学校給食予定献立表

吹田市教育委員会

令和６年２月分（2024年）

良い姿勢で食べましょう

背筋を伸ばし、食器を持って食べましょう。
良い姿勢は、おなかの働きもよくします。
食べ終わった人は席について、静かに「ごちそうさま」を待ちましょう。

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

実施日	献立名	食品名	g	栄養三色	食品名	g	栄養三色
1日（木）	コッペパン ぎゅうにゅう やさいスープ こめこしろみざかなフライ サラダ マヨネーズ	コッペパン	1こ	黄	キャベツ	35	緑
		はくさい	25	緑	にんじん	7	緑
		玉ねぎ	20	緑	マヨネーズ	1袋	黄
		チンゲンサイ	20	緑			
		にんじん	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				
		米粉白身魚フライ(冷)	1枚	黄赤			
		フライ油（なたね油）	7	黄			

実施日	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
1日	596	21.9	25.3	2.4	325	64	1.3	1.9	253	0.69	0.69	28	4

実施日	献立名	食品名	g	栄養三色	食品名	g	栄養三色
2日（金）	ごはん ぎゅうにゅう にくじゃが いわしのしょうがに せつぶんまめ	精白米	80	黄	いわし（筒切り）	1尾	赤
		豚肉	20	赤	土しょうが	1	緑
		糸こんにゃく	35		さとう	2.1	黄
		酒	0.5		こいくちしょうゆ	1.7	
		こいくちしょうゆ	0.3		酒	1	
		さとう	0.3	黄	みりん	0.4	
		なたね油	0.5	黄	削り節	0.3	
		じゃがいも	55	黄	水	15	
		玉ねぎ	40	緑	節分豆	1袋	赤
		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	10~15				

実施日	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
2日	616	28.8	14.1	1.2	317	100	2.9	3.4	269	0.5	0.57	21	9

実施日	献立名	食品名	g	栄養三色	食品名	g	栄養三色
5日（月）	ごはん ぎゅうにゅう たまごスープ マーボーこん	精白米	80	黄	大根	40	緑
		鶏卵	25	赤	れんこん	20	緑
		はくさい	25	緑	青ねぎ	5	緑
		ほうれんそう	15	緑	にんにく	0.3	緑
		にんじん	10	緑	土しょうが	0.3	緑
		うすくちしょうゆ	3.2		なたね油	0.5	黄
		塩	0.2		さとう	0.4	黄
		こしょう	0.01		こいくちしょうゆ	2.4	
		澱粉	0.5	黄	赤味噌	4	赤
		だし昆布	0.3		チキンブイヨン	2	
		削り節	3		黒酢	0.5	
		水	130		トウバンジャン	0.08	
		豚肉	22	赤	澱粉	0.5	黄
		酒	0.3		ごま油	0.3	黄
		こいくちしょうゆ	0.3		水	10	

実施日	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
5日	538	21.6	13.8	1.9	289	76	1.9	3.2	275	0.41	0.52	30	2.7

実施日	献立名	食品名	g	栄養三色	食品名	g	栄養三色
6日（火）	ごはん ぎゅうにゅう チャンポン とりにくとだいずのくろずに	精白米	70	黄	水	110	
		豚肉	10	赤	鶏肉	20	赤
		チャンポン麺	45	黄	大豆（乾）	14	赤
		キャベツ	45	緑	こいくちしょうゆ	2.4	
		にんじん	15	緑	黒砂糖	2.5	黄
		青ねぎ	8	緑	黒酢	2.5	
		鶏豚ガラスープ	6		みりん	1	
		うすくちしょうゆ	4		酒	1	
		塩	0.2		水	5	
		こしょう	0.01				
		削り節	2				
		だし昆布	0.3				

実施日	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
6日	579	25.8	13.7	1.7	294	93	2.2	3.1	217	0.37	0.53	24	6.2

実施日	献立名	食品名	g	栄養三色	食品名	g	栄養三色
7日（水）	ふゆのわふうカレー ぎゅうにゅう さんしょくサラダ かんきつドレッシング	<ごはん>			カレー粉	0.8	
		精白米	85	黄	ローリエ	0.02	
		<カレー>			クミン	0.05	
		豚肉	20	赤	トマトケチャップ	6	
		絹厚揚げ	30	赤	ウスターソース	2	
		はくさい	30	緑	こいくちしょうゆ	2	
		大根	25	緑	りんご果汁	5	緑
		にんじん	15	緑	米粉	7	黄
		玉ねぎ	15	緑	水	20	
		なたね油	0.3	黄	削り節	2	
		しめじ	7	緑	水	50~60	
		土しょうが	0.3	緑	ブロッコリー	20	緑
		にんにく	0.3	緑	カリフラワー	15	緑
		塩	0.7		にんじん	5	緑
		なたね油	0.5	黄	柑橘ドレッシング	1袋	黄

実施日	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
7日	602	22.7	14.9	1.9	287	99	4.4	3.3	244	0.43	0.52	53	4.1

実施日	献立名	食品名	g	栄養三色	食品名	g	栄養三色
8日（木）	コッペパン ぎゅうにゅう とうふスープ バジルチキンフライ キャベツソテー	コッペパン	1こ	黄	バジルチキンフライ(冷)	1こ	黄赤
		冷凍豆腐	25	赤	フライ油（なたね油）	7	黄
		はくさい	20	緑	キャベツ	40	緑
		チンゲンサイ	15	緑	なたね油	0.5	黄
		にんじん	10	緑	塩	0.1	
		塩	0.4		こしょう	0.01	
		こしょう	0.01				
		うすくちしょうゆ	2				
		だし昆布	0.3				
		削り節	3				
		水	120				

実施日	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
8日	567	24.2	21.1	2.4	452	69	4.7	1.9	188	0.71	0.68	28	4.1

実施日	献立名	食品名	g	栄養三色	食品名	g	栄養三色
9日（金）	ごはん ぎゅうにゅう じゃがいものそぼろに こぶぴら	精白米	80	黄	水	15~20	
		豚肉	20	赤	鶏肉	10	赤
		こいくちしょうゆ	0.3		糸切り昆布	1	赤
		酒	0.3		つきこんにゃく	12	
		平天	10	赤	つき赤こんにゃく	8	
		じゃがいも	55	黄	にんじん	15	緑
		玉ねぎ	50	緑	ごぼう	12	緑
		にんじん	20	緑	白ごま	1	黄
		土しょうが	0.8	緑	なたね油	0.5	黄
		こいくちしょうゆ	3		こいくちしょうゆ	2.4	
		さとう	1.5	黄	さとう	2	黄
		なたね油	0.5	黄	みりん	1	
		削り節	0.5				

実施日	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
9日	571	21.9	12	1.4	294	88	7.9	3	333	0.43	0.45	23	8.8

実施日	献立名	食品名	g	栄養三色	食品名	g	栄養三色
13日（火）	かやくごはん ぎゅうにゅう ぶたじる キャベツとこまつなのにびたし	精白米	75	黄	ごぼう	10	緑
		鶏肉	10	赤	青ねぎ	5	緑
		つきこんにゃく	7		赤味噌	9	赤
		にんじん	5	緑	煮干し	2.5	
		干し椎茸	0.3	緑	水	120	
		かつお節	0.5	赤	絹厚揚げ	30	赤
		酒	2		うすくちしょうゆ	2.5	
		こいくちしょうゆ	4.6		さとう	1.5	黄
		塩	0.1		酒	0.5	
		削り節	1		削り節	0.2	
		豚肉	10	赤	水	10	
		はくさい	20	緑	キャベツ	30	緑
		さつまいも	20	黄	小松菜	15	緑
		にんじん	10	緑			

実施日	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
13日	552	22.9	12.6	2.6	379	109	5.3	3.1	285	0.32	0.46	33	3.9

実施日	献立名	食品名	g	栄養三色	食品名	g	栄養三色
14日（水）	おやこどん ぎゅうにゅう いためなます	<ごはん>			水	20~30	
		精白米	80	黄	きざみ揚げ	3	赤
		<具>			にんじん	5	緑
		鶏肉	20	赤	切り干し大根（乾）	5	緑
		鶏卵	45	赤	干し椎茸	0.5	緑
		かまぼこ	10	赤	なたね油	0.5	黄
		玉ねぎ	65	緑	さとう	3	黄
		にんじん	10	緑	うすくちしょうゆ	1.5	
		青ねぎ	7	緑	塩	0.1	
		こいくちしょうゆ	5.3		酢	3	
		さとう	1.2	黄	水	5	
		みりん	0.5				
		酒	0.3				
		澱粉	0.3	黄			
		削り節	0.4				

実施日	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
14日	593	25.3	15.4	1.7	309	78	2	3.1	307	0.25	0.59	12	3.3

実施日	献立名	食品名	g	栄養三色	食品名	g	栄養三色
15日（木）	しょくパン ぎゅうにゅう イタリアンスープ リヨネーズポテト	食パン 1・2年	1枚	黄	こしょう	0.01	
		3~6年	2枚	黄	こいくちしょうゆ	1	
		鶏肉	15	赤	さとう	0.5	黄
		しろいんげんまめ(乾)	8	黄	チキンブイヨン	10	
		キャベツ	30	緑	水	60~70	
		玉ねぎ	20	緑	ベーコン	10	赤
		にんじん	10	緑	じゃがいも	55	黄
		セロリ	5	緑	玉ねぎ	10	緑
		にんにく	0.7	緑	パセリ	0.5	緑
		トマト水煮	15	緑	オリーブ油	0.3	黄
		トマトケチャップ	9		塩	0.2	
		オリーブ油	0.5	黄	こしょう	0.01	
		塩	0.4				

実施日	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
15日	540	23.5	16.9	2.6	304	79	1.9	2.3	170	0.83	0.69	41	10.3

実施日	献立名	食品名	g	栄養三色	食品名	g	栄養三色
16日（金）	ごはん ぎゅうにゅう はっぽうさい かつおのあまから	精白米	80	黄	澱粉	1.8	黄
		豚肉	15	赤	なまり節	45	赤
		酒	0.5		澱粉	3	黄
		こいくちしょうゆ	0.3		米粉	1	黄
		はくさい	60	緑	フライ油（なたね油）	7	黄
		玉ねぎ	50	緑	土しょうが	0.3	緑
		にんじん	20	緑	こいくちしょうゆ	2	
		タアサイ	10	緑	みりん	1.5	
		たけのこ（水煮）	10	緑	さとう	1.5	黄
		干し椎茸	0.3	緑	澱粉	0.2	黄
		なたね油	0.5	黄	水	6	
		塩	0.2				
		こしょう	0.01				
		うすくちしょうゆ	3				
		オイスターソース	0.3				

実施日	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
16日	653	34.1	17.8	1.4	297	61	3.5	2.6	246	0.5	0.54	21	3.1

実施日	献立名	食品名	g	栄養三色	食品名	g	栄養三色
19日（月）	ごはん ぎゅうにゅう ぶたにくとキャベツのいために ひじきのにもの	精白米	80	黄	水	10	
		豚肉	30	赤	きざみ揚げ	4	赤
		酒	0.3		ひじき（乾）	4	赤
		塩	0.3		にんじん	5	緑
		キャベツ	55	緑	なたね油	0.5	黄
		糸こんにゃく	30		さとう	1.8	黄
		にんじん	15	緑	こいくちしょうゆ	2	
		ごぼう	12	緑	酒	1	
		にら	10	緑	削り節	0.6	
		なたね油	0.5	黄	水	5~10	
		さとう	2	黄			
		こいくちしょうゆ	4.5				
		削り節	0.3				

実施日	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
19日	539	21	13.3	1.6	354	101	3.7	3.1	276	0.45	0.48	29	5.4

実施日	献立名	食品名	g	栄養三色	食品名	g	栄養三色
20日(火)	ごはん	精白米	75	黄	削り節	3	
	ぎゅうにゅう	豚肉	20	赤	水	130	
	カレーごめこめん	きざみ揚げ	5	赤	じゃがいも	40	黄
	ごめこじゃこじゃがカリカリあげ	米粉めん	30	黄	ちりめんじゃこ	5	赤
	あじつけのり	はくさい	20	緑	米粉	7	黄
		にんじん	15	緑	澱粉	2	黄
		青ねぎ	10	緑	水	10	
		カレー粉	0.6		フライ油（なたね油）	7	黄
		みりん	0.5		味つけのり	1袋	赤
		うすくちしょうゆ	3				
		こいくちしょうゆ	3				
		塩	0.3				
		澱粉	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 AμgRE	B1 mg	B2 mg	C mg	繊維 g
681	23.6	19.2	2.0	304	86	1.8	3.2	286	0.41	0.47	25	6.1

実施日	献立名	食品名	g	栄養三色	食品名	g	栄養三色
21日(水)	さといもごはん	精白米	75	黄	うすくちしょうゆ	3.2	
	ぎゅうにゅう	鶏肉	10	赤	澱粉	0.5	黄
	かきたまじる	里芋	15	黄	だし昆布	0.3	
	こうやどうふのにもの	にんじん	5	緑	削り節	3	
		酒	1		水	130	
		こいくちしょうゆ	4		高野豆腐	13	赤
		塩	0.2		干し椎茸	0.5	緑
		削り節	1		うすくちしょうゆ	2	
		鶏卵	25	赤	さとう	2.5	黄
		はくさい	25	緑	みりん	1	
		にんじん	10	緑	塩	0.2	
		ほうれんそう	10	緑	削り節	1.5	
		塩	0.2		水	65	

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
548	24.4	15.8	2.5	350	83	2.6	3.3	278	0.21	0.49	13	2.2

実施日	献立名	食品名	g	栄養三色	食品名	g	栄養三色
22日(木)	コッペパン	コッペパン	1こ	黄	牛乳	30	赤
	またはデニッシュパン	（デニッシュパン）	1こ	黄	ナチュラルチーズ	2	赤
	ぎゅうにゅう	鶏肉	20	赤	調理用バター	1	黄
	はくさいとろ～りグラッポギ	トッポッギ	25	黄	チキンブイヨン	5	
	きりぼしだいこんのサラダ	はくさい	40	緑	コチジャン	1	
	ごまドレッシング	玉ねぎ	20	緑	水	20	
		ブロッコリー	10	緑	切り干し大根（乾）	7	緑
		ホールコーン	10	緑	にんじん	5	緑
		エリンギ	7	緑	うすくちしょうゆ	1.5	
		なたね油	0.5	黄	酢	1	
		塩	0.6		水	5	
		こしょう	0.01		ごまドレッシング	1袋	黄
		米粉	2	黄			
		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 AμgRE	B1 mg	B2 mg	C mg	繊維 g
607	24.7	19.2	2.8	383	76	1.4	2.4	152	0.73	0.77	28	5.7

実施日	献立名	食品名	g	栄養三色	食品名	g	栄養三色
26日(月)	ごはん	精白米	80	黄	さとう	2	黄
	ぎゅうにゅう	鶏肉	20	赤	こいくちしょうゆ	3	
	おでん	平天	15	赤	酢	2	
	さばのさっぱりに	じゃがいも	40	黄	酒	1	
	てづくりふりかけ	大根	30	緑	水	25	
		にんじん	20	緑	ひじき（乾）	1	赤
		板こんにゃく	25		こいくちしょうゆ	0.5	
		さとう	2	黄	さとう	0.3	黄
		酒	1		みりん	0.5	
		こいくちしょうゆ	5		削り節	0.1	
		削り節	0.5		水	3	
		水	40		赤しそ粉末	0.3	緑
		さば	1枚	赤	白ごま	0.5	黄
		土しょうが	1	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
677	32.1	20.7	1.9	286	90	2.6	3.2	232	0.37	0.59	19	6.1

実施日	献立名	食品名	g	栄養三色	食品名	g	栄養三色
27日(火)	ごはん	精白米	70	黄	水	90	
	ぎゅうにゅう	鶏肉	15	赤	豚肉	20	赤
	あったかもちもちなべ	きざみ揚げ	7	赤	れんこん	30	緑
	れんこんのからみそいため	煮込みもち	30	黄	小松菜	20	緑
		はくさい	35	緑	にんにく	0.2	緑
		糸こんにゃく	15		土しょうが	0.2	緑
		にんじん	15	緑	なたね油	0.5	黄
		干し椎茸	0.3	緑	赤味噌	3	赤
		塩	0.3		さとう	1	黄
		酒	1		こいくちしょうゆ	1.5	
		うすくちしょうゆ	3		トウバンジャン	0.07	
		だし昆布	0.3		水	5	
		削り節	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 AμgRE	B1 mg	B2 mg	C mg	繊維 g
558	22.4	13.9	1.7	326	76	2.3	3.2	297	0.4	0.46	35	3.8

実施日	献立名	食品名	g	栄養三色	食品名	g	栄養三色
28日(水)	ツナピラフ	精白米	75	黄	塩	0.1	
	ぎゅうにゅう	ツナ	20	赤	こしょう	0.01	
	しろみそ	玉ねぎ	10	緑	なたね油	0.5	黄
	ポークビーンズ	にんじん	5	緑	トマトピューレ	9	緑
	りんごかんてん	うすくちしょうゆ	1		トマトケチャップ	7	
		塩	0.5		ウスターソース	1	
		こしょう	0.01		チキンブイヨン	10	
		豚肉	10	赤	白味噌	3	赤
		ベーコン	5	赤	水	20~30	
		大豆（乾）	15	赤	りんご果汁	35	緑
		玉ねぎ	45	緑	粉寒天	0.5	
		じゃがいも	40	黄	さとう	7	黄
		にんじん	15	緑	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 AμgRE	B1 mg	B2 mg	C mg	繊維 g
648	25.6	17.9	1.7	285	103	2.6	3.1	235	0.45	0.44	23	9.5

実施日	献立名	食品名	g	栄養三色	食品名	g	栄養三色
29日(木)	デニッシュパン	デニッシュパン	1こ	黄	鮭	40	赤
	またはコッペパン	（コッペパン）	1こ	黄	フライ油（なたね油）	7	黄
	ぎゅうにゅう	鶏肉	5	赤	玉ねぎ	10	緑
	ビーフンスープ	ビーフン	10	黄	にんじん	3	緑
	さけのあまずあんかけ	キャベツ	20	緑	たけのこ（水煮）	3	緑
		にんじん	10	緑	なたね油	0.7	黄
		玉ねぎ	10	緑	さとう	1.5	黄
		チンゲンサイ	10	緑	酢	1.5	
		塩	0.2		うすくちしょうゆ	1.5	
		うすくちしょうゆ	3.2		トマトケチャップ	2.3	
		だし昆布	0.3		ごま油	0.3	黄
		削り節	3		澱粉	0.2	黄
		水	140		削り節	0.2	
					水	10	

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
672	25.2	35.6	2.0	287	59	1.1	1.8	208	0.69	0.67	15	3.3

2月の児童応募献立の紹介

5日(月)　マーボー根

千里新田小学校　堀　快帆さん

具材の大きさを同じにする、子ども向けに豆板醤を少なめにする。

20日(火)　米粉じゃこじゃがカリカリ揚げ

東山田小学校　内田　佳穂さん

材料が少ない、カルシウムがとれる、家にある材料で出来る。

22日(木)　白菜とろ～りグラッポギ

千里第三小学校　廣　雅さん

グラタンに入っているマカロニをトッポギにした。アレルギーの人も食べられるように小麦粉を米粉にした。寒い冬にもあたたまるように少しコチジャンをいれた。

節分

2月3日は節分です。

給食では2日に、節分にちなんだ行事食、「いわしのしょうが煮」と「節分豆」が登場します。

デニッシュパンの学校

22日(木)　千里第一、千里第二、千里第三、佐井寺、東佐井寺、岸部第一、岸部第二、豊津第二、江坂大池、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

29日(木)　吹田第一、吹田第二、吹田第三、吹田東、吹田南、吹田第六、千里新田、豊津第一、山手、片山、佐竹台、高野台、津雲台、古江台、藤白台、青山台、桃山台、千里たけみ

【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・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・くるみ・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。

食育コラム

みんな読んでくれたかな？

吹田市×国循　グルメな減塩！かるしお大作戦

過去に掲載したコラム

「分かりやすかった！」「印象に残った！」記事を4つのコラムの中から選んで回答してね！

回答期間 1/19～25

回答はこちらから➡

【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：7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。