

入学説明会 次第

- | | |
|----------------------|------------------|
| 1. 学校長あいさつ | (校長 岡村) |
| 2. 入学までに | (現1年担任) |
| 3. 学校給食について | (栄養教諭 仲井) |
| 4. 特別支援学級,通級指導について | (特別支援コーディネーター山林) |
| 5. 学校徴収金等について | (事務職員 脇坂) |
| 6. 入学式について | (教務 坂本) |
| 7. P T A活動について | (PTA会長 中井) |
| 8. ミマモルメについて | (ミマモルメ担当) |
| 9. 児童「いきいき」放課後事業について | (いきいき活動担当) |

説明会終了後、講堂後方にて学習用具の販売を行います。

2. 入学までに (現1年担任)



1. お願い

- (1) 名前をよばれたら…「はい」の返事
- (2) 自分の名前(ひらがな)が読める
- (3) 学校名、自分の名前等が言える
- (4) 衣服の着脱ができる

(5) 自分のことは自分でする

(6) かばん(ランドセル)が使える

(7) 大便の後始末と排便の習慣

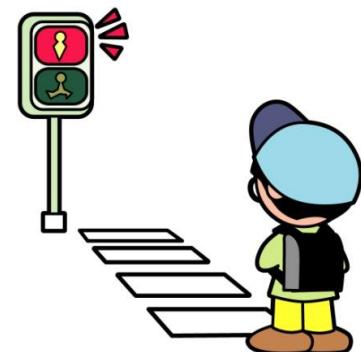
(8) 食事のしかた・・給食は約20分間



(9) 信号や右側通行など交通ルールを守
る

(10) 持ち物すべてにひらがなで名前を書
く

(11) ひも靴を使用する時は
必ず自分で結べること



持ち物について

持ち物すべてにひらがなで記名

(1) 学用品

○ランドセル

○ふでばこ

・えんぴつ(2B) 5本程度

・赤えんぴつ

・消しゴム

・油性ネームペン

飾りがついていなく、
シンプルなもの

○粘土ケース・粘土板 ・・ご家庭にあるもの
のを使用 (なければ各自で購入)

○紙製の道具箱

筆箱 (例)

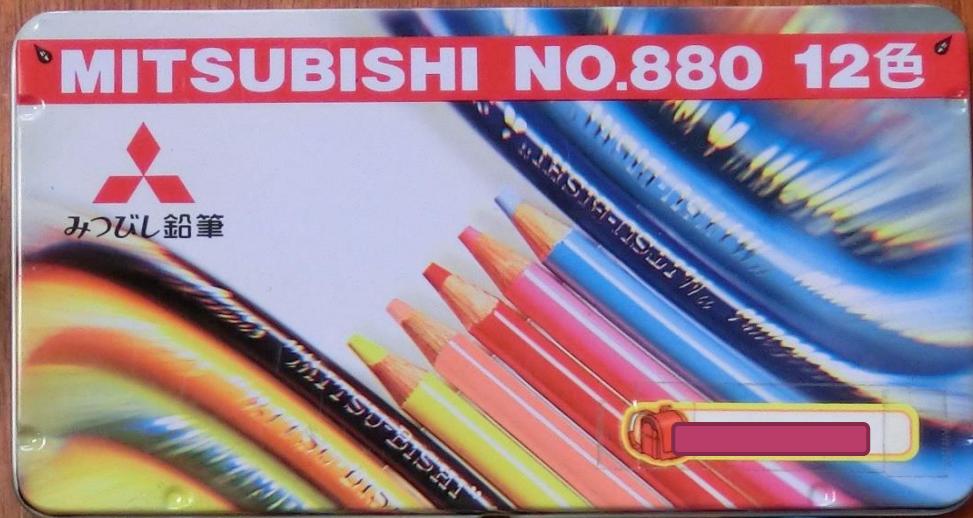


粘土ケース・粘土板について(例)



○道具箱(紙製)





(2) 服装類について



黄帽

標準服

ランドセル

給食用巾着
(ナフキン・マスク)

手提げ袋

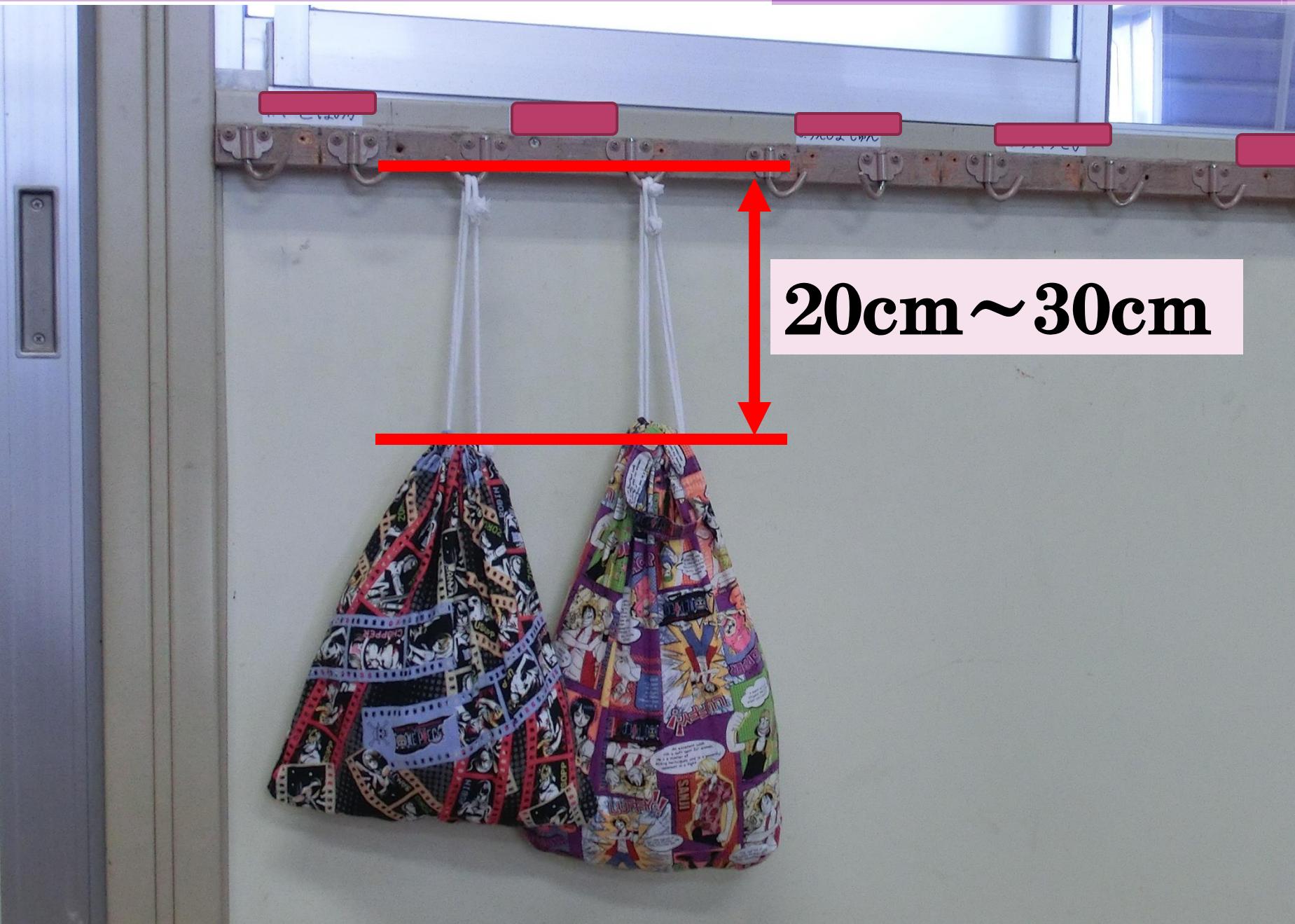
- 体操服袋
- 給食着袋
- うわぐつ袋

うわぐつ袋

給食着袋(白衣・給食帽)



体操服(上・下・赤白帽)



20cm ~ 30cm

上靴



※ 講堂でも上靴を使用します。

※教科書（無償）

国語 書写 算数 音楽 図工 生活 道徳

入学式当日配布

※学校でまとめて購入するもの

- ・学習用のノート類
- ・連絡帳と連絡袋
- ・かきかた鉛筆

※今後学校で販売するもの

- ・鍵盤ハーモニカのふき口・・・希望者のみ
(ヤマハピアニカ P-25F)

※学校備品（購入する必要はありません）

- ・鍵盤ハーモニカ
すでにお持ちのものを使用できます

4月以降、購入をお願いするもの 学習用端末ケースの例



約32.5
cm

Lenovo500e
Chromebook Gen 4s
本体寸法 (W×D×H)mm
約289.6×202.4×20.3mm
本体質量 … 約 1.33kg



約2.6
cm



3. 学校給食について

(栄養教諭 仲井)

食物アレルギー対応について

学校における食物アレルギー対応

給食に限らず全ての活動を含む。

給食には出ない食材であっても原則申請が必要。

食物アレルギーの申請について

医師の診断による学校生活管理指導表の提出が必要。

学校給食における食物アレルギー対応について

除去食の提供	最終調理段階で、卵（鶏卵・うずら卵）、大豆（豆乳・むきえだまめ）を加える前に取り分けて提供する。対象となる献立は、献立表に「除去食」と記載のある献立のみ。	
牛乳停止	牛乳の飲用を停止する	左の全て停止（全ての給食を停止）する場合、すべての給食に対して弁当を持参する完全弁当対応とする。
パン停止	パンの提供を停止する	
米飯停止	米飯提供を停止する	
副食停止	副食の提供を停止する	
アレルゲンを含む 献立の喫食停止	アレルゲンを含む献立を停止する。その際、停止する献立の代わりとして、一部弁当を持参するか、持参しないかを事前に学校と相談しておく。	

令和8年2月 小学校家庭配付用献立表

1ブロック (此花・港・西淀川・淀川・東淀川) (PDF形式, 628.75KB)**2ブロック (北・都島・福島・東成)****3ブロック (中央・西・大正・浪速)****4ブロック (天王寺・生野・阿倍野)**

令和8年2月分学校給食献立表(小学校)			1ブロック(此花区、港区、西淀川区、淀川区、東淀川区)																																																																																			
2 (月)			<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">中華おこわ 卵スープ キャベツのオイスターソースいため</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td colspan="2">【中華おこわ】①ちち米は洗い、ぬる湯につけ、60分間水切り後、湯をきる。くりは放汁を10分にさる。しいたけ(乾)はもどす。調理酒、塩、こしょう、こいくちしょうゆ、チキンブイヨン、ごま油、湯(しいたけ(乾)のものだし汁を使用)を合わせる。②焼き物機に入れる1回量のもち米、①の豚味噌、焼き豚、くり、しいたけ(乾)をミニパットに入れて混ぜ、蒸し焼きモード、280℃で立ち上げ、調理温度250℃、25分間。焼き物機で蒸し焼きにし、取り出した後、蒸らす。【卵スープ】①鶏肉は料理酒で下味をつける。調理酒は沸騰水を溶かし、水をきり、卵(てん粉重量の2倍量の水でとく)を加える。(解凍後、すみやかに加熱凍結する)②湯をわかし、鶏肉、にんじん、たまねぎの順に加えて煮る。③煮上がりは、チングンサイを加えて煮、塩、こしょう、うすくちしょうゆ、中華スープの素で味つけし、「鶏豚丼貢」の分をとる。最後に液頭を流し入れて煮る。【キャベツのオイスターソースいため】①錦実油を熱し、キャベツをいためる。②いたまれば、塩、こいくちしょうゆ、オイスターソースで味つけする。</td></tr> </tbody> </table>		中華おこわ 卵スープ キャベツのオイスターソースいため		【中華おこわ】①ちち米は洗い、ぬる湯につけ、60分間水切り後、湯をきる。くりは放汁を10分にさる。しいたけ(乾)はもどす。調理酒、塩、こしょう、こいくちしょうゆ、チキンブイヨン、ごま油、湯(しいたけ(乾)のものだし汁を使用)を合わせる。②焼き物機に入れる1回量のもち米、①の豚味噌、焼き豚、くり、しいたけ(乾)をミニパットに入れて混ぜ、蒸し焼きモード、280℃で立ち上げ、調理温度250℃、25分間。焼き物機で蒸し焼きにし、取り出した後、蒸らす。【卵スープ】①鶏肉は料理酒で下味をつける。調理酒は沸騰水を溶かし、水をきり、卵(てん粉重量の2倍量の水でとく)を加える。(解凍後、すみやかに加熱凍結する)②湯をわかし、鶏肉、にんじん、たまねぎの順に加えて煮る。③煮上がりは、チングンサイを加えて煮、塩、こしょう、うすくちしょうゆ、中華スープの素で味つけし、「鶏豚丼貢」の分をとる。最後に液頭を流し入れて煮る。【キャベツのオイスターソースいため】①錦実油を熱し、キャベツをいためる。②いたまれば、塩、こいくちしょうゆ、オイスターソースで味つけする。																																																																															
中華おこわ 卵スープ キャベツのオイスターソースいため																																																																																						
【中華おこわ】①ちち米は洗い、ぬる湯につけ、60分間水切り後、湯をきる。くりは放汁を10分にさる。しいたけ(乾)はもどす。調理酒、塩、こしょう、こいくちしょうゆ、チキンブイヨン、ごま油、湯(しいたけ(乾)のものだし汁を使用)を合わせる。②焼き物機に入れる1回量のもち米、①の豚味噌、焼き豚、くり、しいたけ(乾)をミニパットに入れて混ぜ、蒸し焼きモード、280℃で立ち上げ、調理温度250℃、25分間。焼き物機で蒸し焼きにし、取り出した後、蒸らす。【卵スープ】①鶏肉は料理酒で下味をつける。調理酒は沸騰水を溶かし、水をきり、卵(てん粉重量の2倍量の水でとく)を加える。(解凍後、すみやかに加熱凍結する)②湯をわかし、鶏肉、にんじん、たまねぎの順に加えて煮る。③煮上がりは、チングンサイを加えて煮、塩、こしょう、うすくちしょうゆ、中華スープの素で味つけし、「鶏豚丼貢」の分をとる。最後に液頭を流し入れて煮る。【キャベツのオイスターソースいため】①錦実油を熱し、キャベツをいためる。②いたまれば、塩、こいくちしょうゆ、オイスターソースで味つけする。																																																																																						
コッペパン			<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">●中華おこわ</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>赤</td><td>やきむだ</td><td>8</td><td>黄</td><td>じゃがいもでんぶん</td></tr> <tr> <td>黄</td><td>もちごめ</td><td>20</td><td>緑</td><td>たまねぎ</td></tr> <tr> <td>黄</td><td>くりみずにかんづか</td><td>10</td><td>緑</td><td>チングンサイ</td></tr> <tr> <td>緑</td><td>しいたけ(かんそう)</td><td>0.2</td><td>緑</td><td>にんじん</td></tr> <tr> <td></td><td>りょうりしゅ</td><td>0.5</td><td></td><td>しお</td></tr> <tr> <td></td><td>しお</td><td>0.1</td><td></td><td>うすくちしょうゆ</td></tr> <tr> <td></td><td>こしょう</td><td>0.01</td><td></td><td>ちゅうかスープのもど</td></tr> <tr> <td></td><td>こいくちしょうゆ</td><td>0.5</td><td></td><td>みず</td></tr> <tr> <td></td><td>チキンブイヨン</td><td>0.2</td><td></td><td>●キャベツのオイスターソースいため</td></tr> <tr> <td>黄</td><td>ごまあぶら</td><td>0.3</td><td>緑</td><td>キャベツ</td></tr> <tr> <td></td><td>みず</td><td>20</td><td>黄</td><td>めんじつゆ</td></tr> <tr> <td></td><td></td><td></td><td></td><td>0.1</td></tr> <tr> <td></td><td>●卵スープ</td><td></td><td></td><td>しお</td></tr> <tr> <td>赤</td><td>けいにく</td><td>20</td><td></td><td>こいくちしょうゆ</td></tr> <tr> <td></td><td>りょうりしゅ</td><td>0.6</td><td></td><td>0.2</td></tr> <tr> <td>赤</td><td>けいらん(えきらん)</td><td>20</td><td></td><td>オイスターソース</td></tr> </tbody> </table>		●中華おこわ		赤	やきむだ	8	黄	じゃがいもでんぶん	黄	もちごめ	20	緑	たまねぎ	黄	くりみずにかんづか	10	緑	チングンサイ	緑	しいたけ(かんそう)	0.2	緑	にんじん		りょうりしゅ	0.5		しお		しお	0.1		うすくちしょうゆ		こしょう	0.01		ちゅうかスープのもど		こいくちしょうゆ	0.5		みず		チキンブイヨン	0.2		●キャベツのオイスターソースいため	黄	ごまあぶら	0.3	緑	キャベツ		みず	20	黄	めんじつゆ					0.1		●卵スープ			しお	赤	けいにく	20		こいくちしょうゆ		りょうりしゅ	0.6		0.2	赤	けいらん(えきらん)	20		オイスターソース
●中華おこわ																																																																																						
赤	やきむだ	8	黄	じゃがいもでんぶん																																																																																		
黄	もちごめ	20	緑	たまねぎ																																																																																		
黄	くりみずにかんづか	10	緑	チングンサイ																																																																																		
緑	しいたけ(かんそう)	0.2	緑	にんじん																																																																																		
	りょうりしゅ	0.5		しお																																																																																		
	しお	0.1		うすくちしょうゆ																																																																																		
	こしょう	0.01		ちゅうかスープのもど																																																																																		
	こいくちしょうゆ	0.5		みず																																																																																		
	チキンブイヨン	0.2		●キャベツのオイスターソースいため																																																																																		
黄	ごまあぶら	0.3	緑	キャベツ																																																																																		
	みず	20	黄	めんじつゆ																																																																																		
				0.1																																																																																		
	●卵スープ			しお																																																																																		
赤	けいにく	20		こいくちしょうゆ																																																																																		
	りょうりしゅ	0.6		0.2																																																																																		
赤	けいらん(えきらん)	20		オイスターソース																																																																																		
牛 乳			<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">●いわしのしょうがじょうゆかけ 含め煮 いり大豆</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td colspan="2">【いわしのしょうがじょうゆかけ】①いわしは網なしホテルパンにならべ、蒸し焼きモード、270℃で立ち上げ、調理温度210℃、15分間、焼き物機で焼く。②しょうが汁、砂糖、みりん、こいくちしょうゆを合わせて煮立て、配伍時にいわしにかける。【含め煮】①豚肉は料理酒で下味をつける。ごぼうはさっと水にさらしてあくをぬく。②けずり汁でだしをとり、豚肉、にんじん、ごぼう、だいこん、じゃがいもの順に加えて煮る。③じゃがいもが半ば柔らかくなれば、しめじを加え、砂糖、塩、うすくちしょうゆ、こいくちしょうゆで味つけして煮含め。最後にさんどまめを加えて煮る。【いり大豆】①いり大豆は1人1袋ずつである。</td></tr> </tbody> </table>		●いわしのしょうがじょうゆかけ 含め煮 いり大豆		【いわしのしょうがじょうゆかけ】①いわしは網なしホテルパンにならべ、蒸し焼きモード、270℃で立ち上げ、調理温度210℃、15分間、焼き物機で焼く。②しょうが汁、砂糖、みりん、こいくちしょうゆを合わせて煮立て、配伍時にいわしにかける。【含め煮】①豚肉は料理酒で下味をつける。ごぼうはさっと水にさらしてあくをぬく。②けずり汁でだしをとり、豚肉、にんじん、ごぼう、だいこん、じゃがいもの順に加えて煮る。③じゃがいもが半ば柔らかくなれば、しめじを加え、砂糖、塩、うすくちしょうゆ、こいくちしょうゆで味つけして煮含め。最後にさんどまめを加えて煮る。【いり大豆】①いり大豆は1人1袋ずつである。																																																																															
●いわしのしょうがじょうゆかけ 含め煮 いり大豆																																																																																						
【いわしのしょうがじょうゆかけ】①いわしは網なしホテルパンにならべ、蒸し焼きモード、270℃で立ち上げ、調理温度210℃、15分間、焼き物機で焼く。②しょうが汁、砂糖、みりん、こいくちしょうゆを合わせて煮立て、配伍時にいわしにかける。【含め煮】①豚肉は料理酒で下味をつける。ごぼうはさっと水にさらしてあくをぬく。②けずり汁でだしをとり、豚肉、にんじん、ごぼう、だいこん、じゃがいもの順に加えて煮る。③じゃがいもが半ば柔らかくなれば、しめじを加え、砂糖、塩、うすくちしょうゆ、こいくちしょうゆで味つけして煮含め。最後にさんどまめを加えて煮る。【いり大豆】①いり大豆は1人1袋ずつである。																																																																																						
除去食 (卵)			<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">●いわしのしょうがじょうゆかけ</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>緑</td><td>ごぼう</td><td>15</td><td></td><td></td></tr> <tr> <td>赤</td><td>いわし(ひらき)</td><td>40</td><td>緑</td><td>さんどまめ(れいとう)</td></tr> <tr> <td>緑</td><td>しょうが</td><td>1</td><td>緑</td><td>しめじ</td></tr> <tr> <td>黄</td><td>さとう</td><td>0.5</td><td>黄</td><td>さとう</td></tr> <tr> <td>みりん</td><td>25</td><td></td><td></td><td>しお</td></tr> <tr> <td></td><td>こいくちしょうゆ</td><td>25</td><td></td><td>うすくちしょうゆ</td></tr> <tr> <td></td><td></td><td></td><td></td><td>3</td></tr> <tr> <td></td><td>●含め煮</td><td></td><td></td><td>こいくちしょうゆ</td></tr> <tr> <td>赤</td><td>ぶたにく</td><td>15</td><td>赤</td><td>けずり汁</td></tr> <tr> <td></td><td>りょうりしゅ</td><td>0.5</td><td></td><td>0.9</td></tr> <tr> <td></td><td>みず</td><td>40</td><td></td><td></td></tr> <tr> <td></td><td>●いり大豆</td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr> <td>緑</td><td>だいこん</td><td>35</td><td>赤</td><td>いりだいす(ふくろ)</td></tr> <tr> <td>緑</td><td>にんじん</td><td>20</td><td></td><td>10</td></tr> </tbody> </table>		●いわしのしょうがじょうゆかけ		緑	ごぼう	15			赤	いわし(ひらき)	40	緑	さんどまめ(れいとう)	緑	しょうが	1	緑	しめじ	黄	さとう	0.5	黄	さとう	みりん	25			しお		こいくちしょうゆ	25		うすくちしょうゆ					3		●含め煮			こいくちしょうゆ	赤	ぶたにく	15	赤	けずり汁		りょうりしゅ	0.5		0.9		みず	40				●いり大豆				緑	だいこん	35	赤	いりだいす(ふくろ)	緑	にんじん	20		10										
●いわしのしょうがじょうゆかけ																																																																																						
緑	ごぼう	15																																																																																				
赤	いわし(ひらき)	40	緑	さんどまめ(れいとう)																																																																																		
緑	しょうが	1	緑	しめじ																																																																																		
黄	さとう	0.5	黄	さとう																																																																																		
みりん	25			しお																																																																																		
	こいくちしょうゆ	25		うすくちしょうゆ																																																																																		
				3																																																																																		
	●含め煮			こいくちしょうゆ																																																																																		
赤	ぶたにく	15	赤	けずり汁																																																																																		
	りょうりしゅ	0.5		0.9																																																																																		
	みず	40																																																																																				
	●いり大豆																																																																																					
緑	だいこん	35	赤	いりだいす(ふくろ)																																																																																		
緑	にんじん	20		10																																																																																		
牛 乳			<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">●いわしのしょうがじょうゆかけ</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>赤</td><td>いわし(ひらき)</td><td>40</td><td>緑</td><td>さんどまめ(れいとう)</td></tr> <tr> <td>緑</td><td>しょうが</td><td>1</td><td>緑</td><td>しめじ</td></tr> <tr> <td>黄</td><td>さとう</td><td>0.5</td><td>黄</td><td>さとう</td></tr> <tr> <td>みりん</td><td>25</td><td></td><td></td><td>しお</td></tr> <tr> <td></td><td>こいくちしょうゆ</td><td>25</td><td></td><td>うすくちしょうゆ</td></tr> <tr> <td></td><td></td><td></td><td></td><td>3</td></tr> <tr> <td></td><td>●含め煮</td><td></td><td></td><td>こいくちしょうゆ</td></tr> <tr> <td>赤</td><td>ぶたにく</td><td>15</td><td>赤</td><td>けずり汁</td></tr> <tr> <td></td><td>りょうりしゅ</td><td>0.5</td><td></td><td>0.9</td></tr> <tr> <td></td><td>みず</td><td>40</td><td></td><td></td></tr> <tr> <td></td><td>●いり大豆</td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr> <td>緑</td><td>だいこん</td><td>35</td><td>赤</td><td>いりだいす(ふくろ)</td></tr> <tr> <td>緑</td><td>にんじん</td><td>20</td><td></td><td>10</td></tr> </tbody> </table>		●いわしのしょうがじょうゆかけ		赤	いわし(ひらき)	40	緑	さんどまめ(れいとう)	緑	しょうが	1	緑	しめじ	黄	さとう	0.5	黄	さとう	みりん	25			しお		こいくちしょうゆ	25		うすくちしょうゆ					3		●含め煮			こいくちしょうゆ	赤	ぶたにく	15	赤	けずり汁		りょうりしゅ	0.5		0.9		みず	40				●いり大豆				緑	だいこん	35	赤	いりだいす(ふくろ)	緑	にんじん	20		10															
●いわしのしょうがじょうゆかけ																																																																																						
赤	いわし(ひらき)	40	緑	さんどまめ(れいとう)																																																																																		
緑	しょうが	1	緑	しめじ																																																																																		
黄	さとう	0.5	黄	さとう																																																																																		
みりん	25			しお																																																																																		
	こいくちしょうゆ	25		うすくちしょうゆ																																																																																		
				3																																																																																		
	●含め煮			こいくちしょうゆ																																																																																		
赤	ぶたにく	15	赤	けずり汁																																																																																		
	りょうりしゅ	0.5		0.9																																																																																		
	みず	40																																																																																				
	●いり大豆																																																																																					
緑	だいこん	35	赤	いりだいす(ふくろ)																																																																																		
緑	にんじん	20		10																																																																																		
節分の行事献立			<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">●いわしのしょうがじょうゆかけ</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>赤</td><td>いわし(ひらき)</td><td>40</td><td>緑</td><td>さんどまめ(れいとう)</td></tr> <tr> <td>緑</td><td>しょうが</td><td>1</td><td>緑</td><td>しめじ</td></tr> <tr> <td>黄</td><td>さとう</td><td>0.5</td><td>黄</td><td>さとう</td></tr> <tr> <td>みりん</td><td>25</td><td></td><td></td><td>しお</td></tr> <tr> <td></td><td>こいくちしょうゆ</td><td>25</td><td></td><td>うすくちしょうゆ</td></tr> <tr> <td></td><td></td><td></td><td></td><td>3</td></tr> <tr> <td></td><td>●含め煮</td><td></td><td></td><td>こいくちしょうゆ</td></tr> <tr> <td>赤</td><td>ぶたにく</td><td>15</td><td>赤</td><td>けずり汁</td></tr> <tr> <td></td><td>りょうりしゅ</td><td>0.5</td><td></td><td>0.9</td></tr> <tr> <td></td><td>みず</td><td>40</td><td></td><td></td></tr> <tr> <td></td><td>●いり大豆</td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr> <td>緑</td><td>だいこん</td><td>35</td><td>赤</td><td>いりだいす(ふくろ)</td></tr> <tr> <td>緑</td><td>にんじん</td><td>20</td><td></td><td>10</td></tr> </tbody> </table>		●いわしのしょうがじょうゆかけ		赤	いわし(ひらき)	40	緑	さんどまめ(れいとう)	緑	しょうが	1	緑	しめじ	黄	さとう	0.5	黄	さとう	みりん	25			しお		こいくちしょうゆ	25		うすくちしょうゆ					3		●含め煮			こいくちしょうゆ	赤	ぶたにく	15	赤	けずり汁		りょうりしゅ	0.5		0.9		みず	40				●いり大豆				緑	だいこん	35	赤	いりだいす(ふくろ)	緑	にんじん	20		10															
●いわしのしょうがじょうゆかけ																																																																																						
赤	いわし(ひらき)	40	緑	さんどまめ(れいとう)																																																																																		
緑	しょうが	1	緑	しめじ																																																																																		
黄	さとう	0.5	黄	さとう																																																																																		
みりん	25			しお																																																																																		
	こいくちしょうゆ	25		うすくちしょうゆ																																																																																		
				3																																																																																		
	●含め煮			こいくちしょうゆ																																																																																		
赤	ぶたにく	15	赤	けずり汁																																																																																		
	りょうりしゅ	0.5		0.9																																																																																		
	みず	40																																																																																				
	●いり大豆																																																																																					
緑	だいこん	35	赤	いりだいす(ふくろ)																																																																																		
緑	にんじん	20		10																																																																																		
4 (水)			<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">●押麦のグラタン スープ いよかん</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td colspan="2">【押麦のグラタン】①鶏肉はワインで下味をつける。②錦実油を熱し、鶏肉をいためる。更にたまねぎを加えていためる。③いたまれば、マッシュルーム、湯、押麦を加えて煮る。④煮上がりは、塩、こしょう、チキンブイヨン、シチュールウの素で味つけし、ミニパットに入れ、パン粉をふり、蒸し焼きモード、270℃で立ち上げ、調理温度230℃、15分間、焼き物機で焼く。</td></tr> </tbody> </table>		●押麦のグラタン スープ いよかん		【押麦のグラタン】①鶏肉はワインで下味をつける。②錦実油を熱し、鶏肉をいためる。更にたまねぎを加えていためる。③いたまれば、マッシュルーム、湯、押麦を加えて煮る。④煮上がりは、塩、こしょう、チキンブイヨン、シチュールウの素で味つけし、ミニパットに入れ、パン粉をふり、蒸し焼きモード、270℃で立ち上げ、調理温度230℃、15分間、焼き物機で焼く。																																																																															
●押麦のグラタン スープ いよかん																																																																																						
【押麦のグラタン】①鶏肉はワインで下味をつける。②錦実油を熱し、鶏肉をいためる。更にたまねぎを加えていためる。③いたまれば、マッシュルーム、湯、押麦を加えて煮る。④煮上がりは、塩、こしょう、チキンブイヨン、シチュールウの素で味つけし、ミニパットに入れ、パン粉をふり、蒸し焼きモード、270℃で立ち上げ、調理温度230℃、15分間、焼き物機で焼く。																																																																																						
黒糖パン			<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">●押麦のグラタン</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>赤</td><td>けいにく</td><td>25</td><td>赤</td><td>ぶたにく</td></tr> <tr> <td></td><td>ワイン(しろ)</td><td>0.8</td><td>ワイン(しろ)</td><td>0.8</td></tr> <tr> <td>黄</td><td>あしおぎ</td><td>10</td><td>緑</td><td>キャベツ</td></tr> <tr> <td>緑</td><td>たまねぎ</td><td>20</td><td>緑</td><td>だいこん</td></tr> <tr> <td>緑</td><td>マッシュルーム(みす)</td><td>5</td><td>緑</td><td>にんじん</td></tr> <tr> <td>黄</td><td>めんじつゆ</td><td>0.5</td><td>黄</td><td>グリンピース(れいとう)</td></tr> <tr> <td></td><td>しお</td><td>0.1</td><td></td><td>0.3</td></tr> <tr> <td></td><td>こしょう</td><td>0.03</td><td></td><td>0.02</td></tr> <tr> <td></td><td>チキンブイヨン</td><td>0.2</td><td></td><td>1.5</td></tr> <tr> <td></td><td>シチュールウのもど</td><td>5</td><td>黄</td><td>パンこ(こめこ)</td></tr> <tr> <td></td><td>みず</td><td>36</td><td>緑</td><td>いよかん</td></tr> <tr> <td></td><td></td><td></td><td></td><td>38</td></tr> </tbody> </table>		●押麦のグラタン		赤	けいにく	25	赤	ぶたにく		ワイン(しろ)	0.8	ワイン(しろ)	0.8	黄	あしおぎ	10	緑	キャベツ	緑	たまねぎ	20	緑	だいこん	緑	マッシュルーム(みす)	5	緑	にんじん	黄	めんじつゆ	0.5	黄	グリンピース(れいとう)		しお	0.1		0.3		こしょう	0.03		0.02		チキンブイヨン	0.2		1.5		シチュールウのもど	5	黄	パンこ(こめこ)		みず	36	緑	いよかん					38																				
●押麦のグラタン																																																																																						
赤	けいにく	25	赤	ぶたにく																																																																																		
	ワイン(しろ)	0.8	ワイン(しろ)	0.8																																																																																		
黄	あしおぎ	10	緑	キャベツ																																																																																		
緑	たまねぎ	20	緑	だいこん																																																																																		
緑	マッシュルーム(みす)	5	緑	にんじん																																																																																		
黄	めんじつゆ	0.5	黄	グリンピース(れいとう)																																																																																		
	しお	0.1		0.3																																																																																		
	こしょう	0.03		0.02																																																																																		
	チキンブイヨン	0.2		1.5																																																																																		
	シチュールウのもど	5	黄	パンこ(こめこ)																																																																																		
	みず	36	緑	いよかん																																																																																		
				38																																																																																		
牛 乳			<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">●押麦のグラタン</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>赤</td><td>けいにく</td><td>25</td><td>赤</td><td>ぶたにく</td></tr> <tr> <td>ワイン(しろ)</td><td>0.8</td><td></td><td>ワイン(しろ)</td><td>0.8</td></tr> <tr> <td>黄</td><td>あしおぎ</td><td>10</td><td>緑</td><td>キャベツ</td></tr> <tr> <td>緑</td><td>たまねぎ</td><td>20</td><td>緑</td><td>だいこん</td></tr> <tr> <td>緑</td><td>マッシュルーム(みす)</td><td>5</td><td>緑</td><td>にんじん</td></tr> <tr> <td>黄</td><td>めんじつゆ</td><td>0.5</td><td>黄</td><td>グリンピース(れいとう)</td></tr> <tr> <td></td><td>しお</td><td>0.1</td><td></td><td>0.3</td></tr> <tr> <td></td><td>こしょう</td><td>0.03</td><td></td><td>0.02</td></tr> <tr> <td></td><td>チキンブイヨン</td><td>0.2</td><td></td><td>1.5</td></tr> <tr> <td></td><td>シチュールウのもど</td><td>5</td><td>黄</td><td>パンこ(こめこ)</td></tr> <tr> <td></td><td>みず</td><td>36</td><td>緑</td><td>いよかん</td></tr> <tr> <td></td><td></td><td></td><td></td><td>38</td></tr> </tbody> </table>		●押麦のグラタン		赤	けいにく	25	赤	ぶたにく	ワイン(しろ)	0.8		ワイン(しろ)	0.8	黄	あしおぎ	10	緑	キャベツ	緑	たまねぎ	20	緑	だいこん	緑	マッシュルーム(みす)	5	緑	にんじん	黄	めんじつゆ	0.5	黄	グリンピース(れいとう)		しお	0.1		0.3		こしょう	0.03		0.02		チキンブイヨン	0.2		1.5		シチュールウのもど	5	黄	パンこ(こめこ)		みず	36	緑	いよかん					38																				
●押麦のグラタン																																																																																						
赤	けいにく	25	赤	ぶたにく																																																																																		
ワイン(しろ)	0.8		ワイン(しろ)	0.8																																																																																		
黄	あしおぎ	10	緑	キャベツ																																																																																		
緑	たまねぎ	20	緑	だいこん																																																																																		
緑	マッシュルーム(みす)	5	緑	にんじん																																																																																		
黄	めんじつゆ	0.5	黄	グリンピース(れいとう)																																																																																		
	しお	0.1		0.3																																																																																		
	こしょう	0.03		0.02																																																																																		
	チキンブイヨン	0.2		1.5																																																																																		
	シチュールウのもど	5	黄	パンこ(こめこ)																																																																																		
	みず	36	緑	いよかん																																																																																		
				38																																																																																		
いよかん			<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">●2 (月)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td colspan="2">【スープ】①鶏肉はワインで下味をつける。②湯をわかし、豚肉、にんじん、だいこん、キャベツの順に加えて煮る。③煮上がりは、塩、こしょう、チキンブイヨンで味つけし、最後にグリンピースを加えて煮る。</td></tr> </tbody> </table>		●2 (月)		【スープ】①鶏肉はワインで下味をつける。②湯をわかし、豚肉、にんじん、だいこん、キャベツの順に加えて煮る。③煮上がりは、塩、こしょう、チキンブイヨンで味つけし、最後にグリンピースを加えて煮る。																																																																															
●2 (月)																																																																																						
【スープ】①鶏肉はワインで下味をつける。②湯をわかし、豚肉、にんじん、だいこん、キャベツの順に加えて煮る。③煮上がりは、塩、こしょう、チキンブイヨンで味つけし、最後にグリンピースを加えて煮る。																																																																																						
牛 乳			<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">●2 (月)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td colspan="2">【スープ】①鶏肉はワインで下味をつける。②湯をわかし、豚肉、にんじん、だいこん、キャベツの順に加えて煮る。③煮上がりは、塩、こしょう、チキンブイヨンで味つけし、最後にグリンピースを加えて煮る。</td></tr> </tbody> </table>		●2 (月)		【スープ】①鶏肉はワインで下味をつける。②湯をわかし、豚肉、にんじん、だいこん、キャベツの順に加えて煮る。③煮上がりは、塩、こしょう、チキンブイヨンで味つけし、最後にグリンピースを加えて煮る。																																																																															
●2 (月)																																																																																						
【スープ】①鶏肉はワインで下味をつける。②湯をわかし、豚肉、にんじん、だいこん、キャベツの順に加えて煮る。③煮上がりは、塩、こしょう、チキンブイヨンで味つけし、最後にグリンピースを加えて煮る。																																																																																						

献立の写真

ページ番号 : 10161 2026年1月16日

掲載写真の盛り付け量は、小学生の中学校年を目安としています。

令和7年度 献立の写真



献立番号1.

カレーうどん

はくさいのおひたし

いもけんぴフィッシュ



献立番号2.

和風焼きそば

もやしのしょうがづけ

みかん



献立番号3.

豚肉のオイスターソース焼き

中華スープ

チングンサイともやしの中華あえ



献立番号4.

豚肉と野菜のソテー

スープ

スイートポテト

給食調理における注意点

- ・全ての調理を同じ給食室内で行っているため、食材が飛散し、混入する可能性があります。



釜や鍋、調理器具等が隣接しているため、他の献立に使用する調味料や粉類、その他食材が飛散する可能性があります。

- ・除去食は、原因食品を入れる直前に取り分けています。



除去食は別鍋で調理していません。例えば、八宝菜「うずら卵除去食」であれば、うずら卵を入れる前の段階で、除去食を取り分けます。

- ・調理器具等は全て共用です。

除去食専用の調理器具等はありません。



除去食とそれ以外の調理で使用した調理器具等は分けずに洗浄します。

- ・揚げ油は、繰り返し使用します。



小麦粉やパン粉を使用したトンカツを揚げた油で、後日、魚を揚げる等、揚げ油は複数回使用します。

食物アレルギー問診票 [全員提出]

(ふりがな)

氏名

(1) 食物アレルギーについて、どちらかに○をしてください。

・ 有 → 下(2)にもご記入ください。

・ 無 → 下(2)の記入は必要ありません。

　　このまま学校へご提出ください。

※有に○をされた方は、申請書（医療機関による記入用紙あり）をお渡しいたします。

すでに申請されている方へのお渡しはございません。

(2) 原因食物に○をしてください。

原因食物が28品目以外の場合、その他に具体的にご記入ください。

卵 乳 小麦 えび かに くるみ そば 落花生
アーモンド あわび いか いくら オレンジ カシューなッツ
キウイフルーツ 牛肉 ごま さけ さば 大豆 鶏肉
バナナ 豚肉 マカダミアナッツ もも やまいも りんご
ゼラチン
その他()

※問診票全員対象

事務室へ

提出期限 2月27日（金）

※アレルギー申請の対象となる方

2月中に学校まで
ご連絡ください。

(06-6911-3874 栄養教諭仲井まで)

※アレルギー申請の対象となる方

(すでにアレルギー相談を終えている方も含む)

入学説明会後 → 理科室へ

◎食物アレルギーシステムの説明

ストローレス対応牛乳パックについて



おして



ひらいて



ひっぱる!



ほか
他のパック



4. 特別支援学級・通級指導について (特別支援コーディネーター 山林)

「大阪市の就学相談」を参考に

5. 学校徴収金等について (事務 脇坂)

1. 学校徴収金とは

- ・児童費 図書教材費、実験実習材料費
校外活動費（遠足交通費等）等
- ・積立金 5年積立金（林間学習）
6年積立金（修学旅行）
- ・PTA会費

2. 徴収額について（令和7年度参考）

- ・1年児童費 年間 9,200円
- ・PTA会費 年間 3,600円

※徴収日程については決定次第お知らせします。

3. 学校給食費について（令和7年度参考）

• 1年給食費 1食あたり 287円

※**無償（大阪市が負担）** のため口座振替はありません

4. 口座振替手続について（2月27日までに）

学校徴収金

（1）取扱金融機関 関西みらい銀行（どの支店でも可）

（2）手続き方法

①関西みらい銀行の口座がある場合

記入例を参考に「預金口座振替依頼書」を作成していただき
小学校事務室にご提出ください。

②関西みらい銀行の口座がない場合

銀行の案内文書をご確認の上、口座を開設

↓

記入例を参考に「預金口座振替依頼書」を作成していただき
小学校事務室にご提出ください。

5. 就学援助制度について

就学援助制度・・・経済的に困られている家庭に、学校教材費や給食費などを援助する制度

援助を希望される方は、「令和8年度(2026年度)就学援助制度のお知らせ」をご覧の上、申請書と必要書類を事務室へご提出ください。

申請期限

- ①早期2（書類審査）
- ②一般1（税情報利用）
- ③一般2（書類審査）

- 令和8年3月12日（木）
- 令和8年5月12日（火）
- 令和8年6月30日（火）

6. 特別支援教育就学奨励費

特別支援教育就学奨励費制度

特別支援教育にかかる保護者の経済的な負担を軽くするため、学用品・通学用品などの一部を補助する制度

特別支援学級に入級される児童については、5月中旬以降に、制度の詳しいお知らせや申請書等をお配りする予定です。

通常学級で学ばれる予定で申請を希望される方は、学校にお申し出ください。

6. P T A活動について (PTA会長)

7. 入学式について

(教務主任 坂本)

○日時 4月7日(火)

受付 9時～9時30分

開式 10時

○持ち物

- ・就学通知書
- ・家庭から学校へ
- ・来校者証
- ・スリッパ
- ・配布物・教科書等を持ち帰る袋

就学通知書 参考図

就 学 通 知 書	
児童生徒氏名	
生年月日	性別
就学校名 大阪市立 茨田西小学校	
上記のお子さんを 2016 年 4 月 1 日に就学させてください。	
備考 1. 入学式に本書を学校へ持参してください。入学式の日時は別に学校で定めております。 2. 本書をうけとった後、住所を変更されたときや、私立の学校への入学等、指定の学校へ 行けない理由のあるときは印鑑を持参のうえ区役所へお届けください。 3. 転居予定など、相当な理由がある場合、指定の学校について変更の中し出ができます。(別紙参照) 4. 空きの住所を登録されている場合は、適正校へ転校していただきます。 5. この決定に不服があるときは、この通知書を受けた日の翌日から起算して60日以内に大阪市教育委員会に対して審査請求をすることができます。	
0206-1	1810100001

大阪市鶴見区長 

この後、ミマモルメ、
いきいき活動
について説明があります。