

月	火	水	木	金	
<p>注文締切日の表示について</p> <p>3月1日(金)から注文できます。</p>	<p>この枠内の日のお昼12時が注文締切です。</p> <p>注文締切 ●/●</p>	<p>1学期の給食は10日からです。</p>	<p>おはしやスプーンを忘れずに持ってきてください。</p> <p>スプーンがあると食べやすいメニューの日には、左のマークを表示しています。</p>		
		<p>10 豆腐ハンバーグBBQソース</p> <p>緑の彩りパスタ クリームブッセ じゃがいもグラタン ほうれん草のガリ бата炒め ごはん・牛乳</p> <p>注文締切 3/29</p>	<p>11 中華あんかけ</p> <p>おこのみあげ ささみのバンバンジー ごまだんご ごはん・牛乳</p> <p>注文締切 3/29</p>	<p>12 白身魚のコンマヨネズ焼き</p> <p>れんこんペペロン ミートボール ちくわ野菜炒め きゅうりのピクルス ごはん・牛乳</p> <p>注文締切 4/2</p>	
<p>15 ほかほかカレーライス</p> <p>ヒレかつ えびんぎオイスターソース炒め フルーツミックス キャベツとほうれん草のツナマヨ和え トマトマカロニ ターメリックライス・牛乳</p> <p>注文締切 4/5</p>	<p>16 チキン南蛮</p> <p>れんこんのきんぴら ソース焼きそば 小松菜の中華煮 ミルクレープ ごはん・牛乳</p> <p>注文締切 4/5</p>	<p>17 ピンパ</p> <p>高野豆腐の甘酢あん マカロニ・アンド・チーズ 杏仁フルーツ 中華スープ ごはん・牛乳</p> <p>注文締切 4/5</p>	<p>18 鶏の香草パン粉焼き</p> <p>アスパラとエリンギのソテー 菜の花のかきあげ とまとスパゲッティ りんご缶 たけのこスープ ごはん・牛乳</p> <p>注文締切 4/8</p>	<p>19 三色丼</p> <p>ちくわの磯辺揚げ こんにやくチャブチエ 大学いも 牛乳</p> <p>注文締切 4/9</p>	
<p>22 白身魚と彩り野菜の和風あん</p> <p>岩石揚げ ほうれん草の白和え お漬物ふりかけ ごはん・牛乳</p> <p>注文締切 4/12</p>	<p>23 全校給食なし</p>		<p>24 チーズ入りチキンかつ</p> <p>ブロッコリーのガーリック炒め スパイシーポテト 焼きビーフン きゅうりとわかめのカニカマサラダ 豆腐コンソメスープ ごはん・牛乳</p> <p>注文締切 4/12</p>	<p>25 鶏のからあげ甘辛風</p> <p>たけのこのバター醤油炒め いか大根 しる菜の煮びたし ツナっぱふりかけ ごはん・牛乳</p> <p>注文締切 4/15</p>	<p>26 豚じゃが</p> <p>桜海老のかきあげ 切干大根カレーツナマヨ炒め のりの佃煮 ごはん・牛乳</p> <p>注文締切 4/16</p>

	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (%)	脂質 (%)	カルシウム (mg)	マグネシウム (mg)	鉄 (mg)	ビタミンA (μgRAE)	ビタミンB1 (mg)	ビタミンB2 (mg)	ビタミンC (mg)	食物繊維 (g)	食塩相当量 (g)
4月平均栄養価	842	14.7	26	348	104	3	275	0.45	0.6	38	4.8	2.6
文部科学省基準	830	学校給食による摂取エネルギー全体の13%~20%	学校給食による摂取エネルギー全体の20%~30%	450	120	4	300	0.5	0.6	30	6.5以上	2.5未満

各学年の給食の実施が無い日

学校	1年	2年	3年
高鷲中学校	24日(水)・25日(木) 26日(金)	24日(水)・25日(木) 26日(金)	24日(水)・25日(木) 26日(金)
高鷲南中学校	17日(水)・19日(金) 22日(月)	17日(水)・19日(金) 22日(月)	17日(水)・19日(金) 22日(月)
河原城中学校	22日(月)・24日(水) 25日(木)・26日(金)	22日(月)・24日(水) 25日(木)・26日(金)	22日(月)・24日(水) 25日(木)・26日(金)
はびきの埴生学園 (7年生~9年生)	24日(水)・25日(木) 26日(金)	24日(水)・25日(木) 26日(金)	24日(水)・25日(木) 26日(金)
峰塚中学校	22日(月)・24日(水) 25日(木)・26日(金)	22日(月)・24日(水) 25日(木)・26日(金)	22日(月)・24日(水) 25日(木)・26日(金)
菅田中学校	22日(月)・24日(水) 25日(木)・26日(金)	22日(月)・24日(水) 25日(木)・26日(金)	22日(月)・24日(水) 25日(木)・26日(金)

アレルギー物質を含む食品の一覧

7大アレルギー物質：小麦・そば・卵・乳・落花生・かに・えび
※飲用牛乳は一覧には表示していません。

使用日	小麦	そば	卵	乳	落花生	かに	えび
10日	○		○	○			○
11日	○		○	○		○	○
12日	○		○	○			
15日	○		○	○			○
16日	○		○	○			
17日	○		○	○			
18日	○		○	○			
19日	○		○			○	○
22日	○			○			
24日	○			○			
25日	○			○		○	○
26日	○		○	○			○

給食で使用している油はなたね油です。また醤油には大豆、小麦が使用されています。同一調理場において、7大アレルギー物質を含む食品を製造する場合があります。食材の入荷状況により、献立を変更する場合がありますのでご了承ください。その際は、教室と配膳室への掲示と、ホームページへの掲載を行います。



入学・進級おめでとう

新しい1年が始まりますね！

元気に素敵な1年を過ごせるよう、しっかり食べて良いスタートをきりましょう！！

10日(水)はデザート付のお祝い献立です。

4月10日(水)

豆腐ハンバーグBBQソース
緑の彩りパスタ
クリームブッセ
じゃがいもグラタン
ほうれん草のガリ бата炒め



生徒向け中学校給食の試食会を実施します！！

羽曳野市立中学校(はびきの埴生学園7・8・9年生を含む)に在籍する生徒のみなさんを対象に、中学校給食試食会を実施します。詳しい日程や献立内容は、4月に配布予定の案内文に掲載します。献立や使用食材等をご確認いただいたうえで、ご参加ください。



表中にごはんと牛乳の表示は省略しています。
(変わりごはんの場合は、表示しています。)

(ごはん 356Kcal 牛乳 138Kcal)

10(水)	エネルギー	たんぱく質	脂質	11(木)	エネルギー	たんぱく質	脂質	12(金)	エネルギー	たんぱく質	脂質	15(月)	エネルギー	たんぱく質	脂質	
豆腐ハンバーグBBQソース	876Kcal	26g	27.6g	中華あんかけ	839Kcal	33.2g	25g	白身魚のコンマヨネーズ焼き	853Kcal	33.5g	29.5g	ほかほかカレーライス	814Kcal	26.4g	22.1g	
豆腐入りチキンハンバーグ、トマトケチャップ、ウスターソース、はちみつ、濃口しょうゆ、コショウ、なたね油				豚肩ロース 皮下脂肪なし、うずら卵水煮、はくさい、にんじん、たけのこ 水煮、たまねぎ、しょうが、なたね油、並塩、コショウ、白ねぎ、中華だしの素、淡口しょうゆ、馬鈴薯精製澱粉				ホキ、料理酒、並塩、コショウ、マヨネーズ、信州味噌、ホールコーン、たまねぎ				じゃがいも、にんじん、たまねぎ、にんにく、豚肩ロース 皮下脂肪なし、ローリエバウダー、オイスターソース、牛乳、なたね油、カレールウ パーモント、カレールウ グルメ、トマトケチャップ、ウスターソース、馬鈴薯精製澱粉				
緑の彩りパスタ			22Kcal	おこのみあげ			60Kcal	れんこんペペロン			55Kcal	ヒレかつ	73Kcal	えびんぎオイスターソース炒め	73Kcal	
スパゲティ、ブロッコリー、むきえび、にんにく、コンソメ、オリーブオイル、並塩、コショウ、粉チーズ				キャベツ、にんじん、ながいも、豚肉もも脂身なし、釜あげ桜えび、小麦粉、並塩、あおさ粉、かつお削り節、とんかつソース、なたね油				れんこん、豚肉(刻み)、にんにく、オリーブオイル、並塩、コショウ、パルメザンチーズ				ポークヒレカツ、なたね油			21Kcal	
クリームブッセ			71Kcal	ささみのパンバンジー			47Kcal	ミートボール			120Kcal	フルーツミックス			39Kcal	
クリームブッセ				鶏ささ身、きゅうり、太もやし、信州味噌、淡口しょうゆ、上白糖、煎り白胡麻、ごま油				ミートボール(国産鶏豚使用)、トマトケチャップ、ウスターソース、濃口しょうゆ、パセリ、じゃがいも、なたね油				みかん缶詰、りんご缶、ナタデココ				
じゃがいもグラタン			68Kcal	ごまだんご			90Kcal	ちくわ野菜炒め			28Kcal	キャベツとほうれん草のツナマヨ和え			47Kcal	
じゃがいも、たまねぎ、なたね油、サラダチーズ、並塩、コショウ、バター(加塩)、小麦粉、牛乳、パン粉、パセリ				中華ごま団子、なたね油				焼竹輪、にんじん、キャベツ、並塩、濃口しょうゆ、ごま油、なたね油、トウバンジャン、馬鈴薯精製澱粉				キャベツ、ほうれん草、まぐろ油漬、濃口しょうゆ、上白糖、米酢、マヨネーズ、なたね油				
ほうれん草のかりぱ炒め			28Kcal					きゅうりのピクルス			17Kcal	トマトマカロニ	34Kcal	ターメリックライス		323Kcal
ほうれん草、えのきたけ、無塩せきベーコン、にんにく、無塩バター、並塩、コショウ								きゅうり、米酢、上白糖、並塩				マカロニ、たまねぎ、オリーブオイル、トマトケチャップ、トマトソース、コンソメ、ウスターソース、濃口しょうゆ			精白米、ターメリック、並塩	
16(火)	エネルギー	たんぱく質	脂質	17(水)	エネルギー	たんぱく質	脂質	18(木)	エネルギー	たんぱく質	脂質	19(金)	エネルギー	たんぱく質	脂質	
チキン南蛮	883Kcal	32.1g	26.3g	ピビンバ	877Kcal	33.4g	25g	鶏の香草パン粉焼き	788Kcal	32.6g	19.1g	三色丼	798Kcal	28.6g	22.8g	
鶏もも肉皮なし、並塩、コショウ、小麦粉、なたね油、濃口しょうゆ、上白糖、米酢、チューブケチャップ				牛肉、豚肉もも脂身なし、にんにく、しょうが、たけのこ 水煮、にんじん、もやし、こまつな、ごま油、上白糖、濃口しょうゆ、煎り白胡麻、馬鈴薯精製澱粉、錦糸卵				鶏もも肉皮なし、並塩、コショウ、パセリ、パルメザンチーズ、オリーブオイル、パン粉				精白米、鶏ひき肉、たけのこ 水煮、しょうが、濃口しょうゆ、料理酒、本みりん、上白糖、なたね油、ほうれん草、だしかつお、煎り白胡麻、錦糸卵				
れんこんのきんぴら			32Kcal	高野豆腐の甘酢あん			86Kcal	アスパラとエリンギのソテー			8Kcal	ちくわの磯辺揚げ			61Kcal	
れんこん、糸こんにやく、なたね油、本みりん、上白糖、料理酒、濃口しょうゆ、煎り白胡麻				高野豆腐、馬鈴薯精製澱粉、なたね油、豚肉(刻み)、たまねぎ、にんじん、なたね油、並塩、料理酒、濃口しょうゆ、上白糖、だし昆布				グリーンアスパラガス、エリンギ、オリーブオイル、濃口しょうゆ、並塩、コショウ				焼竹輪、あおさ粉、並塩、小麦粉、なたね油				
ソース焼きそば			63Kcal	マカロニ・アンド・チーズ			98Kcal	菜の花のかきあげ			78Kcal	こんにやくチャブチ			41Kcal	
スパゲティ、キャベツ、豚肩ロース 皮下脂肪なし、にんじん、たまねぎ、にんにく、しょうが、なたね油、並塩、コショウ、料理酒、とんかつソース、ウスターソース、濃口しょうゆ、トマトケチャップ				マカロニ、ナチュラルチーズ、サラダチーズ、無塩せきロースハム、たまねぎ、バター(加塩)、小麦粉、牛乳、並塩、コショウ、コンソメ、パセリ				菜の花、新じゃが、たまねぎ、小麦粉、並塩、なたね油				豚肉もも脂身なし、上白糖、濃口しょうゆ、糸こんにやく、にんじん、乾しいたけ、ピーマン、青ねぎ、なたね油、トウバンジャン、ごま油				
小松菜の中華煮			16Kcal	杏仁フルーツ			33Kcal	とまとスパゲッティ			58Kcal	大学いも			75Kcal	
こまつな、えのきたけ、しょうが、ごま油、料理酒、濃口しょうゆ、上白糖、中華スープの素、オイスターソース、馬鈴薯精製澱粉				杏仁豆腐、みかん缶詰				スパゲティ、たまねぎ、無塩せきベーコン、オリーブオイル、コショウ、トマトケチャップ、トマトソース、ウスターソース、濃口しょうゆ、並塩				さつまいも、なたね油、上白糖、濃口しょうゆ、本みりん、並塩、煎り黒胡麻				
ミルクレープ			52Kcal	中華スープ			36Kcal	りんご缶	25Kcal	たけのこスープ	11Kcal					
ミルクレープ				液卵、たまねぎ、ホールコーン、ふえるわかめ、ごま油、ガラスープ、淡口しょうゆ、並塩、コショウ、煎り白胡麻、馬鈴薯精製澱粉				りんご缶								
22(月)	エネルギー	たんぱく質	脂質	24(水)	エネルギー	たんぱく質	脂質	25(木)	エネルギー	たんぱく質	脂質	26(金)	エネルギー	たんぱく質	脂質	
白身魚と彩り野菜の和風あん	849Kcal	31.6g	24.1g	チーズ入りチキンかつ	831Kcal	29.6g	22.8g	鶏のからあげ甘辛風	813Kcal	35.7g	21.5g	豚じゃが	884Kcal	29.4g	26.2g	
ホキ(角切り)、濃口しょうゆ、しょうが、にんにく、馬鈴薯精製澱粉、なたね油、じゃがいも、にんじん、ピーマン、料理酒、淡口しょうゆ、上白糖、だし昆布、だしかつお				ササミフライ(チーズ入り)、なたね油				鶏もも肉皮なし、しょうが、料理酒、馬鈴薯精製澱粉、なたね油、上白糖、濃口しょうゆ、だしかつお、だし昆布				豚肩ロース、料理酒、濃口しょうゆ、じゃがいも、たまねぎ、にんじん、糸こんにやく、グリーンピース、なたね油、上白糖、本みりん、だし昆布、だしかつお				
岩石揚げ			109Kcal	ブロッコリーのガーリック炒め			9Kcal	たけのこのバター醤油炒め			21Kcal	桜海老のかきあげ			133Kcal	
かぼちゃ、水煮だいず、干しひじき、サラダチーズ、小麦粉、淡口しょうゆ、上白糖、なたね油				ブロッコリー、にんにく、なたね油、淡口しょうゆ、並塩、コショウ				たけのこ 水煮、むき枝豆(冷凍)、濃口しょうゆ、バター(加塩)、コショウ				釜あげ桜えび、たまねぎ、みつば、さつまいも、サラダチーズ、小麦粉、並塩、なたね油				
ほうれん草の白和え			51Kcal	スパイシーポテト	89Kcal	焼きビーフン	62Kcal	いか大根			55Kcal	切干大根カレーツナマヨ炒め			76Kcal	
ほうれん草、木綿豆腐、並塩、にんじん、板こんにやく、淡口しょうゆ、上白糖、料理酒、白すりごま				じゃがいも、国産大豆(オイル)、馬鈴薯 ビーフン、豚肉(刻み)、キャベツ、にんじん、馬鈴薯精製澱粉、なたね油、並塩、カレー粉、チ、ごま油、並塩、コショウ、濃口しょうゆ、白ウダー				するめいか、料理酒、だいこん、濃口しょうゆ、上白糖、本みりん、だしかつお				切り干し大根、にんじん、まぐろ油漬、ホールコーン、なたね油、濃口しょうゆ、米酢、上白糖、マヨネーズ、カレー粉、並塩、コショウ				
お漬物ふりかけ			38Kcal	きゅうりとわかめのかかマサラ			19Kcal	しろ菜の煮びたし			38Kcal	のりの佃煮			16Kcal	
石見高原漬(無添加)、豚肉(刻み)、濃口しょうゆ、並塩、上白糖、煎り白胡麻、なたね油				きゅうり、ふえるわかめ、糸かまぼこ、本みりん、米酢、淡口しょうゆ、だしかつお、だし昆布、オリーブオイル				しろな、きざみ揚げ(冷)、だしかつお、濃口しょうゆ、本みりん				きざみのり、だし昆布、だしかつお、淡口しょうゆ、上白糖、本みりん				

★あたたかい汁物あります★

4月15日(月) ほかほかカレーライス

カレーライス以外にも、中華スープやおみそ汁などのあたたかい料理がでてくることも☆

献立表の、このマーク⇒ が目印です！
チェックしてみてください☆



春野菜の献立

4月18日(木)

アスパラ、キャベツ、菜の花、じゃがいも、たけのこ など春野菜をたくさん使ったメニューです。



セキュリティ強化に伴う重要なお知らせ

中学校給食予約システムのセキュリティ強化に伴い、2019年7月1日以降、一部の端末・ブラウザからのご利用ができなくなります。

ご利用ができなくなる対象の端末・ブラウザは当市ウェブサイトからご確認ください。

URL

https://www.city.habikino.lg.jp/soshiki/gakkoukyouiku/kyoiku_somu/kyushoku_goannai/2931.html

中学校給食を利用するには・・・

1. 中学校給食予約システムへ登録する

(パソコン・スマートフォン等)

予約システムは「羽曳野市中学校給食」で検索！

URL <http://habikino-kyushoku.eigy.co.jp/>



2. 前もって給食費をチャージする

チャージ額は、6000円・9000円・12000円から選べます。

3. 給食を注文する

食べる日の給食を注文します。

表面の献立表に記載している注文締切日のお昼12時まで注文ができます。

中学校給食の手引きに詳細を掲載しています。

ご不明な点等がございましたら、お問い合わせください。

☆お問い合わせ先☆
羽曳野市教育委員会事務局
教育総務課中学校給食担当

072-958-1111
(内線 4112)

分からない事等があれば、お気軽にお問い合わせください。

