



1日(火) 豚 丼

ホキのピリッとジャン
じゃがいものしょうゆ煮 小松菜のごま和え

2日(水) 豚肉のバーベキューソース

ポトフ ひじきの煮物
フルーツミックス

3日(木) いわしのかば焼き風

れんこんの素揚げ 豚肉とはくさいの煮物
ツナそぼろ 大豆のきな粉がらめ

節分献立

4日(金) 回鍋肉

揚げ焼売 水菜とえのきの煮浸し
レモンゼリー



7日(月) コロッケ

小松菜のオイスターソース炒め
きびなごのかりかりフライ
さんぴらごぼう うずら卵のしょうゆ煮

8日(火) ナン・キーマカレー

マカロニのパペロンチーノ
黒みつだんご キャベツのサワーソテー

パンの日
スプーンの日

9日(水) かやくご飯

かぼちゃのかき揚げ 肉じゃが
ほうれん草のお浸し みかん(缶詰)

10日(木) チキン南蛮

キャベツと人参のソテー 厚揚げチャンプルー
しろなともやしのごま和え キャラメルポテト

14日(月) 白身魚の豆乳ソース

米粉のガトーショコラ
粉ふきいも ひじきソテー

バレンタイン献立

15日(火) スタミナ丼

ちくわの磯辺揚げ
小松菜の煮浸し たらこ人参

スプーンの日

16日(水) チャーハン

揚げ餃子 チンゲン菜のソテー
ツナビーフン フルーツ杏仁 かぼちゃの甘煮

スプーンの日

17日(木) 煮込みミートボール

かつおの甘辛 茎わかめのサラダ
ブロッコリーのカレーソテー
とうもろこしふりかけ イタリアンドレッシング

18日(金) 鶏のから揚げ

ほうれん草のナムル
里芋のそぼろあん りんご(缶詰)

21日(月) ソースヒレカツ

キャベツのガーリックソテー
パジルぎのこスパゲッティ
ツナと水菜のさっと煮 甘辛ごぼう

22日(火) 焼肉風

さつまいもの天ぷら
わかめのくたくた煮 大根キムチ



24日(木) アジフライ

ピリカラこんにやく チキンのグラタン風
焼豚とキャベツのからし和え 甘夏みかん(缶詰)

25日(金) レッドホットチキン

チンゲン菜とコーンのソテー 豚肉と大根の煮物
高野豆腐のフライ プチゼリー(ぶどう)

28日(月) かつおカツ

茹でブロッコリー すき焼き風煮
フライドポテト(インカのみめざめ) 黄桃(缶詰) ソース

2月の給食申し込みは

マークシート 1月17日(月)

インターネット 1月20日(木)

しめ切りです。

2月16~28日分は2月5日(土)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4年 2月

吹田市教育委員会
吹田市学校給食会

<p>16~28日の給食はインターネットのみ 2月5日(土)まで追加予約ができます!</p>	<p>1 (火) 豚丼</p> <p>ホキのピリッとジャン じゃがいものしょうゆ煮 小松菜のごま和え</p>	<p>2 (水) 豚肉のバーベキューソース</p> <p>ポトフ ひじきの煮物 フルーツミックス</p>	<p>3 (木) いわしのかば焼き風</p> <p>れんこんの素揚げ 豚肉とはくさいの煮物 ツナそぼろ 大豆のきな粉がらめ</p> <p>節分</p>	<p>4 (金) 回鍋肉</p> <p>揚げ焼売 水菜とえのきの煮浸し レモンゼリー</p>
	<p>7 (月) コロッケ</p> <p>小松菜のオイスターソース炒め きびなごのカリカリフライ NEW!! きんぴらごぼう うすら卵のしょうゆ煮</p>	<p>8 (火) ナン・キーマカレー</p> <p>マカロニのペペロンチーノ 黒みつだんご キャベツのサワーソテー NEW!!</p> <p>パンの日 スプーンの日</p>	<p>9 (水) かやくご飯</p> <p>かぼちゃのかき揚げ 肉じゃが ほうれん草のお浸し みかん (缶詰)</p>	<p>10 (木) チキン南蛮</p> <p>キャベツと人参のソテー 厚揚げチャンプルー しろなともやしのごま和え キャラメルポテト</p>
<p>14 (月) 白身魚の豆乳ソース</p> <p>米粉のガトーショコラ 粉ふきいも ひじきソテー</p> <p>バレンタイン献立</p>	<p>15 (火) スタミナ丼</p> <p>ちくわの磯辺揚げ 小松菜の煮浸し たらこ人参</p> <p>スプーンの日</p>	<p>16 (水) チャーハン</p> <p>揚げ餃子 チンゲン菜のソテー ツナビーフン フルーツ杏仁 かぼちゃの甘煮</p> <p>スプーンの日</p>	<p>17 (木) 煮込みミートボール</p> <p>かつおの甘辛 茎わかめのサラダ ブロッコリーのカレーソテー とうもろこしふりかけ NEW!! イタリアンドレッシング</p>	<p>18 (金) 鶏のから揚げ</p> <p>ほうれん草のナムル 里芋のそぼろあん りんご (缶詰)</p>
<p>21 (月) ソースヒレカツ</p> <p>キャベツのガーリックソテー バジルきのこスパゲッティ ツナと水菜のさっと煮 甘辛ごぼう</p>	<p>22 (火) 焼肉風</p> <p>さつまいもの天ぷら わかめのくたくた煮 大根キムチ</p>	<p>食券は各自で配膳室に取りに行きましょう!</p>	<p>24 (木) アジフライ</p> <p>ピリカラこんにゃく チキンのグラタン風 焼豚とキャベツのからし和え NEW!! 甘夏みかん (缶詰)</p>	<p>25 (金) レッドホットチキン</p> <p>チンゲン菜とコーンのソテー 豚肉と大根の煮物 高野豆腐のフライ ブチゼリー (ぶどう)</p>
<p>28 (月) かつおカツ NEW!!</p> <p>茹でブロッコリー すき焼き風煮 フライドポテト (インカのめざめ) 黄桃 (缶詰) ソース</p>	<p>定期テスト・短縮授業等により、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。行事予定等でご確認ください。</p>		<p>2月の給食費は1月15日(土)までに納付してください。 マークシートの申込みは1月17日(月)締切いです。 インターネットの申込みは、 1回目(1~28日分)は1月初旬~1月20日(木)、 2回目(16~28日分)は2月5日(土)まで追加予約できます。</p> <p>※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>	



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>



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、令和4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28日(月)まで）



保健給食室：06-6155-8153

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			○		○	○	○	○	○		もも
2月3日			○		○		○	○		○	
2月4日			○		○		○	○			
2月7日	○		○		○		○				
2月8日			○		○	○	○		○		
2月9日			○				○	○			牛肉 やまいも
2月10日		○	○		○	○	○			○	
2月14日			○		○	○	○				
2月15日			○		○		○	○		○	
2月16日	○		○		○	○	○	○		○	もも
2月17日			○		○	○	○		○		
2月18日			○		○	○	○	○	○	○	
2月21日		○	○		○		○	○	○	○	
2月22日			○			○	○	○	○	○	牛肉 やまいも
2月24日		○	○		○	○	○			○	
2月25日			○		○	○	○	○			
2月28日			○				○				牛肉 もも

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、長期に欠席する場合は保健給食室まで電話でご連絡ください。（返金は残金に繰越されます）

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、**保健給食室にて対応しますので、個別の連絡は必要ありません。**

※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4年 2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(火)	たんぱく質	脂質	エネルギー	2(水)	たんぱく質	脂質	エネルギー	3(木)	たんぱく質	脂質	エネルギー	4(金)	たんぱく質	脂質	エネルギー																							
	33.3g	24.0g	823kcal		39.5g	20.4g	832kcal		37.2g	31.6g	902kcal		30.7g	26.4g	845kcal																							
ごはん 豚丼 豚肉、玉ねぎ、しらたき、人参、(濃)しょうゆ、料理酒、砂糖、みりん ホキのピリッとジャン (冷)材、澱粉、揚げ油、玉ねぎ、人参、青ねぎ、しょうゆ、コンク、油、(濃)しょうゆ、砂糖、米酢、しょうゆ じゃがいものしょうゆ煮 じゃがいも、みりん、(濃)しょうゆ、砂糖、削り節 小松菜のごま和え 小松菜、(濃)しょうゆ、ごま、砂糖	342kcal 160kcal 116kcal 50kcal 18kcal	ごはん 豚肉のバーベキューソース 豚肉、澱粉、小麦粉、揚げ油、玉ねぎ、コンク、油、リゾペースト、ケチャップ、赤ワイン、(濃)しょうゆ、ウスターソース、砂糖、塩 ポトフ ウイパー、鶏肉、大根、キャベツ、人参、玉ねぎ、しょうゆ、しめじ、パプリカ、鶏がらスープ、(薄)しょうゆ、料理酒、塩、しょうゆ ひじきの煮物 きざみ揚げ、干ひじき、人参、イグソ豆、油、(濃)しょうゆ、料理酒、砂糖、削り節 フルーツミックス みかん(缶)、黄桃(缶)	342kcal 229kcal 72kcal 72kcal 34kcal 18kcal	ごはん いわしのかば焼き風 (冷)澱粉付いわし開き、揚げ油、砂糖、(濃)しょうゆ、みりん、澱粉 れんこんの素揚げ しょうゆ、揚げ油 豚肉とはくさいの煮物 豚肉、焼き竹輪、ゆず、人参、青ねぎ、料理酒、(薄)しょうゆ、砂糖、塩、削り節、澱粉 ツナそばろ ツナ、小松菜、人参、料理酒、(濃)しょうゆ、砂糖、みりん、ごま 大豆のきな粉がらめ 煎り大豆、砂糖、きな粉	342kcal 136kcal 58kcal 67kcal 96kcal 66kcal	ごはん 回鍋肉(ホイコーロー) 豚肉、キャベツ、玉ねぎ、人参、ピーマン、コンク、油、(濃)しょうゆ、トマトソース、砂糖、料理酒、豆板醤、澱粉 揚げ焼売 (冷)ポークフィレ、揚げ油 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、削り節 レモンゼリー	342kcal 170kcal 147kcal 17kcal 32kcal																															
7(月)	たんぱく質	脂質	エネルギー	8(火)	たんぱく質	脂質	エネルギー	9(水)	たんぱく質	脂質	エネルギー	10(木)	たんぱく質	脂質	エネルギー																							
30.5g	26.8g	824kcal	38.1g	23.5g	801kcal	25.5g	22.6g	804kcal	37.6g	26.9g	884kcal																											
ごはん コロック (冷)ポークソウ、揚げ油 小松菜のオイスターソース炒め パプリカ、小松菜、ゆず、しょうゆ、油、オイスターソース、(濃)しょうゆ、塩、しょうゆ きびなごのかりかりフライ (冷)きびなごのかりかり、揚げ油 きんぴらごぼう 豚肉、ごぼう、人参、こんにゃく、油、(濃)しょうゆ、砂糖、みりん、料理酒 うすら卵のしょうゆ煮 うすら卵(缶)、(濃)しょうゆ、砂糖、料理酒	342kcal 144kcal 23kcal 90kcal 50kcal 38kcal	ナン(大盛不可) キーマカレー 豚肉、鶏ガラ、大豆、玉ねぎ、人参、リゾペースト、コンク、しょうゆ、油、ケチャップ、ウスターソース、カレー粉、塩、ガラムマサラ、澱粉 マカロニのペペロンチーノ パプリカ、マカロニ、玉ねぎ、小松菜、コンク、オリーブオイル、(薄)しょうゆ、塩、しょうゆ、唐辛子 黒みつだんご (冷)だんご、黒砂糖、砂糖、(濃)しょうゆ、澱粉 キャベツのサワーソテー パプリカ、キャベツ、油、塩、しょうゆ、米酢	298kcal 185kcal 76kcal 83kcal 22kcal	かやくご飯(大盛不可) 米、(冷)ちりめんじゃこ、きざみ揚げ、ごぼう、人参、干し椎茸、こんにゃく、(濃)しょうゆ、料理酒、塩、削り節 かぼちゃのかき揚げ 焼き竹輪、かぼちゃ、玉ねぎ、人参、みつば、小麦粉、澱粉、山芋パウダー、塩、揚げ油 肉じゃが 牛肉、料理酒、(濃)しょうゆ、じゃがいも、玉ねぎ、人参、イグソ豆、しらたき、油、砂糖、削り節 ほうれん草のお浸し ほうれん草、(濃)しょうゆ、砂糖、みりん、削り節 みかん(缶詰)	338kcal 210kcal 83kcal 14kcal 22kcal	ごはん チキン南蛮 鶏肉、コンク、しょうゆ、(濃)しょうゆ、料理酒、しょうゆ、澱粉、揚げ油、白ねぎ、ごま油、米酢、砂糖、豆板醤 キャベツと人参のソテー キャベツ、人参、油、塩、しょうゆ 厚揚げチャンプルー 豚肉、(濃)しょうゆ、料理酒、ミ厚揚げ、玉ねぎ、人参、ゆず、小松菜、油、しょうゆ、澱粉、ごま油 しろなともやしのごま和え しろな、小大豆もやし、ごま、(濃)しょうゆ、砂糖 キャラメルポテト さつまいも、揚げ油、バター、砂糖	342kcal 180kcal 14kcal 104kcal 38kcal 69kcal																															
14(月)	たんぱく質	脂質	エネルギー	15(火)	たんぱく質	脂質	エネルギー	16(水)	たんぱく質	脂質	エネルギー	17(木)	たんぱく質	脂質	エネルギー																							
24.6g	28.4g	874kcal	32.9g	26.0g	805kcal	25.8g	20.6g	804kcal	34.9g	22.3g	806kcal																											
ごはん 白身魚の豆乳ソース (冷)白身魚のかりかり、揚げ油、鶏肉、玉ねぎ、人参、油、塩、しょうゆ、鶏がらスープ、豆乳、澱粉 米粉のガトーショコラ 豆乳、砂糖、米粉、油、ココアパウダー、ココア 粉ふきいも じゃがいも、パプリカ、塩、しょうゆ ひじきソテー パプリカ、干ひじき、コンク、人参、イグソ豆、コンク、オリーブオイル、(濃)しょうゆ、料理酒、塩、しょうゆ	342kcal 234kcal 97kcal 32kcal 32kcal	ごはん スタミナ丼 豚肉、料理酒、(濃)しょうゆ、玉ねぎ、人参、にら、コンク、しょうゆ、油、赤味噌、砂糖、オイスターソース、豆板醤、ごま油、澱粉 ちくわの磯辺揚げ 焼き竹輪、あおさ、澱粉、揚げ油 小松菜の煮浸し 小松菜、えのき、(薄)しょうゆ、みりん、削り節 たらこ人参 (冷)たらこ、人参、油、料理酒、(薄)しょうゆ	342kcal 199kcal 98kcal 14kcal 15kcal	チャーハン(大盛不可) 米、焼豚、そぼろ卵、人参、玉ねぎ、青ねぎ、油、鶏がらスープ、料理酒、(薄)しょうゆ、塩、ごま油、しょうゆ 揚げ餃子 (冷)ギョウザ、揚げ油 チンゲン菜のソテー チンゲン菜、小大豆もやし、人参、油、(薄)しょうゆ、塩、しょうゆ ツナビーフン ツナ、料理酒、(濃)しょうゆ、ピーマン、キャベツ、玉ねぎ、人参、干し椎茸、油、塩、しょうゆ、ごま油 フルーツ杏仁 みかん(缶)、黄桃(缶)、豆乳杏仁豆腐 かぼちゃの甘煮 かぼちゃ、(濃)しょうゆ、砂糖、削り節	375kcal 86kcal 21kcal 70kcal 90kcal 25kcal	ごはん 煮込みミートボール (冷)肉団子、玉ねぎ、人参、しめじ、油、ケチャップ、ウスターソース、トマトソース、澱粉 かつおの甘辛 (冷)かつおなまり節、澱粉、揚げ油、しょうゆ、(濃)しょうゆ、みりん、砂糖 茎わかめのサラダ 茎わかめ、キャベツ、小松菜、人参 ブロッコリーのカレーソテー 豚肉、ブロッコリー、油、(薄)しょうゆ、カレー粉、パプリカ とうもろこしふりかけ コンク、小松菜、油、料理酒、みりん、砂糖、塩 イタリアンドレッシング	342kcal 119kcal 117kcal 12kcal 30kcal 28kcal 21kcal																															
18(金)	たんぱく質	脂質	エネルギー	21(月)	たんぱく質	脂質	エネルギー	22(火)	たんぱく質	脂質	エネルギー	24(木)	たんぱく質	脂質	エネルギー																							
37.3g	25.2g	849kcal	29.8g	26.1g	858kcal	32.7g	25.3g	864kcal	33.4g	23.8g	839kcal																											
ごはん 鶏のから揚げ 鶏肉、コンク、しょうゆ、(濃)しょうゆ、料理酒、澱粉、揚げ油 ほうれん草のナムル 焼豚、ほうれん草、人参、切干大根、塩、(濃)しょうゆ、ごま、ごま油 里芋のそぼろあん 鶏肉、里芋、しょうゆ、(濃)しょうゆ、砂糖、料理酒、みりん、削り節、澱粉 りんご(缶詰)	342kcal 270kcal 38kcal 37kcal 25kcal	ごはん ソースヒレカツ (冷)ヒレカツ、揚げ油、トナカツソース、ケチャップ、砂糖、からし粉 キャベツのガーリックソテー キャベツ、人参、コンク、油、(薄)しょうゆ、塩、しょうゆ パジルきのこスパゲッティ パプリカ、スパゲッティ、玉ねぎ、しめじ、リゾペースト、えのき、コンク、オリーブオイル、ダリアペースト、(薄)しょうゆ、塩、(濃)しょうゆ、しょうゆ ツナと水菜のさつと煮 ツナ、きょうな、人参、(薄)しょうゆ、砂糖、みりん、削り節 甘辛ごぼう ごぼう、澱粉、揚げ油、(濃)しょうゆ、砂糖、ごま	342kcal 168kcal 16kcal 87kcal 38kcal 70kcal	ごはん 焼肉風 牛肉、コンク、しょうゆ、(濃)しょうゆ、料理酒、油、玉ねぎ、人参、砂糖、赤だし味噌、ウスターソース、ケチャップ、豆板醤、ごま、塩、しょうゆ、澱粉 さつまいもの天ぷら さつまいも、小麦粉、澱粉、山芋パウダー、塩、揚げ油 わかめのくたくた煮 鶏肉、わかめ、(薄)しょうゆ、みりん、料理酒、削り節、ごま 大根キムチ 大根、青ねぎ、コンク、しょうゆ、ごま油、パプリカ、米酢、(薄)しょうゆ、塩、豆板醤、ごま	342kcal 200kcal 137kcal 27kcal 21kcal	ごはん アジフライ (冷)アジ、揚げ油 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 チキンのグラタン風 鶏肉、マカロニ、じゃがいも、玉ねぎ、人参、油、塩、しょうゆ、バター、小麦粉、牛乳、チーズ、パプリカ、パプリカ 焼豚とキャベツのからし和え 焼豚、キャベツ、人参、油、(薄)しょうゆ、米酢、砂糖、からし粉 甘夏みかん(缶詰)	342kcal 158kcal 17kcal 130kcal 38kcal 17kcal																															
25(金)	たんぱく質	脂質	エネルギー	28(月)	たんぱく質	脂質	エネルギー	2月の栄養価	2月平均値	文部科学省基準	* * * * *																											
33.5g	25.5g	835kcal	25.8g	25.4g	806kcal	エネルギー	835kcal					830kcal																										
ごはん レッドホットチキン 鶏肉、料理酒、澱粉、揚げ油、コンク、油、ケチャップ、しょうゆ、砂糖、(濃)しょうゆ、豆板醤 チンゲン菜とコーンのソテー チンゲン菜、コンク、油、(濃)しょうゆ、塩、しょうゆ 豚肉と大根の煮物 豚肉、大根、人参、白ねぎ、しょうゆ、油、(濃)しょうゆ、砂糖、みりん、削り節 高野豆腐のフライ (冷)高野豆腐のフライ、揚げ油 プチゼリー(ぶどう)	342kcal 178kcal 17kcal 71kcal 73kcal 17kcal	ごはん かつおカツ (冷)かつお、揚げ油 茹でブロッコリー ブロッコリー すき焼き風煮 牛肉、焼き豆腐、ゆず、白ねぎ、人参、春菊、しらたき、油、(濃)しょうゆ、砂糖、みりん フライドポテト (冷)イカのめざめ、揚げ油、塩 黄桃(缶詰) ソース	342kcal 128kcal 5kcal 77kcal 90kcal 20kcal 7kcal	エネルギー	835kcal	タンパク質	15%	13~20%	脂質	27%	20~30%	カルシウム	358mg	450mg	マグネシウム	105mg	120mg	鉄	3.54mg	4.00mg	ビタミンA	319μgRE	300μgRAE	ビタミンB1	0.54mg	0.50mg	ビタミンB2	0.60mg	0.60mg	ビタミンC	36mg	30mg	食物繊維	5.5g	6.5g	食塩相当量	2.4g	2.5g未満
ごはん レドホットチキン 鶏肉、料理酒、澱粉、揚げ油、コンク、油、ケチャップ、しょうゆ、砂糖、(濃)しょうゆ、豆板醤 チンゲン菜とコーンのソテー チンゲン菜、コンク、油、(濃)しょうゆ、塩、しょうゆ 豚肉と大根の煮物 豚肉、大根、人参、白ねぎ、しょうゆ、油、(濃)しょうゆ、砂糖、みりん、削り節 高野豆腐のフライ (冷)高野豆腐のフライ、揚げ油 プチゼリー(ぶどう)	342kcal 178kcal 17kcal 71kcal 73kcal 17kcal	ごはん かつおカツ (冷)かつお、揚げ油 茹でブロッコリー ブロッコリー すき焼き風煮 牛肉、焼き豆腐、ゆず、白ねぎ、人参、春菊、しらたき、油、(濃)しょうゆ、砂糖、みりん フライドポテト (冷)イカのめざめ、揚げ油、塩 黄桃(缶詰) ソース	342kcal 128kcal 5kcal 77kcal 90kcal 20kcal 7kcal	エネルギー	835kcal	タンパク質	15%	13~20%	脂質	27%	20~30%	カルシウム	358mg	450mg	マグネシウム	105mg	120mg	鉄	3.54mg	4.00mg	ビタミンA	319μgRE	300μgRAE	ビタミンB1	0.54mg	0.50mg	ビタミンB2	0.60mg	0.60mg	ビタミンC	36mg	30mg	食物繊維	5.5g	6.5g	食塩相当量	2.4g	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。

* * * * *