



4月

新学期の給食開始日は
4月16日(水)です。

※4月15日(火)まで
給食はありません。

16日(水) ポークカレーライス



紅白だんご はりはり漬け
かぼちゃの天ぷら

17日(木) ミンチカツ



キャベツのソース炒め 豚キムチスパゲティ
高野豆腐の煮物 みかん缶

18日(金) 豚肉のノルウェー風



マッシュポテト 餅いなりのおろしがけ
小松菜のソテー 金時豆の甘煮

21日(月) 米粉の白身魚フライ



ウインナーとじゃがいものガーリック炒め
コールスローサラダ
シャインマスカットゼリー のり佃煮

22日(火) 揚げ餃子



チンゲン菜のオイスターソース炒め
家常豆腐 ちくわのチリソース煮
パインアップル缶

23日(水) かやくご飯



春のかき揚げ 肉じゃが
きゅうりの土佐煮 大豆のきな粉がらめ

24日(木) ねぎ塩豚丼



にしんのかば焼き風
キャベツソテー ひじきの煮物

25日(金) チキン南蛮



八宝菜 さつまいもの甘煮
ピリカラこんにゃく

28日(月) 米粉ささみカツ



牛肉と大豆のトマト煮 小松菜のごま和え
豆乳杏仁豆腐



29日(火)
昭和の日

30日(水) デミグラスソイバーグ



茎わかめのサラダ 揚げ里芋の甘辛だれ
甘夏みかん缶 イタリアンドレッシング

4月の給食申し込みは

マークシート
3月17日(月)

インターネット
4月5日(土)

しめ切りです。

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!!



吹田市中学校給食予定献立表



令和 7年 4月(新入生用)

吹田市教育委員会
吹田市学校給食会

**新学期の給食開始日は
4月16日(水)です。
※4月15日(火)まで
給食はありません。**

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。



16 (水) ポークカレーライス 紅白だんご ^{New!!} はりはり漬け かぼちゃの天ぷら 入学・進級祝い	17 (木) ミンチカツ キャベツのソース炒め 豚キムチスパゲティ 高野豆腐の煮物 みかん缶	18 (金) 豚肉のノルウェー風 マッシュポテト 餅いなりのおろしがけ 小松菜のソテー 金時豆の甘煮
21 (月) 米粉の白身魚フライ ウィンナーとじゃがいものガーリック炒め コールスローサラダ シャインマスカットゼリーの佃煮	22 (火) 揚げ餃子 チンゲン菜のオイスターソース炒め 家常豆腐 ちくわのチリソース煮 パイナップル缶	23 (水) かやくご飯 春のかき揚げ 肉じゃが きゅうりの土佐煮 大豆のきな粉がらめ
28 (月) 米粉ささみカツ 牛肉と大豆のトマト煮 小松菜のごま和え 豆乳杏仁豆腐	29 (火) 牛乳は給食時間中に 飲みましょう! MILK	24 (木) ねぎ塩豚丼 にしんのかば焼き風 キャベツソテー ひじきの煮物 スプーンの日
	30 (水) デミグラスソイバーグ 茎わかめのサラダ 揚げ里芋の甘辛だれ 甘夏みかん缶 イタリアンドレッシング	25 (金) チキン南蛮 八宝菜 さつまいもの甘煮 ピリカラこんにゃく

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。

献立表は吹田市全中学校共通です。
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。

4月の給食費は3月28日(金)までに納付してください。

給食の予約申込みは、マークシートが3月28日(金)、
インターネットが4月5日(土)締切いです。

- ・インターネットをご利用の方は、給食予約後に、必ず「マイページ」にログイン後、「申込確認とキャンセル」より、予約日が「予約完了」になっているかを、保護者の方がご確認ください。
- ・マークシートをご利用の方は、3月28日までに保健給食室へ郵送してください。(入学後は、毎月15日までに配膳室のポストへ提出してください。)

※ご注意ください※

締切日を過ぎてからの予約はできません。
給食の予約・給食費の納付は締切りに余裕を持って行ってください。



食券配付日のお知らせ



配付予定日 4月分 4月15日(火)
5月分 4月24日(木)~28日(月)

昼休みに配膳室で食券を配付します。
生徒手帳と名札を持って、各自で忘れずに取りにきてください。
(配付日は学校によって異なります。)

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。



保護者のみなさま

中学校給食は毎月の申込みが必要です！

※申込みの手順について説明していますので、必ずご確認ください。

《給食ご利用の流れ》

- 1 登録申請書を提出** 登録申請書に必要事項を記入して学校に提出します。
- 2 ID・パスワードと払込票の発行** 教育委員会で給食予約システムに登録し、予約申込み時に必要なID・パスワードを記載した「インターネット認証情報通知書」と、給食費を入金するための「払込票」を送付します。
- 3 給食費の入金 (毎月15日まで)** お近くのコンビニエンスストアで、給食費をお支払いください。(払込票1枚につき122円の振込手数料が必要です。)

原則、納付した2日後から申込みができます。
※金・土・日曜日に納付した場合は、月曜日の夜以降に申込みができます。
(月曜日が祝日の場合は、祝日明け後の平日の夜以降になります。)
入金が予約システムに反映されるまで給食の申込みはできません。
※給食費6800円(20食分)を入金し、申込み食数が20食に満たない場合は、給食費残金に繰越されますので、次回以降の申込みにご利用いただけます。
- 4 給食の申込み** マークシート・インターネットから、利用したい日の給食を選びお申込みください。
※マークシートは配膳室のポストへ毎月15日までに投函してください。
インターネットの予約締切は、毎月20日です。※16日以降の給食は当月5日までインターネットのみ追加予約ができます。

インターネットの申込後は、必ずマイページの「申込確認とキャンセル」より「予約完了」になっているか、保護者の方が確認してください。
- 5 食券の配付** 食券は配膳室にて配付します。
(配付開始の目安は毎月25日頃～、追加予約分は10日頃～)
マークシートで申込みされた方には、申込結果が記載された「マークシート予約状況確認書」と「翌月分のマークシート」も合わせて配付します。
- 6 給食の受取り** 配膳室で「食券」と引き換えに「給食」を受取ります。
おはし・スプーンは各自でご持参ください。
食べ終えた容器は、配膳室に返却してください。



新入生のみなさん ご入学おめでとうございます！

< 給食の利用のしかた >

新学期に配膳室で食券が配られます



申込みした日は食券とおはしを用意します



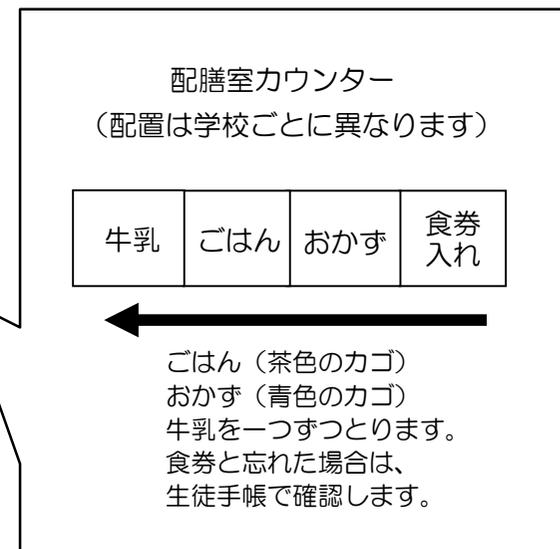
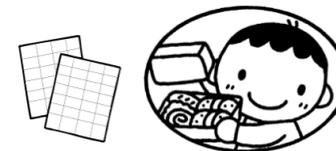
配膳室で給食を受けとります



教室に戻って食べます



食器・牛乳パックを配膳室に返します



牛乳パックはたたんで配膳室のゴミ箱に捨てます。
食器は昼休みの間に必ず返しましょう。

配膳員さんに「ごちそうさまでした！」の言葉を忘れずに！

長期欠席に伴う返金について

給食を申込みされた方で、インフルエンザ等による出席停止で長期に欠席される場合は、**保健給食室へご連絡いただいた日から4日目以降の申込みが返金の対象**になります。給食を申込みされている方で長期欠席する場合は、保健給食室まで電話でご連絡ください。

※学級閉鎖・学校行事等で給食が中止になる場合は、保健給食室で対応しますので、個別の連絡は必要ありません。

※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。

吹田市中学校給食使用食材一覧表

令和7年 4月

【 毎日のエネルギーには、飲用牛乳の137kcalも含んでいます 】

16(水)	たんぱく質	脂質	エネルギー	17(木)	たんぱく質	脂質	エネルギー	18(金)	たんぱく質	脂質	エネルギー
	25.8g	17.3g	833kcal		28.8g	27.9g	862kcal		33.4g	21.1g	870kcal
ごはん ポークカレーライス 豚肉、鶏肉、じゃがいも、玉ねぎ、人参、コンニャク、ジャガイロ、小麦粉、(冷)オリーブオイル、(濃)しょうゆ、ウスターソース、トマト、加工粉、塩、パセリ、ケチャップ			342kcal 187kcal	ごはん ミンチカツ (冷)オリーブオイル、揚げ油 キャベツのソース炒め キャベツ、油、ウスターソース、ジャガイロ、鶏肉、豚肉、キムチ、パセリ			342kcal 202kcal 12kcal 90kcal	ごはん 豚肉のソテー 豚肉、鶏肉、揚げ油、ケチャップ、砂糖、ウスターソース マッシュポテト じゃがいも、コンニャク、ジャガイロ 餅いなりのおろしかけ 餅いなり、大根、青ねぎ、(濃)しょうゆ、みりん、料理酒 削り節、鶏肉 小松菜のソテー 鶏肉、小松菜、人参、油、(薄)しょうゆ、塩、ジャガイロ			342kcal 179kcal 19kcal 97kcal
紅白だんご (冷)紅白だんご【米粉、小豆こしあん、白あん、砂糖、加工粉、植物油他】			97kcal	豚肉、パセリ、ウスターソース、ほうれん草、人参、油、(濃)しょうゆ、ごま油			57kcal	餅いなり、大根、青ねぎ、(濃)しょうゆ、みりん、料理酒 削り節、鶏肉 小松菜のソテー 鶏肉、小松菜、人参、油、(薄)しょうゆ、塩、ジャガイロ			71kcal
はりはり漬け 切干大根、米酢、砂糖、(薄)しょうゆ、(濃)しょうゆ			27kcal	高野豆腐の煮物 高野豆腐、干し椎茸、(薄)しょうゆ、砂糖、みりん			22kcal	金時豆の甘露煮 金時豆、砂糖、塩			
かぼちゃの天ぷら かぼちゃ、小麦粉、鶏卵、おろし、揚げ油			43kcal	みかん缶							
21(月)	たんぱく質	脂質	エネルギー	22(火)	たんぱく質	脂質	エネルギー	23(水)	たんぱく質	脂質	エネルギー
	23.8g	21.0g	762kcal		28.4g	22.2g	788kcal		31.8g	22.7g	830kcal
ごはん 米粉の白身魚フライ (冷)米粉、揚げ油			342kcal 154kcal	ごはん 揚げ餃子 (冷)餃子、揚げ油			342kcal 100kcal	かやくご飯(大盛不可) 米、鶏肉、きざみ揚げ、こんにゃく、ごぼう、干し椎茸、(濃)しょうゆ、料理酒、人参、塩、削り節			364kcal
ウインナーとじゃがいものガーリック炒め ウインナー、じゃがいも、玉ねぎ、コンニャク、油、(濃)しょうゆ、塩、ジャガイロ			69kcal	チンゲン菜のオイスターソース炒め チンゲン菜、油、オイスターソース、ジャガイロ、鶏肉			9kcal	春のかき揚げ (冷)かえりちりめん、さつまいも、玉ねぎ、パセリ、人参、小麦粉、鶏卵、おろし、揚げ油			169kcal
コーンスローサラダ キャベツ、人参、オリーブオイル、米酢、パセリ、塩			24kcal	家常(ジャージャー)豆腐 豚肉、(冷)濃厚揚げ、玉ねぎ、小松菜、人参、コンニャク、油、(濃)しょうゆ、赤だし味噌、砂糖、ウスターソース、豆板醤			128kcal	肉じゃが 豚肉、料理酒、(濃)しょうゆ、じゃがいも、玉ねぎ、人参、ウインナー、しらたき、油、砂糖、削り節			83kcal
シャインマスカットゼリー			26kcal	ちくわのチリソース煮 焼き竹輪、玉ねぎ、白ねぎ、ジャガイロ、コンニャク、油、ケチャップ			48kcal	きゅうりの土佐煮 きゅうり、ジャガイロ、油、(薄)しょうゆ、おろし			11kcal
のり佃煮			10kcal	米酢、砂糖、料理酒、(濃)しょうゆ、豆板醤、鶏卵			24kcal	大豆のきな粉がらめ 煎り大豆、砂糖、きな粉			66kcal
24(木)	たんぱく質	脂質	エネルギー	25(金)	たんぱく質	脂質	エネルギー	28(月)	たんぱく質	脂質	エネルギー
	38.7g	25.3g	825kcal		37.1g	22.0g	868kcal		31.7g	20.9g	794kcal
ごはん ねぎ塩豚丼 豚肉、ジャガイロ、コンニャク、塩麹、料理酒、玉ねぎ、小豆もやし、白ねぎ、油、(濃)しょうゆ、ジャガイロ、ごま、ごま油			342kcal 167kcal	ごはん チキン南蛮 鶏肉、コンニャク、ジャガイロ、(濃)しょうゆ、料理酒、ジャガイロ、鶏肉、揚げ油、白ねぎ、ごま油、米酢、砂糖、豆板醤			342kcal 238kcal	ごはん 米粉ささみカツ (冷)米粉、揚げ油			342kcal 128kcal
にしんのかば焼き風 (冷)にしん、トマト、小麦粉、鶏卵、揚げ油、砂糖、(濃)しょうゆ、みりん			133kcal	八宝菜 豚肉、(濃)しょうゆ、料理酒、ウインナー、玉ねぎ、人参、にら、ジャガイロ、干し椎茸、油、(冷)鶏がらスープ、(薄)しょうゆ、塩、ジャガイロ、鶏肉、ごま油			64kcal	牛肉と大豆のトマト煮 牛肉、大豆、トマト、玉ねぎ、人参、油、ケチャップ、トマトピューレ、ウスターソース、塩、ジャガイロ、からし、コンニャク			133kcal
キャベツソテー キャベツ、油、塩、ジャガイロ			14kcal	さつまいもの甘煮 さつまいも、砂糖			74kcal	小松菜のごま和え 小松菜、(濃)しょうゆ、ごま、砂糖			33kcal
ひじきの煮物 きざみ揚げ、干し椎茸、人参、油、(濃)しょうゆ、砂糖、料理酒、削り節			32kcal	ピリカラこんにゃく こんにゃく、ごま油、(濃)しょうゆ、米酢、砂糖、唐辛子、ごま			13kcal	豆乳杏仁豆腐 (冷)豆乳、杏仁豆腐			21kcal



4月の栄養価



	エネルギー	タンパク質	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
4月平均値	819 kcal	15 %	25 %	380 mg	101 mg	3.20 mg	305 μgRE	0.51 mg	0.54 mg	36 mg	6.3 g	2.03 g
文部科学省基準	830 kcal	13 ~20 %	20 ~30 %	450 mg	120 mg	4.00 mg	300 μgRAE	0.50 mg	0.60 mg	30 mg	6.5 g	2.5 g未満

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

給食日	特定原材料及びそれに準ずるもの<28品目中>										
	卵	乳	小麦	えび	くるみ	大豆	豚肉	鶏肉	りんご	ごま	その他
4月16日(水)			○			○	○				
4月17日(木)			○			○	○			○	
4月18日(金)						○	○	○			
4月21日(月)			○			○	○				
4月22日(火)			○			○	○			○	
4月23日(水)			○			○	○	○			
4月24日(木)			○			○	○			○	
4月25日(金)							○	○		○	
4月28日(月)			○			○	○			○	牛肉
4月30日(水)			○			○	○	○			

~ アレルギーに関するお知らせ ~

- *【(濃)しょうゆ・(薄)しょうゆ・油・揚げ油・削り節について】
- ・【献立に含まれるアレルギー物質】に表記していません。アレルギーは以下の表をご覧ください。
- ・使用日は、【使用食材一覧表】をご確認ください。

	アレルギー物質
(濃)しょうゆ・(薄)しょうゆ	小麦・大豆
油・揚げ油	大豆
削り節	そば

- *給食には「落花生」「そば」「かに」は使用していません。
- *揚げ物は本市の給食以外の多岐にわたる食材を、同じ油で調理しています。
- *加工食品などの原材料の詳細を希望される方はお問合せください。