

Main table containing 14 columns of menu items (献立名) and their corresponding ingredients (材料名及び使用量) for each day from 9th to 23rd. Includes energy and nutrient values at the bottom.

24、27、28、30 は家庭訪問のため給食はありません。

いよいよ、4月から中学校給食が始まります。
中学校給食は、小学校の給食とは形態が異なり、民間業者の調理施設から弁当方式で各学校に配送されてきます。
調理業者は堺市にある(株)サンエッセンです。

給食の内容
温かいおかず 冷たいおかず 汁もの 白ごはん 牛乳

スチームコンベクション
オープンで温めます。

このうちの2種類が出ます。
お弁当箱は持って来たときと同じコンテナに戻しましょう。
食べ残しはそのままでいいですが、ゴミ(小袋等)は入れないでください。
ふりかけなどは持ってこないでください。

キャップをつけて
返却しましょう。
おはしは毎日
持ってきましょう。
スプーンマークのある日は
スプーンも持って
きましょう。

栄養価は、左からエネルギー(kcal)、たんぱく質(g)、脂質(g)の順に記載しています。

日・曜日	献立名	小麦	そば	卵	乳	落花生	えび	かに	あわび	いか	いくら	オレンジ	カシューナッツ	キウイフルーツ	牛肉	鶏肉	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	バナナ	カシューナッツ	ごま
9日(木)	牛乳				●																				
	ごはん																								
	ハンバーグのトマトソース	●																							
	粉ふきいも・ゆでにんじん																								
10日(金)	牛乳				●																				
	ごはん																								
	白菜の煮物	●																							
	さばのみそ煮	●																							
13日(月)	牛乳				●																				
	ごはん																								
	カレーライス	●																							
	ヒレカツ	●																							
14日(火)	牛乳				●																				
	ごはん																								
	八宝菜	●																							
	蒸ししゅうまい	●																							
15日(水)	牛乳				●																				
	ごはん																								
	あじの塩焼き・ゆでいんげん	●																							
	きんぴら	●																							
16日(木)	牛乳				●																				
	ごはん																								
	鶏肉の照り焼き・ゆでキャベツ	●																							
	ベーコンポテト	●																							
17日(金)	牛乳				●																				
	ごはん																								
	肉じゃが	●																							
	小松菜とじゃこの炒め物	●																							
20日(月)	牛乳				●																				
	ごはん																								
	いわしのかば焼き	●																							
	大根のそぼろあん	●																							
21日(火)	牛乳				●																				
	ごはん																								
	麻婆豆腐	●																							
	焼ききょうざ	●																							
22日(水)	牛乳				●																				
	ごはん																								
	炊き合わせ	●																							
	鮭と小松菜のませごはん	●																							
23日(木)	牛乳				●																				
	ごはん																								
	焼きビーフン	●																							
	いかのチリソース煮	●																							

日・曜日	献立名	小麦	そば	卵	乳	落花生	えび	かに	あわび	いか	いくら	オレンジ	カシューナッツ	キウイフルーツ	牛肉	鶏肉	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	バナナ	カシューナッツ	ごま
24日(金)	牛乳				●																				
	ごはん																								
	さわらの照り焼き・ゆでいんげん	●																							
	じゃがいものそぼろ煮	●																							
27日(月)	牛乳				●																				
	ごはん																								
	ピピンパ	●																							
	キムチとにらの炒め物	●																							
28日(火)	牛乳				●																				
	ごはん																								
	鶏肉のから揚げ・ゆでキャベツ	●																							
	煮豆	●																							
30日(木)	牛乳				●																				
	ごはん																								
	鶏肉のしょうが炒め	●																							
	みそ汁	●																							

- ★食物アレルギーへの対応につきましては、えび・かに・卵・乳・落花生の5品目について、代替（除去）献立でアレルギー対応給食の提供を行います。（そばの使用はありません。）
- ★食物アレルギーがあり、代替（除去）献立を希望する生徒については、各自で毎日配膳室に取りに行きます。
- ★食物アレルギーの原因となる食品が上記5品目以外にあるなどの理由で、代替（除去）食の対応が困難な場合は、各ご家庭で屋食の用意をしていただくこととなります。
- ★牛乳アレルギーや乳糖不耐症（牛乳を飲むと下痢をしてしまう）で牛乳を飲むことができない生徒には、牛乳の代わりにお茶を提供します。（返金はありません。）
- ★献立表には、献立名、食材名、特定原材料7品目と特定原材料に準ずるもの20品目について表示します。  
 ※特定原材料とは、えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生  
 ※特定原材料に準ずるものとは、あわび、いか、いくら、オレンジ、カシューナッツ、キウイフルーツ、牛肉、くるみ、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、まつたけ、もも、やまいも、りんご、ゼラチンです。
- ★通常食では、揚げ物の油を複数回使いますが、アレルギー対応給食では、1回の使用で廃棄します。
- ★原材料として用いた場合のみに表示義務を課す現行のアレルギー表示制度では、コンタミネーションについては表示義務がありません。  
 ※コンタミネーションとは、食品を生産する際に、原材料として使用していないにもかかわらず、アレルギー物質が微量混入してしまう場合をいいます。

Main table showing school lunch menus for 13 days (9th to 23rd April). Columns include date, menu items, and nutritional values. A large vertical label '材料名及び使用量 (g)' is on the left side.

Table with 4 columns for dates 27, 28, 29, and 30 April. It lists menu items and nutritional values. A callout box on the left contains the text: '24, 27, 28, 30 は家庭訪問のため給食はありません。'

いよいよ、4月から中学校給食が始まります。
中学校給食は、小学校の給食とは形態が異なり、民間業者の調理施設から弁当方式で各学校に配達されてきます。
調理業者は堺市にある(株)サンエッセです。

給食の内容
温かいおかず 冷たいおかず 汁もの 白ごはん 牛乳

スチームコンベクション
オープンで温めます。

このうちの2種類が出ます。
お弁当箱は持って来たときと同じコンテナに返しましょう。
食べ残しはそのままでもいいですが、ゴミ(小袋等)は入れないでください。
ふりかけなどは持ってこないでください。

栄養価は、左からエネルギー(kcal)、たんぱく質(g)、脂質(g)の順に記載しています。

キャップをつけて
返却しましょう。
おはしは毎日
持ってきましょう。
スプーンマークのある日は
スプーンも持って
きましょう。

Table with columns for date (日・曜日) and menu items (献立名), and rows for allergen categories (小麦, そば, etc.).

Table with columns for date (日・曜日) and menu items (献立名), and rows for allergen categories (小麦, そば, etc.).

★食物アレルギーへの対応につきましては、えび・かに・卵・乳・落花生の5品目について、代替(除去)献立でアレルギー対応給食の提供を行います。
★食物アレルギーがあり、代替(除去)献立を希望する生徒については、各自で毎日配膳室に取りに行きます。
★食物アレルギーの原因となる食品が上記5品目以外にあるなどの理由で、代替(除去)食の対応が困難な場合は、各ご家庭で食食の用意をしていただくことになります。
★牛乳アレルギーや乳糖不耐症(牛乳を飲むと下痢をしてしまう)で牛乳を飲むことができない生徒には、牛乳の代わりにお茶を提供します。
★献立表には、献立名、食材名、特定原材料7品目と特定原材料に準ずるもの20品目について表示します。
※特定原材料とは、えび、かに、小麦、そば、卵、落花生
※特定原材料に準ずるものとは、あわび、いか、いくら、オレンジ、カシューナッツ、キウイフルーツ、牛肉、くるみ、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、まつたけ、もも、やまいも、りんご、ゼラチンです。
★通常食では、揚げ物の油を複数回使いますが、アレルギー対応給食では、1回の使用で廃棄します。
★原材料として用いた場合のみに表示義務を課す現行のアレルギー表示制度では、コンタミネーションについては表示義務がありません。
※コンタミネーションとは、食品を生産する際に、原材料として使用していないにもかかわらず、アレルギー物質が微量混入してしまう場合をいいます。