中学校給食予定献立表

令和8年（2026年）4月（A献立）

庄内さくら学園（後期課程）含む
豊中市教育委員会

お問い合わせ
（6843）-9101　学校給食課

＜食品名の左にある「○・▲・●」の記号について＞
○小麦粉・卵・牛乳に表記
▲当月分の「中学校給食用半製品・加工品の配合表」に記載している食品
●当年度分の「中学校給食用パン及び年間使用食品の配合表」に記載している食品

6つの食品群
◆1群・・・たんぱく質が多く、おもに筋肉や血液になる食品
◆2群・・・カルシウムが多く、骨や歯をつくる食品
◆3群・・・色のこい野菜でビタミン、ミネラルが多い食品
◆4群・・・色のうすい野菜や果物でビタミン、ミネラルが多い食品
◆5群・・・穀類やいもで炭水化物が多い食品
◆6群・・・油脂製品で脂質が多い食品

材料および献立名は都合により変わることがあります。

実施日	献立名		食品名	重量(g)	食品群
4月10日（金）	ごはん		米	100	5
	牛乳	○	牛乳	1本	2
	コンソメスープ		豚肉	20	1
			人参	10	3
			白菜	15	4
			えのきたけ	10	4
			パセリ	0.01	3
		●	コンソメ	1.7	
		●	薄口しょうゆ	1.5	
			塩	0.2	
			こしょう	0.01	
			米油	0.2	6
	（揚）鶏肉の竜田揚げ		鶏肉	60	1
			しょうが	0.8	4
		●	酒	1.1	
		●	みりん	0.8	
		●	濃口しょうゆ	2.6	
		●	でん粉	10	5
			米油	6	6
	いちごゼリー	▲	いちごゼリー	1個	5
	コールスローサラダ	●	ハム	5	1
			キャベツ	25	4
			人参	5	3
			きゅうり	5	4
		▲	フレンチドレッシング	6.5	
	くきわかめの炒め物		人参	8	3
			とうもろこし	6	4
			くきわかめ	9	2
			砂糖	0.5	5
		●	濃口しょうゆ	1.2	
			塩	0.03	
			米油	0.1	6

栄養価	エネルギー kcal	たんぱく質 g	脂質 g	食塩相当量 g	カルシウム mg	マグネシウム mg	鉄 mg	ビタミンA μgRAE	ビタミンB1 mg	ビタミンB2 mg	ビタミンC mg	食物繊維 g
	802	29.5	26.3	2.2	271	86	3.2	270	0.49	0.51	59	3.3

実施日	献立名		食品名	重量(g)	食品群
4月13日（月）	ごはん		米	100	5
	牛乳	○	牛乳	1本	2
	五目汁		鶏肉	15	1
		●	つきこんにゃく	10	5
			玉ねぎ	20	4
			人参	10	3
			ごぼう	7	4
			青ねぎ	3	3
		●	削り節	4	
		●	出し昆布	0.8	
		●	みりん	0.5	
		●	薄口しょうゆ	4	
			塩	0.2	
			米油	0.2	6
	（焼）ハンバーグの和風あんかけ	▲	ハンバーグ	1個	1
			米油	0.2	6
		●	みりん	0.5	
			砂糖	1	5
		●	濃口しょうゆ	1.8	
		●	でん粉	0.4	5
	切干大根のカレーツナマヨ和え	●	まぐろ（レトルト）	10	1
			切干大根	8	4
			人参	8	3
		●	カレー粉	0.3	
		●	濃口しょうゆ	2	
		●	マヨネーズ風ドレッシング	6	6
	ベーコンとアスパラガスの炒め物	●	ショルダーベーコン	8	1
			アスパラガス	15	3
			人参	5	3
			玉ねぎ	10	4
			マッシュルーム	5	4
		●	薄口しょうゆ	0.8	
			塩	0.15	
			こしょう	0.01	
			米油	0.1	6

栄養価	エネルギー kcal	たんぱく質 g	脂質 g	食塩相当量 g	カルシウム mg	マグネシウム mg	鉄 mg	ビタミンA μgRAE	ビタミンB1 mg	ビタミンB2 mg	ビタミンC mg	食物繊維 g
	779	30.9	24.3	2.6	544	109	10.2	267	0.41	0.52	11	5.9

実施日	献立名		食品名	重量(g)	食品群
4月14日（火）	ごはん		米	100	5
	牛乳	○	牛乳	1本	2
	豆腐入りごま豆乳スープ		鶏肉	10	1
		●	豆腐	30	1
			白ねぎ	10	4
		●	たけのこ（水煮）	5	4
			しめじ	5	4
			しょうが	0.5	4
		▲	豆乳	10	1
		●	チキンスープ	8	
			白すりごま	0.5	6
			白練りごま	5	6
		●	濃口しょうゆ	1	
			塩	0.8	
			こしょう	0.02	
		●	ごま油	0.3	6
			米油	0.2	6
	（焼）チヂミ	▲	チヂミ	1個	5
			米油	0.2	6
	チャプチェ		豚ひき肉	12	1
		●	春雨	4	5
			玉ねぎ	20	4
			にら	8	3
			しょうが	0.3	4
			にんにく	0.1	4
		●	コチジャン	0.5	
			砂糖	0.5	5
		●	濃口しょうゆ	2.7	
			米油	0.2	6
	もやしとハムのサラダ	●	ハム	10	1
			もやし	25	4
			人参	5	3
			砂糖	1.5	5
		●	酢	2	
		●	濃口しょうゆ	2	

栄養価	エネルギー kcal	たんぱく質 g	脂質 g	食塩相当量 g	カルシウム mg	マグネシウム mg	鉄 mg	ビタミンA μgRAE	ビタミンB1 mg	ビタミンB2 mg	ビタミンC mg	食物繊維 g
	769	25.4	24.7	2.6	309	99	2.6	158	0.46	0.49	19	3.8

実施日	献立名		食品名	重量(g)	食品群
4月15日（水）	コッペパン	●	コッペパン	1個	5
	牛乳	○	牛乳	1本	2
	中華スープ		豚肉	15	1
			人参	10	3
			チンゲン菜	20	3
			玉ねぎ	15	4
		●	中華だし	2	
		●	薄口しょうゆ	1.5	
			塩	0.2	
			こしょう	0.01	
			米油	0.2	6
	（揚）白身魚フライのソースかけ	▲	白身魚フライ	1個	1
			米油	9	6
		●	とんかつソース	6	
	ジャーマンポテト	●	ショルダーベーコン	10	1
			じゃがいも	25	5
			玉ねぎ	20	4
		●	コンソメ	0.2	
			塩	0.1	
			あらびき黒こしょう	0.02	
			米油	0.1	6
	ミルククリーム	●	ミルククリーム	1袋	6
	ほうれん草とコーンのソテー		ほうれん草	20	3
			とうもろこし	8	4
		●	濃口しょうゆ	0.4	
			塩	0.1	
			こしょう	0.01	
			米油	0.1	6

栄養価	エネルギー kcal	たんぱく質 g	脂質 g	食塩相当量 g	カルシウム mg	マグネシウム mg	鉄 mg	ビタミンA μgRAE	ビタミンB1 mg	ビタミンB2 mg	ビタミンC mg	食物繊維 g
	831	32.0	34.2	4.0	399	95	2.3	269	0.50	0.62	24	8.4

実施日	献立名		食品名	重量(g)	食品群
4月16日（木）	ごはん		米	100	5
	牛乳	○	牛乳	1本	2
	ポトフ	●	ウインナーソーセージ（輪切り）	25	1
			じゃがいも	50	5
			人参	30	3
			玉ねぎ	40	4
			エリンギ	10	4
		●	むき枝豆（大豆）	15	4
		●	コンソメ	1.3	
			塩	0.3	
			あらびき黒こしょう	0.01	
	（揚）ミンチカツ	▲	ミンチカツ	1個	1
			米油	9	6
	ささみサラダ	●	ささみ（レトルト）	20	1
			人参	12	3
			玉ねぎ	12	4
			きゅうり	12	4
			砂糖	2.25	5
		●	酢	2.25	
		●	薄口しょうゆ	1.8	
			塩	0.1	
			こしょう	0.03	
	ブロッコリーのソテー		豚肉	10	1
			ブロッコリー	25	3
			人参	5	3
		●	濃口しょうゆ	0.6	
			塩	0.06	
			こしょう	0.01	
			米油	0.2	6
	手作りじゃこふりかけ	▲	ちりめんじゃこ	6	2
			かつお節	1.2	1
		●	みりん	0.6	
			砂糖	0.35	5
		●	濃口しょうゆ	0.6	

栄養価	エネルギー kcal	たんぱく質 g	脂質 g	食塩相当量 g	カルシウム mg	マグネシウム mg	鉄 mg	ビタミンA μgRAE	ビタミンB1 mg	ビタミンB2 mg	ビタミンC mg	食物繊維 g
	869	37.5	26.7	3.0	322	116	5.7	456	0.70	0.98	42	10.4

実施日	献立名		食品名	重量(g)	食品群
4月17日（金）	ごはん		米	100	5
	牛乳	○	牛乳	1本	2
	にゅうめん汁		鶏肉	10	1
		▲	かまぼこ	5	1
		●	スパゲティ	4	5
			人参	5	3
			玉ねぎ	30	4
			干ししいたけ	0.3	4
			青ねぎ	5	3
		●	削り節	4	
		●	出し昆布	0.8	
		●	みりん	0.5	
		●	薄口しょうゆ	2.5	
			塩	0.4	
			米油	0.2	6
	コーンしゅうまい	▲	コーンしゅうまい	2個	1
	奈良のっぺ	●	厚揚げ	15	1
		●	つきこんにゃく	5	5
			里いも	20	5
			大根	10	4
		●	削り節	0.8	
		●	みりん	4.5	
			砂糖	1.5	5
		●	濃口しょうゆ	3.5	
			米油	0.2	6
	キャベツのあま酢和え	●	ハム	10	1
			人参	5	3
			キャベツ	25	4
			砂糖	1	5
		●	酢	1.5	
		●	濃口しょうゆ	1.5	
		●	ごま油	0.15	6
	きな粉わらびもち	▲	きな粉わらびもち	30	5

「奈良県の食べ物」食育の日

栄養価	エネルギー kcal	たんぱく質 g	脂質 g	食塩相当量 g	カルシウム mg	マグネシウム mg	鉄 mg	ビタミンA μgRAE	ビタミンB1 mg	ビタミンB2 mg	ビタミンC mg	食物繊維 g
	809	28.2	17.8	2.7	467	108	13.4	162	0.33	0.44	20	4.0

実施日	献立名		食品名	重量(g)	食品群
4月20日（月）	ごはん		米	100	5
	牛乳	○	牛乳	1本	2
	ホイコーロー		豚肉	40	1
			キャベツ	55	4
			人参	25	3
			玉ねぎ	50	4
			しょうが	0.1	4
			にんにく	0.2	4
		●	赤みそ	6	1
		●	トウバンジャン	0.2	
		●	酒	1.5	
			砂糖	4	5
		●	濃口しょうゆ	3	
			米油	0.2	6
	（焼）さわらの梅塩こうじづけ	▲	さわらの梅塩こうじづけ	1切	1
			米油	0.2	6
	バンバンジー	●	ささみ（レトルト）	20	1
			もやし	20	4
			きゅうり	20	4
			人参	8	3
			白すりごま	1	6
			砂糖	1.5	5
		●	酢	1.5	
		●	濃口しょうゆ	1.5	
			塩	0.25	
	れんこんのきんぴら	●	竹輪	6	1
		●	れんこん（水煮）	25	4
			人参	4	3
		●	酒	0.9	
		●	みりん	0.9	
			砂糖	0.9	5
		●	濃口しょうゆ	1.6	
			米油	0.1	6

栄養価	エネルギー kcal	たんぱく質 g	脂質 g	食塩相当量 g	カルシウム mg	マグネシウム mg	鉄 mg	ビタミンA μgRAE	ビタミンB1 mg	ビタミンB2 mg	ビタミンC mg	食物繊維 g
	804	39.5	21.6	2.3	320	112	2.6	361	0.64	0.72	41	5.3

実施日	献立名		食品名	重量(g)	食品群
4月21日（火）	ごはん		米	100	5
	牛乳	○	牛乳	1本	2
	わかめスープ		鶏肉	10	1
			人参	8	3
			玉ねぎ	25	4
			えのきたけ	8	4
			とうもろこし	5	4
		●	わかめ	0.5	2
		●	チキンスープ	10	
		●	出し昆布	0.8	
		●	薄口しょうゆ	4	
			塩	0.2	
			こしょう	0.03	
			米油	0.2	6
	（揚）肉団子のあま酢あんかけ	▲	肉団子（フライ済み）	60	1
			米油	6	6
			人参	5	3
			玉ねぎ	30	4
		●	中華だし	0.6	
			砂糖	6	5
		●	酢	4	
		●	濃口しょうゆ	5	
		●	でん粉	1	5
	小松菜とエリンギのソテー		豚肉	10	1
			小松菜	30	3
			人参	8	3
			エリンギ	10	4
		●	薄口しょうゆ	0.8	
			塩	0.2	
			こしょう	0.01	
			米油	0.2	6
	ポテトサラダ		じゃがいも	25	5
			人参	5	3
			玉ねぎ	10	4
			塩	0.15	
			こしょう	0.01	
		●	マヨネーズ風ドレッシング	5	6

栄養価	エネルギー kcal	たんぱく質 g	脂質 g	食塩相当量 g	カルシウム mg	マグネシウム mg	鉄 mg	ビタミンA μgRAE	ビタミンB1 mg	ビタミンB2 mg	ビタミンC mg	食物繊維 g
	831	28.2	28.8	2.9	437	96	7.3	357	0.50	0.53	27	8.7

実施日	献立名		食品名	重量(g)	食品群
4月22日（水）	ごはん		米	100	5
	牛乳	○	牛乳	1本	2
	油揚げのみそ汁	●	うす揚げ	8	1
			人参	10	3
			玉ねぎ	30	4
			しめじ	8	4
			青ねぎ	3	3
		●	削り節	4	
		●	出し昆布	0.8	
		●	赤みそ	9	1
	（焼）豚肉のオニオンソースかけ		豚肉	60	1
			米油	0.2	6
		●	ソテードオニオン	7.5	4
		●	赤ワイン	1.5	
			砂糖	1.2	5
		●	濃口しょうゆ	2.2	
		●	でん粉	0.5	5
	キャベツのカレーソテー	●	ウインナーソーセージ（輪切り）	10	1
			キャベツ	30	4
			人参	10	3
			もやし	10	4
		●	カレー粉	0.2	
		●	ウスターソース	1	
		●	とんかつソース	1.5	
		●	濃口しょうゆ	0.5	
			塩	0.05	
			こしょう	0.01	
			米油	0.1	6
	たけのこのおかか煮		鶏肉	10	1
		●	つきこんにゃく	5	5
			人参	3	3
		●	たけのこ（水煮）	17	4
		●	みりん	1.5	
			砂糖	1.5	5
		●	濃口しょうゆ	2	
			かつお節（粉末）	0.5	1
			米油	0.2	6

栄養価	エネルギー kcal	たんぱく質 g	脂質 g	食塩相当量 g	カルシウム mg	マグネシウム mg	鉄 mg	ビタミンA μgRAE	ビタミンB1 mg	ビタミンB2 mg	ビタミンC mg	食物繊維 g
	785	33.8	25.8	2.5	368	104	2.9	255	0.68	0.78	23	4.3

実施日	献立名		食品名	重量(g)	食品群
4月23日（木）	ごはん		米	100	5
	牛乳	○	牛乳	1本	2
	牛肉のオイスターソース炒め		牛肉	35	1
		●	酒	1	
			塩	0.1	
			黒こしょう	0.02	
			人参	30	3
			玉ねぎ	50	4
		●	たけのこ（水煮）	35	4
			しめじ	20	4
			しょうが	0.3	4
			にんにく	0.1	4
		●	オイスターソース	5.1	
		●	酒	3	
			砂糖	1	5
		●	濃口しょうゆ	1.7	
			米油	0.2	6
		●	でん粉	0.7	5
	（焼）さばの塩焼き	▲	塩さば	1切	1
			米油	0.2	6
	鶏キムチ		鶏肉	25	1
		▲	白菜キムチ	10	4
			玉ねぎ	30	4
		●	チキンスープ	1.4	
		●	酒	1.4	
			砂糖	1.4	5
		●	濃口しょうゆ	1.4	
			米油	0.2	6
	豆苗ともやしのごま和え	●	ハム	5	1
			豆苗	10	3
			もやし	25	4
			白すりごま	0.4	6
			砂糖	0.5	5
		●	濃口しょうゆ	1.3	

栄養価	エネルギー kcal	たんぱく質 g	脂質 g	食塩相当量 g	カルシウム mg	マグネシウム mg	鉄 mg	ビタミンA μgRAE	ビタミンB1 mg	ビタミンB2 mg	ビタミンC mg	食物繊維 g
	882	37.3	33.9	3.4	282	97	3.1	355	0.46	0.77	20	4.9

中学校給食予定献立表

令和8年（2026年）4月（A献立）

庄内さくら学園（後期課程）含む
豊中市教育委員会

お問い合わせ
（6843）-9101　学校給食課

＜食品名の左にある「○・▲・●」の記号について＞
○小麦粉・卵・牛乳に表記
▲当月分の「中学校給食用半製品・加工品の配合表」に記載している食品
●当年度分の「中学校給食用パン及び年間使用食品の配合表」に記載している食品

6つの食品群
◆1群・・・たんぱく質が多く、おもに筋肉や血液になる食品
◆2群・・・カルシウムが多く、骨や歯をつくる食品
◆3群・・・色のこい野菜でビタミン、ミネラルが多い食品
◆4群・・・色のうすい野菜や果物でビタミン、ミネラルが多い食品
◆5群・・・穀類やいもで炭水化物が多い食品
◆6群・・・油脂製品で脂質が多い食品

材料および献立名は都合により変わることがあります。

実施日	献立名		食品名	重量(g)	食品群
4月24日（金）	米粉豆乳パン	●	米粉豆乳パン	1個	5
	牛乳	○	牛乳	1本	2
	マカロニナポリタン	●	ショルダーベーコン	18	1
		●	エルボマカロニ	15	5
			人参	17	3
			玉ねぎ	60	4
			ピーマン	10	3
			エリンギ	10	4
			にんにく	0.3	4
		●	トマトケチャップ	12	
		●	トマトソース	22	
		●	赤ワイン	1.2	
		●	ウスターソース	1.2	
			砂糖	0.06	5
			こしょう	0.025	
			米油	0.2	6
	（揚）ビーフコロッケ	▲	ビーフコロッケ	1個	5
			米油	9	6
	チンゲン菜と鶏肉のソテー		鶏肉	10	1
			チンゲン菜	30	3
			人参	10	3
			とうもろこし	5	4
		●	薄口しょうゆ	1.5	
			塩	0.1	
			こしょう	0.01	
			米油	0.2	6
	キャベツのサラダ		キャベツ	30	4
			きゅうり	5	4
			人参	6	3
		●	イタリアンドレッシング	5.5	6

栄養価	エネルギー kcal	たんぱく質 g	脂質 g	食塩相当量 g	カルシウム mg	マグネシウム mg	鉄 mg	ビタミン A μgRAE	ビタミン B1 mg	ビタミン B2 mg	ビタミン C mg	食物繊維 g
	866	32.0	33.5	3.4	320	80	2.3	385	0.40	0.51	47	6.1

実施日	献立名		食品名	重量(g)	食品群
4月27日（月）	ごはん		米	100	5
	牛乳	○	牛乳	1本	2
	米粉ポークカレー		豚肉	20	1
			じゃがいも	50	5
			人参	20	3
			玉ねぎ	60	4
			しょうが	0.5	4
			にんにく	0.3	4
		●	ソテードオニオン	3	4
		●	おろしりんご	5	4
		●	ポークスープ	10	
		●	チャツネ	5	5
		●	米粉	4	5
		●	カレー粉	0.3	
			ターメリック	0.15	
		●	トマトケチャップ	4	
		●	赤ワイン	1	
		●	ウスターソース	1	
		●	とんかつソース	1	
		●	濃口しょうゆ	2.5	
			塩	0.8	
			こしょう	0.025	
			米油	0.2	6
	（揚）いかフライ	▲	いかフライ	1個	1
			米油	7.5	6
	大根のサラダ	●	ささみ（レトルト）	10	1
			大根	35	4
			人参	10	3
			砂糖	0.8	5
		●	酢	0.8	
		●	薄口しょうゆ	0.8	
			塩	0.2	
			こしょう	0.01	
			米油	0.8	6
	フルーツナタデココ	●	黄桃（缶）	20	4
		▲	ナタデココ	20	5

栄養価	エネルギー kcal	たんぱく質 g	脂質 g	食塩相当量 g	カルシウム mg	マグネシウム mg	鉄 mg	ビタミン A μgRAE	ビタミン B1 mg	ビタミン B2 mg	ビタミン C mg	食物繊維 g
	800	28.7	20.5	2.2	273	95	1.8	297	0.46	0.44	28	8.6

実施日	献立名		食品名	重量(g)	食品群
4月28日（火）	ごはん		米	100	5
	牛乳	○	牛乳	1本	2
	豆腐のすまし汁	●	豆腐	30	1
		▲	桜型かまぼこ	5	1
			人参	10	3
			玉ねぎ	15	4
			青ねぎ	3	3
		●	削り節	4	
		●	出し昆布	0.8	
		●	みりん	0.5	
		●	薄口しょうゆ	2.5	
			塩	0.4	
	（焼）鶏肉の照り焼き		鶏肉	2切	1
			米油	0.2	6
		●	酒	1	
		●	みりん	1	
			砂糖	3	5
		●	濃口しょうゆ	4.5	
		●	でん粉	0.3	5
	ハムとわかめの和え物	●	ハム	10	1
			人参	12	3
			玉ねぎ	10	4
			とうもろこし	10	4
		●	わかめ	1	2
			ゆず果汁	3	4
			砂糖	1.5	5
		●	酢	1	
		●	薄口しょうゆ	2.2	
			塩	0.16	
	きんぴらごぼう		豚肉	10	1
		●	つきこんにゃく	5	5
			ごぼう	20	4
		●	みりん	0.5	
			砂糖	1.2	5
		●	濃口しょうゆ	2.3	
			米油	0.2	6

栄養価	エネルギー kcal	たんぱく質 g	脂質 g	食塩相当量 g	カルシウム mg	マグネシウム mg	鉄 mg	ビタミン A μgRAE	ビタミン B1 mg	ビタミン B2 mg	ビタミン C mg	食物繊維 g
	765	35.0	22.6	3.3	356	105	2.4	270	0.45	0.54	15	4.2

実施日	献立名		食品名	重量(g)	食品群
4月30日（木）	ごはん		米	100	5
	牛乳	○	牛乳	1本	2
	レタススープ		鶏肉	10	1
			レタス	20	4
			人参	8	3
			玉ねぎ	20	4
		●	チキンスープ	10	
		●	出し昆布	0.8	
		●	薄口しょうゆ	4	
			塩	0.2	
			こしょう	0.03	
			米油	0.2	6
	（揚）ポークぎょうざ	▲	ポークぎょうざ	3個	1
			米油	5.1	6
	ウインナーと大豆のトマト煮	●	ウインナーソーセージ（輪切り）	9	1
		●	大豆（レトルト）	14	1
			じゃがいも	18	5
			玉ねぎ	18	4
			米油	0.1	3
			パセリ	0.01	
		●	トマトケチャップ	6	
		●	トマトソース	6	
		●	ウスターソース	0.35	
			塩	0.07	
			黒こしょう	0.01	
			米油	0.1	6
	チンゲン菜のサラダ	●	まぐろ（レトルト）	10	1
			チンゲン菜	25	3
			人参	8	3
		●	和風ドレッシング	6	6

栄養価	エネルギー kcal	たんぱく質 g	脂質 g	食塩相当量 g	カルシウム mg	マグネシウム mg	鉄 mg	ビタミン A μgRAE	ビタミン B1 mg	ビタミン B2 mg	ビタミン C mg	食物繊維 g
	771	25.2	25.3	2.4	390	93	10.5	254	0.41	0.48	24	5.7

お知らせ

今年度は、
毎月19日の「食育の日」に
《各地域の特産品や郷土料理》
を提供します

食育とは、さまざまな経験を通じて「食」に関する知識と「食」を選択する力を習得し、健全な食生活を実践できる力を育むことです。また、生きる上での基本であって、知育・徳育・体育の基礎となるべきものです。

郷土料理は、その地域で生産される食材を美味しく食べる工夫からうまれました。地域の歴史や文化が食生活とともに受け継がれています。

毎月、各地域の特産品や郷土料理が登場しますので、「食育の日」を楽しみにしていてくださいね。

ご入学・ご進級おめでとうございます

いよいよ新しい学年での生活がスタートしました。これから始まる学校生活に期待と不安でいっぱいのことと思います。

皆さんの学校生活がより充実したものとなるように、日々の給食を通して応援していきたいと思います。

安心して給食を食べられるよう、衛生管理を徹底し、心を込めておいしい給食作りに努めていきます。

学校給食へのご理解・ご協力のほど、よろしくお願いいたします。

《給食の約束》

- 毎日、きれいなハンカチを持って来ましょう。
- 食事の前には手をきれいに洗いましょう。
- 毎日、箸（献立によってはスプーン）、ナフキンを必ず持って来ましょう。
  ※箸、スプーンの提供はありません。
- トレーの上に、ナフキンを敷きましょう。
- 正しい姿勢でゆっくりよくかんで食べましょう。
- 給食では、いろいろな食べ物が出ます。苦手なものもあるかもしれませんが、健康な体づくりにはとても大切です。様々な味、食材にチャレンジしましょう。

中学校給食の紹介

牛乳
ストローレスの紙パック牛乳です。（200ml入り）
飲み終わったら、小さくたたみビニール袋に入れましょう。

ごはん
ごはんは給食当番が教室で配食します。

※パンは週1回程度提供します。

おかず（ランチボックス）
数品のおかずが付きます。献立によってはデザートが付くこともあります。

ランチボックスのおかずは全て、85度以上に加熱し、安全な温度まで急速に冷却して盛り付けています。

※献立によって一品少ない時があります。

おかず（食缶）
温かいおかず（汁ものや煮物、カレー等）は給食当番が教室で配食します。

出典：月刊「学校給食」