

7月の給食申し込みは

マークシート **6月15日(木)**

インターネット **6月20日(火)** しめ切りです。

7月18~19日分は、インターネットのみ **7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) **かれいのから揚げ甘辛だれ**

ソーススパゲティ みかん杏仁
切干大根の煮物

4日(火) **タコライス**

いかフライ きんぴらピーマン
ココア豆

スプーンの日

5日(水) **たこ飯**

サクサクガネ
すき焼き風煮
わらび餅
ほうれん草のごま和え

6日(木) **鶏のから揚げ**

厚揚げ酢豚 キャベツと人参のソテー
かぼちゃの甘煮

7日(金) **七夕冷麺・星形コロケ**

NEW
七夕献立
NEW
鶏肉と大豆のしょうゆ煮 かんぱちふりかけ
中華ドレッシング

10日(月) **えびカツ**

切干ナポリタン 豚肉とはくさいの煮物
フライドポテト 照り焼きこんにゃく 冷凍みかん

11日(火) **豚キムチ**

ちくわの磯辺揚げ 茹でとうもろこし
さつまりんご

12日(水) **アップルパン**

パンの日
NEW
トマトクリームパスタ キャベツのサワーソテー
甘辛ごぼう 枝豆

13日(木) **チキンカレーライス**

NEW
かぼちゃコロケ きゅうりの土佐煮
黄桃(缶詰)

スプーンの日

14日(金) **豚のから揚げ南蛮ソース**

ツナビーフン 水菜とえのきの煮浸し
レモンゼリー

17日(月) **海の日**

18日(火) **サーモンフライ**

みそおでん ひじきソテー お豆のくるみもち
ノンエッグタルタルソース

19日(水) **ツナピラフ**

アメリカンドッグ
マロニーで
ナポリタン
リヨネーズポテト
フルーツナタデココ しろなのゆかり和え

20日(木) **終業式**

吹田市中学校給食 献立表



令和5年 7月

吹田市教育委員会
吹田市学校給食会

3 (月) かわいのから揚げ甘辛だれ ソーススパゲティ みかん杏仁 切干大根の煮物	4 (火) タコライス いかフライ きんぴらピーマン ココア豆 スプーンの日	5 (水) たこ飯 サクサクガネ すき焼き風煮 わらび餅 ほうれん草のごま和え	6 (木) 鶏のから揚げ 厚揚げ酢豚 キャバツと人参のソテー かぼちゃの甘煮	7 (金) セタ冷麺・星形コロッケ 鶏肉と大豆のしょうゆ煮 New!! かんぱちふりかけ New!! 中華ドレッシング セタ献立
10 (月) えびカツ 切干ナポリタン 豚肉とはくさいの煮物 フライドポテト 照り焼きこんにゃく 冷凍みかん	11 (火) 豚キムチ ちくわの磯辺揚げ 茹でとうもろこし さつまりんご	12 (水) アップルパン トマトクリームパスタ New!! キャバツのサワーソテー 甘辛ごぼう 枝豆 パンの日	13 (木) チキンカレーライス かぼちゃコロック New!! ぎゅうりの土佐煮 黄桃(缶詰) スプーンの日	14 (金) 豚のから揚げ南蛮ソース ツナピーフン 水菜とえのきの煮浸し レモンゼリー

**18日以降の給食はインターネットのみ
7月5日(水)まで追加予約ができます!**

18 (火) サーモンフライ みそおでん ひじきソテー お豆のくるみもち ノンエッグタルタルソース	19 (水) ツナピラフ アメリカンドッグ マロニーでナポリタン リヨネーズポテト フルーツナタデココ しろなのゆかり和え
---	--

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。
献立表は全校共通で配布しています。
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。

～ 食券・払込票配付のおしらせ ～



7月の食券は6月26日(月)～29日(木)の昼休み(食器返却時)に配膳室で配付(テスト期間中を除く、給食実施日のみ配付)予定です。受け取りには必ず生徒手帳を持参してください。
※2学期分の払込票は7月の食券と合わせて配付します。

牛乳は、給食時間中に飲みましょう!!



給食の牛乳は、冷蔵庫で温度管理して提供しています。時間が経ってから飲んで、家に持ち帰ってはいけません。

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。



7月の給食費は6月15日(木)までに納付してください。
マークシートの申込みは6月15日(木)締切りです。
インターネットの申込みは、
1回目(1～19日分)は6月20日(火)締切り、
2回目(18～19日分)は7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。

台風の接近に伴う中学校給食の対応について

午前7時現在、北大阪地域に暴風警報・大雨特別警報が発令されている場合、当日の給食は中止させていただきます。また、午前9時までの間に暴風警報が解除され、授業が再開された場合も、当日の給食は中止させていただきます(当日の給食費については、返金して残金に繰越しされます)。ご迷惑をおかけしますが、ご理解いただきますよう、よろしくお願いいたします。



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>



8月・9月分の給食申込みについて

次回の献立表は8月分と9月分を合わせて記載しますが、月ごとに締切日が異なりますのでご注意ください。

申込み方法	給食日	申込み期間
マークシート	8月分	7月18日まで
	9月分	
インターネット	8月分	7月初旬～8月5日
	9月分	7月初旬～8月20日

8月分と9月分のマークシートの締切りは7月18日(火)までです。
マークシートは8月分と9月分の2枚ありますので、ご注意ください。

給食費の払込票についてのお知らせ

- ・2学期分の払込票は、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、7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が、ご希望の方は、給食予約システムから請求するか、保健給食室へご連絡ください。
- ・給食予約システムから払込票を申請できます。
「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。また、夏休み中は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をお願いします。
- ・払込票には使用期限がありますので、ご注意ください。



夏のお弁当はいたみやすく心配ですね。
給食は配膳室で食べる直前まで
温度管理して安全に提供しています。
暑い夏はぜひ中学校給食をご利用くださいね。

吹田市の中学校給食の特徴



1. 学校給食法に基づいた給食です。

ランチボックスで提供されますが、市販のお弁当とは異なり、文部科学省の「学校給食摂取基準」に基づいて成長期に必要な栄養バランスを考慮し、各校栄養教職員と教育委員会で献立を作成しています。また、学校給食法に定められた「学校給食衛生管理基準」と厚生労働省「大量調理施設衛生管理マニュアル」を遵守し、安全に配慮して衛生的に作られています。

2. 食材の安全とおいしさにこだわっています。

野菜・肉類をはじめ、生鮮食材は主に国内産を使用し、加工食品や調味料等についても、教育委員会で物資を選定し、可能な限り添加物の少ない食材を選定しています。また、食材の持つ自然の風味を生かすために化学調味料無添加の食材を使用しています。

3. 給食費は全額、食材費として使用しています。

保護者の方に納付していただく給食費は全て食材費として使用し、そのほかの人件費や配送費等は全て公費で負担しています。

4. 毎朝作りたて・手作りの味です。

カレーのルーや昆布の佃煮など、加工品を使用せずに毎朝手作りしています。素材の味をいかしたやさしい味付けで、野菜をたっぷり使用しているのが中学校給食の特徴です。



よくあるお問合せ



「学校の行事（テスト・遠足など）がある日に
申込んでしまったのですが、給食はどうなりますか？」

中学校給食は各学校の行事予定を事前に確認し、申込み日を設定しています。直前に日程の変更があった場合は、一括でキャンセル処理し、残金に繰越されますので、ご連絡いただく必要はありません。

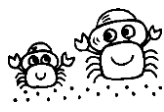
吹田市中学校給食使用食材一覧表



令和5年 7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 】

3(月)	たんぱく質	脂質	エネルギー	4(火)	たんぱく質	脂質	エネルギー	5(水)	たんぱく質	脂質	エネルギー	6(木)	たんぱく質	脂質	エネルギー																																																																								
	29.7g	15.2g	818kcal		37.9g	28.6g	890kcal		29.2g	20.5g	810kcal		40.9g	23.2g	854kcal																																																																								
ごはん かれいのから揚げ甘辛だれ (冷)かれい、小麦粉、揚げ油、砂糖 (濃)しょうゆ、みりん ソーススパゲッティ 豚肉、パセリ、キャベツ、玉ねぎ、きょうな 人参、油、トウモロコシ、ウスターソース、ケチャップ (濃)しょうゆ、塩、コンニャク みかん杏仁 みかん(缶)、豆乳杏仁豆腐 切干大根の煮物 きざみ揚げ、人参、切干大根、(濃)しょうゆ 料理酒、砂糖、削り節	342kcal 120kcal 92kcal 91kcal 36kcal	ごはん タコライス 牛肉、鶏卵、大豆、玉ねぎ、人参、油、ケチャップ ウスターソース、カレー粉、塩、パセリ、オリーブオイル、チーズ キャベツ、小松菜、コンニャク いかフライ (冷)いかフライ、揚げ油 きんぴらピーマン 豚肉、ピーマン、人参、こんにゃく、ごま油 (濃)しょうゆ、砂糖、ごま ココア豆 煎り大豆、砂糖、ココア	342kcal 212kcal 111kcal 22kcal 66kcal	たご飯(大盛不可) 米、(冷)たご、(濃)しょうゆ、料理酒、コンニャク みりん、塩、削り節 サクサクガネ さつまいも、玉ねぎ、ごぼう、人参、小麦粉 揚げ油、砂糖、塩、揚げ油 すき焼き風煮 豚肉、焼き麩、ゆかり、玉ねぎ、人参、しらたき 油、(濃)しょうゆ、砂糖、みりん わらび餅(きな粉) ほうれん草のごま和え ほうれん草、ごま、(濃)しょうゆ、砂糖	342kcal 173kcal 82kcal 57kcal 19kcal	ごはん 鶏のから揚げ 鶏肉、コンニャク、コンニャク、(濃)しょうゆ、料理酒 揚げ油 厚揚げ豚 豚肉、料理酒、(濃)しょうゆ、(冷)厚揚げ 玉ねぎ、人参、チンゲン菜、油、(冷)鶏がらスープ 砂糖、米酢、塩、コンニャク、揚げ油 キャベツと人参のソテー キャベツ、人参、小松菜、油、(薄)しょうゆ、塩 コンニャク かぼちゃの甘煮 かぼちゃ、(濃)しょうゆ、砂糖、削り節、揚げ油	342kcal 222kcal 111kcal 16kcal 26kcal	7(金)	たんぱく質	脂質	エネルギー	10(月)	たんぱく質	脂質	エネルギー	11(火)	たんぱく質	脂質	エネルギー	12(水)	たんぱく質	脂質	エネルギー		37.0g	23.5g	874kcal		31.6g	25.2g	837kcal		32.4g	18.5g	790kcal		33.6g	27.8g	863kcal	ごはん 七夕冷麺 中華麺、オリーブオイル、ササミ、料理酒 ほうれん草、小大豆もやし、人参、油、塩 ごま、ごま油、星形かまぼこ 星形コロック (冷)星形コロック、揚げ油 鶏肉と大豆のしょうゆ煮 鶏肉、大豆、(濃)しょうゆ、砂糖、料理酒 かんばんちりりかけ かぼちゃ、小松菜、コンニャク、料理酒 (濃)しょうゆ、砂糖、みりん、ごま 中華ドレッシング	342kcal 165kcal 87kcal 72kcal 55kcal 16kcal	ごはん えびカツ (冷)えびカツ、揚げ油 切干ナポリタン ピーマン、玉ねぎ、切干大根、人参、油、ケチャップ ウスターソース、塩、コンニャク 豚肉とはくさいの煮物 豚肉、ゆかり、人参、青ねぎ、料理酒 (濃)しょうゆ、砂糖、塩、削り節、揚げ油 フライドポテト じゃがいも、揚げ油、塩 照り焼きこんにゃく こんにゃく、(濃)しょうゆ、米酢、砂糖、ごま油 冷凍みかん	342kcal 127kcal 23kcal 88kcal 81kcal 17kcal 22kcal	ごはん 豚キムチ 豚肉、料理酒、(濃)しょうゆ、ゆかり、白菜、かつお 人参、にら、オリーブオイル、豆板醤 ちくわの磯辺揚げ 焼き竹輪、揚げ油、コンニャク、油、あおさ ピーマン、キャベツ、揚げ油 茹でとうもろこし (冷)カットコーン さつまいもご さつまいも、りんご(缶)、砂糖	342kcal 140kcal 90kcal 34kcal 47kcal	アップルパン(大盛不可) トマトクリームバスタ 豚肉、パセリ、玉ねぎ、トマト、人参、しめじ コンニャク、オリーブオイル、(濃)しょうゆ、コンニャク、コンニャク 牛乳 キャベツのサワーソテー ピーマン、キャベツ、小松菜、油、米酢、塩、コンニャク 甘辛ごぼう ごぼう、揚げ油、(濃)しょうゆ、砂糖 ごま 枝豆 (冷)さや付枝豆	386kcal 136kcal 44kcal 113kcal 29kcal	13(木)	たんぱく質	脂質	エネルギー	14(金)	たんぱく質	脂質	エネルギー	18(火)	たんぱく質	脂質	エネルギー	19(水)	たんぱく質	脂質	エネルギー		26.5g	19.8g	817kcal		39.2g	25.2g	895kcal		29.3g	22.9g	808kcal		28.3g	25.4g	870kcal	ごはん チキンカレー 鶏肉、鶏卵、じゃがいも、玉ねぎ、人参 コンニャク、コンニャク、油、小麦粉、(冷)おろし ケチャップ、コンニャク、ピーマン、(濃)しょうゆ、ウスターソース コンニャク、カレー粉、塩、パセリ、オリーブオイル かぼちゃコロック (冷)かぼちゃコロック、揚げ油 きゅうりの土佐煮 きゅうり、コンニャク、油、(薄)しょうゆ、おなか 黄桃(缶詰)	342kcal 170kcal 138kcal 10kcal 20kcal	ごはん 豚のから揚げ南蛮ソース 豚肉、コンニャク、コンニャク、料理酒、コンニャク、揚げ油、白ねぎ、ごま油、(濃)しょうゆ 米酢、砂糖、豆板醤 ツナピーマン ツナ、ピーマン、キャベツ、チンゲン菜、玉ねぎ、人参 干し椎茸、油、(濃)しょうゆ、塩、コンニャク ごま油 水菜とえのきの煮浸し きょうな、えのき、人参、(薄)しょうゆ みりん、(濃)しょうゆ、削り節 レモンゼリー	342kcal 295kcal 72kcal 17kcal 32kcal	ごはん サーモンフライ (冷)サーモンフライ、揚げ油 みそおでん 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 ひじきソテー ピーマン、干ひじき、小松菜、人参、コンニャク、コンニャク オリーブオイル、(濃)しょうゆ、料理酒、塩、コンニャク お豆のくるみもち (冷)だんご、青大豆、ピーマン、砂糖、塩 ノンエッグタルタルソース	342kcal 135kcal 70kcal 30kcal 71kcal 23kcal	ツナピラフ(大盛不可) 米、ツナ、玉ねぎ、人参、(冷)鶏がらスープ (薄)しょうゆ、塩、コンニャク アメリカンドッグ フランスパン、小麦粉、砂糖、ピーマン、揚げ油、ケチャップ マロニーでナポリタン 豚肉、マロニー、玉ねぎ、ピーマン、人参、オリーブオイル ケチャップ、ウスターソース、パセリ、塩、コンニャク リヨネーズポテト ピーマン、じゃがいも、玉ねぎ、パセリ、オリーブオイル 塩、コンニャク フルーツナタデココ みかん(缶)、黄桃(缶)、オリーブオイル しろなのゆかり和え しろな、油、ゆかり、塩	381kcal 207kcal 40kcal 59kcal 39kcal 7kcal
7(金)	たんぱく質	脂質	エネルギー	10(月)	たんぱく質	脂質	エネルギー	11(火)	たんぱく質	脂質	エネルギー	12(水)	たんぱく質	脂質	エネルギー																																																																								
	37.0g	23.5g	874kcal		31.6g	25.2g	837kcal		32.4g	18.5g	790kcal		33.6g	27.8g	863kcal																																																																								
ごはん 七夕冷麺 中華麺、オリーブオイル、ササミ、料理酒 ほうれん草、小大豆もやし、人参、油、塩 ごま、ごま油、星形かまぼこ 星形コロック (冷)星形コロック、揚げ油 鶏肉と大豆のしょうゆ煮 鶏肉、大豆、(濃)しょうゆ、砂糖、料理酒 かんばんちりりかけ かぼちゃ、小松菜、コンニャク、料理酒 (濃)しょうゆ、砂糖、みりん、ごま 中華ドレッシング	342kcal 165kcal 87kcal 72kcal 55kcal 16kcal	ごはん えびカツ (冷)えびカツ、揚げ油 切干ナポリタン ピーマン、玉ねぎ、切干大根、人参、油、ケチャップ ウスターソース、塩、コンニャク 豚肉とはくさいの煮物 豚肉、ゆかり、人参、青ねぎ、料理酒 (濃)しょうゆ、砂糖、塩、削り節、揚げ油 フライドポテト じゃがいも、揚げ油、塩 照り焼きこんにゃく こんにゃく、(濃)しょうゆ、米酢、砂糖、ごま油 冷凍みかん	342kcal 127kcal 23kcal 88kcal 81kcal 17kcal 22kcal	ごはん 豚キムチ 豚肉、料理酒、(濃)しょうゆ、ゆかり、白菜、かつお 人参、にら、オリーブオイル、豆板醤 ちくわの磯辺揚げ 焼き竹輪、揚げ油、コンニャク、油、あおさ ピーマン、キャベツ、揚げ油 茹でとうもろこし (冷)カットコーン さつまいもご さつまいも、りんご(缶)、砂糖	342kcal 140kcal 90kcal 34kcal 47kcal	アップルパン(大盛不可) トマトクリームバスタ 豚肉、パセリ、玉ねぎ、トマト、人参、しめじ コンニャク、オリーブオイル、(濃)しょうゆ、コンニャク、コンニャク 牛乳 キャベツのサワーソテー ピーマン、キャベツ、小松菜、油、米酢、塩、コンニャク 甘辛ごぼう ごぼう、揚げ油、(濃)しょうゆ、砂糖 ごま 枝豆 (冷)さや付枝豆	386kcal 136kcal 44kcal 113kcal 29kcal	13(木)	たんぱく質	脂質	エネルギー	14(金)	たんぱく質	脂質	エネルギー	18(火)	たんぱく質	脂質	エネルギー	19(水)	たんぱく質	脂質	エネルギー		26.5g	19.8g	817kcal		39.2g	25.2g	895kcal		29.3g	22.9g	808kcal		28.3g	25.4g	870kcal	ごはん チキンカレー 鶏肉、鶏卵、じゃがいも、玉ねぎ、人参 コンニャク、コンニャク、油、小麦粉、(冷)おろし ケチャップ、コンニャク、ピーマン、(濃)しょうゆ、ウスターソース コンニャク、カレー粉、塩、パセリ、オリーブオイル かぼちゃコロック (冷)かぼちゃコロック、揚げ油 きゅうりの土佐煮 きゅうり、コンニャク、油、(薄)しょうゆ、おなか 黄桃(缶詰)	342kcal 170kcal 138kcal 10kcal 20kcal	ごはん 豚のから揚げ南蛮ソース 豚肉、コンニャク、コンニャク、料理酒、コンニャク、揚げ油、白ねぎ、ごま油、(濃)しょうゆ 米酢、砂糖、豆板醤 ツナピーマン ツナ、ピーマン、キャベツ、チンゲン菜、玉ねぎ、人参 干し椎茸、油、(濃)しょうゆ、塩、コンニャク ごま油 水菜とえのきの煮浸し きょうな、えのき、人参、(薄)しょうゆ みりん、(濃)しょうゆ、削り節 レモンゼリー	342kcal 295kcal 72kcal 17kcal 32kcal	ごはん サーモンフライ (冷)サーモンフライ、揚げ油 みそおでん 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 ひじきソテー ピーマン、干ひじき、小松菜、人参、コンニャク、コンニャク オリーブオイル、(濃)しょうゆ、料理酒、塩、コンニャク お豆のくるみもち (冷)だんご、青大豆、ピーマン、砂糖、塩 ノンエッグタルタルソース	342kcal 135kcal 70kcal 30kcal 71kcal 23kcal	ツナピラフ(大盛不可) 米、ツナ、玉ねぎ、人参、(冷)鶏がらスープ (薄)しょうゆ、塩、コンニャク アメリカンドッグ フランスパン、小麦粉、砂糖、ピーマン、揚げ油、ケチャップ マロニーでナポリタン 豚肉、マロニー、玉ねぎ、ピーマン、人参、オリーブオイル ケチャップ、ウスターソース、パセリ、塩、コンニャク リヨネーズポテト ピーマン、じゃがいも、玉ねぎ、パセリ、オリーブオイル 塩、コンニャク フルーツナタデココ みかん(缶)、黄桃(缶)、オリーブオイル しろなのゆかり和え しろな、油、ゆかり、塩	381kcal 207kcal 40kcal 59kcal 39kcal 7kcal																																								
13(木)	たんぱく質	脂質	エネルギー	14(金)	たんぱく質	脂質	エネルギー	18(火)	たんぱく質	脂質	エネルギー	19(水)	たんぱく質	脂質	エネルギー																																																																								
	26.5g	19.8g	817kcal		39.2g	25.2g	895kcal		29.3g	22.9g	808kcal		28.3g	25.4g	870kcal																																																																								
ごはん チキンカレー 鶏肉、鶏卵、じゃがいも、玉ねぎ、人参 コンニャク、コンニャク、油、小麦粉、(冷)おろし ケチャップ、コンニャク、ピーマン、(濃)しょうゆ、ウスターソース コンニャク、カレー粉、塩、パセリ、オリーブオイル かぼちゃコロック (冷)かぼちゃコロック、揚げ油 きゅうりの土佐煮 きゅうり、コンニャク、油、(薄)しょうゆ、おなか 黄桃(缶詰)	342kcal 170kcal 138kcal 10kcal 20kcal	ごはん 豚のから揚げ南蛮ソース 豚肉、コンニャク、コンニャク、料理酒、コンニャク、揚げ油、白ねぎ、ごま油、(濃)しょうゆ 米酢、砂糖、豆板醤 ツナピーマン ツナ、ピーマン、キャベツ、チンゲン菜、玉ねぎ、人参 干し椎茸、油、(濃)しょうゆ、塩、コンニャク ごま油 水菜とえのきの煮浸し きょうな、えのき、人参、(薄)しょうゆ みりん、(濃)しょうゆ、削り節 レモンゼリー	342kcal 295kcal 72kcal 17kcal 32kcal	ごはん サーモンフライ (冷)サーモンフライ、揚げ油 みそおでん 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 ひじきソテー ピーマン、干ひじき、小松菜、人参、コンニャク、コンニャク オリーブオイル、(濃)しょうゆ、料理酒、塩、コンニャク お豆のくるみもち (冷)だんご、青大豆、ピーマン、砂糖、塩 ノンエッグタルタルソース	342kcal 135kcal 70kcal 30kcal 71kcal 23kcal	ツナピラフ(大盛不可) 米、ツナ、玉ねぎ、人参、(冷)鶏がらスープ (薄)しょうゆ、塩、コンニャク アメリカンドッグ フランスパン、小麦粉、砂糖、ピーマン、揚げ油、ケチャップ マロニーでナポリタン 豚肉、マロニー、玉ねぎ、ピーマン、人参、オリーブオイル ケチャップ、ウスターソース、パセリ、塩、コンニャク リヨネーズポテト ピーマン、じゃがいも、玉ねぎ、パセリ、オリーブオイル 塩、コンニャク フルーツナタデココ みかん(缶)、黄桃(缶)、オリーブオイル しろなのゆかり和え しろな、油、ゆかり、塩	381kcal 207kcal 40kcal 59kcal 39kcal 7kcal																																																																																



7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
7月平均値	843kcal	16%	25%	426mg	113mg	3.47mg	354μgRE	0.55mg	0.59mg	40mg	6.7g	2.28g
文部科学省基準	830kcal	13~20%	20~30%	450mg	120mg	4.00mg	300μgRAE	0.50mg	0.60mg	30mg	6.5g	2.5g未満

アレルギー物質を含む食品の一覧

※飲用牛乳は除く

使用日	特定原材料				特定原材料に準ずるもの						
	卵	乳	小麦	えび	豚肉	鶏肉	大豆	さば	りんご	ごま	その他
7月3日			○		○		○	○	○		
7月4日		○	○		○	○	○		○	○	牛肉 いか
7月5日			○		○		○	○		○	
7月6日			○		○	○	○		○		
7月7日			○		○	○	○		○	○	
7月10日			○	○	○	○	○		○	○	
7月11日			○		○	○	○		○		
7月12日		○	○		○	○	○		○	○	
7月13日			○		○	○	○		○		もも
7月14日			○		○	○	○		○		
7月18日			○		○	○	○		○		さけ
7月19日			○		○	○	○		○		もも

※給食には「落花生」「そば」「かに」は使用していません。

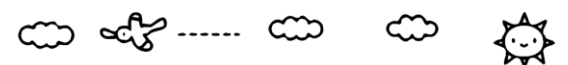
アレルギー物質を含む食品の一覧は、調味料・だし等に少量含まれている場合も表示しています。

(油：大豆、醤油：大豆・小麦、ウスターソース：りんご、削り節：さば等)

揚げ油は同じ油で別の食材も調理しているため、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お問い合わせください。

吹田市教育委員会 保健給食室 06-6155-8153



給食費は15日までに納付してください。
残金は繰り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し込みが
できませんのでご注意ください。

