



5月の給食申し込みは

マークシート
4月15日(水)

インターネット
4月20日(月)

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!!

5月18日~29日分は、インターネットのみ5月5日(火)まで追加予約ができます。

1日(金) **かつおメンチカツ**



じゃがいものカレーそぼろあん
抹茶わらび餅 もやし炒め お抹茶ふりかけ

八十八夜献立

8日(金) **ハヤシライス**



コロケ ツナ和え りんごゼリー

NEW

スプーンの日

7日(木) **白身魚のレモンソース**



ペペロンチーノ さつまいもの甘煮
ピリカラ小松菜

15日(金) **ビビンバ**



さつまいもの天ぷら ちくわのチリソース煮
うまゴマきゅうり

スプーンの日

14日(木) **梅醤油から揚げ**



カミカミごぼうサラダ 焼きれんこん
大豆のきな粉がらめ

NEW

13日(水) **コッペパン・チョコスプ**



クリームシチュー サワーソテー
さばのカレー揚げ 巨峰ゼリー

NEW

パンの日

12日(火) **豚肉とキャベツのうまだれ炒め**



いかメンチカツ のり塩粉ふきいも
小松菜のお浸し

11日(月) **ソースヒレカツ**



餅いなりの煮物 はくさいのポン酢和え
照り焼きこんにやく

22日(金) **お好み揚げ**



鶏肉のすき焼き煮 水菜のみそ炒め
金時豆の甘煮

21日(木) **レッドホットチキン**



ナムル ひじきの甘辛炒め
ごまみつだんご

20日(水) **豚肉のしょうが焼き**



和えたらポテトサラダ 高野豆腐の煮物
小松菜のソテー ノンエッグマヨネーズ

19日(火) **揚げ餃子**



家常豆腐 しろなのゆかり和え
大根キムチ

18日(月) **えびカツ**



りっちゃんの元気サラダ
チキンとかぼちゃの豆乳煮込み 梨ゼリー

NEW

29日(金) **あじフライ**



豚肉のマスタード炒め ジェノパポテト
きゅうりのピクルス

NEW

28日(木) **ジャージャー麺**



野菜のごま酢 チキンナゲット
かぼちゃの甘煮

NEW

27日(水) **カレーライス**



たこメンチカツ はりはり漬け
シャインマスカットゼリー

スプーンの日

26日(火) **豚のねぎ塩だれ**



チンゲン菜のオイスターソース炒め チャプチェ
はくさいのおかか 黄桃シロップ漬け

NEW

25日(月) **和風おろしハンバーグ**



きびなごのサクサク揚げ
キャベツとほうれん草の炒め物 まぜたらわかめご飯

吹田市中学校給食予定献立表



令和 8年 5月

吹田市教育委員会
吹田市学校給食会

5月の給食費は4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4月15日(水)締切りです。
パソコン・携帯電話の申込みは、
1回目(1~29日分)は4月20日(月)締切り、
2回目(18~29日分)は5月5日(火)まで
追加予約できます。



※1回目に予約完了した18日以降の給食は
2回目の予約期間中でもキャンセルできませんので
ご注意ください。

配膳室での食券配付予定日

5月分(1回目) 4月24日(金)~28日(火)
5月分(2回目) 5月12日(火)~14日(木)



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。)

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。



11 (月) ソースヒレカツ 餅いなりの煮物 はくさいのポン酢和え 照り焼きこんにゃく	12 (火) 豚肉とキャベツのうまだれ炒め いかメンチカツ のり塩粉ふきいも 小松菜のお浸し	13 (水) コッパパン・チョコスプ クリームシチュー サワーソテー さばのカレー揚げ 巨峰ゼリー New!! パン・スプーンの日	14 (木) 梅醤油から揚げ カミカミごぼうサラダ New!! 焼きれんこん New!! 大豆のきな粉がらめ	15 (金) ビビンバ さつまいもの天ぷら ちくわのチリソース煮 うまゴマきゅうり スプーンの日
18 (月) えびカツ りっちゃんの元気サラダ New!! チキンとかぼちゃの豆乳煮込み 梨ゼリー	19 (火) 揚げ餃子 家常豆腐 しろなのゆかり和え 大根キムチ	20 (水) 豚肉のしょうが焼き 和えたらポテトサラダ 高野豆腐の煮物 小松菜のソテー ノンエッグマヨネーズ	21 (木) レッドホットチキン ナムル ひじきの甘辛炒め ごまみつだんご	22 (金) お好み揚げ 鶏肉のすき焼き煮 水菜のみそ炒め 金時豆の甘煮
25 (月) 和風おろしハンバーグ きびなごのサクサク揚げ キャベツとほうれん草の炒め物 まぜたらわかめご飯	26 (火) 豚のねぎ塩だれ チンゲン菜のオイスターソース炒め チャブチェ はくさいのおかか 黄桃シロップ漬 New!!	27 (水) カレーライス たこメンチカツ はりはり漬け シャインマスカットゼリー スプーンの日	28 (木) ジャージャー麺 野菜のごま酢 New!! チキンナゲット かぼちゃの甘煮	29 (金) あじフライ 豚肉のマスタード炒め New!! ジェノパポテト きゅうりのピクルス

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。

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

使用日	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
5月1日(金)			○			○	○	○		○	
5月7日(木)			○				○			○	
5月8日(金)			○			○	○	○	○		
5月11日(月)			○			○	○				
5月12日(火)			○			○	○			○	いか
5月13日(水)		○	○			○	○	○			さば
5月14日(木)						○		○	○	○	
5月15日(金)			○			○	○			○	
5月18日(月)			○	○		○	○	○			
5月19日(火)			○			○	○			○	
5月20日(水)						○	○	○			
5月21日(木)			○			○	○	○		○	
5月22日(金)			○			○	○	○			
5月25日(月)			○			○	○	○		○	
5月26日(火)							○			○	もも
5月27日(水)			○			○	○	○			
5月28日(木)			○			○	○	○		○	
5月29日(金)			○				○		○	○	

～ 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	さば

- * 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。
- 吹田市教育委員会 保健給食室 06-6155-8153

長期欠席に伴う返金について

インフルエンザや入院等で連続して4日以上欠席する場合は、保健給食室へ連絡いただいた日から4日目（土日祝を除く）以降が返金の対象になります。

※給食を申し込んで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。

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。

※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。

1日目	2日目	3日目	4日目	5日目	6日目以降
(起算日)	（※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 →		

吹田市中学校給食使用食材一覧表



令和8年 5月
【 毎日のエネルギーには、飲用牛乳の137kcalも含まれています 】

1(金)	たんぱく質	脂質	エネルギー	7(木)	たんぱく質	脂質	エネルギー	8(金)	たんぱく質	脂質	エネルギー	11(月)	たんぱく質	脂質	エネルギー																																							
	23.7g	19.6g	818kcal		23.6g	21.5g	835kcal		27.1g	24.4g	839kcal		23.1g	20.2g	755kcal																																							
ごはん (冷)かつおメンチカツ かつおメンチカツ (冷)かつお、揚げ油 じゃがいものカレーそぼろあん 豚肉、じゃがいも、玉ねぎ、人参、ポテト (濃)しょうゆ、砂糖、料理酒、みりん、加-粉 削り節、澱粉 抹茶わらび餅 (冷)抹茶わらび餅【加工澱粉、砂糖、トウモロコシ 麦芽糖、青大豆粉、抹茶、わらび粉、寒天他】 ちやし炒め 黒大豆ちやし、チゲソ菜、油、塩、コショウ、コショウ ごま油 お抹茶ふりかけ			342kcal 140kcal 96kcal 90kcal 6kcal 7kcal	ごはん 白身魚のレモンソース (冷)たら天ぷら、揚げ油、玉ねぎ、人参、油 砂糖、しめじ、米酢、料理酒、塩、コショウ、澱粉 ペペロンチーノ パ-ド、カ-ゲイ、ほうれん草、玉ねぎ、コンニャク オリーブオイル、(薄)しょうゆ、塩、唐辛子、コショウ さつまいもの甘煮 さつまいも、砂糖 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 171kcal 84kcal 82kcal 19kcal	ごはん ハヤシライス 豚肉、鶏レ-、玉ねぎ、人参、ごぼう、しめじ 油、小麦粉、ケチャップ、トウモロコシ、ケチャップ-ソース (濃)しょうゆ、塩、コショウ コロック (冷)ホ-ド、揚げ油 ツナ和え ツナ、きゅうり、ホ-ド、油、(濃)しょうゆ 米酢、砂糖 りんごゼリー			342kcal 161kcal 118kcal 52kcal 29kcal	ごはん ソースピレカツ (冷)焼じか、揚げ油、トウモロコシ、ケチャップ、砂糖 からし 鯖いりの煮物 (冷)餅いなり、大根、人参、青ねぎ、(薄)しょうゆ 砂糖、みりん、削り節 はくさいのボン酢和え ゆ菜、ほうれん草、油、(薄)しょうゆ、米酢、砂糖 みりん、だし昆布 照り焼きこんにゃく こんにゃく、(濃)しょうゆ、砂糖			342kcal 150kcal 101kcal 18kcal 7kcal																																							
12(火)	たんぱく質	脂質	エネルギー	13(水)	たんぱく質	脂質	エネルギー	14(木)	たんぱく質	脂質	エネルギー	15(金)	たんぱく質	脂質	エネルギー																																							
28.0g	19.1g	769kcal	29.0g	29.5g	834kcal	38.3g	32.8g	881kcal	30.8g	20.2g	804kcal																																											
ごはん 豚肉とキャベツのうまだれ炒め 豚肉、キャベツ、玉ねぎ、人参、コンニャク、油 (濃)しょうゆ、砂糖、料理酒、米酢、みりん オリーブオイル、ごま いかメンチカツ (冷)いか、揚げ油 のり塩粉ふきいも じゃがいも、あおさ、塩 小松菜のお浸し 小松菜、えのき、(薄)しょうゆ、みりん、削り節			342kcal 147kcal 30kcal 9kcal	コッペパン (大盛不可) クリームシチュー 鶏肉、玉ねぎ、じゃがいも、人参、しめじ、パ-チ 油、小麦粉、パ-チ、塩、コショウ、コショウ、牛乳 サワークリーナー パ-ド、キャベツ、人参、油、米酢、塩、コショウ さばのカレー揚げ (冷)さば、(濃)しょうゆ、料理酒、澱粉、加-粉 クシ、カ-リック、揚げ油 巨峰ゼリー チョコレートスプレッド			342kcal 115kcal 40kcal 96kcal 24kcal 68kcal	ごはん 梅醬油から揚げ 鶏肉、料理酒、砂糖、澱粉、揚げ油、(濃)しょうゆ みりん、梅びしお、削り節 カミカミごぼうサラダ キャベツ、ごぼう、チゲソ菜、人参、切干大根、砂糖 (濃)しょうゆ、ごま、コショウ 焼きれんこん 蓮根、オリーブオイル、塩 大豆のきな粉がらめ 煎り大豆、砂糖、きな粉			342kcal 224kcal 80kcal 32kcal 66kcal	ごはん ピピンパ 豚肉、ポテト、コンニャク、油、コショウ、砂糖、みりん (濃)しょうゆ、料理酒、赤だし味噌、ごま ほうれん草、黒大豆ちやし、人参、ごま油 (薄)しょうゆ さつまいもの天ぷら さつまいも、小麦粉、澱粉、塩、揚げ油 ちくわのチリソース煮 焼き竹輪、玉ねぎ、ポテト、コンニャク、油 ケチャップ、米酢、砂糖、料理酒、(濃)しょうゆ 豆板醤、澱粉 うまごまきゅうり きゅうり、(濃)しょうゆ、塩、ごま、ごま油			342kcal 123kcal 136kcal 58kcal 8kcal																																							
18(月)	たんぱく質	脂質	エネルギー	19(火)	たんぱく質	脂質	エネルギー	20(水)	たんぱく質	脂質	エネルギー	21(木)	たんぱく質	脂質	エネルギー																																							
27.8g	20.7g	756kcal	27.1g	25.9g	794kcal	35.0g	25.8g	825kcal	38.1g	32.7g	857kcal																																											
ごはん えびカツ (冷)IC、揚げ油 りっちゃん元気サラダ 丸、刻み昆布、油、キャベツ、人参、ホ-ド、米酢 砂糖、塩、おろし チキンとかぼちゃの豆乳煮込み 鶏肉、かぼちゃ、パ-チ、キャベツ、玉ねぎ、人参 油、塩、コショウ、コショウ、豆乳 梨ゼリー			342kcal 145kcal 63kcal 49kcal 20kcal	ごはん 揚げ餃子 (冷)餃子、揚げ油 家畜(ジャーツァン)豆腐 豚肉、(冷)ニ厚揚げ、玉ねぎ、小松菜、人参 コンニャク、油、(濃)しょうゆ、赤味噌、砂糖 オリーブオイル、豆板醤、澱粉、ごま油 しろなのゆかり和え しろな、ゆかり、油、ゆかり、塩 大根キムチ 大根、青ねぎ、コンニャク、ポテト、ごま油、パ-チ、米酢 (薄)しょうゆ、塩、豆板醤、ごま			342kcal 149kcal 140kcal 11kcal 15kcal	ごはん 豚肉のしょうが焼き 豚肉、ポテト、(濃)しょうゆ、料理酒、みりん 砂糖、玉ねぎ、油、澱粉 和えたらボテトサラダ 丸、じゃがいも、玉ねぎ、人参、きゅうり オリーブオイル、塩、コショウ 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、削り節 小松菜のソテー 小松菜、人参、油、コショウ、コショウ ノンエッグマヨネーズ			342kcal 167kcal 51kcal 57kcal 8kcal 63kcal	ごはん レッドホットチキン 鶏肉、料理酒、澱粉、揚げ油、コンニャク、油、ケチャップ コショウ、砂糖、(濃)しょうゆ、豆板醤 ナムル 焼酎、黒大豆ちやし、人参、ほうれん草、コンニャク (薄)しょうゆ、料理酒、(濃)しょうゆ、砂糖 コショウ、ごま、ごま油 ひじきの甘辛炒め 豚肉、干し椎茸、青ねぎ、ポテト、こんにゃく 油、(濃)しょうゆ、砂糖、料理酒、みりん ごまみつだんご (冷)だんご、黒砂糖、砂糖、澱粉、ごま			342kcal 220kcal 51kcal 48kcal 59kcal																																							
22(金)	たんぱく質	脂質	エネルギー	25(月)	たんぱく質	脂質	エネルギー	26(火)	たんぱく質	脂質	エネルギー	27(水)	たんぱく質	脂質	エネルギー																																							
28.7g	19.6g	806kcal	27.1g	23.9g	770kcal	29.5g	23.8g	756kcal	25.3g	18.5g	782kcal																																											
ごはん お好み揚げ 焼き竹輪、キャベツ、人参、小麦粉、あおさ、揚げ油 ケチャップ、トウモロコシ、ケチャップ-ソース 鶏肉のすき焼き煮 鶏肉、焼き麩、ゆ菜、玉ねぎ、人参、しらたき、油 (濃)しょうゆ、砂糖、料理酒 水菜のみそ炒め 豚肉、水菜、人参、油、赤味噌、料理酒、砂糖 コショウ、澱粉 金時豆の甘煮 金時豆、砂糖、塩			342kcal 145kcal 67kcal 44kcal 71kcal	ごはん 和風おろしハンバーグ (冷)ハンバーグ、大根、玉ねぎ、青ねぎ、(濃)しょうゆ 砂糖、料理酒、みりん、削り節、澱粉 きびなごのサクサク揚げ (冷)きびなご、揚げ油、揚げ油 キャベツとほうれん草の炒め物 キャベツ、ほうれん草、人参、油、(薄)しょうゆ、塩 コショウ まぜたらわかめご飯 わかめ、コンニャク、ごま油、(濃)しょうゆ、みりん ごま			342kcal 167kcal 93kcal 17kcal 14kcal	ごはん 豚のねぎ塩だれ 豚肉、コンニャク、ポテト、(濃)しょうゆ、料理酒、コショウ 澱粉、揚げ油、白ねぎ、ごま油、塩 チンゲン菜のオイスターソース炒め チンゲン菜、油、オリーブオイル、塩、コショウ、澱粉 チャプチェ 豚肉、砂糖、(濃)しょうゆ、人参、にら、干し椎茸 コンニャク、ポテト、しらたき、油、みりん、塩、コショウ ごま、ごま油 はくさいのおかか ゆ菜、油、(薄)しょうゆ、(濃)しょうゆ、塩 おかか 黄桃シロップ漬け			342kcal 188kcal 9kcal 44kcal 13kcal 23kcal	ごはん ポークカレー 豚肉、じゃがいも、玉ねぎ、人参、コンニャク、ポテト 油、小麦粉、(冷)オリーブオイル、ケチャップ、(濃)しょうゆ オリーブオイル、コショウ、加-粉、塩、パ-チ、クシ だこメンチカツ (冷)かまぼこ、揚げ油 はりはり漬け 切干大根、米酢、砂糖、(薄)しょうゆ (濃)しょうゆ シャインマスカットゼリー			342kcal 161kcal 93kcal 24kcal 25kcal																																							
28(木)	たんぱく質	脂質	エネルギー	29(金)	たんぱく質	脂質	エネルギー	<div style="display: flex; align-items: center;"> <div style="writing-mode: vertical-rl; font-size: 2em; font-weight: bold; margin-right: 10px;">5月の栄養価</div> <table border="1" style="border-collapse: collapse; text-align: center;"> <thead> <tr> <th></th> <th>5月平均値</th> <th>文部科学省基準</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>エネルギー</td> <td>808kcal</td> <td>830kcal</td> </tr> <tr> <td>タンパク質</td> <td>14%</td> <td>13~20%</td> </tr> <tr> <td>脂質</td> <td>26%</td> <td>20~30%</td> </tr> <tr> <td>カルシウム</td> <td>388mg</td> <td>450mg</td> </tr> <tr> <td>マグネシウム</td> <td>108mg</td> <td>120mg</td> </tr> <tr> <td>鉄</td> <td>4.44mg</td> <td>4.00mg</td> </tr> <tr> <td>ビタミンA</td> <td>269 μgRE</td> <td>300 μgRAE</td> </tr> <tr> <td>ビタミンB1</td> <td>0.52mg</td> <td>0.50mg</td> </tr> <tr> <td>ビタミンB2</td> <td>0.52mg</td> <td>0.60mg</td> </tr> <tr> <td>ビタミンC</td> <td>36mg</td> <td>30mg</td> </tr> <tr> <td>食物繊維</td> <td>6.0g</td> <td>6.5g</td> </tr> <tr> <td>食塩相当量</td> <td>2.26g</td> <td>2.5g未満</td> </tr> </tbody> </table> </div> <div style="margin-left: 20px;"> <p>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。</p> <p>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。</p> </div>									5月平均値	文部科学省基準	エネルギー	808kcal	830kcal	タンパク質	14%	13~20%	脂質	26%	20~30%	カルシウム	388mg	450mg	マグネシウム	108mg	120mg	鉄	4.44mg	4.00mg	ビタミンA	269 μgRE	300 μgRAE	ビタミンB1	0.52mg	0.50mg	ビタミンB2	0.52mg	0.60mg	ビタミンC	36mg	30mg	食物繊維	6.0g	6.5g	食塩相当量	2.26g	2.5g未満
	5月平均値	文部科学省基準																																																				
エネルギー	808kcal	830kcal																																																				
タンパク質	14%	13~20%																																																				
脂質	26%	20~30%																																																				
カルシウム	388mg	450mg																																																				
マグネシウム	108mg	120mg																																																				
鉄	4.44mg	4.00mg																																																				
ビタミンA	269 μgRE	300 μgRAE																																																				
ビタミンB1	0.52mg	0.50mg																																																				
ビタミンB2	0.52mg	0.60mg																																																				
ビタミンC	36mg	30mg																																																				
食物繊維	6.0g	6.5g																																																				
食塩相当量	2.26g	2.5g未満																																																				
ごはん ジャージャー麺 中華麺、オリーブオイル、豚肉、玉ねぎ、人参、青ねぎ コンニャク、ポテト、ごま油、赤味噌、(濃)しょうゆ ケチャップ、砂糖 野菜のごま酢 丸、キャベツ、黒大豆ちやし、人参、(濃)しょうゆ 砂糖、米酢、ごま チキンナゲット (冷)チキン、揚げ油 かぼちゃの甘煮 かぼちゃ、砂糖			342kcal 214kcal 57kcal 112kcal 26kcal	ごはん あじフライ (冷)あじ、揚げ油 豚肉のマスタード炒め 豚肉、玉ねぎ、人参、オリーブ、油、(濃)しょうゆ マヨネーズ、料理酒、砂糖、塩、コショウ ジェノボテト じゃがいも、油、パ-チ、ホ-ド、塩、コショウ きゅうりのピクルス きゅうり、人参、米酢、(薄)しょうゆ、砂糖 塩、ごま			342kcal 155kcal 72kcal 41kcal 17kcal																																															

※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。