

8・9月分 学校給食予定献立表

令和2年度

朝霞市学校給食センター

学年 小学校 中学校	日	曜	調理 時間	主 食	主 食 つ け る も の	主 食 つ け る も の か け る も の	こんだて名		お か ず	こんだてのざいりょう(食材料)	たんぱく質(g)		エネルギー(kcal)	
							小学校 中学校	小学校 中学校			小学校 中学校	小学校 中学校		
★	24	月			ごはん	わかめごはん	○	○	トック	トック、とり肉、チンゲンサイ、にんじん、キャベツ、ながねぎ、米油、チキンブイオン、しょうゆ、こしょう、塩	678	760		
									ぶたにくのピリからやき	ぶた肉、ねぎしょうが、酒、ながねぎ、三温糖、しょうゆ、トウモロコシ、みりん				
									なし	なし、塩				
									わかめごはん	米、わかめ、砂糖、食塩、酵母エキス	26.1	28.6		
	25	火			ごはん	ツイストパン	○	○	ズッキーニのスープ	とり肉、たまねぎ、にんにく、にんじん、ズッキーニ、オリーブ油、チキンブイオン、こしょう、塩	670	859		
									とり肉、オレガノ、こしょう、塩、白ワイン、にんにく、オリーブ油、バジル					
									ジャーマンポテト	じゃがいも、ベーコン、フランクフルト、たまねぎ、とうもろこし、パセリ、米油、チキンブイオン、こしょう、塩	30.2	38.0		
									ツイストパン	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	609	736		
★	26	水			ごはん	ごはん	○	250	なつやさいのみそしる	ぶた肉、なす、とうがなん、はねぎ、みょうが、みそ、かつお節、しょうゆ、塩	25.9	33.2		
									あじのおこしやき	あじ、塩麹(米こうじ、食塩、酒粕)、砂糖、みりん	599	761		
									あつあげとやさいのおかかいため	厚揚げ、にんじん、キャベツ、もやし、こまつな、かつお節、米油、オイスターソース、塩、こしょう、しょうゆ、でん粉	24.0	29.5		
									ごもじる	ぶた肉、油揚げ、にんじん、たけのこ、ながねぎ、ほうれんそう、しいたけ、かつお節、こんぶ、みりん、三温糖、しょうゆ、塩	664	785		
	27	木			ごはん	じこなうどん	○	○	ささかまぼこのてんぷら	笹かまぼこ(魚肉すり身(スケノウダラ)、でん粉、砂糖、食塩、みりん、清酒)、小麦粉、塩、米油	28.5	36.1		
									れいとうみかん	みかん	643	827		
									じこなうどん	小麦粉、食塩	24.4	29.5		
									とりこぼし	とり肉、ごぼう、にんじん、だいこん、じゃがいも、ながねぎ、米油、しょうゆ、塩、かつお節	649	765		
	28	金			ごはん	中:ちゅうのうソース	○	250	しろみぎかなのいそのかあげ	白身魚の磯の香揚げ(ホキ、パン粉、でん粉、バターミックス粉(小麦粉、小麦でん粉、粉末状大豆たん白、増粘剤)、あおさ、食塩、こしょう)、米油、小:中濃ソース	28.5	36.1		
									もやしとチンゲンサイのいためもの	もやし、ロースハム、チンゲンサイ、にんじん、とうもろこし、にんにく、ごま油、しょうゆ、塩、こしょう	693	801		
									中:ちゅうのうソース	トマト、にんじん、たまねぎ、ねぎ、マッシュルーム、シャロット、にんにく、砂糖、ぶどう糖果糖液糖、醸造酢、食塩、コーンスターチ、香辛料	26.7	31.6		
									のりのつくに	かまぼこ、にんじん、えのきたけ、豆腐、ながねぎ、しょうゆ、塩、かつお節、でん粉	686	830		
★	31	月			ごはん	のりのつくに	○	250	さわらのさいきょうやき	さわら、西京味噌、酒、みりん	28.5	36.1		
									きりしほだいこんのしり	油揚げ、ぶた肉、ゆで干し大根、にんじん、さやいんげん、米油、三温糖、しょうゆ、かつお節、塩	643	827		
									のりのつくに	小:ひじき、のり、しょうゆ、砂糖、水飴、大豆食物繊維、酵母エキス、でん粉、寒天	30.8	37.1		
									ポトフ	中:水あめ、砂糖、しょうゆ、みりん、のり、ひじき、にんじん、かつお、増粘多糖類、ヘム鉄	643	827		
	1	火			ごはん	バターロール	○	○	スパイシーチキン	とり肉、赤ワイン、チリパウダー、にんにく、粒入りマスタード、塩、オリーブ油	28.5	36.1		
									なし	なし、塩	693	801		
									バターロール	小麦粉、マーガリン、砂糖、植物性生クリーム、イースト、脱脂粉乳、食塩、小麦たんぱく、ビタミンC	26.7	31.6		
									ちゅうかスープ	とり肉、にんじん、ながねぎ、キャベツ、たけのこ、しいたけ、ごま、ごま油、チキンブイオン、しょうゆ、こしょう、塩	686	830		
★	2	水			ごはん	ごはん	○	○	スタミナやきにく	ぶた肉、こしょう、米油、にんにく、ねぎしょうが、にんじん、もやし、たまねぎ、にら、ほんしめじ、エリンギ、酒、しょうゆ、トウモロコシ、三温糖、オイスターソース、塩	28.0	32.0		
									ごぼうのあおりのあげ	ごぼう、でん粉、米油、青のり、塩	626	760		
									まつえラーメン	ぶた肉、焼き豚、にんじん、キャベツ、もやし、ながねぎ、はねぎ、にんにく、ねぎしょうが、たまねぎ、とりから、豚骨、米油、こしょう、しょうゆ、塩	26.5	34.2		
									スクールドック	フランクフルト、スパイスドッグミックス、米油	640	751		
	3	木			ごはん	トマトケチャップ	○	○	サイダーゼリーポンチ	ぶどう、りんごゼリー(りんご果汁、砂糖)、ぶどう糖果糖液糖、砂糖、ぶどう糖、水溶性食物繊維、ゲル化剤、香料、酸味料、クエン酸ナトリウム)、サイダーゼリー(砂糖、ぶどう糖果糖液糖、砂糖、水溶性食物繊維、レモン果汁、ゲル化剤、乳酸カルシウム、酸味料、ビタミンC、クエン酸ナトリウム、香料、クチナシ着色料)、ナタデココ(ナタデココ、砂糖、難消化性デキストリン)、ぶどう濃縮果汁、酸味料、香味料)、砂糖、クエン酸、クエン酸ナトリウム	28.0	32.0		
									トマトケチャップ	トマト、砂糖、ぶどう糖果糖液糖、ぶどう糖、醸造酢、食塩、たまねぎ、香辛料	626	760		
									ちゅうかめん	小麦粉、食塩、かんすい	26.5	34.2		
									なすのみそしる	なす、油揚げ、たまねぎ、みょうが、わかめ、みそ、かつお節、しょうゆ、塩	640	751		
★	4	金			ごはん	ごはん	○	250	さばのぶんかほし	さば、塩、しょうゆ	26.9	32.3		
									とうがんとがんもどきのにもの	とうがん、がんもどき、にんじん、こんにゃく、さやいんげん、米油、しょうゆ、塩、三温糖、みりん、でん粉、かつお節	685	860		
									はるさめスープ	とり肉、豆腐、にんじん、はるさめ、しめじ、ながねぎ、とりから、ごま、ごま油、こしょう、塩、しょうゆ	28.5	35.0		
									ぶたにくのかくに	ぶた肉、だいこん、こんにゃく、ねぎしょうが、にんにく、チンゲンサイ、三温糖、しょうゆ、酒、みりん、でん粉、塩、中:うずら卵	684	815		
小:★	7	月			ごはん	ごはん	○	○	ぶどう	ぶどう	26.9	32.3		
									ミネストローネ	米粉マカロニ、ベーコン、たまねぎ、にんじん、じゃがいも、セロリ、にんにく、パセリ、オリーブ油、チキンブイオン、トマト、トマトケチャップ、三温糖、こしょう、塩	685	860		
									ハンバーグ(鶏肉、たまねぎ、豚脂、粒状植物性たん白、豚肉、水溶性食物繊維、粉末状植物性たん白、砂糖、ぶどう糖、食塩、酵母エキス、にんにくペースト、香辛料、しょうがペースト、加工デンプン、セルロース、炭酸カルシウム、ピロリン酸第二鉄)、たまねぎ、にんにく、オリーブ油、しょうゆ、三温糖、でん粉、塩	28.5	35.0			
									ツナとキャベツのソテー	ツナ、もやし、キャベツ、とうもろこし、米油、塩、こしょう、しょうゆ	27.3	34.0		
	8	火			ごはん	子どもハンズライス	○	○	こどもハンズライス	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	28.5	35.0		
									さとうあげパン	朝霞第二小学校、朝霞第六小学校、朝霞第一中学校 ツイストパン(小麦粉、イースト、イーストフード、食塩、ショートニング、砂糖)、砂糖、米油	684	815		
									つみれじる	つみれ、豆腐、じゃがいも、にんじん、ごぼう、だいこん、ながねぎ、ねぎしょうが、かつお節、みそ、しょうゆ、酒	27.3	34.0		
									とりにくのさっぱり	とり肉、酒、酢、しょうゆ、三温糖、ねぎしょうが、みりん	630	818		
★	9	水			ごはん	ごはん	○	○	とうがんとがんもどきのにもの	ぶた肉、とうがん、にんじん、さやいんげん、米油、しょうゆ、塩、三温糖、みりん、でん粉、かつお節	27.3	34.0		
									にくうどん	ぶた肉、油揚げ、たまねぎ、にんじん、ながねぎ、しいたけ、昆布、かつお節、三温糖、しょうゆ、みりん、塩	630	818		
									コーンコロッケ	コーンコロッケ(とうもろこし、小麦粉、ショートニング、パン粉、フライミックス粉、植物油、植物性たん白、砂糖、果糖ぶどう糖液糖、食塩、香辛料、乳化剤、香料)、米油、小:中濃ソース	22.8	27.7		
									小:やさいのごまいため	こまつな、もやし、にんじん、ちくわ、こんにゃく、ごま油、三温糖、しょうゆ、みりん、ごま、塩				
	10	木			ごはん	じこなうどん	○	○	中:やさいのごまあえ					

食卓の体内でのおもなほはたきば、食・食・食のグループに分けられます。バランスよく食べて健康な体をつくりましょう。			小：小学校 中：中学校
おもに体をつくるはたき (炭)	おもに熱や力のもとになるはたき (質)	おもに体の調子を整えるはたき (緑)	
たんぱく質・無脂肪など ・体をつくる ・新陳代謝	炭水化物・しほなど ・元気に運動ができる	ビタミン・無脂肪など ・かさをひきにくい ・おなかの調子がよい	緑黄色野菜 紫色野菜・果物
肉・魚・小魚・豆腐 豆・鶏・卵・牛乳・豆	ごはん・パン・麺 いも類・油		

密着市では、地元の方々の協力で学校給食に地元の野菜を使っています。
 今月の地産野菜は、じゃがいもです。(スズで表示)
 30日(水)のじゃがいもは一部の学校ではアンデスレッドという品種のじゃがいもを使用しています。
 見たさつまいものような紅色で、皮肉は薄い白色から淡粉色的に色づきることがありますが、
 食用上問題ありません。早く早くした食感を味わってください。

今月のテーマ 「骨を丈夫にしよう」 ふるさとめぐり「中国地方」

東京2020オリンピック・パラリンピック開催に向け、過去の開催国（夏季大会）の料理を紹介していきます。		
8/24日(月)	製(旬)	18日(金)
25日(火)	スウィーニのスープ(旬)	ジャージャン豆腐(中国：2008年北京)
26日(水)	豆野菜のみそ汁(旬)	製(旬)
9/1日(木)	製(旬)	23日(水)
3日(木)	松江ラーメン(島根県)	呉の肉じゃが(広島県)
4日(金)	なすのみそ汁、冬瓜とがんもどきの煮物(旬)	なすとトマトのスパゲッティ(旬)
7日(月)	ぶどう(旬)	25日(金)
8日(火)	ミネストローネ(イタリア：1960年ローマ)	かぼちゃのみそ汁(旬)
9日(水)	冬瓜のそぼろ煮(旬)	28日(月)
11日(金)	製(旬)、カラフトししゃも米粥フライ(骨)	ひじきの炒り菜(骨)
		30日(水)
		製(旬)

1. *Journal of the American Medical Association*, 1997; 278: 1039-1044.

これを受け、朝霞市では今年度に限り、埼玉県産牛肉を9月から令和3年1月までに全3回献立に使用します。
※今月は9月11日(金)に使用します。



学年 小学校 中学校	日	曜	給食 メニュー	主食 つけもの その他	牛乳 小 中	お か ず	こんだてのざいりょう(食材料)	栄養価	
								たんぱく質(kcal)	エネルギー(kcal)
★	11	金		ごはん	○	ビーフカレー	ぎゅう肉、カレー粉、しょうゆ、三温糖、たまねぎ、にんにく、じゃがいも、ねぎしょうが、にんにく、米油、カレーパウダー、ガラムマサラ、中濃ソース、トマトケチャップ、塩	753	813
						カラフトししゃものこめこフライ	カラフトししゃもの米粉フライ(カラフトししゃも(魚卵を含む)、米粉パン粉(米粉)、バター粉(食塩、こしょう、でん粉、食物繊維、酵母エキス、加工デンプン、増粘剤)、米粉)、米油、小:中濃ソース	20.9	25.5
★	14	月		ごはん	○	なし	なし、塩	664	751
						わかめスープ	とり肉、豆腐、にんじん、ほうしめじ、もやし、ながねぎ、わかめ、チキンブイヨン、ごま、ごま油、しょうゆ、こしょう、塩	26.4	30.2
	15	火		ごはん	○	しるみぎかなのチリソースがけ	ホキ、でん粉、米油、ながねぎ、にんにく、ねぎしょうが、トウバンジャン、トマトケチャップ、酒、しょうゆ、三温糖、塩、でん粉	616	751
						チャプチェ	ぶた肉、しょうゆ、酒、ごま油、にんにく、にんじん、たまねぎ、しいたけ、はるさめ、にら、ごま、三温糖、コチュジャン、塩	25.1	32.0
	16	水		ごはん	○	こめこマカロニのスープ	とり肉、キャベツ、たまねぎ、もやし、とうもろこし、米粉マカロニ、パセリ、米油、チキンブイヨン、しょうゆ、こしょう、塩	649	792
						キーマカレー	ぶた肉、カレー粉、赤ワイン、ひよこ豆、ごぼう、たまねぎ、にんじん、にんにく、ねぎしょうが、トマトケチャップ、トマト、ガラムマサラ、カレーパウダー、中濃ソース、米油、塩	25.7	30.6
	17	木		ごはん	○	れいとうパイ	パイナップル	649	792
						コッペンハンスライス	小麦粉、マーガリン、砂糖、脱脂粉乳、イースト、食塩、小麦たんぱく、ビタミンC	25.1	29.3
★	18	金		ごはん	○	とんじる	ぶた肉、豆腐、ごぼう、だいこん、にんじん、じゃがいも、こんにゃく、ながねぎ、かつお節、米油、みそ、塩、しょうゆ、みりん	694	783
						とりにのねぎおだれ	とり肉、酒、塩、三温糖、ながねぎ、こしょう、ごま油、レモン	32.5	37.2
	23	水		ごはん	○	こんぶのいために	こんぶ、さつま揚げ、にんじん、こんにゃく、さいいんげん、ごま油、三温糖、しょうゆ、塩、ごま	626	726
						わふうラーメン	とり肉、なると、にんじん、キャベツ、もやし、チンゲンサイ、ながねぎ、にんにく、ねぎしょうが、たまねぎ、とりから、かつお節、塩、しょうゆ、こしょう、米油	24.9	30.7
	24	木		ごはん	○	にらまんじゅう	にらまんじゅう(ぶた肉、にら、キャベツ、ながねぎ、しょうゆ、にんにく、豚脂、コーンスターチ、しょうが、ほたて粉、かつお粉、こんぶ粉、ガーリック粉、ジンジャー粉、ペッパー粉、発酵調味液、食塩、酵母エキス、こしょう、小麦粉、こんにゃく粉、大豆粉末、砂糖、小麦でん粉、粉末状小麦たんぱく)、しょうゆ	692	867
						フルーツかんとん	りんご、黄もも、砂糖混合ぶどう糖果糖液糖、酸味料、酸化防止剤、砂糖、寒天(ぶどう糖果糖液糖、水あめ、粉末寒天、ジェランガム、みつ豆エッセンス、クエン酸、クエン酸ナトリウム)、りんごゼリー(りんご果汁、砂糖、ぶどう糖果糖液糖、砂糖、ぶどう糖、水溶性食物繊維、乳化剤、香料、酸味料、クエン酸ナトリウム)	30.7	39.3
★	25	金		ごはん	○	ジャージャンどうふ	ぶた肉、厚揚げ、にんじん、ながねぎ、にんにく、ねぎしょうが、たけのこ、しいたけ、きくらげ、チンゲンサイ、米油、みそ、しょうゆ、三温糖、トウバンジャン、でん粉	644	762
						いかのオイスターやき	いか、マヨネーズ(卵不使用)、酒、オイスターソース、しょうゆ	24.2	29.3
★	28	月		ごはん	○	くきわかめのすましじる	豆腐、だいこん、にんじん、茎わかめ、こまつな、しいたけ、かつお節、しょうゆ、塩、でん粉	676	796
						さけのしおやき	さけ、塩、しょうゆ	30.0	35.9
	29	火		ごはん	○	くれのくにじゃが	ぶた肉、たまねぎ、じゃがいも、こんにゃく、米油、かつお節、三温糖、しょうゆ、塩、みりん	607	769
						なすとトマトのスパゲッティ	スパゲッティ、ベーコン、たまねぎ、なす、エリンギ、にんじん、にんにく、パセリ、オリーブ油、トマトケチャップ、トマト、中濃ソース、三温糖、こしょう、塩、粉チーズ	25.2	31.5
★	30	水		ごはん	○	ケバチチキン	とり肉、塩、こしょう、にんにく、パプリカ、クミン、白ワイン、オリーブ油	644	761
						れいとうみかん	みかん	21.7	26.4
	26	水		ごはん	○	こめこいりパン	米粉、小麦粉、マーガリン、砂糖、小麦たんぱく、イースト、脱脂粉乳、食塩、ビタミンC、白ざら糖	650	830
						かぼちゃのみそしる	かぼちゃ、なめこ、たまねぎ、豆腐、わかめ、かつお節、みそ、しょうゆ	21-32	26-41
★	27	木		ごはん	○	しるみぎかなのおしるしソースがけ	ホキ、でん粉、米油、ねぎしょうが、酒、だいこん、ゆず、砂糖、みりん、しょうゆ		
						ごもきんぴら	ぶた肉、ごぼう、にんじん、こんにゃく、れんこん、さいいんげん、ごま、ごま油、しょうゆ、三温糖、みりん、塩、中:一味唐辛子		
	28	金		ごはん	○	そうへいじる	ぶた肉、にんじん、ごぼう、だいこん、さといも、たけのこ、しいたけ、はくさい、ながねぎ、にんにく、とりから、みそ、米油、塩、しょうゆ		
						あかうおのにつけ	赤魚、しょうゆ、酒、みりん、三温糖、ねぎしょうが		
	29	土		ごはん	○	ひじきのいり	油揚げ、大豆、こんにゃく、ひじき、にんじん、米油、三温糖、しょうゆ、かつお節、塩		
						クリームポタージュ	とうもろこし、クリームコーン、たまねぎ、パセリ、粉チーズ、生クリーム、牛乳、バター、米油、小麦粉、チキンブイヨン、こしょう、塩		
★	30	日		ごはん	○	とりにくのカレーやき	とり肉、ねぎしょうが、にんにく、カレー粉、しょうゆ、赤ワイン、塩		
						小:ハムとキャベツのソテー	ロースハム、にんじん、キャベツ、もやし、米油、こしょう、塩		
	31	月		ごはん	○	中:ハムとキャベツのサラダ	ロースハム、にんじん、キャベツ、もやし、きゅうり、米油、こしょう、塩、酢、しょうゆ、砂糖		
						クロワッサン	小麦粉、ホエイパウダー、砂糖、食塩、マーガリン、折込用油脂、ビタミンC、イースト、米粉		
★	1	火		ごはん	○	けんちんじる	豆腐、油揚げ、じゃがいも、だいこん、にんじん、ごぼう、こんにゃく、ながねぎ、ごま油、しょうゆ、塩、かつお節		
						さばのたつたあげ	さばの竜田揚げ(さば、でん粉、しょうゆ、しょうが、漬酒、みりん)、米油		
	2	水		ごはん	○	なし	なし、塩		
						なし	なし、塩		

○:牛乳が付きます。250:250mlの牛乳です。

小:小学校 中: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)や海苔類(わかめ・アサなど)は、甲殻類を含む場合があります。

基準栄養価

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	豚肉、食塩、砂糖、調味料抽出物
ベーコン	豚肉、食塩、砂糖、香辛料
焼きたて	豚肉、醤油、砂糖、水あめ、食塩、醸造酢、生油
フランクフルト	豚肉、食塩、砂糖、香辛料
つみれ	いわしすり身、いわし、たらすり身、砂糖、食塩、加工デンプン、調味料
さつま揚げ	すり身(すけそうら、いよりだい、えそ、ひめじ、きんときだい、他)、馬鈴薯でん粉、砂糖、みりん、食塩、ぶどう糖、なたね油
ちくわ	すり身(たら)、馬鈴薯でん粉、砂糖、食塩、ぶどう糖、みりん、魚介エキス(はち)
がんもどき	粉末状大豆たんぱく、植物油脂、にんじん、上新粉、大豆食物繊維、食塩、砂糖、クエン酸、揚げ油(なたね油)
かまぼこ	魚肉(すけそうら)、加工でん粉、馬鈴薯でん粉、砂糖、発酵調味料、食塩、みりん
なると	魚肉(たら、いよりだい)、馬鈴薯でん粉、食塩、砂糖、発酵調味料、トマト色素
米粉マカロニ	米粉
トック	米粉、食塩、酒類、pH調整剤、乳化剤
スパイスドッグミックス	小麦粉、砂糖、じゃがいもでん粉、乾燥じゃがいも、ぶどう糖、大豆たんぱく、食塩、香辛料、ベーキングパウダー、加工デンプン、着色料
マヨネーズ(卵不使用)	食用植物油、醸造酢、食塩、水あめ、砂糖、粉末状植物性たんぱく、香辛料、酵母エキスパウダー、増粘剤、調味料、香辛料抽出物
粗入りマスタード	醸造酢、からし、植物油脂、食塩、ぶどう糖発酵調味料、ソーオニオン、香辛料、ホウキエキス、調味料、香辛料抽出物
コチュジャン	米みそ、水あめ、発酵エキス、米こうじ調味料、唐辛子、砂糖、食塩、酵母エキス
トウバンジャン	唐辛子、食塩、みそ、酸味料
オイスターソース	水あめ、かき、醤油、食塩、砂糖液糖、アルコール、加工でんぷん
カレーパウダー	米粉、バーム塩、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、パンパンパウダー、たまねぎ、にんにく、粉末米酢

＜給食費について＞

①納期 9月分の納期限は9月10日(木)です。口座振替の方は、9月9日(水)までに入金してください。

②返付

※月の途中で給食した場合は給食費が返付(又は減額)になることがあります。

※食料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摂取されない場合は、献立表の内容を確認後、速やかに学校に給食不調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摂取されない場合は、学校に給食不調の連絡をお願いします。給食費が滞りになります。

※病気の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、学校に給食停止の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、その日以後より、給食費を返付(又は減額)いたします。

※給食費は食料の購入費として使用しています。食料の発注を停止することにより給食費を返付(又は減額)いたしますので、事前の連絡が必須となる事をご承知ください。

※アレルギー・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返付いたします。

※学校での給食費の取扱いについては校長先生が出納員となりご協力をいただいております。



©わさしのフロント
あさか