



学校給食 2月号 (B)

豊中市教育委員会
第700号

学校給食予定献立表

令和 5 年(2023年) 2 月

榮養三色

・からだをつくる食品
・熱や力のあとになる食品

・からだの調子を整える食品

＜食品名の左に表示している記号「○・●・▲」について＞

○ アレルギー表示が義務付けられている7品目

●「学校給食用パン及び年間使用食品の配合表について」(年度当初に配布)に表示している食品

▲当月分の「学校給食用半製品・加工品の配合表」に表示している食品

愈々の向いは平き處へ、一歩一歩ノ好う。

実施日	献立名	アレルゲン加工品	食品名	重量g	栄養三色	実施日	献立名	アレルゲン加工品	食品名	重量g	栄養三色
2月9日 (木)	クロワッサン1こ きゅうにゅう はくさいのスープ	● クロワッサン1こ ○ きゅうにゅう とりにく にんじん はくさい しめじ ● チキンスープ おろしにんにく ● しょうゆ しお こしょう なたねあぶら	1こ 1ぼん 10 10 35 5 8 0.1 1.6 0.6 0.025 0.1	黄 赤 赤 緑 緑 緑 緑 黄	2月15日 (水)	ごはん きゅうにゅう こさかなのづくだに すいこんじる	● ごめ ○ きゅうにゅう ● こさかなのづくだに ● ぶたにく ● うすあげ ▲ すいとん ● にんじん ● たまねぎ ● しめじ ● あおねぎ ● にはしこ ● みそ ● なたねあぶら ● あつあげ(平切り) ● なたねあぶら ● つちしょうが ● さとう ● しょうゆ ● でんぶん ● どりにく ● ねじりこんにゃく ● さんどまめ ● みりん ● さとう ● しょうゆ ● しお ● なたねあぶら	70 1ぼん 1ふくろ 10 3 20 5 15 5 3 1.5 20 5 0.2 1.5 0.3 20 30 5 1 2 0.1 0.1	黄 赤 赤 赤 赤 黄 緑 緑 緑 緑 緑 緑 緑 緑 緑 緑 黄 赤 赤 赤 赤 黄 緑 黄		
	④だいすごるもの ミンチカツ スクランブルエッグ	▲ だいすごるものミンチカツ ● バラベーコン ○ たまご にんじん たまねぎ ● バター しお なたねあぶら	1こ 10 20 5 25 0.3 0.15 0.1	黄 赤 赤 緑 緑 黄		④あつあげの しょうがじょうゆかけ	● あつあげ(平切り) ● なたねあぶら ● つちしょうが ● さとう ● しょうゆ ● でんぶん ● どりにく ● ねじりこんにゃく ● さんどまめ ● みりん ● さとう ● しょうゆ ● しお ● なたねあぶら	50 5 0.2 1.5 1.5 0.3 20 30 5 1 2 0.1 0.1	黄 赤 赤 黄 緑 黄		
	エネルギー kcal	たんぱく質 g	脂肪 g	ナトリウム (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 AugRAE B1 mg	B2 mg	C mg	食物繊維 g
	734	26.7	45.4	2.7	492	84	5.3	233	0.36	0.59	13
	栄養価	675	24.9	23.9	1.8	362	118	3.3	280	0.30	0.44
2月10日 (金)	ごはん きゅうにゅう マーぼーあつあけ	● きゅうにゅう ● あいびきにく ● あつあげ(平切り) ● にんじん ● たまねぎ ● にら ● ちちしょうが ● おろしにんにく ● でんぶん ● トマトケチャップ ● あかもそ ● トウパンジャン ● さけ(酒) ● しょうゆ ● しお ● こしょう ● なたねあぶら	70 20 45 20 60 5 1 0.2 1.5 5 0.08 7 0.08 1 0.2 0.025 0.1	黄 赤 赤 緑 緑 緑 緑 黄 赤	2月16日 (木)	コッペパン1こ きゅうにゅう とうふりい ごまとうにゅうスープ	● コッペパン1こ ○ きゅうにゅう ● とうふ ▲ たけのこ(水煮) ● しめじ ● しろねぎ ● ちちしょうが ● とうにゅう ● ポークスープ ● しろすりごま ● ねりごま ● しょうゆ ● しお ● こしょう ● ごまあぶら ● なたねあぶら	1こ 1ぼん 10 20 5 0.5 10 8 10 4 0.9 0.9 0.025 0.3 0.1	黄 赤 赤 緑 緑 緑 緑 赤		
	にらまんじゅう パンパンジー	▲ にらまんじゅう ● ささみ(レトルト) きゅうり にんじん もやし ねりごま しろすりごま ● トウパンジャン さとう ● す ● しょうゆ しお ● ごまあぶら	1こ 15 15 3 10 0.5 1 1 0.04 1 1 0.04 0.8	黄 赤 赤 緑 緑 黄 黄		④ユーリンナー	● コッペパン1こ ● きゅうにゅう ● とうふ ● ごまとうにゅうスープ	1こ 1ぼん 10 20 5 0.5	黄 赤 赤 緑 緑 赤		
	エネルギー kcal	26.7	22.3	1.8	372	117	2.7	131	0.31	0.43	5
	栄養価	651	26.7	22.3	1.8	372	117	2.7	131	0.31	0.43
2月13日 (月)	ごはん きゅうにゅう ハヤシライス	● きゅうにゅう ● ぎゅうにく ● にんじん ● たまねぎ ● ブラウンマッシュルーム ● ポークスープ ● トマトソース ● トマトケチャップ ○ こむぎこ ● なたねあぶら ● あかワイン ● ウスターソース ● しお ● こしょう ● なたねあぶら	70 1ぼん 20 20 80 10 10 12 11 5 3.5 2 2 0.8 0.025 0.1	黄 赤 赤 緑 緑 緑 緑 黄 黄	2月17日 (金)	コッペパン1こ きゅうにゅう しおおでん	● コッペパン1こ ○ きゅうにゅう ● えだまめねりてんぶら じゃがいも ● ねじりこんにゃく にんじん だいこん ● だしパック こんぶ(角切り) ● チキンスープ ● みりん ● さけ(酒) ● しお ● なたねあぶら	70 1ぼん 20 20 20 30 2 1 1 0.8 0.1	黄 赤 赤 赤 黄 緑 緑 赤		
	④ハートハンバーグ ソナとブロッコリーの サラダ	▲ ハートハンバーグ ● まぐろ(レトルト) ブロッコリー とうもろこし ● わふうドレッシング ● チョコプリン	1こ 10 25 5 5 1	黄 赤 緑 緑 黄 黄		④さばのみりんぼし くきわかめのごまざえ	● さばのみりんぼし ● まぐろ(レトルト) ● にんじん ● もやし ● とうもろこし ● くきわかめ(冷凍) ● しろいりごま ● さとう ● す ● しょうゆ ● ごまあぶら	1きれ 10 5 15 5 8 1.5 1.5 2 2 0.2	黄 赤 赤 緑 緑 赤		
	エネルギー kcal	25.6	28.6	2.2	442	81	8.1	234	0.32	0.47	25
	栄養価	751	25.6	28.6	2.2	442	81	8.1	234	0.32	0.47
2月14日 (火)	コッペパン1こ きゅうにゅう チョコレートクリーム わかめヌードル	● コッペパン1こ ○ きゅうにゅう ● チョコレートクリーム ● たけのこ(水煮) えのきたけ わかめ ● チキンスープ ● しょうゆ ● こしょう ● なたねあぶら	1こ 1ぼん 1ふくろ 10 5 0.5 8 5 0.025 0.1	黄 赤 赤 緑 緑 緑 赤	2月20日 (月)	ごはん きゅうにゅう だんだんピーナツ	● ごめ ○ きゅうにゅう ● だんだんピーナツ	70 1ぼん 15 6 10 15 15 0.5 8 5 0.025 0.3 0.1	黄 赤 赤 黄 緑 緑 緑 緑 赤		
	④ぶたにくの オニオンソースかけ	● ソテードオニオン ● あかワイン ● さとう ● しょうゆ ● でんぶん	60 5 1 0.8 1.5 0.3	黄 赤 緑 黄		④ハートコロッケ もやしにらのいためもの	● ハートコロッケ ● やきぶた ● にんじん ● もやし ● にら ● おろしにんにく ● しょうゆ ● しお ● なたねあぶら	4 10 8 25 5 0.1 0.6 0.15 0.15 0.1	黄 赤 黄 赤 赤 黄 緑 緑 緑 緑		
	マカロニサラダ	● ハム ▲ ツイストマカロニ にんじん キャベツ さとう ● す ● しお ● オリーブあぶら ● マヨネーズふうドレッシング	10 5 10 0.5 0.3 10 10 0.05 1 5	黄 赤 黄 緑 緑 黄 黄		④ハートコロッケ もやしにらのいためもの	● ハートコロッケ ● やきぶた ● にんじん ● もやし ● にら ● おろしにんにく ● しょうゆ ● しお ● なたねあぶら	4 10 8 25 5 0.1 0.6 0.15 0.1	黄 赤 黄 赤 赤 黄 緑 緑 緑 緑		
	エネルギー kcal	31.4	34.5	2.5	338	76	1.5	212	0.73	0.58	10
	栄養価	689	31.4	34.5	2.5	338	76	1.5	212	0.73	0.58

実施日	献立名	アレルゲン 加工品	食品名	重量 g	栄養 三色	実施日	献立名	アレルゲン 加工品	食品名	重量 g	栄養 三色
2月21日(火)	ごめこうとうにゅうパン1こ ぎゅうにゅう コーンボタージュ	●ごめこうとうにゅうパン1こ	ごめこうとうにゅうパン1こ	1こ	黄	2月24日(金)	ごはん ぎゅうにゅう きざみのり しおとりちやづけ (卵入り)	ごめ	ごめ	70	黄
		○ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう	1ぼん	赤			○ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう	1ぼん	赤
		とりにく	とりにく	10	赤			○たまご	たまご	20	赤
		にんじん	にんじん	10	緑			にんじん	にんじん	5	緑
		たまねぎ	たまねぎ	35	緑			みずな	みずな	5	緑
		じゃがいも	じゃがいも	20	黄			きゅうり	きゅうり	8	黄
		とうもろこし	とうもろこし	10	緑			あおねぎ	あおねぎ	3	緑
		とうもろこしペースト	とうもろこしペースト	10	緑			つちしょうが	つちしょうが	0.5	緑
		▲むきえだまめ(大豆)	▲むきえだまめ(大豆)	5	緑			おろしにんにく	おろしにんにく	0.1	緑
		●チキンスープ	●チキンスープ	8	緑			しろいりごま	しろいりごま	2	緑
		ごめこ	ごめこ	3	黄			●チキンスープ	●チキンスープ	8	黄
		○ぎゅうにゅう	○ぎゅうにゅう	20	赤			●でんぶん	●でんぶん	1	赤
		●バター	●バター	1	黄			しお	しお	1	黄
		しお	しお	0.7	黄			●ごまあぶら	●ごまあぶら	0.1	黄
		こしょう	こしょう	0.025	黄			なたねあぶら	なたねあぶら	0.1	黄
		なたねあぶら	なたねあぶら	0.1	黄			▲ひどくちいかてんぶら	▲ひどくちいかてんぶら	50	黄
		●しきみさかなフライ	▲しきみさかなフライ	1こ	赤			なたねあぶら	なたねあぶら	5	赤
		なたねあぶら	なたねあぶら	5	黄			ぎゅうにく	ぎゅうにく	15	赤
		●ハム	●ハム	10	赤			▲うちまめ	▲うちまめ	3	赤
		にんじん	にんじん	5	緑			●つきこんにゃく	●つきこんにゃく	3	緑
		たまねぎ	たまねぎ	10	緑			にんじん	にんじん	5	赤
		キャベツ	キャベツ	25	緑			ひじき(レトルト)	ひじき(レトルト)	15	赤
		▲ハーブソルト	▲ハーブソルト	0.3	黄			だしパック	だしパック	0.5	黄
		なたねあぶら	なたねあぶら	0.1	黄			●さけ(酒)	●さけ(酒)	1	黄
		●エネルギー	●エネルギー	629	30.7	たんぱく質 g	294	29.1	たんぱく質 g	23.4	脂肪 g
		カルシウム mg	294	67	マグネシウム mg	1.2	206	マグネシウム mg	0.33	鉄 mg	AugRAE
		鉄 mg	25	5.0	食物繊維 g	25	5.2	C mg	0.50	食物繊維 g	B1 mg
		B2 mg	25	5.2	B1 mg	1.2	206	B2 mg	0.33	C mg	B1 mg
2月22日(水)	ごはん ぎゅうにゅう タッカルビ	ごはん	ごめ	70	黄	2月27日(月)	ごはん ぎゅうにゅう わかめのみそしる	ごはん	ごめ	70	黄
		○ぎゅうにゅう	○ぎゅうにゅう	1ぼん	赤			○ぎゅうにゅう	○ぎゅうにゅう	1ぼん	赤
		とりにく	とりにく	25	赤			ぶたにく	ぶたにく	10	赤
		▲トップギ	▲トップギ	20	黄			じゃがいも	じゃがいも	20	黄
		▲はくさいキムチ	▲はくさいキムチ	20	緑			にんじん	にんじん	5	緑
		にんじん	にんじん	10	緑			たまねぎ	たまねぎ	25	緑
		たまねぎ	たまねぎ	25	緑			わかめ	わかめ	0.5	赤
		キャベツ	キャベツ	30	緑			●にぼしこ	●にぼしこ	0.4	赤
		しろねぎ	しろねぎ	15	緑			みそ	みそ	7.5	赤
		にら	にら	5	緑			なたねあぶら	なたねあぶら	0.1	黄
		しろいりごま	しろいりごま	2	黄			▲ちくわのいそべあげ	▲ちくわのいそべあげ	1こ	黄
		つちしょうが	つちしょうが	0.5	黄			なたねあぶら	なたねあぶら	3	黄
		おろしにんにく	おろしにんにく	0.3	黄			●きりぼしだいこんの にくみそ	●きりぼしだいこんの にくみそ	15	黄
		●コチジャン	●コチジャン	0.5	黄			あいびきにぐ	あいびきにぐ	3	黄
		●さけ(酒)	●さけ(酒)	1	黄			にんじん	にんじん	7	黄
		さとう	さとう	0.8	黄			しろねぎ	しろねぎ	5	黄
		●しょうゆ	●しょうゆ	3.5	黄			つちしょうが	つちしょうが	0.1	黄
		しお	しお	0.05	黄			おろしにんにく	おろしにんにく	0.1	黄
		こしょう	こしょう	0.025	黄			●みそ	●みそ	3	黄
		なたねあぶら	なたねあぶら	0.1	黄			はちみつ	はちみつ	2	黄
		●チヂミ	▲チヂミ	1こ	黄			●さけ(酒)	●さけ(酒)	2	黄
		ツナとみずなのサラダ	●まぐろ(レトルト)	10	赤			●しょうゆ	●しょうゆ	1	黄
		にんじん	にんじん	5	緑			ミネストローネ	ミネストローネ	0.1	黄
		みずな	みずな	20	緑			●レーズン	●レーズン	15	黄
		もやし	もやし	10	緑			●ショルダーバーコン	●ショルダーバーコン	10	黄
		▲ポンズ	▲ポンズ	2.5	緑			●こめこツイストマカロニ	●こめこツイストマカロニ	3	黄
		しお	しお	0.05	黄			じゃがいも	じゃがいも	20	黄
		オリーブあぶら	オリーブあぶら	2	黄			にんじん	にんじん	10	黄
		●コッペパン1こ	●コッペパン1こ	1こ	黄			たまねぎ	たまねぎ	15	黄
		ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう	1ぼん	赤			セロリー	セロリー	3	黄
		レーズンクリーム	レーズンクリーム	1.5	緑			●ポークスープ	●ポークスープ	5	黄
		ミネストローネ	ミネストローネ	1.5	緑			トマトジュース	トマトジュース	30	黄
		●チヂミ	●チヂミ	1.5	黄			●トマトソース	●トマトソース	10	黄
		●さしあ	●さしあ	0.5	黄			●トマトソース	●トマトソース	0.5	黄
		●エネルギー	●エネルギー	638	22.7	たんぱく質 g	347	82	たんぱく質 g	20.1	脂肪 g
		カルシウム mg	347	1.9	マグネシウム mg	1.9	245	マグネシウム mg	0.28	鉄 mg	AugRAE
		鉄 mg	45	4.4	食物繊維 g	4.4	0.47	食物繊維 g	0.47	食物繊維 g	B1 mg
		B2 mg	45	4.4	B1 mg	4.4	C mg	B2 mg	C mg	B1 mg	B2 mg
		B1 mg	4.4	4.4	C mg	4.4	B1 mg	B2 mg	C mg	B1 mg	B2 mg

学校給食用半製品・加工品の配合表

2月1日 なめしのもの	2月1日 さけかす	2月2日 ニヨッキ	2月3日 ふくまめ
塩蔵広島菜 食塩 砂糖 水酸化カルシウム	米 米こうじ	乾燥マッシュポテト 小麦粉 食塩 加工でん粉 (小麦由来の原材料を含む) ※同一ラインでえび・小麦・卵・乳・落花生を含む食品を製造	大豆 (大豆由来の原材料を含む) ※同一ラインでえび・小麦・卵・乳・落花生を含む食品を製造

2月6日 れんこんのはさみあげ	2月8日 いわしのフライ	2月9日 だいずごろものミンチカツ
れんこん、鶏肉、豚肉、玉ねぎ 食塩、こしょう 衣（パン粉、食塩、香辛料、 とうもろこしでん粉、植物繊維、 酵母エキス） 加工でん粉、増粘剤（加工でん粉） (小麦・鶏肉・豚肉由来の原材料を含む)	マイワシ 衣（パン粉、とうもろこしでん粉、 小麦粉、小麦でん粉、 粉末大豆たん白、食塩、こしょう） 増粘剤（グーガム） (小麦・大豆由来の原材料を含む)	鶏肉、玉ねぎ、豚脂、粒状植物性たん白、豚すり身（豚肉、水）、粉末状植物性たん白 食塩、砂糖、ぶどう糖、小麦不使用しょうゆ、しょうがペースト、酵母エキス にんにくペースト、香辛料、衣（粒状植物性たん白、植物油（なたね油）、食塩） 加工でん粉、炭酸カルシウム、セルロース、ピロリン酸第二鉄、増粘多糖類 揚げ油（なたね油） (大豆・鶏肉・豚肉由来の原材料を含む)
2月10日 にらまんじゅう	2月13日 ハートハンバーグ	
野菜（にら、キャベツ）、豚肉、豚脂、粒状植物性たん白、しょうゆ、植物油脂（大豆油） 砂糖、発酵調味料、酵母エキス、食塩、香辛料 皮〔でん粉加工食品（小麦でん粉、とうもろこしでん粉、馬鈴薯でん粉、小麦粉、もち粉）、 還元水あめ、馬鈴薯でん粉、油脂加工品、食塩〕 加工でん粉、炭酸カルシウム、硫酸カルシウム、乳化剤、ピロリン酸鉄 (小麦・大豆・豚肉由来の原材料を含む)	食肉（鶏肉、豚肉）、玉ねぎ、豚脂、粒状植物性たん白、砂糖 水溶性食物繊維、粉末状植物性たん白、酵母エキス トマトペースト、ぶどう糖、食塩、にんにくペースト、香辛料 しょうがペースト、加工でん粉、セルロース 炭酸カルシウム、ピロリン酸第二鉄 (大豆・鶏肉・豚肉由来の原材料を含む)	

2月13日 チョコプリン	2月14・16・20日 たけのこ（水煮）	2月14日 ツイストマカロニ	2月15日 すいとん	2月16日 とうにゅう	
糖類（果糖ぶどう糖液糖、グラニュー糖、ぶどう糖）、豆乳加工食品〔植物油脂（パーム油）、豆乳クリーム、砂糖類、とうもろこしでん粉、食塩〕 ココアパウダー、うるち米でん粉、ゲル化剤（増粘多糖類）、炭酸カルシウム、乳化剤 pH調整剤、香料、セルロース、クエン酸鉄ナトリウム、塩化マグネシウム （大豆由来の原材料を含む） ※同一ラインで小麦・卵・乳を含む食品を製造	たけのこ pH調整剤（クエン酸）	小麦 (小麦由来の原材料を含む)	小麦粉 馬鈴薯でん粉 (小麦由来の原材料を含む) ※同一ラインで大豆を含む食品を製造	大豆 (大豆由来の原材料を含む)	
2月17日 えだまめねりてんぶら	2月17日 さばのみりんほし	2月20日 クイッティオ	2月20日 ハートコロッケ	2月21日 むきえだまめ（大豆）	
魚肉（たら）、枝豆、ちりめんじゃこ にんじん、玉ねぎ、馬鈴薯でん粉、いんげん 砂糖、大豆たん白、食塩、発酵調味液 きくらげ、大豆油、魚介エキス （大豆由来の原材料を含む） ※同一ラインでえび・かに・小麦・卵・乳・いか・ごま・鮭・鶏肉・豚肉・やまいも・ゼラチン・魚介類を含む食品を製造 ※本品で使用しているちりめんじゃこは、えび・かにが混ざる漁法で捕獲しています。	サバ しょうゆ 砂糖 みりん風調味料 (小麦・さば・大豆由来の原材料を含む)	米 馬鈴薯でん粉	じゃがいも、砂糖 乾燥マッシュボテト、しょうゆ、食塩 香辛料、衣（パン粉、小麦粉、とうもろこしでん粉） (小麦・大豆由来の原材料を含む) ※同一ラインでえび・かに・小麦・卵・乳・いか・牛肉・ごま・鮭・さば・大豆・鶏肉・バナナ・豚肉・もも・やまいも・りんご・ゼラチンを含む食品を製造	枝豆 食塩 (大豆由来の原材料を含む)	スケソウダラ 衣（パン粉、小麦粉、馬鈴薯でん粉、食塩、小麦たん白、香辛料） (小麦由来の原材料を含む) ※同一ラインでえび・卵・乳を含む食品を製造
2月21日 ハーブソルト	2月22日 トップギ	2月22日 はくさいキムチ	2月22日 チヂミ	2月22日 ほんず	
食塩（岩塩） ホワイトペッパー、砂糖 すりごま、トマトパウダー パセリ、フライドオニオン ガーリック、タラゴン チャイブ、加工でん粉 （ごま由来の原材料を含む）	米粉 食塩 pH調整剤	白菜、大根 にんじん、昆布 漬込原材料（唐辛子、にんにく、ネギ、しょうが、食塩、砂糖、酵母エキス）	野菜（キャベツ、にら） ミックス粉（小麦粉、米粉、小麦でん粉、コーンスターチ、食塩、グラニュー糖、ぶどう糖、たん白加水分解物） 植物油脂（米油）、天かす、いか、たこ、かつおだし、増粘多糖類 (小麦・いか・大豆由来の原材料を含む) ※同一ラインで卵・乳・さば・鶏肉・豚肉・やまいもを含む食品を製造	醸造酢、しょうゆ みりん、柚子果汁 砂糖、かつおぶし（粉碎） 食塩、昆布 乾しいたけ (小麦・大豆由来の原材料を含む)	
2月24日 ひとくちいかてんぶら	2月24日 うちまめ	2月27日 ちくわのいそべあげ	2月28日 やさいいりオムレツ		
いか、小麦粉 とうもろこしでん粉 揚油（なたね油、大豆油） 米粉、膨張剤、食塩 こしょう、水 炭酸カルシウム ビタミンB2 （小麦・いか・大豆由来の原材料を含む）	大豆 (大豆由来の原材料を含む)	ちくわ〔魚肉すり身（すけとうだら）、難消化性デキストリン、馬鈴薯でん粉、砂糖、植物油脂（なたね油、大豆油）、粉末状植物性たん白、食塩、ドロマイド、魚しょう〕 衣〔小麦粉、植物油脂（なたね油、大豆油）、砂糖、あおさ、しょうゆ〕 揚げ油（大豆油）、加工でん粉、ピロリン酸鉄 (小麦・大豆由来の原材料を含む) ※同一ラインで卵・乳を含む食品を製造 ※本製品に使用するちくわは、えび・かにを食べている魚種を使用しています。	鶏卵 だし汁（昆布抽出液、たん白加水分解物、食塩、砂糖、酵母エキス、還元水あめ） ほうれん草、玉ねぎ、にんじん とうもろこしでん粉、しょうゆ 砂糖、食塩 植物油脂（なたね油） (小麦・卵・大豆由来の原材料を含む)		

学校給食調理場内ではすべての食材がアレルゲンのコンタミネーションの可能性があります。詳細は4月に配布している「学校給食用パン及び年間使用食品の配合表について」をご覧下さい。

2月 小学校給食費の お支払いについて

2月分給食費の口座振替予定日は



★3月24日（金）までに引き落とし口座への
入金をお願いします★

※1月分は2月27日(月)に口座振替予定です。
2月24日(金)までに入金をお願いします。

6年生の保護者のみなさ

中学校給食で、食物アレルギー対応が必要になる方は事前に報告をお願いします。(文書やコドモンでもお知らせしています。)

詳細については、下記URLもしくは2次元コードから豊中市ホームページ内の「新中学1年生の食物アレルギー対応について」をご確認ください。

インターネットが使えない方は、直接学校給食課まで電話にてご連絡をお願いします。

受付時間：平日 9 時～17時

支票時間：平昌 2018

<https://www.city.toyonaka.osaka.jp/kosodate/gakkou/chugakkou/cyugaku1nenarerugi.html>

