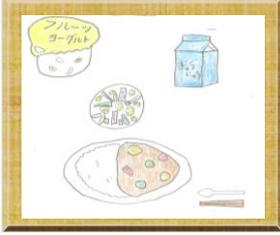


月				火				水				木				金			
<p><b>第一中学校 生徒献立</b> 25日</p> 				<p>☆献立内容☆ ハヤシライス ほうれん草とたまごとベーコンのふんわり炒め フルーツヨーグルト</p>				<p>ほうれん草の炒め物にたまごとベーコンを入れて食べやすくしてくれていますね。デザートにフルーツヨーグルトをつけて、カルシウムもしっかりとれる献立を考えてくれました。</p>				<p>給食のウェブ予約期間は、毎月 <b>5日~15日</b> です。 なお、マークシートでの予約の締め切りは、<b>5月9日(木)</b> です。 ☆6月分から10月分までご利用いただける、20食分の給食費が無料でチャージされますので、今回は追加でチャージしていただく必要はありません。</p>				<p>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。 <a href="https://tondabayashi.futureinn-lunch.jp/SchoolLunch/">https://tondabayashi.futureinn-lunch.jp/SchoolLunch/</a> ★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</p> 			
3	1年	2年	3年	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
<p>ご飯 フランクフルトのスープ スパイシーチキン ドレッシングサラダ</p> 				<p>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」を使います。 根菜のそぼろ煮 豚肉となすのみそ炒め 辛し和え 富田林産のなすを使います。 パリパリ昆布</p> <p>歯と口の健康献立</p> 				<p>キムチチャーハン もずくスープ 焼きぎょうざ パンサンスー</p> 				<p>玄米入りご飯 かぼちゃのみそ汁 鰯の照り焼き ずいきの酢の物 りんごの豆乳蒸しパン</p> 				<p>コッパン トマトスープ 豚肉のオニオンソース コーンサラダ さつまチップス</p> 			
10	1年	2年	3年	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
<p>ご飯 かきたま汁 豚肉のかり揚げ ほうれん草のお浸し</p> 				<p>ご飯 冬瓜の中華煮 ホキのチリソース こんにゃく寒天の中華サラダ</p> 				<p>ご飯 なすのみそ汁 焼き鳥 ごま和え 富田林産のなすを使います。</p> 				<p>ご飯 春雨スープ ホイコーロー 切干し大根のナムル</p> 				<p>カレーライス ハムサラダ 白桃ゼリー</p> 			
17	1年	2年	3年	18	1年	2年	3年	19	1年	2年	3年	20	1年	2年	3年	21	1年	2年	3年
<p>仙台マーボー焼きそば 春巻き 茎わかめの中華サラダ レモンゼリー</p> 				<p>米粉豆乳パン マカロニスープ 鮭のポテト焼き カラフルサラダ</p> 				<p>玄米入りご飯 くず汁 鶏肉のきのこあん なすのごま風味 みかん 富田林産のなすを使います。</p> 				<p>ボジョ・アルペバド レタスのレモンマリネ フライドポテト</p> <p>万博献立 EXPO 2025</p> 				<p>たこご飯 富田林産のオクラを使います。 すまし汁 豚肉のしょうが焼き きゅうりとオクラの梅肉和え</p> <p>夏至献立</p> 			
24	1年	2年	3年	25	1年	2年	3年	<p><b>万博献立 千リ共和国 - 20日 -</b></p>  <p>南アメリカ大陸の南西部、太平洋に面した南北に細長い国です。東側にはアンデス山脈が連なり、アルゼンチン、ボリビアと国境を接しています。モアイ像で有名なイースター島や、マゼランペンギンがいるパタゴニアなど多様な自然を有し、天然資源も豊富です。また、ぶどうの栽培が盛んで、上質なワインの産地としても知られます。スペインにルーツを持つ人が多く暮らしており公用語はスペイン語です。先住民族の食文化とスペインの食文化が合わさったのが、現在のチリ料理です。</p> <p>ボジョ・アルペバド スペイン語で「ボジョ」は鶏肉、「アルペバド」はグリーンピース入りという意味があります。ご飯やフライドポテトと食べられているチリの家庭料理です。</p> <p>マリネ 中南米の国々のうち、特に太平洋側の海側に面する国には、魚介類などをレモン果汁でマリネする料理「セビーチェ」があります。給食では生の魚は使えないので、野菜のマリネにアレンジしています。</p>											
<p>ご飯 トックスープ 鶏肉の薬味だれ ズッキーニのナムル</p> 				<p>ハヤシライス ほうれん草とたまごとベーコンのふんわり炒め フルーツヨーグルト</p> <p>生徒献立</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。