



平成 2 6 年 2 月 分 大 阪 市 中 学 校 給 食 献 立 表

米飯 2 2 0 g
牛乳 2 0 0 ml は、
毎日つきます。

…アレルギー(卵 乳 小麦 そば 落花生 えび かに)を含む食品を使用

※こいロしょうゆ、うすロしょうゆは、小麦を使用

…アレルギー(卵 乳 小麦 そば 落花生 えび かに)を含む食品と同じ設備で製造した食品を使用










大阪市教育委員会

日	献 立 名	栄 養 価	食 品 名		
3 日 (月)	鰯のかば焼き① ボイルキャベツ① 鶏肉とじゃがいものみそ煮② 小松菜としめじの煮びたし③ いり大豆④ 米 飯 牛 乳	【節分の行事献立】  エネルギー 7 9 6 kcal たんぱく質 3 4 . 8 g 脂 質 2 0 . 8 g	赤 鰯 4 0 g 黄 砂糖 2 g みりん 4 g こいロしょうゆ 6 g 料理酒 4 g 黄 サラダ油(鰯類) 3 g 緑 キャベツ 3 0 g 塩 0.3 g 赤 鶏肉 3 0 g	黄 じゃがいも 4 0 g 緑 たまねぎ 3 0 g 緑 にんじん 2 0 g 緑 たけのこ(缶) 1 5 g 黄 砂糖 1 g みりん 1 g 塩 0.4 g 赤 赤みそ 6 g 赤 けずりぶし 0.9 g えび (水) (30 g)	緑 小松菜 3 0 g 塩 0.3 g 緑 しめじ 3 0 g 黄 砂糖 0.5 g みりん 0.4 g うすロしょうゆ 1.2 g こいロしょうゆ 0.8 g 赤 けずりぶし 0.1 g えび (水) (10 g) 赤 いり大豆 1 袋
	タンドリーチキン① そえ野菜① スパゲッティソテー② かぼちゃサラダ③ キャベツのピクルス④ 米 飯 牛 乳		赤 鶏肉 9 0 g 塩 0.5 g こしょう 0.02 g ガーリック 0.02 g カレー粉 0.4 g 赤 ヨーグルト(無糖) 1 8 g 乳 ケチャップ 8 g 緑 にんじん 2 0 g 緑 ブロッコリー 3 0 g 塩 0.2 g ピンク コソメの薬 1 g 乳 小麦 (20 g)	黄 スパゲッティ 1 2 g 小麦 塩 0.1 g 赤 ハム 5 g 卵 乳 小麦 緑 たまねぎ 3 0 g 赤 パブリカ 1 0 g 緑 ピーマン 1 0 g 緑 セロリー 5 g 黄 サラダ油(鰯類) 0.3 g 塩 0.2 g こしょう 0.03 g ケチャップ 8 g ウスターソース 1 g	緑 かぼちゃ 4 0 g 緑 むき枝豆(冷) 1 0 g 黄 マヨネーズ 1 袋 卵 小麦 緑 キャベツ 3 0 g 塩 0.5 g 黄 砂糖 0.8 g ワインビネガー 0.8 g 塩 0.2 g うすロしょうゆ 0.2 g
	揚げギョーザ① チンゲンサイのオイスター風味 ① 鮭のしょうが風味焼き② ボイルキャベツ② えのきたけのコチジャンあえ④ りんご③ 米 飯 牛 乳		赤 肉ギョーザ 6 0 g 小麦 卵 えび かに 黄 油(菜種) 6 g 緑 チンゲンサイ 3 0 g 緑 コーン(冷) 8 g 黄 サラダ油(鰯類) 0.3 g ピンク オイスターソース 2 g 小麦 こいロしょうゆ 1 g	赤 鮭 5 0 g 緑 しょうが 0.6 g 緑 にんにく 0.6 g こいロしょうゆ 2.5 g 緑 キャベツ 3 0 g 塩 0.3 g	緑 えのきたけ 2 5 g 緑 にんじん 1 0 g 黄 砂糖 2 g こいロしょうゆ 5 g コチジャン 0.1 g (水) (10 g) 緑 りんご 1/4 コ
	牛肉のきんぴらちらし(米飯)① 千草焼き② はくさいのおひたし② かんぴょうとわかめの酢のもの③ アーモンドフィッシュ④ 牛 乳 牛肉のきんぴらちらしの具は 米飯に混ぜて食べることができます。		赤 牛肉 4 0 g 緑 ごぼう 3 0 g 緑 にんじん 2 0 g 赤 糸こんにゃく 2 5 g 緑 グリンピース(缶) 5 g 黄 サラダ油(鰯類) 0.5 g 料理酒 0.5 g 黄 砂糖 4.5 g 塩 0.3 g こいロしょうゆ 4 g 酢 6 g 赤 こんぶ(粉末) 0.3 g	赤 きざみのり 1 袋 えび かに 赤 鶏卵 2 5 g 卵 赤 鶏挽肉 1 5 g 赤 とうふ 1 5 g 赤 コーン(冷) 3 g 緑 みつば 2 g 黄 サラダ油(鰯類) 0.5 g 黄 砂糖 1.2 g 黄 塩 0.2 g 赤 うすロしょうゆ 1.5 g 赤 かつおぶし 0.5 g	緑 はくさい 3 5 g 塩 0.3 g 黄 砂糖 1 g こいロしょうゆ 2 g 緑 かんぴょう 4 g 赤 乾燥わかめ 1.5 g 黄 砂糖 2.2 g 塩 0.4 g 酢 4.5 g 赤 7-9月分 1 袋 えび かに
	一口とんかつ① 小松菜のおかかあえ① 干しずいきの煮もの② ツナごぼうの柚子風味ソテー③ れんこんの酢みそあえ④ 米 飯 牛 乳		赤 一口とんかつ 6 0 g 卵 乳 小麦 黄 油(菜種) 5 g トンカツソース 1 袋 緑 小松菜 4 5 g 塩 0.2 g 黄 砂糖 0.3 g こいロしょうゆ 3 g 赤 かつおぶし 0.5 g 赤 うすあげ 1 5 g 緑 干しずいき 5 g	緑 にんじん 2 0 g 緑 青ねぎ 1 2 g 黄 サラダ油(鰯類) 0.3 g 黄 砂糖 2 g 黄 みりん 2 g 赤 うすロしょうゆ 2 g こいロしょうゆ 2.5 g 赤 だしこんぶ 0.1 g 赤 けずりぶし 0.5 g えび (水) (30 g) 赤 7月(味噌ルー) 1 0 g 緑 ごぼう 3 0 g	赤 ひじき 0.3 g 黄 サラダ油(鰯類) 0.3 g 黄 砂糖 0.6 g 塩 0.2 g こしょう 0.01 g 赤 うすロしょうゆ 0.6 g 緑 ゆず(果汁) 0.3 g 緑 れんこん 4 0 g 赤 白みそ 3 g 黄 砂糖 2 g 酢 3 g (水) (2 g)
1 0 日 (月)	焼き赤魚の香味ソースかけ① キャベツとニラの炒めもの① マーボーどうふ② だいこんのさっぱり煮③ 固形チーズ④ 米 飯 牛 乳	エネルギー 8 1 6 kcal たんぱく質 4 0 . 3 g 脂 質 2 3 . 8 g	赤 赤魚 5 0 g 緑 料理酒 1.5 g 緑 白ねぎ 1 2 g 緑 しょうが 0.5 g 緑 にんにく 0.5 g 黄 砂糖 1.5 g 酢 4 g こいロしょうゆ 5 g 中華スープの薬 0.5 g 乳 小麦 (水) (3 g) 緑 キャベツ 3 0 g 緑 ニラ 1 0 g 黄 サラダ油(鰯類) 0.3 g	塩 0.2 g こしょう 0.01 g 赤 うすロしょうゆ 0.6 g 赤 豚挽肉 1 8 g 赤 牛挽肉 1 8 g 赤 とうふ 4 5 g 赤 たまねぎ 3 5 g 緑 にんじん 1 5 g 緑 しょうが 0.5 g 緑 にんにく 0.5 g 黄 サラダ油(鰯類) 0.5 g 黄 トウバンジャン 0.3 g 料理酒 1 g	こいロしょうゆ 2.5 g 赤 赤みそ 4 g 黄 でんぶん (水) (15 g) 緑 だいこん 4 5 g 赤 ハム 1.5 g 卵 乳 小麦 黄 砂糖 1.2 g 塩 0.2 g 赤 うすロしょうゆ 1.5 g 中華スープの薬 0.2 g 乳 小麦 (水) (20 g) 赤 固形チーズ 1 コ 乳
	豚肉のしょうが焼き① もやしのにんにく風味① 筑前煮② 水菜のごまあえ④ いよかん③ 米 飯 牛 乳		赤 豚肉 7 0 g 緑 しょうが 2 g 黄 砂糖 1 g 料理酒 2 g 緑 みりん 2 g こいロしょうゆ 4 g 黄 サラダ油(鰯類) 3 g 緑 もやし 4 0 g 黄 サラダ油(鰯類) 0.2 g 塩 0.4 g	こしょう 0.01 g ガーリック 0.1 g 赤 鶏肉 3 0 g 緑 れんこん 2 5 g 緑 ごぼう 2 0 g 緑 にんじん 2 0 g 緑 三度豆(冷) 5 g 黄 サラダ油(鰯類) 0.8 g 黄 砂糖 1.8 g 黄 みりん 1 g	こいロしょうゆ 4.5 g 赤 だしこんぶ 0.08 g 赤 けずりぶし 0.3 g えび (水) (30 g) 緑 水菜 4 0 g 塩 0.3 g 黄 練りごま 0.8 g 黄 砂糖 0.5 g こいロしょうゆ 0.8 g 黄 すりごま(白) 0.5 g 緑 いよかん 1/6 コ
	鶏肉のトマトソース煮・ブロッコリーぞえ ① ミニマリネ② ボイルキャベツ② ほうれん草とコーンのソテー③ パインアップル缶詰④ 米 飯 牛 乳		赤 鶏肉 8 0 g 緑 たまねぎ 4 0 g 緑 にんじん 2 0 g 緑 にんにく 0.1 g 黄 サラダ油(鰯類) 1 g 料理用ワイン(白) 1 g 黄 砂糖 0.5 g 塩 0.4 g こしょう 0.03 g ケチャップ 6.5 g トマトピューレ 3.5 g うすロしょうゆ 1.5 g	黄 でんぶん 1 g 緑 ブロッコリー 2 0 g 塩 0.2 g 赤 さごし 5 0 g 黄 でんぶん 3 g 黄 油(菜種) 5 g 黄 砂糖 1 g 黄 みりん 0.5 g こいロしょうゆ 2 g 酢 2 g	緑 キャベツ 3 0 g 塩 0.3 g 緑 ほうれん草 5 5 g 塩 0.1 g 緑 コーン(冷) 1 0 g 黄 サラダ油(鰯類) 0.3 g 塩 0.3 g こしょう 0.01 g ピンク コソメの薬 0.1 g 乳 小麦 こいロしょうゆ 0.5 g 緑 パインアップル缶詰 3 8 g
	鮪の南蛮漬け① カリフラワーの甘酢① 高野どうふの煮もの② ピリ辛きのここんにゃく③ 牛ひじきそぼろ④ 米 飯 牛 乳		赤 鮪 5 0 g 黄 料理酒 1.5 g 黄 でんぶん 1 0 g 黄 油(菜種) 6 g 緑 たまねぎ 2 0 g 黄 サラダ油(鰯類) 1 g 黄 砂糖 4 g こいロしょうゆ 1 0 g 緑 みりん 1 0 g 料理酒 7.5 g 酢 2.5 g 緑 カリフラワー 2 5 g 酢 0.3 g 黄 砂糖 0.8 g	酢 0.6 g 塩 0.2 g 赤 うすロしょうゆ 0.2 g 赤 高野どうふ 1 0 g 赤 にんじん 2 0 g 緑 干しいたけ 1 g 緑 三度豆(冷) 1 0 g 黄 砂糖 3 g 赤 うすロしょうゆ 4 g 赤 けずりぶし 0.7 g えび (水) (40 g) 赤 糸こんにゃく 3 5 g 緑 えのきたけ 2 0 g	黄 サラダ油(鰯類) 0.3 g 黄 砂糖 2 g こいロしょうゆ 5 g 一味とうがらし 0.05 g 赤 牛挽肉 1 5 g 料理酒 0.5 g 緑 しそ 0.3 g 赤 ひじき 1 g 黄 サラダ油(鰯類) 0.3 g 黄 砂糖 1 g 黄 みりん 1 g 塩 0.1 g 赤 うすロしょうゆ 1.5 g 黄 いりごま(白) 0.5 g
	プルコギ① うずら卵と野菜のうま煮② 大学いも③ 小松菜のナムル④ 米 飯 牛 乳		赤 牛肉 4 5 g 緑 たまねぎ 4 0 g 緑 ニラ 1 0 g 緑 しめじ 1 5 g 緑 しょうが 1 g 緑 にんにく 0.3 g 黄 砂糖 1.5 g こいロしょうゆ 4.5 g コチジャン 0.6 g 黄 ごま油 0.8 g 黄 いりごま(白) 0.8 g 赤 うずら卵(缶) 1 7 g 卵	赤 豚肉 1 0 g 緑 たけのこ(缶) 2 0 g 緑 だいこん 2 0 g 緑 にんじん 1 5 g 緑 むき枝豆(冷) 8 g 黄 サラダ油(鰯類) 0.5 g 塩 0.4 g こしょう 0.02 g こいロしょうゆ 3 g 黄 でんぶん 1 g 黄 豚骨スープ(缶) 3 0 g 黄 さつまいも 5 0 g	黄 油(菜種) 5 g 黄 砂糖 3.8 g 塩 0.1 g こいロしょうゆ 0.2 g 緑 小松菜 5 0 g 塩 0.3 g 黄 砂糖 0.8 g 塩 0.1 g 酢 1 g 赤 うすロしょうゆ 0.8 g 赤 トウバンジャン 0.1 g 黄 ごま油 0.2 g

献立内容は予定ですので変わることがあります。また、給食実施日やひと月の回数は、各学校、学年によって異なります。




「はし」や「スプーン」は、各自でご持参ください。

日	献立名	栄養価	食品名
18日 (火)	カレーライス チキンぞえ(米飯) 鶏肉としめじのカレーソテー① はくさいと海そうのサラダ④ りんご③ 牛乳 <div>実際には、容器の中に レトルトカレーは 入っていません。</div> 	エネルギー 811kcal たんぱく質 32.1g 脂質 18.9g	<div><div>赤鶏肉70g 料理用ワイン(白)3g カレー粉1g 塩0.5g こしょう0.03g しめじ30g たまねぎ20g にんじん10g</div><div>緑にんにく0.3g 黄サラダ油(調味)0.6g 塩0.7g こしょう0.02g コソメの素0.5g 乳小麦 カレー粉1g レトルトカレー1袋 乳小麦</div><div>緑はくさい30g 赤ミックス海そう5g 黄砂糖1g 酢2.5g 黄こいロしょうゆ2g 黄サラダ油(調味)0.8g 緑りんご1/4コ</div></div> <div>米飯に鶏肉としめじのカレーソテーをのせ、カレールウをかけて食べることができます。 スプーンがあると便利です。</div>
19日 (水)	鯖のみそ煮① れんこんのきんぴら① さといもと野菜の煮もの② きくなとはくさいの土佐あえ③ じゃこ豆④ 米飯 牛乳 	エネルギー 808kcal たんぱく質 34.5g 脂質 21.8g	<div><div>赤鯖60g しょうが1g 砂糖3.5g みりん1g 赤赤みそ5g 赤だしこんぶ(水)0.5g (30g) れんこん30g にんじん5g サラダ油(調味)0.3g 黄砂糖1g 黄みりん0.5g 黄こいロしょうゆ1.5g</div><div>黄さといも(冷)30g 黄こんにゃく2.5g 緑にんじん1.5g 緑三度豆(冷)10g 緑干しいたけ1g 黄砂糖1g 黄みりん0.4g 塩0.3g うすロしょうゆ2g こいロしょうゆ2.5g 赤けずりぶし0.7g えび(水) (30g) 緑きくな1.5g</div><div>緑塩0.2g 緑はくさい30g 塩0.3g 塩0.1g 赤こいロしょうゆ2g 赤かつおぶし1袋 赤大豆(乾)10g 黄でんぶん1g 黄油(菜種)3g 黄ちりめんじゃこ3g えび 黄砂糖1.2g 黄こいロしょうゆ2.4g 黄いりごま(白)0.3g</div></div>
20日 (木)	豚肉のりんごソースグリル① そえ野菜① ささみのフライ② ボイルキャベツ② さつまいものレモン風味煮③ カリフラワーのピクルス④ 米飯 牛乳 	エネルギー 895kcal たんぱく質 39.7g 脂質 21.5g	<div><div>赤豚肉60g たまねぎ30g 料理用ワイン(白)1.8g 緑りんごジュース10g 塩0.3g ダミグラスソース5g 乳小麦 ウスターソース2g ケチャップ1g にんじん20g 三度豆(冷)20g 塩0.2g コソメの素1g 乳小麦(水) (20g)</div><div>赤鶏肉(ささ身)40g 料理用ワイン(白)1.5g 塩0.4g 黄オールスパイス0.05g 黄小麦粉(薄力)6g 小麦(水) (3g) 黄パン粉1.4g 乳小麦 黄油(菜種)4g 黄ケチャップ5g 黄ウスターソース2g 緑キャベツ30g 塩0.3g</div><div>黄さつまいも50g 黄砂糖1g 黄バター1g 乳 緑レモン2g (水) (25g) 緑カリフラワー30g 酢0.2g 黄砂糖1g 黄ワインピネガー1.3g 塩0.2g 黄うすロしょうゆ0.3g 黄パプリカ0.01g</div></div>
21日 (金)	焼きとり① ボイルチンゲンサイ① じゃがいもの鮭マヨ炒め② 五目豆③ ほうれん草の磯辺あえ④ 米飯 牛乳 	エネルギー 821kcal たんぱく質 38.5g 脂質 22.3g	<div><div>赤鶏肉80g 白ねぎ50g しょうが1.5g 黄砂糖1.5g 黄みりん3.5g 黄こいロしょうゆ4g チンゲンサイ30g 塩0.3g 黄じゃがいも50g</div><div>赤塩0.3g 赤紅しょうが(フレーク)10g 赤たまねぎ30g 黄サラダ油(調味)1g 赤チーズ(調味料)8g 乳 黄こしょう0.02g 黄マヨネーズ7g 卵小麦 赤大豆煮20g 緑れんこん1.5g 緑こんにゃく10g</div><div>赤切りこんぶ(細)0.3g 黄砂糖1.2g 黄みりん0.8g 赤こいロしょうゆ2g 赤けずりぶし0.5g えび(水) (20g) 緑ほうれん草3.5g 塩0.3g 黄砂糖0.3g 黄うすロしょうゆ1.2g 赤きざみのり1袋 えび</div></div>
24日 (月)	豚丼(米飯)① れんこんの若草揚げ② 水菜の煮びたし③ いちご④ 牛乳 <div>豚丼の具は、米飯にのせて 食べることができます。</div> 	エネルギー 822kcal たんぱく質 30.5g 脂質 24.8g	<div><div>赤豚肉50g 料理酒1.5g しょうが0.5g 緑たまねぎ50g 緑糸こんにゃく30g 緑むき枝豆(冷)5g 黄サラダ油(調味)0.4g 黄砂糖4.5g 黄みりん3g</div><div>こいロしょうゆ1.2g (水) (20g) れんこん40g 黄小麦粉(薄力)5g 小麦 黄でんぶん1.5g 緑抹茶1g 塩0.8g 黄油(菜種)5g</div><div>緑水菜40g 塩0.3g 赤うすあげ1.5g 黄砂糖0.6g 赤うすロしょうゆ2g 赤けずりぶし0.3g えび(水) (15g) 緑いちご2コ</div></div>
25日 (火)	鮭のラビゴットソースかけ① ボイルブロッコリー① きのこのマスタードソース② もやしと枝豆のソテー③ 白花豆の甘煮④ 米飯 牛乳 	エネルギー 876kcal たんぱく質 37.7g 脂質 22.7g	<div><div>赤鮭70g 塩0.2g 黄こしょう(白)0.02g 黄上新粉1.2g 黄油(菜種)7g 緑たまねぎ20g 緑赤パプリカ10g 緑ピーマン5g 黄サラダ油(調味)0.3g 黄砂糖1.7g 黄塩0.7g 黄りんご酢5g 黄サラダ油(調味)1.2g 黄料理用ワイン(白)2.5g</div><div>緑ブロッコリー30g 塩0.3g 緑しめじ40g 緑エリンギ20g 黄じゃがいも40g 黄サラダ油(調味)0.3g 黄塩0.5g 黄こしょう0.02g ダミグラスソース4g 乳小麦 トンカツソース1.2g ウスターソース0.5g 黄洋がらし0.1g (水) (10g)</div><div>緑もやし30g 緑むき枝豆(冷)10g 緑にんじん10g 黄サラダ油(調味)0.3g 黄塩0.2g 黄こしょう0.01g 黄うすロしょうゆ0.3g 赤白花豆1.5g 黄砂糖2.5g 黄塩0.1g 黄料理用ワイン(白)0.6g 黄コソメの素0.4g 乳小麦(水) (25g)</div></div>
26日 (水)	いかてんぷら 中華ソースかけ① 三度豆の炒めもの① 肉だんごの甘酢煮② 茎わかめときゅうりの中華あえ④ みかん③ 米飯 牛乳 	エネルギー 818kcal たんぱく質 25.6g 脂質 25.3g	<div><div>赤いかてんぷら50g 卵 乳小麦 えび 黄油(菜種)4.5g 黄砂糖2g 黄塩0.1g 黄料理酒1.5g 黄ダシマシジャン6g 小麦 落花生 黄トバシジャン0.1g 緑三度豆(冷)1.5g 緑にんじん10g 黄ごま油0.3g 黄塩0.2g</div><div>こしょう0.02g 中華スープの素0.3g 乳小麦 肉だんご30g 卵 乳小麦 えび たまねぎ30g にんじん10g ピーマン10g 干しいたけ1g 黄サラダ油(調味)0.3g 黄砂糖1.2g 黄塩0.6g 黄酢0.5g 黄こいロしょうゆ2g</div><div>黄ケチャップ2.5g 黄でんぶん0.5g (水) (20g) 赤茎わかめ3g 緑きゅうり20g 緑コーン(冷)10g 黄砂糖0.2g 黄こいロしょうゆ1.5g 黄ラー油0.02g 緑みかん1/2コ</div></div>
27日 (木)	親子煮① えびのてんぷら② ボイルキャベツ② 切り干しだいこんの甘酢④ いよかん③ 米飯 牛乳 <div>親子煮は、米飯にのせて 食べることができます。</div> 	エネルギー 834kcal たんぱく質 28.6g 脂質 23.0g	<div><div>赤鶏卵50g 卵 赤鶏肉50g 料理酒1.5g 赤うすあげ10g 緑たまねぎ6.5g 緑にんじん1.5g 緑干しいたけ0.5g 黄砂糖1.8g 黄みりん0.7g 黄塩0.5g</div><div>うすロしょうゆ3.5g こいロしょうゆ3.5g だしこんぶ0.2g 赤けずりぶし0.7g えび(水) (45g) 赤えび2.6g えび 料理酒0.8g 黄小麦粉(薄力)4g 小麦 黄でんぶん3.5g 黄塩0.2g</div><div>黄油(菜種)4g 緑キャベツ30g 塩0.3g 緑切り干しだいこん5g 黄砂糖1.2g 黄塩0.2g 黄酢2g 緑いよかん1/6コ</div></div>
28日 (金)	さごしのおろししょうゆかけ① キャベツのおひたし① 牛肉とれんこんの炒め煮② ごぼうのごま酢③ のりの佃煮④ 米飯 牛乳 	エネルギー 783kcal たんぱく質 35.1g 脂質 20.9g	<div><div>赤さごし60g 料理酒1g 塩0.5g 緑だいにんおろし1.5g 黄みりん1.8g 黄こいロしょうゆ2.5g 緑キャベツ30g 塩0.3g 緑三度豆(冷)10g 黄砂糖0.2g 黄うすロしょうゆ1.2g 赤牛肉30g 料理酒0.9g</div><div>緑れんこん2.5g 黄こんにゃく20g 緑にんじん1.5g 黄白ねぎ1.5g 黄サラダ油(調味)0.5g 黄砂糖1g 黄みりん0.5g 塩0.2g うすロしょうゆ0.2g こいロしょうゆ1.8g 赤けずりぶし0.5g えび(水) (20g) 緑ごぼう4.5g 黄練りごま2g</div><div>黄塩0.4g 黄酢0.2g 黄うすロしょうゆ0.5g 黄いりごま(白)0.5g 赤けずりぶし0.3g えび(水) (15g) 赤かつおぶし0.6g 赤干しいたけ0.5g 黄きざみのり2g えび 黄料理酒1g 黄みりん3g 黄こいロしょうゆ3g 黄(水) (20g)</div></div>

◇ 2月分の申込方法 ◇

※詳しい申込方法等は、中学校から配付された「中学校給食利用ガイド」をご覧ください。

◆給食申込は、次の3つのいずれかの方法により1か月単位で申込してください。(ユーザーID とパスワードをご用意ください。)

申込方法		支払方法	申込期間	支払期間	支払先
インターネット (パソコン・携帯電話など)	大阪市中学校給食システム 検索 	コンビニ 店頭端末機等	1月1日(水) ～1月17日(金)	申込後 ～1月18日(土)	セブン-イレブン、ローソン、 ファミリーマート
給食申込書(紙)	各中学校に提出してください	給食支払書 (ハガキ)	1月1日(水) ～1月8日(水)	ハガキ到着後 ～1月18日(土)	最寄りのコンビニ
プッシュホン電話	申込受付:06-7507-1041				

《お問合せ先》
◇献立内容等事業全般
大阪市教育委員会事務局
教務部 学校保健担当
06-6208-9158
◇申込・利用方法
お子様の通われる中学校

《ご注意》・申込後、数日経ってもハガキが到着しない場合は、17日(17日が土、日曜日、祝祭日の場合はその前日)までに右上のお問合せ先へ確認してください。

★平成26年4月分より給食申込方法、支払方法が変更になります。詳しくは別途お配りするご案内をご確認ください。