

5月の給食申し込みは

マークシート
4月15日(月)

インターネット
4月20日(土)

しめ切りです。

5月16~31日分は、インターネットのみ 5月5日(日)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!!

6日(月) 振替休日

7日(火) ハムカツ

ピリカラこんにゃく パジルマカロニ
みかん杏仁 かぼちゃの煮物

8日(水) お好み揚げ

肉じゃが 水菜のごま和え
プチゼリー(りんご)

9日(木) ビビンバ

さつまいもの天ぷら
大根キムチ 黄桃(缶詰)

10日(金) レッドホットチキン

海藻サラダ 高野豆腐の煮物
南蛮ごぼう ごまドレッシング

13日(月) 蓮根メンチカツ

チキンナゲット ジャーマンポテト
チンゲン菜のみそ炒め とうもろこしソテー

14日(火) ハヤシライス

揚げ里芋の甘辛だれ 切干大根のサラダ
りんご(缶詰)

15日(水) さわらのてりやきタルタルソース

茹でほうれん草 鶏肉と大根の煮物 のり塩ポテト
カクテルゼリー ノンエッグタルタルソース

16日(木) 回鍋肉

揚げ焼売 小松菜の煮浸し
ココアマカロニ

17日(金) コッペパン

スパゲティナポリタン いかの天ぷら
コールスローサラダ よもぎあんだんご
チョコレートスプレッド

20日(月) まぜたらわかめご飯

あじフライ 肉団子の甘酢煮
はくさいのお浸し

21日(火) 鶏のから揚げ

キャベツのチョレギサラダ
厚揚げチャンプルー マッシュさつま

22日(水) かやくご飯

春のかき揚げ すき焼き
きゅうりの土佐煮 大豆のきな粉がらめ

23日(木) 春巻

タイ風えびビーフン じゃがいものそぼろあん
ナタデココ 穀物ふりかけ

24日(金) ねぎ塩豚丼

にしんのかば焼き
キャベツのおかか みかん(缶詰)

27日(月) サーモンフライ

ウイナーと大豆のトマト煮
チンゲン菜の煮浸し 大学かぼちゃ

28日(火) ジャージャー麺

きびなごのかりかりフライ
豚肉とひじきの煮物 白桃ゼリー

29日(水) デミグラスソイバーグ

キャベツとコーンのサラダ フライドポテト
甘夏みかん(缶詰) 和風ドレッシング

30日(木) 豚キムチ

ちくわの磯辺揚げ ほうれん草のごま和え
さつまいもの黒糖煮

31日(金) カツカレーライス

はりはり漬け ミックスゼリー

3日(金) 憲法記念日

1日(水) コロッケ

キャベツと人参のソテー たらごの甘酢あん炒め
抹茶わらび餅 わかめのくたくた煮 お抹茶ふりかけ

2日(木) 八宝菜

かつおメンチカツ
えびのチリソース煮 大学芋

吹田市中学校給食 献立表



令和 6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(月)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(月)締切りです。
パソコン・携帯電話の申込みは、
1回目(1~31日分)は4月20日(土)締切り、
2回目(16~31日分)は5月5日(日)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
キャンセルできませんので
ご注意ください。



	<p>7 (火) ハムカツ</p> <p>ピリカラこんにゃく バジルマカロニ みかん杏仁 かぼちゃの煮物</p>	<p>1 (水) コロッケ</p> <p>キャベツと人参のソテー たららの甘酢あん炒め <small>New!!</small> 抹茶わらび餅 わかめのくたくた煮 お抹茶ふりかけ</p> <p style="text-align: right;">八十八夜献立</p>	<p>2 (木) 八宝菜</p> <p>かつおメンチカツ えびのチリソース煮 大学芋</p>	<p>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。</p>
		<p>8 (水) お好み揚げ</p> <p>肉じゃが 水菜のごま和え プチゼリー (りんご)</p> <p style="text-align: right;"><small>New!!</small></p>	<p>9 (木) ビビンバ</p> <p>さつまいもの天ぷら 大根キムチ 黄桃 (缶詰)</p> <p style="text-align: center;">スプーンの日</p>	<p>10 (金) レッドホットチキン</p> <p>海藻サラダ 高野豆腐の煮物 南蛮ごぼう ごまドレッシング</p>
<p>13 (月) 蓮根メンチカツ</p> <p>チキンナゲット ジャーマンポテト チンゲン菜のみそ炒め とうもろこしソテー</p>	<p>14 (火) ハヤシライス</p> <p>揚げ里芋の甘辛だれ 切干大根のサラダ りんご (缶詰)</p> <p style="text-align: center;">スプーンの日</p>	<p>15 (水) さわらのてりやき外処ソース</p> <p>茹でほうれん草 鶏肉と大根の煮物 のり塩ポテト カクテルゼリー ノンエッグタルタルソース</p>	<p>16 (木) 回鍋肉</p> <p>揚げ焼売 小松菜の煮浸し ココアマカロニ <small>New!!</small></p>	<p>17 (金) コッペパン</p> <p>スパゲティナポリタン いかの天ぷら コールスローサラダ よもぎあんだんこ <small>New!!</small> チョコレートスプレッド</p> <p style="text-align: right;">パンの日</p>
<p>20 (月) まぜたらわかめご飯</p> <p>あじフライ 肉団子の甘酢煮 はくさいのお浸し</p>	<p>21 (火) 鶏のから揚げ</p> <p>キャベツのチョレギサラダ 厚揚げチャンプルー マッシュさつま</p>	<p>22 (水) かやくご飯</p> <p>春のかき揚げ すき焼き きゅうりの土佐煮 大豆のきな粉がらめ</p>	<p>23 (木) 春巻</p> <p>タイ風えびビーフン じゃがいものそぼろあん ナタデココ 穀物ふりかけ</p>	<p>24 (金) ねぎ塩豚丼</p> <p>にしんのかば焼き キャベツのおかか みかん (缶詰)</p> <p style="text-align: center;">スプーンの日</p>
<p>27 (月) サーモンフライ</p> <p>ウインナーと大豆のトマト煮 チンゲン菜の煮浸し 大学かぼちゃ</p>	<p>28 (火) ジャージャー麺</p> <p>きびなごのかりかりフライ 豚肉とひじきの煮物 白桃ゼリー</p>	<p>29 (水) デミグラスソイバーグ</p> <p>キャベツとコーンのサラダ フライドポテト 甘夏みかん (缶詰) 和風ドレッシング</p>	<p>30 (木) 豚キムチ</p> <p>ちくわの磯辺揚げ ほうれん草のごま和え さつまいもの黒糖煮 <small>New!!</small></p>	<p>31 (金) カツカレーライス</p> <p>はりはり漬け ミックスゼリー</p> <p style="text-align: center;">スプーンの日</p>

定期テスト・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。



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

特定原材料及びそれに準ずるもの〈28品目中〉										
使用日	卵	乳	小麦	えび	大豆	豚肉	鶏肉	りんご	ごま	その他
5月1日			○		○	○	○		○	
5月2日			○	○	○	○	○		○	
5月7日			○		○	○	○		○	
5月8日			○					○	○	牛肉
5月9日			○		○	○			○	もも
5月10日			○		○		○		○	
5月13日			○		○	○	○			
5月14日			○			○	○	○		
5月15日			○		○		○	○		もも
5月16日			○		○	○				
5月17日		○	○		○	○	○			いか
5月20日			○		○	○	○		○	
5月21日					○	○	○		○	
5月22日			○		○	○	○			
5月23日			○	○	○	○				
5月24日					○	○			○	
5月27日			○		○	○			○	さけ
5月28日			○		○	○	○		○	牛肉 もも
5月29日			○		○	○	○			
5月30日						○			○	
5月31日			○		○	○	○	○		

～ 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 →		

吹田市中学校給食使用食材一覧表



令和6年 5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(水)	たんぱく質	脂質	エネルギー	2(木)	たんぱく質	脂質	エネルギー	7(火)	たんぱく質	脂質	エネルギー	8(水)	たんぱく質	脂質	エネルギー																																							
	24.1g	22.5g	877kcal		33.4g	23.4g	828kcal		22.5g	20.6g	840kcal		23.2g	23.1g	773kcal																																							
ごはん コロッケ (冷) かつお、揚げ油 キャベツと人参のソテー キムチ、人参、油、(薄) しょうゆ、塩、しょうゆ だらの甘酢あん炒め (冷) 小麦粉、揚げ油、玉ねぎ、人参、しょうゆ、油 砂糖、米酢、(濃) しょうゆ、醤油 抹茶わらび餅 (冷) 抹茶わらび餅 わかめのかたくん煮 鶏肉、わかめ、(薄) しょうゆ、みりん、料理酒 削り節、ごま お抹茶ふりかけ			342kcal 167kcal 10kcal 108kcal 90kcal 16kcal 7kcal	ごはん 八宝菜 豚肉、(濃) しょうゆ、料理酒、ゆず、玉ねぎ、人参 にら、しょうゆ、干し椎茸、油、(冷) 鶏がらスープ (薄) しょうゆ、塩、しょうゆ、醤油、ごま油 かつおメンチカツ (冷) かつお、揚げ油 えびの子りソース煮 (冷) えび、料理酒、醤油、玉ねぎ、白ねぎ、しょうゆ、油、かつお、米酢、砂糖、(濃) しょうゆ、塩 豆腐板、しょうゆ 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			342kcal 109kcal 112kcal 48kcal 80kcal	ごはん ハムカツ (冷) かつお、揚げ油 ピリカカラこんにやく こんにやく、ごま油、(濃) しょうゆ、米酢、砂糖 唐辛子、ごま パスタマカロニ パスタ、わか、キムチ、玉ねぎ、しょうゆ、油、かつお、油、かつお、米酢、砂糖、(濃) しょうゆ、塩、しょうゆ みかん杏仁 みかん(缶)、豆乳杏仁豆腐 かぼちゃの煮物 かぼちゃ、(濃) しょうゆ、砂糖、削り節、鶏粉			342kcal 138kcal 16kcal 92kcal 90kcal 25kcal	ごはん お好み揚げ 焼き竹輪、キムチ、人参、小麦粉、あおき、揚げ油 かつお、トカゲ、かつお、かつお 肉じゃが 牛肉、料理酒、(濃) しょうゆ、じゃがいも、玉ねぎ 人参、ゆづり豆、しらたき、油、砂糖、削り節 水菜のごま和え きょうな、(濃) しょうゆ、ごま、砂糖 プチゼリー (りんご)			342kcal 139kcal 99kcal 39kcal 17kcal																																							
9(木)	たんぱく質	脂質	エネルギー	10(金)	たんぱく質	脂質	エネルギー	13(月)	たんぱく質	脂質	エネルギー	14(火)	たんぱく質	脂質	エネルギー																																							
	26.6g	25.3g	831kcal		36.6g	29.5g	882kcal		24.1g	29.0g	851kcal		24.3g	21.3g	791kcal																																							
ごはん ピピンパ 豚肉、しょうゆ、コンコ、油、しょうゆ、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、小大豆もやし、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、鶏粉、塩、揚げ油 大根キムチ 大根、青ねぎ、コンコ、しょうゆ、ごま油、かつお、米酢 (薄) しょうゆ、塩、豆腐板、ごま 黄桃 (缶詰)			342kcal 167kcal 10kcal 136kcal 29kcal 20kcal	ごはん レッドホットチキン 鶏肉、料理酒、鶏粉、揚げ油、コンコ、油、かつお、しょうゆ、砂糖、(濃) しょうゆ、豆腐板 海産サラダ 茎わかめ、干ひじき、きざみ昆布、キムチ、人参 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 南蛮ごぼろ ごぼろ、鶏粉、揚げ油、米酢、(濃) しょうゆ 砂糖、ごま ごまドレッシング			342kcal 222kcal 13kcal 57kcal 72kcal 39kcal	ごはん 運根メンチカツ (冷) 根菜入りメンチ、揚げ油 チキンナゲット (冷) かつお、揚げ油 ジャーマンポテト パスタ、じゃがいも、玉ねぎ、油、(濃) しょうゆ 塩、しょうゆ チンゲン菜のみそ炒め 豚肉、チンゲン菜、人参、油、赤味噌、料理酒、砂糖 (濃) しょうゆ、しょうゆ、鶏粉 とうもろこしソテー とうもろこし、(濃) しょうゆ、かつお、砂糖			342kcal 159kcal 89kcal 65kcal 32kcal 27kcal	ごはん ハヤシライス 豚肉、鶏肉、玉ねぎ、人参、ごぼろ、しめじ、油 小麦粉、かつお、トカゲ、かつお、(濃) しょうゆ 塩、しょうゆ 揚げ里芋の甘酢だれ 里芋、鶏粉、揚げ油、(濃) しょうゆ、砂糖 切干大根のサラダ 小松菜、切干大根、人参、(薄) しょうゆ りんご (缶詰)			342kcal 182kcal 79kcal 26kcal 25kcal																																							
15(水)	たんぱく質	脂質	エネルギー	16(木)	たんぱく質	脂質	エネルギー	17(金)	たんぱく質	脂質	エネルギー	20(月)	たんぱく質	脂質	エネルギー																																							
	25.2g	26.9g	837kcal		37.2g	23.9g	860kcal		31.5g	29.6g	890kcal		29.5g	22.0g	767kcal																																							
ごはん さわらのてりやきタルタルソース (冷) さわら天ぷら、揚げ油、(濃) しょうゆ、みりん 米酢、砂糖、鶏粉 茹でほうれん草 ほうれん草、削り節 鶏肉と大根の煮物 鶏肉、大根、人参、しょうゆ、(濃) しょうゆ、砂糖 みりん、削り節 のり塩ポテト じゃがいも、揚げ油、あおき、塩 オクラゼリー (冷) 新加坡ゼリー ノンエッグタルタルソース			342kcal 170kcal 4kcal 44kcal 92kcal 25kcal 23kcal	ごはん 回鍋肉 (ホイコーロー) 豚肉、キムチ、玉ねぎ、ピーマン、コンコ、油 (濃) しょうゆ、しょうゆ、しょうゆ、砂糖、料理酒、鶏粉 揚げ焼売 (冷) かつお、揚げ油 小松菜の煮浸し きざみ揚げ、小松菜、人参、(薄) しょうゆ、砂糖 料理酒、削り節 ココアマカロニ わか、砂糖、しょうゆ			342kcal 158kcal 129kcal 37kcal 57kcal	コッペパン (大盛不可) スバゲティナポリタン ウナ、パスタ、玉ねぎ、人参、ピーマン、マッシュルーム コンコ、油、かつお、トカゲ、(濃) しょうゆ、コンコ、しょうゆ いかの天ぷら (冷) いか天ぷら、揚げ油 コールスローサラダ パスタ、人参、かつお、米酢、かつお、塩 よもぎあんどん (冷) よもぎあんどん、小豆、砂糖、塩 チョコレートスプレッド			341kcal 136kcal 89kcal 65kcal 111kcal 31kcal 66kcal 68kcal	ごはん まぜたらわかめご飯 わかめ、コンコ、ごま油、(濃) しょうゆ、みりん ごま あじフライ (冷) あじ、揚げ油 肉団子の甘酢煮 (冷) 肉団子、玉ねぎ、人参、油、砂糖、(濃) しょうゆ 米酢、鶏粉 はくさいのお浸し ゆず、きょうな、油、(濃) しょうゆ、みりん			342kcal 23kcal 158kcal 98kcal 9kcal																																							
21(火)	たんぱく質	脂質	エネルギー	22(水)	たんぱく質	脂質	エネルギー	23(木)	たんぱく質	脂質	エネルギー	24(金)	たんぱく質	脂質	エネルギー																																							
	35.6g	25.0g	844kcal		32.9g	23.6g	804kcal		23.2g	24.0g	823kcal		36.9g	24.1g	807kcal																																							
ごはん 鶏のから揚げ 鶏肉、コンコ、しょうゆ、(濃) しょうゆ、料理酒、鶏粉 揚げ油 キャベツのチョレギサラダ キムチ、ほうれん草、人参、(濃) しょうゆ、みりん 砂糖、かつお、ごま、しめじ、ごま油、しょうゆ、コンコ 唐辛子、しょうゆ 厚揚げチャンプルー 豚肉、(濃) しょうゆ、料理酒、ニ厚揚げ、玉ねぎ 小松菜、人参、油、塩、しょうゆ、削り節、ごま油、鶏粉 マッシュさつま さつまいも、砂糖、塩			342kcal 235kcal 37kcal 59kcal 34kcal	かやくご飯 (大盛不可) 米、鶏肉、きざみ揚げ、こんにやく、ごぼろ 干し椎茸、(濃) しょうゆ、料理酒、人参、塩、削り節 春のかき揚げ 焼き竹輪、じゃがいも、玉ねぎ、かつお、人参 小麦粉、鶏粉、塩、揚げ油 すき焼き 豚肉、焼き豆腐、焼き餅、ゆず、人参、白ねぎ 春巻、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、しょうゆ、油、(薄) しょうゆ、おなか 大豆のきな粉がらめ 煎り大豆、砂糖、きな粉			342kcal 177kcal 147kcal 86kcal 11kcal 66kcal	ごはん 春巻 (冷) 春巻、揚げ油 タイ風えびピーフン (冷) えび、ニ厚揚げ、(冷) 桜えび、ピーマン 小大豆もやし、玉ねぎ、青ねぎ、人参、コンコ、油 お肉、かつお、かつお、砂糖、(濃) しょうゆ、しょうゆ じゃがいものそぼろあん 豚肉、じゃがいも、しょうゆ、(濃) しょうゆ、砂糖 料理酒、みりん、削り節、鶏粉 オムレツ 穀物ふりかけ			342kcal 177kcal 95kcal 41kcal 22kcal 9kcal	ごはん ねぎ塩豚丼 豚肉、しょうゆ、コンコ、塩麴、料理酒、玉ねぎ 小大豆もやし、白ねぎ、油、(濃) しょうゆ しょうゆ、ごま、ごま油 にしんのかき揚げ (冷) かつお、揚げ油、砂糖、(濃) しょうゆ みりん キャベツのおなか キムチ、人参、油、(薄) しょうゆ、(濃) しょうゆ おなか みかん (缶詰)			342kcal 163kcal 128kcal 18kcal 19kcal																																							
27(月)	たんぱく質	脂質	エネルギー	28(火)	たんぱく質	脂質	エネルギー	29(水)	たんぱく質	脂質	エネルギー	30(木)	たんぱく質	脂質	エネルギー																																							
	29.6g	23.7g	826kcal		30.8g	22.1g	831kcal		22.8g	21.6g	789kcal		30.4g	18.8g	775kcal																																							
ごはん サーモンフライ (冷) かつお、揚げ油 ウインナーと大豆のトマト煮 ウナ、大豆、わか、玉ねぎ、人参、油、かつお、かつお、塩、しょうゆ、かつお、かつお、かつお チンゲン菜の煮浸し きざみ揚げ、チンゲン菜、(薄) しょうゆ、砂糖 料理酒、削り節 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 135kcal 137kcal 42kcal 33kcal	ごはん ジャージャー麺 中華麺、かつお、牛肉、豚肉、鶏肉、玉ねぎ 人参、青ねぎ、コンコ、しょうゆ、ごま油、赤味噌 (濃) しょうゆ、かつお、砂糖 きびなごのカリカリフライ (冷) きびなごの揚げ揚げ、揚げ油 豚肉とひじきの煮物 豚肉、干ひじき、人参、油、(濃) しょうゆ、砂糖 料理酒、削り節 白桃ゼリー			342kcal 215kcal 69kcal 37kcal 31kcal	ごはん デミグラスソイバーグ (冷) 豆腐、パスタ、玉ねぎ、人参、マッシュルーム、油 かつお、(冷) かつお、赤ひき、トカゲ、かつお、かつお (濃) しょうゆ、しょうゆ、鶏粉 キャベツとコーンのサラダ キムチ、小松菜、人参、コンコ フライドポテト じゃがいも、揚げ油、塩 甘夏みかん (缶詰) 和風ドレッシング			342kcal 164kcal 19kcal 72kcal 28kcal 27kcal	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、豆腐板 ちくわの磯辺揚げ 焼き竹輪、鶏粉、コンコ、油、あおき パスタ、かつお、揚げ油 ほうれん草のごま和え ほうれん草、(濃) しょうゆ、ごま、砂糖 さつまいもの黒糖煮 さつまいも、黒砂糖、米酢、(濃) しょうゆ			342kcal 122kcal 90kcal 27kcal 57kcal																																							
31(金)	たんぱく質	脂質	エネルギー	<div style="display: flex; justify-content: space-between;"> <div style="width: 30%;"> <p>5月の栄養価</p> <p>5月の栄養価</p> </div> <div style="width: 30%;"> <table border="1"> <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>826kcal</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>373mg</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>3.90mg</td> <td>4.00mg</td> </tr> <tr> <td>ビタミンA</td> <td>302μgRE</td> <td>300μgRAE</td> </tr> <tr> <td>ビタミンB1</td> <td>0.49mg</td> <td>0.50mg</td> </tr> <tr> <td>ビタミンB2</td> <td>0.54mg</td> <td>0.60mg</td> </tr> <tr> <td>ビタミンC</td> <td>35mg</td> <td>30mg</td> </tr> <tr> <td>食物繊維</td> <td>5.9g</td> <td>6.5g</td> </tr> <tr> <td>食塩相当量</td> <td>2.1g</td> <td>2.5g未満</td> </tr> </tbody> </table> </div> <div style="width: 30%;"> <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> </div>													5月平均値	文部科学省基準	エネルギー	826kcal	830kcal	タンパク質	14%	13~20%	脂質	26%	20~30%	カルシウム	373mg	450mg	マグネシウム	108mg	120mg	鉄	3.90mg	4.00mg	ビタミンA	302μgRE	300μgRAE	ビタミンB1	0.49mg	0.50mg	ビタミンB2	0.54mg	0.60mg	ビタミンC	35mg	30mg	食物繊維	5.9g	6.5g	食塩相当量	2.1g	2.5g未満
	5月平均値	文部科学省基準																																																				
エネルギー	826kcal	830kcal																																																				
タンパク質	14%	13~20%																																																				
脂質	26%	20~30%																																																				
カルシウム	373mg	450mg																																																				
マグネシウム	108mg	120mg																																																				
鉄	3.90mg	4.00mg																																																				
ビタミンA	302μgRE	300μgRAE																																																				
ビタミンB1	0.49mg	0.50mg																																																				
ビタミンB2	0.54mg	0.60mg																																																				
ビタミンC	35mg	30mg																																																				
食物繊維	5.9g	6.5g																																																				
食塩相当量	2.1g	2.5g未満																																																				
	26.1g	24.4g	835kcal																																																			

	5月平均値	文部科学省基準
エネルギー	826kcal	830kcal
タンパク質	14%	13~20%
脂質	26%	20~30%
カルシウム	373mg	450mg
マグネシウム	108mg	120mg
鉄	3.90mg	4.00mg
ビタミンA	302μgRE	300μgRAE
ビタミンB1	0.49mg	0.50mg
ビタミンB2	0.54mg	0.60mg
ビタミンC	35mg	30mg
食物繊維	5.9g	6.5g
食塩相当量	2.1g	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。