学校給食予定献立表

令和6年6月分（2024年）

吹田市教育委員会

6月は食育月間です。

健康に過ごすためには食生活が大切です。
「食」について考えましょう。

栄養三色

●黄色の食品「エネルギーになる」
穀類、いも、砂糖、油脂、種実

●赤色の食品「体をつくる」
魚、肉、卵、大豆、牛乳、海そう

●緑色の食品「体の調子をととのえる」
野菜、きのこ、果物

3日（月）

ごはん
ぎゅうにゅう
にくじゃが
ひじきのにもの

食品名		栄養三色
精白米	75	黄
豚肉	20	赤
糸こんにゃく	35	
酒	0.5	
こいくちしょうゆ	0.3	
さとう	0.3	黄
なたね油	0.5	黄
じゃがいも	60	黄
玉ねぎ	40	緑
にんじん	20	緑
こいくちしょうゆ	4.5	
さとう	2	黄
削り節	0.5	
水	10	
きざみ揚げ	4	赤
ひじき（乾）	4	赤
にんじん	5	緑
こいくちしょうゆ	2.3	
さとう	1.8	黄
酒	1	
なたね油	0.5	黄
削り節	0.6	
水	5	

エネルギー kcal	たんぱく質 g	脂質 g	食塩相当量 g	カルシウム mg	マグネシウム mg	鉄 mg	亜鉛 mg	ビタミンA μgRE	ビタミンB1 mg	ビタミンB2 mg	ビタミンC mg	繊維 g
538	19	12.5	1.4	332	97	3.5	2.8	281	0.4	0.45	23	9.6

4日（火）

ひろしまないり
もちげんまいごはん
ぎゅうにゅう
すましじる
いかフライ
かみかみまめ

食品名		栄養三色
精白米	65	黄
もち玄米	10	黄
広島菜(乾)	2	緑
かまぼこ	10	赤
玉ねぎ	15	緑
はくさい	15	緑
ほうれんそう	15	緑
にんじん	10	緑
えのき茸	7	緑
塩	0.2	
うすくちしょうゆ	3.2	
だし昆布	0.3	
削り節	3	
水	130	
いかフライ（冷）	1こ	黄
フライ油（なたね油）	7	赤
大豆（乾）	10	黄
さとう	2	赤
こいくちしょうゆ	0.7	黄
水	20	

エネルギー kcal	たんぱく質 g	脂質 g	食塩相当量 g	カルシウム mg	マグネシウム mg	鉄 mg	亜鉛 mg	ビタミンA μgRE	ビタミンB1 mg	ビタミンB2 mg	ビタミンC mg	繊維 g
603	23.2	18.5	1.5	297	104	2	2.7	214	0.31	0.41	12	4.9

5日（水）

ちゅうかどん
ぎゅうにゅう
にんじんの
レモンふうみ

食品名		栄養三色
<ごはん>		
精白米	80	黄
<具>		
豚肉	15	赤
こいくちしょうゆ	0.5	
酒	0.5	
なると	7	赤
キャベツ	55	緑
玉ねぎ	30	緑
にんじん	15	緑
たけのこ（水煮）	15	緑
青ねぎ	8	緑
干し椎茸	0.3	緑
なたね油	0.5	黄
塩	0.2	
こしょう	0.01	
うすくちしょうゆ	4	
チキンブイヨン	10	
澱粉	2	黄
水	15	
ツナ	10	赤
にんじん	30	緑
玉ねぎ	5	緑
なたね油	1	黄
塩	0.2	
こしょう	0.01	
レモン果汁	0.7	緑
酢	1	
さとう	1	黄

エネルギー kcal	たんぱく質 g	脂質 g	食塩相当量 g	カルシウム mg	マグネシウム mg	鉄 mg	亜鉛 mg	ビタミンA μgRE	ビタミンB1 mg	ビタミンB2 mg	ビタミンC mg	繊維 g
535	20	12.2	1.7	284	67	1.4	2.7	432	0.33	0.45	32	3.8

6日（木）

コッペパン
ぎゅうにゅう
こめこクリームスープ
にこみハンバーグ
キャベツソテー

食品名		栄養三色
コッペパン	1こ	黄
鶏肉	15	赤
じゃがいも	35	黄
玉ねぎ	35	緑
にんじん	10	緑
パセリ	0.5	緑
なたね油	0.5	黄
塩	0.6	
こしょう	0.01	
米粉	4	黄
水	15	
牛乳	30	赤
ナチュラルチーズ	2	赤
水	60	
ハンバーグ（冷）	1こ	赤
玉ねぎ	15	緑
しめじ	7	緑
トマトケチャップ	8	
ウスターソース	2.5	
澱粉	0.5	黄
水	40	
キャベツ	40	緑
なたね油	0.5	黄
塩	0.1	
こしょう	0.01	

エネルギー kcal	たんぱく質 g	脂質 g	食塩相当量 g	カルシウム mg	マグネシウム mg	鉄 mg	亜鉛 mg	ビタミンA μgRE	ビタミンB1 mg	ビタミンB2 mg	ビタミンC mg	繊維 g
632	29.1	22.6	2.8	355	76	1.7	2.3	178	0.93	0.82	36	7.5

7日（金）

ごはん
ぎゅうにゅう
みそしる
さばのさっぱりに

食品名		栄養三色
精白米	75	黄
きざみ揚げ	3	赤
わかめ（塩）	3	赤
はくさい	25	緑
玉ねぎ	20	緑
にんじん	10	緑
青ねぎ	5	緑
赤味噌	9	赤
煮干し	2.5	
水	120	
さば	1枚	赤
土しょうが	1	緑
さとう	2	黄
こいくちしょうゆ	3	
酢	2	
酒	1	
水	25	

エネルギー kcal	たんぱく質 g	脂質 g	食塩相当量 g	カルシウム mg	マグネシウム mg	鉄 mg	亜鉛 mg	ビタミンA μgRE	ビタミンB1 mg	ビタミンB2 mg	ビタミンC mg	繊維 g
615	28	21.3	1.8	333	82	2.6	3.1	169	0.32	0.55	11	1.9

10日（月）

こめこカレーライス
ぎゅうにゅう
やさいの
ドレッシングあえ

食品名		栄養三色
<ごはん>		
精白米	85	黄
<カレー>		
豚肉	25	赤
じゃがいも	55	黄
玉ねぎ	15	緑
なたね油	0.3	黄
玉ねぎ	35	緑
にんじん	20	緑
にんにく	0.3	緑
土しょうが	0.3	緑
塩	0.7	
なたね油	0.5	黄
カレー粉	0.8	
ローリエ	0.02	
クミン	0.05	
ポークブイヨン	8	
トマトケチャップ	6	
ウスターソース	2	
こいくちしょうゆ	2	
りんご果汁	5	緑
米粉	7	黄
水	20	
水	60	
キャベツ	35	緑
大根	15	緑
にんじん	5	緑
酢	3	
なたね油	1.5	黄
さとう	1.5	黄
うすくちしょうゆ	0.5	
塩	0.2	

エネルギー kcal	たんぱく質 g	脂質 g	食塩相当量 g	カルシウム mg	マグネシウム mg	鉄 mg	亜鉛 mg	ビタミンA μgRE	ビタミンB1 mg	ビタミンB2 mg	ビタミンC mg	繊維 g
612	23.2	13.1	1.9	275	75	1.5	3	264	0.45	0.43	38	7.9

11日（火）

ごはん
ぎゅうにゅう
ごもくこめこめん
ツナそぼろ
やきのり

食品名		栄養三色
精白米	70	黄
鶏肉	10	赤
米粉めん	30	黄
はくさい	25	緑
にんじん	10	緑
青ねぎ	5	緑
干し椎茸	0.5	緑
うすくちしょうゆ	3.5	
塩	0.2	
みりん	0.6	
だし昆布	0.3	
削り節	3	
水	150	
ツナ	45	赤
小松菜	10	緑
にんじん	5	緑
なたね油	0.5	黄
酒	1	
こいくちしょうゆ	0.8	
みりん	0.5	
さとう	0.8	黄
やきのり	1袋	赤

エネルギー kcal	たんぱく質 g	脂質 g	食塩相当量 g	カルシウム mg	マグネシウム mg	鉄 mg	亜鉛 mg	ビタミンA μgRE	ビタミンB1 mg	ビタミンB2 mg	ビタミンC mg	繊維 g
592	24.2	16.5	1.5	275	70	1.9	2.6	305	0.25	0.43	16	2.3

12日（水）

ピラフ
ぎゅうにゅう
チキンポトフ
きりぼしだいこんの
サラダ
ごまドレッシング

食品名		栄養三色
精白米	80	黄
ロースハム	15	赤
玉ねぎ	5	緑
なたね油	0.5	黄
にんじん	5	緑
塩	0.6	
こしょう	0.01	
チキンブイヨン	10	
うすくちしょうゆ	0.8	
鶏肉	15	赤
じゃがいも	50	黄
キャベツ	35	緑
玉ねぎ	30	緑
にんじん	15	緑
塩	0.4	
こしょう	0.01	
うすくちしょうゆ	1.5	
酒	1	
削り節	1	
水	50	
切り干し大根（乾）	7	緑
にんじん	5	緑
うすくちしょうゆ	1.2	
酢	1	
水	5	
ごまドレッシング	1袋	黄

エネルギー kcal	たんぱく質 g	脂質 g	食塩相当量 g	カルシウム mg	マグネシウム mg	鉄 mg	亜鉛 mg	ビタミンA μgRE	ビタミンB1 mg	ビタミンB2 mg	ビタミンC mg	繊維 g
580	20.5	14.8	2.5	302	83	1.5	2.8	264	0.25	0.41	36	8.3

13日（木）

コッペパン
またはデニッシュパン
ぎゅうにゅう
レタススープ
チリコンカン
フライドポテト

食品名		栄養三色
コッペパン	1こ	黄
（デニッシュパン）	1こ	黄
鶏肉	5	赤
レタス	25	緑
玉ねぎ	25	緑
にんじん	10	緑
塩	0.2	
こしょう	0.01	
うすくちしょうゆ	3.2	
だし昆布	0.3	
削り節	3	
水	130	
牛肉	15	赤
大豆（乾）	10	赤
玉ねぎ	30	緑
にんじん	10	緑
なたね油	0.5	黄
塩	0.1	
こしょう	0.01	
トマトピューレ	5	緑
トマトケチャップ	3	
ウスターソース	1	
チリパウダー	0.4	
コーンスターチ	1	黄
水	10	
じゃがいも	50	黄
フライ油（なたね油）	7	黄

エネルギー kcal	たんぱく質 g	脂質 g	食塩相当量 g	カルシウム mg	マグネシウム mg	鉄 mg	亜鉛 mg	ビタミンA μgRE	ビタミンB1 mg	ビタミンB2 mg	ビタミンC mg	繊維 g
601	24.7	23.6	2.4	307	89	2.1	2.9	237	0.8	0.72	24	10.7

14日（金）

スタミナどん
ぎゅうにゅう
たまごスープ

食品名		栄養三色
<ごはん>		
精白米	80	黄
<具>		
豚肉	30	赤
酒	0.5	
こいくちしょうゆ	0.3	
玉ねぎ	45	緑
にんじん	15	緑
小松菜	15	緑
にんにく	0.5	緑
土しょうが	0.5	緑
トウバンジャン	0.1	緑
赤味噌	2	
さとう	0.3	赤
オイスターソース	1	黄
こいくちしょうゆ	1.5	
なたね油	0.5	黄
澱粉	0.3	黄
鶏卵	25	赤
はくさい	25	緑
にんじん	10	緑
青ねぎ	5	緑
うすくちしょうゆ	3.2	
塩	0.2	
こしょう	0.01	
澱粉	0.5	黄
だし昆布	0.3	
削り節	3	
水	130	

エネルギー kcal	たんぱく質 g	脂質 g	食塩相当量 g	カルシウム mg	マグネシウム mg	鉄 mg	亜鉛 mg	ビタミンA μgRE	ビタミンB1 mg	ビタミンB2 mg	ビタミンC mg	繊維 g
545	22.8	13.9	1.7	303	68	1.9	3.2	408	0.47	0.54	21	2.6

17日（月）

パエリアふう
たきこみごはん
ぎゅうにゅう
じゃがいももちスープ
うめおかかサラダ
かくチーズ

食品名		栄養三色
精白米	60	黄
玄米	15	黄
たこ	20	赤
玉ねぎ	10	緑
エリンギ	5	緑
にんにく	0.5	緑
なたね油	0.8	黄
にんじん	5	緑
酒	1	
塩	0.5	
こしょう	0.01	
ターメリック	0.2	
チキンブイヨン	10	
鶏肉	5	赤
じゃがいももち（冷）	30	黄
玉ねぎ	30	緑
にんじん	10	緑
チンゲンサイ	10	緑
塩	0.4	
こしょう	0.01	
うすくちしょうゆ	2	
削り節	3	
水	120	
きゅうり	20	緑
キャベツ	20	緑
にんじん	5	緑
梅びしお	2.5	緑
なたね油	1.5	黄
さとう	1	黄
酢	0.5	
うすくちしょうゆ	0.5	
かつお節	0.5	赤
角チーズ	1こ	赤

エネルギー kcal	たんぱく質 g	脂質 g	食塩相当量 g	カルシウム mg	マグネシウム mg	鉄 mg	亜鉛 mg	ビタミンA μgRE	ビタミンB1 mg	ビタミンB2 mg	ビタミンC mg	繊維 g
560	19.9	13.9	2.4	444	81	3.5	2.5	249	0.26	0.4	20	3.4

18日（火）

ごはん
ぎゅうにゅう
ぶたじる
こうやどうふのうまに
じゃこピーマン

食品名		栄養三色
精白米	75	黄
豚肉	10	赤
はくさい	25	緑
さつまいも	20	黄
にんじん	10	緑
青ねぎ	5	緑
赤味噌	9	赤
煮干し	2.5	
水	120	
高野豆腐	10	赤
玉ねぎ	10	緑
にんじん	5	緑
干し椎茸	0.3	緑
うすくちしょうゆ	4	
さとう	3.2	黄
みりん	1.5	
削り節	1	
水	60	
ちりめんじゃこ	6	赤
ピーマン	10	緑
なたね油	0.3	黄
さとう	1.3	黄
こいくちしょうゆ	0.1	
水	3	

エネルギー kcal	たんぱく質 g	脂質 g	食塩相当量 g	カルシウム mg	マグネシウム mg	鉄 mg	亜鉛 mg	ビタミンA μgRE	ビタミンB1 mg	ビタミンB2 mg	ビタミンC mg	繊維 g
564	24.6	13.8	2.5	421	90	2.6	3.3	221	0.27	0.4	25	2.8

実施日	献立名	食品名		栄養三色	食品名		栄養三色
19日(水)	おやこどん ぎゅうにゅう あかこんにゃくいり きんぴら	<ごはん> 精白米	80	黄	削り節 水	0.4 20	
		<具> 鶏肉 鶏卵 かまぼこ 玉ねぎ にんじん 青ねぎ こいくちしょうゆ さとう みりん 酒 澱粉	20 45 10 65 10 7 5.3 1.2 0.5 0.3 0.3	赤 赤 赤 緑 緑 緑 黄 黄	豚肉 つきこんにゃく つき赤こんにゃく ごぼう なたね油 さとう みりん こいくちしょうゆ 削り節 水	15 17 8 15 0.5 1.2 1.5 3.2 0.1 5	赤 緑 黄 黄

エネルギー kcal	たんぱく質 g	脂質 g	食塩相当量 g	カルシウム mg	マグネシウム mg	鉄 mg	亜鉛 mg	ビタミン AμgRE	B1 mg	B2 mg	C mg	繊維 g
596	27.6	15.6	1.8	294	76	8.4	3.4	272	0.36	0.62	11	3.4

実施日	献立名	食品名		栄養三色	食品名		栄養三色
20日(木)	コッペパン ぎゅうにゅう ポークビーンズ さけこうみフライ	コッペパン	1こ	黄	塩 こしょう 小麦粉 パン粉 バジルチップ フライ油（なたね油）	0.2 0.01 8 12 0.2 7	黄 黄 緑 黄
		豚肉 ベーコン 大豆（乾） 玉ねぎ じゃがいも にんじん 塩 こしょう なたね油 さとう トマトピューレ トマトケチャップ ウスターソース 水	10 5 15 45 40 15 0.5 0.01 0.5 0.3 9 7 1 30	赤 赤 赤 緑 黄 緑 黄 黄 緑			
		鮭	1枚	赤			

エネルギー kcal	たんぱく質 g	脂質 g	食塩相当量 g	カルシウム mg	マグネシウム mg	鉄 mg	亜鉛 mg	ビタミン AμgRE	B1 mg	B2 mg	C mg	繊維 g
727	36.1	27.2	2.7	323	112	2.8	2.8	209	1.04	0.76	21	10.9

実施日	献立名	食品名		栄養三色	食品名		栄養三色
27日(木)	デニッシュパン またはコッペパン ぎゅうにゅう クリームシチュー キャベツの サワーソテー	デニッシュパン （コッペパン）	1こ 1こ	黄 黄	牛乳 ナチュラルチーズ 水	30 2 30	赤 赤
		鶏肉 じゃがいも 玉ねぎ にんじん パセリ なたね油 塩 こしょう 調理用バター なたね油 小麦粉	20 55 40 20 0.5 0.5 0.6 0.01 1 2 3.5	赤 黄 緑 緑 緑 黄 黄 黄 黄	ベーコン キャベツ なたね油 塩 こしょう 酢	5 45 0.5 0.2 0.01 1.5	赤 緑 黄

エネルギー kcal	たんぱく質 g	脂質 g	食塩相当量 g	カルシウム mg	マグネシウム mg	鉄 mg	亜鉛 mg	ビタミン AμgRE	B1 mg	B2 mg	C mg	繊維 g
650	21.9	33.9	1.9	343	66	1.1	2.4	258	0.71	0.72	43	8.8

実施日	献立名	食品名		栄養三色	食品名		栄養三色
28日(金)	ごはん ぎゅうにゅう みそしる かつおのチリソース やみつききゅうり	精白米	75	黄	玉ねぎ 土しょうが にんにく なたね油 酒 さとう こいくちしょうゆ トウバンジャン トマトケチャップ 酢 水 澱粉	10 0.5 0.2 0.1 1.5 1.2 0.4 0.05 5 0.6 7 0.2	緑 緑 緑 黄 黄
		冷凍豆腐 きざみ揚げ はくさい にんじん えのき茸 青ねぎ 赤味噌 煮干し 水	15 3 25 10 7 5 9 2.5 120	赤 赤 緑 緑 緑 緑 赤			
		かつお 酒 澱粉	50 1 7	赤 黄	きゅうり 土しょうが さとう こいくちしょうゆ ごま油 白ごま	20 0.3 0.3 1.5 0.5 0.3	緑 緑 黄 黄 黄
		フライ油（なたね油）	7	黄			

エネルギー kcal	たんぱく質 g	脂質 g	食塩相当量 g	カルシウム mg	マグネシウム mg	鉄 mg	亜鉛 mg	ビタミン AμgRE	B1 mg	B2 mg	C mg	繊維 g
641	28.9	21.3	1.9	356	92	3.1	2.9	186	0.24	0.46	14	2.3

実施日	献立名	食品名		栄養三色	食品名		栄養三色
21日(金)	ごはん ぎゅうにゅう もずくスープ あつあげとゴーヤの チャンプル パインゼリー	精白米	75	黄	玉ねぎ ゴーヤ にんじん なたね油 塩 こしょう こいくちしょうゆ さとう かつお節 ごま油	15 10 10 0.5 0.1 0.01 2 0.1 0.5 0.2	緑 緑 緑 黄 黄 赤 黄
		鶏肉 もずく（乾） はくさい にんじん 青ねぎ 塩 うすくちしょうゆ だし昆布 削り節 水	10 0.2 35 10 5 0.2 3.2 0.3 3 130	赤 赤 緑 緑 緑	パインゼリー	1こ	黄緑
		絹厚揚げ 豚肉 酒 こいくちしょうゆ	45 15 0.5 0.3	赤 赤			

エネルギー kcal	たんぱく質 g	脂質 g	食塩相当量 g	カルシウム mg	マグネシウム mg	鉄 mg	亜鉛 mg	ビタミン AμgRE	B1 mg	B2 mg	C mg	繊維 g
555	22.3	14.1	1.5	279	101	5.2	2.9	251	0.37	0.45	74	2.5

実施日	献立名	食品名		栄養三色	食品名		栄養三色
24日(月)	ぶたキムチごはん ぎゅうにゅう わかめスープ とりにくとだいずの くろずに	精白米	75	黄	だし昆布 削り節 水	0.3 3 130	
		豚肉 こいくちしょうゆ はくさいキムチ なたね油 こいくちしょうゆ 酒 削り節	15 1 20 0.5 2.4 2 1	赤 緑 黄	鶏肉 大豆（乾） こいくちしょうゆ 黒砂糖 さとう 黒酢 酢 みりん 酒 水	20 14 2.4 2 0.5 2 0.5 1 1 5	赤 赤 黄 黄
		わかめ（塩） はくさい にんじん えのき茸 塩 うすくちしょうゆ	3 30 10 7 0.2 3.2	赤 緑 緑 緑			

エネルギー kcal	たんぱく質 g	脂質 g	食塩相当量 g	カルシウム mg	マグネシウム mg	鉄 mg	亜鉛 mg	ビタミン AμgRE	B1 mg	B2 mg	C mg	繊維 g
539	24.8	13.7	2.3	291	95	2.1	3.3	162	0.43	0.51	15	3

実施日	献立名	食品名		栄養三色	食品名		栄養三色
25日(火)	ごはん ぎゅうにゅう ふくめに キャベツのにびたし てづくりふりかけ	精白米	75	黄	キャベツ	40	緑
		鶏肉 平天 じゃがいも にんじん 板こんにゃく さとう 酒 こいくちしょうゆ 削り節 水	15 20 55 20 30 2 0.5 5 0.5 40	赤 赤 黄 緑 黄	ひじき（乾） こいくちしょうゆ さとう みりん 削り節 水 赤しそ粉末 白ごま	1 0.5 0.3 0.5 0.1 3 0.3 0.5	赤 黄 緑 黄
		きざみ揚げ うすくちしょうゆ さとう 削り節 水	8 2.2 1.2 0.2 10	赤 黄			

エネルギー kcal	たんぱく質 g	脂質 g	食塩相当量 g	カルシウム mg	マグネシウム mg	鉄 mg	亜鉛 mg	ビタミン AμgRE	B1 mg	B2 mg	C mg	繊維 g
537	21.5	12.4	1.9	320	87	2.1	2.7	234	0.23	0.42	35	7.9

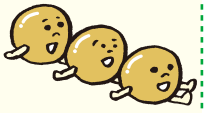
実施日	献立名	食品名		栄養三色	食品名		栄養三色
26日(水)	かやくごはん ぎゅうにゅう かきたまじる ぶたにくときりぼし だいこんのいために	精白米	75	黄	澱粉 だし昆布 削り節 水	0.5 0.3 3 130	黄
		鶏肉 きざみ揚げ にんじん 酒 こいくちしょうゆ 塩 削り節	10 3 5 2 3.8 0.1 1.2	赤 赤 緑	豚肉 酒 こいくちしょうゆ 切り干し大根（乾） 小松菜 にんじん なたね油 さとう こいくちしょうゆ 酢	15 0.5 0.3 7 15 10 0.5 1.2 2.5 1	赤 緑 緑 緑 黄 黄 黄
		鶏卵 はくさい にんじん 青ねぎ 塩 うすくちしょうゆ	25 25 10 5 0.2 3.2	赤 緑 緑 緑			

エネルギー kcal	たんぱく質 g	脂質 g	食塩相当量 g	カルシウム mg	マグネシウム mg	鉄 mg	亜鉛 mg	ビタミン AμgRE	B1 mg	B2 mg	C mg	繊維 g
538	22.7	14.2	2.2	339	78	2.2	3.1	410	0.35	0.54	19	3.3

6月4日～10日は
歯と口の健康週間です！

給食では「広島菜入りもち玄米ご飯」や「いかフライ」、「かみかみまめ」などかみごたえのあるメニューが登場します。よくかんで食べましょう！

6月の献立より「かみかみまめ」



作り方（材料・分量は献立表を参考にしてください）

① 大豆は洗っておく。
② 水（豆がかぶる程度）と調味料を加え、煮る。
③ 沸騰したら中火で15分、その後弱火で様子を見ながら30～40分煮る。（煮汁がなくなってきたら途中で水を足す。）
④ 少し火を強め、水分を飛ばしながら、かみごたえのある状態に仕上げる。

デニッシュパンの学校

13日(木) 吹田第一、吹田第二、吹田第三、吹田東、吹田南、吹田第六、千里第一、千里新田、佐井寺、岸部第一、岸部第二、佐竹台、津雲台、古江台、藤白台、青山台、桃山台、千里たけみ

27日(木) 千里第二、千里第三、東佐井寺、豊津第一、豊津第二、江坂大池、山手、片山、山田第一、山田第二、山田第三、山田第五、東山田、南山田、西山田、北山田、千里丘北、高野台

【アレルギーの対応に関するお知らせ】

卵・乳・小麦の一部の除去食を実施しています。
除去食を希望される場合は、所定の書類の提出が必要となりますので、学校に申し出てください。

●アレルギー対応の献立表や、加工食品の配合表が必要な方は、こちらの二次元コードからご覧ください。

●給食で「えび・かに・くるみ・そば・落花生（ピーナッツ）・アーモンド・あわび・いくら・カシューナッツ・キウイフルーツ・バナナ・まつたけ・やまいも」は、そのものでの提供や加工品に含まれることはありません。

●給食で使用する「海藻類・小魚類」は、えび・かに・いか等の海産物が混ざる漁法で採取していますので、付着している可能性があります。

【献立表の記載について】
①同一献立の別配缶分は、食品名欄に＜　＞で示しています。 例：5日(水)
②食品名欄の実線の区切りは、各献立に使用している食品を示しています。
③飲用牛乳は毎日つくので、食品名欄には記載していません。

※本市の小学校給食に関する情報は、こちらの二次元コードからもご覧いただけます。
保健給食室ホームページ

※献立の材料は天候などの影響により、やむを得ず変更することがありますので、御了承下さい。

かるしお大作戦の給食アレンジメニューを作ってみよう！

子どもたちが好きな給食のメニューを家庭でも作ってみませんか？ レシピ公開中