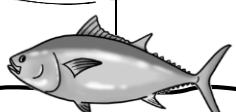


日・曜	2日(月)		3日(火)		4日(水)		5日(木)		6日(金)		9日(月)		10日(火)		12日(木)		13日(金)		16日(月)		17日(火)		18日(水)		
献立名	ご飯 牛乳 にら饅頭（2個） 鶏肉の中華炒め 味噌春雨スープ		キンパ風手巻き寿司 〔ご飯 手巻き海苔 キンパの具〕 牛乳 鰯フライ 鬼除け汁		ご飯 牛乳 厚揚げのカレー炒め 海藻サラダ かぶのスープ		ご飯 牛乳 鶏肉の生姜焼き 小松菜の塩麹炒め じゃがいもの味噌汁		サバサンド 〔背割りコッペパン 鯖の塩焼き キャベツのレモンマヨネーズ〕 牛乳 かぼちゃの腸活スープ りんご（1/6個）		かつめし 〔ご飯 とんかつのソースかけ キャベツのカレー和え〕 牛乳 鶏のみぞれ汁 たい焼き		ご飯 牛乳 ほっけのみりん干し 豚肉と大根の炒め煮 ほうとう		ご飯 牛乳 タッカルビ ブロッコリーのナムル わかめスープ		ココアパン 牛乳 ハート型ハンバーグの トマトクリームソース コーンポテト マカロニスープ		ご飯 牛乳 肉じゃが キャベツの辛子マヨ和え 昆布の佃煮		ご飯 牛乳 鶏肉の黒胡椒竜田揚げ （2個） 大根の磯香和え 白菜のスープ		ご飯 ふりかけ 牛乳 豚肉と玉葱のコンソメ炒め サウザンサラダ 冬野菜と ミートボールのスープ		
材料名および使用量（g）	米	95	米	95	米	95	米	95	背割りコッペパン	70	米	95	米	95	米	95	くるくるパン ココア	60 2.7	米	95	米	95	米	95	
	牛乳	1本	手巻き海苔	1袋	牛乳	1本	牛乳	1本	鯖（サンド用）	60	とんかつ なたね油	60 6	牛乳	1本	牛乳	1本	牛乳	1本	牛乳	1本	牛乳	1本	ふりかけ（のり）	2	
	にら饅頭（豚）	60	豚肉 もやし ほうれん草 人参 切干大根 干しいたけ なたね油 濃口しょうゆ オスターソース 砂糖 酒 胡椒 でん粉	30 15 5 5 1 0.3 0.5 2 1.5 0.5 0.3 0.01 0.5	厚揚げ 鶏肉 玉葱 人参 なたね油 濃口しょうゆ 酒 ジンジャーパウダー 胡椒 カレー粉	40 35 10 5 0.6 3 0.5 0.2 0.01 0.3	鶏肉 濃口しょうゆ 砂糖 塩 キャベツ とうもろこし レモン果汁 マヨネーズ 砂糖 塩	70 0.1 3 1 1 0.3 0.8 6 1 0.2	鶏肉 濃口しょうゆ 砂糖 赤ワイン キャベツ カレー粉 なたね油 塩 胡椒	60 6 20 5 5 1 1.5 1 30 0.3 0.3 0.2 0.02	ほっけのみりん干し	50	鶏肉 さつまいも 玉葱 人参 なたね油 濃口しょうゆ トマトケチャップ トマトケチャップ ウスターソース 砂糖 塩 みりん 豆板醤 コチュジャン 砂糖 塩	35 25 20 10 5 2 4 1 1.2 0.2 0.5 0.2 0.2	鶏肉 さつまいも 玉葱 人参 糸こんにやく ごぼう むぎ枝豆 なたね油 砂糖 濃口しょうゆ みりん	60 20 60 55 25 20 10 12 4 8 1	豚肉 竹輪 じゃがいも 玉葱 人参 糸こんにやく ごぼう むぎ枝豆 なたね油 砂糖 濃口しょうゆ	35 20 60 55 25 20 10 12 4 8 1	鶏肉 濃口しょうゆ 酒 ジンジャーパウダー 粗挽き黒胡椒 でん粉 米粉 なたね油	80 3.5 1 0.1 0.07 4 4 8	大根 人参 淡口しょうゆ 砂糖 きざみ海苔	30 10 2 0.4 0.5	豚肉 玉葱 人参 コンソメ ガーリックパウダー 塩 粗挽き黒胡椒	45 25 10 0.5 1 0.05 0.02 0.02	
	春雨 平天 玉葱 人参 たけのこ 青ねぎ 味噌 胡椒 豆板醤 チキンブイヨン	7 15 30 10 5 3 14 0.02 0.08 適量	豚肉 ほうれん草 人参 切干大根 干しいたけ なたね油 濃口しょうゆ 砂糖 酒 淡口しょうゆ 豆板醤 ジンジャーパウダー 胡椒 ガーリックパウダー	30 15 5 5 1 0.3 0.5 0.3 0.2 0.2 0.01 0.01 0.01	厚揚げ 鶏肉 玉葱 人参 なたね油 濃口しょうゆ 酒 ジンジャーパウダー 胡椒 カレー粉	40 35 10 5 0.6 3 0.5 0.2 0.01 0.3	鶏肉 濃口しょうゆ 砂糖 塩 キャベツ とうもろこし レモン果汁 マヨネーズ 砂糖 塩	70 0.1 3 1 1 0.3 0.8 6 1 0.2	鶏肉 濃口しょうゆ 砂糖 赤ワイン キャベツ カレー粉 なたね油 塩 胡椒	60 6 20 5 5 1 1.5 1 30 0.3 0.3 0.2 0.02	とんかつ なたね油 デミグラスソース トマトケチャップ ウスターソース 濃口しょうゆ 砂糖 赤ワイン	60 6 20 5 5 1 1.5 1	鶏肉 さつまいも 玉葱 人参 なたね油 濃口しょうゆ トマトケチャップ トマトケチャップ ウスターソース 砂糖 塩 みりん 豆板醤 コチュジャン 砂糖 塩	35 25 20 10 5 2 4 1 1.2 0.2 0.5 0.2 0.2	鶏肉 さつまいも 玉葱 人参 糸こんにやく ごぼう むぎ枝豆 なたね油 砂糖 濃口しょうゆ みりん	60 20 60 55 25 20 10 12 4 8 1	豚肉 竹輪 じゃがいも 玉葱 人参 糸こんにやく ごぼう むぎ枝豆 なたね油 砂糖 濃口しょうゆ	35 20 60 55 25 20 10 12 4 8 1	鶏肉 濃口しょうゆ 酒 ジンジャーパウダー 粗挽き黒胡椒 でん粉 米粉 なたね油	80 3.5 1 0.1 0.07 4 4 8	大根 人参 淡口しょうゆ 砂糖 きざみ海苔	30 10 2 0.4 0.5	豚肉 玉葱 人参 コンソメ ガーリックパウダー 塩 粗挽き黒胡椒	45 25 10 0.5 1 0.05 0.02 0.02	
	2026年の 恵方は 「南南東」		豚肉 もやし ほうれん草 人参 切干大根 干しいたけ なたね油 濃口しょうゆ 砂糖 酒 淡口しょうゆ 豆板醤 ジンジャーパウダー 胡椒 ガーリックパウダー	30 15 5 5 1 0.3 0.5 0.3 0.2 0.2 0.01 0.01 0.01	厚揚げ 鶏肉 玉葱 人参 なたね油 濃口しょうゆ 酒 ジンジャーパウダー 胡椒 カレー粉	40 35 10 5 0.6 3 0.5 0.2 0.01 0.3	鶏肉 濃口しょうゆ 砂糖 塩 キャベツ とうもろこし レモン果汁 マヨネーズ 砂糖 塩	70 0.1 3 1 1 0.3 0.8 6 1 0.2	鶏肉 濃口しょうゆ 砂糖 赤ワイン キャベツ カレー粉 なたね油 塩 胡椒	60 6 20 5 5 1 1.5 1 30 0.3 0.3 0.2 0.02	とんかつ なたね油 デミグラスソース トマトケチャップ ウスターソース 濃口しょうゆ 砂糖 赤ワイン	60 6 20 5 5 1 1.5 1	鶏肉 さつまいも 玉葱 人参 なたね油 濃口しょうゆ トマトケチャップ トマトケチャップ ウスターソース 砂糖 塩 みりん 豆板醤 コチュジャン 砂糖 塩	35 25 20 10 5 2 4 1 1.2 0.2 0.5 0.2 0.2	鶏肉 さつまいも 玉葱 人参 糸こんにやく ごぼう むぎ枝豆 なたね油 砂糖 濃口しょうゆ みりん	60 20 60 55 25 20 10 12 4 8 1	豚肉 竹輪 じゃがいも 玉葱 人参 糸こんにやく ごぼう むぎ枝豆 なたね油 砂糖 濃口しょうゆ	35 20 60 55 25 20 10 12 4 8 1	鶏肉 濃口しょうゆ 酒 ジンジャーパウダー 粗挽き黒胡椒 でん粉 米粉 なたね油	80 3.5 1 0.1 0.07 4 4 8	大根 人参 淡口しょうゆ 砂糖 きざみ海苔	30 10 2 0.4 0.5	豚肉 玉葱 人参 コンソメ ガーリックパウダー 塩 粗挽き黒胡椒	45 25 10 0.5 1 0.05 0.02 0.02	
	2025年度伊丹市中学校給食献立コンクールで、 最優秀賞を受賞した北中学校1年生西村瑛人さんの献立を提供します！		豚肉 もやし ほうれん草 人参 切干大根 干しいたけ なたね油 濃口しょうゆ 砂糖 酒 淡口しょうゆ 豆板醤 ジンジャーパウダー 胡椒 ガーリックパウダー	30 15 5 5 1 0.3 0.5 0.3 0.2 0.2 0.01 0.01 0.01	厚揚げ 鶏肉 玉葱 人参 なたね油 濃口しょうゆ 酒 ジンジャーパウダー 胡椒 カレー粉	40 35 10 5 0.6 3 0.5 0.2 0.01 0.3	鶏肉 濃口しょうゆ 砂糖 塩 キャベツ とうもろこし レモン果汁 マヨネーズ 砂糖 塩	70 0.1 3 1 1 0.3 0.8 6 1 0.2	鶏肉 濃口しょうゆ 砂糖 赤ワイン キャベツ カレー粉 なたね油 塩 胡椒	60 6 20 5 5 1 1.5 1 30 0.3 0.3 0.2 0.02	とんかつ なたね油 デミグラスソース トマトケチャップ ウスターソース 濃口しょうゆ 砂糖 赤ワイン	60 6 20 5 5 1 1.5 1	鶏肉 さつまいも 玉葱 人参 なたね油 濃口しょうゆ トマトケチャップ トマトケチャップ ウスターソース 砂糖 塩 みりん 豆板醤 コチュジャン 砂糖 塩	35 25 20 10 5 2 4 1 1.2 0.2 0.5 0.2 0.2	鶏肉 さつまいも 玉葱 人参 糸こんにやく ごぼう むぎ枝豆 なたね油 砂糖 濃口しょうゆ みりん	60 20 60 55 25 20 10 12 4 8 1	豚肉 竹輪 じゃがいも 玉葱 人参 糸こんにやく ごぼう むぎ枝豆 なたね油 砂糖 濃口しょうゆ	35 20 60 55 25 20 10 12 4 8 1	鶏肉 濃口しょうゆ 酒 ジンジャーパウダー 粗挽き黒胡椒 でん粉 米粉 なたね油	80 3.5 1 0.1 0.07 4 4 8	大根 人参 淡口しょうゆ 砂糖 きざみ海苔	30 10 2 0.4 0.5	豚肉 玉葱 人参 コンソメ ガーリックパウダー 塩 粗挽き黒胡椒	45 25 10 0.5 1 0.05 0.02 0.02	
	2月3日は「節分」です！ 立春の前日に当たる節分には、古くから、豆まきをしたり、ヒイラギイワシを玄関に飾って、病気や災難を起こす“鬼（邪気）” を追ひ払い、1年の無事や幸福を願う風習があります。 恵方巻は江戸時代に大阪の商人によってはじめられたそうです。		豚肉 もやし ほうれん草 人参 切干大根 干しいたけ なたね油 濃口しょうゆ 砂糖 酒 淡口しょうゆ 豆板醤 ジンジャーパウダー 胡椒 ガーリックパウダー	30 15 5 5 1 0.3 0.5 0.3 0.2 0.2 0.01 0.01 0.01	厚揚げ 鶏肉 玉葱 人参 なたね油 濃口しょうゆ 酒 ジンジャーパウダー 胡椒 カレー粉	40 35 10 5 0.6 3 0.5 0.2 0.01 0.3	鶏肉 濃口しょうゆ 砂糖 塩 キャベツ とうもろこし レモン果汁 マヨネーズ 砂糖 塩	70 0.1 3 1 1 0.3 0.8 6 1 0.2	鶏肉 濃口しょうゆ 砂糖 赤ワイン キャベツ カレー粉 なたね油 塩 胡椒	60 6 20 5 5 1 1.5 1 30 0.3 0.3 0.2 0.02	とんかつ なたね油 デミグラスソース トマトケチャップ ウスターソース 濃口しょうゆ 砂糖 赤ワイン	60 6 20 5 5 1 1.5 1	鶏肉 さつまいも 玉葱 人参 なたね油 濃口しょうゆ トマトケチャップ トマトケチャップ ウスターソース 砂糖 塩 みりん 豆板醤 コチュジャン 砂糖 塩	35 25 20 10 5 2 4 1 1.2 0.2 0.5 0.2 0.2	鶏肉 さつまいも 玉葱 人参 糸こんにやく ごぼう むぎ枝豆 なたね油 砂糖 濃口しょうゆ みりん	60 20 60 55 25 20 10 12 4 8 1	豚肉 竹輪 じゃがいも 玉葱 人参 糸こんにやく ごぼう むぎ枝豆 なたね油 砂糖 濃口しょうゆ	35 20 60 55 25 20 10 12 4 8 1	鶏肉 濃口しょうゆ 酒 ジンジャーパウダー 粗挽き黒胡椒 でん粉 米粉 なたね油	80 3.5 1 0.1 0.07 4 4 8	大根 人参 淡口しょうゆ 砂糖 きざみ海苔	30 10 2 0.4 0.5	豚肉 玉葱 人参 コンソメ ガーリックパウダー 塩 粗挽き黒胡椒	45 25 10 0.5 1 0.05 0.02 0.02	
	2月9日は3年生応援献立です。 「困難にうち カツ て、進路をつかみ とり にいこう！めで たい 事が起こりますように」と願いを込めて給食をつくります。 これまで頑張ってきた成果が発揮できるように、給食センター職員一同応援しています。		豚肉 もやし ほうれん草 人参 切干大根 干しいたけ なたね油 濃口しょうゆ 砂糖 酒 淡口しょうゆ 豆板醤 ジンジャーパウダー 胡椒 ガーリックパウダー	30 15 5 5 1 0.3 0.5 0.3 0.2 0.2 0.01 0.01 0.01	厚揚げ 鶏肉 玉葱 人参 なたね油 濃口しょうゆ 酒 ジンジャーパウダー 胡椒 カレー粉	40 35 10 5 0.6 3 0.5 0.2 0.01 0.3	鶏肉 濃口しょうゆ 砂糖 塩 キャベツ とうもろこし レモン果汁 マヨネーズ 砂糖 塩	70 0.1 3 1 1 0.3 0.8 6 1 0.2	鶏肉 濃口しょうゆ 砂糖 赤ワイン キャベツ カレー粉 なたね油 塩 胡椒	60 6 20 5 5 1 1.5 1 30 0.3 0.3 0.2 0.02	とんかつ なたね油 デミグラスソース トマトケチャップ ウスターソース 濃口しょうゆ 砂糖 赤ワイン	60 6 20 5 5 1 1.5 1	鶏肉 さつまいも 玉葱 人参 なたね油 濃口しょうゆ トマトケチャップ トマトケチャップ ウスターソース 砂糖 塩 みりん 豆板醤 コチュジャン 砂糖 塩	35 25 20 10 5 2 4 1 1.2 0.2 0.5 0.2 0.2	鶏肉 さつまいも 玉葱 人参 糸こんにやく ごぼう むぎ枝豆 なたね油 砂糖 濃口しょうゆ みりん	60 20 60 55 25 20 10 12 4 8 1	豚肉 竹輪 じゃがいも 玉葱 人参 糸こんにやく ごぼう むぎ枝豆 なたね油 砂糖 濃口しょうゆ	35 20 60 55 25 20 10 12 4 8 1	鶏肉 濃口しょうゆ 酒 ジンジャーパウダー 粗挽き黒胡椒 でん粉 米粉 なたね油	80 3.5 1 0.1 0.07 4 4 8	大根 人参 淡口しょうゆ 砂糖 きざみ海苔	30 10 2 0.4 0.5	豚肉 玉葱 人参 コンソメ ガーリックパウダー 塩 粗挽き黒胡椒	45 25 10 0.5 1 0.05 0.02 0.02	
	I献立 -/たんばく質	I献立 -/たんばく質	I献立 -/たんばく質	I献立 -/たんばく質	I献立 -/たんばく質	I献立 -/たんばく質	I献立 -/たんばく質	I献立 -/たんばく質	I献立 -/たんばく質	I献立 -/たんばく質	I献立 -/たんばく質	I献立 -/たんばく質	I献立 -/たんばく質	I献立 -/たんばく質	I献立 -/たんばく質	I献立 -/たんばく質	I献立 -/たんばく質	I献立 -/たんばく質	I献立 -/たんばく質	I献立 -/たんばく質	I献立 -/たんばく質	I献立 -/たんばく質	I献立 -/たんばく質	I献立 -/たんばく質	I献立 -/たんばく質
	中学	739kcal 28.4g	790kcal 34.2g	735kcal 26.6g	757kcal 35.3g	857kcal 34.3g	780kcal 28.4g	735kcal 35.1g	747kcal 28.8g	733kcal 30.3g	732kcal 28.0g	791kcal 32.2g	727kcal 29.7g												

牛乳 1本・・・206g ※パンは小麦粉重量で表示しています。

※学校給食献立表に関してのお問い合わせは、中学校給食センター（TEL：072-784-8045 FAX：072-784-8046）までご連絡ください。

◎中学校給食センターのホームページを開設しています。伊丹市のホームページ、または【伊丹市立中学校給食センター】で検索していただくとご覧いただけます。

日・曜	19日(木)	20日(金)	24日(火)	25日(水)	26日(木)	27日(金)
献立名	ご飯 牛乳 鯖フライ ほうれん草のごまじゃこ和え 焼き豆腐入りキムチスープ	小型コッペパン みかんジャム 牛乳 和風スパゲッティ 花野菜のマリネ	米粉チキンカレーライス 牛乳 ハムサラダ 福神漬け	ご飯 牛乳 餅いなるの含め煮 豚肉のしぐれ煮 麩のかき玉汁	ご飯 牛乳 鯖の甘酢あんかけ もやしのおイスターソース炒め 水餃子のスープ	さつまいもクリームパン 【背割りコッペパン】 さつまいもクリーム 牛乳 チキンナゲット（2個） ミネストローネ
材料名および使用量（g）	米 95 牛乳 1本 鯖フライ 60 なたね油 6 ほうれん草 10 ちいめんじゃこ 3 もやし 20 人参 10 いいごま 0.5 淡口しょうゆ 2 砂糖 0.5 豚肉 25 焼き豆腐 40 白菜キムチ 25 大根 25 白ねぎ 3 干しいたけ 0.5 味噌 8 赤味噌 4 濃口しょうゆ 2 ガーリックパウダー 0.01 けずりぶし 3	コッペパン 60 みかんジャム 15 牛乳 1本 スパゲッティ 40 豚肉 40 玉葱 40 人参 10 しめじ 10 小松菜 10 なたね油 1.2 乾燥にんにく 0.5 淡口しょうゆ 7 塩 0.5 酒 0.6 胡椒 0.02 ブロッコリー 20 カリフラワー 15 ささみ 10 オリーブ油 1.5 砂糖 0.7 塩 0.3 胡椒 0.01	米 95 鶏肉 50 じゃがいも 60 玉葱 60 人参 15 トマト 15 なたね油 1 米粉 5 カレー粉 0.8 とんかつソース 5.5 トマトケチャップ 1.5 塩 1.5 赤ワイン 1.5 濃口しょうゆ 0.5 ジンジャーパウダー 0.4 黒砂糖 2.5 乾燥にんにく 0.1 チキンフイヨン 適量 牛乳 1本 ボークハム 10 大根 25 人参 10 むき枝豆 10 淡口しょうゆ 1.8 酢 1.2 なたね油 0.6 砂糖 0.4 塩 0.1 胡椒 0.01 福神漬け 10	米 95 牛乳 1本 餅いなり 35 淡口しょうゆ 2 砂糖 0.7 みりん 0.2 けずりぶし 0.2 豚肉 30 糸こんにゃく 15 ごぼう 10 人参 10 さやいんげん 3 なたね油 0.5 濃口しょうゆ 2.5 砂糖 1 酒 0.4 ジンジャーパウダー 0.05 麩 2 卵 20 鶏肉 20 玉葱 40 人参 10 青ねぎ 3 淡口しょうゆ 9 でん粉 1.5 けずりぶし 3	米 95 牛乳 1本 鯖 60 でん粉 6 なたね油 6.2 玉葱 5 人参 3 酢 3.5 砂糖 2 濃口しょうゆ 1.5 もやし 30 合挽肉 15 人参 5 なたね油 0.5 ジンジャーパウダー 0.05 オイスターソース 2 濃口しょうゆ 1 酒 0.6 砂糖 0.3 でん粉 1.5 水餃子 30 白菜 30 玉葱 20 人参 10 青ねぎ 3 干しいたけ 0.5 淡口しょうゆ 4 塩 0.4 胡椒 0.02 けずりぶし 3	背割りコッペパン 70 さつまいも 35 豆乳 15 砂糖 5 塩 0.05 牛乳 1本 チキンナゲット（鶏・豚） 40 ベーコン 20 じゃがいも 35 玉葱 30 白菜 20 トマト 15 人参 10 セロリ 0.6 なたね油 0.5 トマトケチャップ 13 塩 0.8 乾燥にんにく 0.06 胡椒 0.05 ボークフイヨン 適量
食育の日献立	注目食材は 太字 にしています 					
「マグロ」には鉄が多く含まれています。特に赤身や血合いには吸収率の高いヘム鉄が多く含まれ、貧血予防や疲労回復に効果があります。鉄は赤血球の生成に欠かせない成分であり、酸素を全身に運ぶ役割があります。鉄は体内で合成されない栄養素であるため食べ物から摂取しなければなりません。しっかり食べましょう！						
中学	755kcal 34.5g	745kcal 31.5g	730kcal 27.9g	731kcal 29.0g	743kcal 29.1g	761kcal 26.8g

牛乳1本・・・206g ※パンは小麦粉重量で表示しています。

※学校給食献立表に関してのお問い合わせは、中学校給食センター（TEL：072-784-8045 FAX：072-784-8046）までご連絡ください。

◎中学校給食センターのホームページを開設しています。伊丹市のホームページ、または【伊丹市立中学校給食センター】で検索していただくとご覧いただけます。

☆献立便り☆



※調味料は好みで調整してください。

薄味を心がけましょう。

※給食献立の中から紹介しています。

◎サバサンド（6日の献立より）

材料【5人分】
コッペパン 5個

＜鯖の塩焼き＞

鯖 5切
塩 適量
（鯖の重量の1%程度）

＜キャベツのレモンマヨソース＞

キャベツ 180g
とうもろこし缶 50g
レモン果汁 小さじ1
マヨネーズ 大さじ3
砂糖 小さじ2
塩 少々

～作り方～

＜鯖の塩焼き＞

①鯖に塩をふり、焼く。

＜キャベツのレモンマヨソース＞

- ①キャベツは5mm幅の千切りにしておく。
- ②キャベツ、とうもろこしをさっと茹で、冷ましておく。
- ③調味料を混ぜ合わせてドレッシングを作っておく。
- ④②の水分をしぼり、ドレッシングと混ぜ合わせる。

＜サバサンド＞

- ①コッペパンに切り込みを入れておく。
- ②鯖の塩焼きとキャベツのレモンマヨソースを挟んで完成！



伊丹市学校給食献立コンクール～中学生の部～

＜最優秀賞＞ 北中1年 西村瑛人さん

＜優秀賞＞ 西中1年 石田航太郎さん 笹原中2年 高田杏月さん
松崎中2年 竹谷楓花さん

＜入選＞ 笹原中2年 入江優樹さん 荒牧中2年 本間美紗さん
東中2年 田上穂ノ香さん 北中2年 坂根乃愛さん
天王寺川中3年 櫻井翼さん

＜アイデア賞＞ 荒牧中2年 廣瀬唯稀さん 東中2年 大枝虎士了さん
松崎中2年 朝山桜子さん 南中3年 後藤春樹さん 南中3年 堀越康平さん

応募総数1544通！

たくさんの応募ありがとうございました！！

食育動画公開中！
ホームページに
直接アクセス

