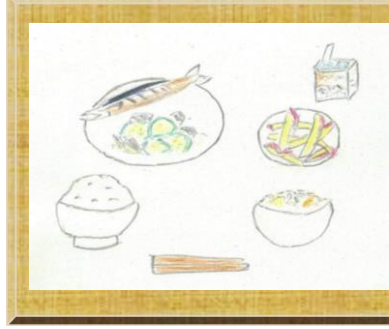


令和6年9月

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			
2	1年	2年	3年	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
夏野菜のカレーライス ドレッシングサラダ みかんゼリー	○	○	○	ごはん 冬瓜の中華煮 ホイコーロー バンサンスー	○	○	○	ごはん なめこのみそ汁 鶏肉の照り焼き 切干し大根のさっぱり和え	○	○	○	ごはん ミネストローネ ホキのバジルソース ポテトサラダ	○	○	○	玄米入りごはん トックスープ 豚肉のねぎ塩だれ 海藻サラダ さつまチップス	○	○	○
																			
9	1年	2年	3年	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
ごはん くず汁 鯖の塩焼き 秋なすのごま風味 フルーツゼリー	○	○	○	ごはん かぼちゃのポタージュ ハーブチキン 米粉マカロニのサラダ	○	○	○	ごはん わかめスープ 酢豚 ごま塩きゅうり	○	○	○	玄米入りごはん 筑前煮 豚肉の塩糀焼き 白菜の酢の物	○	○	○	ごはん コンソメスープ 赤魚のエスカベッシュ 枝豆サラダ ぶどうケーキ	○	○	○
																			
ご注意ください！ 9月分の給食のウェブ予約は 7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、 7月8日(月) です。 ☆予約には、事前に給食費 のチャージが必要です。 追加チャージは 7月11日(木) まで ※早めのチャージをお願いします。				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
				玄米入りごはん 河内のっぺ 鰯の山椒焼き 梅肉和え レモンゼリー	○	○	○	ごはん 中華コーンスープ タッカルビ チンゲン菜のサラダ	○	○	○	ハヤシライス ツナのマリネ 桃	○	○	○	ごはん 豚じゃが 鰯のねぎみそ焼き 辛し和え	○	○	○
																			
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/  ★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 フェューチャーイン) 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				24	1年	2年	3年	25	1年	2年	3年	26	1年	2年	3年	27	1年	2年	3年
				ごはん 春雨スープ 白身魚のカリカリフライ 茎わかめの中華和え	○	○	○	ランチパン プール・オ・ポ 肉団子のトマト煮 リエージュ風サラダ マーブルケーキ	○	○	○	ごはん とん汁 さんまの塩焼き きゅうりとわかめの酢の物 芋かりんとう	○	○	○	ピラフ レタスのスープ フライドチキン カラフルサラダ	○	○	○
																			
30	1年	2年	3年																
ジャージャー麺 揚げしゅうまい ナムル ヨーグルト	○	○	○																
																			
				第三中学校 生徒献立 26日  ☆献立内容☆ ごはん とん汁 さんまの塩焼き きゅうりとわかめの酢の物 芋かりんとう 献立のアピールポイント！ 旬の食材のさといもと さつまいもが入っている！ 秋の訪れを感じられる献立です。 秋の味覚の食材がたくさん使われて います。食欲がそそられますね！															
				万博献立 ベルギー王国 西ヨーロッパに位置する国で、中世の建築物が数多く残っている美しい 景観が有名な国です。食文化は、フランス料理の影響を大きく受けています。 北海に近い北部地方は、ムール貝、カキ、ニシンなどの魚介類を豊富に使っ た料理が、南部地方は、イノシシやシカを使ったジビエ料理が有名です。 また、スイーツも有名であり、たくさんのおいしいお菓子がありますが、 特にチョコレートとワッフルが有名です。 プール・オ・ポ 鶏を一匹丸々と、たくさ んの野菜と一緒に煮込んだポ トフのような料理です。鶏 の中に、お米を詰めて作る 家庭もあるそうです。給食 では、鶏がらでとったスー プで、大き目にカットされ た鶏肉を大根、キャベツな どの野菜と一緒にコトコト 煮込んで作ります。 肉団子のトマト煮 ミートボールを使った料理が有名 です。大きいミートボールをナイフ で切ってソースと一緒に食べると いったスタイルも多く、トマト系か らクリーム系までいろんな味で楽し んだり、煮込み料理にしたりして楽 しめます。給食では、食べやすいよ う、一口大のミートボールをトマト 煮にしています。 リエージュ風サラダ リエージュ地方伝統のサラ ダで、炒めたベーコン、玉ね ぎとゆでたじゃがいもなどを 合わせたホットサラダです。															

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。