

2月
February

の給食申し込みは

マークシート
1月15日(水)インターネット
1月20日(月)

しめ切りです。

2月17～28日分は、インターネットのみ 2月5日(水)まで 追加予約ができます。

ごはんと牛乳(200ml)がつきます。給食のときはおはしを忘れずに!!



3日(月) すき焼き

いわしのカリカリフライ ジャがいものしょうゆ煮
大豆のきな粉がらめ

4日(火) まぜたらチキンライス

茎わかめのサラダ 揚げ里芋の甘辛だれ
レモンゼリー ごまドレッシング

5日(水) 帆立の貝柱ご飯

サクサクガネ みそおでん
はくさいのおかか 黄桃缶

6日(木) 豚肉のスタミナ炒め

揚げ焼売 大学かぼちゃ
はりはり漬け

7日(金) ソースロースカツ

和風スパゲティ 野菜のマリネ
豆乳杏仁豆腐

10日(月) えびフライ

かつおメンチカツ 豚肉と大根の煮物
はくさいのゆかり和え マッシュさつま
ノンエッグタルタルソース

12日(水) ジャーザー麺

太刀魚の南蛮漬け チンゲン菜のお浸し
温州みかんゼリー

13日(木) スパイシーチキン

ウインナーポトフ うまゴマきゅうり
金時豆の甘煮

14日(金) あじの大豆フレーク焼き

米粉のガトーショコラ
キャベツと水菜のからし和え ひじきの炒め煮

17日(月) 煮込みミートボール

かぼちゃコロッケ ツナとわかめのさっと煮
ピリカラ小松菜

18日(火) サーモンフライ

チキンとじゃがいものクリーム煮
ほうれん草ともやしのソテー ミニシュクリーム

19日(水) 焼豚炒飯

炒めビーフン ちくわの磯辺揚げ
さつまいものきな粉がらめ 水菜の煮浸し

20日(木) 鶏の塩麹焼き

じゃがいものガーリックソテー
はくさいのゆず和え 甘辛ごぼう

21日(金) 豚肉のから揚げ南蛮ソース

チャプチェ チンゲン菜のごま和え
かみかみ豆

25日(火) ハムカツ

ツナサラダ 麻婆厚揚げ 梨ゼリー
イタリアンドレッシング

26日(水) 豚の焼肉

たらの甘酢あんかけ かぼちゃの甘煮
わかめのくたくた煮

27日(木) 二色丼



かき揚げ ピリカラきゅうり ココア豆

28日(金) ピタパン

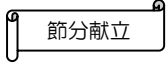
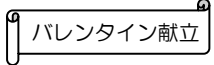
ミートスパゲティ コロッケ
みたらしだんご キャベツソテー

吹田市中学校給食予定献立表



令和7年 2月

吹田市教育委員会
吹田市学校給食会

3 (月) すき焼き いわしのカリカリフライ じゃがいものしょうゆ煮 大豆のきな粉がらめ  節分献立	4 (火) まぜたらチキンライス 茎わかめのサラダ 揚げ里芋の甘辛だれ レモンゼリー ごまドレッシング  スプーンの日	5 (水) 帆立の貝柱ご飯 サクサクガネ みそおでん はくさいのおかか 黄桃缶	6 (木) 豚肉のスタミナ炒め 揚げ焼売 大学かぼちゃ はりはり漬け	7 (金) ソースロースカツ 和風スパゲティ 野菜のマリネ ^{New!!} 豆乳杏仁豆腐
10 (月) えびフライ かつおメンチカツ 豚肉と大根の煮物 はくさいのゆかり和え マッシュさつま ノンエッグタルタルソース	給食のときは おはしを忘れずに! 「スプーンの日」は おはしとスプーンがある と食べやすい日です。 	12 (水) ジャーチャー麺 太刀魚の南蛮漬け ^{New!!} チンゲン菜のお浸し 温州みかんゼリー	13 (木) スパイシーチキン ウィンナーポトフ うまゴマきゅうり ^{New!!} 金時豆の甘煮	14 (金) あじの大豆フレーク焼き 米粉のガトーショコラ キャベツと水菜のからし和え ひじきの炒め煮  バレンタイン献立
17 (月) 煮込みミートボール かぼちゃコロッケ ツナとわかめのさっと煮 ピリカラ小松菜	18 (火) サーモンフライ チキンとじゃがいものクリーム煮 ほうれん草ともやしのソテー ミニシュークリーム  スプーンの日	19 (水) 焼豚炒飯 炒めビーフン ちくわの磯辺揚げ さつまいものきな粉がらめ ^{New!!} 水菜の煮浸し  スプーンの日	20 (木) 鶏の塩麹焼き じゃがいものガーリックソテー はくさいのゆず和え 甘辛ごぼう	21 (金) 豚肉のから揚げ南蛮ソース チャプチェ チンゲン菜のごま和え かみかみ豆
給食時間内に、ランチ ボックスを返却しましょう! ランチボックスは毎日、回収後、 洗浄しています。給食時間内に 返却をお願いします。 	25 (火) ハムカツ ツナサラダ 麻婆厚揚げ 梨ゼリー ^{New!!} イタリアンドレッシング	26 (水) 豚の焼肉 たららの甘酢あんかけ かぼちゃの甘煮 わかめのくたくた煮	27 (木) 二色丼 かき揚げ ピリカラきゅうり ココア豆  スプーンの日	28 (金) ピタパン ミートスパゲティ コロッケ みたらしだんご キャベツソテー  パンの日

2月の給食費は1月15日(水)までに納付してください。

マークシートの申込みは1月15日(水)締切いです。

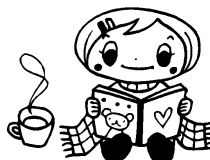
インターネットの申込みは、

1回目(3~28日分)は1月20日(月)締切、

2回目(17~28日分)は2月5日(水)まで追加予約できます。

※1回目に予約完了した16日以降の給食は、2回目の

予約期間中でもキャンセルはできませんので、ご注意ください。



定期テストや学校行事等により、
学校ごとに給食の実施日は異なります。

献立表は吹田市全校共通です。

予約カレンダー・マークシートに表示されていない
日は、給食がありませんので、ご注意ください。

吹田市中学校給食予約ホームページ

PC/スマホ <http://www.chugakukyu-suita.jp>

携 帯 <http://www.chugakukyu-suita.jp/m>



※こちらの2次元
コードからも予約
ができます。



献立に含まれるアレルギー物質

※飲用牛乳・一部調味料（醤油、油、削り節）を除く

	特定原材料及びそれに準ずるもの〈28品目中〉									
使用日	卵	乳	小麦	えび	大豆	豚肉	鶏肉	りんご	ごま	その他
2月3日					○	○				
2月4日			○		○	○	○		○	
2月5日			○		○		○			もも
2月6日			○		○	○	○		○	
2月7日			○		○	○				いか
2月10日			○	○	○	○		○		
2月12日			○		○	○			○	
2月13日						○	○		○	
2月14日					○	○				
2月17日			○		○	○	○		○	
2月18日	○	○	○		○		○			さけ
2月19日			○		○	○	○		○	
2月20日						○	○		○	
2月21日					○	○			○	牛肉
2月25日					○	○	○		○	
2月26日						○	○		○	
2月27日			○		○		○		○	
2月28日			○		○	○	○			



給食に異物を見つけたときや、落としたときは、
食べずにそのまま配膳室に返してください。
新しいものと交換します。



～ アレルギーに関するお知らせ ～

＊【献立に含まれるアレルギー物質】について・・・

- ・醤油と油、削り節を除く調味料、だし等に少量含まれている場合も表記しています。
- ・(濃・薄)しょうゆには「小麦・大豆」、(揚げ)油には「大豆」、削り節には「さば」が含まれています。使用日は【使用食材一覧表】をご確認ください。

＊給食には、「落花生」「そば」「かに」は使用していません。

＊揚げ物は、本市以外の食材も同じ油（揚げ油）で調理しているため、アレルギー物質の溶出や混入の可能性があります。

＊加工食品などの原材料の詳細を希望される方は、保健給食室までお問合せください。



卒業時の返金について (3年生の保護者のみなさまへ)

給食費の残金は、来年3月下旬頃、登録申請書にご記入いただいた銀行口座に返金します。

残金は可能な限り使い切ってくださいよう、ご協力をお願いします。

(同じ学校に在学・新入生のきょうだいがいる場合は振替ができます)
きょうだいへの振替を希望される方や、振込先の口座が不明の方は保健給食室までお問い合わせください。

※振替の締切は2月28日(金)まで

保健給食室 06-6155-8153

食券を取りに来ない人が増えています！

食券は1ヶ月分（25日頃～）と後半分（10日頃～）配膳室で配付しています。

食券はランチボックス回収時（給食の配膳終了後）に各自で受け取りに来てください。

給食の予約を生徒本人が知らず、食券や給食を取りに来ないケースが増えています。保護者の方は、給食の申し込みをされた後で、お子様に必ず食券を取りに行くようにお伝えください。

スムーズに給食の受け渡しを行えるよう、ご協力をお願いします。

※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。

【 毎日のエネルギーには、飲用牛乳の137kcalも含んでいます 】

3(月)

たんぱく質

脂質

エネルギー

33.2g

24.1g

833kcal

4(火)

たんぱく質

脂質

エネルギー

26.9g

17.5g

760kcal

5(水)

たんぱく質

脂質

エネルギー

24.4g

18.9g

778kcal

6(木)

たんぱく質

脂質

エネルギー

35.8g

24.4g

849kcal

ごはん

すき焼き

豚肉、焼き豆腐、
ホん菜、白ねぎ、人参、春菊

しらたき、油、(濃)しょうゆ、砂糖、みりん、塩

いわしのカリカリフライ

(冷)いわしの^カカリ^フライ、揚げ油

じゃがいものしょうゆ煮

じゃがいも、(濃)しょうゆ、みりん、砂糖

削り節

大豆のきな粉がらめ

煎り大豆、砂糖、きな粉

342kcal

117kcal

136kcal

34kcal

67kcal

ごはん

まぜたらチキンライス

鶏肉、鶏^ハ、玉ねぎ、人参、^コﾝﾈ、油、^ｸﾔｯﾌﾟ

ﾄﾋﾞ^ﾂ、^ｸｽﾀｰｰｽ、白^ｸｲ、^ｺﾝﾈ、^ｼｮｯｸ

茎わかめのサラダ

茎わかめ、^ｷﾔ^ﾊ、人参

揚げ里芋の甘辛だれ

里芋、^澱粉、揚げ油、(濃)しょうゆ、砂糖

レモンゼリー

ごまドレッシング

342kcal

152kcal

15kcal

49kcal

26kcal

39kcal

鶏立の貝柱ごはん（大盛不可）

米、(冷)貝柱、^ｺﾝﾈ、みりん、砂糖、(濃)しょうゆ

料理酒、^ｼｮｯｸ、削り節

サクサクガモ

さつまいも、玉ねぎ、ごぼう、人参、小麦粉、^澱粉

砂糖、塩、揚げ油

みぞおでん

鶏肉、(冷)厚揚げ、大根、こんにゃく、赤味噌

砂糖、(濃)しょうゆ、削り節

はくさいのおかか

^ホん菜、小松菜、油、(薄)しょうゆ、(濃)しょうゆ

塩、おかか

黄鰭缶

355kcal

173kcal

80kcal

13kcal

20kcal

ごはん

豚肉のスタミナ炒め

豚肉、鶏^ハ、(濃)しょうゆ、料理酒、玉ねぎ

小大豆もやし、にら、^コﾝﾈ、^ｼｮｯｸ油、ごま油

砂糖、塩、^ｼｮｯｸ、ごま、^澱粉

揚げ焼売

(冷)ｶﾞｰｼﾞ焼売、揚げ油

大学かぼちゃ

かぼちゃ、黒砂糖、砂糖、(濃)しょうゆ、ごま

澱粉

はりはり漬け

切干大根、米酢、砂糖、(薄)しょうゆ、(濃)しょうゆ

342kcal

192kcal

95kcal

65kcal

18kcal

7(金)

たんぱく質

脂質

エネルギー

29.8g

25.0g

844kcal

10(月)

たんぱく質

脂質

エネルギー

24.2g

23.1g

769kcal

12(水)

たんぱく質

脂質

エネルギー

29.1g

26.6g

868kcal

13(木)

たんぱく質

脂質

エネルギー

36.5g

22.1g

846kcal

ごはん

ソースロースカツ

(冷)豚^ｽｰｶﾞ、揚げ油、^ﾄｶｶ^ﾘｰｽ、^ｸﾔｯﾌﾟ、砂糖

からし

和風スパゲティ

(冷)いか、豚肉、^ｽﾈ^ﾞ、玉ねぎ、小松菜、人参

油、(濃)しょうゆ、みりん、塩、^ｼｮｯｸ、おかか

きざみのり

野菜のマリネ

ｷﾔ^ﾊ、人参、きゅうり、米酢、油、砂糖、塩、^ｼｮｯｸ

豆乳杏仁豆腐

(冷)豆乳杏仁ゼリー

342kcal

192kcal

129kcal

25kcal

19kcal

ごはん

えびフライ

(冷)えび^ﾌﾗｲ、揚げ油

かつおメンチカツ

(冷)ｶｶ^ｶ、揚げ油

豚肉と大根の煮物

豚肉、大根、人参、白ねぎ、^ｼｮｯｸ、(濃)しょうゆ

砂糖、削り節

はくさいのゆかり和え

^ホん菜、油、ゆかり、塩

マッシュさつま

さつまいも、砂糖、塩

ノンエッグタルタルソース

342kcal

67kcal

112kcal

39kcal

11kcal

38kcal

23kcal

ごはん

ジャージャー麵

中華麺、^ｶｰﾌﾞ、^ﾐﾎ、豚肉、玉ねぎ、人参、青ねぎ

^コﾝﾈ、^ｼｮｯｸ、ごま油、赤味噌、(濃)しょうゆ

ｸﾞﾔｯﾌﾟ、砂糖

太刀魚の南蛮漬け

(冷)太刀魚^澱粉付、揚げ油、玉ねぎ、人参

(濃)しょうゆ、米酢、砂糖

ﾁﾝｹﾞﾝ菜のお浸し

ｸﾞﾗ^ﾝ菜、人参、(濃)しょうゆ、砂糖、みりん

削り節

温州みかんゼリー

342kcal

227kcal

123kcal

13kcal

26kcal

ごはん

スパイシーチキン

鶏肉、料理酒、^澱粉、揚げ油、^ｶｰﾌﾞ、塩、^ｸﾗ^ﾝﾀﾞｰ

^ｼｮｯｸ

ウインナーポトフ

ﾌﾗ^ﾝｸ^ﾌ、じゃがいも、^ｷﾔ^ﾊ、人参、玉ねぎ

(冷)鶏^ｶｽｰﾌﾞ、(濃)しょうゆ、料理酒、塩、^ｼｮｯｸ

うまごまきゅうり

きゅうり、油、(濃)しょうゆ、塩、ごま、ごま油

金時豆の甘露

金時豆、砂糖、塩

342kcal

204kcal

69kcal

23kcal

71kcal

14(金)

たんぱく質

脂質

エネルギー

29.9g

23.5g

764kcal

17(月)

たんぱく質

脂質

エネルギー

25.0g

26.3g

817kcal

18(火)

たんぱく質

脂質

エネルギー

28.9g

22.9g

762kcal

19(水)

たんぱく質

脂質

エネルギー

30.9g

18.0g

820kcal

ごはん

あじの大豆ﾌﾚｯｸ焼

(冷)あじ、塩、^ｼｮｯｸ、^ｶｰｼﾞ^ｶ、大豆

ｶｰﾌﾞ、^ﾐﾎ

米粉のガトージュコロ

米粉の^ｶﾄｰｼｮ^ｼｮ^ﾂ (^豆乳、砂糖、米粉、油

^ｺﾝ^ｶ、^ｸ、^ｶｶ^ｽ他)

キャベツと水菜のからし和え

ｷﾔ^ﾊ、^きょ^うな、人参、油、(薄)しょうゆ、米酢

砂糖、からし

ひじきの炒め煮

豚肉、干ひじき、人参、油、(濃)しょうゆ、砂糖

料理酒、削り節

342kcal

140kcal

97kcal

27kcal

21kcal

ごはん

煮込みミートボール

(冷)肉団子、玉ねぎ、人参、油、^ｸﾔｯﾌﾟ、^ｸｽﾀｰｰｽ

ﾄﾄ^ﾍ、^澱粉

かぼちゃクロック

(冷)かぼちゃ^ｺｯｸ、揚げ油

ツナとかわめのさっと煮

ツ、わかめ、(薄)しょうゆ、みりん、料理酒、ごま

削り節

ピリカラ小松菜

小松菜、油、(濃)しょうゆ、砂糖、豆板醤、ごま

ごま油

342kcal

119kcal

138kcal

62kcal

19kcal

ごはん

サーモンフライ

(冷)ﾁｰｽﾞ^ﾌﾗｲ、揚げ油

ﾁｷﾝとじゃがいものクリーム煮

鶏肉、じゃがいも、玉ねぎ、人参、しめじ、油、塩

^ｼｮｯｸ、小麦粉、^ﾊ、牛乳、^ﾅｰｽ

ほうれん草とまよしのソテー

ほうれん草、小大豆もやし、^コﾝﾈ、油、塩、^ｼｮｯｸ

ミニシュクリーム（カスタード）

342kcal

135kcal

105kcal

17kcal

26kcal

焼豚炒飯（大盛不可）

米、焼豚、人参、玉ねぎ、油、青ねぎ、(冷)鶏^ｶｽｰﾌﾞ

料理酒、(薄)しょうゆ、塩、^ｼｮｯｸ、ごま油

炒めビーフン

豚肉、^ﾋｰﾌ、^ｷﾔ^ﾊ、玉ねぎ、人参、にら、油

(濃)しょうゆ、^ｵｽﾀｰｰｽ、塩、^ｼｮｯｸ、ごま油

ちくわの磯辺揚げ

焼き竹輪、^澱粉、^ｺﾝ^ﾀ、油、あおさ

ﾎｰ^ｷﾞ^ﾊ、揚げ油

さつまいものきな粉がらめ

さつまいも、砂糖、きな粉、塩

水菜の煮浸し

きざみ揚げ、きょうな、人参、(薄)しょうゆ

砂糖、みりん、削り節

360kcal

126kcal

90kcal

78kcal

29kcal

20(木)

たんぱく質

脂質

エネルギー

35.4g

21.1g

784kcal

21(金)

たんぱく質

脂質

エネルギー

40.3g

28.9g

899kcal

25(火)

たんぱく質

脂質

エネルギー

24.9g

26.5g

796kcal

26(水)

たんぱく質

脂質

エネルギー

35.2g

21.3g

831kcal

ごはん

鶏の塩焼

鶏肉、^ｺﾝﾈ、^ｼｮｯｸ、塩麴、料理酒、(濃)しょうゆ

塩、^ｼｮｯｸ、油

じゃがいものガーリックソテー

豚肉、じゃがいも、玉ねぎ、^ｺﾝﾈ、^ｶｰﾌﾞ、^ﾐﾎ

(濃)しょうゆ、塩、^ｼｮｯｸ

はくさいのゆず和え

^ホん菜、小松菜、人参、油、(薄)しょうゆ、砂糖

みりん、だし昆布、ゆず果汁

甘辛ごぼう

ごぼう、^澱粉、揚げ油、(濃)しょうゆ、砂糖、ごま

342kcal

142kcal

76kcal

17kcal

70kcal

ごはん

豚肉のから揚げ南蛮ソース

豚肉、^ｺﾝﾈ、^ｼｮｯｸ、料理酒、^ｼｮｯｸ、^澱粉、揚げ油

白ねぎ、ごま油、(濃)しょうゆ、米酢、砂糖

豆板醤

チャプチェ

牛肉、砂糖、(濃)しょうゆ、人参、^ﾋｰ^ﾌ、干し椎茸

^ｺﾝﾈ、^ｼｮｯｸ、しらたき、油、みりん、塩、^ｼｮｯｸ、ごま

ごま油

ﾁﾝｹﾞﾝ菜のごま和え

ｸﾞﾗ^ﾝ菜、ごま、(濃)しょうゆ、砂糖、削り節

かみかみ豆

大豆、砂糖、(濃)しょうゆ

342kcal

281kcal

56kcal

33kcal

50kcal

ごはん

ハムカツ

(冷)ｶﾞｰｼﾞ、揚げ油

ツナサラダ

ｸﾞ、^ｷﾔ^ﾊ、小松菜、人参、油

庭邊厚揚げ

豚肉、(濃)しょうゆ、料理酒、(冷)ﾐ厚揚げ

玉ねぎ、人参、青ねぎ、^ｺﾝﾈ、^ｼｮｯｸ、油

赤だし味噌、砂糖、豆板醤、^澱粉、ごま油

梨ゼリー

イタリアンドレッシング

342kcal

138kcal

34kcal

99kcal

25kcal

21kcal

ごはん

豚の焼肉

豚肉、^ｺﾝﾈ、^ｼｮｯｸ、(濃)しょうゆ、料理酒、油

玉ねぎ、人参、塩、^ｼｮｯｸ、ごま油、砂糖、ごま、^澱粉

だらの甘酢あんかけ

(冷)だら角切^澱粉、揚げ油、玉ねぎ、人参

^ｼｮｯｸ、油、砂糖、米酢、(濃)しょうゆ、^澱粉

かぼちゃの甘露

かぼちゃ、砂糖

わかめのくたくた煮

鶏肉、わかめ、(薄)しょうゆ、みりん、料理酒

削り節、ごま

342kcal

182kcal

98kcal

58kcal

14kcal

27(木)

たんぱく質

脂質

エネルギー

36.4g

23.4g

855kcal

28(金)

たんぱく質

脂質

エネルギー

24.8g

26.0g

798kcal

ごはん

二色丼

鶏肉、大豆、^ｼｮｯｸ、油、(濃)しょうゆ、砂糖

料理酒、ほうれん草、人参、みりん

かき揚げ

じゃがいも、玉ねぎ、人参、小麦粉、^澱粉、おかか

揚げ油

ピリカラきゅうり

きゅうり、油、(濃)しょうゆ、砂糖、豆板醤

ごま油

ｺｺﾔ豆

煎り大豆、砂糖、^ｺｯ

342kcal

174kcal

121kcal

15kcal

66kcal

ビタバン（大盛不可）

ミートｽﾊﾞｹﾞﾃﾞ

豚肉、^ｽﾈ^ﾞ、玉ねぎ、人参、油、^ﾄﾄ^ﾍｰｽ、^ｸﾔｯﾌﾟ

^ｸｽﾀｰｰｽ、^ｼｮｯｸ、塩、^ｼｮｯｸ

クロック

(冷)ｶﾞｰｼﾞ^ｯ、揚げ油

みたらしだんこ

(冷)だんこ、黒砂糖、砂糖、(濃)しょうゆ、^澱粉

キャベツソテー

ｷﾔ^ﾊ、^{ｸﾞ}ﾗ^ﾝ菜、油、(薄)しょうゆ、塩、^ｼｮｯｸ

214kcal

161kcal

167kcal

114kcal

5kcal

2月

の

栄

養

価

エネルギー

たんぱく質

脂質

カルシウム

マグネシウム

鉄

ビタミンA

ビタミンB1

ビタミンB2

ビタミンC

食物繊維

食塩相当量

2月平均値

文部科学省基準

815kcal

15%

26%

362mg

104mg

3.95mg

342μgRE

0.51mg

0.56mg

33mg

5.9g

2.2g

830kcal

13~20%

20~30%

450mg

120mg

4.00mg

300μgRAE

0.50mg

0.60mg

30mg

6.5g

2.5g未満

給食費は15日までに
納付してください。
残金は繰越され卒業時まで
ご使用いただけます。

残金不足の場合は
給食の申込みができませんので
ご注意ください。

*

*

*

*

*

*

*

*

保健給食室への連絡日を起算日とします。
事後の受付はできません。

1日目 (起算日)	2日目	3日目	4日目	5日目	6日目以降
(※土日祝を除く4日目以降の給食から返金可能)					
← 返金不可			返金可能 →		



**残金不足の場合は
給食の申込みができませんので
ご注意ください。**

