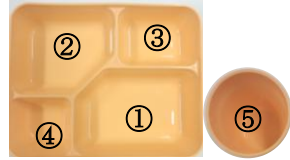


# 平成27年2月分 大阪市中学校給食献立表



米飯220g、牛乳200ml は、毎日つきます。  
栄養価は米飯、牛乳を含んだものを表記しています。

…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  
※揚げものの油(菜種)は、前回に使用した油を混ぜて使用する場合がありますため、他の食品の成分が油に残る可能性があります。前回何を揚げた油であるか確認が必要な場合は教育委員会にお問い合わせください。

大阪市教育委員会

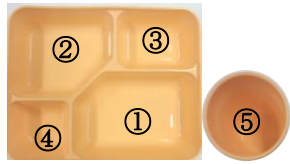
2日(月)	3日(火)	4日(水)	5日(木)	6日(金)	9日(月)	10日(火)	12日(木)	13日(金)	16日(月)
チキンカツのトマトソースかけ① スペイン風オムレツ② 海そうサラダ③ ほうれん草とコーンのソテー④ スープ⑤	【節分の行事献立】 鯛のかば焼き① 豚肉と野菜の炒め煮② ブロッコリーのごまあえ③ いり大豆④	ハヤシライス (深皿) ウインナーと野菜のソテー② だいこんのピクルス④ みかん③	鶏肉の香り揚げ① れんこんのごま風味① マーボー豆腐② 茎わかめときゅうりのあえもの③ チンゲンサイのオイスターソース炒め④	豚肉みそ炒め① きびなごてんぷら② 小松菜としめじの煮びたし③ ひじきの炒め煮④ すまし汁⑤	サーモンフライ① 鶏肉と野菜のソテー② さつまいものバター焼き③ だいこんとコーンのサラダ④ オニオンスープ⑤	プルコギ① えびだんごと野菜の煮もの② ブロッコリーのあえもの④ りんご③	鯖の塩焼き① 焼きれんこん① 高野豆腐の卵とじ② ほうれん草のおひたし③ 牛ひじきそぼろ④	クリームシチュー(深皿) フランクフルトのマスタードソース② そえ野菜② カリフラワーのピクルス④ いよかん③	牛丼① 赤平天と野菜の煮もの② きんぴらごぼう③ 酢のもの④ みそ汁⑤
エネルギー 850kcal たんぱく質 28.6g 脂質 31.3g	エネルギー 804kcal たんぱく質 36.2g 脂質 24.2g	エネルギー 844kcal たんぱく質 28.7g 脂質 27.3g	エネルギー 853kcal たんぱく質 37.6g 脂質 26.1g	エネルギー 798kcal たんぱく質 31.1g 脂質 24.6g	エネルギー 821kcal たんぱく質 28.7g 脂質 22.1g	エネルギー 808kcal たんぱく質 34.0g 脂質 22.9g	エネルギー 801kcal たんぱく質 38.3g 脂質 24.4g	エネルギー 826kcal たんぱく質 32.9g 脂質 23.6g	エネルギー 835kcal たんぱく質 33.9g 脂質 21.1g
赤 チキンカツ 50g 黄 油(菜種) 6g 緑 たまねぎ 30g 緑 トマト(缶) 10g 緑 ケチャップ 10g 黄 ウスターソース 0.3g 黄 オリーブ油 0.4g 赤 鶏卵 30g 赤 牛乳 2g 黄 ジャがいも 20g 塩 0.2g 赤 ベーコン 10g 緑 にんじん 10g 黄 オリーブ油 3g 塩 0.3g こしょう 0.01g 赤 ミックス海そう 6g 緑 キャベツ 30g 塩 0.3g 緑 きゅうり 10g 塩 0.1g 黄 砂糖 1g 酢 2.5g こいロしょうゆ 2g 黄 ごま油 0.8g 緑 ほうれん草 25g 塩 0.2g 緑 コーン(冷) 8g 黄 サラダ油(徳用) 0.2g 塩 0.1g こしょう 0.01g こいロしょうゆ 0.1g 緑 だいこん 15g 緑 えのきたけ 10g 緑 パセリ 0.5g 塩 0.3g こしょう(白) 0.02g 黄 コンソメの素 1.8g 水 150g	赤 鯛 40g 黄 砂糖 2g みりん 4g こいロしょうゆ 6g 料理酒 4g 黄 サラダ油(徳用) 3g 赤 豚肉 40g 料理酒 1.2g 緑 たまねぎ 30g 緑 にんじん 20g 緑 たけのこ(缶) 15g 緑 三度豆(冷) 10g 緑 干しいたけ 1g 黄 サラダ油(徳用) 0.3g 黄 砂糖 1g 塩 0.3g うすロしょうゆ 2g こいロしょうゆ 2g 赤 けずりぶし 0.5g 水 20g 緑 フロッカー(缶) 30g 塩 0.3g 黄 いりごま(白) 0.8g 黄 砂糖 1g こいロしょうゆ 2g 赤 いり大豆 1袋	赤 牛肉 50g 料理用油(白) 0.7g 黄 ジャがいも 30g 緑 たまねぎ 30g 緑 にんじん 20g 緑 グリンピース(缶) 5g 緑 セロリー 3g 黄 サラダ油(徳用) 0.5g 黄 トマトピューレ 5g 緑 ケチャップ 8g 塩 0.3g こしょう 0.01g ローレル 0.01g 黄 ハヤシルーの素 15g 水 150g 赤 肉(徳用) 20g 緑 キャベツ 40g 緑 もやし 30g 緑 ピーマン 15g 黄 サラダ油(徳用) 0.3g 塩 0.3g こしょう 0.01g ウスターソース 1g 緑 だいこん 30g 黄 砂糖 0.8g ワインピネガー 0.8g 塩 0.2g うすロしょうゆ 0.2g 緑 みかん 1/2コ	赤 鶏肉 60g 緑 にんにく 0.8g 緑 しょうが 0.8g 料理酒 1.1g こいロしょうゆ 3g 黄 小麦粉(強力) 3g 黄 でんぷん 8g 黄 油(菜種) 7g 緑 れんこん 30g 黄 砂糖 0.7g 黄 砂糖 0.2g うすロしょうゆ 0.8g 黄 いりごま(白) 0.3g 黄 ラー油 0.02g 赤 豚挽肉 15g 赤 牛挽肉 15g 料理酒 1g 赤 とうふ 40g 緑 たまねぎ 30g 緑 にんじん 15g 緑 たけのこ(缶) 15g 緑 ニラ 7g 黄 サラダ油(徳用) 0.5g トウモロコシ 0.3g こいロしょうゆ 2.5g 赤 赤みそ 4g 黄 でんぷん 1g 水 15g 赤 茎わかめ 5g 緑 きゅうり 35g 塩 0.3g 黄 砂糖 0.3g 酢 0.6g うすロしょうゆ 1.2g 黄 ごま油 0.3g 緑 チンゲンサイ 30g 黄 サラダ油(徳用) 0.2g 塩 0.1g こいロしょうゆ 0.2g 黄 オイスターソース 0.4g	赤 豚肉 50g 黄 醤油風味だし 2g 水 35g 緑 しょうが 1g 緑 たまねぎ 40g 緑 キャベツ 40g 緑 にんじん 20g 緑 ピーマン 20g 黄 サラダ油(徳用) 2.4g 黄 砂糖 1.4g 料理酒 1.6g こいロしょうゆ 1g 赤 赤みそ 4g こしょう(白) 0.3g 赤 きびなごてんぷら 32g 黄 油(菜種) 4g 緑 小松菜 30g 塩 0.3g 緑 しめじ 10g 黄 砂糖 0.6g うすロしょうゆ 1.7g 赤 けずりぶし 0.2g 水 10g 赤 ひじき 2g 赤 鶏挽肉 5g 赤 糸こんにやく 10g 黄 サラダ油(徳用) 0.4g 黄 砂糖 0.6g こいロしょうゆ 1.5g 赤 けずりぶし 0.2g 水 15g 黄 ふ(小花) 1g 緑 青ねぎ 5g 塩 0.4g うすロしょうゆ 5g 赤 だしこんぶ 0.6g 赤 けずりぶし 2.3g 水 150g	赤 サーモンフライ 50g 黄 油(菜種) 8g トンカツソース 1袋 赤 鶏肉 30g 緑 キャベツ 40g 緑 にんじん 20g 緑 三度豆(冷) 10g 黄 サラダ油(徳用) 0.3g 塩 0.6g こしょう 0.02g こいロしょうゆ 1.4g 黄 さつまいも 40g 塩 0.2g 黄 バター 1g 緑 だいこん 25g 緑 コーン(冷) 8g 黄 砂糖 0.7g ワインピネガー 0.5g 塩 0.2g うすロしょうゆ 0.2g 緑 たまねぎ 30g 緑 パセリ 0.5g 塩 0.3g こしょう(白) 0.02g 黄 コンソメの素 1.8g 水 150g	赤 牛肉 60g 緑 たまねぎ 40g 緑 ニラ 10g 緑 しょうが 0.5g 緑 にんにく 0.3g 黄 砂糖 3g こいロしょうゆ 7g 黄 ごま油 1.5g 黄 いりごま(白) 0.7g 黄 すりごま(白) 0.7g 水 5g 赤 えびだんご 30g 料理酒 1g 緑 はくさい 30g 緑 たけのこ(缶) 15g 緑 にんじん 15g 緑 しめじ 10g 黄 サラダ油(徳用) 3g 黄 砂糖 0.5g 塩 0.3g こしょう 0.02g こいロしょうゆ 3g 黄 中巻スープの素 0.3g 黄 でんぷん 1g 水 30g 緑 フロッカー(缶) 30g 塩 0.3g 黄 砂糖 1.5g 酢 2g こいロしょうゆ 2g 黄 ラー油 0.01g 緑 りんご 1/4コ	赤 鯖 65g 料理酒 2g 塩 0.7g 緑 れんこん 30g 黄 サラダ油(徳用) 0.2g 赤 鶏卵 20g 赤 高野豆腐 10g 緑 にんじん 20g 緑 干しいたけ 1g 黄 サラダ油(徳用) 0.5g 赤 鶏卵 20g 赤 高野豆腐 10g 緑 にんじん 20g 緑 干しいたけ 1g 黄 サラダ油(徳用) 0.5g 赤 けずりぶし 1g 水 50g 緑 ほうれん草 35g 塩 0.1g 黄 砂糖 0.3g こいロしょうゆ 1.2g 赤 かつおぶし(徳用) 0.3g 水 5g 赤 牛挽肉 10g 料理酒 0.3g 緑 しょうが 0.3g 赤 ひじき 1g 黄 サラダ油(徳用) 0.3g 黄 砂糖 1g みりん 0.5g うすロしょうゆ 1.5g 黄 いりごま(白) 0.5g	赤 鶏肉 50g 料理用油(白) 0.7g 黄 ジャがいも 40g 緑 たまねぎ 30g 緑 にんじん 20g 緑 ひき枝豆(冷) 7g 黄 サラダ油(徳用) 0.5g 塩 0.3g こしょう(白) 0.01g 黄 けずりぶし 15g 水 150g 赤 赤平天 35g 緑 だいこん 40g 緑 にんじん 20g 緑 三度豆(冷) 10g 黄 砂糖 1.2g みりん 0.5g うすロしょうゆ 2.5g こいロしょうゆ 2.5g 赤 けずりぶし 0.5g 水 20g 緑 フロッカー(缶) 20g 塩 0.1g 黄 コンソメの素 0.2g 水 10g 緑 カリフラワー 30g 酢 0.3g 黄 砂糖 0.8g ワインピネガー 0.8g 塩 0.2g うすロしょうゆ 0.2g 緑 いよかん 1/6コ	赤 牛肉 60g 料理酒 2g 緑 たまねぎ 50g 赤 糸こんにやく 10g 黄 サラダ油(徳用) 0.5g 黄 砂糖 1.5g みりん 1g 塩 0.2g こいロしょうゆ 4g 赤 けずりぶし 0.7g 水 30g 赤 赤平天 35g 緑 だいこん 40g 緑 にんじん 20g 緑 三度豆(冷) 10g 黄 砂糖 1.2g みりん 0.5g うすロしょうゆ 2.5g こいロしょうゆ 2.5g 赤 けずりぶし 0.5g 水 20g 緑 乾燥わかめ 0.3g 黄 砂糖 2g 塩 0.1g 酢 2.5g 緑 はくさい 20g 緑 青ねぎ 5g 赤 赤みそ 11g 赤 白みそ 5g 赤 だしこんぶ 0.6g 赤 けずりぶし 2.3g 水 150g

専用の皿に  
米飯を入れ、  
ハヤシルウを  
かけて食べま  
す。  
スプーンがあると便利です。

「豚肉みそ炒め」は、「かるしお」の  
料理を参考にしたものです。

今日の主菜は、  
クリームシチュー  
です。専用の皿に  
入れて食べます。  
スプーンがあると  
便利です。

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。

《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 学校保健担当  
 06-6208-9158  
 ◇給食実施日等 お子様の通われる中学校

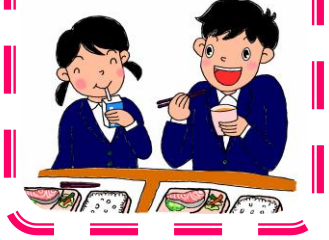
17日(火)	18日(水)	19日(木)	20(金)	23日(月)	24日(火)	25日(水)	26日(木)	27日(金)
おろしとんかつ① 和風スパゲッティ② 水菜の煮びたし④ りんご③	酢どり① 赤魚の中華焼き② 粉ふきいも② チンゲンサイとコーンの炒めもの③ もやしのナムル④ 中華スープ⑤	鰯の甘辛だれかけ① あつあげと野菜の煮もの② はくさいの柚子の香あえ③ さつまいもの甘煮④	チキンカレーライス(深皿) 豚肉とキャベツのソテー① ブロッコリーのマヨネーズ焼き④ いよかん③	揚げ点心① (春巻、シューマイ) ほたて貝と野菜の炒めもの② きゅうりのピリ辛あえ③ アーモンドフィッシュ④ もやしスープ⑤	さごしの塩焼き① 三度豆のおひたし① 豚肉とさといもの煮もの② 切り干しだいこんの炒め煮③ カリフラワーのごま酢あえ④	ビーフシチュー(深皿) 鰯のハーブフリッター② ブロッコリーのサラダ③ いちご④	豚肉のガーリック風味炒め① ミニマリネ② ごぼうのサラダ③ ほうれん草とえのきたけのソテー④	鶏ごぼうご飯① てんぷら② (さつまいも、ちくわ) れんこんのきんぴら③ 小松菜のごまあえ④ みそ汁⑤
エネルギー 847kcal たんぱく質 27.0g 脂質 24.7g	エネルギー 804kcal たんぱく質 35.0g 脂質 21.4g	エネルギー 815kcal たんぱく質 30.8g 脂質 22.3g	エネルギー 850kcal たんぱく質 36.0g 脂質 26.1g	エネルギー 863kcal たんぱく質 25.3g 脂質 31.2g	エネルギー 805kcal たんぱく質 37.1g 脂質 21.0g	エネルギー 841kcal たんぱく質 33.7g 脂質 24.6g	エネルギー 813kcal たんぱく質 34.3g 脂質 27.2g	エネルギー 798kcal たんぱく質 33.2g 脂質 17.8g
赤 一口とんかつ 60g 卵乳小 黄 油(菜種) 6g 緑 しいたけ 5g 黄 みりん 5g 緑 だいこんおろし 20g 赤 けずりぶし 0.5g えび 黄 スパゲッティ 12g 小麦 黄 塩 0.1g 赤 ガ(油漬缶) 10g 緑 キャベツ 30g 緑 たまねぎ 20g 緑 にんじん 15g 緑 ピーマン 10g 黄 サラダ油(徳用) 0.5g 黄 塩 0.2g 黄 しょう油 0.02g 黄 しいたけ 4g 赤 きざみり 1袋 えびかに 緑 水菜 30g 黄 塩 0.3g 黄 砂糖 0.5g 黄 うすろしよゆ 1.3g 赤 けずりぶし 0.2g えび 黄 水 10g 緑 りんご 1/4コ	赤 鶏肉 50g 黄 小麦粉(薄力) 4g 小麦 緑 しょう油 0.6g 緑 にんにく 0.1g 黄 しいたけ 0.6g 黄 料理酒 0.6g 黄 油(菜種) 3.5g 緑 たまねぎ 25g 緑 にんじん 15g 緑 ピーマン 10g 緑 たけのこ(缶) 10g 緑 生しいたけ 10g 黄 パプリカ(缶) 6g 緑 しょう油 0.6g 黄 サラダ油(徳用) 2g 黄 砂糖 3g 黄 酢 2.5g 黄 しいたけ 3g 黄 ケチャップ 2.5g 黄 ごま油 0.5g 黄 でんぷん 0.6g 赤 赤魚 50g 黄 料理酒 1.5g 黄 みりん 1g 黄 しいたけ 2.5g 黄 トウバンジャン 0.1g 黄 サラダ油(徳用) 1.5g 黄 じゃがいも 40g 黄 塩 0.5g 黄 しょう油 0.01g 緑 チンゲンサイ 35g 緑 コーン(冷) 8g 黄 サラダ油(徳用) 0.3g 黄 塩 0.2g 黄 しょう油 0.01g 黄 うすろしよゆ 0.6g 緑 もやし 40g 黄 塩 0.4g 黄 砂糖 0.3g 黄 うすろしよゆ 2g 黄 ごま油 0.5g 黄 いりごま(白) 1g 黄 ニラ 7g 赤 乾燥わかめ 0.5g 黄 塩 0.5g 黄 しょう油 0.02g 黄 うすろしよゆ 1.5g 黄 中華スープの素 0.8g 乳小麦 黄 水 150g	赤 鰯 60g 黄 料理酒 2g 黄 塩 0.2g 黄 砂糖 1g 黄 みりん 3g 黄 しいたけ 3g 赤 かつおぶし(徳用) 0.3g 黄 水 15g 黄 でんぷん 0.5g 赤 あつあげ(冷) 30g 緑 れんこん 30g 緑 にんじん 20g 緑 三度豆(冷) 10g 緑 干しいたけ 1g 黄 砂糖 1g 黄 塩 0.3g 黄 うすろしよゆ 2g 黄 しいたけ 2g 赤 けずりぶし 0.5g えび 黄 水 20g 緑 はくさい 40g 黄 塩 0.4g 黄 砂糖 0.6g 黄 塩 0.2g 黄 酢 0.7g 緑 柚子果汁 0.5g 黄 さつまいも 40g 黄 砂糖 4g 黄 しいたけ 2.5g 黄 水 15g	赤 鶏肉 40g 黄 料理用(白) 0.5g 黄 じゃがいも 40g 緑 たまねぎ 40g 緑 にんじん 15g 緑 トマト(缶) 10g 緑 グリンピース(缶) 5g 緑 にんにく 0.5g 黄 サラダ油(徳用) 0.5g 黄 塩 0.3g 黄 ローレル 0.01g 赤 カレールウの素 14g 小麦 水 100g 赤 豚肉 50g 黄 料理用(白) 1.5g 緑 キャベツ 40g 緑 赤パプリカ 10g 緑 しめじ 10g 黄 サラダ油(徳用) 0.5g 黄 塩 0.4g 黄 しょう油 0.01g 黄 ラー油 0.02g 赤 アーモンドフィッシュ 1袋 えびかに 緑 もやし 15g 緑 白ねぎ 5g 黄 塩 0.5g 黄 しょう油 0.02g 黄 うすろしよゆ 1.5g 黄 中華スープの素 0.8g 乳小麦 黄 水 150g	赤 春巻 35g 小麦 黄 油(菜種) 4g 赤 肉シューマイ 40g 小麦 黄 油(菜種) 4g 赤 ほたて貝柱 15g 黄 料理酒 0.5g 緑 キャベツ 40g 緑 たまねぎ 30g 緑 にんじん 20g 緑 ピーマン 10g 黄 ごま油 0.5g 黄 塩 0.2g 黄 しょう油 0.02g 赤 けずりぶし 0.7g えび 水 30g 赤 うすあげ 8g 緑 切り干しだいこん 5g 緑 にんじん 10g 黄 サラダ油(徳用) 0.5g 黄 砂糖 0.8g 黄 みりん 0.5g 黄 うすろしよゆ 1g 黄 しいたけ 1g 赤 けずりぶし 0.7g えび 水 30g 緑 カリフラワー 30g 黄 酢 0.3g 黄 砂糖 1g 黄 酢 1g 黄 うすろしよゆ 1g 黄 いりごま(白) 0.3g	赤 さごし 60g 黄 塩 0.6g 緑 三度豆(冷) 30g 黄 塩 0.3g 黄 砂糖 0.4g 黄 しいたけ 1.5g 赤 豚肉 30g 黄 料理酒 1g 黄 さといも(冷) 30g 緑 たまねぎ 30g 緑 ごぼう 20g 緑 干しいたけ 1g 黄 砂糖 25g 黄 塩 0.4g 黄 うすろしよゆ 3g 黄 しいたけ 5g 赤 けずりぶし 0.7g えび 水 30g 赤 うすあげ 8g 緑 切り干しだいこん 5g 緑 にんじん 10g 黄 サラダ油(徳用) 0.5g 黄 砂糖 0.8g 黄 みりん 0.5g 黄 うすろしよゆ 1g 黄 しいたけ 1g 赤 けずりぶし 0.7g えび 水 30g 緑 カリフラワー 30g 黄 酢 0.3g 黄 砂糖 1g 黄 酢 1g 黄 うすろしよゆ 1g 黄 いりごま(白) 0.3g	赤 牛肉 50g 黄 料理用(白) 1.2g 黄 じゃがいも 30g 緑 たまねぎ 30g 緑 にんじん 15g 緑 グリンピース(缶) 5g 黄 サラダ油(徳用) 0.5g 黄 塩 0.4g 黄 しょう油 0.05g 黄 ローレル 0.02g 黄 ビーフジャーキー 15g 乳小麦 黄 水 150g 赤 鰯 25g 黄 塩 0.3g 黄 しょう油 0.01g 黄 料理用(白) 0.5g 赤 鶏卵 6g 卵 黄 小麦粉(薄力) 4g 小麦 赤 脱脂粉乳 2g 乳 赤 粉末チーズ 1g 乳 黄 バジル 0.07g 黄 塩 0.3g 黄 水 4g 黄 油(菜種) 3.5g 緑 フロッキー(缶) 30g 黄 塩 0.3g 黄 コーン(冷) 10g 黄 砂糖 0.8g 黄 ワインビネガー 0.6g 黄 塩 0.2g 黄 うすろしよゆ 0.2g 緑 いちご 2コ	赤 豚肉 50g 黄 料理用(白) 1.5g 緑 キャベツ 20g 緑 にんじん 15g 緑 もやし 15g 緑 むき枝豆(冷) 8g 緑 にんにく 1g 黄 塩 0.6g 黄 しょう油 0.02g 黄 コンソメの素 0.7g 乳小麦 黄 サラダ油(徳用) 1.1g 赤 白身魚 45g 黄 塩 0.1g 黄 しょう油 0.01g 黄 でんぷん 2g 黄 油(菜種) 4.5g 緑 たまねぎ 15g 緑 赤パプリカ 5g 黄 砂糖 1g 黄 みりん 0.5g 黄 うすろしよゆ 2g 黄 酢 2g 黄 オリーブ油 0.4g 緑 ごぼう 35g 黄 うすろしよゆ 1.5g 黄 酢 0.2g 黄 マヨネーズ 1袋 卵小麦 緑 ほうれん草 20g 黄 塩 0.1g 緑 えのきたけ 10g 黄 サラダ油(徳用) 0.3g 黄 塩 0.1g 黄 しょう油 0.01g 黄 うすろしよゆ 0.8g	赤 鶏肉 60g 黄 うすろしよゆ 1.8g 黄 料理酒 1.8g 緑 ごぼう 30g 緑 にんじん 10g 緑 干しいたけ 1g 赤 かつおぶし 0.9g 赤 こんぶ 0.6g 黄 砂糖 0.7g 黄 みりん 2g 黄 塩 0.2g 黄 しいたけ 2.8g 黄 水 10g 赤 きざみり 1袋 えびかに 黄 さつまいも 25g 黄 小麦粉(薄力) 5g 小麦 黄 塩(菜種) 0.2g 黄 ちくわ 10g えびかに 黄 小麦粉(薄力) 2g 小麦 黄 塩 0.1g 黄 油(菜種) 1.5g 黄 しいたけ 3g 黄 れんこん 30g 黄 つきこんにやく 15g 黄 サラダ油(徳用) 0.3g 黄 砂糖 0.9g 黄 みりん 0.6g 黄 しいたけ 1.7g 緑 小松菜 35g 黄 塩 0.3g 黄 いりごま(白) 0.7g 黄 砂糖 0.9g 黄 しいたけ 1.8g 黄 だいこん 20g 緑 だいこん(寒) 1g 赤 赤みそ 11g 赤 白みそ 5g 赤 だしこんぶ 0.6g 赤 けずりぶし 2.3g えび 黄 水 150g

2・3月分の給食費について

2・3月分の給食費については、まとめてのお支払いとなります。納期限(口座振替日)は、**2月10日**です。

学校行事などで給食実施日が変更になり、当初通知した給食費額から変更になった給食費について、2・3月分給食費で精算のうえ、請求させていただきます。

詳細は同時に お配りしている 3月分献立表に記載させていただいておりますので、ご確認ください。



専用の皿に米飯を入れ、カレールウをかけて食べます。スプーンがあると便利です。

今日の主菜は、ビーフシチューです。専用の皿に入れて食べます。スプーンがあると便利です。

鶏ごぼうご飯の具は、米飯に混ぜて食べることができます。

赤(主に体をつくる)…乳、肉、卵、魚、豆、海そう 黄(主に熱や力のもとになる)…穀類、いも、油脂、砂糖、種実類 緑(主に体の調子を整える)…野菜、果物、きのこ類

選択制給食のみなさまへ 2・3月分は、2か月分まとめての申込(または停止)となります。新たに申込まれる場合、あるいは前月までの申込が自動継続されますので停止したい場合は、**1月5日から19日まで**にお手続きをいただく必要があります。