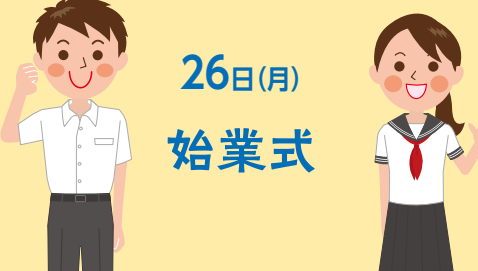


26日(月) 始業式



27日(火) ハヤシライス



わかめサラダ
フライドポテト
甘夏みかん(缶詰)
イタリアンドレッシング

スプーンの日

28日(水) ピラフ



いかメンチカツ
豚肉と野菜のソース炒め
きゅうりの土佐煮
大豆のきな粉がらめ

スプーンの日

29日(木) 韓国風寄せ揚げ



鶏肉と大根の照り煮
さつまいもの黒糖煮
手作り
ひじきふりかけ

30日(金) スパイシーチキン



NEW
リョネーズポテト
キャベツのごま和え
ミックスゼリー

9月 2日(月) あじフライ



肉団子の甘辛
はくさいの
ポン酢和え
豆乳杏仁豆腐

3日(火) ハムカツ



キャベツソテー
和風スパゲティ
かぼちゃの甘煮
きゅうりのピクルス

4日(水) 豚肉のスタミナ炒め



ちくわの磯辺揚げ
しろなのゆかり和え
かみかみ豆

5日(木) 鶏の香草パン粉焼き



ウイナーポトフ
もやしのナムル
シャインマスカットゼリー

6日(金) 豚肉のノルウェー風



餅いなりのおろしがけ
小松菜と人参のソテー
マッシュポテト

9日(月) みそカツ



こんにゃくの炒め物
春菊とはくさいのサラダ
ひじきの煮物
わらび餅
柑橘ドレッシング

重陽の節句

10日(火) 天井(えび・かき揚げ)



豚肉と大根の煮物
キャベツのからし和え
みかん(缶詰)
天つゆ

11日(水) カオマンガイ



野菜春巻
じゃがいもの
カレーソテー
ナタデココ

NEW
スプーンの日

12日(木) 米粉の白身魚フライ



マカロニの
ペペロンチーノ
わかめのくたくた煮
レモンゼリー

13日(金) すき焼き



きびなごの
カリカリフライ
さつまいもの煮物
ココア豆

16日(月) 敬老の日



17日(火) デミグラスハンバーグ



野菜炒め
お月見だんご
揚げたこ焼き

NEW
お月見献立

18日(水) チキン南蛮



チャプチェ
大学かぼちゃ
オクラのだし浸し

NEW

19日(木) ポークカレーライス



茎わかめカツ
はりはり漬け
ミックスゼリー

スプーンの日

20日(金) コッペパン



トマトクリームスパゲティ
コールスローサラダ
バターキャラメルポテト
ピリカラこんにゃく
いちごジャム

パンの日

23日(月) 振替休日



24日(火) さんまのかば焼き風



豚肉と
はくさいの煮物
肉団子の甘酢煮
黄桃(缶詰)

25日(水) クファージュシー



家常豆腐
揚げ焼売
はくさいのおおか
ピリカラきゅうり

26日(木) 二色丼



さつまいもの天ぷら
大根漬け
金時豆の甘煮

スプーンの日

27日(金) 豚キムチ



チヂミ
切干大根の煮物
白桃ゼリー

30日(月) かつおメンチカツ



キャベツのガーリックソテー
ミートマカロニ
ジェノバポテト
甘夏みかん(缶詰)
のり佃煮

NEW

8・9月の給食申し込みは

マークシート 7月18日(木)

インターネット 8月分 9月分
8月5日(月) 8月20日(火)

しめ切りです。

9月17～30日分は、インターネットのみ 9月5日(木)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!!



吹田市中学校給食 献立表



令和 6年 8・9月

吹田市教育委員会
吹田市学校給食会

※ご注意ください!!

献立表は全校共通で配布しています。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。

9/2(月) あじフライ 肉団子の甘辛 はくさいのポン酢和え 豆乳杏仁豆腐	8/27(火) ハヤシライス わかめサラダ フライドポテト 甘夏みかん(缶詰) イタリアンドレッシング スプーンの日	8/28(水) ピラフ いかメンチカツ 豚肉と野菜のソース炒め きゅうりの土佐煮 大豆のきな粉がらめ スプーンの日	8/29(木) 韓国風寄せ揚げ 鶏肉と大根の照り煮 さつまいもの黒糖煮 手作りひじきふりかけ	8/30(金) スパイシーチキン リョネーズポテト キャベツのごま和え New!! ミックスゼリー
9(月) みそカツ こんにゃくの炒め物 春菊とはくさいのサラダ ひじきの煮物 わらび餅 柑橘ドレッシング 重陽の節句	3(火) ハムカツ キャベツソテー 和風スパゲティ かぼちゃの甘煮 きゅうりのピクルス	4(水) 豚肉のスタミナ炒め ちくわの磯辺揚げ しろなのゆかり和え かみかみ豆	5(木) 鶏の香草パン粉焼き ウインナーポトフ もやしのナムル シャインマスカットゼリー	6(金) 豚肉のノルウェー風 餅いなりのおろしがけ 小松菜と人参のソテー マッシュポテト
9(月) みそカツ こんにゃくの炒め物 春菊とはくさいのサラダ ひじきの煮物 わらび餅 柑橘ドレッシング 重陽の節句	10(火) 天丼(えび・かき揚げ) 豚肉と大根の煮物 キャベツのからし和え みかん(缶詰) 天つゆ	11(水) カオマンガイ 野菜春巻 じゃがいものカレーソテー New!! ナタデココ スプーンの日	12(木) 米粉の白身魚フライ マカロニのペペロンチーノ わかめのくたくた煮 レモンゼリー	13(金) すき焼き きびなごのカリカリフライ さつまいもの煮物 ココア豆
牛乳は給食時間 中に飲みましょう! 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。	17(火) デミグラスハンバーグ 野菜炒め お月見だんご 揚げたこ焼き New!! お月見献立	18(水) チキン南蛮 チャプチェ 大学かぼちゃ オクラのだし浸し New!!	19(木) ポークカレーライス 茎わかめカツ はりはり漬け ミックスゼリー スプーンの日	20(金) コッペパン トマトクリームスパゲティ コールスローサラダ バターキャラメルポテト ピリカラこんにゃく いちごジャム パンの日
30(月) かつおメンチカツ キャベツのガーリックソテー ミートマカロニ ジェノバポテト New!! 甘夏みかん(缶詰) のり佃煮	24(火) さんまのかば焼き風 豚肉とはくさいの煮物 肉団子の甘酢煮 黄桃(缶詰)	25(水) クファージュシー 家常豆腐 揚げ焼売 はくさいのおかか ピリカラきゅうり	26(木) 二色丼 さつまいもの天ぷら 大根漬け 金時豆の甘煮 スプーンの日	27(金) 豚キムチ チヂミ 切干大根の煮物 白桃ゼリー

給食費は、8月分が8月1日(木)まで、9月分が8月15日(木)までに、
納付してください。
ご予約の方法により締切日が異なります。マークシートの場合は、
8・9月分ともに7月18日(木)締切りです。※用紙は2枚配付します。
インターネットの場合は、8月分が8月5日(月)、9月分が8月20日(火)、
9月追加予約分(17~30日分)は、9月5日(木)が締切りです。



※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	大豆	豚肉	鶏肉	りんご	ごま	その他
8月27日			○			○	○			
8月28日			○		○	○	○			いか
8月29日			○				○		○	
8月30日						○	○	○	○	
9月2日			○		○	○	○			
9月3日			○		○	○	○		○	いか
9月4日					○	○	○		○	
9月5日			○		○	○	○		○	
9月6日					○	○	○			
9月9日			○		○	○			○	
9月10日			○	○	○	○				
9月11日			○		○	○	○		○	
9月12日			○			○	○		○	
9月13日					○	○				
9月17日			○		○	○	○			
9月18日						○	○		○	
9月19日			○		○	○	○	○		
9月20日		○	○			○	○		○	
9月24日					○	○	○			もも
9月25日			○		○	○	○		○	
9月26日			○		○		○			
9月27日			○		○	○				もも
9月30日			○		○	○	○			

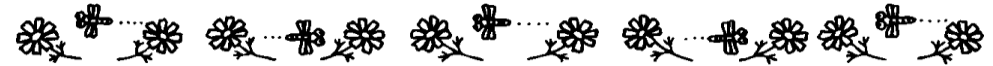
お知らせ



印刷した献立表の全員配布は、
令和6年8・9月分で終了します。



令和6年10月分からの献立表の取扱いについては、
別紙「学校給食献立表のペーパーレス化について」を
ご覧ください。



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。

※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。

8/27(火)	たんぱく質	脂質	エネルギー	8/28(水)	たんぱく質	脂質	エネルギー	8/29(木)	たんぱく質	脂質	エネルギー	8/30(金)	たんぱく質	脂質	エネルギー
	25.8g	21.7g	785kcal		31.6g	23.0g	789kcal		27.8g	23.8g	879kcal		34.1g	22.0g	815kcal
ごはん ひやしライス 豚肉、鶏卵、玉ねぎ、人参、ごぼう、マッシュルーム、油 小麦粉、チヤップ、トカゲソース、カスターソース、(濃)しょうゆ 塩、コショウ わかめサラダ わかめ、キャベツ、人参 フライドポテト じゃがいも、揚げ油、塩 甘夏みかん、(缶詰) イタリアンドレッシング			342kcal 159kcal	ピラフ (大盛不可) 米、パプリカ、玉ねぎ、油、人参、(冷)鶏がらスープ (薄)しょうゆ、塩、コショウ いかメンチカツ (冷)わかめ、揚げ油 豚肉と野菜のソース炒め 豚肉、小松菜、人参、小大豆もやし、キャベツ、油、塩 コショウ、トカゲソース、カスターソース、チヤップ、 きゅうりのすし缶 きゅうり、コショウ、油、(薄)しょうゆ、おなか 大豆のきな粉がめ 煎り大豆、砂糖、きな粉			368kcal 147kcal 60kcal 60kcal 11kcal 66kcal	ごはん 韓国風寄せ揚げ サ、カバ、チルド、じゃがいも、のり菜は、玉ねぎ にら、小麦粉、煮粉、揚げ油 鶏肉と大根の照り煮 鶏肉、大根、人参、青ねぎ、コショウ、油、(濃)しょうゆ みりん、削り節 さつまいもの里麴煮 さつまいも、黒砂糖、米酢、(濃)しょうゆ 手作りひじきふりかけ 干ひじき、(濃)しょうゆ、砂糖、みりん、ゆかり 削り節、ごま			342kcal 214kcal 71kcal 94kcal 21kcal	ごはん スパイスチキン 鶏肉、料理酒、煮粉、揚げ油、加、粉、塩、カバ、コショウ リヨネーズポテト パプリカ、じゃがいも、玉ねぎ、パプリカ、削り節、塩、コショウ キャベツのごま和え キャベツ、人参、(濃)しょうゆ、ごま、砂糖 ミックスゼリー (冷)彩り三色ゼリー			342kcal 204kcal 65kcal 40kcal 27kcal
9/2(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
	29.1g	21.0g	771kcal		29.0g	20.6g	838kcal		37.3g	23.1g	810kcal		41.7g	30.2g	806kcal
ごはん あじフライ (冷)アジ、揚げ油 肉団子の甘煮 (冷)肉団子、玉ねぎ、人参、しめじ、油、(濃)しょうゆ 砂糖、煮粉 はくさいのボン酢和え のり菜、ほうれん草、油、(薄)しょうゆ、米酢、砂糖 みりん、だし昆布 豆乳杏仁豆腐 (冷)豆乳杏仁ゼリー			342kcal 158kcal 94kcal 17kcal 23kcal	ごはん ハムカツ (冷)ハム、揚げ油 キャベツソテー キャベツ、油、塩、(薄)しょうゆ、コショウ 和風スバゲツ (冷)いか、豚肉、パプリカ、玉ねぎ、小松菜、人参、油、 (濃)しょうゆ、みりん、塩、コショウ、おなか、きざみのり かぼちゃの甘煮 かぼちゃ、砂糖 きゅうりのピクルス きゅうり、人参、米酢、(薄)しょうゆ、砂糖、塩、ごま			342kcal 138kcal 9kcal 136kcal 58kcal 18kcal	ごはん 豚肉のスタミナ炒め 豚肉、鶏卵、パプリカ、(濃)しょうゆ、料理酒、玉ねぎ、にら 小大豆もやし、コショウ、コショウ、油、ごま油、砂糖、塩 コショウ、ごま、煮粉 ちくわの磯辺揚げ 焼き竹輪、煮粉、コショウ、油、おなか、パプリカ、コショウ、 揚げ油 しろなゆかり和え しろな、油、ゆかり、塩 かみか豆 大豆、砂糖、(濃)しょうゆ			342kcal 181kcal 90kcal 10kcal 50kcal	ごはん 鶏の香草パン粉焼き 鶏肉、砂糖、塩、コショウ、パプリカ、粉、カバ、コショウ、 削り節 ウインナーポトフ アツタ、じゃがいも、キャベツ、人参、玉ねぎ、パプリカ (冷)鶏がらスープ、(薄)しょうゆ、料理酒、塩、コショウ ちくわのナムル 小大豆もやし、チヤップ、コショウ、(薄)しょうゆ、砂糖 コショウ、ごま、ごま油 シャインマスカットゼリー			342kcal 197kcal 80kcal 20kcal 30kcal
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	11(水)	たんぱく質	脂質	エネルギー
	35.6g	26.0g	886kcal		23.4g	26.7g	819kcal		28.9g	21.4g	827kcal		43.1g	30.3g	782kcal
ごはん 豚肉のノルウェー風 豚肉、煮粉、揚げ油、チヤップ、カスターソース、砂糖 煮粉、煮粉 餅いなり、大根、青ねぎ、みりん、料理酒 (濃)しょうゆ、塩、削り節、煮粉 小松菜と人参のソテー 小松菜、人参、油、塩、コショウ マッシュポテト じゃがいも、コショウ、コショウ			342kcal 281kcal 96kcal 14kcal 16kcal	ごはん みそカツ (冷)豚肉、揚げ油、赤だし味噌、砂糖、料理酒 みりん、ごま こんにゃくの炒め物 こんにゃく、ごま油、(濃)しょうゆ、米酢、砂糖 煮粉とはくさいのサラダ のり菜、春巻 ひじきの煮物 きざみ揚げ、干ひじき、人参、油、(濃)しょうゆ 料理酒、砂糖、削り節 わらび餅 (冷)わらび餅(きな粉) 柑橘ドレッシング			342kcal 204kcal 11kcal 12kcal 35kcal 57kcal 21kcal	ごはん えびの天ぷら (冷)えび、小麦粉、煮粉、塩、揚げ油 ちくわとさつまいものかき揚げ 焼き竹輪、さつまいも、玉ねぎ、人参、みつば 小麦粉、煮粉、塩、揚げ油 豚肉と大根の煮物 豚肉、大根、人参、白ねぎ、コショウ、(濃)しょうゆ 砂糖、みりん、削り節 キャベツのからし和え キャベツ、小松菜、人参、油、(薄)しょうゆ、米酢、砂糖 からし みかん、(缶詰) 天つゆ			342kcal 77kcal 166kcal 51kcal 27kcal 22kcal 5kcal	カオマンガイのごはん、(大盛不可) 米、コショウ、コショウ、(冷)鶏がらスープ、塩 カオマンガイ 鶏肉、砂糖、塩、コショウ、白ねぎ、コショウ、ごま油 赤味噌、米酢、(濃)しょうゆ、チヤップ、料理酒 チヤップ 野菜春巻 (冷)野菜春巻、揚げ油 じゃがいものカレーソテー じゃがいも、玉ねぎ、人参、油、加、粉、塩、コショウ ナタデココ			333kcal 163kcal 22kcal 88kcal 39kcal 22kcal
12(木)	たんぱく質	脂質	エネルギー	13(金)	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
	25.5g	20.3g	763kcal		33.3g	20.1g	813kcal		30.3g	22.6g	900kcal		41.1g	31.0g	894kcal
ごはん ホウカレ 米粉の白身魚フライ (冷)米粉粉、揚げ油 マカロニのペペロンチーノ パプリカ、マッシュ、キャベツ、小松菜、玉ねぎ、コショウ、削り節 わかめのかくたん煮 鶏肉、わかめ、(薄)しょうゆ、みりん、料理酒 削り節、ごま レモンゼリー			342kcal 144kcal 82kcal 26kcal 32kcal	ごはん すき焼き 豚肉、焼き豆腐、のり菜、白ねぎ、人参、春巻 しらたき、油、(濃)しょうゆ、砂糖、みりん、塩 きざみのかき揚げ (冷)きざみのかき揚げ、揚げ油 さつまいもの煮物 さつまいも、(濃)しょうゆ、砂糖、削り節 ココア 煎り大豆、砂糖、コショウ			342kcal 126kcal 69kcal 73kcal 66kcal	ごはん デミグラスハンバーグ (冷)ハム、パプリカ、玉ねぎ、人参、マッシュルーム、油 チヤップ、(冷)マッシュ、赤い、トカゲソース カスターソース、(濃)しょうゆ、コショウ、煮粉 野菜炒め 豚肉、(濃)しょうゆ、料理酒、キャベツ、人参 小大豆もやし、ほうれん草、干し椎茸、油、コショウ 塩、コショウ お豆だんご (冷)だんご、小豆、砂糖、塩 揚げだんご (冷)米粉だんご、揚げ油、トカゲソース、チヤップ 砂糖、おなか、からし			342kcal 184kcal 59kcal 127kcal 51kcal	ごはん チキン南蛮 鶏肉、コショウ、コショウ、料理酒、砂糖、コショウ、煮粉 揚げ油、白ねぎ、ごま油、米酢、(濃)しょうゆ 豆板醤 チャプチェ 豚肉、砂糖、(濃)しょうゆ、人参、にら、干し椎茸 コショウ、コショウ、しらたき、油、みりん、塩、コショウ、ごま ごま油 大塚かぼちゃ かぼちゃ、黒砂糖、砂糖、(濃)しょうゆ、ごま、煮粉 オクラのだし浸し アツタ、みりん、(薄)しょうゆ、削り節			342kcal 285kcal 52kcal 65kcal 13kcal
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
	28.2g	22.2g	866kcal		28.6g	28.1g	899kcal		32.1g	27.7g	832kcal		33.8g	25.8g	784kcal
ごはん ホウカレ 豚肉、鶏卵、じゃがいも、玉ねぎ、人参、コショウ コショウ、油、小麦粉、(冷)わかめ、チヤップ、 カスターソース、コショウ、加、粉、塩、パプリカ、 (薄)しょうゆ、コショウ、塩、唐辛子、コショウ わかめのかくたん煮 鶏肉、わかめ、(薄)しょうゆ、みりん、料理酒 削り節、ごま レモンゼリー			342kcal 201kcal 82kcal 26kcal 32kcal	コッペパン (大盛不可) トマトクリームスバゲツ 豚肉、パプリカ、玉ねぎ、トマト、お、料理酒、人参、しめじ コショウ、コショウ、(濃)しょうゆ、コショウ、塩、コショウ、牛乳 コールローサラダ ハ、キャベツ、人参、きゅうり、削り節、 バターキャラメルポテト さつまいも、揚げ油、パ、砂糖 ピリカコこんにゃく こんにゃく、ごま油、(濃)しょうゆ、米酢、砂糖 唐辛子、ごま いちごジャム			341kcal 145kcal 40kcal 180kcal 17kcal 39kcal	ごはん さんまのかば焼き (冷)開きさんま煮粉付、揚げ油、砂糖、(濃)しょうゆ みりん、煮粉 豚肉とはくさいの煮物 豚肉、のり菜、人参、白ねぎ、(濃)しょうゆ、砂糖 削り節 肉団子の甘煮 (冷)肉団子、玉ねぎ、人参、油、チヤップ、(濃)しょうゆ 砂糖、米酢、煮粉 蜜柑、(缶詰)			342kcal 167kcal 80kcal 88kcal 18kcal	クファージュシー (大盛不可) 米、豚肉、干ひじき、干し椎茸、油、人参 (冷)鶏がらスープ、(濃)しょうゆ、料理酒、塩、削り節 春巻 (シャーツァン)、豆腐 豚肉、生厚揚げ、玉ねぎ、人参、小松菜、コショウ 油、(濃)しょうゆ、赤だし味噌、砂糖、チヤップ、 豆板醤、煮粉、ごま油 揚げ焼売 (冷)ホ、焼売、揚げ油 はくさいのおなか のり菜、油、(薄)しょうゆ、(濃)しょうゆ、塩、おなか ピリカラきゅうり きゅうり、油、(濃)しょうゆ、砂糖、豆板醤、ごま油			360kcal 169kcal 95kcal 13kcal 10kcal
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	30(月)	たんぱく質	脂質	エネルギー	 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。 給食費は余裕をもって 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。 			
	33.0g	20.2g	874kcal		28.8g	20.6g	820kcal		25.6g	22.0g	818kcal				
ごはん 三色丼 鶏肉、大豆、コショウ、油、(濃)しょうゆ、砂糖、料理酒 チヤップ、人参、みりん さつまいもの天ぷら 大根漬 大根、米酢、砂糖、(薄)しょうゆ、(濃)しょうゆ 金時豆の甘煮 金時豆、砂糖、塩			342kcal 170kcal 136kcal 18kcal 71kcal	ごはん 豚キムチ 豚肉、料理酒、(濃)しょうゆ、のり菜、のり菜は、人参 小松菜、油、豆板醤 手ネミ 玉ねぎ、にら、人参、小麦粉、煮粉、塩、揚げ油、 (濃)しょうゆ、料理酒、砂糖、削り節 切干大根の煮物 きざみ揚げ、切干大根、人参、(薄)しょうゆ 料理酒、砂糖、削り節 白滝ゼリー			342kcal 123kcal 148kcal 39kcal 31kcal	ごはん かつおメンチカツ (冷)かつお、揚げ油 キャベツのガーリックソテー キャベツ、コショウ、油、(薄)しょうゆ、塩、コショウ ミートマカロニ 豚肉、コショウ、玉ねぎ、人参、油、チヤップ、 カスターソース、塩、コショウ、コショウ シェ、ハポテト じゃがいも、油、パプリカ、コショウ、塩、コショウ 甘夏みかん、(缶詰) のり焼売			342kcal 140kcal 11kcal 109kcal 41kcal 28kcal 10kcal				