

2日  
(月)

ハムカツ

きのこマカロニ キャベツとほうれん草の炒め物  
高野豆腐の煮物3日  
(火)

いわしのサクサク揚げ

すき焼き チンゲン菜のごま和え  
大豆のきな粉がらめ4日  
(水)

コロッケ

まぜたらチャーハン 鶏のチリソース煮  
水菜のお浸し5日  
(木)

鶏のから揚げ

豚肉と大根の煮物 焼きかぼちゃ  
こんにゃくの煮物6日  
(金)

ポークチャップ

ツナポテト うまゴマきゅうり  
温州みかんゼリー9日  
(月)

ソースヒレカツ

和風サラダ 切干大根の煮物  
さつまいもの甘煮10日  
(火)

ジャージャー麺

厚揚げの中華煮 フライドポテト  
はくさいのソテー

2月11日(水)

12日  
(木)

バジルのチキンフライ

ウインナーと大豆のトマト煮  
鶏そぼろと小松菜のガーリック炒め 梨ゼリー13日  
(金)

子持ちししゃもフライ

米粉のガトーショコラ からし和え  
ひじきの炒め煮16日  
(月)

蓮根メンチカツ

野菜炒め 白あんだんご  
昆布の佃煮17日  
(火)

豚の焼肉

ちくわの磯辺揚げ 小松菜のお浸し  
白桃ゼリー18日  
(水)

菜飯

かき揚げ 餅いなりの煮物  
きゅうりとわかめの酢の物 金時豆の甘煮19日  
(木)

タンドリーチキン

海藻寒天サラダ バターキャラメルポテト  
とうもろこしふりかけ 青じそドレッシング20日  
(金)

韓国風肉じゃが

ミニ中華春巻 ナムル  
みかん缶

2月23日(月)

24日  
(火)

魚の天ぷらてりやきソース

鶏団子とはくさいの煮物  
チンゲン菜のゆかり和え レモンゼリー25日  
(水)

豚のねぎ塩だれ

茹でもやし チャプチェ  
切干大根の炒め物 マッシュかぼちゃ26日  
(木)

二色丼

れんこんの天ぷら 大根漬け  
さつまいもの煮物27日  
(金)

ピタパン

にしんのエスカベッシュ スパゲティナポリタン  
粉ふきいも ココア豆 ノンエッグマヨネーズごはん  
と牛乳(200ml)が  
つきます。  
給食のときは  
おはしを  
忘れずに!!

2月の給食申し込みは

マークシート  
1月15日(木)インターネット  
1月20日(火)

しめ切りです。

2月16日～27日分は、インターネットのみ2月5日(木)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 2月

吹田市教育委員会  
吹田市学校給食会

<b>2 (月) ハムカツ</b> きのこマカロニ キャベツとほうれん草の炒め物 高野豆腐の煮物	<b>3 (火) いわしのサクサク揚げ</b> すき焼き チンゲン菜のごま和え 大豆のきな粉がらめ 節分献立	<b>4 (水) コロッケ</b> まぜたらチャーハン <sup>New!!</sup> 鶏のチリソース煮 水菜のお浸し スプーンの日	<b>5 (木) 鶏のから揚げ</b> 豚肉と大根の煮物 焼きかぼちゃ こんにゃくの煮物	<b>6 (金) ポークチャップ</b> <sup>New!!</sup> ツナポテト うまゴマきゅうり 温州みかんゼリー
<b>9 (月) ソースヒレカツ</b> 和風サラダ <sup>New!!</sup> 切干大根の煮物 さつまいもの甘煮 受験生応援献立	<b>10 (火) ジャージャー麺</b> 厚揚げの中華煮 <sup>New!!</sup> フライドポテト はくさいのソテー	<b>給食のときは おはしを忘れずに!</b> 「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。	<b>12 (木) バジルのチキンフライ</b> ウィンナーと大豆のトマト煮 鶏そぼろと小松菜のガーリック炒め 梨ゼリー	<b>13 (金) 子持ちししゃもフライ</b> 米粉のガトーショコラ からし和え ひじきの炒め煮 バレンタイン献立
<b>16 (月) 蓮根メンチカツ</b> 野菜炒め 白あんだんご 昆布の佃煮	<b>17 (火) 豚の焼肉</b> ちくわの磯辺揚げ 小松菜のお浸し 白桃ゼリー	<b>18 (水) 菜飯</b> かき揚げ 餅いなりの煮物 きゅうりとわかめの酢の物 金時豆の甘煮	<b>19 (木) タンドリーチキン</b> 海藻寒天サラダ <sup>New!!</sup> パターキャラメルポテト とうもろこしふりかけ 青じそドレッシング	<b>20 (金) 韓国風肉じゃが</b> ミニ中華春巻 <sup>New!!</sup> ナムル みかん缶
<b>給食時間内に、ランチ ボックスを返却しましょう!</b> ランチボックスは毎日、回収後、 洗浄しています。給食時間内に 返却をお願いします。	<b>24 (火) 魚の天ぷらてりやきソース</b> 鶏団子とはくさいの煮物 <sup>New!!</sup> チンゲン菜のゆかり和え レモンゼリー	<b>25 (水) 豚のねぎ塩だれ</b> 茹でもやし チャプチェ 切干大根の炒め物 マッシュかぼちゃ	<b>26 (木) 二色丼</b> れんこんの天ぷら 大根漬け さつまいもの煮物 スプーンの日	<b>27 (金) ピタパン</b> にしんのエスカベッシュ <sup>New!!</sup> スパゲティナポリタン 粉ふきいも ココア豆 ノンエッグマヨネーズ パンの日

**2月の給食費は1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1月15日(木)締切りです。**

**インターネットの申込みは、**

**1回目(2~27日分)は1月20日(火)締切り、**

**2回目(16~27日分)は2月5日(木)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。**



**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。



**※こちらの2次元  
コードからも予約  
ができます。**

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

	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	くるみ	大豆	豚肉	鶏肉	りんご	ごま	その他
2月2日(月)			○			○	○	○			
2月3日(火)			○			○	○			○	
2月4日(水)			○			○	○	○		○	
2月5日(木)							○	○		○	
2月6日(金)							○			○	
2月9日(月)			○			○	○			○	
2月10日(火)			○			○	○	○		○	牛肉
2月12日(木)			○			○	○	○			
2月13日(金)			○			○	○				
2月16日(月)			○			○	○	○		○	
2月17日(火)							○			○	もも
2月18日(水)			○			○					
2月19日(木)		○	○			○		○		○	
2月20日(金)			○			○	○	○		○	
2月24日(火)			○			○		○			
2月25日(水)						○	○			○	
2月26日(木)			○			○		○			
2月27日(金)			○			○	○	○			

給食に異物を見つけたときや、落としたときは  
食べずにそのまま配膳室に返してください。  
新しいものと交換します。



## ～ アレルギーに関するお知らせ ～

＊【献立に含まれるアレルギー物質】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、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



### 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、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27日(金)まで

保健給食室 06-6155-8153

### 食券を取りに来ない人が増えています！

食券は1ヶ月分(25日頃～)と後半分(10日頃～)配膳室で配付しています。

食券はランチボックス回収時(給食の配膳終了後)に各自で受け取りに来てください。

給食の予約を生徒本人が知らず、食券や給食を取りに来ないケースが増えています。保護者の方は、給食の申し込みをされた後で、お子様に必ず食券を取りに行くようにお伝えください。

スムーズに給食の受け渡しを行えるよう、ご協力をお願いします。



※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。



【 毎日のエネルギーには、飲用牛乳の137kcalも含んでいます 】

2(月)	たんぱく質	脂質	エネルギー	3(火)	たんぱく質	脂質	エネルギー	4(水)	たんぱく質	脂質	エネルギー	5(木)	たんぱく質	脂質	エネルギー																																								
	27.0g	20.9g	757kcal		30.7g	27.8g	824kcal		29.8g	29.6g	829kcal		32.7g	22.5g	789kcal																																								
ごはん ハムカツ (冷)ｶﾞﾓﾞﾓﾂ、揚げ油 きのこマカロニ 豚肉、ﾌｵﾓ、玉ねぎ、小松菜、しめじ、人参、えのき ｺﾝﾅ、ｶｰﾌﾞ ｵｲﾎ、(濃)しょうゆ、白ｸﾐ、塩、ｼｮｯﾂ 唐辛子 キャベツとほうれん草の炒め物 ｷｬﾊﾞﾂ、ほうれん草、人参、油、(薄)しょうゆ、塩、ｼｮｯﾂ 高野豆腐の煮物 高野豆腐、(薄)しょうゆ、砂糖、みりん、削り節				342kcal 138kcal 100kcal 14kcal 26kcal	ごはん いわしのサクサク揚げ (冷)真いわしｶｷｶｷ揚げ、揚げ油 すき焼き 豚肉、焼き鮓、ｱﾈ、白ねぎ、人参、しらたき、油 (濃)しょうゆ、砂糖、みりん ﾅﾝｹﾞﾝ菜のごま和え ﾅﾝｹﾞﾝ菜、(濃)しょうゆ、ごま、砂糖 大豆のきな粉がらめ 煎り大豆、砂糖、きな粉				342kcal 184kcal 68kcal 27kcal 66kcal	ごはん ｺﾛｯｹ (冷)ｶﾞﾓﾞﾓﾂ、揚げ油 まぜたらチャーハン 豚肉、玉ねぎ、人参、ﾄﾂﾅ、青ねぎ、ごま油 (濃)しょうゆ、鶏ｶﾞｽｰﾌﾞ、砂糖、塩、ｼｮｯﾂ 鶏のチリソース煮 鶏肉、玉ねぎ、白ねぎ、ｼｮｯﾂ、ｺﾝﾅ、油、ｷｬﾌﾞﾂ 米粉、砂糖、料理酒、(濃)しょうゆ、塩、豆板醤 ｼｮｯﾂ、澱粉 水菜のお浸し 水菜、人参、(薄)しょうゆ、砂糖、みりん、削り節				342kcal 176kcal 85kcal 76kcal 13kcal	ごはん 鶏のから揚げ 鶏肉、ｺﾝﾅ、ｼｮｯﾂ、(濃)しょうゆ、料理酒、澱粉 揚げ油 豚肉と大根の煮物 豚肉、大根、人参、青ねぎ、ｼｮｯﾂ、(濃)しょうゆ 砂糖、削り節 焼きかぼちゃ かぼちゃ、ｶｰﾌﾞ ｵｲﾎ、塩 ｺﾝﾅにゃくの煮物 ｺﾝﾅにゃく、ごま油、(濃)しょうゆ、米粉、砂糖				342kcal 204kcal 51kcal 38kcal 17kcal																																				
6(金)	たんぱく質	脂質	エネルギー	9(月)	たんぱく質	脂質	エネルギー	10(火)	たんぱく質	脂質	エネルギー	12(木)	たんぱく質	脂質	エネルギー																																								
	30.1g	18.7g	760kcal		24.6g	19.6g	761kcal		28.7g	28.1g	885kcal		28.6g	23.4g	794kcal																																								
ごはん ポークチャップ 豚肉、玉ねぎ、油、ｷｬﾌﾞﾂ、ｸﾞﾗﾝｰｽｰｽ、砂糖、料理酒 塩、澱粉 ツナポテト ｶﾞ、じゃがいも、玉ねぎ、ﾊﾞﾂ、油、(濃)しょうゆ 塩、ｼｮｯﾂ うまゴマきゅうり きゅうり、(濃)しょうゆ、塩、ごま、ごま油 温州みかんゼリー				342kcal 168kcal 71kcal 16kcal 26kcal	ごはん ソースヒレカツ (冷)豚ｶｷ、揚げ油、ﾄﾂﾅｸﾞｰｽ、ｷｬﾌﾞ、砂糖 からし 和風サラダ ﾙ、刻み昆布、ｷｬﾊﾞﾂ、人参、(濃)しょうゆ、米粉 砂糖、ごま、ごま油、おかか 切干大根の煮物 きざみ揚げ、人参、切干大根、(薄)しょうゆ 料理酒、砂糖、削り節 さつまいもの甘煮 さつまいも、砂糖				342kcal 141kcal 59kcal 40kcal 42kcal	ごはん ジャージャー麺 中華麺、ｶｰﾌﾞ ｵｲﾎ、豚肉、牛肉、玉ねぎ、人参 青ねぎ、ｺﾝﾅ、ｼｮｯﾂ、ごま油、赤味噌、(濃)しょうゆ ｷｬﾌﾞﾂ、砂糖 厚揚げの中華煮 豚肉、(冷)に厚揚げ、玉ねぎ、ﾅﾝｹﾞﾝ菜、人参、ｺﾝﾅ ｼｮｯﾂ、油、(濃)しょうゆ、鶏ｶﾞｽｰﾌﾞ、ｸﾞﾗﾝｰｽｰｽ、塩、ｼｮｯﾂ、澱粉 フライドポテト じゃがいも、揚げ油、塩 はくさいのソテー ｱﾈ、人参、油、ｼｮｯﾂ、ｼｮｯﾂ				342kcal 213kcal 96kcal 87kcal 10kcal	ごはん ﾊﾞｼﾞﾙのﾅﾁﾝﾌﾗｲ (冷)ﾊﾞｼﾞﾙのｷｬﾌﾞ、揚げ油 ｳｲﾝｹﾞｰと大豆のﾄﾏﾄ煮 ｸｲﾝ、大豆、玉ねぎ、人参、油、ｷｬﾌﾞﾂ、ﾄﾂﾅ、ｼﾞｰﾙ ｸﾞﾗﾝｰｽ、塩、ｼｮｯﾂ、からし粉、ｸﾞﾗﾝｰｽ 鶏とほろと小松菜のｶｰﾘｯｸ炒め 鶏肉、小松菜、玉ねぎ、ｺﾝﾅ、油、(濃)しょうゆ 砂糖、澱粉 梨ゼリー				342kcal 134kcal 130kcal 31kcal 20kcal																																				
13(金)	たんぱく質	脂質	エネルギー	16(月)	たんぱく質	脂質	エネルギー	17(火)	たんぱく質	脂質	エネルギー	18(水)	たんぱく質	脂質	エネルギー																																								
	21.9g	24.0g	763kcal		27.6g	20.8g	801kcal		30.3g	20.1g	779kcal		20.4g	20.0g	832kcal																																								
ごはん 子供持ししゃもフライ (冷)子供持ししゃもﾌﾗｲ、揚げ油 米粉のガトーショコラ (冷)米粉のｶﾞﾓﾂ、【豆乳、砂糖、米粉、油 ｺﾌﾞﾊﾞ ｸﾞｰ、ｶﾅﾂ】 からし和え ｷｬﾊﾞﾂ、水菜、人参、油、(薄)しょうゆ、米粉、砂糖 からし粉 ひじきの炒め煮 豚肉、干ひじき、人参、油、(濃)しょうゆ、砂糖 料理酒、削り節				342kcal 137kcal 97kcal 28kcal 22kcal	ごはん 蓮根メンチカツ (冷)根菜入、揚げ油 野菜炒め 豚肉、(濃)しょうゆ、料理酒、ｷｬﾊﾞﾂ、人参 小大豆もやし、ﾋｰﾂ、干し椎茸、油、ｼｮｯﾂ、塩、ｼｮｯﾂ 白あんだんご (冷)だんご、白ｸﾞﾂ、ﾂ、砂糖、塩 昆布の佃煮 角切昆布、(濃)しょうゆ、みりん、砂糖、削り節 ごま				342kcal 168kcal 57kcal 75kcal 22kcal	ごはん 豚の焼肉 豚肉、ｺﾝﾅ、ｼｮｯﾂ、(濃)しょうゆ、料理酒、油 玉ねぎ、人参、塩、ｼｮｯﾂ、ごま油、砂糖、ごま、澱粉 ちくわの磯辺揚げ 焼き竹輪、澱粉、ｺｰﾝｽﾀｰ、油、あおさ ﾊﾞｰﾅﾝﾞ ｵｲﾎ、揚げ油 小松菜のお浸し 小松菜、えのき、人参、(薄)しょうゆ、みりん 削り節 白桃ゼリー				342kcal 170kcal 90kcal 14kcal 26kcal	菜飯(大盛不可) 米、菜飯の素、料理酒 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 餅いなりの煮物 餅いなり、大根、人参、(薄)しょうゆ、砂糖、みりん 削り節 きゅうりとわかめの酢の物 わかめ、きゅうり、米粉、砂糖、(薄)しょうゆ 削り節 金時豆の甘煮 金時豆、砂糖、塩				349kcal 161kcal 102kcal 12kcal 71kcal																																				
19(木)	たんぱく質	脂質	エネルギー	20(金)	たんぱく質	脂質	エネルギー	24(火)	たんぱく質	脂質	エネルギー	25(水)	たんぱく質	脂質	エネルギー																																								
	34.9g	31.3g	829kcal		22.9g	20.1g	755kcal		22.5g	22.2g	755kcal		30.3g	23.7g	773kcal																																								
ごはん タンダーチキン 鶏肉、ｺﾞｰﾙﾄﾞ、ｷｬﾌﾞ、ｶｰﾌﾞ、塩、ﾊﾞﾌﾞﾘｶ、ｼｮｯﾂ 海藻寒天サラダ ほうろく、ｺﾝﾅにゃく、寒天、ｷｬﾊﾞﾂ、人参 バターキャラメルポテト さつまいも、揚げ油、ﾊﾞﾀｰ、砂糖 とうもろこしふりかけ ｺｰ、ほうれん草、油、料理酒、みりん、砂糖 (濃)しょうゆ、塩、ごま 青じそドレッシング				342kcal 126kcal 14kcal 158kcal 41kcal 11kcal	ごはん 韓国風肉じゃが 豚肉、(濃)しょうゆ、じゃがいも、玉ねぎ、人参 ｺﾝﾅ、ｼｮｯﾂ、しらたき、油、赤味噌、砂糖、ｼｮｯﾂ、ｼｮｯﾂ 削り節、ごま油 ミニ中華春巻 (冷)ミニ中華春巻、揚げ油 ナムル 小大豆もやし、人参、しらたき、ｺﾝﾅ、(薄)しょうゆ 料理酒、(濃)しょうゆ、砂糖、ｼｮｯﾂ、ごま、ごま油 みかん缶				342kcal 127kcal 93kcal 34kcal 22kcal	ごはん 魚の天ぷらてりやきソース (冷)たら天ぷら、揚げ油、(濃)しょうゆ、砂糖 みりん、料理酒、澱粉 鶏団子とはくさいの煮物 (冷)鶏団子、ｱﾈ、人参、(濃)しょうゆ、砂糖、みりん 料理酒、塩、削り節、澱粉 ﾅﾝｹﾞﾝ菜のゆかり和え ﾅﾝｹﾞﾝ菜、油、ゆかり、塩 ﾚﾓﾝゼリー				342kcal 183kcal 54kcal 13kcal 26kcal	ごはん 豚のねぎ塩だれ 豚肉、ｺﾝﾅ、ｼｮｯﾂ、(濃)しょうゆ、料理酒、ｼｮｯﾂ 澱粉、揚げ油、白ねぎ、ごま油、塩 茹でもやし 小大豆もやし チャプチェ 豚肉、砂糖、(濃)しょうゆ、人参、にら、干し椎茸 ｺﾝﾅ、ｼｮｯﾂ、しらたき、油、みりん、塩、ｼｮｯﾂ、ごま ごま油 切干大根の炒め物 ほうれん草、人参、切干大根、油、(濃)しょうゆ 砂糖、米粉 マッシュｶｰﾎﾞﾁｬ かぼちゃ、砂糖、塩				342kcal 188kcal 6kcal 47kcal 23kcal 30kcal																																				
26(木)	たんぱく質	脂質	エネルギー	27(金)	たんぱく質	脂質	エネルギー	2月の栄養価																																															
	30.2g	17.9g	802kcal		28.2g	32.7g	770kcal																																																
ごはん 二色丼 鶏肉、大豆、ｼｮｯﾂ、油、(濃)しょうゆ、砂糖、料理酒 小松菜、人参、みりん れんごんの天ぷら 蓮根、小麦粉、澱粉、塩、揚げ油 大根揚げ 大根、米粉、砂糖、(薄)しょうゆ、(濃)しょうゆ さつまいもの煮物 さつまいも、(濃)しょうゆ、砂糖、削り節				342kcal 156kcal 112kcal 18kcal 37kcal	ピタパン(大盛不可) にしのエスカベッシュ (冷)にしの、小麦粉、澱粉、揚げ油、玉ねぎ 人参、油、砂糖、米粉、ﾄﾂﾅ、果汁、料理酒、塩、ｼｮｯﾂ ｽﾊﾞｹﾂﾅﾎﾘﾀﾝ ｸｲﾝ、ﾊﾞﾌﾞﾘｶ、玉ねぎ、人参、ﾋｰﾂ、ｺﾝﾅ、油 ｷｬﾌﾞ、ﾄﾂﾅ、(濃)しょうゆ、ｼｮｯﾂ、ｼｮｯﾂ 粉ふきいも ココア豆 煎り大豆、砂糖、ｼｮｯ ﾅﾝｹﾞﾝﾏﾖﾅｰｽ				214kcal 166kcal 94kcal 30kcal 66kcal 63kcal	<table><tr><td></td><td>2月平均値</td><td>文科科学省基準</td></tr><tr><td>エネルギー</td><td>793kcal</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>27%</td><td>20～30%</td></tr><tr><td>カルシウム</td><td>363mg</td><td>450mg</td></tr><tr><td>マグネシウム</td><td>95mg</td><td>120mg</td></tr><tr><td>鉄</td><td>3.96mg</td><td>4.00mg</td></tr><tr><td>ビタミンA</td><td>278μgRE</td><td>300μgRAE</td></tr><tr><td>ビタミンB1</td><td>0.48mg</td><td>0.50mg</td></tr><tr><td>ビタミンB2</td><td>0.52mg</td><td>0.60mg</td></tr><tr><td>ビタミンC</td><td>32mg</td><td>30mg</td></tr><tr><td>食物繊維</td><td>6.0g</td><td>6.5g</td></tr><tr><td>食塩相当量</td><td>1.99g</td><td>2.5g未満</td></tr></table>								2月平均値	文科科学省基準	エネルギー	793kcal	830kcal	タンパク質	14%	13～20%	脂質	27%	20～30%	カルシウム	363mg	450mg	マグネシウム	95mg	120mg	鉄	3.96mg	4.00mg	ビタミンA	278μgRE	300μgRAE	ビタミンB1	0.48mg	0.50mg	ビタミンB2	0.52mg	0.60mg	ビタミンC	32mg	30mg	食物繊維	6.0g	6.5g	食塩相当量	1.99g	2.5g未満
	2月平均値	文科科学省基準																																																					
エネルギー	793kcal	830kcal																																																					
タンパク質	14%	13～20%																																																					
脂質	27%	20～30%																																																					
カルシウム	363mg	450mg																																																					
マグネシウム	95mg	120mg																																																					
鉄	3.96mg	4.00mg																																																					
ビタミンA	278μgRE	300μgRAE																																																					
ビタミンB1	0.48mg	0.50mg																																																					
ビタミンB2	0.52mg	0.60mg																																																					
ビタミンC	32mg	30mg																																																					
食物繊維	6.0g	6.5g																																																					
食塩相当量	1.99g	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。 																																																							

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 (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 →		