

1日 (月) **ミンチカツ**

NEW

豚肉と厚揚げの煮物 マッシュポテト
ピリカラ小松菜

2日 (火) **鶏のから揚げ**

茎わかめのサラダ ジャガイモのそぼろあん
ココア豆 和風ドレッシング

3日 (水) **ホキのトマトソース**

NEW

豚肉とマカロニのレモン風味
ひじきソテー りんごゼリー

4日 (木) **回鍋肉**

コロッケ こんにゃくの煮物
チンゲン菜のおかか

5日 (金) **天丼(えび・かき揚げ)**

豚肉と大根の煮物 しろなともやしのごま和え
昆布の佃煮 天つゆ

8日 (月) **サーモンフライ**

NEW

まぜたらこぎつねご飯 はくさいのゆかり和え
さつまいもの甘煮

9日 (火) **スタミナ丼**

スプーンの日

豆乳コーンコロッケ きんぴらごぼう
キャベツとほうれん草のお浸し

10日 (水) **ガイヤーン**

タイ風炒めビーフン フライドポテト
小松菜のオイスターソース炒め

11日 (木) **豚の南蛮ソース**

NEW

焼きれんこん 麻婆大根
うまゴマきゅうり いちごゼリー

12日 (金) **コッペパン・チョコस्प**

スプーンの日
パンの日

NEW

白みそポークビーンズ バジルのチキンフライ
キャベツのガーリックソテー みかん缶

15日 (月) **春巻**

NEW

鶏のチリソース煮 もやしのナムル
かぼちゃのごまみそがらめ

16日 (火) **肉じゃが**

和菓子の日

ちくわの磯辺天
豚肉と切干大根の炒め物 くず餅

17日 (水) **Milfīユポークカツ**

NEW

コールスローサラダ 焼きさつまいも
チンゲン菜のソテー

18日 (木) **チキン竜田タルタルソースがけ**

根菜つくねと大根の煮物 人参のごまがらめ
梨ゼリー ノンエッグタルタルソース

19日 (金) **豚キムチ**

NEW

チヂミ 照り焼きこんにゃく
黒糖ビーンズ

22日 (月) **ハムカツ**

ほうれん草のソテー トマトスパゲティ
わかめのくたくた煮 白桃ゼリー

23日 (火) **夏野菜のかき揚げ**

沖縄慰霊の日

いかメンチカツ 米粉のシークワサータルト
厚揚げチャンプルー クーブイリチー

24日 (水) **冷しゃぶ**

かぼちゃコロッケ ツナそぼろ
きゅうりの土佐和え ごまドレッシング

25日 (木) **皿うどん**

高野豆腐のから揚げ 大根キムチ
金時豆の甘煮 揚げ麺

26日 (金) **キーマカレー**

NEW

スプーンの日

和えたらコーンポテトサラダ チキンナゲット
小松菜のソテー ノンエッグマヨネーズ

29日 (月) **中華風ハンバーグ**

NEW

中華和え 白身魚のカリカリフライ
大学かぼちゃ

30日 (火) **ねぎ塩豚丼**

スプーンの日

さつまいもの天ぷら ほうれん草の煮浸し
巨峰ゼリー

6月の給食申し込みは

マークシート **5月15日(金)**
インターネット **5月20日(水)**

しめ切りです。

6月16日～30日分は、**インターネットのみ**
6月5日(金)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!!

吹田市中学校給食予定献立表



令和 8年 6月

吹田市教育委員会
吹田市学校給食会

1 (月) ミンチカツ 豚肉と厚揚げの煮物 ^{New!!} マッシュさつま ピリカラ小松菜	2 (火) 鶏のから揚げ 莛わかめのサラダ じゃがいものそぼろあん ココア豆 和風ドレッシング	3 (水) ホキのトマトソース 豚肉とマカロニのレモン風味 ^{New!!} ひじきソテー りんごゼリー	4 (木) 回鍋肉 コロッケ こんにゃくの煮物 チンゲン菜のおかか	5 (金) 天丼(えび・かき揚げ) 豚肉と大根の煮物 しろなともやしのごま和え 昆布の佃煮 天つゆ
8 (月) サーモンフライ ませたらこぎつねご飯 ^{New!!} はくさいのゆかり和え さつまいもの甘煮	9 (火) スタミナ丼 豆乳コーンコロッケ きんぴらごぼう キャベツとほうれん草のお浸し スプーンの日	10 (水) ガイヤーン タイ風炒めビーフン フライドポテト 小松菜のオイスターソース炒め	11 (木) 豚の南蛮ソース 焼きれんこん 麻婆大根 ^{New!!} うまゴマきゅうり いちごゼリー	12 (金) コッペパン・チョコスプ 白みそポークビーンズ ^{New!!} バジルのチキンフライ キャベツのガーリックソテー みかん缶 パン・スプーンの日
15 (月) 春巻 鶏のチリソース煮 もやしのナムル かぼちゃのごまみそがらめ ^{New!!}	16 (火) 肉じゃが ちくわの磯辺天 豚肉と切干大根の炒め物 くず餅 和菓子の日	17 (水) ミルフィーユポークカツ コールスローサラダ 焼きさつまいも ^{New!!} チンゲン菜のソテー	18 (木) チキン竜田タルタルソースがけ 根菜つくねと大根の煮物 人参のごまがらめ 梨ゼリー ノンエッグタルタルソース	19 (金) 豚キムチ チヂミ 照り焼きこんにゃく 黒糖ビーンズ ^{New!!}
22 (月) ハムカツ ほうれん草のソテー トマトスパゲティ わかめのくたくた煮 白桃ゼリー	23 (火) 夏野菜のかき揚げ いかメンチカツ 米粉のシークワサータルト 厚揚げチャンプルー クーブイリチー 沖縄慰霊の日	24 (水) 冷しゃぶ かぼちゃコロッケ ツナそぼろ きゅうりの土佐和え ごまドレッシング	25 (木) 皿うどん 高野豆腐のから揚げ 大根キムチ 金時豆の甘煮 揚げ麺	26 (金) キーマカレー 和えたらコーンポテトサラダ ^{New!!} チキンナゲット 小松菜のソテー ノンエッグマヨネーズ スプーンの日
29 (月) 中華風ハンバーグ 中華和え 白身魚のカリカリフライ ^{New!!} 大学かぼちゃ	30 (火) ねぎ塩豚丼 さつまいもの天ぷら ほうれん草の煮浸し 巨峰ゼリー スプーンの日	<p>6月分の給食費は5月15日(金)までに納付してください。 マークシートの申込みは、5月15日(金)締切りです。 インターネットの申込みは、1回目(1~30日分)は5月20日(水)締切り、 2回目(16~30日分)は6月5日(金)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。</p>		

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。

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。

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>



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

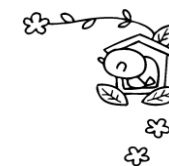
使用日	特定原材料及びそれに準ずるもの〈28品目中〉										
	卵	乳	小麦	えび	くるみ	大豆	豚肉	鶏肉	りんご	ごま	その他
6月1日(月)			○			○	○			○	
6月2日(火)						○	○	○			
6月3日(水)			○				○	○	○		
6月4日(木)			○			○	○			○	
6月5日(金)			○	○		○	○			○	
6月8日(月)			○			○		○			さけ
6月9日(火)			○			○	○			○	ゼラチン
6月10日(水)							○	○		○	
6月11日(木)						○	○			○	
6月12日(金)		○	○			○	○	○			
6月15日(月)			○			○	○	○		○	
6月16日(火)			○			○	○				牛肉
6月17日(水)			○			○	○	○			
6月18日(木)						○	○	○		○	
6月19日(金)			○			○	○				
6月22日(月)			○			○	○	○		○	もも
6月23日(火)			○			○	○			○	いか
6月24日(水)			○			○	○			○	
6月25日(木)			○			○	○	○		○	
6月26日(金)						○	○	○			
6月29日(月)			○				○	○		○	
6月30日(火)			○			○	○			○	

～ 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

新型コロナウイルス関連、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 →		



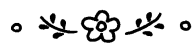
払込票は給食予約システムより申請ができます！！

「マイページ」にログイン後、「コンビニ払込用紙請求」から、払込票の「金額」と「枚数」を選択し、請求してください。払込票は、約2週間程度で学校を通じてお送りします。

※払込票には、3,400円、6,800円、10,200円、13,600円、20,400円5種類があります。振込手数料は1枚につき122円です。

※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。

吹田市中学校給食使用食材一覧表



令和8年 6月

【 毎日のエネルギーには、飲用牛乳の137kcalも含んでいます 】

1(月)	たんぱく質	脂質	エネルギー	2(火)	たんぱく質	脂質	エネルギー	3(水)	たんぱく質	脂質	エネルギー	4(木)	たんぱく質	脂質	エネルギー																																							
	25.7g	26.1g	864kcal		34.4g	23.6g	832kcal		24.9g	19.3g	766kcal		29.7g	22.0g	783kcal																																							
ごはん ミンチカツ (冷)カツカツ、揚げ油 豚肉と厚揚げの煮物 豚肉、(冷)ミソ厚揚げ、ゆかり、白ねぎ、人参、油 (濃)しょうゆ、みりん、料理酒、砂糖、澱粉 マッシュさつま さつまいも、砂糖、塩 ピリカ王小松菜 小松菜、油、(濃)しょうゆ、砂糖、豆板醤、ごま ごま油	342kcal 195kcal 112kcal 59kcal 19kcal	342kcal 204kcal 15kcal 41kcal 66kcal 27kcal	ごはん 鶏のから揚げ 鶏肉、コンコ、ポッカ、(濃)しょうゆ、料理酒 鶏肉、揚げ油 華わかめのサラダ 華わかめ、キャブ、人参 華わかめ、キャブ、人参 じゃがいものおぼろあん 豚肉、じゃがいも、ポッカ、(濃)しょうゆ 砂糖、料理酒、みりん、削り節、澱粉 ココア豆 煎り大豆、砂糖、DTT 和風ドレッシング	342kcal 204kcal 15kcal 41kcal 66kcal 27kcal	ごはん 赤きのトマトソース (冷)材料、揚げ油、鶏肉、(冷)トマト、玉ねぎ 人参、コンコ、ポッカ、オリーブオイル、ケチャップ、塩 豚肉とマカロニのレモン風味 豚肉、切加、小松菜、玉ねぎ、人参、コンコ、ポッカ ポッカ、オリーブオイル、塩、ポッカ、りんご果汁 ひじきソテー 豚肉、干ひじき、人参、(冷)トマト、青ねぎ、コンコ ポッカ、オリーブオイル、(濃)しょうゆ、料理酒、塩、ポッカ りんごゼリー	342kcal 157kcal 78kcal 28kcal 24kcal	ごはん 回鍋肉 豚肉、キャブ、玉ねぎ、ピラ、コンコ、油 (濃)しょうゆ、アミノ酸、砂糖、料理酒、澱粉 コロッコ (冷)カツカツ、揚げ油 こんにゃく、ごま油、(濃)しょうゆ、米酢 砂糖 チンゲン菜のおかか チンゲン菜、人参、油、(薄)しょうゆ、(濃)しょうゆ 塩、おかか	342kcal 159kcal 118kcal 20kcal 7kcal																																														
5(金)	たんぱく質	脂質	エネルギー	8(月)	たんぱく質	脂質	エネルギー	9(火)	たんぱく質	脂質	エネルギー	10(水)	たんぱく質	脂質	エネルギー																																							
26.9g	20.9g	773kcal	33.6g	25.8g	832kcal	29.5g	22.0g	789kcal	34.9g	19.6g	758kcal																																											
ごはん 天丼(えび天) (冷)尾付えび、小麦粉、澱粉、塩、揚げ油 天丼(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 豚肉と大根の煮物 豚肉、大根、人参、ポッカ、(濃)しょうゆ 砂糖、削り節 しろなとちやしのごま和え しろな、黒大豆もやし、ごま、(濃)しょうゆ 砂糖 昆布の佃煮 角切昆布、(濃)しょうゆ、みりん、砂糖 削り節、ごま 天つゆ	342kcal 72kcal 107kcal 50kcal 33kcal 24kcal 8kcal	ごはん サーモンフライ (冷)サーモン、揚げ油 まぜたらこぎつねご飯 鶏肉、きざみ揚げ、人参、ポッカ、油 (濃)しょうゆ、砂糖、みりん、料理酒 はくさいのゆかり和え ゆかり、油、ゆかり、塩 さつまいものおぼろあん さつまいも、砂糖	342kcal 143kcal 156kcal 12kcal 42kcal	ごはん スタミナ丼 豚肉、(濃)しょうゆ、料理酒、玉ねぎ、人参 にら、コンコ、ポッカ、油、赤味噌、おろしニンニク 砂糖、豆板醤、ごま油、澱粉 豆腐コンコロッコ (冷)豆腐、コンコロッコ、揚げ油 きんぴらごぼう ごぼう、人参、こんにゃく、油、(濃)しょうゆ 砂糖、みりん キャベツとほうれん草のお浸し ほうれん草、キャブ、(薄)しょうゆ、砂糖 みりん、削り節	342kcal 146kcal 128kcal 24kcal 12kcal	ごはん ガイヤーン 鶏肉、コンコ、(濃)しょうゆ、カツラ、砂糖 ごま、アミノ酸、ポッカ、澱粉 タイ風炒めビーフン 豚肉、料理酒、(濃)しょうゆ、ピラ、キャブ 玉ねぎ、人参、青ねぎ、コンコ、オリーブオイル カツラ、砂糖、ポッカ フライドポテト じゃがいも、揚げ油、塩 小松菜のオイスターソース炒め 小松菜、人参、油、オリーブオイル、ポッカ、澱粉	342kcal 116kcal 74kcal 76kcal 13kcal																																															
11(木)	たんぱく質	脂質	エネルギー	12(金)	たんぱく質	脂質	エネルギー	15(月)	たんぱく質	脂質	エネルギー	16(火)	たんぱく質	脂質	エネルギー																																							
30.3g	22.1g	812kcal	31.9g	30.6g	880kcal	30.7g	28.4g	786kcal	26.8g	17.2g	770kcal																																											
ごはん 豚の脂煮ソース 豚肉、コンコ、ポッカ、料理酒、ポッカ、澱粉 揚げ油、青ねぎ、ごま油、(濃)しょうゆ 米粉、砂糖、豆板醤 焼きれんこん 蓮根、ポッカ、オリーブオイル、塩 麻婆大根 豚肉、(濃)しょうゆ、料理酒、大根、玉ねぎ 人参、コンコ、油、赤だし味噌、砂糖、澱粉 うまこまきゅうり きゅうり、(濃)しょうゆ、塩、ごま、ごま油 いちごゼリー	342kcal 209kcal 12kcal 73kcal 16kcal 23kcal	ごはん コッパン(大盛不可) 白みそポークビーンズ 豚肉、大豆、玉ねぎ、じゃがいも、人参、油 (冷)トマト、ケチャップ、白味噌、おろしニンニク、ポッカ パスタのチキンソテー (冷)パスタ、ポッカ、揚げ油 キャベツのガーリックソテー キャブ、人参、コンコ、油、(薄)しょうゆ、塩 ポッカ みかん缶 チョコレトスブレッド	354kcal 149kcal 134kcal 16kcal 22kcal 68kcal	ごはん 春巻 (冷)中華春巻、揚げ油 鶏のチリソース煮 鶏肉、玉ねぎ、白ねぎ、ポッカ、コンコ、油、ケチャップ 米粉、砂糖、料理酒、(濃)しょうゆ、塩、豆板醤 ポッカ、澱粉 ちやしのナムル 黒大豆もやし、ほうれん草、人参、コンコ (薄)しょうゆ、料理酒、(濃)しょうゆ、砂糖 ポッカ、ごま、ごま油 かぼちゃのごまみそがらめ かぼちゃ、ごま、赤味噌、砂糖	342kcal 126kcal 119kcal 28kcal 34kcal	ごはん 肉じゃが 牛肉、料理酒、(濃)しょうゆ、じゃがいも 玉ねぎ、人参、しらたき、油、砂糖、削り節 ちくわの輪切天 焼き竹輪、小麦粉、澱粉、あおき、揚げ油 豚肉と切干大根の炒め物 豚肉、料理酒、(濃)しょうゆ、小松菜、人参 切干大根、油、砂糖、米粉 くす餅 (冷)くすまんじゅう【小豆こしあん、砂糖 加工澱粉、寒天、洋酒、くす粉他】	342kcal 126kcal 88kcal 35kcal 42kcal																																															
17(水)	たんぱく質	脂質	エネルギー	18(木)	たんぱく質	脂質	エネルギー	19(金)	たんぱく質	脂質	エネルギー	22(月)	たんぱく質	脂質	エネルギー																																							
22.1g	25.1g	794kcal	36.2g	34.5g	892kcal	31.8g	21.6g	833kcal	23.6g	19.8g	770kcal																																											
ごはん ミルフィーユポークカツ (冷)ミルフィーユ、揚げ油 コーレスローサラダ 丸、キャブ、きゅうり、人参、ポッカ、オリーブオイル、米粉 ポッカ、塩 焼きさつまいも さつまいも、ポッカ、オリーブオイル、塩 チンゲン菜のソテー チンゲン菜、人参、油、ポッカ、ポッカ	342kcal 202kcal 42kcal 64kcal 7kcal	ごはん チキン竜田タルタルソースかけ 鶏肉、料理酒、砂糖、澱粉、揚げ油、(濃)しょうゆ みりん、米粉 根菜つくねと大根の煮物 (冷)根菜、つくね、大根、人参、(濃)しょうゆ みりん、料理酒、塩、削り節、澱粉 人参のごまがらめ 水菜、人参、みりん、(薄)しょうゆ、ごま 製ゼリー ノンエッグタルタルソース	342kcal 246kcal 78kcal 32kcal 20kcal 37kcal	ごはん 豚キムチ 豚肉、料理酒、(濃)しょうゆ、ゆかり、ゆかり、ゆかり 人参、小松菜、油、豆板醤 チヂミ 玉ねぎ、にら、人参、小麦粉、澱粉、塩、揚げ油 りんご果汁、(濃)しょうゆ、料理酒、砂糖、削り節 照り焼きこんにゃく こんにゃく、(濃)しょうゆ、砂糖 黒糖ビーンズ 煎り大豆、黒砂糖、塩、澱粉	342kcal 128kcal 148kcal 14kcal 64kcal 99kcal	ごはん ハンカツ (冷)ハンカツ、揚げ油 ほうれん草のソテー ほうれん草、人参、油、ポッカ、ポッカ トマトスライス 豚肉、ハンカツ、玉ねぎ、油、トマト、ケチャップ おろしニンニク、(濃)しょうゆ、ポッカ、塩、ポッカ わかめのたくくら煮 鶏肉、わかめ、(薄)しょうゆ、みりん、料理酒 削り節、ごま 白桃ゼリー	342kcal 138kcal 10kcal 85kcal 27kcal 31kcal																																															
23(火)	たんぱく質	脂質	エネルギー	24(水)	たんぱく質	脂質	エネルギー	25(木)	たんぱく質	脂質	エネルギー	26(金)	たんぱく質	脂質	エネルギー																																							
22.6g	26.3g	846kcal	30.5g	29.2g	825kcal	29.6g	24.0g	882kcal	33.5g	29.4g	886kcal																																											
ごはん 夏野菜のかき揚げ 焼き竹輪、じゃがいも、玉ねぎ、人参 にがうり、小麦粉、澱粉、おかか、塩、揚げ油 いかメンチカツ (冷)いかメンチ、揚げ油 米粉のシークワーサータルト (冷)米粉のシークワーサータルト【砂糖、米粉、豆乳 ポッカ、ココナツ、シークワーサー果汁、油、大豆粉他】 厚揚げチャンフルー 豚肉、(濃)しょうゆ、料理酒、(冷)ミソ厚揚げ 玉ねぎ、人参、小松菜、油、塩、ポッカ、削り節 ごま油、澱粉 クープフェリチー きざみ昆布、切干大根、こんにゃく、油 (濃)しょうゆ、みりん、砂糖、料理酒、ごま油 ごま	342kcal 106kcal 104kcal 87kcal 56kcal 14kcal	ごはん 冷しゃぶ 豚肉、料理酒、キャブ、黒大豆もやし、人参 (濃)しょうゆ、りんご果汁、砂糖 かぼちゃコロッコ (冷)かぼちゃ、揚げ油 ツナおぼろ ツナ、チンゲン菜、人参、料理酒、(濃)しょうゆ 砂糖、みりん、ごま きゅうりの土佐和え きゅうり、油、(薄)しょうゆ、おかか ごまドレッシング	342kcal 100kcal 107kcal 95kcal 5kcal 39kcal	ごはん 血うどん 豚肉、料理酒、かまぼこ、ゆかり、玉ねぎ、人参 黒大豆もやし、にら、干し椎茸、ポッカ、油 鶏肉、ポッカ、(濃)しょうゆ、(薄)しょうゆ、塩 ポッカ、ごま油、澱粉 高野豆腐のから揚げ 高野豆腐、コンコ、ポッカ、(濃)しょうゆ、料理酒 澱粉、揚げ油 大根キムチ 大根、青ねぎ、コンコ、ポッカ、ごま油、りんご 米粉、(薄)しょうゆ、塩、豆板醤、ごま 金時豆の甘露 金時豆、砂糖、塩 揚げ餅	342kcal 89kcal 116kcal 28kcal 71kcal 99kcal	ごはん キーマカレー 豚肉、鶏肉、大豆、玉ねぎ、人参、コンコ ポッカ、油、ケチャップ、(冷)トマト、カレー、おろしニンニク 塩、(濃)しょうゆ、澱粉 和えたらコンボテトサラダ 丸、じゃがいも、玉ねぎ、(冷)トマト、ポッカ、オリーブ チキンナゲット (冷)チキンナゲット、揚げ油 小松菜のソテー 小松菜、人参、油、(薄)しょうゆ、塩、ポッカ ノンエッグマヨネーズ	342kcal 167kcal 57kcal 112kcal 8kcal 63kcal																																															
29(月)	たんぱく質	脂質	エネルギー	30(火)	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; margin-right: 10px;">6月の栄養価</div> <table border="1" style="font-size: 0.8em;"> <thead> <tr> <th></th> <th>6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>818kcal</td> <td>830kcal</td> </tr> <tr> <td>たんぱく質</td> <td>14%</td> <td>13~20%</td> </tr> <tr> <td>脂質</td> <td>27%</td> <td>20~30%</td> </tr> <tr> <td>カルシウム</td> <td>364mg</td> <td>450mg</td> </tr> <tr> <td>マグネシウム</td> <td>101mg</td> <td>120mg</td> </tr> <tr> <td>鉄</td> <td>4.10mg</td> <td>4.00mg</td> </tr> <tr> <td>ビタミンA</td> <td>303 μgRE</td> <td>300 μgRAE</td> </tr> <tr> <td>ビタミンB1</td> <td>0.51mg</td> <td>0.50mg</td> </tr> <tr> <td>ビタミンB2</td> <td>0.53mg</td> <td>0.60mg</td> </tr> <tr> <td>ビタミンC</td> <td>39mg</td> <td>30mg</td> </tr> <tr> <td>食物繊維</td> <td>5.8g</td> <td>6.5g</td> </tr> <tr> <td>食塩相当量</td> <td>2.08g</td> <td>2.5g未満</td> </tr> </tbody> </table> </div>									6月平均値	文部科学省基準	エネルギー	818kcal	830kcal	たんぱく質	14%	13~20%	脂質	27%	20~30%	カルシウム	364mg	450mg	マグネシウム	101mg	120mg	鉄	4.10mg	4.00mg	ビタミンA	303 μgRE	300 μgRAE	ビタミンB1	0.51mg	0.50mg	ビタミンB2	0.53mg	0.60mg	ビタミンC	39mg	30mg	食物繊維	5.8g	6.5g	食塩相当量	2.08g	2.5g未満
	6月平均値	文部科学省基準																																																				
エネルギー	818kcal	830kcal																																																				
たんぱく質	14%	13~20%																																																				
脂質	27%	20~30%																																																				
カルシウム	364mg	450mg																																																				
マグネシウム	101mg	120mg																																																				
鉄	4.10mg	4.00mg																																																				
ビタミンA	303 μgRE	300 μgRAE																																																				
ビタミンB1	0.51mg	0.50mg																																																				
ビタミンB2	0.53mg	0.60mg																																																				
ビタミンC	39mg	30mg																																																				
食物繊維	5.8g	6.5g																																																				
食塩相当量	2.08g	2.5g未満																																																				
25.4g	24.5g	775kcal	31.0g	21.3g	819kcal	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;"> <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>																																																
ごはん 中華風ハンバーグ (冷)ハンバーグ、チンゲン菜、玉ねぎ、コンコ、ポッカ 鶏がらスープ、(濃)しょうゆ、砂糖、料理酒 おろしニンニク、ごま油、澱粉 中華和え キャブ、きゅうり、人参、ごま油、米粉、砂糖 塩、ポッカ 白身魚のかりかりフライ (冷)かりかり、揚げ油 大学がほろや かぼちゃ、黒砂糖、砂糖、(濃)しょうゆ、ごま、澱粉	342kcal 155kcal 39kcal 69kcal 33kcal	ごはん ねぎ塩焼肉 豚肉、ポッカ、コンコ、塩こうじ、料理酒、玉ねぎ 黒大豆もやし、白ねぎ、油、(濃)しょうゆ ポッカ、ごま、ごま油 さつまいものおぼろあん さつまいも、小麦粉、澱粉、塩、揚げ油 ほうれん草の煮浸し きざみ揚げ、ほうれん草、人参、(薄)しょうゆ 砂糖、削り節 巨峰ゼリー	342kcal 155kcal 136kcal 29kcal 20kcal																																																			