

平成26年1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

※こいのくじょうゆ、うす口じょうゆは、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
8 日 (水)	鯖の塩焼き① ほうれん草のごまあえ① 豚肉とさといもの煮もの② 紅白なます③ 黒豆の煮もの④ 米 飯 牛 乳	 エネルギー 801 kcal たんぱく質 37.7 g 脂 質 22.5 g	赤 鯖 6.5 g 料理酒 2 g 塩 0.7 g 緑 ほうれん草 4.0 g 塩 0.4 g 黄 練りごま 0.5 g 黄 砂糖 0.4 g 黄 こいのくじょうゆ 1.8 g 黄 いりごま(白) 0.5 g 赤 豚肉 3.0 g 料理酒 1 g 黄 さといも(冷) 3.0 g こんにゃく 2.0 g たまねぎ 2.0 g 黄 干しいたけ 0.5 g 黄 サラダ油(醸) 1 g 黄 みりん 0.5 g 黄 うす口じょうゆ 3 g 黄 こいのくじょうゆ 3 g 赤 けずりぶし 0.7 g えび (水) (30 g) 緑 だいこん 4.0 g
9 日 (木)	カツカレーライス(米飯) 一口とんかつ① プロッコリーのソテー① かぼちゃのチーズ焼き③ パインアップル缶詰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 893 kcal たんぱく質 27.8 g 脂 質 26.8 g	赤 一口とんかつ 3.0 g 卵 乳 小麦 黄 レトルトカレー 1袋 乳 小麦 緑 プロッコリー 2.5 g 塩 0.3 g 緑 コーン(冷) 1.0 g 赤 けずりぶし 0.7 g えび 黄 バジル 0.5 g 黄 パセリ 0.2 g 緑 かぼちゃ 4.0 g 赤 チーズ(焼) 1.0 g 乳 緑 バセリ 0.2 g 緑 パインアップル缶詰 3.2 g
10 日 (金)	鶏肉のてり焼き① キャベツの炒めもの① 高野どうふの卵とじ② くりきんとん③ 小松菜のじやこ炒め④ 米 飯 牛 乳	 エネルギー 801 kcal たんぱく質 37.0 g 脂 質 17.5 g	赤 鶏肉 8.0 g 黄 砂糖 1.2 g みりん 4 g こいのくじょうゆ 4 g 緑 キャベツ 3.0 g 黄 サラダ油(醸) 0.3 g 塩 0.1 g こしょう 0.01 g うす口じょうゆ 0.6 g 黄 すりごま(白) 0.3 g 赤 鶏卵 2.0 g 卵 赤 高野どうふ 7 g 緑 にんじん 1.5 g 緑 リンゴ(冷) 5 g 黄 砂糖 2 g みりん 1 g 塩 0.1 g うす口じょうゆ 2.7 g 赤 だしこんぶ 0.2 g 赤 けずりぶし 0.8 g えび (水) (50 g) 黄 栗(水煮缶) 1.5 g 黄 さつまいも 4.0 g 黄 砂糖 3.3 g みりん 2 g 塩 0.1 g (水) (20 g) 赤 ちり松じゅこ 1.5 g えび 緑 小松菜 4.0 g 黄 塩 0.3 g 黄 サラダ油(醸) 0.3 g こいのくじょうゆ 0.8 g
14 日 (火)	鯵のハーブフリッター① 三色野菜のソテー① ポークチャップ② グリーンサラダ③ さつまいものレモン風味煮④ 米 飯 牛 乳	 エネルギー 857 kcal たんぱく質 34.0 g 脂 質 23.7 g	赤 鯵 5.0 g 塩 0.5 g こしょう 0.02 g 料理用ワイン(白) 1 g 赤 鶏卵 1.2 g 卵 赤 小麦粉(薄力) 7 g 小麦 赤 脱脂粉乳 3 g 乳 赤 粉末チーズ 2 g 乳 緑 バジル 0.08 g 緑 パセリ 0.1 g 塩 0.5 g (水) (8 g) 黄 油(菜種) 7 g 緑 にんじん 1.0 g 緑 三度豆(冷) 1.5 g 緑 コーン(冷) 2.0 g 黄 サラダ油(醸) 0.3 g 塩 0.3 g こしょう 0.01 g 赤 豚肉 2.0 g 赤 調理用ワイン(白) 0.7 g 緑 たまねぎ 4.0 g 緑 マッシュルーム(冷) 1.5 g 黄 ピーマン 1.0 g 黄 サラダ油(醸) 0.3 g 塩 0.2 g 黄 ケチャップ 6 g 緑 バター 1 g 乳 緑 バイオラスソース 3 g 乳 小麦 緑 ウスター・ソース 2 g 緑 キャベツ 4.0 g 黄 塩 0.3 g 緑 きゅうり 1.5 g 黄 塩 0.2 g 黄 砂糖 0.8 g 黄 ワインペイバー 0.5 g 黄 塩 0.2 g こしょう 0.01 g 黄 サラダ油(醸) 0.5 g 黄 さつまいも 4.0 g 黄 砂糖 1 g 黄 バター 1 g 乳 緑 レモン 2 g (水) (20 g)
15 日 (水)	豚肉の和風ソースかけ① ボイルキャベツ① 鶏肉と野菜の炒め煮② ほうれん草のおひたし③ れんこんの梅肉あえ④ 米 飯 牛 乳	 エネルギー 787 kcal たんぱく質 37.3 g 脂 質 20.6 g	赤 豚肉 8.0 g 料理酒 2.5 g 塩 0.4 g こしょう 0.01 g 黄 サラダ油(醸) 2 g 緑 だいこん(おろし) 3.0 g 緑 にんにく 0.5 g みりん 1 g こいのくじょうゆ 2 g 黄 でんぶん 0.5 g 緑 キャベツ 3.0 g 塩 0.3 g 赤 鶏肉 2.0 g 赤 料理酒 0.2 g 緑 たまねぎ 2.0 g 緑 にんじん 2.0 g 緑 グリーンピース(冷) 5 g 黄 サラダ油(醸) 1 g 黄 砂糖 3 g みりん 1 g うす口じょうゆ 2.5 g こいのくじょうゆ 2.5 g 赤 けずりぶし 0.7 g えび (水) (30 g) 緑 ほうれん草 4.0 g 緑 えのきたけ 1.0 g 黄 うす口じょうゆ 2.5 g 赤 けずりぶし 0.2 g えび (水) (10 g) 緑 れんこん 4.0 g 緑 梅肉 1 g 黄 砂糖 1 g 黄 うす口じょうゆ 0.8 g 赤 かつおぶし 0.1 g (水) (2 g)
16 日 (木)	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 おおさかしらなと枝豆のおひたし③ 鮭わかめそぼろ(手づくりふりかけ)④ 米 飯 牛 乳	 エネルギー 860 kcal たんぱく質 40.0 g 脂 質 27.8 g	赤 鶏肉 8.0 g 料理酒 2.5 g 塩 0.3 g こいのくじょうゆ 1.5 g 黄 マヨネーズ 8 g 卵 小麦 緑 ブロッコリー 2.5 g 塩 0.3 g 黄 スパゲッティ 1.2 g 小麦 塩 0.3 g 赤 ペーパーコン 1.5 g 卵 乳 赤 たまねぎ 3.0 g 緑 にんじん 1.5 g 黄 サラダ油(醸) 0.5 g 塩 0.2 g こしょう 0.01 g 黄 ごま油 2 g 緑 おおさかしらな 4.0 g 塩 0.4 g 赤 けずりぶし 0.7 g えび (水) (30 g) 赤 紅枝豆(冷) 5 g 黄 砂糖 0.5 g うす口じょうゆ 2 g 赤 乾燥わかめ 0.5 g 黄 いりごま(白) 2.3 g 料理酒 1 g みりん 0.6 g うす口じょうゆ 2 g (水) (1 g)
17 日 (金)	豚肉のから揚げ① チンゲンサイのあえもの① 鶏肉とカシューなつの中華炒め② だいこんの中華あえ④ みかん③ 米 飯 牛 乳	 エネルギー 852 kcal たんぱく質 37.2 g 脂 質 23.6 g	赤 豚肉 6.0 g 料理酒 3 g こいのくじょうゆ 3 g 黄 でんぶん 8 g 黄 油(菜種) 6 g 緑 チンゲンサイ 4.0 g 塩 0.3 g 黄 コーン(冷) 1.0 g 黄 砂糖 1 g こいのくじょうゆ 2 g 赤 鶏肉 3.0 g 赤 料理酒 1 g 黄 たまねぎ 3.0 g 黄 にんじん 1.5 g 黄 カシューなつ(醸) 1.0 g 乳 鮭 緑 白ねぎ 5 g 緑 にんにく 0.5 g 黄 ごま油 2 g 緑 オイスター・ソース 3 g 小麦 緑 中華スープの素 0.5 g 乳 小麦 赤 塩 0.1 g 黄 砂糖 2 g 料理酒 5 g 赤 こいのくじょうゆ 1.5 g 黄 でんぶん 2 g 黄 みかん (水) (15 g) 緑 だいこん 3.0 g 黄 塩 0.3 g 赤 切りこんぶ 1.5 g 黄 砂糖 1 g 黄 酢 2 g 黄 ごいのくじょうゆ 2 g 黄 ラード 0.01 g 緑 みかん 1/2 コ
20 日 (月)	他人煮① 鮭の一口揚げ② ブロッコリーのごまあえ② はくさいの煮びたし③ ひじきの炒め煮④ 米 飯 牛 乳 他人煮は、米飯にのせて 食べることができます。	 エネルギー 773 kcal たんぱく質 34.5 g 脂 質 22.6 g	赤 牛肉 3.5 g 料理酒 1 g 赤 鶏卵 4.0 g 卵 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 みりん 0.7 g 塩 0.2 g けいのくじょうゆ 4 g こいのくじょうゆ 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 3.0 g 赤 しょようが 0.3 g 緑 にんにく 0.3 g こいのくじょうゆ 1.5 g 黄 でんぶん 3 g 黄 油(菜種) 3 g 緑 ブロッコリー 2.5 g 塩 0.3 g 黄 砂糖 0.2 g こいのくじょうゆ 1 g 赤 けずりぶし 0.2 g えび (水) (10 g) 赤 ひじき 2 g 黄 にんにく 1.0 g 黄 サラダ油(醸) 0.2 g 黄 砂糖 0.6 g こいのくじょうゆ 1.7 g 赤 けずりぶし 0.2 g えび (水) (10 g)
21 日 (火)	コンビフライ① (チキンレバーカツ・えびフライ) キャベツと三度豆のソテー① ポークビーンズ② 水菜のサラダ④ りんご③ 米 飯 牛 乳	 エネルギー 886 kcal たんぱく質 33.2 g 脂 質 24.0 g	赤 チキンレバーカツ 5.0 g 卵 乳 小麦 赤 えびフライ 3.0 g 卵 乳 小麦 黄 油(菜種) 8 g 黄 トンカツソース 1袋 緑 キャベツ 3.0 g 緑 三度豆(冷) 1.0 g 黄 サラダ油(醸) 0.3 g 塩 0.2 g こいのくじょうゆ 0.01 g 赤 大豆煮 3.0 g 赤 豚肉 2.0 g 黄 たまねぎ 2.5 g 黄 じゅがいも 2.0 g 緑 にんじん 1.0 g 黄 サラダ油(醸) 0.3 g 緑 ケチャップ 8 g 緑 ウスター・ソース 1 g 黄 料理酒 4 g 黄 砂糖 0.8 g 塩 0.5 g こいのくじょうゆ 0.02 g 黄 ローレル 0.02 g 緑 水菜 4.0 g 黄 塩 0.3 g 黄 砂糖 0.8 g りんご酢 0.3 g 塩 0.2 g うす口じょうゆ 0.8 g 黄 サラダ油(醸) 0.5 g 緑 りんご 1/4 コ

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			
22 日 (水)	豚肉のごまみそ炒め① ししゃもの甘酢づけ② ボイルキャベツ② かぼちゃの煮もの③ おおさかしろなの煮びたし④ 米飯 牛乳	エネルギー 81.3 kcal たんぱく質 32.0 g 脂 質 22.2 g	赤 豚肉 5.0 g 緑 たまねぎ 3.0 g 緑 たけのこ(缶) 1.5 g 緑 にんじん 1.0 g 緑 ビーマン 1.0 g 緑 しょとうが 0.5 g 黄 カラダ油(醸) 1 g 黄 料理酒 1.5 g 黄 砂糖 0.7 g 赤 こいのしょゆ 3 g 赤 みそ 3.5 g 黄 いりごま(白) 0.6 g 赤 ししゃも 3.0 g	黄 でんぶん 9 g 黄 油(菜種) 3 g 黄 青ねぎ 8 g 黄 砂糖 1.2 g 黄 酢 2.4 g 赤 こいのしょゆ 0.8 g 緑 キャベツ 3.0 g 黄 塩 0.3 g 緑 かぼちゃ 4.5 g 緑 カリビース(醸) 5 g 黄 砂糖 0.4 g 黄 みりん 0.3 g	赤 うす口じょうゆ 1 g 赤 こいのしょゆ 1.3 g 赤 けずりぶし (水) 0.3 g えび (15 g)	緑 おおさかしろな 3.5 g 緑 しめじ 1.0 g 緑 砂糖 0.4 g 緑 みりん 0.4 g 緑 うす口じょゆ 1 g 赤 けずりぶし (水) 0.6 g えび (10 g)
23 日 (木)	油淋鶏① ボイルブロッコリー① 焼きビーフン② チンゲンサイともやしのあえもの④ みかん③ 米飯 牛乳	エネルギー 88.3 kcal たんぱく質 33.8 g 脂 質 28.9 g	赤 鶏肉 8.0 g 料理酒 2.5 g 塩 0.4 g 黄 こしとうが 0.01 g 黄 でんぶん 8 g 黄 油(菜種) 6 g 緑 白ねぎ 2.0 g 緑 にんにく 0.2 g 緑 しょとうが 0.2 g 黄 砂糖 3 g 黄 酢 5 g 赤 こいのしょゆ 6 g	緑 ブロッコリー 2.5 g 塩 0.3 g 赤 豚肉 2.0 g 黄 ビーフン 8 g 緑 にんじん 1.0 g 緑 たまねぎ 2.0 g 緑 干しいたけ 0.5 g 緑 ニラ 5 g 黄 カラダ油(醸) 0.3 g 黄 塩 0.3 g 赤 こしとうが 0.01 g	緑 チンゲンサイ 3.0 g 緑 もやし 1.0 g 緑 砂糖 0.5 g 黄 ラー油 1.5 g 黄 すりごま(白) 0.2 g 緑 みかん 1/2コ	
24 日 (金)	鮭のムニエル① ボイルキャベツ① いかリングフライ② ジャーマンポテト② カリフラワーとコーンのサラダ③ ほうれん草のソテー④ 米飯 牛乳	エネルギー 85.6 kcal たんぱく質 37.3 g 脂 質 24.1 g	赤 鮭 5.0 g 料理酒 1 g 塩 0.4 g 黄 こしとうが 0.02 g 黄 小麦粉(薄力) 4 g 小麦 黄 サラダ油(醸) 1 g 黄 バター 3 g 乳 緑 キャベツ 3.0 g 塩 0.3 g 赤 いか 3.5 g 赤 こしとうが 0.03 g 赤 鮭卵 3 g 卵	黄 小麦粉(薄力) 8 g 小麦 黄 パン粉 1.1 g 小麦 黄 油(菜種) 3.5 g (水) (3 g) 黄 トンカツソース 1袋 黄 じゃがいも 3.0 g 赤 ベーコン 1.0 g 乳 卵 塩 0.1 g 赤 カリフラワー 3.0 g 赤 鮭卵 0.3 g	緑 コーン(冷) 1.0 g 黄 砂糖 0.6 g 黄 りんご酢 0.8 g 塩 0.1 g 赤 けずりぶし 0.8 g 緑 ほうれん草 4.0 g 緑 にんじん 5 g 黄 サラダ油(醸) 0.5 g 塩 0.2 g 赤 こしとうが 0.01 g	
27 日 (月)	てんぷら三種盛り① 豚じやが② 切り干しだいこんの炒め煮③ 水菜の煮びたし④ 米飯 牛乳	エネルギー 81.9 kcal たんぱく質 29.2 g 脂 質 20.9 g	赤 えび 2.5 g えび 黄 料理酒 0.8 g 黄 小麦粉(薄力) 6 g 小麦 赤 青のり 0.2 g 黄 油(菜種) 3 g 緑 かぼちゃ 1.5 g 黄 小麦粉(薄力) 3 g 小麦 赤 塩 0.1 g 黄 油(菜種) 1.5 g 緑 れんこん 1.5 g 黄 小麦粉(薄力) 3 g 小麦 赤 青のり 0.1 g 黄 油(菜種) 1.5 g	赤 豚肉 3.0 g 料理酒 0.9 g 黄 じゃがいも 5.0 g 黄 糸こんにゃく 1.5 g 緑 たまねぎ 2.0 g 緑 にんじん 2.0 g 緑 カリビース(醸) 0.5 g 黄 カラダ油(醸) 0.8 g 黄 砂糖 0.5 g 赤 みりん 0.5 g 黄 塩 0.1 g 赤 うす口じょゆ 3 g 赤 こいのしょゆ 3 g 赤 けずりぶし 0.7 g えび (水) (30 g)	赤 うすあげ 5 g 黄 カラダ油(醸) 0.5 g 黄 砂糖 0.5 g 黄 みりん 0.5 g 赤 けずりぶし 0.7 g えび (30 g) 緑 水菜 4.5 g 黄 砂糖 0.5 g 黄 みりん 0.5 g 赤 けずりぶし 1 g 赤 けずりぶし 0.5 g 赤 けずりぶし 0.2 g えび (水) (10 g)	
28 日 (火)	鮭のオーロラ煮① ボイルキャベツ① だいこんのそぼろ煮② ごぼうとピーマンの炒めもの③ 昆布の佃煮④ 米飯 牛乳	エネルギー 84.1 kcal たんぱく質 35.6 g 脂 質 21.7 g	赤 鮭 5.5 g 緑 しょとうが 1 g 黄 でんぶん 1.2 g 黄 油(菜種) 8 g 黄 ケチャップ 6 g 黄 砂糖 2.5 g 赤 赤みそ 2.7 g 緑 キャベツ 3.0 g 塩 0.3 g 赤 鶏挽肉 2.0 g 緑 だいこん 6.0 g	緑 にんじん 2.0 g 緑 カリビース(醸) 5 g 黄 カラダ油(醸) 0.3 g 黄 砂糖 1.5 g 黄 塩 0.2 g 赤 けずりぶし 2.3 g 黄 でんぶん 1 g 赤 けずりぶし 0.7 g えび (水) (30 g) 赤 豚肉 1.0 g 緑 ごぼう 3.0 g	緑 ピーマン 1.0 g 黄 ごま油 1 g 黄 料理酒 3 g 黄 砂糖 2 g 赤 こいのしょゆ 4 g 赤 一味とうがらし 0.01 g 赤 切り干こんぶ 3 g 黄 砂糖 1 g 赤 こいのしょゆ 3.5 g 黄 みりん 1.5 g 黄 いりごま(白) (水) (10 g)	
29 日 (水)	ママレードチキン① そえ野菜① ワインナーと野菜のソテー② ポテトサラダ④ りんご③ 米飯 牛乳	エネルギー 80.2 kcal たんぱく質 33.1 g 脂 質 23.2 g	赤 鶏肉 8.0 g 緑 マーマレード 7 g 赤 こいのしょゆ 5 g 緑 糖蜜(醸) 2 g 緑 にんにく 0.5 g 緑 にんじん 2.0 g 緑 プロッコリー 2.0 g 塩 0.2 g 赤 コンソメの素 0.6 g 乳 小麦	(水) (20 g) 赤 カツオ(醸) 1.5 g 鮭 塩 味噌 緑 キャベツ 4.0 g 緑 小松菜 2.0 g 塩 0.2 g 緑 たまねぎ 2.0 g 緑 コーン(冷) 5 g 黄 サラダ油(醸) 1 g 塩 0.3 g	こしとうが 0.01 g ウスターーソース 1 g 黄 じゃがいも 3.5 g 塩 0.2 g こしとうが 0.01 g 緑 さゆうり 5 g 塩 0.1 g 黄 マヨネーズ 1袋 卵 小麦 緑 りんご 1/4コ	
30 日 (木)	牛丼(米飯)① さつまいものてんぷら② 三度豆のおかかあえ② きくなとはくさいのおひたし③ カリフラワーの柚子の香あえ④ 牛 乳 牛丼の具は、米飯にのせて食べることができます。	エネルギー 84.1 kcal たんぱく質 28.8 g 脂 質 24.9 g	赤 牛肉 6.0 g 料理酒 2 g 糸こんにゃく 1.0 g 緑 たまねぎ 4.0 g 緑 にんじん 1.0 g 黄 サラダ油(醸) 0.5 g 黄 砂糖 1.5 g 赤 みりん 1 g 黄 塩 0.2 g 赤 うす口じょゆ 2 g 赤 こいのしょゆ 4 g 赤 けずりぶし 0.7 g えび (水) (30 g)	黄 さつまいも 4.5 g 黄 小麦粉(薄力) 9 g 小麦 黄 油(菜種) 7 g 黄 塩 0.1 g 緑 三度豆(冷) 2.0 g 黄 塩 0.2 g 赤 こいのしょゆ 1 g 赤 かつおぶし 0.1 g 緑 はくさい 3.0 g 黄 塩 0.3 g	緑 きくな 2.0 g 黄 砂糖 0.2 g 黄 みりん 0.6 g 赤 けずりぶし 1.8 g 緑 カリフラワー 3.0 g 黄 酢 0.3 g 黄 砂糖 1.5 g 黄 塩 0.4 g 緑 柚子(果汁) 0.5 g	
31 日 (金)	揚げ点心① (春巻、シューマイ) 小松菜のナムル① いかと野菜の中華炒め② キャベツとコーンの中華あえ④ 白桃缶詰③ 米飯 牛乳	エネルギー 88.1 kcal たんぱく質 26.6 g 脂 質 29.0 g	赤 春巻 3.5 g 小麦 黄 油(菜種) 4 g 赤 肉シューマイ 2.0 g 小麦 黄 油(菜種) 2 g 緑 小松菜 4.0 g 塩 0.3 g 黄 うす口じょゆ 1 g 黄 いりごま(白) 0.5 g 黄 ごま油 0.5 g 赤 いか 3.0 g	料理酒 0.5 g 赤 うす口じょゆ(缶) 1.5 g 卵 赤 はくさい 2.0 g 緑 たまねぎ 2.0 g 緑 にんじん 1.0 g 緑 ビーマン 1.0 g 緑 干しいたけ 0.5 g 黄 カラダ油(醸) 0.5 g 黄 砂糖 0.3 g 黄 塩 0.1 g 赤 こしとうが 0.01 g 黄 うす口じょゆ 1.5 g 赤 こいのしょゆ 1.5 g 緑 キャベツ 4.0 g 緑 コーン(冷) 5 g 黄 砂糖 2 g 黄 塩 0.2 g 赤 酢 4 g 黄 うす口じょゆ 1 g 緑 白桃缶詰 1切	中華スープ 0.4 g 乳 小麦 黄 でんぶん (水) 0.5 g (4 g) 緑 キャベツ 4.0 g 緑 コーン(冷) 5 g 黄 砂糖 2 g 黄 塩 0.2 g 赤 酢 4 g 緑 うす口じょゆ 1 g 緑 白桃缶詰 1切	

◇ 1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	12月1日(日) ~12月17日(火)	申込後 ~12月18日(水)
給食申込書(紙) ※ プッシュホン電話	各中学校に提出してください 申込受付:06-7507-1041	給食支払書 (ハガキ)	12月1日(日) ~12月8日(日)	ハガキ到着後 ~12月18日(水)

◆ご注意◆

※プッシュホン電話は、「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。

- 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)までに右のお問合せ先へ確認してください。
- 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。
- 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。
- 就学援助費を適用しています。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。

※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。

◆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

