒天サラダ 白桃ゼリー															

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			
金剛中学校 生徒献立 5日				「献立を考えよう」という家庭科の学習で1年生が班で意見を出し合い、考案しました。各クラス上位3つの中から、学校代表として選ばれた献立です。				給食味めぐり 群馬県 - 6日 - とうふ飯 利根地区は大豆の産地で、豆腐作りが盛んでした。大豆加工品は、貴重なたんぱく源として昔の人の生活が受け継がれてきた料理です。				群馬県は、日本列島のほぼ中央に位置しています。上毛三山、利根川の清流などがあり大自然に恵まれた地形です。県の形は、上毛かるたに「鶴舞う形の群馬県」とうたわれているように、空を舞う鶴の形に似ています。				1年 2年 3年 ○ ○ ○ 米粉のカレーライス 春キャベツのマリネ 根菜チップス			
旬の食材をつかった給食 金剛中イメージキャラクター 金中丸				☆献立内容☆ ・ご飯 ・味噌汁 ・じゃがいもと鶏肉の出汁バター照り炒め ・キャベツのソテー ・米粉のいちごクレープ 献立のアピールポイント! 1群～6群の食材をまんべんなく使用した。 旬の野菜のアスパラガスやみずみずしい新玉ねぎ、ほくほくの新じゃがいも、葉がやわらかい春キャベツをふんだんに使用した献立を考えてくれました。				給食味めぐり 群馬県 とうふ飯 こしね汁 鶏のねぎみそ焼き 春キャベツの甘酢和え				コッペパン スープ煮 パリパリチキン コーンサラダ りんごジャム				赤飯 お祝い汁 鯛のポン酢がけ 辛し和え 豆乳はちみつ洋梨ケーキ 卒業お祝い献立 かけて食べてね。			
4				5				6				7				8			
1年 2年 3年 ○ ○ ×				1年 2年 3年 ○ ○ ○				1年 2年 3年 ○ ○ ×				1年 2年 3年 ○ ○ ○				1年 2年 3年 ○ ○ ○			
ご飯 ミネストローネ 豚肉のオニオンソース ドレッシングサラダ				ご飯 味噌汁 じゃがいもと鶏肉の出汁バター照り炒め キャベツのソテー 米粉のいちごクレープ 生徒献立				給食味めぐり 群馬県 とうふ飯 こしね汁 鶏のねぎみそ焼き 春キャベツの甘酢和え				コッペパン スープ煮 パリパリチキン コーンサラダ りんごジャム				赤飯 お祝い汁 鯛のポン酢がけ 辛し和え 豆乳はちみつ洋梨ケーキ 卒業お祝い献立 かけて食べてね。			
11				12				14				15				18			
1年 2年 3年 × × ×				1年 2年 3年 ○ ○ ×				1年 2年 3年 ○ ○ ×				1年 2年 3年 ○ ○ ×				1年 2年 3年 ○ ○ ×			
ご飯 レタスのスープ 豚肉のカレー揚げ 花野菜のサラダ				玄米入りご飯 塩ちゃんこ 鮭のきのこあん 梅肉和え				給食味めぐり 群馬県 とうふ飯 こしね汁 鶏のねぎみそ焼き 春キャベツの甘酢和え				コッペパン スープ煮 パリパリチキン コーンサラダ りんごジャム				赤飯 お祝い汁 鯛のポン酢がけ 辛し和え 豆乳はちみつ洋梨ケーキ 卒業お祝い献立 かけて食べてね。			
19				21				21				21				21			
1年 2年 3年 × × ×				1年 2年 3年 ○ ○ ×				1年 2年 3年 ○ ○ ×				1年 2年 3年 ○ ○ ×				1年 2年 3年 ○ ○ ×			
きざみうどん チキンチキンごぼう 酢の物 ナタ・デ・ココスフルーツ				中華丼 焼きぎょうざ こんにやく寒天サラダ 白桃ゼリー				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、2月8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 2月14日(水) まで ※早めのチャージをお願いします。				クファージュシー もずく汁 鯖のピリ辛だれ もやしのごま酢和え				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			

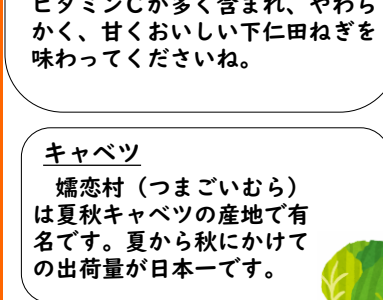
写真は献立のイメージですので、実際とは異なります。材料入荷の都合により、内容を多少変更することがあります。
カラー献立表や使用食材の詳細、産地などについては、富田林市ウェブサイト(https://www.city.tondabayashi.lg.jp/)からご覧いただけます。

令和6年3月

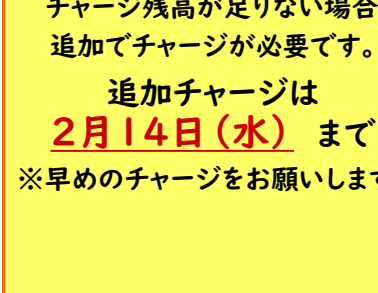
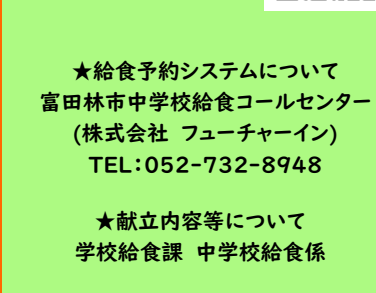
富田林市中学校給食献立表

第三中学校

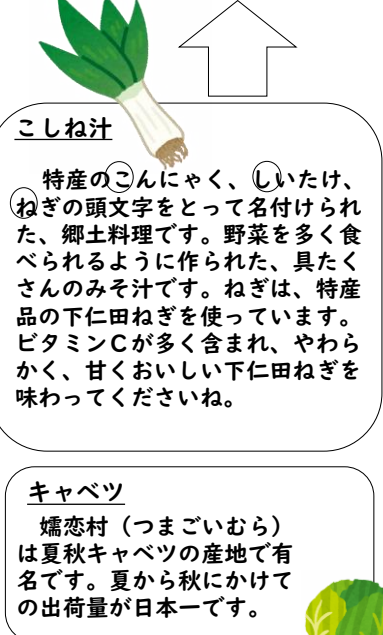
富田林市教育委員会
富田林市中学校給食会

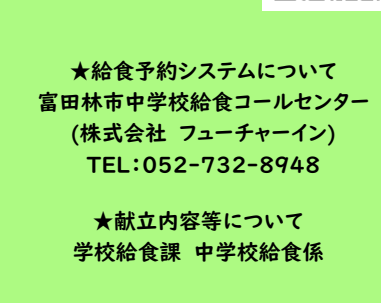
月				火				水				木				金			
金剛中学校 生徒献立 5日				「献立を考えよう」という家庭科の学習で1年生が班で意見を出し合い、考えました。各クラス上位3つの中から、学校代表として選ばれた献立です。				給食味めぐり 群馬県 - 6日 - 群馬県は、日本列島のほぼ中央に位置しています。上毛三山、利根川の清流などがあり大自然に恵まれた地形です。県の形は、上毛かるたに「鶴舞う形の群馬県」とうたわれているように、空を舞う鶴の形に似ています。				群馬県の形				1 1年 2年 3年 ○ ○ ○ 米粉のカレーライス 春キャベツのマリネ 根菜チップス			
旬の食材をつかった給食				☆献立内容☆ ・ご飯 ・味噌汁 ・じゃがいもと鶏肉の出汁バター照り炒め ・キャベツのソテー ・米粉のいちごクレープ				とうふ飯 利根地区は大豆の産地で、豆腐作りが盛んでした。大豆加工品は、貴重なたんぱく源として昔の人の生活が受け継がれてきた料理です。				群馬県							
								《材料》 4人分 ・精白米 3合（450g） 具味付け用 ・鶏ミンチ 90g ・油 小さじ1 ・日本酒 大さじ1 ・焼き豆腐 100g ・人参 35g ・ふき水煮 35g ・本みりん 大さじ1 ・こいくちしょうゆ 大さじ2 ・砂糖 大さじ1 ・だし汁 45g 下準備 ・人参 長さ3cm千切り・焼き豆腐 ひとくち大に切る ・米を洗い水を切る ・ふき水煮 斜め目切り（ふき水煮が手に入らない場合は入れなくてもよい） ご飯味付け用調味料 ・うすくちしょうゆ 大さじ2 ・本みりん 小さじ1 ・こいくちしょうゆ 大さじ1 ・塩小さじ 1/2 ・だし汁 540g 《作り方》 ① 鍋に油を入れ鶏ミンチ、人参、ふき水煮を炒める。 ② ①に焼き豆腐を入れる。だし汁と調味料を入れて水気がなくなるまで煮る。 ③ 炊飯釜に米、ご飯味付け用調味料、炒めた具を入れ炊飯する。 ④ 炊きあがったらよく混ぜる。											
1群～6群の食材をまんべんなく使用した。				献立のアピールポイント！															
旬の野菜のアスパラガスやみずみずしい新玉ねぎ、ほくほくの新じゃがいも、葉がやわらかい春キャベツをふんだんに使用した献立を考えてくれました。																			
金剛中イメージキャラクター 金中丸																			
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 ミネストローネ 豚肉のオニオンソース ドレッシングサラダ				ごはん 味噌汁 じゃがいもと鶏肉の出汁バター照り炒め キャベツのソテー 米粉のいちごクレープ 生徒献立				とうふ飯 こしね汁 鯖のねぎみそ焼き 春キャベツの甘酢和え 給食味めぐり 群馬県				コッペパン スープ煮 パリパリチキン コーンサラダ りんごジャム				赤飯 お祝い汁 鯛のポン酢がけ 辛し和え 豆乳はちみつ洋梨ケーキ 卒業お祝い献立 かけて食べてね。			
																			
11 1年 2年 3年 ○ ○ ×				12 1年 2年 3年 × × ×								14 1年 2年 3年 ○ ○ ×				15 1年 2年 3年 ○ ○ ×			
ごはん レタスのスープ 豚肉のカレー揚げ 花野菜のサラダ				玄米入りごはん 塩ちゃんこ 鯖のきのこあん 梅肉和え				こしね汁 特産の③こんにゃく、①いたけ、②ねぎの頭文字をとって名付けられた、郷土料理です。野菜を多く食べられるように作られた、具たくさんのみそ汁です。ねぎは、特産品の下仁田ねぎを使っています。ビタミンCが多く含まれ、やわらかく、甘くおいしい下仁田ねぎを味わってくださいね。				ピラフ コンソメスープ スパニッシュオムレツ ガーリックポテト				ごはん 貝柱のスープ テジブルコギ おさつキューブ			
																			
18 1年 2年 3年 ○ ○ ×				19 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、2月8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 2月14日（水） まで ※早めのチャージをお願いします。				21 1年 2年 3年 × × ×							
きざみうどん チキンチキンごぼう 酢の物 ナタ・デ・ココフルーツ				中華丼 焼きぎょうざ こんにゃく寒天サラダ 白桃ゼリー								クファージュシー もずく汁 鯖のピリ辛だれ もやしのごま酢和え							
																			

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			
金剛中学校 生徒献立 5日				「献立を考えよう」という家庭科の学習で1年生が班で意見を出し合い、考案しました。各クラス上位3つの中から、学校代表として選ばれた献立です。				給食味めぐり 群馬県 - 6日 - 群馬県は、日本列島のほぼ中央に位置しています。上毛三山、利根川の清流などがあり大自然に恵まれた地形です。県の形は、上毛かるたに「鶴舞う形の群馬県」とうたわれているように、空を舞う鶴の形に似ています。				群馬県の形				1年 2年 3年 ○ ○ ○ 米粉のカレーライス 春キャベツのマリネ 根菜チップス			
旬の食材をつかった給食				☆献立内容☆ ・ご飯 ・味噌汁 ・じゃがいもと鶏肉の出汁バター照り炒め ・キャベツのソテー ・米粉のいちごクレープ				とうふ飯 利根地区は大豆の産地で、豆腐作りが盛んでした。大豆加工品は、貴重なたんぱく源として昔の人の生活が受け継がれてきた料理です。				群馬県				1年 2年 3年 ○ ○ ○ 米粉のカレーライス 春キャベツのマリネ 根菜チップス			
金剛中イメージキャラクター 金中丸				献立のアピールポイント! 1群～6群の食材をまんべんなく使用した。				＜材料＞ 4人分 ・精白米 3合（450g） 具味付け用 ・鶏ミンチ 90g ・油 小さじ1 ・日本酒 大さじ1 ・焼き豆腐 100g ・人参 35g ・ふき水煮 35g ・本みりん 大さじ1 ・こいくちしょうゆ 大さじ2 ・砂糖 大さじ1 ・だし汁 45g 下準備 ・人参 長さ3cm千切り・焼き豆腐 ひとくち大に切る ・米を洗い水を切る ・ふき水煮 斜め目切り（ふき水煮が手に入らない場合は入れなくてもよい） ご飯味付け用調味料 ・うすくちしょうゆ 大さじ2 ・本みりん 小さじ1 ・こいくちしょうゆ 大さじ1 ・塩小さじ 1/2 ・だし汁 540g ＜作り方＞ ① 鍋に油を入れ鶏ミンチ、人参、ふき水煮を炒める。 ② ①に焼き豆腐を入れる。だし汁と調味料を入れて水気がなくなるまで煮る。 ③ 炊飯釜に米、ご飯味付け用調味料、炒めた具を入れ炊飯する。 ④ 炊きあがったらよく混ぜる。				群馬県				1年 2年 3年 ○ ○ ○ 米粉のカレーライス 春キャベツのマリネ 根菜チップス			
4				5				6				7				8			
1年 2年 3年 ○ ○ ×				1年 2年 3年 ○ ○ ○				1年 2年 3年 ○ ○ ○				1年 2年 3年 ○ ○ ○				1年 2年 3年 ○ ○ ○			
ごはん ミネストローネ 豚肉のオニオンソース ドレッシングサラダ				ごはん 味噌汁 じゃがいもと鶏肉の出汁バター照り炒め キャベツのソテー 米粉のいちごクレープ 生徒献立				とうふ飯 こしね汁 鶏のねぎみそ焼き 春キャベツの甘酢和え 給食味めぐり 群馬県				コッペパン スープ煮 パリパリチキン コーンサラダ りんごジャム				赤飯 お祝い汁 鯛のボン酢がけ 辛し和え 豆乳はちみつ洋梨ケーキ 卒業お祝い献立			
11				12				14				15							
1年 2年 3年 ○ ○ ×				1年 2年 3年 ○ ○ ×				1年 2年 3年 ○ ○ ×				1年 2年 3年 ○ ○ ×							
ごはん レタスのスープ 豚肉のカレー揚げ 花野菜のサラダ				玄米入りごはん 塩ちゃんこ 鮭のきのこあん 梅肉和え				こしね汁 特産の③こんにゃく、①いたけ、②ねぎの頭文字をとって名付けられた、郷土料理です。野菜を多く食べられるように作られた、具たくさんのみそ汁です。ねぎは、特産品の下仁田ねぎを使っています。ビタミンCが多く含まれ、やわらかく、甘くおいしい下仁田ねぎを味わってくださいね。 キャベツ 嬉恋村（つまごいむら）は夏秋キャベツの産地で有名です。夏から秋にかけての出荷量が日本一です。				ピラフ コンソメスープ スパニッシュオムレツ ガーリックポテト				ごはん 貝柱のスープ テジプルコギ おさつキューブ			
18				19				21											
1年 2年 3年 ○ ○ ×				1年 2年 3年 ○ ○ ×				1年 2年 3年 × × ×				1年 2年 3年 × × ×							
きざみうどん チキンチキンごぼう 酢の物 ナタ・デ・ココフルーツ				中華丼 焼きぎょうざ こんにゃく寒天サラダ 白桃ゼリー				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、2月8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 2月14日（水） まで ※早めのチャージをお願いします。				クファージュシー もずく汁 鯖のピリ辛だれ もやしのごま酢和え				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			
金剛中学校 生徒献立 5日 旬の食材をつかった給食  金剛中イメージキャラクター 金中丸				「献立を考えよう」という家庭科の学習で1年生が班で意見を出し合い、考案しました。各クラス上位3つの中から、学校代表として選ばれた献立です。 ☆献立内容☆ ・ご飯 ・味噌汁 ・じゃがいもと鶏肉の出汁バター照り炒め ・キャベツのソテー ・米粉のいちごクレープ 献立のアピールポイント! 1群～6群の食材をまんべんなく使用した。 旬の野菜のアスパラガスやみずみずしい新玉ねぎ、ほくほくの新じゃがいも、葉がやわらかい春キャベツをふんだんに使用した献立を考えてくれました。				給食味めぐり 群馬県 - 6日 - 群馬県は、日本列島のほぼ中央に位置しています。上毛三山、利根川の清流などがあり大自然に恵まれた地形です。県の形は、上毛かるたに「鶴舞う形の群馬県」とうたわれているように、空を舞う鶴の形に似ています。 群馬県の形 とうふ飯 利根地区は大豆の産地で、豆腐作りが盛んでした。大豆加工品は、貴重なたんぱく源として昔の人の生活が受け継がれてきた料理です。 ＜材料＞ 4人分 ・精白米 3合（450g） 具味付け用 ・鶏ミンチ 90g ・油 小さじ1 ・日本酒 大さじ1 ・焼き豆腐 100g ・人参 35g ・ふき水煮 35g ・本みりん 大さじ1 ・こいくちしょうゆ 大さじ2 ・砂糖 大さじ1 ・だし汁 45g 下準備 ・人参 長さ3cm千切り・焼き豆腐 ひとくち大に切る ・米を洗い水を切る ・ふき水煮 斜め目切り（ふき水煮が手に入らない場合は入れなくてもよい） ご飯味付け用調味料 ・うすくちしょうゆ 大さじ2 ・本みりん 小さじ1 ・こいくちしょうゆ 大さじ1 ・塩小さじ 1/2 ・だし汁 540g ＜作り方＞ ① 鍋に油を入れ鶏ミンチ、人参、ふき水煮を炒める。 ② ①に焼き豆腐を入れる。だし汁と調味料を入れて水気がなくなるまで煮る。 ③ 炊飯釜に米、ご飯味付け用調味料、炒めた具を入れ炊飯する。 ④ 炊きあがったらよく混ぜる。				1 1年 2年 3年 ○ ○ ○ 米粉のカレーライス 春キャベツのマリネ 根菜チップス 							
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 ミネストローネ 豚肉のオニオンソース ドレッシングサラダ 				ごはん 味噌汁 じゃがいもと鶏肉の出汁バター照り炒め キャベツのソテー 米粉のいちごクレープ 生徒献立 				とうふ飯 こしね汁 鶏のねぎみそ焼き 春キャベツの甘酢和え 給食味めぐり 群馬県  				コッペパン スープ煮 パリパリチキン コーンサラダ りんごジャム 				赤飯 お祝い汁 鯛のポン酢がけ 辛し和え 豆乳はちみつ洋梨ケーキ 卒業お祝い献立 かけて食べてね。 			
11	1年	2年	3年	12	1年	2年	3年	こしね汁 特産の③こんにゃく、①いたけ、②ねぎの頭文字をとって名付けられた、郷土料理です。野菜を多く食べられるように作られた、具たくさんのみそ汁です。ねぎは、特産品の下仁田ねぎを使っています。ビタミンCが多く含まれ、やわらかく、甘くおいしい下仁田ねぎを味わってくださいね。 キャベツ 嬉恋村（つまごいむら）は夏秋キャベツの産地で有名です。夏から秋にかけての出荷量が日本一です。 				14	1年	2年	3年	15	1年	2年	3年
	○	○	×		×	×	×		○	○	×		○	○	×				
ごはん レタスのスープ 豚肉のカレー揚げ 花野菜のサラダ 				玄米入りごはん 塩ちゃんこ 鮭のきのこあん 梅肉和え 				ピラフ コンソメスープ スパニッシュオムレツ ガーリックポテト 				ごはん 貝柱のスープ テジプルコギ おさつキューブ 							
18	1年	2年	3年	19	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、2月8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 2月14日（水） まで ※早めのチャージをお願いします。				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			
	○	○	×		×	×	×		○	○	×		○	○	×				
きざみうどん チキンチキンごぼう 酢の物 ナタ・デ・ココフルーツ 				中華丼 焼きぎょうざ こんにゃく寒天サラダ 白桃ゼリー 				クファージュシー もずく汁 鯖のピリ辛だれ もやしのごま酢和え 											

月				火				水				木				金			
金剛中学校 生徒献立 5日				「献立を考えよう」という家庭科の学習で1年生が班で意見を出し合い、考案しました。各クラス上位3つの中から、学校代表として選ばれた献立です。				給食味めぐり 群馬県 - 6日 - 群馬県は、日本列島のほぼ中央に位置しています。上毛三山、利根川の清流などがあり大自然に恵まれた地形です。県の形は、上毛かるたに「鶴舞う形の群馬県」とうたわれているように、空を舞う鶴の形に似ています。				群馬県の形				1年 2年 3年 ○ ○ ○ 米粉のカレーライス 春キャベツのマリネ 根菜チップス			
旬の食材をつかった給食				☆献立内容☆ ・ご飯 ・味噌汁 ・じゃがいもと鶏肉の出汁バター照り炒め ・キャベツのソテー ・米粉のいちごクレープ				とうふ飯 利根地区は大豆の産地で、豆腐作りが盛んでした。大豆加工品は、貴重なたんぱく源として昔の人の生活が受け継がれてきた料理です。				群馬県				米粉のカレーライス 春キャベツのマリネ 根菜チップス			
				☆献立のアピールポイント! 1群～6群の食材をまんべんなく使用した。				＜材料＞ 4人分 ・精白米 3合（450g） 具味付け用 ・鶏ミンチ 90g ・油 小さじ1 ・日本酒 大さじ1 ・焼き豆腐 100g ・人参 35g ・ふき水煮 35g ・本みりん 大さじ1 ・こいくちしょうゆ 大さじ2 ・砂糖 大さじ1 ・だし汁 45g 下準備 ・人参 長さ3cm千切り・焼き豆腐 ひとくち大に切る ・米を洗い水を切る ・ふき水煮 斜め目切り（ふき水煮が手に入らない場合は入れなくてもよい） ご飯味付け用調味料 ・うすくちしょうゆ 大さじ2 ・本みりん 小さじ1 ・こいくちしょうゆ 大さじ1 ・塩小さじ 1/2 ・だし汁 540g ＜作り方＞ ① 鍋に油を入れ鶏ミンチ、人参、ふき水煮を炒める。 ② ①に焼き豆腐を入れる。だし汁と調味料を入れて水気がなくなるまで煮る。 ③ 炊飯釜に米、ご飯味付け用調味料、炒めた具を入れ炊飯する。 ④ 炊きあがったらよく混ぜる。				群馬県				米粉のカレーライス 春キャベツのマリネ 根菜チップス			
4				5				6				7				8			
1年 2年 3年 ○ ○ ×				1年 2年 3年 ○ ○ ○				1年 2年 3年 ○ ○ ○				1年 2年 3年 ○ ○ ○				1年 2年 3年 ○ ○ ○			
ごはん ミネストローネ 豚肉のオニオンソース ドレッシングサラダ				ごはん 味噌汁 じゃがいもと鶏肉の出汁バター照り炒め キャベツのソテー 米粉のいちごクレープ 生徒献立				とうふ飯 こしね汁 鶏のねぎみそ焼き 春キャベツの甘酢和え 給食味めぐり 群馬県				コッペパン スープ煮 パリパリチキン コーンサラダ りんごジャム				赤飯 お祝い汁 鯛のポン酢がけ 辛し和え 豆乳はちみつ洋梨ケーキ 卒業お祝い献立			
11				12				14				15							
1年 2年 3年 ○ ○ ×				1年 2年 3年 × × ×				1年 2年 3年 ○ ○ ×				1年 2年 3年 ○ ○ ×							
ごはん レタスのスープ 豚肉のカレー揚げ 花野菜のサラダ				玄米入りごはん 塩ちゃんこ 鮭のきのこあん 梅肉和え				こしね汁 特産の③こんにゃく、①いたけ、②ねぎの頭文字をとって名付けられた、郷土料理です。野菜を多く食べられるように作られた、具たくさんのみそ汁です。ねぎは、特産品の下仁田ねぎを使っています。ビタミンCが多く含まれ、やわらかく、甘くおいしい下仁田ねぎを味わってくださいね。 キャベツ 嬉恋村（つまごいむら）は夏秋キャベツの産地で有名です。夏から秋にかけての出荷量が日本一です。				ピラフ コンソメスープ スパニッシュオムレツ ガーリックポテト				ごはん 貝柱のスープ テジプルコギ おさつキューブ			
18				19				21											
1年 2年 3年 ○ ○ ×				1年 2年 3年 ○ ○ ×				1年 2年 3年 × × ×											
きざみうどん チキンチキンごぼう 酢の物 ナタ・デ・ココフルーツ				中華丼 焼きぎょうざ こんにゃく寒天サラダ 白桃ゼリー				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、2月8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 2月14日（水） まで ※早めのチャージをお願いします。				クファージュシー もずく汁 鯖のピリ辛だれ もやしのごま酢和え				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6年3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			
金剛中学校 生徒献立 5日 旬の食材をつかった給食  金剛中イメージキャラクター 金中丸				☆献立内容☆ ・ご飯 ・味噌汁 ・じゃがいもと鶏肉の出汁バター照り炒め ・キャベツのソテー ・米粉のいちごクレープ 献立のアピールポイント! 1群～6群の食材をまんべんなく使用した。 旬の野菜のアスパラガスやみずみずしい新玉ねぎ、ほくほくの新じゃがいも、葉がやわらかい春キャベツをふんだんに使用した献立を考えてくれました。				給食味めぐり 群馬県 - 6日 - 群馬県は、日本列島のほぼ中央に位置しています。上毛三山、利根川の清流などがあり大自然に恵まれた地形です。県の形は、上毛かるたに「鶴舞う形の群馬県」とうたわれているように、空を舞う鶴の形に似ています。  群馬県の形 とうふ飯 利根地区は大豆の産地で、豆腐作りが盛んでした。大豆加工品は、貴重なたんぱく源として昔の人の生活が受け継がれてきた料理です。 ＜材料＞ 4人分 ・精白米 3合 (450g) 具味付け用 ・鶏ミンチ 90g ・油 小さじ1 ・日本酒 大さじ1 ・焼き豆腐 100g ・人参 35g ・ふき水煮 35g ・本みりん 大さじ1 ・こいくちしょうゆ 大さじ2 ・砂糖 大さじ1 ・だし汁 45g 下準備 ・人参 長さ3cm千切り・焼き豆腐 ひとくち大に切る ・米を洗い水を切る ・ふき水煮 斜め目切り(ふき水煮が手に入らない場合は入れなくてもよい) ご飯味付け用調味料 ・うすくちしょうゆ 大さじ2 ・本みりん 小さじ1 ・こいくちしょうゆ 大さじ1 ・塩小さじ 1/2 ・だし汁 540g ＜作り方＞ ① 鍋に油を入れ鶏ミンチ、人参、ふき水煮を炒める。 ② ①に焼き豆腐を入れる。だし汁と調味料を入れて水気がなくなるまで煮る。 ③ 炊飯釜に米、ご飯味付け用調味料、炒めた具を入れ炊飯する。 ④ 炊きあがったらよく混ぜる。				1 1年 2年 3年 ○ ○ ○ 米粉のカレーライス 春キャベツのマリネ 根菜チップス 							
4				5				6				7				8			
1年 2年 3年				1年 2年 3年				1年 2年 3年				1年 2年 3年				1年 2年 3年			
○ × ×				○ ○ ○				○ ○ ×				○ ○ ○				○ ○ ○			
ごはん ミネストローネ 豚肉のオニオンソース ドレッシングサラダ 				ごはん 味噌汁 じゃがいもと鶏肉の出汁バター照り炒め キャベツのソテー 米粉のいちごクレープ 生徒献立 				とうふ飯 こしね汁 鱈のねぎみそ焼き 春キャベツの甘酢和え  				コッペパン スープ煮 パリパリチキン コーンサラダ りんごジャム 				赤飯 お祝い汁 鯛のポン酢がけ 辛し和え 豆乳はちみつ洋梨ケーキ 卒業お祝い献立  かけて食べてね。			
11				12								14				15			
1年 2年 3年				1年 2年 3年								1年 2年 3年				1年 2年 3年			
○ ○ ×				× × ×								× × ×				× × ×			
ごはん レタスのスープ 豚肉のカレー揚げ 花野菜のサラダ 				玄米入りごはん 塩ちゃんこ 鮭のきのこあん 梅肉和え 				こしね汁 特産の①こんにゃく、②いたけ、③ねぎの頭文字をとって名付けられた、郷土料理です。野菜を多く食べられるように作られた、具たくさんのお味噌汁です。ねぎは、特産品の下仁田ねぎを使っています。ビタミンCが多く含まれ、やわらかく、甘くおいしい下仁田ねぎを味わってくださいね。 キャベツ 嬉恋村(つまごいむら)は夏秋キャベツの産地で有名です。夏から秋にかけての出荷量が日本一です。 				ピラフ コンソメスープ スパニッシュオムレツ ガーリックポテト 				ごはん 貝柱のスープ テジブルコギ おさつキューブ 			
18				19				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、2月8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 2月14日(水) まで ※早めのチャージをお願いします。				21				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			
きざみうどん チキンチキンごぼう酢の物 ナタ・デ・ココスフルーツ 				中華丼 焼きぎょうざ こんにゃく寒天サラダ 白桃ゼリー 								クファージュシー もずく汁 鯖のピリ辛だれ もやしのごま酢和え 							

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			
金剛中学校 生徒献立 5日				「献立を考えよう」という家庭科の学習で1年生が班で意見を出し合い、考案しました。各クラス上位3つの中から、学校代表として選ばれた献立です。				給食味めぐり 群馬県 - 6日 - 群馬県は、日本列島のほぼ中央に位置しています。上毛三山、利根川の清流などがあり大自然に恵まれた地形です。県の形は、上毛かるたに「鶴舞う形の群馬県」とうたわれているように、空を舞う鶴の形に似ています。				群馬県の形				1年 2年 3年 ○ ○ ○ 米粉のカレーライス 春キャベツのマリネ 根菜チップス			
旬の食材をつかった給食				☆献立内容☆ ・ご飯 ・味噌汁 ・じゃがいもと鶏肉の出汁バター照り炒め ・キャベツのソテー ・米粉のいちごクレープ				とうふ飯 利根地区は大豆の産地で、豆腐作りが盛んでした。大豆加工品は、貴重なたんぱく源として昔の人の生活が受け継がれてきた料理です。				群馬県				1年 2年 3年 ○ ○ ○ 米粉のカレーライス 春キャベツのマリネ 根菜チップス			
金剛中イメージキャラクター 金中丸				献立のアピールポイント! 1群～6群の食材をまんべんなく使用した。				＜材料＞ 4人分 ・精白米 3合（450g） 具味付け用 ・鶏ミンチ 90g ・油 小さじ1 ・日本酒 大さじ1 ・焼き豆腐 100g ・人参 35g ・ふき水煮 35g ・本みりん 大さじ1 ・こいくちしょうゆ 大さじ2 ・砂糖 大さじ1 ・だし汁 45g 下準備 ・人参 長さ3cm千切り・焼き豆腐 ひとくち大に切る ・米を洗い水を切る ・ふき水煮 斜め目切り（ふき水煮が手に入らない場合は入れなくてもよい） ご飯味付け用調味料 ・うすくちしょうゆ 大さじ2 ・本みりん 小さじ1 ・こいくちしょうゆ 大さじ1 ・塩小さじ 1/2 ・だし汁 540g ＜作り方＞ ① 鍋に油を入れ鶏ミンチ、人参、ふき水煮を炒める。 ② ①に焼き豆腐を入れる。だし汁と調味料を入れて水気がなくなるまで煮る。 ③ 炊飯釜に米、ご飯味付け用調味料、炒めた具を入れ炊飯する。 ④ 炊きあがったらよく混ぜる。				群馬県				1年 2年 3年 ○ ○ ○ 米粉のカレーライス 春キャベツのマリネ 根菜チップス			
4				5				6				7				8			
1年 2年 3年 ○ ○ ×				1年 2年 3年 ○ ○ ○				1年 2年 3年 ○ ○ ○				1年 2年 3年 × × ×				1年 2年 3年 ○ ○ ○			
ごはん ミネストローネ 豚肉のオニオンソース ドレッシングサラダ				ごはん 味噌汁 じゃがいもと鶏肉の出汁バター照り炒め キャベツのソテー 米粉のいちごクレープ 生徒献立				とうふ飯 こしね汁 鶏のねぎみそ焼き 春キャベツの甘酢和え 給食味めぐり 群馬県				コッペパン スープ煮 パリパリチキン コーンサラダ りんごジャム				赤飯 お祝い汁 鯛のポン酢がけ 辛し和え 豆腐はちみつ洋梨ケーキ 卒業お祝い献立			
11				12				14				15							
1年 2年 3年 ○ ○ ×				1年 2年 3年 × × ×				1年 2年 3年 × × ×				1年 2年 3年 ○ ○ ×							
ごはん レタスのスープ 豚肉のカレー揚げ 花野菜のサラダ				玄米入りごはん 塩ちゃんこ 鮭のきのこあん 梅肉和え				こしね汁 特産のこんにゃく、しいたけ、ねぎの頭文字をとって名付けられた、郷土料理です。野菜を多く食べられるように作られた、具たくさんのみそ汁です。ねぎは、特産品の下仁田ねぎを使っています。ビタミンCが多く含まれ、やわらかく、甘くおいしい下仁田ねぎを味わってくださいね。 キャベツ 嬉恋村（つまごいむら）は夏秋キャベツの産地で有名です。夏から秋にかけての出荷量が日本一です。				ピラフ コンソメスープ スパニッシュオムレツ ガーリックポテト				ごはん 貝柱のスープ テジプルコギ おさつキューブ			
18				19				21											
1年 2年 3年 ○ ○ ×				1年 2年 3年 ○ ○ ×				1年 2年 3年 ○ ○ ×											
きざみうどん チキンチキンごぼう 酢の物 ナタ・デ・ココフルーツ				中華丼 焼きぎょうざ こんにゃく寒天サラダ 白桃ゼリー				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、2月8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 2月14日（水） まで ※早めのチャージをお願いします。				クファージュシー もずく汁 鯖のピリ辛だれ もやしのごま酢和え							
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																			