

保護者の皆さんへ大事なお知らせ



詳しくは市のホームページへ

令和7年度第4期分、第5期分の学校給食費を無償にします

国から地方公共団体へ交付される交付金を活用し、令和7年度第4期分(9月3

0日引落し)、第5期分(10月31日引落し)の学校給食費を無償にします。

対象は、学校給食費を負担している市立小中学校に通う第1子の児童生徒の

保護者です。自動で適用されるので、手続きはいりません。アレルギー等で減額を受

けている人、転入された人等は、それぞれ無償になる金額が異なります。

9月中旬までに、対象者全員に四條畷市学校給食費納付額決定(変更)

通知書をお送りしますので、ご確認をお願いします。すでに納付済みの人は、後日

返金(還付)します。詳しい内容は、市のホームページをご確認ください。

	1期	2期	3期	4期	5期	6期	7期	8期	9期	10期	年額
振替予定日	6/30	7/31	9/1	9/30	10/31	12/1	12/25	2/2	3/2	3/31	
小学生(円)	4,840	4,840	4,840	無償(0円)	4,840	4,840	4,840	4,840	4,840	4,840	38,720
中学生(円)	5,280	5,280	5,280	無償(0円)	5,280	5,280	5,280	5,280	5,280	5,280	42,240

第2子以降の無償化、令和7年度の学校給食費

値上げ分の公費負担も引き続き実施します♪



8・9月の給食だより

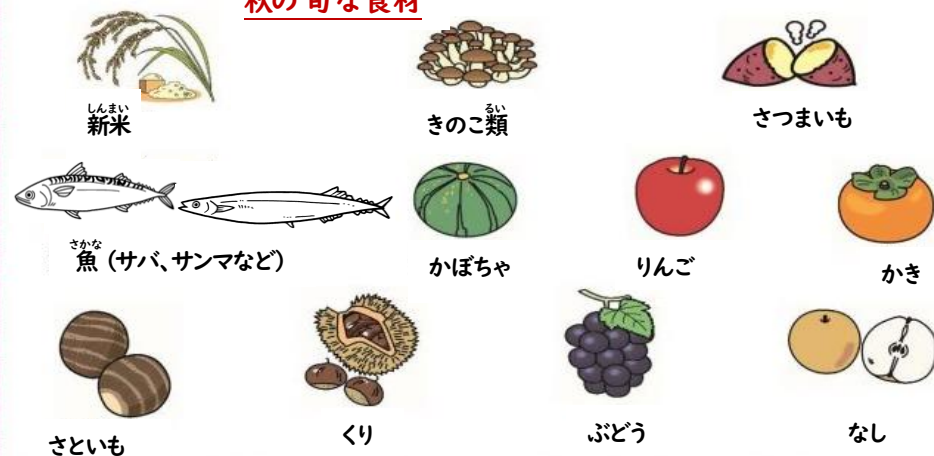


まだまだ残暑が厳しいですが、朝夕の肌に触れる風に、どこことなく季節の移り変わりを感じる頃となりました。「食欲の秋」がやってきますね。

春は毒消しの苦味、夏は疲労回復の酸味、秋はエネルギーを蓄える甘味、冬は身体を温めるための厚味(*厚味:味がこってりしていて、おいしいこと)というように、食材の味わいが変化していくと言われています。おいしくて栄養たっぷりの旬の食材を食べて、夏の疲れをとり、これからやってくる冬に向けて体調を整えていきましょう!



秋の旬な食材



給食では9月8日(月)「サンマの竜田揚げ」で サンマ が、9月12日(金)「さつまいものそばろ煮」で さつまいも が、9月16日(火)「きのこスープ」で きのこ が使われています。ぜひ、旬の食材を食べてくださいね!



がっ えいようか
<8・9月の栄養価>

がっこうきゅうしよく じどう せいと にち ひつよう えいようりょう やく りょう とく ふそく るい
学校給食では児童・生徒が、1日に必要な栄養量の約 1／3 の量をとるようにしています。特に、不足しがちなカルシウム・ビタミン類は、
はんぶん せつしゆ めやす きじゆん しよくざい く あ こんだて さくせい
およそ半分を摂取することを目安としています。この基準をもとに、いろいろな食材を組み合わせて献立を作成しています。

		エネルギー (kcal)	タンパク質	脂 質	カルシウム (mg)	マグネシウム (mg)	鉄 (mg)	亜鉛 (mg)	V. A (μ gRAE)	V. B1 (mg)	V. B2 (mg)	V. C (mg)	食物繊維 (g)
8・9月分 平均摂取量	小(中学年)	607	14 %	28 %	322	77	3.0	2.8	190	0.56	0.54	18	4.2
	中学校	701	14 %	27 %	334	87	3.5	3.2	213	0.66	0.58	20	5.0
文 部 科 学 省 学校給食摂取基準	小(8～9歳)	650	摂取エネルギー の 13～20 %	摂取エネルギー の 20～30 %	350	50	3.0	2.0	200	0.40	0.40	25	4.5以上
	中学校	830			450	120	4.5	3.0	300	0.50	0.60	35	7以上

へいきんせつしゆりょう
平均摂取量は、
かげつかん へいきん
1ヶ月間の平均で
きじゆんりょう
基準量になるように
つと
努めています。

がっ しょう
★8・9月の小おかずより

かこうひん げんざいりょうひょう
<加工品の原材料表について>

がっこうきゅうしよく
学校給食センターでは、四條 畷市内の小・中学校9校と支援学校1校の給食時間に間に合うよう、当日限られた時間内で
ちょうり はいそう しょう ちゅうがっこう こう しえんがっこう こう きゅうしよくじかん ま あ どうじつかぎ じかんない
調理・配送しています。そのため、小おかずにおいては、加工品を使用する場合があります。
しよくちつ じどう せいと はいりょ こんだてひょう しょう しょう かこうひん げんざいりょうめい けいさい
食物アレルギーをもつ児童・生徒への配慮のひとつとして、献立表に小おかずで使用する加工品の原材料名を掲載しております。
しつもん がつこうきゅうしよく と あ
ご質問などがありましたら、学校給食センターまでお問い合わせください。

8月29日(金) 枝豆コロッケ		9月1日(月) サバスタミナ漬け	3日(水) 春巻き	
じゃがいも・パン粉・枝豆・玉ねぎ・ 砂糖・バターミックス・豚脂・ 食用大豆油・食塩・でん粉・水・ 白こしょう		サバ・醤油・砂糖・トマトピューレ・ 醃酵調味料・水あめ・生姜・にんにく	豚肉・人参・玉ねぎ・キャベツ・植物油脂・豚脂・醤油・春雨・でん粉・生姜・酢・ポーク・ 小麦粉・ショートニング・ポークエキス・発酵調味料・酵母エキス・砂糖・乾燥しいたけ・たん白加水分解物・香辛料 (皮)小麦粉・植物油脂・米粉・粉あめ・ショートニング・食塩・ソルビトール・乳化剤・ クエン酸鉄ナトリウム・増粘剤・水	
4日(木) チーズオムレツ	8日(月) サンマの竜田揚げ	11日(木) 照り焼きハンバーグ		12日(金) ホッケのいしる漬け
鶏卵・チーズ・砂糖・でん粉・ 穀物酢・食塩・水・菜種油	サンマ・でん粉・白醤油・ みりん風調味料・生姜	豚肉・玉ねぎ・鶏肉・パン粉・食塩・ナツメグ・こしょう (タレ)砂糖・醤油・でん粉・酒・たん白加水分解物・生姜・水		ホッケ・醤油・いしる
16日(火) ボロニアカツ			17日(水) 餃子	
鶏肉・でん粉・発酵調味料・砂糖・粉末状大豆たん白・食塩・香辛料・鉄含有酵母・水・ 加工でん粉・増粘剤 (衣)ポテトフレーク・米粉フレーク・食塩・香辛料・でん粉・植物繊維・酵母エキス・水			キャベツ・豚肉・玉ねぎ・豚骨・粒状大豆たん白・醤油・ごま油・ 砂糖・食塩・たん白加水分解物・にんにく・水 (皮)小麦粉・グルテン・食塩・水	
22日(月) 野菜入り玉子焼き		25日(木) フライドポテト	29日(月) 鶏つくね	
鶏卵・砂糖・玉ねぎ・人参・発酵みりん・醤油・ 穀物酢・でん粉・ほうれん草・食塩・水・菜種油		馬鈴薯・植物油脂	キャベツ・鶏肉・豚脂・砂糖・発酵調味料・ドロマイト・食塩・カツオ節・生姜・ 酵母エキス・香辛料・鉄含有酵母(つなぎ)でん粉・えんどう豆たん白	