

月		火		水		木		金	
今月使用する枚方産の農産物		27 しょくパン ぎゅうにゅう		28 ごはん ぎゅうにゅう		29 コッペパン ぎゅうにゅう		30 ごはん ぎゅうにゅう	
冬瓜・玉ねぎ・さつまいも・ 青ねぎを使用する予定です。		どうもろこし スープ ベーコン 10 たまねぎ 40 クリームコーン 45 ホールコーン 5 パセリ 0.5 とりがらスープ 3 しお 0.4 さとう 0.1 こしょう 0.02 ひまわりあぶら 0.3 あかうおの パーベキューソース 1.9 あかうお 1.9 りょうりしゅ 0.5		マーボーどうふ ぶたミンチにく 20 つちしょうが 0.5 にんにく 0.1 にんじん 15 たまねぎ 50 れいとうどうふ 100 あおねぎ 5 しお 0.05 さとう 0.5 こいくちしょうゆ 2 みそ 6.5 とりがらスープ 1.5 こしょう 0.03 トウバンジャン 0.15 てんぷん 0.7 ひまわりあぶら 0.5		なつやさいたっぷり きざみだいずミートソース 15 スパゲティ 15 ひきわりだいず 10 ぶたミンチにく 15 たまねぎ 50 なす 15 ピーマン 3 スパゲティ 30 トマトホールかん 10 トマトケチャップ 10 ウスターソース 7 とりがらスープ 2 さとう 0.1 しお 0.3 こしょう 0.03 オリーブあぶら 0.3		たまねぎのおつゆ にんじん 10 たまねぎ 40 いとかまぼこ 10 あおねぎ 5 けずりぶし(さば・いわし) 2 こいくちしょうゆ 1.8 うすくちしょうゆ 1.8 しお 0.25 あげかぼちゃの うまに 40 あげあぶら 4 ぎゅうにく 15 あおねぎ 3 さとう 1.3	
給食食材の産地について 主な食材の産地情報を記した「給食食材の産地について」を、枚方市のホームページ（学校給食）に掲載しています。 給食食材に関する問い合わせ先 おいしい給食課 電話：050-7105-8030		3 ミニコッペパン ぎゅうにゅう		4 ごはん ぎゅうにゅう		5 パーカーパン ぎゅうにゅう		6 ごはん ぎゅうにゅう	
そぼろに ぎゅうミンチにく 15 つちしょうが 0.5 にんじん 20 たまねぎ 55 じゃがいも 55 ひとくちごぼうてん 15 けずりぶし(さば・いわし) 2 さとう 2 こいくちしょうゆ 5 ひまわりあぶら 0.3 りょうりしゅ 0.5		きゅうきゅう カレー（非常食） そのまま食べられる非常食です。お米も入ったもので、食物アレルギー特定原材料28品目を使用していません。 きりぼしだいこんと さきみのあまずあえ きりぼしにんじん 0.8 こまつな 5 ささみフレーク 10 きりぼしだいこん 2.5 さとう 1 こめず 2 こいくちしょうゆ 1 みりん 1 しお 0.1 パイナップルの かんづめ パイナップルのかんづめ 40		みそしる たまねぎ 30 うすあげ 5 れいとうどうふ 30 わかめ 0.3 あおねぎ 5 けずりぶし(さば・いわし) 2.5 みそ 9		いんげんまめの クリームスープ ベーコン 10 しろいんげんまめベスト 20 たまねぎ 50 じゃがいも 30 パセリ 0.5 ぎゅうにゅう 20 なまクリーム 3 とりがらスープ 5 しお 0.4 こしょう 0.03 ひまわりあぶら 0.3 なすの カレーサンド 10 ぶたミンチにく 10		すましじる いとかまぼこ 10 れいとうどうふ 25 にんじん 5 わかめ 0.3 あおねぎ 5 だしこんぶ 0.5 けずりぶし(さば・いわし) 2 こいくちしょうゆ 1 うすくちしょうゆ 2 しお 0.2 きんときまめ きんときまめ 7 さとう 2 こいくちしょうゆ 0.8	
9 ごはん ぎゅうにゅう		10 アップルパン ぎゅうにゅう		11 ごはん ぎゅうにゅう		12 コッペパン ぎゅうにゅう		13 かやくごはん ぎゅうにゅう	
ハッシュドビーフ ぎゅうにく 25 たまねぎ 60 にんじん 15 マッシュルーム 3 ひまわりあぶら 3 ばいせんこむぎこ 6 とりがらスープ 3 トマトケチャップ 7 トマトピューレ 7 ウスターソース 5 あかワイン 2 さとう 0.5 しお 0.4 こしょう 0.03 ひまわりあぶら 0.3		ごもくスープ ぶたにく 5 にんじん 5 たまねぎ 20 ほししいたけ 0.5 もやし 10 たまご 25 あおねぎ 5 とりがらスープ 3 とんこつスープ 3 こいくちしょうゆ 3 しお 0.4 こしょう 0.02 てんぷん 0.8 ごまあぶら 0.2		ぶたじゃが ぶたにく 20 たまねぎ 55 にんじん 20 じゃがいも 60 つきこんにやく 20 さとう 3 こいくちしょうゆ 6 りょうりしゅ 1 ひまわりあぶら 0.3		キャベツの スープ ベーコン 7 たまねぎ 20 にんじん 8 キャベツ 20 じゃがいも 20 とりがらスープ 2.5 しろワイン 5 しお 0.4 こしょう 0.02 うすくちしょうゆ 2 ひまわりあぶら 0.3 にんじん 10 ホールコーン 20 チンゲンサイ 15 しお 0.15 こしょう 0.02 こいくちしょうゆ 0.3 ひまわりあぶら 0.2		つきみじる とりにく 10 にんじん 10 かまぼこ(うさぎ) 7 れいとうどうふ 30 えのきたけ 3 あおねぎ 5 だしこんぶ 0.5 けずりぶし(さば・いわし) 3 うすくちしょうゆ 3 りょうりしゅ 0.5 みりん 0.5 しお 0.2 とうがんとぶたにくの いために 50 とうがん 10	
17 ごはん ぎゅうにゅう		18 しょくパン ぎゅうにゅう		19 ごはん ぎゅうにゅう		20 しょくパン ぎゅうにゅう		21 ごはん ぎゅうにゅう	
かんとくに とりにく 15 にんじん 15 じゃがいも 40 いたこんにやく 15 さとう 0.45 こいくちしょうゆ 0.6 うずらたまご 20 さとう 0.6 こいくちしょうゆ 1.5 けずりぶし(さば・いわし) 0.5 ひとくちごぼうてん 15 ひとくちあつあげ 15 けずりぶし(さば・いわし) 2 さとう 2 こいくちしょうゆ 5		なすの ベーコンいため ベーコン 5 にんじん 5 なす 30 みりん 0.5 こいくちしょうゆ 1.5 こしょう 0.05 こしょう 0.02 ひまわりあぶら 0.2 うめぼし うめぼし 1.2		やさいたっぷり カラフルちゅうかスープ れいとうどうふ 20 たまねぎ 20 ピーマン 2 にんじん 5 じゃがいも 15 わかめ 0.3 いとかまぼこ 10 ほししいたけ 0.3 ごま 1 とりがらスープ 4 うすくちしょうゆ 1 しお 0.2 こしょう 0.02 ごまあぶら 0.15		ホキの ケチャップあえ ホキ 50 しお 0.2 こしょう 0.02 てんぷん 8 あげあぶら 6 トマトケチャップ 7 ウスターソース 3 さとう 0.7 えだまめ えだまめ 20		かぼちゃスープ ベーコン 10 たまねぎ 40 かぼちゃ 20 かぼちゃペースト 30 ぎゅうにゅう 25 なまクリーム 3 とりがらスープ 5 しお 0.3 こしょう 0.03 ひまわりあぶら 0.3 どりいんの マーメレードやき どりいん 60 しお 0.2 こしょう 0.02 マーメレード 6 こいくちしょうゆ 2 チンゲンサイの ソテー キャベツ 20 チンゲンサイ 15 にんじん 3 しお 0.15 こしょう 0.01 ひまわりあぶら 0.2 こいくちしょうゆ 0.3	
24 ごはん ぎゅうにゅう		25 げんまいごはん ぎゅうにゅう		26 コッペパン ぎゅうにゅう		27 ごはん ぎゅうにゅう		28 ごはん ぎゅうにゅう	
やさいたっぷり ラーメン やきぶた 10 にんにく 0.1 にんじん 5 ホールコーン 5 チンゲンサイ 10 もやし 10 かまぼこ(なると) 8 あおねぎ 5 ちゅうかめん(ラーメン) 35 とりがらスープ 4 とんこつスープ 2 こいくちしょうゆ 4 しお 0.3 こしょう 0.03		こむぎこなしでも トロロカレー ぶたにく 25 つちしょうが 0.5 にんにく 0.1 たまねぎ 55 にんじん 15 じゃがいも 30 じゃがいもペースト 30 カレーこ 0.8 オニオンペースト 5 ウスターソース 2 のうこうソース 2 トマトケチャップ 2 チャツネ 4 こいくちしょうゆ 1.5 とりがらスープ 5 あかワイン 1		どりだんごの スープ とりだんご 30 たまねぎ 30 もやし 20 にんじん 20 あおねぎ 5 ごま 1.5 りんごピューレ 1 みりん 1 さとう 0.3 コチュジャン 1 こいくちしょうゆ 1.2 ひまわりあぶら 0.2 ごまあぶら 0.3 ブルコギ ぎゅうにく 20 しお 0.1 こしょう 0.02		みそしる うすあげ 5 れいとうどうふ 25 なす 15 たまねぎ 15 あおねぎ 5 けずりぶし(さば・いわし) 2.5 みそ 9 きびなごの なんばんづけ きびなご 30 てんぷん 5 あげあぶら 4 にんじん 3 たまねぎ 7 あおねぎ 2 さとう 1			
30 ごはん ぎゅうにゅう		31 ごはん ぎゅうにゅう		32 ごはん ぎゅうにゅう		33 ごはん ぎゅうにゅう		34 ごはん ぎゅうにゅう	
じゃがいももちの おつゆ たまねぎ 35 いとかまぼこ 10 じゃがいももち 35 えのきたけ 3 あおねぎ 5 けずりぶし(さば・いわし) 2 こいくちしょうゆ 1.8 うすくちしょうゆ 1.8 しお 0.25 こぎつねどん ぶたミンチにく 10 りょうりしゅ 1 うすあげ 10 にんじん 10		あおねぎ 3 けずりぶし(さば・いわし) 0.1 ひまわりあぶら 0.1 さとう 2.5 こいくちしょうゆ 3 てんぷん 0.2 さきみとにんじんの あまずあえ にんじん 20 ささみフレーク 12 ひじき 0.5 さとう 1.2 こめず 2.4 こいくちしょうゆ 1.2 みりん 1.2		35 ごはん ぎゅうにゅう		36 ごはん ぎゅうにゅう		37 ごはん ぎゅうにゅう	
「わかめごはん」(2日) こめ 80g たきこみわかめ 2.3g 「かやくごはん」(13日) こめ 65g しいたけ 1.9g うすあげ 1.5g にんじん 2.9g ごぼう 2.9g たけのこ 7.8g こんにやく 2.9g しょうゆ、みずあめ、かつおだし、 こんぶだし、みりん、さとう、しお、す 「げんまいごはん」(25日) こめ 65g げんまい 10g		38 ごはん ぎゅうにゅう		39 ごはん ぎゅうにゅう		40 ごはん ぎゅうにゅう		41 ごはん ぎゅうにゅう	
中学年(3・4年生)の一人一食あたりの平均栄養価		エネルギー たんぱく質 脂質 ナトリウム カルシウム マグネシウム		エネルギー たんぱく質 脂質 ナトリウム カルシウム マグネシウム		エネルギー たんぱく質 脂質 ナトリウム カルシウム マグネシウム		エネルギー たんぱく質 脂質 ナトリウム カルシウム マグネシウム	
摂取量		604kcal 16.3% 26.2% 955mg (2.4)		604kcal 16.3% 26.2% 955mg (2.4)		604kcal 16.3% 26.2% 955mg (2.4)		604kcal 16.3% 26.2% 955mg (2.4)	
基準量		650kcal 13~20% 20~30% 食塩相当量として 2.0g以下		650kcal 13~20% 20~30% 食塩相当量として 2.0g以下		650kcal 13~20% 20~30% 食塩相当量として 2.0g以下		650kcal 13~20% 20~30% 食塩相当量として 2.0g以下	
充足率		93%		93%		93%		93%	
鉄 亜鉛		A B1 B2 C		A B1 B2 C		A B1 B2 C		A B1 B2 C	
摂取量		2.1mg 2.7mg 217 μg RE 0.46mg 0.56mg 24mg 5.1g		2.1mg 2.7mg 217 μg RE 0.46mg 0.56mg 24mg 5.1g		2.1mg 2.7mg 217 μg RE 0.46mg 0.56mg 24mg 5.1g		2.1mg 2.7mg 217 μg RE 0.46mg 0.56mg 24mg 5.1g	
基準量		3.0mg 2.0mg 200 μg RE 0.40mg 0.40mg 25mg 4.5g		3.0mg 2.0mg 200 μg RE 0.40mg 0.40mg 25mg 4.5g		3.0mg 2.0mg 200 μg RE 0.40mg 0.40mg 25mg 4.5g		3.0mg 2.0mg 200 μg RE 0.40mg 0.40mg 25mg 4.5g	
充足率		70% 135% 109% 115% 140% 96% 113%		70% 135% 109% 115% 140% 96% 113%		70% 135% 109% 115% 140% 96% 113%		70% 135% 109% 115% 140% 96% 113%	
*牛乳は毎食つきます *諸事情により使用食材の数量を変更することがあります *揚げ油は、菜種油を複数回使用します		*牛乳は毎食つきます *諸事情により使用食材の数量を変更することがあります *揚げ油は、菜種油を複数回使用します		*牛乳は毎食つきます *諸事情により使用食材の数量を変更することがあります *揚げ油は、菜種油を複数回使用します		*牛乳は毎食つきます *諸事情により使用食材の数量を変更することがあります *揚げ油は、菜種油を複数回使用します		*牛乳は毎食つきます *諸事情により使用食材の数量を変更することがあります *揚げ油は、菜種油を複数回使用します	
枚方市学校給食会 令和6年度 定期総会が開催されました		枚方市学校給食会 令和6年度 定期総会が開催されました		枚方市学校給食会 令和6年度 定期総会が開催されました		枚方市学校給食会 令和6年度 定期総会が開催されました		枚方市学校給食会 令和6年度 定期総会が開催されました	
定期総会では各小中学校のPTA委員、校長、給食担当教諭関係者が代議員となり、学校給食会が管理、運営する会計の決算の承認や予算の決定などが行われます。 令和5年度の給食費会計決算や給食実施状況、令和6年度の給食費会計予算などが承認されました。 詳しくは市ホームページに掲載しています。		定期総会では各小中学校のPTA委員、校長、給食担当教諭関係者が代議員となり、学校給食会が管理、運営する会計の決算の承認や予算の決定などが行われます。 令和5年度の給食費会計決算や給食実施状況、令和6年度の給食費会計予算などが承認されました。 詳しくは市ホームページに掲載しています。		定期総会では各小中学校のPTA委員、校長、給食担当教諭関係者が代議員となり、学校給食会が管理、運営する会計の決算の承認や予算の決定などが行われます。 令和5年度の給食費会計決算や給食実施状況、令和6年度の給食費会計予算などが承認されました。 詳しくは市ホームページに掲載しています。		定期総会では各小中学校のPTA委員、校長、給食担当教諭関係者が代議員となり、学校給食会が管理、運営する会計の決算の承認や予算の決定などが行われます。 令和5年度の給食費会計決算や給食実施状況、令和6年度の給食費会計予算などが承認されました。 詳しくは市ホームページに掲載しています。		定期総会では各小中学校のPTA委員、校長、給食担当教諭関係者が代議員となり、学校給食会が管理、運営する会計の決算の承認や予算の決定などが行われます。 令和5年度の給食費会計決算や給食実施状況、令和6年度の給食費会計予算などが承認されました。 詳しくは市ホームページに掲載しています。	
「物資会計」とは、保護者の皆様から頂いた給食費を蔵入とし、給食用の食材費のみを蔵出とする会計となっています。		「物資会計」とは、保護者の皆様から頂いた給食費を蔵入とし、給食用の食材費のみを蔵出とする会計となっています。		「物資会計」とは、保護者の皆様から頂いた給食費を蔵入とし、給食用の食材費のみを蔵出とする会計となっています。		「物資会計」とは、保護者の皆様から頂いた給食費を蔵入とし、給食用の食材費のみを蔵出とする会計となっています。		「物資会計」とは、保護者の皆様から頂いた給食費を蔵入とし、給食用の食材費のみを蔵出とする会計となっています。	
令和6年度枚方市学校給食会 定期総会議案書はこちらから		令和6年度枚方市学校給食会 定期総会議案書はこちらから		令和6年度枚方市学校給食会 定期総会議案書はこちらから		令和6年度枚方市学校給食会 定期総会議案書はこちらから		令和6年度枚方市学校給食会 定期総会議案書はこちらから	