

平成19年2月分学校給食献立表

豊橋市北部学校給食共同調理場

日曜	献立名	数物		食物の種類と体内でのはたらき			エネルギー(kcal)		メモらん
		小	中	体をつくる	熱や力のもとになる	体の調子を整える	小学校	中学校	
1 水	ゆかりごはん のっぺい汁 ミックス串フライ ヨーグルト(直)			牛乳、ミックス串フライ 油揚げ、ヨーグルト	ごはん、でん粉、油 さといも	しそ、にんじん、だいこん ねぎ、ごぼう、しいたけ キャベツ	694	818	ゆかり粉とごはんをまぜる
2 金	マーボー豆腐 はるさめサラダ くだもの 節分豆	1/4	1/4	牛乳、牛肉、豚肉 とうふ、みそ、節分豆	ごはん、でん粉、さとう はるさめ、油	にんじん、ねぎ、たまねぎ キャベツ、きゅうり、にんにく しょうが、いよかん	685	847	
5 月	アーモンドフライ マカロニのクリーム煮			牛乳(40)、チーズ、鶏肉 生クリーム、脱脂粉乳 ほきアーモンドフライ	クロワッサン、小麦粉(5) マカロニ、油、バター	にんじん、グリーンピース たまねぎ	841	1030	
6 火	ビーンスカレー やさいサラダ 小魚			牛乳、豚肉、青だいず 豆腐、乾燥小魚	麦ごはん、じゃがいも 油、やさいドレッシング	にんじん、たまねぎ きゅうり、カリフラワー キャベツ	622	786	
7 水	肉みそかけ コロッケ くだもの			牛乳、豚肉、みそ	ソフトめん、でん粉 油、さとう、コーヒース 糖	にんじん、ねぎ、たまねぎ かぼちゃコロッケ、みかん	795	931	
8 木	まぜごはん すまし汁 しゅうまい	2	2	牛乳、とうふ、鶏肉 ちくわ、えびしゅうまい わかめ	ごはん、長いも さとう、こんにゃく	にんじん、ねぎ、たけのこ しいたけ、たまねぎ	569	701	具とごはんをまぜる
9 金	ハッシュドビーフ チーズサラダ			牛乳、牛肉、チーズ 豆腐	かまぼこパン、バター マヨネーズ	にんじん、たまねぎ きゅうり、グリーンピース キャベツ	667	818	チーズとやさいをまぜる
13 火	魚のから揚げ 中華炒め煮 くだもの ふりかけ			牛乳、いか、いわし うずら卵(25)、豚肉 のりふりかけ	ごはん、でん粉、油	にんじん、さやえんどう しなちく、たまねぎ はくさい、みかん	716	894	
14 水	チリドッグ ポータージュース ミックスナッツ			牛乳(40)、チーズ 生クリーム、ベーコン あらびきウインナー	サンドイッチロール、油 小麦粉(5)、バター ミックスナッツ	パセリ、にんじん にんにく、たまねぎ コーン、トマト	830	985	パンに具をはさむ
15 木	インディアンライス コンソメスープ くだもの チーズ(中学校)	1/4	1/4	牛乳、豚肉、ベーコン チーズ(中学校)	ごはん、じゃがいも 油	にんじん、パセリ たまねぎ、グリーンピース キャベツ、いよかん	580	779	具とごはんをまぜる
16 金	いかフライ かんとう煮 つけもの ピーチゼリー(直)			牛乳、いかフライ やさいボール、こんぶ うずら卵(20)	ごはん、さといも、油 こんにゃく	にんじん、だいこん たくあん、ピーチゼリー	676	827	
19 月	みそカツ いり豆腐 くだもの	2	2	牛乳、とうふ、かまぼこ 卵(30)、一口カツ、みそ	ごはん、さとう、油	にんじん、ねぎ たまねぎ、みかん	756	964	カツにみそだれをかける
20 火	青大豆とじゃがいもの炒め煮 てりやき			牛乳、ベーコン 青だいず、鶏てりやき	バターロール じゃがいも、りんごジャム	にんじん、たまねぎ	708	887	
21 水	そぼろ丼 白みそ汁 くだもの	1/4	1/4	牛乳、まぐろ、生揚げ みそ	麦ごはん、じゃがいも さとう	ねぎ、コーン、グリーンピース だいこん、しょうが 根深ねぎ、ネーブル	663	833	具をごはんの上のにせる
22 木	すきやき りんごサラダ			牛乳、白半、焼とうふ 牛肉	ごはん、さとう、油 こんにゃく ドレッシング	はくさい、根深ねぎ キャベツ、コーン、りんご	580	725	
23 金	炒めそば ベーコンエッグ くだもの			牛乳、ちくわ、卵(40) 豚肉、ベーコン	小型ロール、中華めん 油 チョコブラックアンドホワイト	にんじん、パセリ キャベツ、コーン、みかん	743	918	
26 月	えび天ぷら かま玉汁 クレープ(直)	2	2	牛乳、とうふ えび天ぷら、鶏肉 卵(30)、クレープ	ごはん(小学校)、油 赤飯・ごま(中学校) でん粉	ねぎ、たまねぎ	791	954	天ぷらに天つゆをかける
27 火	なめし いなか汁 煮魚			牛乳、赤魚、油揚げ みそ、鶏肉、こんぶ	麦ごはん、さといも さとう	だいこんの葉、ねぎ しょうが、だいこん えのきたけ	591	742	なめしの素をごはんにまぜ る
28 水	五目うどん いかのソテー くだもの			牛乳、いか、鶏肉 油揚げ	小型ロール、うどん 油	ねぎ、にんじん チンゲンサイ、根深ねぎ コーン、しいたけ、みかん	551	693	

※ マークはスプーンをつけます。給食についてのご意見、ご質問は、北部調理場88-1817または保健給食課51-2836へ
 ※ 献立名の(直)は学校へ直送するデザートです。空容器については業者が回収します。 ※ 献立は都合により変更する場合があります。

お知らせ
 ※ アレルギーマークの原因原材料(卵・牛乳・小麦粉・ゼラチン・落花生)について表示をしてあります。
 ※ 下線がアレルギーマークで、() の数字は中学校の使用量です。(小学校の使用量の目安は中学校の8割です)。
 ※ すべてのパンには小麦粉と脱脂粉乳が使用されています。ソフトめんには小麦粉が使用されています。
 ※ 主食・飲用牛乳・加工品については分量の表示を省略しました。詳細は調理場へお問合せください。

(アレルギーマークの原因物質を含む食品の表示)

品名	アレルギーマーク
ミックス串フライ	小麦
ヨーグルト	牛乳、全粉乳、乳酸菌、豚ゼラチン
ほきアーモンドフライ、マカロニ	小麦
やさいドレッシング	乳たん白、小麦
コーヒース糖	乳酸菌
かぼちゃコロッケ	チーズ、濃乳、小麦
えびしゅうまい	小麦
マヨネーズ	卵黄
あらびきウインナー	小麦
ミックスナッツ	落花生
いかフライ、やさいボール	小麦
たくあん	小麦
一口カツ	小麦
鶏てりやき	小麦
ドレッシング	全卵、鶏卵、乳酸菌飲料、乳清たん白質
中華めん	小麦
チョコブラックアンドホワイト	全粉乳、乳糖、脱脂粉乳
えび天ぷら・天つゆ	小麦
クレープ	クリームチーズ、ヨーグルト、乳酸菌、脱脂粉乳、牛乳、糖、カルシウム、鶏卵、豚ゼラチン、小麦
うどん	小麦

この用紙は、古紙配合率70%以上の再生紙です。

★ 献立紹介 ★

「青大豆とじゃがいもの炒め煮」

1人分材料

ベーコン……………20g(たんごく切り)
 にんじん……………25g(たんごく切り)
 たまねぎ……………50g(スライス)
 じゃがいも……………80g(たんごく切り)
 青大豆……………5g(ゆでる)
 しょうゆ……………3cc
 洋風だしの素……………0.5g
 塩……………少々
 こしょう……………少々

作り方

①ベーコン、たまねぎをよく炒め、にんじん、青大豆、じゃがいもの順に炒める。
 ②aで調味し、塩・こしょうで味を整える。

2月のはくさいは豊橋産を使用します

*中3給食終了
2月28日(水)

平成19年3月分学校給食献立表

豊橋市北部学校給食共同調理場

日 曜	献立名	数 物		食 物 の 種 類 と 体 内 で の は た ら き			エネルギー(kcal)		メモらん
		小	中	体をつくる	熱や力のもとになる	体の調子を整える	小学校	中学校	
1 水	牛肉のかき油炒め はるさめスープ 個煮 ケーキ(直)			牛乳、豚肉、牛肉 うずら卵(25) さんま個煮	ごはん、でん粉、油 さとう、はるさめ ひなケーキ	チンゲンサイ、にんじん ねぎ、たけのこ、たまねぎ しいたけ、もやし	726	884	
2 金	ちらしずし すまし汁 くだもの	1/4	1/4	牛乳、油揚げ、ちくわ とうふ、鶏肉、わかめ	ごはん、さとう	にんじん、ねぎ、たまねぎ しいたけ、かんぴょう みかん(清見)	557	699	具とごはんをまぜる
5 月	春巻 マーボー豆腐 小魚	2	2	牛乳、えび春巻、豚肉 牛肉、とうふ、みそ 乾燥小魚	麦ごはん、油、でん粉 さとう	ねぎ、もやし、たまねぎ しょうが、にんにく	708	867	
6 火	ピザドッグ ポテトスープ バイゼリ(直)			牛乳、鶏肉、ベーコン えび、スティックチーズ	サンドイッチロール じゃがいも、油、ココア糖	にんじん、パセリ、ピーマン たまねぎ、キャベツ コーン、バイゼリ	717	808	パンにチーズと具をはさむ
7 水	うずら卵とやさいの炒め煮 みそ汁 個煮 くだもの	1/8	1/8	牛乳、うずら卵(30) みそ、とうふ、油揚げ わかめ、あみえびの個煮	ごはん、さといも、油 さとう	にんじん、さやえんどう ねぎ、だいこん、たまねぎ えのきたけ、はっさく	574		
8 木	ミートソース すごもり卵のしょうが煮 くだもの 発酵乳(直)	1/4	1/4	液状ヨーグルト、チーズ すごもり卵、豚肉、牛肉	ソフトめん、さとう、油	にんじん、たまねぎ しょうが、グリーンピース みかん(清見)	744	883	
9 金	天ぷら かき玉汁 アップルパイ(直)			牛乳、ほき天ぷら とうふ、鶏肉、卵(30)	赤飯・ごま(小学校) ごはん(中学校) でん粉、油、アップルパイ	みつば、たまねぎ	696	805	天ぷらに天つゆをかける
12 月	炒めそば しゅうまい くだもの	3 1/4	4 1/4	牛乳、ちくわ、豚肉 かにしゅうまい	小型ロール、中華めん 油、いちごジャム	にんじん、キャベツ みかん(清見)	759	976	
13 火	肉じゃが ごぼうサラダ 納豆(直)			牛乳、牛肉、納豆	ごはん、こんにゃく じゃがいも、ごま、油 さとう、マヨネーズ	にんじん、さやえんどう コーン、たまねぎ、ごぼう きゅうり	693	880	
14 水	ホワイトシチュー ワインナーソーテー			牛乳(30)、チーズ、鶏肉 生クリーム、脱脂粉乳 フランクフルトソーセージ	クロワッサン、バター 小麦粉(8)、じゃがいも 油	にんじん、パセリ キャベツ、たまねぎ グリーンピース	829	1,015	
15 木	なめし 串カツ ごまみそあえ くだもの	1/2	1/2	牛乳、串カツ、あげはん うずら卵(25)、みそ	麦ごはん、こんにゃく 油、さといも、さとう ごま	だいこんの葉、にんじん だいこん、キウイフルーツ	777	958	なめしの煮をごはんにまぜる
16 金	シーフードライス クリームコンソープ くだもの チーズ	1/8	1/8	牛乳(40)、鶏肉、えび いか、生クリーム クリームチーズ	麦ごはん、でん粉 バター、じゃがいも	パセリ、にんじん、たまねぎ グリーンピース、コーン トマト、はっさく	733	906	具をごはんにかける
19 月	チキンカツ オニオンスープ ケーキ(直)			牛乳、チキンカツ ベーコン、チーズケーキ	バターロール、マカロニ 油、ソフトマーガリン	にんじん、パセリ、キャベツ たまねぎ、コーン	859	1,038	
20 火	カレーうどん 大豆の燗煮			牛乳、鶏肉、油揚げ だいず、ひじき	ごはん、うどん、さとう 油	にんじん、ねぎ さやいんげん、たまねぎ		737	
22 木	海鮮揚げ 白みそ汁 焼のり くだもの	1/4	1/4	牛乳、海鮮揚げ、生揚げ みそ、のり	ごはん、じゃがいも、油	ねぎ、たまねぎ、だいこん みかん(清見)	638		

※ マークはスプーンをつけます。

※ 献立名の(直)は学校へ直送するデザートです。空き容器については業者が回収します。

給食についてのご意見、ご質問は、北部調理場88-1817または保健給食課51-2836へ

※ 献立は都合により変更する場合があります。

お知らせ

※ アレルギー物質の原因原材料(卵・牛乳・小麦粉・ゼラチン・落花生)について表示をしてあります。

※ 下線がアレルギー表示で、()の数字は中学校の使用量です。(小学校の使用量の目安は中学校の8割です。)

※ すべてのパンには小麦粉と脱脂粉乳が使用されています。ソフトめんには小麦粉が使用されています。

※ 主食・飲用牛乳・加工品については分量の表示を省略しました。詳細は調理場へお問合せください。

(アレルギーの原因物質を含む食品の表示)

品 名	アレルギー物質
さんま個煮	小麦
ひなケーキ	全卵、小麦、加糖練乳、バター・フレーバー 乳または乳製品を主要原料とする食品
えび春巻	小麦
ココア糖	乳糖・フレーバー
あみえびの佃煮	小麦
液状ヨーグルト	脱脂粉乳、ミルクカルシウム
すごもり卵	全卵、小麦
ほき天ぷら・天つゆ	小麦
アップルパイ	全卵、小麦、脱脂粉乳、バター・フレーバー
かにしゅうまい中華めん	小麦
納豆	小麦
マヨネーズ	卵黄
フランクフルトソーセージ	小麦
串カツ・あげはん	小麦
チキンカツ・マカロニ	小麦
チーズケーキ	全卵、小麦、クリームチーズ、脱脂粉乳、乳たん白 バター・オイル、ミルク・フレーバー、生クリーム
うどん	小麦
海鮮揚げ	小麦

この用紙は、古紙配合率70%以上の再生紙です。

★ 献立紹介 ★

小6給食終了日・その他の学年の給食
終了日は学校により異なります。

「うずら卵とやさいの炒め煮」

※給食開始予定
4月10日(火)

3月3日は焼のりです。

1人分材料

さといも……………30g(乱切り)	}	さとう……………1g
うずら卵……………30g(ゆでる)		しょうゆ……………3cc
にんじん……………20g(いちょう切り)		みりん……………1cc
だいこん……………40g(いちょう切り)		純カレー粉……………0.3g
さやえんどう……………3g(塩ゆで、斜め切り)		サラダ油……………1cc
削脂……………0.5g(だし汁10cc)		

作り方

- ① さといもは固ゆです。
- ② サラダ油でにんじん、だいこん、さといもを炒め、だし汁を入れ、aで調味する。
- ③ うずら卵を加え、仕上げにさやえんどうを入れる。

平成19年4月分学校給食献立表

豊橋市北部学校給食共同調理場

日	曜	献立名	数物		食物の種類と体内でののはたらき			エネルギー(kcal)		メモらん
			小	中	体をつくる	熱や力のもとになる	体の調子を整える	小学校	中学校	
10	火	卵とじ すまし汁 スイートポテトタルト(小学校・直) クレープ(中学校・直)			牛乳、えび、いか 卵(40)、とうふ、鶏肉 わかめ、クレープ(中学校)	ごはん(小学校) 赤飯・ごま(中学校) さとう、スイートポテト(小学校)	みつば、ねぎ、えのきたけ たまねぎ	706	815	
11	水	カレーチキン クリームコンスープ アップルゼリー(直)	2	2	牛乳(40)、鶏肉 生クリーム	標準パン、いちごジャム でん粉、じゃがいも バター、油	にんじん、たまねぎ コーン、グリーンピース アップルゼリー	801	926	
12	木	マーボー豆腐 しゅうまい ミックスナッツ	12 13	3	牛乳、とうふ、みそ 豚肉、かにしゅうまい	麦ごはん、でん粉、油 さとう、ミックスナッツ	ねぎ、もやし、たまねぎ にんにく、しょうが	767	939	小学校 { 1・2年 2こ 3~6年 3こ
13	金	ピリ辛スープ 豆腐だんご くだもの	3 1/8	3 1/8	牛乳、豚肉 うずら卵(10) とうふだんご	ごはん、はるさめ	にんじん、チンゲンサイ だいこん、サンフрут	582	711	
16	月	炒めそば バターコーン くだもの チーズ(中学校)	1/8	1/8	牛乳、ちくわ、豚肉 ベーコン チーズ(中学校)	小型ロール、中華めん 油、バター	にんじん、パセリ キャベツ、コーン、甘夏	596	809	小1給食開始
17	火	牛丼 だんご汁 ヨーグルト(直)			牛乳、牛肉、油揚げ 鶏肉、いちごヨーグルト	麦ごはん、こんにゃく 油、白玉もち、長いも さとう	さやえんどう、にんじん ねぎ、たまねぎ、しいたけ	675	841	具をごほんの上のにせる
18	水	なめし お好み揚げ やさいの炊き合せ くだもの	1/8	1/8	牛乳、お好み揚げ 鶏肉	ごはん、じゃがいも 油、こんにゃく さとう	だいこんの葉 さやいんげん、にんじん たけのこ、しいたけ、甘夏	605	755	なめしの素をごほんにまぜる お好み揚げにソースをかける
19	木	シーフードカレー チーズサラダ 液状ヨーグルト(直)			液状ヨーグルト、えび いか、まぐろ、豆乳 ヨーグルト、チーズ	麦ごはん、油 ドレッシング	にんじん、たまねぎ キャベツ、グリーンピース きゅうり	666	836	チーズとやさいをまぜる
20	金	えびカツバーガー やさいスープ ピーチゼリー(直)			牛乳、えびカツ ベーコン、うずら卵(25)	サンドイッチパンズ 油	にんじん、パセリ キャベツ、コーン たまねぎ、ピーチゼリー	768	871	パンにえびカツとキャベツ をはさみ、ケチャップソース をかける
23	月	ヒレカツ かき玉汁 オムレツケーキ(直)	2	2	牛乳、とうふ 一口カツ、卵(30) かまぼこ	赤飯・ごま(小学校) ごはん(中学校) でん粉、油、オムレツケーキ	ねぎ、キャベツ、たまねぎ	784	949	
24	火	マカロニのクリーム煮 ハムソテー			牛乳(40)、チーズ 鶏肉、生クリーム 脱脂粉乳、ハム	バターロール、小麦粉(5) マカロニ、バター、油 ブルーベリージャム	にんじん、たまねぎ パセリ、キャベツ グリーンピース、コーン	713	903	
25	水	ミートソース 大豆サラダ くだもの	1/8	1/8	牛乳、チーズ、だいた 豚肉、牛肉	ソフトめん、油 マヨネーズ、ココア糖	にんじん、たまねぎ きゅうり、グリーンピース コーン、キャベツ、甘夏	761	926	
26	木	魚の竜田揚げ いなか汁 納豆(直)			牛乳、生揚げ、かじき 鶏肉、納豆	ごはん、でん粉、油 こんにゃく	にんじん、しょうが ねぎ、だいこん えのきたけ、しいたけ	695	819	
27	金	たけのごごはん 白みそ汁 くだもの 小鱼			牛乳、油揚げ、とうふ みそ、鶏肉、わかめ 乾燥小鱼	ごはん、じゃがいも さとう	にんじん、ねぎ、たけのこ パイン	558	709	具とごはんをまぜる

※ マークはスプーンをつけます。

※ 献立名の(直)は学校へ直送するデザートです。空容器については業者が回収します。

給食についてのご意見、ご質問は、北部調理場88-1817または保健給食課51-2836へ

※ 献立は都合により変更する場合があります。

お知らせ

- ※ アレルギー物質の原因原材料(卵・牛乳・小麦粉・ゼラチン・落花生)について表示をしてあります。
- ※ 下線がアレルギー表示で、()の数字は中学校の使用量です。(小学校の使用量の目安は中学校の8割です。)
- ※ すべてのパンには小麦粉と脱脂粉乳が使用されています。ソフトめんには小麦粉が使用されています。
- ※ 主食・飲用牛乳・加工品については分量の表示を省略しました。詳細は調理場へお問合せください。

〈アレルギーの原因物質を含む食品の表示〉

品名	アレルギー物質
クレープ(中学校)	小麦、グルテン、ヨーグルト、卵、鶏卵、脱脂粉乳、鶏がら油、加工パン、乳たんぱく質、植物油
スイートポテトタルト(小学校)	ホイップクリーム、カスタードクリーム、鶏卵、加糖卵黄、マーガリン、バター、小麦
かにしゅうまい	小麦
ミックスナッツ	落花生
とうふだんご	牛乳、小麦
中華めん	小麦
いちごヨーグルト	脱脂粉乳、鶏卵/たんぱく質、たんぱく質、乳たんぱく質、ゼラチン
お好み揚げ	全卵、小麦
お好み揚げソース	小麦
液状ヨーグルト	脱脂粉乳、ミルクカルシウム
ドレッシング	卵黄
えびカツ	小麦
一口カツ	小麦
オムレツケーキ	小麦、鶏卵、脱脂粉乳
ハム、マカロニ	小麦
マヨネーズ	卵黄
ココア糖	乳糖フリーパー
納豆	小麦

この用紙は、古紙配合率70%以上の再生紙です。

★ 献立紹介 ★ 「カレーチキン」

1人分材料

- とり胸肉.....35g×2個
- 塩.....0.4g
- a 粉カレー.....0.05g
- 白ぶどう酒.....2cc
- でん粉.....15g
- 揚げ油

作り方

- ① とり胸肉にaの調味料で下味をつけ、白ぶどう酒をふっておく。
- ② でん粉をまぶして油で揚げる。

豊橋市役所 保健給食課のホームページに給食の概要やレシピを紹介しています。ぜひご覧ください。
http://www.city.toyohashi.aichi.jp/bu_kyoku/kyushoku/index.html



平成19年5月分学校給食献立表

豊橋市北部学校給食共同調理場

日	曜	献立名	数物		食物の種類と体内でのはたらき			エネルギー(kcal)		メモらん
			小	中	体をつくる	熱や力のもとになる	体の調子を整える	小学校	中学校	
1	火	さげごはん すまし汁 五目きんちゃくの含め煮 アセロラゼリー(直)			牛乳、五目きんちゃく 鶏肉、さげ、かまぼこ	麦ごはん、さとう	にんじん、みつば、たまねぎ しいたけ、アセロラゼリー	567	685	さげフレックをごはんにまぜる
2	水	包み揚げ トマトスープ煮 くだもの	1/8	1/8	牛乳、ベーコン クレープ包み	ミルクロール、油 ビーナッツスプレッド	トマト、にんじん たまねぎ、トマトジュース グリーンピース、甘夏	730	887	
7	月	中華スープ えびとほたてのチリソース煮 チーズ(中学校)			牛乳、豚肉、えび、ほたて とうふ、青だいず チーズ(中学校)	ごはん、でん粉、油	にんじん、ねぎ、たけのこ コーン、たまねぎ しょうが、にんにく	539	736	
8	火	ハンバーガー ポテトスープ フローズンヨーグルト(直)			牛乳、ハンバーグ、鶏肉 フローズンヨーグルト	サンドイッチパンズ じゃがいも、油、さとう	にんじん、パセリ、キャベツ たまねぎ、コーン	847	953	パンにハンバーグとキャベツをはさむ
9	水	なめし じゃがいもの含め煮 煮魚			牛乳、あげはん、鶏肉 赤魚、こんぶ	麦ごはん、じゃがいも こんにやく、さとう	だいごんの葉、にんじん しょうが、さやいんげん たまねぎ、たけのこ	622	783	なめしの素をごはんにまぜる
10	木	卵うどん ソーセージ くだもの(小学校・直)	2	2	牛乳、鶏肉、卵(30) あらびきウインナー	小型ロール、うどん でん粉	にんじん、ねぎ、たまねぎ しいたけ、白練(小学校) メロン(中学校)	611	739	
11	金	若とりの風味揚げ 五目汁 くだもの(直) ふりかけ	2	2	牛乳、鶏肉、なると巻 油揚げ、高野豆腐 ひじきふりかけ	ごはん、でん粉、油	ねぎ、にんじん、にんにく だいごん、えのきたけ りんご	627	802	
14	月	ちくわの磯辺揚げ ツナと大豆の煮付 ふりかけ	2	2	牛乳、ちくわ、まぐろ のり、だいず	ごはん、小麦粉(4)、油 こんにやく、さとう	にんじん、さやいんげん たけのこ、さやいんげん	634	772	
15	火	ジャーマンポテトサンド キャロットポタージュ			牛乳(40)、ベーコン 鶏肉、チーズ、生クリーム	サンドイッチロール、コービー糖 じゃがいも、小麦粉(5) バター、タルタルソース	にんじん、パセリ たまねぎ、コーン	743	851	パンにタルタルソースをぬり、具をはさむ
16	水	ビリ辛丼 やさいスープ グレーゼリー(直)			牛乳、豚肉、牛肉 鶏肉、みそ	麦ごはん、さとう、油	赤ピーマン、にんじん、キャベツ たまねぎ、しょうが、たけのこ パセリ、コーン、グレーゼリー	629	777	具をごはんの上のにせる
17	木	カレーソース スクランブルエッグ チーズ			牛乳、卵(40)、豚肉 豆乳、チーズ	ソフトめん、じゃがいも さとう、油	にんじん、パセリ、たまねぎ グリーンピース、コーン	714	843	スクランブルエッグにケチャップをかける
18	金	ゆかりごはん コロケ はるさめとやさいの炒め煮			牛乳、豚肉	ごはん、コロケ、ごま さとう、はるさめ、油	しそ、にんじん チンゲンサイ、たまねぎ キャベツ、しなちく	686	852	ゆかり粉をごはんにまぜる
21	月	炒めそば れんこんサンドフライ			牛乳、豚肉、ちくわ	小型ロール、中華めん 油	にんじん、キャベツ れんこんフライ	604	748	
22	火	つみれのうま煮 やさいサラダ			牛乳、すり身ボール うずら卵(20)	ごはん、じゃがいも さとう ごまドレッシング	にんじん、さやえんどう もやし、たまねぎ キャベツ、きゅうり	559	701	
23	水	サルダソッタチエート ミネストローネ パンナコッタ(直)			牛乳、ベーコン、いわし パンナコッタ	フォカッチャ、でん粉 パセリ、さとう、油	にんじん、トマト、たまねぎ トマトソース、キャベツ セロリー、ズッキーニ	617	810	
24	木	ピピンパ わかめスープ くだもの(中学校・直)			牛乳、牛肉、鶏肉 わかめ、うずら卵(20) 乾燥小魚	ごはん、ごま さとう、油	チンゲンサイ、にんじん、ぜんまい もやし、にんにく、たまねぎ、しいたけ ねぎ、メロン(小学校)、白練(中学校)	583	749	具をごはんの上のにせる
25	金	ハヤシライス ミニサラダ 液状ヨーグルト(直)			液状ヨーグルト、牛肉 豆乳	麦ごはん、じゃがいも 油、ドレッシング	にんじん、たまねぎ キャベツ、グリーンピース コーン	593	744	
28	月	天ぷら 若竹汁 ストロベリーパバロア(直)			牛乳、ほき天ぷら とうふ、なると巻、わかめ ストロベリーパバロア	ごはん、油	みつば、たけのこ きゅうり漬	691	810	天ぷらに天つゆをかける
29	火	カレー炒め煮 マカロニサラダ			牛乳、豚肉	バターロール、粒みかんジャム マカロニ、じゃがいも 油、さとう、マヨネーズ	にんじん、グリーンアスパラ コーン、たまねぎ きゅうり、キャベツ	672	859	
30	水	山菜ごはん 白みそ汁 くだもの			牛乳、油揚げ、とうふ みそ、鶏肉	ごはん、じゃがいも さとう	にんじん、さやえんどう わらび、もやし、たけのこ たまねぎ、洋なし	573	720	具とごはんをまぜる
31	木	魚のごまフライ かたまた クレープ			牛乳、卵(30)、ふ かわはぎごまフライ クレープ	ごはん、でん粉、油	ねぎ、にんじん、キャベツ たまねぎ、えのきたけ	705	859	

※ マークはスプーンをつけます。

※ 献立名の(直)は学校へ直送するデザートです。空容器については業者が回収します。

給食についてのご意見、ご質問は、北部調理場88-1817または保健給食課51-2836へ

※ 献立は都合により変更する場合があります。

お知らせ

- ※アレルギー物質の原因原材料(卵・牛乳・小麦粉・ゼラチン・落花生)について表示をしてあります。
- *下線がアレルギー表示で、()の数字は中学校の使用量です。(小学校の使用量の目安は中学校の8割です。)
- *すべてのパンには小麦粉と脱脂粉乳が使用されています。ソフトめんには小麦粉が使用されています。
- *主食・飲用牛乳・加工品については分量の表示を省略しました。詳細は調理場へお問合せください。

(アレルギーの原因物質を含む食品の表示)

品名	アレルギー成分
クレープ包み	全乳牛乳、ナチュラリスホワトル、小麦
ビーナッツスプレッド	脱脂粉乳、落花生
ハンバーグ	小麦
フローズンヨーグルト	牛乳、全粉乳、脱脂粉乳、乳酸菌
あげはん	小麦
あらびきウインナー、うどん	小麦
ひじきふりかけ、やさいふりかけ	小麦
コーヒー糖	乳糖
タルタルソース	卵黄
コロケ	小麦
中華めん、れんこんフライ	小麦
すり身ボール	小麦
ごまドレッシング	卵黄、小麦
いわし、パセリ	小麦
パンナコッタ	クリーム、牛乳、全粉乳
液状ヨーグルト	脱脂粉乳、ミルクカルシウム
ドレッシング	全卵、脱脂粉乳、脱脂粉乳、乳清たんぱく質
ほき天ぷら、天つゆ、きゅうり漬	小麦
ストロベリーパバロア	牛乳、クリームフレーバー、ゼラチン または乳製品を主原料とする食品
マカロニ	小麦
マヨネーズ	卵黄
ふ、かわはぎごまフライ	小麦
クレープ	クリーム、ヨーグルト、脱脂粉乳、牛乳、脱脂粉乳、 糖かかコム、糖類、加工パウダー、果糖ブドウ糖液

この用紙は、古紙配合率70%以上の再生紙です。

★ 献立紹介 ★

「ミネストローネ」

1人分材料

- パセリ……………7g
- ベーコン……………10g(1.5cm)
- にんじん……………20g(さいの目切り)
- トマト……………30g(薄くさい、さいの目切り)
- キャベツ……………40g(2cm角切り)
- セロリー……………5g(小口切り)
- ズッキーニ……………10g(さいの目切り)

作り方

- ①ベーコンをよく炒め、野菜を炒める。
- ②水を加えてあくとり後、ローリエパウダー、パセリを入れてaで調味し、仕上げにパシルを加える。

世界料理を知る
外国の料理や文化を知る目的で国際献立を実施しています。

イタリア料理
いわしの酢漬けのことです。
ミネストローネ
パセリ(細いスパゲティ)を使用した野菜たっぷりスープです。
フォカッチャ
イタリアの代表的なパンで、ピザの原型ともいわれています。
パンナコッタ
パンナは生クリーム、コッタは加熱の意味です。生クリームをたっぷり使用したデザートです。

トマトジュース……………5cc
a 洋風だしの素……………1.5g
赤ふどう酒……………2cc
塩・こしょう……………少々
パルローリエパウダー……………少々

平成19年6月分学校給食献立表

豊橋市北部学校給食共同調理場

日曜	献立名	数物		食物の種類と体内でののはたらき			エネルギー(kcal)		メモらん
		小	中	体をつくる	熱や力のもとになる	体の調子を整える	小学校	中学校	
1 金	ドライカレーサンド やさしいスープ くだもの(小学校・直)			牛乳、豚肉、牛肉 鶏肉	サンドイッチロール 小麦粉(1)、マカロニ、油	にんじん、パセリ、たまねぎ キャベツ、グリーンピース、コーン りんご(小学校)、メロン(中学校)	646	757	パンに具をはさむ
4 月	魚の竜田揚げ 味付大豆 いなかな汁 つけもの ブラマンジェ(直)			牛乳、かじきの竜田揚げ 生揚げ、白半 ブラマンジェ、味付大豆	ごはん こんにやく、油	にんじん、ねぎ、たくあん	668	791	
5 火	マーボー豆腐 はるさめサラダ			牛乳、豚肉、とうふ みそ	麦ごはん、はるさめ、油 でん粉、さとう	ねぎ、にんじん、たまねぎ にんにく、しょうが もやし、さやうり	602	760	
6 水	豆乳スープ じゃがいものチーズソース ピーチゼリー(直)			牛乳、ベーコン、えび うずら卵(20)、チーズ 生クリーム、豆乳	標準パン、じゃがいも はちみつアンドマーガリン	パセリ、たまねぎ コーン、ピーチゼリー	771	874	
7 木	カレーうどん 大豆の磯煮 液状ヨーグルト(直)			液状ヨーグルト、油揚げ いか、豚肉、えび、ひじき	ごはん、うどん さとう、油	にんじん、さやいんげん ねぎ、たまねぎ	582	738	
8 金	いかリングフライ ラタトゥイユ	2	3	牛乳、いかリングフライ ベーコン	ミルクロール、油 ココア糖	かぼちゃ、トマト、赤ピーマン パセリ、たまねぎ にんにく、なす、セロリー	642	825	
11 月	春巻 八宝菜	2	2	牛乳、うずら卵(25) いか、豚肉、えび春巻	ごはん、でん粉、油	にんじん、さやいんげん たまねぎ、たけのこ キャベツ、しいたけ、もやし	685	837	
12 火	ゆかりごはん 肉じゃが ごまあえ、小魚			牛乳、豚肉、油揚げ 乾燥小魚	麦ごはん、こんにやく 油、じゃがいも、さとう ごま	しそ、にんじん さやいんげん、たまねぎ もやし、キャベツ	593	757	ゆかり粉をごはんにまぜる
13 水	ミートソース すごもり卵のしょうが煮 くだもの(中学校・直)			牛乳、すごもり卵 チーズ、豚肉、牛肉	ソフトめん、さとう、油	にんじん、たまねぎ しょうが、グリーンピース メロン(小学校)、りんご(中学校)	739	873	
14 木	うめわかめごはん けんちん汁 焼魚 おさつパバロア(直)			牛乳、さけ やさしいボール、とうふ わかめ	麦ごはん、こんにやく ごま、おさつパバロア	うめぼし、にんじん、ねぎ だいこん	605	744	うめわかめの茶をごはんにまぜる
15 金	コロッケ コンソメスープ オレンジゼリー(直)			牛乳 クックドソーセージ	バターロール さつまいもコロッケ、油	にんじん、パセリ キャベツ、コーン たまねぎ、オレンジゼリー	686	843	
18 月	天どん わかめ汁 フローズンヨーグルト(直)	2	2	牛乳、えび天ぷら とうふ、みそ、わかめ フローズンヨーグルト	ごはん、油	にんじん、ねぎ、たまねぎ だいこん	798	921	ごはんの上へえび天ぷらをのせ天つゆをかける
19 火	ホワイトソース フルーツミックス フィッシュアーモンド			牛乳(30)、生クリーム 豚肉、脱脂粉乳、チーズ フィッシュアーモンド	かぼちゃパン じゃがいも、小麦粉(8) バター、油	にんじん、グリーンピース たまねぎ、みかん、パイナップル 黄桃、すいか	696	880	
20 水	五目きんぴら スコッチエッグ ふりかけ			牛乳、スコッチエッグ あげは、豚肉 かつおふりかけ	ごはん、こんにやく ごま、さとう、油	にんじん、さやいんげん ごぼう、たけのこ	659	798	スコッチエッグにケチャップソースをかける
21 木	卵とベーコンのスパゲティ ミニサラダ			牛乳、ベーコン、卵(35)	ミニロール、スパゲティ 油、ドレッシング ブルーベリージャム	にんじん、パセリ にんにく、コーン たまねぎ、キャベツ	597	726	
22 金	白半の若草揚げ やさしい炊き合せ			牛乳、白半、高野豆腐 鶏肉	ごはん、小麦粉(6) じゃがいも、こんにやく さとう、油	にんじん、さやいんげん たまねぎ、しいたけ、まっ茶	620	774	
25 月	炒めそば ソーセージ くだもの	2	2	牛乳、ちくわ、豚肉 あらびきウィンナー	小型ロール、中華めん 油、りんごジャム	にんじん、キャベツ ぶどう	707	861	
26 火	なめし 白みそ汁 ヒレカツ キャロットゼリー(直)	2	2	牛乳、一口カツ、油揚げ みそ	ごはん、じゃがいも、油	だいこんの葉、にんじん ねぎ、たまねぎ、キャベツ キャロットゼリー	711	905	なめしの素をごはんにまぜる
27 水	牛丼 すまし汁 いちごゼリー(直)			牛乳、牛肉、鶏肉 とうふ、なると巻	麦ごはん、さとう、油 こんにやく	にんじん、みつば たまねぎ、たけのこ しいたけ、いちごゼリー	595	745	具をごはんの上のせる
28 木	ハムフライサンド クリームコンソメスープ 液状ヨーグルト(中学校・直)			牛乳(40)、ハムフライ 鶏肉、生クリーム 液状ヨーグルト(中学校)	サンドイッチパンズ じゃがいも、油、バター	にんじん、たまねぎ キャベツ、グリーンピース コーン	863	961	パンにハムフライとキャベツをはさみ、ケチャップソースをかける
29 金	手巻ちらし かに玉汁 くだもの			牛乳、油揚げ、とうふ 卵(25)、かに、のり	ごはん、でん粉、さとう	にんじん、ねぎ、かんぴょう たまねぎ、たけのこ しいたけ、パイナップル	571	713	具とごはんをまぜ、のりで巻く

※ マークはスプーンをつけます。給食についてのご意見、ご質問は、北部調理場88-1817または保健給食課51-2836へ
 ※ 献立名の(直)は学校へ直送するデザートです。空容器については業者が回収します。 ※ 献立は都合により変更する場合もあります。

お知らせ
 ※アレルギー物質の原因原材料(卵・牛乳・小麦粉・ゼラチン・落花生)について表示をしてあります。
 ※下線がアレルギー表示で、()の数字は中学校の使用量です。(小学校の使用量の目安は中学校の3割です。)
 ※すべてのパンには小麦粉と脱脂粉乳が使用されています。ソフトめんには小麦粉が使用されています。
 ※主食・飲用牛乳・加工品については分量の表示を省略しました。詳細は調理場へお問合せください。

(アレルギーの原因物質を含む食品の表示)

品名	アレルギー物質
マカロニ、かじりの竜田揚げ	小麦
白半、たくあん	小麦
ブラマンジェ	穀類、グルテン、乳、卵、鶏卵、豚肉、牛肉、鶏肉
はちみつアンドマーガリン	豚肉、バター、乳、卵、小麦、卵黄、鶏卵
液状ヨーグルト	豚肉、卵、小麦
うどん、いかリングフライ	小麦
ココア糖	乳糖、小麦
えび春巻	豚肉、卵、小麦
すごもり卵	全卵、小麦
やさしいボール	小麦
おさつパバロア	牛乳、豚肉、卵、小麦、ミルクフレーバー
クックドソーセージ	小麦
さつまいもコロッケ	マーガリン、小麦
えび天ぷら・天つゆ	小麦
フローズンヨーグルト	牛乳、全卵、卵黄、豚肉、鶏卵、小麦
フィッシュアーモンド	小麦、落花生
スコッチエッグ	鶏卵、小麦
あげは、かつおふりかけ	小麦
スパゲティ	小麦
ドレッシング	(小学校) 全卵 (中学校) 卵黄
あらびきウィンナー、中華めん	小麦
一口カツ	小麦
いちごゼリー	加糖練乳、卵黄、牛乳、小麦、砂糖、パイナップル、りんご、いちご、ミルキー、バナナ
ハムフライ	小麦
液状ヨーグルト(中学校)	豚肉、卵、小麦

この用紙は、古紙配合率70%以上の再生紙です。

★ 献立紹介 ★ 「ラタトゥイユ」

1人分材料

ベーコン.....15g(1cm)
 かぼちゃ.....40g(さいの目切り)
 なす.....35g(いちよう切り)
 トマト.....20g(薄むき、さいの目切り)
 たまねぎ.....60g(さいの目切り)
 赤ピーマン.....5g(さいの目切り)
 セロリー.....1g(みじん切り、水さし)
 パセリ.....0.5g(みじん切り)
 オリーブ油.....1cc

作り方

①オリーブ油でにんにくを炒め、香りを立てる。
 ②ベーコン、たまねぎをしんなりするまで炒め、セロリー、赤ピーマン、なす、かぼちゃ、トマトを炒め、aの調味料を加え弱火で煮込む。
 ③bの調味料で味を整え、仕上げにパセリを散らす。

愛知を食べて

わたしたちの住んでいる愛知県は、全国でも有数の農業生産地です。
 「ラタトゥイユ」にも、なすやトマト、たまねぎ、赤ピーマンなど、愛知県で収穫したやさしい食材が入っています。

19日は「とよはし産学校給食の日」です。
 豊橋産のすいかを使用します。
 すいかは、ビタミンCやカロテン(ビタミンA)などの栄養があり、疲れ目回復、口内炎に効用があります。

平成19年7月分学校給食献立表

豊橋市北部学校給食共同調理場

日曜	献立名	数物		食物の種類と体内でのはたらき			エネルギー(kcal)		メモらん
		小	中	体をつくる	熱や力のもとになる	体の調子を整える	小学校	中学校	
2月	ぎょうざ 中華スープ ぶりかけ	13	3	牛乳、うずら卵(20) ぎょうざ、豚肉 ひじきふりかけ	ごはん、はるさめ、油	にんじん、たけのこ もやし、ねぎ、しいたけ	649	777	小学校 1・2年 2個 3～6年 3個 ぎょうざにたれをかける
3火	ホットドッグ ポテトスープ アップルゼリー(直)	2	2	牛乳、鶏肉 あらびきウインナー	サンドイッチロール じゃがいも、油	にんじん、パセリ たまねぎ、コーン キャベツ、アップルゼリー	726	801	パンにウインナーとキャベツ をほさみ、ケチャップア ンドマスタードをかける
4水	とりごぼろごはん 豆腐汁 くだもの			牛乳、鶏肉、かまぼこ みそ、とうふ	ごはん、じゃがいも さとう、ごま、油	にんじん、ねぎ、しょうが ごぼう、たけのこ、たまねぎ しいたけ、パイン	560	699	具とごはんをまぜる
5木	カレーシチュー バターコーン 七夕ゼリー(直)			牛乳、鶏肉、ハム ヨーグルト	ナン、バター、油	にんじん、かぼちゃ たまねぎ、パセリ、にんにく なす、コーン、トマト	601	733	
6金	コロッケ はるさめとやさいの炒め煮			牛乳、豚肉	ごはん、コロッケ はるさめ、さとう、油 ごま、コーヒース	にんじん、チンゲンサイ しなちく、たまねぎ キャベツ	699	865	
9月	卵スープ てりやき くだもの(直)			牛乳、卵(30)、とうふ 鶏肉、鶏てりやき	ミルクロール、でん粉 チョコレートスプレッド	にんじん、チンゲンサイ たまねぎ、きくらげ、白桃	704	841	
10火	ゆかりごはん いか天ぷら 牛肉のカレー炒め煮			牛乳、いか天ぷら 牛肉	麦ごはん、さとう、油 じゃがいも	にんじん、ピーマン たまねぎ、しそ	657	822	ゆかり粉をごはんにまぜる いか天ぷらに天つゆをかける
11水	なめし いりどり 和風あえ			牛乳、鶏肉、あげはん 油揚げ	ごはん、こんにゃく さとう、油	にんじん、さやいんげん、もやし たけのこ、きゅうり、キャベツ しいたけ、だいごんの葉	536	681	なめしの素をごはんにまぜる
12木	うなまぶし すまし汁 くだもの			牛乳、うなぎ、鶏肉 とうふ、わかめ	ごはん、さとう	ねぎ、にんじん、たまねぎ しいたけ、おどろ	648	810	具をごはんにのせる
13金	炒めそば お好み揚げ フローズンヨーグルト(直)			牛乳、豚肉、ちくわ お好み揚げ オレンジフローズンヨーグルト	小型ロール、中華めん 油	にんじん、キャベツ しょうが	744	908	お好み揚げにソースをかける
17火	ハンバーグのごまみそかけ とうがんとかにのスープ 小魚			牛乳、ハンバーグ かに、みそ、乾燥小魚	ごはん、さとう、ごま 油	にんじん、チンゲンサイ コーン、とうがんと	654	826	
18水	冷やし中華 杏仁豆腐(シシトウフ) ミックスマツ			牛乳、焼豚、杏仁豆腐	中華めん、さとう ミックスマツ	にんじん、きゅうり コーン、もやし、みかん 黄桃、パイン	906	1094	中華めんに焼豚とやさいを のせ、スープをかける
19木	そぼろ丼 みそ汁 くだもの			牛乳、豚肉、牛肉 油揚げ、みそ、とうふ わかめ	麦ごはん、さとう、油	にんじん、ねぎ グリーンピース、しょうが コーン、なす、みかん	609	759	具をごはんにのせる
20金	フィッシュバーガー トマトスープ 液状ヨーグルト(中学校・直)			牛乳、たらフライ ベーコン 液状ヨーグルト(中学校)	サンドイッチパンズ 油、タルタルソース	にんじん、トマト、たまねぎ トマトジュース、グリーンピース コーン、キャベツ	717	869	パンにタルタルソースをぬり、 たらフライとキャベツ をほさむ

※ マークはスプーンをつけます。 給食についてのご意見、ご質問は、北部調理場88-1817または保健給食課51-2836へ
※ 献立名の(直)は学校へ直送するデザートです。空容器については業者が回収します。 ※ 献立は都合により変更する場合があります。

※アレルギー物質の原因原材料(卵・牛乳・小麦粉・ゼラチン・落花生)について表示をしてあります。
※下線がアレルギー表示で、()の数字は中学校の使用量です。(小学校の使用量の目安は中学校の8割です)
※すべてのパンには小麦粉と脱脂粉乳が使用されています。ナン・冷やし中華めんには小麦粉が使用されています。
※主食・飲用牛乳・加工品については分量の表示を省略しました。詳細は調理場へお問合せください。

〈アレルギーの原因物質を含む食品の表示〉

品名	アレルギー物質
ぎょうざ・ぎょうざのたれ	小麦
ひじきふりかけ	小麦
あらびきウインナー	小麦
ケチャップアンドマスタード	小麦
ハム・コロッケ	小麦
コーヒース	乳糖
鶏てりやき	小麦
チョコレートスプレッド	全粉乳、バターフレーバー
いか天ぷら・天つゆ	小麦
あげはん	小麦
うなぎ	小麦
お好み揚げ	全卵、小麦
お好み揚げソース	小麦
オレンジフローズンヨーグルト	牛乳、脱脂粉乳、生クリーム、 全粉乳、乳酸菌
中華めん	小麦
ハンバーグ	小麦
焼豚・冷やし中華スープ	小麦
杏仁豆腐	加糖練乳、乳または乳製品を 主原料とする食品
ミックスマツ	落花生
たらフライ	小麦
液状ヨーグルト(中学校)	脱脂粉乳、ミルカカルシウム
タルタルソース	卵黄

この用紙は、古紙配合率70%以上の再生紙です。

お知らせ

★ 献立紹介 ★

「とうがんとかにのスープ」

1人分材料

かにフレーク……………20g(身をほくす)
 にんじん……………20g(たんざく切り)
 コーン……………20g
 とうがんとかに……………50g(たんざく切り)
 チンゲンサイ……………10g(2cm)
 サラダ油……………1cc
 チキンブイヨン(中華)…13cc
 しょうゆ……………3cc
 白しょうゆ……………3cc
 酒……………1cc

作り方

①サラダ油でにんじん、コーン、とうがんとかに、チンゲンサイの順に炒め水を入れる。
 ②あくとり後にかにフレークを加えaで調味し、味を整える。

a



親子フード・カルチャー・インサマー

▶とき/ところ
 ①7月25日(水)／西部学校給食共同調理場(神野新田町字イノ割)
 ②7月26日(木)／北部学校給食共同調理場(石巻本町字出口)
 ③7月27日(金)／東部学校給食共同調理場(西町字西ノ口)
 ④7月30日(月)／南部学校給食共同調理場(橋良町字向山)

※時間はいずれも午前10時～午後2時

▶対象 市内在住の小・中学生とその保護者(乳幼児の同伴はご遠慮ください)

▶内容 学校給食共同調理場の見学、調理体験、試食、懇談会など

※献立/クワッソッソ、ホワイトシチュー、やさいサラダ、フルーツミックス、牛乳

▶定員 北部調理場30名
 その他調理場36名(抽選、結果は全員に通知)

▶参加料 無料

▶申し込み 7月3日(消印有効)までにはがき(1家族1枚1コースのみ)に希望コース番号、参加者全員の住所、電話番号、氏名(ふりがな)、学校名、学年、靴のサイズを明記して保健給食課(〒440-8501住所不要 TEL51-2836)へ