吹田市中学校給食

令和8年12月献立表

吹田市教育委員会



ごはんと
牛乳(200ml)がつきます。
給食のときは<u>おはし</u>を
忘れずに!!



1日(火) 回鍋肉



揚げ餃子　チンゲン菜のお浸し
ココア豆

2日(水) 梅醤油から揚げ



豚肉とはくさいの炒め物　ちくわのカレー炒め
さつまいものきな粉がらめ

3日(木) あじの大豆フレーク焼き



NEW

甘辛ポテト　しろなのゆかり和え
プチゼリー(ぶどう)

4日(金) ねぎ塩豚丼





スプーンの日

豆乳コーンコロッケ　ナンプラー炒め
はりはり漬け

7日(月) ホキのトマトソース



ごまドレサラダ　まぜたらわかめご飯
ラフランス缶

8日(火) ビビンバ





スプーンの日

れんこんの天ぷら　白玉あずき
こんにゃくの煮物

9日(水) 豚のバーベキューソース



大根の洋風煮　小松菜のソテー
マッシュかぼちゃ

10日(木) フライドチキン





クリスマス献立

NEW

粉ふきいも　野菜のドレッシング和え
豆乳いちご大福　人参のコンソメ煮

11日(金) 黒糖パン・上海スパゲティ





パンの日

鶏のチリソース煮
焼きさつまいも ほうれん草のお浸し

14日(月) ミンチカツ



厚揚げとはくさいの煮物
水菜と大根のからし和え　手作りひじきふりかけ

15日(火) てりやきチキンタルタルソースがけ



NEW

豚肉と切干大根の炒め物　キャベツのお浸し
とうもろこしソテー　ノンエッグタルタルソース

16日(水) カレー肉じゃが



さわらのごまみそ揚げ
ハムとチンゲン菜の炒め物　大豆のきな粉がらめ

17日(木) 韓国風寄せ揚げ



八宝菜　高野豆腐の煮物
もやしのごま和え　みかん

18日(金) ポークチャップ



バジルマカロニ　白身魚のカリカリフライ
うまゴマきゅうり

21日(月) いわしのサクサク揚げ



肉団子の甘酢煮　チンゲン菜のおかか
わかめのくたくた煮

22日(火) 米粉ささみカツ





冬至献立

NEW

豚肉のマスタード炒め　はくさいのゆず和え
塩みつかぼちゃ

23日(水) チーズタコライス



NEW



スプーンの日

コロッケ　豆とひじきのサラダ
たらこんにゃく

12月の給食申し込みは



マークシート
11月16日(月)

インターネット
11月20日(金)

しめ切りです。

12月16日~23日分は、インターネットのみ12月5日(土)まで 追加予約ができます。

吹田市中学校給食予定献立表



令和8年　12月

吹田市教育委員会
吹田市学校給食会

※ご注意ください!!
献立表は吹田市全校共通です。
申込みができない日は、学校行事などで給食の実施がない日です。

1（火）　回鍋肉	2（水）梅醤油から揚げ	3（木）あじの大豆フレーク焼き	4（金）　ねぎ塩豚丼
揚げ餃子 チンゲン菜のお浸し ココア豆	豚肉とはくさいの炒め物 ちくわのカレー炒め さつまいものきな粉がらめ	甘辛ポテト しろなのゆかり和え プチゼリー（ぶどう） New!!	豆乳コーンコロッケ ナンプラー炒め はりはり漬け スプーンの日
7（月）ホキのトマトソース	8（火）　ビビンバ	9（水）豚のバーベキューソース	10（木）フライドチキン	11（金）黒糖パン・上海スパゲティ
ごまドレサラダ まぜたらわかめご飯 ラフランス缶	れんこんの天ぷら 白玉あずき こんにゃくの煮物 スプーンの日	大根の洋風煮 小松菜のソテー マッシュかぼちゃ	粉ふきいも 野菜のドレッシング和え 豆乳いちご大福 人参のコンソメ煮 New!! クリスマス献立	鶏のチリソース煮 焼きさつまいも ほうれん草のお浸し パンの日
14（月）　ミンチカツ	15（火）てりやきチキンタルタルソースがけ	16（水）カレー肉じゃが	17（木）韓国風寄せ揚げ	18（金）ポークチャップ
厚揚げとはくさいの煮物 水菜と大根のからし和え 手作りひじきふりかけ	豚肉と切干大根の炒め物 New!! キャベツのお浸し とうもろこしソテー ノンエッグタルタルソース	さわらのごまみそ揚げ ハムとチンゲン菜の炒め物 大豆のきな粉がらめ	八宝菜 高野豆腐の煮物 もやしのごま和え みかん	バジルマカロニ 白身魚のカリカリフライ うまゴマきゅうり
21（月）いわしのサクサク揚げ	22（火）米粉ささみカツ	23（水）チーズタコライス		
肉団子の甘酢煮 チンゲン菜のおかか わかめのくたくた煮	豚肉のマスタード炒め はくさいのゆず和え 塩みつかぼちゃ New!! 冬至献立	コロッケ 豆とひじきのサラダ New!! たらこんにゃく スプーンの日		

長期欠席に伴う返金について

給食を申込まれた方で、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。

※詳しくは「長期欠席に伴う返金について」をご確認ください。

12月の給食費は11月15日(日)までに納付してください。
マークシートの申込みは11月16日(月)締切りです。
インターネットの申込みは、
1回目(1～23日分)は11月20日(金)締切り、
2回目(16～23日分)は12月5日(土)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。



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。

配膳室での食券配付予定日

1ヶ月分　（1回目）11月26日(木)～30日(月)
追加予約分（2回目）12月10日(木)～14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システム
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ゲン

※飲用牛乳・パン・一部調味料（醤油、油、削り節）を除き、表記しています。
なお、パンの日に使用するパンのアレルゲンは「その他」に記載しています。

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
12月1日(火)			○			○	○			○	
12月2日(水)						○	○	○	○	○	
12月3日(木)						○	○				
12月4日(金)			○			○	○			○	ゼラチン
12月7日(月)			○					○		○	
12月8日(火)			○			○	○			○	
12月9日(水)							○	○			
12月10日(木)			○			○	○	○			
12月11日(金)			○				○	○		○	黒糖パン（乳・小麦）
12月14日(月)			○			○	○			○	
12月15日(火)						○	○	○			
12月16日(水)			○			○	○			○	
12月17日(木)			○			○	○	○		○	
12月18日(金)			○				○			○	
12月21日(月)			○			○	○	○		○	
12月22日(火)						○	○	○	○		
12月23日(水)		○	○			○	○	○			

～ アレルギーに関するお知らせ ～

＊【献立に含まれるアレルゲン】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、アレルゲン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。



吹田市教育委員会　保健給食室　06-6155-8153

おしらせ　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、「吹田市中学校給食登録申請書」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いただくよう、ご協力をお願いします。
（同じ学校に在学生・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えを希望される方や、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。

※振替えの締切は2月２６日(金)まで

保健給食室　06−6155−8153

中学校給食予約システムにメールアドレスを登録いただいた方に、予約締切日をメールでお知らせしています！

メールアドレスを登録すると、予約締切・申込み確認のメールを受信したり、ID・パスワードの問合せを画面上で行うことができます。
ログイン後、「マイページ」→「メールアドレスの変更」の画面で、ご自身のメールアドレスを登録してください。

※きょうだい等の場合でも、同じメールアドレスは登録できません。



給食費の払込票についてのお知らせ

★３学期（1～３月）分の払込票は、これまでの給食利用状況や給食費の残高に応じて、枚数を調整し、１２月分の食券に添付します。
そのため、払込票がない場合もあります。払込票をご希望の方は、給食予約システムから申請するか、保健給食室へご連絡ください。
（食券配付は11月末の予定）

★給食予約システムから払込票を申請するには、「マイページ」にログイン後、「コンビニ払込用紙申請」から「金額と枚数」を指定してください。
原則、約2週間程度で学校を通じてお送りしています。
（※スマホ決済アプリでお支払いする場合も「コンビニ払込用紙申請」から申請してください。）

※冬休み中は払込票のご用意や残高への反映など、期間を要することがあるため、できるだけ余裕を持って申請や入金をお願いします。

※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。

吹田市中学校給食使用食材一覧表

令和８年　１２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(火)	たんぱく質	脂質	エネルギー
	32.1g	23.0g	809kcal

ごはん	342kcal
回鍋肉（ホイコーロー）	145kcal
豚肉、ｷｬﾍﾞﾂ、玉ねぎ、ﾋﾟｰﾏﾝ、ﾆﾝﾆｸ、油	
(濃)しょうゆ、ﾃﾝﾒﾝｼﾞｬﾝ、砂糖、料理酒、澱粉	
揚げ餃子	106kcal
(冷)餃子、揚げ油	
チンゲン菜のお浸し	13kcal
ﾁﾝｹﾞﾝ菜、人参、(薄)しょうゆ、みりん、削り節	
ココア豆	66kcal
煎り大豆、砂糖、ｺｺｱ	

2(水)	たんぱく質	脂質	エネルギー
	40.4g	30.2g	855kcal

ごはん	342kcal
梅醤油から揚げ	226kcal
鶏肉、料理酒、砂糖、澱粉、揚げ油、梅びしお	
みりん、(濃)しょうゆ、削り節	
豚肉とはくさいの炒め物	60kcal
豚肉、ﾊｸ菜、人参、ほうれん草、油、(濃)しょうゆ	
みりん、塩、ｺｼｮｳ、ごま油	
ちくわのカレー炒め	33kcal
焼き竹輪、油、みりん、(濃)しょうゆ、ｶﾚｰ粉	
さつまいものきな粉がらめ	57kcal
さつまいも、砂糖、きな粉、塩	

3(木)	たんぱく質	脂質	エネルギー
	28.1g	26.3g	769kcal

ごはん	342kcal
あじの大豆フレーク焼き	141kcal
(冷)あじ、ｶﾞｰﾘｯｸﾊﾞﾀﾞｰ、塩、ｺｼｮｳ、大豆ﾌﾚｰｸ	
油	
甘辛ポテト	118kcal
じゃがいも、揚げ油、豚肉、玉ねぎ、ｼｮｳｶﾞ、油	
(濃)しょうゆ、砂糖、料理酒	
しろなのゆかり和え	13kcal
しろな、人参、油、ゆかり、塩	
プチゼリー（ぶどう）	18kcal

4(金)	たんぱく質	脂質	エネルギー
	29.3g	22.4g	791kcal

ごはん	342kcal
ねぎ塩豚丼	146kcal
豚肉、ｼｮｳｶﾞ、ﾆﾝﾆｸ、塩麹、料理酒、玉ねぎ	
黒大豆もやし、白ねぎ、油、(濃)しょうゆ、ｺｼｮｳ	
ごま、ごま油	
豆乳コーンコロッケ	128kcal
(冷)豆乳ｺｰﾝｺﾛｯｹ、揚げ油	
ナンプラー炒め	19kcal
ｷｬﾍﾞﾂ、小松菜、人参、油、ﾅﾝﾌﾟﾗｰ、ｺｼｮｳ、澱粉	
はりはり漬け	19kcal
切干大根、米酢、砂糖、(薄)しょうゆ、(濃)しょうゆ	

7(月)	たんぱく質	脂質	エネルギー
	22.1g	22.5g	766kcal

ごはん	342kcal
ホキのトマトソース	175kcal
(冷)ﾎｷﾌﾗｲ、揚げ油、鶏ﾚﾊﾞｰ、ﾎｰﾙﾄﾏﾄ、玉ねぎ	
人参、ﾆﾝﾆｸ、ｵﾘｰﾌﾞｵｲﾙ、ｹﾁｬｯﾌﾟ、塩	
ごまドレサラダ	65kcal
ｷｬﾍﾞﾂ、人参、きゅうり、(濃)しょうゆ、砂糖	
米酢、ごま、ｺｼｮｳ	
まぜたらわかめご飯	27kcal
わかめ、ﾆﾝﾆｸ、ごま油、(濃)しょうゆ、みりん	
ごま	
ラフランス缶	20kcal

8(火)	たんぱく質	脂質	エネルギー
	29.0g	20.1g	864kcal

ごはん	342kcal
ビビンバ	123kcal
豚肉、ｼｮｳｶﾞ、ﾆﾝﾆｸ、油、ｺﾁｭｼﾞｬﾝ、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、黒大豆もやし、人参、ごま油	
(薄)しょうゆ	
れんこんの天ぷら	112kcal
ﾚﾝｺﾝ、小麦粉、澱粉、塩、揚げ油	
白玉あずき	133kcal
(冷)だんご、小豆、砂糖、塩	
こんにゃくの煮物	17kcal
こんにゃく、ごま油、(濃)しょうゆ、米酢、砂糖	

9(水)	たんぱく質	脂質	エネルギー
	30.9g	19.6g	758kcal

ごはん	342kcal
豚のバーベキューソース	195kcal
豚肉、澱粉、揚げ油、ｹﾁｬｯﾌﾟ、ｳｽﾀｰｿｰｽ	
(濃)しょうゆ、砂糖、ｼｮｳｶﾞ、ﾆﾝﾆｸ	
大根の洋風煮	40kcal
鶏肉、大根、人参、ﾊﾟｾﾘ、(薄)しょうゆ、料理酒	
塩、ｺｼｮｳ、削り節	
小松菜のソテー	14kcal
小松菜、人参、油、ｺﾝｿﾒ、(薄)しょうゆ、ｺｼｮｳ	
マッシュかぼちゃ	30kcal
かぼちゃ、砂糖、塩	

10(木)	たんぱく質	脂質	エネルギー
	29.9g	26.2g	862kcal

ごはん	342kcal
フライドチキン	193kcal
鶏肉、塩麹、黒ｺｼｮｳ、小麦粉、澱粉、ｺﾝｿﾒ、揚げ油	
粉ふきいも	18kcal
じゃがいも、ﾊﾟｾﾘ、塩、ｺｼｮｳ	
野菜のドレッシング和え	71kcal
ｷｬﾍﾞﾂ、きゅうり、玉ねぎ、油、米酢、砂糖、塩、ｺｼｮｳ	
豆乳いちご大福	81kcal
(冷)豆乳いちご大福【豆乳加工品、砂糖、もち米	
上新粉、澱粉、いちごﾍﾟｰｽﾄ他】	
人参のコンソメ煮	20kcal
人参、玉ねぎ、油、みりん、ｺﾝｿﾒ、ｺｼｮｳ	

11(金)	たんぱく質	脂質	エネルギー
	35.4g	24.3g	816kcal

黒糖パン（大盛不可）	340kcal
上海スパゲティ	149kcal
豚肉、ｽﾊﾟｹﾞﾃｨ、ｷｬﾍﾞﾂ、玉ねぎ、人参、にら、ﾆﾝﾆｸ	
ｼｮｳｶﾞ、油、(濃)しょうゆ、ｵｲｽﾀｰｿｰｽ、塩、ｺｼｮｳ	
ごま油	
鶏のチリソース煮	114kcal
鶏肉、玉ねぎ、白ねぎ、ｼｮｳｶﾞ、ﾆﾝﾆｸ、油、ｹﾁｬｯﾌﾟ	
米酢、砂糖、料理酒、(濃)しょうゆ、塩、豆板醤	
ｺｼｮｳ、澱粉	
焼きさつまいも	64kcal
さつまいも、ｵﾘｰﾌﾞｵｲﾙ、塩	
ほうれん草のお浸し	12kcal
ほうれん草、人参、(薄)しょうゆ、砂糖、みりん	
削り節	

14(月)	たんぱく質	脂質	エネルギー
	22.6g	25.1g	793kcal

ごはん	342kcal
ミンチカツ	195kcal
(冷)ﾎﾟｰｸﾒﾝﾁｶﾂ、揚げ油	
厚揚げとはくさいの煮物	68kcal
(冷)ﾐﾆ厚揚げ、ﾊｸ菜、人参、(濃)しょうゆ	
みりん、料理酒、塩、削り節、澱粉	
水菜と大根のからし和え	24kcal
水菜、大根、米酢、(濃)しょうゆ、砂糖	
(薄)しょうゆ、油、からし	
手作りひじきふりかけ	27kcal
干ひじき、(濃)しょうゆ、砂糖、みりん、ゆかり	
削り節、ごま	

15(火)	たんぱく質	脂質	エネルギー
	38.8g	26.6g	770kcal

ごはん	342kcal
てりやきチキンタルタルソースがけ	139kcal
鶏肉、ｼｮｳｶﾞ、(濃)しょうゆ、みりん、砂糖	
料理酒、澱粉	
豚肉と切干大根の炒め物	71kcal
豚肉、料理酒、(濃)しょうゆ、小松菜、人参	
切干大根、油、砂糖、米酢	
キャベツのお浸し	18kcal
ｷｬﾍﾞﾂ、人参、(濃)しょうゆ、砂糖、みりん	
削り節	
とうもろこしソテー	26kcal
ﾎｰﾙｺｰﾝ、油、(濃)しょうゆ、ﾊﾁﾐﾂ、砂糖	
ノンエッグタルタルソース	37kcal

16(水)	たんぱく質	脂質	エネルギー
	29.9g	24.8g	843kcal

ごはん	342kcal
カレー肉じゃが	117kcal
豚肉、じゃがいも、玉ねぎ、人参、ﾆﾝﾆｸ、しらたき	
油、(濃)しょうゆ、砂糖、ｹﾁｬｯﾌﾟ、ｳｽﾀｰｿｰｽ、ｶﾚｰ粉	
ｸﾐﾝ、削り節	
さわらのごまみそ揚げ	153kcal
(冷)さわらﾌﾘｯﾀｰ、揚げ油、赤味噌、料理酒、砂糖	
みりん、ごま	
ハムとチンゲン菜の炒め物	27kcal
ﾊﾑ、ﾁﾝｹﾞﾝ菜、人参、玉ねぎ、油、塩、ｺｼｮｳ	
大豆のきな粉がらめ	67kcal
煎り大豆、砂糖、きな粉	

17(木)	たんぱく質	脂質	エネルギー
	30.7g	25.9g	866kcal

ごはん	342kcal
韓国風寄せ揚げ	206kcal
ｻﾅ、ｶﾝﾊﾟﾁﾌﾚｰｸ、じゃがいも、ﾊｸ菜ｷﾑﾁ、玉ねぎ	
にら、小麦粉、澱粉、揚げ油	
八宝菜	69kcal
豚肉、(濃)しょうゆ、料理酒、ｷｬﾍﾞﾂ、玉ねぎ、人参	
青ねぎ、ｼｮｳｶﾞ、油、鶏ｶﾞﾗｽｰﾌﾟ、(薄)しょうゆ、塩	
ｺｼｮｳ、澱粉、ごま油	
高野豆腐の煮物	59kcal
高野豆腐、(薄)しょうゆ、砂糖、みりん、削り節	
もやしのごま和え	19kcal
黒大豆もやし、しろな、ごま、(濃)しょうゆ	
砂糖	
みかん（生）	34kcal

18(金)	たんぱく質	脂質	エネルギー
	32.3g	22.4g	809kcal

ごはん	342kcal
ポークチャップ	161kcal
豚肉、玉ねぎ、油、ｹﾁｬｯﾌﾟ、ｳｽﾀｰｿｰｽ、砂糖	
料理酒、塩、澱粉	
バジルマカロニ	92kcal
ﾍﾞｰｺﾝ、ﾏｶﾛﾆ、ｷｬﾍﾞﾂ、玉ねぎ、ﾆﾝﾆｸ、ｵﾘｰﾌﾞｵｲﾙ	
ﾊﾞｼﾞﾙﾍﾟｰｽﾄ、(薄)しょうゆ、塩、ｺｼｮｳ	
白身魚のカリカリフライ	69kcal
(冷)白身魚のｶﾘｶﾘﾌﾗｲ、揚げ油	
うまゴマきゅうり	8kcal
きゅうり、(濃)しょうゆ、塩、ごま、ごま油	

21(月)	たんぱく質	脂質	エネルギー
	28.0g	28.6g	806kcal

ごはん	342kcal
いわしのサクサク揚げ	184kcal
(冷)いわしのｻｸｻｸ揚げ、揚げ油	
肉団子の甘酢煮	113kcal
(冷)肉団子、玉ねぎ、人参、油、砂糖	
(濃)しょうゆ、米酢、澱粉	
チンゲン菜のおかか	14kcal
ﾁﾝｹﾞﾝ菜、人参、油、(薄)しょうゆ、(濃)しょうゆ	
塩、おかか	
わかめのくたく煮	16kcal
鶏肉、わかめ、(薄)しょうゆ、みりん、料理酒	
削り節、ごま	

22(火)	たんぱく質	脂質	エネルギー
	31.8g	20.1g	755kcal

ごはん	342kcal
米粉ささみカツ	137kcal
(冷)ﾎﾟﾃﾄとお米のｻｻﾐｶﾂ、揚げ油	
豚肉のマスタード炒め	93kcal
豚肉、玉ねぎ、人参、油、(濃)しょうゆ、ﾏｽﾀｰﾄﾞ	
料理酒、砂糖、塩、ｺｼｮｳ	
はくさいのゆず和え	16kcal
ﾊｸ菜、水菜、しめじ、油、(薄)しょうゆ、砂糖	
みりん、だし昆布、ゆず果汁	
塩みつかぼちゃ	30kcal
かぼちゃ、砂糖、塩	

23(水)	たんぱく質	脂質	エネルギー
	33.7g	30.2g	894kcal

ごはん	342kcal
チーズタコライス	214kcal
豚肉、鶏ﾚﾊﾞｰ、大豆、玉ねぎ、人参、油、ｹﾁｬｯﾌﾟ	
ｳｽﾀｰｿｰｽ、カレー粉、塩、ﾁﾘﾊﾞｳﾀﾞｰ、ｵﾚｶﾞﾉ、ﾁｰｽﾞ	
ｷｬﾍﾞﾂ、小松菜、ｺｼｮｳ	
コロッケ	118kcal
(冷)ﾎﾟｰｸｺﾛｯｹ、揚げ油	
豆とひじきのサラダ	76kcal
ｻﾅ、大豆、人参、ﾎｰﾙｺｰﾝ、干ひじき、玉ねぎ	
(濃)しょうゆ、砂糖、米酢、油、からし	
たらこんにゃく	7kcal
(冷)たらこ、しらたき、油、料理酒、(濃)しょうゆ	

12月の栄養価

	１２月平均値	文部科学省基準
エネルギー	814kcal	830kcal
タンパク質	15%	13～20%
脂質	27%	20～30%
カルシウム	360mg	450mg
マグネシウム	98mg	120ｍｇ
鉄	3.65mg	4.00mg
ビタミンＡ	322μgRE	300μgRAE
ビタミンＢ１	0.53mg	0.50mg
ビタミンＢ２	0.56mg	0.60mg
ビタミンＣ	36mg	30mg
食物繊維	5.8g	6.5g
食塩相当量	2.16g	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。

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（06-6155-8153）へ電話でご連絡ください。

連絡いただいた日から４日目（土日祝を除く）以降の給食が返金の対象になります。返金は残金に繰越されます。

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

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	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 →		