


9 (木)	あじのレモンマリネ てば豆のスープ煮 白桃（カット缶） 発酵乳			●あじのレモンマリネ			黄 じゃがいも 45.5			
	加工パン	牛 乳	[あじのレモンマリネ]①あじは塩、こしょうで下味をつけ、でん粉をまぶし、熱したなたね油であげる。②綿実油を熱し、たまねぎをいためる。③いたまれば、砂糖、塩、米酢、ワインで味つけし、最後にレモン汁を加えて煮、配缶時にあじにからませる。【てば豆のスープ煮】①豚肉はワインで下味をつける。てば豆は熱湯に20分間以上つけておき、加熱し、沸とうすれば弱火で柔らかく煮る。（柔らかくなりかけると早いので、余熱を考慮して煮る）②湯をわかし、豚肉、にんじん、キャベツ、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、コーン、てば豆を加えて煮、塩、こしょう、ローレル、うすくちしょうゆ、チキンブイヨンで味つけし、最後にさんどまめを加えて煮る。【白桃（カット缶）】①白桃は1人1/30缶ずつである。【発酵乳】①発酵乳は1人1本ずつである。	赤 あじ 25 塩 0.1 こしょう（白） 0.01 黄 じゃがいもでん粉 5 黄 なたね油 4 緑 たまねぎ 10 黄 綿実油 0.2 緑 レモン 1.2 黄 砂糖 0.8 塩 0.1 米酢 1.3 ワイン（白） 0.7	赤 てば豆（乾） 6.5 緑 キャベツ 45.5 緑 にんじん 26 緑 さんどまめ（冷） 13 緑 コーン（冷） 6.5 塩 0.52 こしょう 0.026 ローレル 0.013 うすくちしょうゆ 1.95 チキンブイヨン 1.04 水 91	●白桃（カット缶） 緑 白桃（カット缶） 58 ●発酵乳 赤 発酵乳 70				
エネルギー 839kcal たんぱく質 34.4g 脂質 23.0g 糖質 111.6g				ワイン（白） 0.65						
10 (金)	れんこんのちらしずし きざみのり（袋・れんこんのちらしずし） そう煮 ごまめ			●れんこんのちらしずし			●そう煮			
	こ は ん	牛 乳	[れんこんのちらしずし]①豚肉は料理酒で下味をつける。れんこんはさっと水にさらしてあくをぬく。かんびょうは十分塩でもみ洗いした後、ぬるま湯でもとし、さっとゆでる。②綿実油を熱し、豚肉をいためる。更にれんこん、かんびょう、コーンの順にいためる。③いたまれば、砂糖、塩、米酢、うすくちしょうゆ、こんぶで味つけし、最後にグリーンピースを加えていためる。④配食時にご飯を盛りつけた上に③の具をかけ、喫食時に混ぜ合わせる。【きざみのり（袋・れんこんのちらしずし）】①きざみのりは1人1袋ずつ添える。【そう煮】①さといもはさっとゆで、ぬめりをとる。②かつおぶしでだしをとり、鶏肉、きんときにんじん、だいこん、さといもの順に加えて煮る。③煮上がれば、白玉もちを加えて煮、白みそ、赤みそで味つけし、最後にみつばを加えて煮る。【ごまめ】①かえりは網なしホテルパンに入れ、焼きモード、230℃で立ち上げ、調理温度180℃、5分間、焼き物機で焼く。②砂糖、みりん、こいくちしょうゆを煮つめ、配缶時にかえりにからませる。	赤 豚肉 19.5 料理酒 0.65 緑 れんこん 26 緑 グリンピース（冷） 6.5 緑 コーン（冷） 6.5 緑 かんびょう 1.3 黄 綿実油 0.65 黄 砂糖 5.2 塩 0.26 米酢 7.8 うすくちしょうゆ 3.25 赤 こんぶ（粉末） 0.39 ※塩 0.1	赤 鶏肉 19.5 黄 白玉もち 32.5 黄 さといも 19.5 緑 だいこん 32.5 緑 きんときにんじん 19.5 緑 みつば 3.9 赤 白みそ 15.6 赤 赤みそ 7.8 赤 かつおぶし 3.9 水 169	●ごまめ 赤 かえり 3 黄 砂糖 0.6 みりん 0.6 こいくちしょうゆ 0.3				
正月の 行事献立	エネルギー 767kcal たんぱく質 29.6g 脂質 13.7g 糖質 125.6g			●きざみのり（袋・れんこんのちらしずし） 赤 きざみのり（袋） 0.8						
14 (火)	豚肉と金時豆のカレーライス 焼きミニハンバーグ はくさいのピクルス 棒チーズ			●豚肉と金時豆のカレーライス			水 130			
	こ は ん	牛 乳	[豚肉と金時豆のカレーライス]①綿実油を熱し、にんにくを香りよくいため、豚肉をいためる。更にたまねぎ、にんじんの順にいため、じゃがいも、湯を加えて煮る。②じゃがいもが半ば柔らかくなれば、金時豆を加えて煮、塩、ローレル、カレールウの素で味つけして煮こむ。③配食時にご飯を盛りつけた上に②のカレーをかける。【焼きミニハンバーグ】①ハンバーグ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220℃、12分間、焼き物機で焼く。②配食時にご飯を盛りつけた上にミニハンバーグを添える。【はくさいのピクルス】①はくさいはゆでるか、または、穴あきホテルパンに入れ、蒸しモード、10分間、焼き物機で蒸す。②砂糖、塩、ワインピネガー、うすくちしょうゆを合わせて煮、熱いうちにはくさいをつけ、十分味を含ませる。【棒チーズ】①棒チーズは1人1本ずつである。	赤 豚肉 39 黄 じゃがいも 39 赤 金時豆（ドライパック） 9.1 緑 たまねぎ 52 緑 にんじん 26 緑 にんにく 0.65 黄 綿実油 0.65 塩 0.65 ローレル 0.013 カレールウの素(米粉) 15.6	赤 ミニハンバーグ 30 ●はくさいのピクルス 緑 はくさい 56 黄 砂糖 1.04 塩 0.26 ワインピネガー 1.3 うすくちしょうゆ 0.39 ●棒チーズ 赤 棒チーズ 10					
エネルギー 812kcal たんぱく質 30.4g 脂質 23.1g 糖質 111.8g										
15 (水)	ケチャップ煮 ささみと野菜のソテー りんご			●ケチャップ煮			ケチャップ 10.4			
	加工パン	牛 乳	[ケチャップ煮]①豚肉はワインで下味をつける。②綿実油を熱し、豚肉をいためる。更ににんじん、たまねぎの順にいため、じゃがいも、湯を加えて煮る。③じゃがいもが半ば柔らかくなれば、マッシュルームを加えて煮、砂糖、塩、こしょう、ローレル、ケチャップ、チキンブイヨンで味つけし、最後にむきえだまめを加えて煮る。【ささみと野菜のソテー】①綿実油を熱し、ピーマン、もやし、ささみの順にいためる。②いたまれば、塩、こしょうで味つけする。【りんご】①りんごは1人1/4切ずつである。（切裁後、食塩水につける）	赤 豚肉 52 ワイン（白） 1.56 黄 じゃがいも 45.5 緑 たまねぎ 45.5 緑 にんじん 19.5 緑 むきえだまめ（冷） 6.5 緑 マッシュルーム(水煮) 13 黄 綿実油 0.65 黄 砂糖 0.52 塩 0.65 こしょう 0.013 ローレル 0.039	赤 ささみ（油漬け） 13 緑 ブラックマッパもやし 32.5 緑 ビーマン 6.5 黄 綿実油 0.39 塩 0.26 こしょう 0.013 ●りんご 緑 りんご 63.5 ※塩 0.5					
エネルギー 792kcal たんぱく質 37.3g 脂質 23.5g 糖質 97.0g				ローレル 0.039						

22 (水)	はくさいのクリーム煮 あつあげのピリ辛しょうゆかけ 豚肉とさんどまめのオイスターソースいため		●はくさいのクリーム煮		黄 クリーム	2.8	
	加工パン 牛 乳	[はくさいのクリーム煮]①鶏肉は料理酒で下味をつける。②綿実油を熱し、鶏肉をいためる。更ににんじん、たまねぎ、はくさいの順にいため、湯を加えて煮る。③煮上がれば、しいたけ（生）、チンゲンサイを加えて煮、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、最後に牛乳、クリームを加えて煮、水どきでん粉（でん粉重量の2倍量の水でとく）でとろみをつける。[あつあげのピリ辛しょうゆかけ]①あつあげは網なしホテルパンに入れ、蒸し焼きモード、250℃で立ち上げ、調理温度200℃、8分間、焼き物機で焼く。②砂糖、こいくちしょうゆ、トウバンジャンを合わせて煮、配缶時にあつあげにかける。[豚肉とさんどまめのオイスターソースいため]①綿実油を熱し、豚肉をいためる。更にさんどまめを加えていためる。②いたまれば、こいくちしょうゆ、オイスターソースで味つけする。	赤 鶏肉	42	黄 じゃがいもでん粉	2.1	
			料理酒	1.26	水	49	
			緑 はくさい	56	●あつあげのピリ辛しょうゆかけ		
23 (木)	こ は ん 牛 乳	筑前煮 ツナとキャベツのごまいため 黒豆の煮もの	●筑前煮	赤 鶏肉	42	赤 けずりぶし	0.98
				料理酒	1.26	水	42
				こんにゃく	28	●ツナとキャベツのごまいため	
	24 (金)	加工パン 牛 乳	[筑前煮]①鶏肉は料理酒で下味をつける。こんにゃくはゆでる。れんこん、ごぼうは各々さっと水にさらしてあくをぬく。しいたけ（乾）はもどす。けずりぶしでだしをとる。②綿実油を熱し、鶏肉をいためる。更ににんじん、れんこん、ごぼう、しいたけ（乾）、こんにゃくの順にいため、だし（しいたけ（乾）のもとし汁も使用）を加えて煮る。③煮上がれば、砂糖、みりん、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。[ツナとキャベツのごまいため]①ツナは十分に油をきる。②綿実油を熱し、キャベツ、ツナの順にいためる。③いたまれば、塩で味つけし、最後にいりごまを加えていためる。[黒豆の煮もの]（A：焼き物機）①黒豆はミニバットに入れ、熱湯を加え、30分間ひたす。②①に砂糖、塩、こいくちしょうゆを加え、蒸し焼きモード、250℃で立ち上げ、調理温度150℃、90分間、焼き物機で煮る。（ふたをしたまま、しばらく味を含ませる）（B：釜）①黒豆は熱湯に30分間ひたす。（ふたをする）②砂糖、塩、こいくちしょうゆで味つけし、弱火で柔らかくなるまで煮る。（60分間以上）（火をきってしばらく味を含ませる）	緑 れんこん	42	赤 ツナ缶	13
ごぼう				28	緑 キャベツ	39	
れんじん				28	黄 綿実油	0.39	
27 (月)		こ は ん 牛 乳	①黒豆はミニバットに入れ、熱湯を加え、30分間ひたす。②①に砂糖、塩、こいくちしょうゆを加え、蒸し焼きモード、250℃で立ち上げ、調理温度150℃、90分間、焼き物機で煮る。（ふたをしたまま、しばらく味を含ませる）（B：釜）①黒豆は熱湯に30分間ひたす。（ふたをする）②砂糖、塩、こいくちしょうゆで味つけし、弱火で柔らかくなるまで煮る。（60分間以上）（火をきってしばらく味を含ませる）	緑 さんどまめ（冷）	14	黄 塩	0.065
	しいたけ（乾）			0.7	●黒豆の煮もの		
	綿実油			0.7	赤 黒豆（乾）	7.8	
	除去食(卵)	加工パン 牛 乳	[黒豆の煮もの]（A：焼き物機）①黒豆はミニバットに入れ、熱湯を加え、30分間ひたす。②①に砂糖、塩、こいくちしょうゆを加え、蒸し焼きモード、250℃で立ち上げ、調理温度150℃、90分間、焼き物機で煮る。（ふたをしたまま、しばらく味を含ませる）（B：釜）①黒豆は熱湯に30分間ひたす。（ふたをする）②砂糖、塩、こいくちしょうゆで味つけし、弱火で柔らかくなるまで煮る。（60分間以上）（火をきってしばらく味を含ませる）	黄 砂糖	1.4	黄 砂糖	3.25
みりん				0.7	塩	0.065	
塩				0.14	こいくちしょうゆ	1.3	
28 (火)		加工パン 牛 乳	[黒豆の煮もの]（B：釜）①黒豆は熱湯に30分間ひたす。（ふたをする）②砂糖、塩、こいくちしょうゆで味つけし、弱火で柔らかくなるまで煮る。（60分間以上）（火をきってしばらく味を含ませる）	うすくちしょうゆ	3.5	水(焼き物機)	33
	こいくちしょうゆ			2.8	水(釜)	20	
	鶏肉のからあげ ハムと野菜の中華スープ もやしとコーンの中華あえ			●鶏肉のからあげ	緑 しいたけ（乾）	0.65	
	29 (水)	加工パン 牛 乳	[鶏肉のからあげ]①鶏肉はしょうが汁、にんにく、塩、こしょうで下味をつける。②鶏肉のつけ汁をきり、でん粉をまぶし、熱したなたね油であげる。[ハムと野菜の中華スープ]①しいたけ（乾）はもどす。②湯（しいたけ（乾）のもとし汁も使用）をわかし、にんじん、たまねぎ、しいたけ（乾）の順に加えて煮る。③煮上がれば、ハム、チンゲンサイを加えて煮、塩、こしょう、うすくちしょうゆ、中華スープの素で味つけする。[もやしとコーンの中華あえ]①もやし、コーンは各々ゆでるか、または、別の穴あきホテルパンに入れ、蒸しモード、10分間、焼き物機で蒸す。②砂糖、米酢、うすくちしょうゆを合わせて煮、火を止め、ごま油を加え、配缶時に①の材料にかけ、あえる。	赤 鶏肉	65	塩	0.39
しょうが				0.72	こしょう	0.026	
にんにく				0.72	うすくちしょうゆ	2.34	
30 (木)		加工パン 牛 乳	②湯（しいたけ（乾）のもとし汁も使用）をわかし、にんじん、たまねぎ、しいたけ（乾）の順に加えて煮る。③煮上がれば、ハム、チンゲンサイを加えて煮、塩、こしょう、うすくちしょうゆ、中華スープの素で味つけする。[もやしとコーンの中華あえ]①もやし、コーンは各々ゆでるか、または、別の穴あきホテルパンに入れ、蒸しモード、10分間、焼き物機で蒸す。②砂糖、米酢、うすくちしょうゆを合わせて煮、火を止め、ごま油を加え、配缶時に①の材料にかけ、あえる。	塩	0.43	中華スープの素	1.04
	こしょう			0.029	水	169	
	黄 じゃがいもでん粉			13	●もやしとコーンの中華あえ		
	31 (金)	加工パン 牛 乳	[もやしとコーンの中華あえ]①もやし、コーンは各々ゆでるか、または、別の穴あきホテルパンに入れ、蒸しモード、10分間、焼き物機で蒸す。②砂糖、米酢、うすくちしょうゆを合わせて煮、火を止め、ごま油を加え、配缶時に①の材料にかけ、あえる。	黄 なたね油	10.1	緑 ブラックマッペもやし	32.5
●ハムと野菜の中華スープ				緑 コーン（冷）	6.5		
赤 ハム				19.5	黄 砂糖	1.3	
1 (土)		加工パン 牛 乳	[ハムと野菜の中華スープ]①しいたけ（乾）はもどす。②湯（しいたけ（乾）のもとし汁も使用）をわかし、にんじん、たまねぎ、しいたけ（乾）の順に加えて煮る。③煮上がれば、ハム、チンゲンサイを加えて煮、塩、こしょう、うすくちしょうゆ、中華スープの素で味つけする。[もやしとコーンの中華あえ]①もやし、コーンは各々ゆでるか、または、別の穴あきホテルパンに入れ、蒸しモード、10分間、焼き物機で蒸す。②砂糖、米酢、うすくちしょうゆを合わせて煮、火を止め、ごま油を加え、配缶時に①の材料にかけ、あえる。	緑 たまねぎ	39	米酢	2.08
	チンゲンサイ			19.5	うすくちしょうゆ	1.69	
	れんじん			13	黄 ごま油	0.52	
	2 (日)	加工パン 牛 乳	[チンゲンサイの中華スープ]①チンゲンサイは流水で洗う。②湯（しいたけ（乾）のもとし汁も使用）をわかし、にんじん、たまねぎ、しいたけ（乾）の順に加えて煮る。③煮上がれば、チンゲンサイ、塩、こしょう、うすくちしょうゆ、中華スープの素で味つけする。[もやしとコーンの中華あえ]①もやし、コーンは各々ゆでるか、または、別の穴あきホテルパンに入れ、蒸しモード、10分間、焼き物機で蒸す。②砂糖、米酢、うすくちしょうゆを合わせて煮、火を止め、ごま油を加え、配缶時に①の材料にかけ、あえる。	赤 鶏肉	42	緑 だいこん	32.5
料理酒				1.26	緑 にんじん	6.5	
緑 たまねぎ				77	黄 砂糖	1.17	
3 (月)		加工パン 牛 乳	[鶏肉のからあげ]①鶏肉はしょうが汁、にんにく、塩、こしょうで下味をつける。②鶏肉のつけ汁をきり、でん粉をまぶし、熱したなたね油であげる。[ハムと野菜の中華スープ]①しいたけ（乾）はもどす。②湯（しいたけ（乾）のもとし汁も使用）をわかし、にんじん、たまねぎ、しいたけ（乾）の順に加えて煮る。③煮上がれば、ハム、チンゲンサイを加えて煮、塩、こしょう、うすくちしょうゆ、中華スープの素で味つけする。[もやしとコーンの中華あえ]①もやし、コーンは各々ゆでるか、または、別の穴あきホテルパンに入れ、蒸しモード、10分間、焼き物機で蒸す。②砂糖、米酢、うすくちしょうゆを合わせて煮、火を止め、ごま油を加え、配缶時に①の材料にかけ、あえる。	緑 青ねぎ	7	塩	0.13
	黄 砂糖			1.4	米酢	1.56	
	みりん			0.7	うすくちしょうゆ	1.17	
	4 (木)	加工パン 牛 乳	[もやしとコーンの中華あえ]①もやし、コーンは各々ゆでるか、または、別の穴あきホテルパンに入れ、蒸しモード、10分間、焼き物機で蒸す。②砂糖、米酢、うすくちしょうゆを合わせて煮、火を止め、ごま油を加え、配缶時に①の材料にかけ、あえる。	塩	0.42	●まっ茶大豆	
うすくちしょうゆ				4.2	赤 まっ茶大豆（袋）	6	
こいくちしょうゆ				4.2	●洋なし(カット缶)		
5 (金)		加工パン 牛 乳	[洋なし(カット缶)]①洋なしは1人1/30缶ずつである。	赤 だしこんぶ	0.224	緑 洋なし（カット缶）	58
	赤 けずりぶし			0.84			
	エネルギー 754kcal たんぱく質 32.6g 脂質 17.1g 糖質 113.3g						

28 (火)	豚肉のごまだれ焼き みそ汁 きくなどとはくさいのおひたし	●豚肉のごまだれ焼き	緑 にんじん	13	
	[豚肉のごまだれ焼き]①豚肉はねりごま、砂糖、料理酒、みりん、こいくちしょうゆを合わせて下味をつける。②①の豚肉にたまねぎを加えて混ぜ合わせる。③②の材料は網なしホテルパンに入れ、いりごまをふり、蒸し焼きモード、270℃で立ち上げ、調理温度220℃、15分間、焼き物機で焼く。[みそ汁]①うすあげは熱湯をかけ油ぬきする。わかめ(乾)はもどす。②にぼしでだしをとり、にんじん、だいこん、うすあげの順に加えて煮る。(にぼしは水につけて30分間程度おいた後加熱し、沸とうすれば弱火でしばらく煮る)③煮上がれば、えのきたけを加えて煮、赤みそ、白みそで味つけし、最後にわかめ(乾)を加えて煮る。[きくなどとはくさいのおひたし]①はくさい、きくなどは各々ゆでる。②砂糖、うすくちしょうゆを合わせて煮、配缶時に①の材料にかけ、あえる。	赤 豚肉	54	緑 えのきたけ	13
		エネルギー 727kcal たんぱく質 31.2g 脂質 19.8g 糖質 100.9g	緑 たまねぎ	32.5	赤 わかめ(乾)
ごはん	牛乳	黄 ねりごま	2.6	赤 赤みそ	13
		黄 砂糖	0.65	赤 白みそ	5.2
		料理酒	1.56	赤 にぼし	2.6
		みりん	1.04	水	169
		こいくちしょうゆ	3.51	●きくなどとはくさいのおひたし	
		黄 いりごま(白)	1.3	緑 はくさい	39
29 (水)	ビーフシチュー カリフラワーとコーンのサラダ カレーフィッシュ	●みそ汁	緑 きくなど	13	
		赤 うすあげ(冷)	6.5	黄 砂糖	0.78
		緑 だいこん	39	うすくちしょうゆ	1.95
加工パン	牛乳	●ビーフシチュー	ウスターソース	2.1	
		赤 牛肉	56	チキンブイヨン	1.4
		ワイン(白)	1.68	黄 上新粉	7
		黄 じゃがいも	49	水	91
		緑 たまねぎ	56	●カリフラワーとコーンのサラダ	
		緑 にんじん	28	緑 カリフラワー	32.5
		緑 グリンピース(冷)	7	緑 コーン(冷)	6.5
		黄 綿実油	0.7	黄 砂糖	0.65
		ケチャップ	7	塩	0.13
		トマトピューレ	4.2	米酢	0.91
		黄 砂糖	0.42	うすくちしょうゆ	0.39
		塩	0.28	黄 綿実油	0.52
		こしょう	0.042	●カレーフィッシュ	
		ローレル	0.028	赤 カレーフィッシュ(袋)	5
		トンカツソース	2.8		
30 (木)	鶏肉のおろししょうゆかけ 一口がんとじゃがいものみそ煮 みずなの煮びたし	●鶏肉のおろししょうゆかけ	黄 砂糖	0.65	
		赤 鶏肉	70	こいくちしょうゆ	0.65
		料理酒	2.1	赤 赤みそ	9.1
ごはん	牛乳	緑 だいこんおろし(冷)	13	赤 だしこんぶ	0.208
		みりん	1.3	赤 けずりぶし	0.78
		うすくちしょうゆ	1.95	水	52
		緑 ゆず(果汁)	0.91	●みずなの煮びたし	
		●一口がんとじゃがいものみそ煮	赤 豚肉	6.5	
		黄 じゃがいも	39	緑 みずな	32.5
		つなこんにゃく	19.5	黄 砂糖	0.65
		赤 一口がんも	26	うすくちしょうゆ	1.95
		緑 たまねぎ	45.5	赤 だしこんぶ	0.052
		緑 にんじん	19.5	赤 けずりぶし	0.195
		緑 さんどまめ(冷)	13	水	13
31 (金)	ミートボールと野菜のカレー煮 ツナとこまつなのソテー パインアップル(カット缶)	●ミートボールと野菜のカレー煮	カレールウの素(米粉)	11.2	
		赤 肉だんご	63	水	98
		緑 たまねぎ	42	●ツナとこまつなのソテー	
コッペパン	牛乳	緑 だいこん	28	赤 ツナ缶	10.4
		緑 にんじん	21	緑 こまつな	45.5
		緑 むきえだまめ(冷)	7	黄 綿実油	0.26
		緑 しめじ	14	塩	0.065
		黄 綿実油	0.7	うすくちしょうゆ	0.39
		塩	0.28	●パインアップル(カット缶)	
バター		チキンブイヨン	0.84	緑 パインアップル(カット缶)	58
		黄 主にエネルギーのもとになる食品(穀類、いも、油脂、砂糖、種実類)			
		赤 主に体をつくるもとになる食品(乳、肉、卵、魚、豆、海そう類)			
		緑 主に体の調子を整えるもとになる食品(野菜、果物、きのこ類)			
		【パンの種類】			
		・コッペパン(ジャムやバター等がつきます)			
		・ミニコッペパン			
		・加工パン(黒糖パン、おさつパン、レーズンパン、パンプキンパン)			
		給食実施日やひと月の実施回数は各学校、学年によって異なります。献立の内容は予定のため、変更されることがあります。			

学校給食の献立を LINE で配信しています！



二次元コードから「大阪市 LINE 公式アカウント」のお友だち登録をお願いします！

お友だち登録後、「便利・オススメ」学校給食献立受信設定」で通われている学校のブロックを選択すると、毎日の献立が配信されます。

大阪市食育推進キャラクター たべやん