

平成25年9月分 大阪市中学校給食献立表



米飯220g
牛乳200ml は、
毎日つきます。

…アレルゲン(卵 乳 小麦 そば 落花生 えび かに)を含む食品を使用

※こい口しょうゆ、うす口しょうゆは、小麦を使用

…アレルゲン(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 (火) | 鶏肉のてり焼き① ボイルキャベツ① かぼちゃのそぼろ煮② ごまあえ③ チートマト④ 米 飯 牛 乳 | エネルギー 75.4 kcal たんぱく質 35.6 g 脂 質 14.6 g | 赤 鶏肉 80 g 黄 砂糖 1.2 g みりん 4 g こい口しょうゆ 4 g 緑 キャベツ 30 g 塩 0.2 g | 緑 かぼちゃ 70 g 赤 豚挽肉 20 g 緑 しょうが 2 g 黄 砂糖 3 g うす口しょうゆ 2.5 g こい口しょうゆ 2.5 g 黄 でんぶん 1 g 赤 けずりぶし 0.9 g えび (水) (40 g) | 緑 もやし 30 g 緑 きゅうり 10 g 緑 にんじん 10 g 黄 すりごま(白) 1 g 黄 砂糖 1 g こい口しょうゆ 2.5 g 緑 チートマト 2コ |
| 4 日 (水) | 鮭の塩焼き① じやがいもの磯辺風味① 筑前煮② オクラのおひたし③ だいこんの梅肉あえ④ 米 飯 牛 乳 | エネルギー 74.1 kcal たんぱく質 38.0 g 脂 質 13.7 g | 赤 鮭(1切) 70 g 料理酒 1.8 g 塩 0.8 g 黄 ジヤガイモ 60 g 塩 0.6 g 赤 青のり 0.05 g 赤 鶏肉 30 g 緑 れんこん 25 g 緑 ごぼう 20 g | 緑 にんじん 20 g 緑 三度豆(冷) 5 g 黄 サラダ油(醸) 0.5 g 黄 砂糖 1.7 g 黄 みりん 1 g こい口しょうゆ 4.5 g 赤 だしこんぶ 0.1 g 赤 けずりぶし 0.5 g えび (水) (30 g) | 塩 0.3 g 黄 砂糖 0.3 g 黄 けのじょうゆ 1.2 g 黄 練りごま 1 g 緑 だいこん 40 g 緑 梅肉 1 g 黄 砂糖 1 g 赤 うす口しょうゆ 0.8 g 赤 かつおぶし 0.1 g (水) (2 g) |
| 5 日 (木) | 鶏肉の中華風から揚げ① もやしとニラの炒めもの① 焼きビーフン② チンゲンサイのあえもの③ 固形チーズ④ 米 飯 牛 乳 | エネルギー 86.5 kcal たんぱく質 34.3 g 脂 質 27.5 g | 赤 鶏肉 70 g 料理酒 3 g こい口しょうゆ 3 g トウバジンヤン 2 g 黄 ごま油 2 g 黄 小麦粉(醸) 4 g 小麦 黄 でんぶん 10 g 黄 油(菜種) 10 g 緑 もやし 30 g 緑 ニラ 10 g 黄 サラダ油(醸) 0.3 g | 塩 0.2 g こい口しょうゆ 0.02 g うす口しょうゆ 0.2 g 赤 えび 1.5 g えび 黄 ビーフン 8 g 緑 にんじん 10 g 緑 たまねぎ 20 g 緑 三度豆(冷) 8 g 黄 サラダ油(醸) 0.3 g 塩 0.4 g こい口しょうゆ 0.01 g | 中華スープの素 0.5 g 乳 小麦 こい口しょうゆ 1 g 緑 チンゲンサイ 40 g 緑 コーン(冷) 10 g 塩 0.3 g 黄 砂糖 1 g 緑 だいこん 2 g 黄 ごま油 0.4 g 赤 固形チーズ 1コ 乳 |
| 6 日 (金) | 白身魚フライカレーライス(米飯) 白身魚フライ① ボイルアスパラガス① きゅうりと枝豆のサラダ③ ぶどう(巨峰)④ 牛 乳 実際には、容器の中にレトルト カレーは入っていません。 | エネルギー 84.4 kcal たんぱく質 26.5 g 脂 質 22.7 g | 赤 白身魚フライ(1コ) 60 g 乳 小麦 黄 油(菜種) 6 g レトルトカレー 1袋 乳 小麦 緑 バーニャカウダ(醸) 30 g 塩 0.3 g | 緑 きゅうり 30 g 塩 0.1 g 緑 にんじん 10 g 緑 むき枝豆(冷) 10 g 黄 砂糖 0.8 g ワインビネガー 0.6 g | 塩 0.2 g うす口しょうゆ 0.2 g 緑 ぶどう(巨峰) 3粒 |
| 9 日 (月) | さごしのごま焼き① 三度豆のおかかあえ① あつあげの煮もの② ひじきの炒め煮③ だいこんの柚子の香あえ④ 米 飯 牛 乳 | エネルギー 75.2 kcal たんぱく質 30.6 g 脂 質 20.6 g | 赤 さごし(1切) 50 g 料理酒 1.5 g 塩 0.2 g こい口しょうゆ 3 g 黄 練りごま(白) 2.5 g 黄 すりごま(白) 1 g 緑 三度豆(冷) 40 g 塩 0.1 g こい口しょうゆ 2.8 g 赤 かつおぶし 0.1 g | 赤 あつあげ(冷) 40 g 黄 こにんやく 30 g 緑 にんじん 20 g 黄 砂糖 4 g 黄 みりん 1 g 赤 赤みそ 4 g 赤 けずりぶし 0.6 g えび (水) (25 g) | 緑 コーン(冷) 10 g 黄 サラダ油(醸) 0.2 g 黄 砂糖 0.6 g 赤 うす口しょうゆ 1.7 g 赤 けずりぶし 0.2 g えび (水) (10 g) |
| 10 日 (火) | 豚肉のケチャップソテー① いかリングフライ② ボイルアスパラガス② ジャーマンポテト③ キャベツのピクルス④ 米 飯 牛 乳 | エネルギー 86.6 kcal たんぱく質 36.2 g 脂 質 23.8 g | 赤 豚肉 50 g 料理酒(醸) 1.6 g 緑 たまねぎ 40 g 緑 マッシュルーム(醸) 1.5 g 緑 ピーマン 10 g 黄 サラダ油(醸) 0.6 g 塩 0.2 g ケチャップ 8 g 緑 バーニャカウダ(醸) 4 g 乳 小麦 ウスターーソース 3 g | 赤 いか(醸) 3.5 g 赤 こい口しょうゆ 0.03 g 赤 鶏卵 3 g 卵 黄 小麦粉(醸) 8 g 小麦 乳 小麦 黄 バン粉 1.1 g 卵 小麦 黄 油(菜種) 3.5 g (水) (3 g) トマトソース 1袋 緑 バーニャカウダ(醸) 30 g 塩 0.3 g | 黄 ジヤガイモ 40 g 赤 ベーコン 10 g 卵 小麦 塩 0.4 g こい口しょうゆ 0.01 g 緑 キャベツ 40 g 黄 砂糖 1.5 g 黄 塩 0.4 g 黄 酢 3 g 緑 ゆず(果汁) 0.5 g |
| 11 日 (水) | 鶏肉のしょうゆマヨネーズ焼き① ボイルブロッコリー① 和風スパゲッティ② 焼きかぼちゃ③ じやこピーマン④ 米 飯 牛 乳 | エネルギー 79.5 kcal たんぱく質 33.6 g 脂 質 20.1 g | 赤 鶏肉 70 g 料理酒 2 g 塩 0.3 g こい口しょうゆ 1.5 g 黄 マヨネーズ 8 g 卵 小麦 緑 ブロッコリー(冷) 40 g 塩 0.3 g 黄 スパゲッティ 12 g 小麦 | 塩 0.3 g 赤 ハム 10 g 卵 小麦 緑 たまねぎ 30 g 緑 にんじん 10 g 黄 サラダ油(醸) 0.5 g 塩 0.2 g こい口しょうゆ 0.01 g こい口しょうゆ 2.5 g 黄 みりん 2 g 緑 かぼちゃ 60 g 塩 0.2 g | 赤 ちりあんじこ 1 g えび かに 緑 ピーマン 20 g 黄 サラダ油(醸) 0.3 g 黄 砂糖 0.1 g 黄 みりん 0.3 g こい口しょうゆ 0.5 g |
| 12 日 (木) | 鮓のオーロラ煮① ボイルキャベツ① 一口がんもと野菜の煮もの② きんぴらごぼう③ 金時豆の煮もの④ 米 飯 牛 乳 | エネルギー 84.8 kcal たんぱく質 33.7 g 脂 質 19.1 g | 赤 鮓 5.5 g 緑 しょうが 0.8 g 黄 でんぶん種 1.2 g 黄 油(菜種) 6 g ケチャップ 6 g 黄 砂糖 2.5 g 赤 赤みそ 2 g 緑 キャベツ 30 g 塩 0.2 g 赤 一口がんも 1.5 g 小麦 黄 ブルーベリー 15 g | 黄 ジヤガイモ 40 g 緑 たまねぎ 40 g 緑 にんじん 20 g 緑 三度豆(冷) 10 g 黄 砂糖 1.5 g 塩 0.2 g うす口しょうゆ 2 g こい口しょうゆ 3 g 赤 けずりぶし 0.4 g えび (水) (40 g) | 緑 ピーマン 10 g 黄 ごま油 1 g 料理酒 3 g 黄 砂糖 2 g 赤 いわしゅうゆ 4 g 赤 金時豆 6 g 黄 砂糖 2.5 g 塩 0.1 g 緑 ひじき 1 g 赤 うす口しょうゆ 1 g (水) (15 g) |
| 13 日 (金) | 八宝菜① えびのマヨネーズ炒め② ボイルアスパラガス② 大学いも③ 豆こんぶ④ 米 飯 牛 乳 | エネルギー 86.2 kcal たんぱく質 37.6 g 脂 質 25.8 g | 赤 豚肉 20 g 料理酒 0.6 g 赤 いか 1.5 g 料理酒 0.5 g 赤 うす口(醸) 1.7 g g 卵 緑 たまねぎ 30 g 緑 たけの(缶) 1.5 g 緑 にんじん 1.5 g 緑 ピーマン 1.0 g 緑 干ししいたけ 1 g 黄 サラダ油(醸) 0.5 g 黄 砂糖 0.5 g | 塩 0.2 g こい口しょうゆ 0.02 g 赤 うす口(醸) 2.5 g 黄 こい口(醸) 2 g 黄 でんぶん 1 g (水) (8 g) 赤 えび(2尾) 6.0 g えび 料理酒 0.8 g 黄 マヨネーズ 8 g 卵 小麦 塩 0.3 g こい口しょうゆ 0.03 g | 黄 さつまいも 50 g 黄 油(菜種) 5 g 黄 砂糖 3.8 g 塩 0.1 g 緑 ひじき 0.2 g 黄 いわごま(白) 0.2 g 赤 豆こんぶ 1袋 乳 小麦 |
| 17 日 (火) | 豚肉のごまみそ炒め① たこのから揚げ② ボイルブロッコリー② チングンサイの煮びたし③ ぶどう(ピオーネ)④ 米 飯 牛 乳 | エネルギー 81.5 kcal たんぱく質 38.8 g 脂 質 23.2 g | 赤 豚肉 50 g 緑 たまねぎ 20 g 緑 なす 1.5 g 緑 にんじん 1.0 g 緑 しょうが 0.5 g 黄 サラダ油(醸) 0.5 g 黄 砂糖 0.7 g 黄 こい口(醸) 2 g 赤 赤みそ 3.5 g 黄 いりごま(白) 0.6 g | 赤 たこ 5.0 g 緑 しょうが 0.6 g 緑 にんにく 0.6 g 黄 でんぶん 7 g 黄 油(菜種) 6 g 緑 ブロッコリー(冷) 4.0 g 塩 0.3 g こい口しょうゆ 0.03 g | 緑 しめじ 10 g 赤 うすあげ 5 g 黄 砂糖 0.5 g 黄 みりん 0.5 g うす口(醸) 1.2 g こい口(醸) 0.8 g 赤 けずりぶし 0.1 g えび (水) (10 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。

学校給食実施基準の一部改正に伴い、9月分より米飯の量が220gに変わります。



「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 (水) | チキンピカタ① そえ野菜① スパゲッティソテー② えびとキャベツのサラダ③ ミニフィッシュ④ 米飯 牛乳 |  エネルギー 832 kcal たんぱく質 44.2 g 脂 質 21.7 g | 赤 鶏肉 7.0 g 塩 0.6 g こしょう 0.02 g 黄 小麦粉(薄力) 3 g 小麦 鶏卵 2.0 g 鶏 赤 粉末チーズ 1.3 g 乳 黄 サラダ油(醸実) 3 g 緑 にんじん 2.5 g 緑 ブロッコリー(冷) 3.0 g 塩 0.2 g コソソメの素 (水) 1 g 乳 小麦 (20 g) 2.5 g 小麦 | 黄 スパゲッティ 1.2 g 小麦 塩 0.3 g 黄 サラダ油(醸実) 0.3 g 緑 たまねぎ 3.0 g 緑 ピーマン 1.0 g 緑 マッシュルーム(冷) 1.0 g 黄 サラダ油(醸実) 0.3 g 塩 0.3 g こしょう 0.02 g ケチャップ 5 g トマトピューレ 3 g ウスターソース 0.8 g | 赤 えび 2.5 g えび 緑 キャベツ 3.0 g 塩 0.2 g 緑 きゅうり 1.0 g 塩 0.1 g 黄 砂糖 0.8 g ワインペガー 0.5 g 塩 0.2 g こしょう 0.01 g 黄 サラダ油(醸実) 0.5 g 赤 ミニフィッシュ 1袋 えび かに |
| 19 日 (木) | 【月見の行事献立】 中秋の名月…9月19日(木) 赤魚のおろしじょうゆかけ① 枝豆① さといもと野菜の煮もの② かんぴょうとわかめの酢のもの③ 月見だんご④ 米飯 牛乳 |  エネルギー 779 kcal たんぱく質 34.8 g 脂 質 15.2 g | 赤 赤魚(1切) 6.0 g 料理酒 1 g 塩 0.5 g 緑 さといも 1.5 g みりん 1.8 g こじょうゆ 2.5 g 緑 枝豆(冷) 1.5 g 塩 0.2 g 赤 豚肉 3.0 g 黄 さといも(冷) 2.5 g | 緑 こんにゃく 2.0 g 緑 にんじん 1.5 g 緑 三度豆(冷) 1.0 g 黄 砂糖 1 g みりん 0.4 g 塩 0.3 g うけじょうゆ 2 g こじょうゆ 2.5 g 赤 けずりぶし 0.6 g えび (水) (25 g) | 赤 乾燥わかめ 0.8 g 黄 砂糖 1.5 g 塩 0.3 g 酢 3 g 赤 あざき(大納言) 5 g 黄 白玉だんご 2.7 g 乳 小麦 黄 砂糖 2 g (水) (15 g) 赤 きな粉 1袋 |
| 20 日 (金) | てんぷら① てんつゆあんかけ 豚じやが② 切り干したいこんの炒め煮③ きゅうりのピリっと漬け④ 米飯 牛乳 |  エネルギー 843 kcal たんぱく質 29.5 g 脂 質 21.0 g | 赤 えび(1尾) 2.5 g えび 料理酒 1.4 g 塩 0.2 g 黄 小麦粉(薄力) 9 g 小麦 油(菜種) 3 g 緑 かぼちゃ 1.5 g 黄 小麦粉(薄力) 5 g 小麦 油(菜種) 1.5 g 緑 なす 1.5 g 黄 小麦粉(薄力) 5 g 小麦 油(菜種) 1.5 g 緑 こじょうゆ 3 g 黄 みりん 3 g 赤 かつおぶし 0.4 g (水) (18 g) 黄 でんぶん 1 g | 赤 豚肉 3.0 g 料理酒 0.9 g 黄 じゃがいも 5.0 g 赤 ごくにゃく 1.5 g 緑 たまねぎ 2.5 g 緑 にんじん 1.0 g 黄 リンパース(冷) 5 g 黄 サラダ油(醸実) 0.5 g 緑 砂糖 0.8 g 黄 みりん 0.5 g 塩 0.1 g うけじょうゆ 3 g こじょうゆ 3 g 赤 けずりぶし 0.7 g えび (水) (30 g) | 赤 うすあげ 5 g 緑 切干干しにん 6 g 黄 サラダ油(醸実) 0.5 g 黄 砂糖 0.5 g みりん 0.5 g うけじょうゆ 1.5 g こじょうゆ 1.5 g 赤 けずりぶし 0.7 g えび (水) (30 g) 緑 きゅうり 3.0 g 塩 0.1 g こじょうゆ 1.5 g 酢 1.5 g 塩 0.2 g 一味とうがらし 0.02 g |
| 24 日 (火) | チキンレバーカツ① フライドポテト① ポークビーンズ② キャベツの柚子ひじきドレッシング③ ぶどう(巨峰)④ 米飯 牛乳 |  エネルギー 833 kcal たんぱく質 30.0 g 脂 質 22.4 g | 赤 チキン(1切) 5.0 g 鶏 乳 小麦 黄 油(菜種) 5 g 黄 じゃがいも 5.0 g 黄 油(菜種) 2.5 g 塩 0.2 g 赤 大豆煮 3.0 g 赤 豚肉 2.0 g 緑 たまねぎ 2.5 g | 緑 にんじん 1.0 g 黄 サラダ油(醸実) 0.3 g 黄 ケチャップ 0.7 g ウスターソース 1 g 黄 料理酒 4 g 黄 砂糖 0.8 g 黄 塩 0.5 g 赤 こじょう 0.02 g 赤 ローレル 0.02 g 緑 スープ(缶) 5 g (水) (20 g) | 緑 キャベツ 3.0 g 塩 0.2 g 赤 ひじき 0.2 g 黄 砂糖 0.5 g 酢 0.35 g 緑 こじょうゆ 1.2 g 緑 ゆず(果汁) 0.4 g 黄 サラダ油(醸実) 0.2 g 緑 ぶどう(巨峰) 3 粒 |
| 25 日 (水) | 他人煮① 鮭のから揚げ② ピリ辛こんにゃく② プロッコリーのごまあえ③ プチトマト④ 米飯 牛乳 |  エネルギー 841 kcal たんぱく質 39.8 g 脂 質 24.9 g | 赤 牛肉 3.5 g 料理酒 1 g 赤 鮭(卵) 4.0 g 鶏 緑 たまねぎ 5.0 g 緑 にんじん 1.0 g 緑 青ねぎ 5 g 黄 砂糖 1.5 g 黄 みりん 0.7 g 塩 0.4 g 赤 うけじょうゆ 4 g 赤 こじょうゆ 3 g 赤 だしこんぶ 0.2 g | 赤 けずりぶし 0.7 g えび (水) (35 g) 赤 鮭(1切) 5.0 g 緑 しょうが 0.6 g 緑 にんにく 0.6 g 赤 こじょうゆ 2.5 g 黄 でんぶん 7 g 黄 油(菜種) 4 g 赤 こんにゃく 4.0 g | 黄 サラダ油(醸実) 0.4 g 黄 砂糖 2 g こじょうゆ 5 g 一味とうがらし 0.02 g 緑 プロッコリー(冷) 4.0 g 黄 塩 0.4 g 黄 砂糖 0.2 g 黄 すりごま(白) 1 g 緑 プチトマト 2 粒 |
| 26 日 (木) | 揚げギョーザ① チンゲンサイの炒めもの① うずら卵と野菜の中華煮② えのきたと糸こんにゃくの炒めもの③ きゅうりの中華あえ④ 米飯 牛乳 |  エネルギー 854 kcal たんぱく質 24.4 g 脂 質 27.0 g | 赤 扬げギョーザ 6.0 g 小麦 黄 油(菜種) 6 g 緑 チンゲンサイ 2.0 g 緑 コーン(冷) 5 g 黄 サラダ油(醸実) 0.3 g 塩 0.2 g 赤 こじょう 0.01 g 赤 うけじょうゆ 0.5 g 赤 脚(卵) 1.7 g 鶏 赤 豚肉 1.0 g 緑 たまねぎ 4.0 g | 緑 たけのこ(缶) 2.0 g 緑 にんじん 2.0 g 緑 三度豆(冷) 5 g 黄 サラダ油(醸実) 0.5 g 塩 0.4 g 赤 こじょう 0.02 g 赤 でんぶん 1 g (水) (30 g) 緑 糸こんにゃく 3.5 g 緑 えのきたと 2.0 g | 黄 サラダ油(醸実) 0.3 g 黄 砂糖 2 g こじょうゆ 5 g コチジャン 0.05 g 緑 きゅうり 4.0 g 塩 0.5 g 黄 砂糖 1 g 酢 2 g こじょうゆ 3 g 黄 ラー油 0.01 g |
| 27 日 (金) | 鯖のみそ煮① ごぼうぞえ① 赤平天と野菜の煮もの② キャベツと枝豆の甘酢③ みかん缶詰④ 米飯 牛乳 |  エネルギー 836 kcal たんぱく質 34.6 g 脂 質 19.2 g | 赤 鯖(1切) 6.0 g 緑 しょうが 1 g 黄 砂糖 3.5 g 赤 みりん 1 g 赤 だしこんぶ 0.5 g (水) (30 g) 赤 ごぼう 4.0 g 黄 砂糖 0.7 g 赤 みりん 3.5 g 赤 みそ 3 g | 赤 けずりぶし 0.5 g えび (水) (20 g) 赤 赤平天 4.0 g 鶏 小麦 赤 じゃがいも 4.0 g 緑 にんじん 1.5 g 黄 砂糖 1.2 g 赤 みりん 0.5 g 赤 うけじょうゆ 2.5 g 赤 こじょうゆ 2.5 g 赤 けずりぶし 0.8 g えび (水) (30 g) | 緑 キャベツ 3.0 g 塩 0.1 g 緑 むき枝豆(冷) 1.0 g 黄 砂糖 0.8 g 酢 0.6 g 塩 0.2 g うけじょうゆ 0.2 g 緑 みかん缶詰 7.6 g |
| 30 日 (月) | 豚肉と大豆の揚げ煮① 焼きとうもろこし② エリンギの香り炒め② 三度豆のごまあえ③ ぶどう(ピオーネ)④ 米飯 牛乳 |  エネルギー 839 kcal たんぱく質 33.1 g 脂 質 21.3 g | 赤 豚肉 6.0 g 緑 しょうが 1 g 料理酒 1.8 g こじょうゆ 1.8 g 黄 でんぶん 1.2 g 黄 油(菜種) 6 g 緑 たまねぎ 4.0 g 赤 赤バブリカ 5 g 赤 大豆煮 1.0 g 黄 サラダ油(醸実) 3 g 赤 赤みそ 5 g | 黄 砂糖 3 g みりん 1 g こじょうゆ 1.5 g 緑 カットコーン(冷) 6.0 g みりん 2 g こじょうゆ 3.2 g 緑 エリンギ 3.0 g 緑 にんにく 0.5 g こじょうゆ 2.8 g | 黄 サラダ油(醸実) 0.3 g 緑 三度豆(冷) 4.0 g 塩 0.4 g 黄 練りごま 0.5 g 黄 砂糖 0.4 g こじょうゆ 1.5 g 黄 いりごま(白) 0.5 g 緑 ぶどう(ピオーネ) 3 粒 |

◇ 9月分の申込方法 ◇

◆給食申込は、次の3つのいずれかの方法により1か月単位で申込んでください。(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 | 7月10日(水) ~8月17日(土) | 申込後~8月18日(日) |
| 給食申込書(紙) | 給食支払書 (ハガキ) | 7月10日(水) ~8月 8日(木) | ハガキ到着後 ~8月18日(日) | セブン-イレブン、ローソン、 ファミリーマート |
| ※ プッシュボタン電話 | 申込受付:06-7507-1041 | | | 最寄りのコンビニ |

《ご注意》 ※プッシュボタン電話は、「給食申込書」で申し込んだことのある方のみご利用いただけます。

- ・インターネット申込で「コンビニ店頭端末機等」を選択された場合は、ハガキは届きませんので、払込票番号等をお持ちの上、直接各コンビニ店頭端末機等で手続きし、レジでお支払いください。
- ・期日までに申込や支払がないと、給食を食べることができません。
- ・申込後、数日経ってもハガキが到着しない場合は、右のお問合せ先へ確認してください。
- ・生活保護世帯の方は、教育扶助費の対象となり、申込をすることで給食を食べることができます。
- ・就学援助費については、9月分より適用します。申込後、一旦全額支払っていただき、後日給食費の2分の1の額を就学援助費として支給します。

《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

