

9	火		トイストパン	○ ○	せんぎりやさいのスープ	とり肉、もやし、ごぼう、だいこん、にんじん、えどな、米油、チキンブイヨン、しょうゆ、こしょう、塩	607	747
					チリビーンズ	ぶた肉、大豆、たまねぎ、にんじん、にんにく、 じゃがいも 、パセリ、トマト、ウスターソース、 トマトケチャップ、三温糖、赤ワイン、こしょう、チリパウダー、米油、塩		
					れいとうパン	パンアップル		
					トイストパン	小麦粉、砂糖、ショートニング、イースト、脱脂粉乳、食塩、小麦たんぱく、ビタミンC		
10	水		ごはん	○ 250	わかめスープ	とり肉、とうふ、もやし、にんじん、しめじ、ながねぎ、わかめ、とりガラ、しょうゆ、こしょう、塩	605	752
					ポークしゅうまい	ポークしゅうまい(ぶた肉、たまねぎ、パン粉、でん粉、しょうがペースト、砂糖、食塩、酵母エキス、 ポークエキス、香辛料、小麦粉、還元水あめ)、しょうゆ		
					小学校:はるさめいため	春雨、ロースハム、にんじん、キャベツ、もやし、きくらげ、ごま油、しょうゆ、こしょう、塩		
					中学校:はるさめサラダ	春雨、ロースハム、きゅうり、にんじん、キャベツ、もやし、酢、白砂糖、ごま油、しょうゆ、こしょう、塩		
11	木		ちゅうかめん	○ 250	スタミナラーメン	ぶた肉、焼きぶた、キャベツ、にんじん、もやし、ながねぎ、にら、きくらげ、にんにく、ねしょうが、とりガラ、 とんこつ、たまねぎ、米油、トウバンジャン、しょうゆ、こしょう、塩	581	793
					揚げぎょうざ	小学校:餃子(キャベツ、ぶた肉、豚骨、たまねぎ、粒状大豆たん白、しょうゆ、ごま油、砂糖、 食塩、たん白加水分解物、にんにく、ピロリン酸第二鉄、小麦粉、グルテン)、米油 中学校:餃子(キャベツ、ぶた肉、豚脂、たまねぎ、粒状大豆たん白、にら、しょうゆ、にんにく、でん粉、 ごま油、食塩、砂糖、しょうが、たん白自己消化物、酵母エキス、こしょう、小麦粉)、米油		
					すいか	すいか		
					ちゅうかめん	小麦粉、食塩、かんすい		
					なつやさいのカレー	ぶた肉、カレー粉、しょうゆ、三温糖、たまねぎ、なす、トマト、あかピーマン、きいろピーマン、ピーマン、 ねしょうが、にんにく、米油、チキンブイヨン、カレールウ、ガラムマサラ、中濃ソース、トマトケチャップ、塩		
★ 12	金		もちむぎ ごはん	○ ○	やきウインナー	レバーウインナー(ぶた肉、ぶたレバー、食塩、砂糖、香辛料)	746	852
えだまめのしおゆで	えだまめ、塩							
もちむぎごはん	米、大麦							
なつやさいのカレー	ぶた肉、カレー粉、しょうゆ、三温糖、たまねぎ、なす、トマト、あかピーマン、きいろピーマン、ピーマン、 ねしょうが、にんにく、米油、チキンブイヨン、カレールウ、ガラムマサラ、中濃ソース、トマトケチャップ、塩							
16	火		クロワッサン	○ ○	ペイザンヌスープ	フランクフルト、たまねぎ、にんじん、だいこん、にんにく、パセリ、オリーブ油、チキンブイヨン、こしょう、 しょうゆ、塩	623	786
					クロケット	クロケット(じゃがいも、粒状植物性たん白、たまねぎ、米粉、乾燥マッシュポテト、砂糖、 小麦不使用しょうゆ、食塩、酵母エキス、香辛料、加工でん粉、炭酸カルシウム、ピロリン酸第二鉄、 植物油、増粘多糖類、揚げ油(なたね油))、米油、小学校:中濃ソース		
					ラトウイユ	ベーコン、とり肉だんご、あかパプリカ、きいろパプリカ、ズッキーニ、たまねぎ、なす、にんにく、オリーブ油、 トマト、三温糖、こしょう、塩		
					クロワッサン	小麦粉、乳等を主原料とする食品、砂糖、食塩、マーガリン、折込油脂、ビタミンC、イースト、米こうじ		

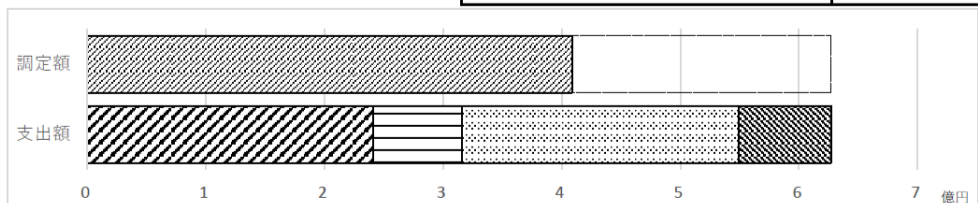
11回	○：牛乳が付きます。 250：250mlの牛乳です。 ●：コーヒー牛乳が付きます。 小学校：小学校 中学校：中学校 の献立です。 天候不順の影響等、都合により献立及び食材料の変更をすることがありますのでご了承ください。 小学校の栄養価は3・4年生が基準になっています。 丸ごと食べられる魚は、魚卵を含む場合があります。 魚の種類によっては小骨が入っていることがあります。 小魚(ちりめんじゃこ・沖あみなど)や海藻類(わかめ・アオサなど)は、甲殻類を含む場合があります。	基準栄養価	650	830
			21~32	26~41

献立の材料(食材料)に記載されている食品の内容は、下記をご覧ください。

ロースハム	豚ロース肉、食塩、砂糖、香辛料抽出物
焼きぶた	豚肉、しょうゆ、砂糖、水あめ、食塩、醸造酢、しょうが
フランクフルト	豚肉、食塩、砂糖、香辛料
ベーコン	豚ばら肉、食塩、砂糖、香辛料
とり肉だんご	鶏肉、豚肉、たまねぎ、でん粉、粉末状植物性たん白、還元水あめ、食塩、チキンオイル、香辛料、揚げ油(大豆油)、ドロマイト、 ピロリン酸鉄、焼成カルシウム
ちらしかまぼこ	魚肉(すけそうたら)、うらごしかぼちゃ、加工でん粉、馬鈴薯でん粉、砂糖、発酵調味料、食塩、加工油脂
かまぼこ	魚肉(すけそうたら)、加工でん粉、馬鈴薯でん粉、砂糖、発酵調味料、食塩、みりん、加工油脂
白菜キムチ	白菜、大根、唐辛子、にんにく、にんじん、ながねぎ、しょうが、食塩、砂糖、こんぶ、酵母エキス
炒り卵	液卵、植物油脂、砂糖、食塩、でん粉発酵調味料、加工でん粉
骨丸ごとおかか	味付けかつお節(かつお節、しょうゆ、醸造酢、砂糖)、砂糖、かつお骨粉末、魚介エキス、食塩、酵母エキス
コチュジャン	米みそ、水あめ、麦芽エキス、米こうじ調味料、乾燥唐辛子、砂糖、食塩、酵母エキスパウダー
トウバンジャン	唐辛子、食塩、そら豆みそ(そら豆、食塩)、酒精、酸味料、ポリリン酸ナトリウム、酸化防止剤(ビタミンC)
カレールウ	米粉、パーム油、デキストリン、カレー粉、砂糖、食塩、酵母エキス、トマトペースト、馬鈴薯でん粉、ココアパウダー、パンプキンパウダー、 たまねぎ、にんにく、粉末米酢

令和5年度学校給食賄材料費に係る決算報告書

収入	(単位:円) 支出	(単位:円)
調定額※	408,571,334	
	購入物資の種類	支出額
	基本物資 米飯・パン・麺・牛乳	240,935,133
	一般物資 食肉	74,631,638
	食用油・調味料・魚介類・乾物 缶詰・冷凍食品	234,031,362
	野菜・果物	77,367,800
	合計	626,965,933



令和5年度は次の保護者負担軽減策により皆さまからお預かりした金額が支出よりも少なくなりました。

- ①児童生徒の学校給食費改定分の月額500円を市が負担
- ②令和5年度10月から3月までの半年間の半額を市が負担
- ③3人目以降無償化

《給食費について》

- ①納期 7月分の納期限は9月 2日(月)です。
口座振替の方は、8月30日(金)までに入金してください。
- ②還付
※月の途中で転出した場合は給食費が還付(又は減額)になることがあります。
※食物アレルギーや宗教上の理由等から、1日の給食のすべてを喫食されない場合は、献立表の内容を確認後、速やかに学校に給食不要の連絡をお願いします。また、同様の理由で、年間を通じて給食を喫食されない場合にも、学校に給食不要の連絡をお願いします。給食費が減額になります。
※病気や事故その他の理由で長期に給食を食べないことが見込まれる場合は、学校に給食を止める連絡をお願いします。連絡のあった翌日から給食が停止になります。
給食停止期間が連続5日以上となった場合、その日数により、給食費を還付(又は減額)いたします。
※給食費は食材の購入費として使用しています。食材の発注を停止することにより給食費を還付(又は減額)いたしますので、事前の連絡が必要となる事をご確認ください。
※アレルギー性疾患等により牛乳を飲むことができない場合には、あらかじめ学校に牛乳を止める連絡をしてください。連絡を受けた翌日から牛乳購入金額相当を年度末に還付いたします。