

2月の給食申し込みは

マークシート
1月15日(月)

インターネット
1月20日(土)

しめ切りです。

2月16~29日分は、
インターネットのみ 2月5日(月)
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!!

1日(木) 豚肉のバーベキューソース



鶏肉と大根の炒め煮
水菜のごま和え りんご(缶詰)

2日(金) いわしのかば焼き風



すき焼き風煮 きゅうりの土佐煮
大豆のきな粉がらめ

5日(月) 蓮根メンチカツ



チンゲン菜のみそ炒め 上海スパゲティ
まぜたらわかめごはん シャインマスカットゼリー

6日(火) チキン竜田タルタルソースがけ



野菜炒め 高野豆腐の煮物
マッシュさつま ノンエッグタルタルソース

7日(水) ピラフ



NEW

にしんのから揚げ 甘辛だれ
茹でほうれん草ぞえ ポークポトフ
ピリカラこんにゃく 金時豆の甘煮

8日(木) 豚肉のしょうが焼き



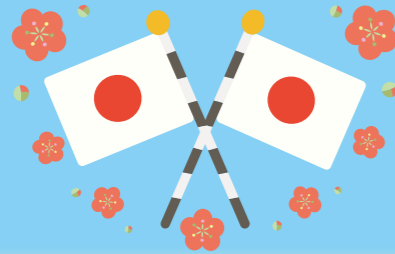
カレーポテトコロッケ
黄桃杏仁 しろなの煮浸し

9日(金) みそかつ



キャベツのチョレギサラダ
じゃがいものそぼろあん みかん(缶詰)

12日(月) 建国記念の日
振替休日



13日(火) バジルのチキンフライ



カレーボール ミートマカロニ
さっぱりサラダ 大学かぼちゃ

14日(水) 肉じゃが



米粉のガトーショコラ さばのピリッとジャン
キャベツのゆかり和え

15日(木) ビビンバ



チヂミ いかのチリソース煮
ナタデココ

16日(金) 黒糖パン



コロッケ 照り焼きこんにゃく
かぼちゃのクリーム煮 コールスローサラダ 白玉あずき

19日(月) あじフライ



キャベツと人参のソテー ペペロンチーノ
コーンポテト プチゼリー(ピーチ) ソース

20日(火) 豚キムチ



ちくわの磯辺揚げ
水菜のお浸し かみかみ豆

21日(水) ツナごはん



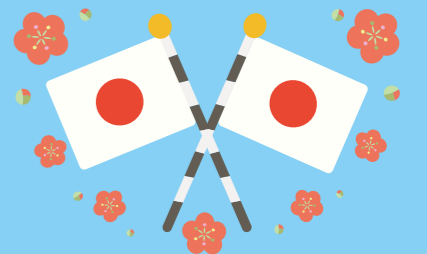
煮込みミートボール 茎わかめのサラダ
揚げ里芋の甘辛だれ 甘夏みかん(缶詰)
イタリアンドレッシング

22日(木) タンドリーチキン



豚肉とじゃがいものガーリック炒め
はくさいのさっぱり和え 平天とひじきの煮物

23日(金) 天皇誕生日



26日(月) 揚げ餃子



チンゲン菜のソテー ジャーツァン豆腐
大学芋 はりはり漬け

27日(火) タコライス



いかフライ 大根のベーコン煮
ココア豆

28日(水) 豚肉のスタミナ炒め



れんこんの天ぷら はくさいときゅうりのゆかり和え
温州みかんゼリー

29日(木) ハムカツ



フライドポテト 餅いなりのみそ煮込み
鶏そぼろと小松菜のガーリック炒め とうもろこしソテー



吹田市中学校給食 献立表



令和6年 2月

吹田市教育委員会
吹田市学校給食会

2月の給食費は1月15日(月)までに納付してください。
マークシートの申込みは1月15日(月)締切りです。
インターネットの申込みは、1回目(1~29日分)は1月20日(土)締切り、
2回目(16~29日分)は2月5日(月)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>1 (木) 豚肉のバーベキューソース</p> <p>鶏肉と大根の炒め煮 水菜のごま和え りんご(缶詰)</p>	<p>2 (金) いわしのかば焼き風</p> <p>すき焼き風煮 きゅうりの土佐煮 大豆のきな粉がらめ</p> <p style="text-align: right;">節分</p>			
<p>5 (月) 蓮根メンチカツ</p> <p>チンゲン菜のみそ炒め 上海スバゲティ New!! ませたらわかめごはん シャインマスカットゼリー</p>	<p>6 (火) チキン竜田タルタルソースがけ</p> <p>野菜炒め 高野豆腐の煮物 マッシュさつま ノンエッグタルタルソース</p>	<p>7 (水) <u>ピラフ</u> New!!</p> <p>にしんのから揚げ甘辛だれ New!! 茹でほうれん草そえ ポークポトフ ピリカラこんにゃく 金時豆の甘煮</p> <p style="text-align: right;">スプーンの日</p>	<p>8 (木) 豚肉のしょうが焼き</p> <p>カレーポテトコロッケ New!! 黄桃杏仁 しろなの煮浸し</p>	<p>9 (金) みそかつ</p> <p>キャベツのチョレギサラダ じゃがいものそぼろあん みかん(缶詰)</p>
<p>13 (火) バジルのチキンフライ</p> <p>カレーボール ミートマカロニ さっぱりサラダ 大学かぼちゃ</p>	<p>14 (水) 肉じゃが</p> <p>米粉のガトーショコラ さばのピリッとジャン キャベツのゆかり和え</p> <p style="text-align: right;">バレンタイン献立</p>	<p>15 (木) ビビンバ</p> <p>チヂミ いかのチリソース煮 ナタデココ</p> <p style="text-align: right;">スプーンの日</p>	<p>16 (金) 黒糖パン</p> <p>コロッケ 照り焼きこんにゃく かぼちゃのクリーム煮 コールスローサラダ 白玉あずき</p> <p style="text-align: right;">パンの日</p>	
<p>19 (月) あじフライ</p> <p>キャベツと人参のソテー ペペロンチーノ コーンポテト プチゼリー(ピーチ) ソース</p>	<p>20 (火) 豚キムチ</p> <p>ちくわの磯辺揚げ 水菜のお浸し かみかみ豆</p>	<p>21 (水) ツナごはん</p> <p>煮込みミートボール 茎わかめのサラダ 揚げ里芋の甘辛だれ 甘夏みかん(缶詰) イタリアンドレッシング</p>	<p>22 (木) タンドリーチキン</p> <p>豚肉とじゃがいものガーリック炒め はくさいのさっぱり和え New!! New!! 平天とひじきの煮物</p>	<p>16~29日の給食は インターネットのみ 2月5日(月)まで 追加予約ができます!</p>
<p>26 (月) 揚げ餃子</p> <p>チンゲン菜のソテー ジャーツァン豆腐 大学芋 はりはり漬け</p>	<p>27 (火) タコライス</p> <p>いかフライ 大根のベーコン煮 ココア豆</p> <p style="text-align: right;">スプーンの日</p>	<p>28 (水) 豚肉のスタミナ炒め</p> <p>れんこんの天ぷら New!! はくさいときゅうりのゆかり和え 温州みかんゼリー</p>	<p>29 (木) ハムカツ</p> <p>フライドポテト 餅いなりのみそ煮込み New!! 鶏そぼろと小松菜のガーリック炒め New!! とうもろこしソテー</p>	



**食券は各自で
配膳室に
取りに行きましょう!**

**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>



※こちらの2次元コード
からも予約ができます。





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、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くださいよう、ご協力をお願いします。
(同じ学校に在学学生・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。

※振替の締切は2月29日(木)まで

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。



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

※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。

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
2月1日			○		○	○	○	○	○	○	
2月2日			○		○		○				
2月5日			○		○	○	○			○	
2月6日			○		○	○	○	○	○		
2月7日			○		○	○	○	○		○	
2月8日			○		○		○	○			もも
2月9日			○		○		○	○		○	
2月13日			○		○	○	○		○	○	牛肉
2月14日			○		○		○	○		○	
2月15日			○		○		○	○		○	いか
2月16日		○	○		○	○	○			○	
2月19日			○		○	○	○				もも
2月20日			○		○		○	○			
2月21日			○		○	○	○	○			
2月22日		○	○		○	○	○	○			
2月26日			○		○		○			○	
2月27日		○	○		○	○	○				牛肉 いか
2月28日			○		○		○			○	
2月29日			○			○	○	○			

※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、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合せください。

吹田市教育委員会 保健給食室:06-6155-8153

吹田市中学校給食使用食材一覧表



令和6年 2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(木)	たんぱく質	脂質	エネルギー	2(金)	たんぱく質	脂質	エネルギー	5(月)	たんぱく質	脂質	エネルギー	6(火)	たんぱく質	脂質	エネルギー
	37.9g	27.5g	895kcal		33.6g	22.7g	775kcal		22.7g	21.9g	791kcal		38.9g	25.1g	894kcal
ごはん 豚肉のバーベキューソース 豚肉、鶏粉、揚げ油、玉ねぎ、コンク、油、リコピン、トマト、ケチャップ、赤いゆ、(濃)しょうゆ、ウナギソース、砂糖、塩 鶏肉と大根の炒め煮 鶏肉、油、大根、人参、青ねぎ、ウナギ、(濃)しょうゆ、砂糖、削り節 水菜のごま和え きょうな、キャベツ、(濃)しょうゆ、ごま、砂糖 りんご(缶詰)	342kcal 303kcal 52kcal 36kcal 25kcal	342kcal 136kcal 83kcal 11kcal 66kcal	342kcal 159kcal 15kcal 74kcal 29kcal 35kcal	ごはん いわしのかば焼き風 (冷)開いだし、揚げ油、揚げ油、砂糖、(濃)しょうゆ、みりん、鶏粉 すき焼き風煮 豚肉、焼き葱、ゆず、玉ねぎ、人参、しらたき、油、(濃)しょうゆ、砂糖、みりん きゅうりの土佐煮 きゅうり、油、(薄)しょうゆ、おかか 大豆のきな粉がらめ 煎り大豆、砂糖、きな粉	342kcal 136kcal 83kcal 11kcal 66kcal	ごはん 蓮根メンチカツ (冷)根菜入揚げ、揚げ油 チンゲン菜のみそ炒め 豚肉、チンゲン菜、油、特赤味噌、料理酒、砂糖、(濃)しょうゆ、油、コンク、鶏粉 上海スシゲテイ 豚肉、スシゲテイ、キャベツ、玉ねぎ、人参、にら、コンク、ウナギ、油、(濃)しょうゆ、ウナギソース、塩、ウナギ、ごま油 ませたらわかめごはん わかめ、コンク、ごま油、(濃)しょうゆ、みりん、ごま シャインマスカットゼリー	342kcal 159kcal 15kcal 74kcal 29kcal 35kcal	ごはん チキン童顔タルタルソースがけ 鶏肉、料理酒、砂糖、鶏粉、揚げ油、(濃)しょうゆ、みりん、米酢 野菜炒め 豚肉、(濃)しょうゆ、料理酒、ゆず、人参、小大豆もやし、しめじ、ピーマン、油、コンク、塩、ウナギ、砂糖 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 マッシュポテト さつまいも、砂糖、塩 ノンエッグタルタルソース	342kcal 248kcal 47kcal 57kcal 40kcal 23kcal						
7(水)	たんぱく質	脂質	エネルギー	8(木)	たんぱく質	脂質	エネルギー	9(金)	たんぱく質	脂質	エネルギー	13(火)	たんぱく質	脂質	エネルギー
	30.2g	21.4g	816kcal		30.4g	22.1g	862kcal		26.4g	18.9g	750kcal		27.5g	25.7g	858kcal
ピラフ(大盛不可) 米、コンク、玉ねぎ、油、人参、(冷)鶏がらスープ(薄)しょうゆ、塩、ウナギ にしんのかから揚げ甘辛だれ (冷)にしんのか、揚げ油、砂糖 (濃)しょうゆ、みりん 茹でほうれん草ぞえ ほうれん草、削り節 ポークポトフ 豚肉、じゃがいも、玉ねぎ、人参、(薄)しょうゆ、料理酒、塩、ウナギ、削り節 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 金時豆の甘煮 金時豆、砂糖、塩	365kcal 149kcal 5kcal 65kcal 24kcal 71kcal	342kcal 161kcal 106kcal 93kcal 23kcal	342kcal 179kcal 30kcal 44kcal 18kcal	ごはん 豚肉のしょうが焼き 豚肉、玉ねぎ、人参、ウナギ、油、料理酒、(濃)しょうゆ、砂糖、みりん、鶏粉 カレーポテトコロッケ (冷)カレー粉、揚げ油 黄桃杏仁 黄桃(缶)、豆乳杏仁豆腐 しろなの煮汁 きさきも揚げ、しろな、(薄)しょうゆ、砂糖、削り節	342kcal 161kcal 106kcal 93kcal 23kcal	ごはん みそかつ (冷)比し、揚げ油、赤だし味噌、砂糖、料理酒、みりん、ごま キャベツのチロレギサラダ キャベツ、小松菜、人参、ウナギ、コンク、(濃)しょうゆ、みりん、砂糖、トマト、ごま、ゆず果汁、ごま油、唐辛子、ウナギ じゃがいものそぼろあん 豚肉、じゃがいも、(濃)しょうゆ、砂糖、料理酒、みりん、削り節、鶏粉 みかん(缶詰)	342kcal 179kcal 30kcal 44kcal 18kcal	ごはん バジルのチキンフライ (冷)バジルのチキン、揚げ油 カレーボール (冷)カレーボール、揚げ油 ミートマカロニ キャベツ、小松菜、人参、ウナギ、コンク、(濃)しょうゆ、豚肉、牛肉、トマト、玉ねぎ、人参、油、トマトソース、ケチャップ、ウナギソース、塩、コンク、ウナギ さっぱりサラダ ウナギ、切干大根、人参、(薄)しょうゆ、米酢、砂糖、ウナギ、油、塩、ウナギ 大学かぼちゃ かぼちゃ、黒砂糖、砂糖、(濃)しょうゆ、ごま、鶏粉	342kcal 130kcal 79kcal 105kcal 34kcal 31kcal						
14(水)	たんぱく質	脂質	エネルギー	15(木)	たんぱく質	脂質	エネルギー	16(金)	たんぱく質	脂質	エネルギー	19(月)	たんぱく質	脂質	エネルギー
	29.2g	24.8g	844kcal		33.4g	19.6g	807kcal		29.7g	27.5g	895kcal		31.0g	19.7g	814kcal
ごはん 肉じゃが 豚肉、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 米粉のガトーショコラ 豆乳、砂糖、米粉、油、コンク、加工アミノ酸、加工アミノ酸 さばのピリッとシヤン (冷)さば、鶏粉、揚げ油、玉ねぎ、人参、青ねぎ、ウナギ、コンク、ごま油、(濃)しょうゆ、砂糖、米酢、ウナギ、豆板醤 キャベツのゆかり和え キャベツ、油、ゆかり、塩	342kcal 124kcal 97kcal 135kcal 9kcal	342kcal 130kcal 122kcal 54kcal 22kcal	380kcal 163kcal 11kcal 93kcal 35kcal 76kcal	ごはん ピピンバ 豚肉、ウナギ、コンク、油、コンク、砂糖、みりん、(濃)しょうゆ、料理酒、ごま、赤だし味噌、ほうれん草、小大豆もやし、人参、ごま油、(薄)しょうゆ チヂミ 玉ねぎ、にら、人参、小麦粉、鶏粉、揚げ油、ゆず果汁、(濃)しょうゆ、料理酒、砂糖、削り節 いかのチリソース煮 (冷)いか、玉ねぎ、トマト、白ねぎ、ウナギ、コンク、油、ケチャップ、米酢、砂糖、料理酒、(濃)しょうゆ、塩、豆板醤、ウナギ、鶏粉 ナタデココ	342kcal 130kcal 122kcal 54kcal 22kcal	黒糖パン(大盛不可) コロッケ (冷)カレー粉、揚げ油 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 かぼちゃのクリーム煮 鶏肉、かぼちゃ、玉ねぎ、人参、しめじ、油、塩、ウナギ、小麦粉、バター、牛乳、チーズ コールスローサラダ キャベツ、人参、きゅうり、ウナギ、油、米酢、トマト、塩 白玉あずき (冷)だんご、小豆、砂糖、塩	380kcal 163kcal 11kcal 93kcal 35kcal 76kcal	ごはん あじフライ (冷)あじ、揚げ油 キャベツと人参のソテー キャベツ、人参、油、(薄)しょうゆ、塩、ウナギ ペペロンチーノ 豚肉、スシゲテイ、小松菜、玉ねぎ、コンク、ウナギ、油、(薄)しょうゆ、ウナギ、唐辛子、ウナギ コーンポテト じゃがいも、コンク、油、塩、ウナギ プチゼリー(ピーチ) ゼリー	342kcal 158kcal 13kcal 103kcal 38kcal 16kcal 7kcal						
20(火)	たんぱく質	脂質	エネルギー	21(水)	たんぱく質	脂質	エネルギー	22(木)	たんぱく質	脂質	エネルギー	26(月)	たんぱく質	脂質	エネルギー
	36.9g	21.6g	799kcal		24.8g	25.1g	761kcal		37.2g	20.1g	760kcal		23.7g	26.4g	860kcal
ごはん 豚キムチ 豚肉、料理酒、(濃)しょうゆ、ゆず、白菜、人参、にら、油、豆板醤 ちくわの磯辺揚げ 焼き竹輪、鶏粉、コンク、油、あおさ、アミノ酸、揚げ油 水菜のお浸し きざみ揚げ、きょうな、しめじ、人参、(薄)しょうゆ、砂糖、みりん、削り節 かみかみ豆 大豆、砂糖、(濃)しょうゆ	342kcal 139kcal 90kcal 41kcal 50kcal	342kcal 120kcal 15kcal 63kcal 23kcal 21kcal	342kcal 128kcal 122kcal 16kcal 15kcal	ごはん ツナごはん(大盛不可) 米、ウナギ、人参、(濃)しょうゆ、料理酒、塩、削り節 煮込みミートボール (冷)肉団子、鶏粉、玉ねぎ、人参、しめじ、油、ケチャップ、ウナギソース、トマトソース、鶏粉 蓬わかめのサラダ 蓬わかめ、キャベツ、小松菜、人参 揚げ里芋の甘辛だれ 里芋、鶏粉、揚げ油、(濃)しょうゆ、砂糖 甘夏みかん(缶詰) イタリアンドレッシング	342kcal 120kcal 15kcal 63kcal 23kcal 21kcal	342kcal 128kcal 122kcal 16kcal 15kcal	ごはん タンダリーチキン (冷)チキン、揚げ油、揚げ油、塩、バター、コンク 豚肉とじゃがいものガーリック炒め じゃがいも、揚げ油、豚肉、玉ねぎ、コンク、ウナギ、油、(濃)しょうゆ、みりん、料理酒、米酢、砂糖 はくさいのさっぱり和え ゆず、ほうれん草、油、(薄)しょうゆ、米酢、砂糖、みりん 平天とひじきの煮物 さつまいも、揚げ油、黒砂糖、砂糖、(濃)しょうゆ、鶏粉、ごま 砂糖、料理酒、削り節	342kcal 128kcal 122kcal 16kcal 15kcal	ごはん 揚げ餃子 (冷)餃子、揚げ油 チンゲン菜のソテー チンゲン菜、油、(濃)しょうゆ、塩、ウナギ シャーツアン豆腐 豚肉、(冷)に厚揚げ、玉ねぎ、人参、小松菜、コンク、油、(濃)しょうゆ、特赤味噌、砂糖、ウナギソース、豆板醤、鶏粉、ごま油 大学芋 さつまいも、揚げ油、黒砂糖、砂糖、(濃)しょうゆ、鶏粉、ごま はりはり漬け 切干大根、米酢、砂糖、(薄)しょうゆ、(濃)しょうゆ	342kcal 145kcal 6kcal 86kcal 126kcal 18kcal					
27(火)	たんぱく質	脂質	エネルギー	28(水)	たんぱく質	脂質	エネルギー	29(木)	たんぱく質	脂質	エネルギー	2月の栄養価			
	37.1g	28.7g	885kcal		30.4g	23.4g	815kcal		23.9g	23.9g	813kcal		2月平均値	文部科学省基準	
ごはん タコライス 豚肉、牛肉、大豆、玉ねぎ、人参、油、ケチャップ、ウナギソース、加工アミノ酸、加工アミノ酸、加工アミノ酸、小松菜、コンク いかにフライ (冷)いかに、揚げ油 大根のベーコン煮 アミノ酸、大根、青ねぎ、(濃)しょうゆ、砂糖、コンク、塩 ココア豆 煎り大豆、砂糖、コンク	342kcal 207kcal 111kcal 22kcal 66kcal	342kcal 185kcal 112kcal 13kcal 26kcal	342kcal 138kcal 44kcal 90kcal 35kcal 27kcal	ごはん 豚肉のスタミナ炒め 豚肉、コンク、ウナギ、(濃)しょうゆ、料理酒、油、玉ねぎ、人参、にら、塩、ウナギ、砂糖、ごま油、ごま、鶏粉 れんこんの天ぷら れんこん、小麦粉、鶏粉、塩、揚げ油 はくさいときゅうりのゆかり和え ゆず、きゅうり、油、ゆかり、塩 温州みかんゼリー	342kcal 185kcal 112kcal 13kcal 26kcal	ごはん ハムカツ (冷)ハム、揚げ油 フライドポテト じゃがいも、揚げ油、塩 餅いなりのみそ煮込み 餅いなり、特赤味噌、砂糖、(濃)しょうゆ、削り節 鶏そぼろと小松菜のガーリック炒め 鶏肉、小松菜、玉ねぎ、人参、コンク、油、(濃)しょうゆ、砂糖、鶏粉 どうもろこしソテー コンク、油、(濃)しょうゆ、トマト、砂糖	342kcal 138kcal 44kcal 90kcal 35kcal 27kcal	エネルギー 825kcal タンパク質 15% 脂質 26% カルシウム 367mg マグネシウム 102mg 鉄 4.13mg ビタミンA 299μgRE ビタミンB1 0.56mg ビタミンB2 0.56mg ビタミンC 35mg 食物繊維 6.0g 食塩相当量 2.24g	830kcal 13~20% 20~30% 450mg 120mg 4.00mg 300μgRAE 0.50mg 0.60mg 30mg 6.5g 2.5g未満						

