

令和7年



10月 学校給食予定献立表(東部)

植苗地区にある「社会福祉法人美々川福祉園」で利用者の皆さんと職員さんが協力して育てたいだけ
3日(金)の親子丼に使用します。お楽しみに!

吉小牧 未来プロジェクト
★活動についてはHPをご確認ください★

月		火		水		木		金	
献立名	材料名	献立名	材料名	献立名	材料名	献立名	材料名	献立名	材料名
<p>目の健康に役立つ「食べ物」とは?.....</p> <p>目の健康に関わる栄養素や機能性成分には、「ビタミンA」のほか、緑黄色野菜に多く含まれる色素成分「カロテノイド」の一種「β-カロテン」などがあります。β-カロテンは、体内で効率的にビタミンAに変換され、目の健康を保つ作用があります。</p> <p>また、ブルーベリーなどに含まれている青紫色の色素成分「アントシアニン」も、目の網膜にある「ロドプシン」という成分の再合成を助けることで、目の健康を保つサポートをしています。10月10日は目の愛護デーです。</p> <p>皆さんも目の健康について考えてみませんか?</p>									
<p>6 ごはん</p> <p>しらたまじる 白玉汁</p> <p>豆腐ひじきハンバーグ</p> <p>ごぼうとコーンのマヨサラダ</p> <p>あじつけ 味付のり</p>	<p>栄養価 低 662kcal 22.0g 22.3g 1.8g 中 723kcal 24.0g 23.1g 1.9g 高 787kcal 25.9g 23.7g 2.2g 中学 867kcal 27.4g 24.2g 2.4g</p> <p>白玉もち(もち米粉・加工デンプン)・鶏肉・つと(たらすり身・じゃがいもでん粉・砂糖・塩)・人参・長葱・減塩醤油(大豆・小麦)・そばつゆ(大豆・小麦・そば)・合わせだし(さば)・和風だし</p> <p>鶏肉・豆腐・豚脂・玉葱・パン粉・にんじん・豚肉・ひじき・タピオカでん粉・砂糖・食塩・香辛料・小麦・大豆・菜種油</p> <p>ごぼう・人参・ホールコーン・醤油(大豆・小麦)・こしょう・白だしごま・エッグケア(大豆)・チキンささみ水炊(鶏ささみ・でんぷん・食塩・野菜エキス)</p> <p>のり・昆布だし・発酵調味料・砂糖・塩・香辛料・えびエキス・酵母エキス</p>	<p>7 コッペパン</p> <p>ブラウンシチュー</p> <p>ほうれん草オムレツ</p> <p>野菜炒め (キャベツ・ベーコン)</p> <p>いちごミックスジャム</p>	<p>栄養価 低 585kcal 23.7g 23.6g 3.0g 中 668kcal 27.1g 26.1g 3.6g 高 789kcal 31.9g 29.3g 4.3g 中学 852kcal 34.2g 30.8g 4.6g</p> <p>豚肉・玉葱・人参・じゃが芋・ウスターソース・ハヤシルー(小麦)・アップルソース(りんご)・赤ワイン・トマトソース(大豆)・菜種油</p> <p>卵・油揚げ加工品・ほうれん草・でんぷん発酵調味料・食用卵殻粉・植物油(大豆)・加工でん粉</p> <p>シュルダールベーコン(豚肉・塩・砂糖・香辛料)・キャベツ・人参・こしょう・塩・菜種油</p> <p>水あめ・砂糖・いちご・りんご</p>	<p>8 ごはん</p> <p>とり 鶏つみれのすまし汁</p> <p>いわしのみそ煮</p> <p>小骨に気をつけて食べましょう</p> <p>もやしと小松菜の なめたけ和え</p>	<p>栄養価 低 541kcal 22.0g 15.8g 1.8g 中 590kcal 23.8g 16.6g 2.3g 高 643kcal 25.9g 17.0g 2.4g 中学 717kcal 27.7g 17.0g 2.5g</p> <p>鶏つみれ(スケトウダラ・玉ねぎ・鶏肉・でん粉・人参・ごぼう・生姜・ラード・チキンオイル・人参・砂糖・大豆)・豚肉・冷凍豆腐(大豆)・大豆・人参・干椎茸・長葱・すくすく醤油(食塩・小麦・大豆)・砂糖・米・磨だしパック・減塩醤油(大豆・小麦)・料理酒・そばつゆ(大豆・小麦)・そば・塩</p> <p>いわし・みぞ・砂糖・発酵調味料・食塩・大豆</p> <p>もやし・ごま・豚肉・人参・なめたけ(えのき茸)・醤油・砂糖・食塩・酵母エキス・魚介エキス(オキアミ)・米粉・大豆・小麦・醤油(大豆・小麦)・だししょうゆ(小麦・大豆)・さば</p>	<p>9 スパゲティ</p> <p>はちおうじふう 八王子風セルフナポリタン</p> <p>ハッシュポテト</p> <p>いたたま 炒め玉ねぎ</p> <p>1人分スプーン1杯くらい。 めんとなポリタンソースを混ぜた上にのせて食べましょう。</p>	<p>栄養価 低 567kcal 18.9g 18.3g 2.6g 中 625kcal 21.4g 20.1g 3.1g 高 666kcal 21.9g 21.3g 3.3g 中学 741kcal 24.4g 22.4g 3.9g</p> <p>玉葱・人参・ピーマン・スティックベーコン(豚肉・食塩・砂糖・食塩・加工でん粉)・トマトケチャップ・砂糖・味噌(大豆)・菜種油・にんにく</p> <p>じゃがいも・玉葱・上新粉・食塩・大豆油・菜種油</p> <p>玉葱・菜種油・塩・こしょう</p>	<p>10 ごはん</p> <p>かぼちゃ団子汁</p> <p>安平町の有機にんじん使用</p> <p>かいたどん 開拓丼</p> <p>ご飯にかけて食べましょう</p>	<p>栄養価 低 546kcal 22.9g 13.1g 1.4g 中 618kcal 26.6g 14.5g 1.7g 高 703kcal 31.0g 16.3g 2.3g 中学 778kcal 32.5g 16.7g 2.3g</p> <p>かぼちゃ団子(かぼちゃ・じゃがいも・じゃがいもでん粉・砂糖・食塩・加工でん粉)・人参・長葱・きざみ油揚げ(大豆)・鶏肉・そばつゆ(大豆・小麦)・さば・合わせだし(さば)・和風だし・減塩醤油(大豆・小麦)</p> <p>豚肉・カット大豆・人参・玉葱・ホールコーン・枝豆(大豆)・おろし生姜・芽ひじき・味噌(大豆)・醤油(大豆・小麦)・みりん・砂糖・にんにく・料理酒・菜種油</p>
<p>○牛乳は毎日つきます。27日(月)は牛乳の代わりにジョアがつきます。</p> <p>○この日に、スプーンがつきます。</p> <p>○都合により献立が変更となる場合があります。</p> <p>○学校給食についての情報は吉小牧市ホームページをご覧ください。</p> <p>○魚には骨がついている場合もあります。</p> <p>○刺さらないように取り除くなど注意して食べましょう。</p> <p>○食物アレルギーをお持ちの方は、献立名が同じでも使われている材料が違う場合がありますので、毎月の献立表でご確認をお願いします。</p> <p>○小学校のみ提供されるものは④、中学校のみ提供されるものには⑤と記載しています。</p> <p>○今日使用している「しめじもやししいたけだいこん(20日のみ)」は吉小牧産です。</p> <p>食材のコンタミネーションについては各共同調理場へお問い合わせ下さい。</p>	<p>14 バーガーパン</p> <p>ミネストローネ</p> <p>フィッシュフライ</p> <p>小骨に気をつけて食べましょう</p> <p>パンにはさんで食べましょう</p> <p>ブロッコリーのサラダ</p> <p>たまごにゅうおひよう 卵乳不使用タルタルソース</p>	<p>栄養価 低 578kcal 19.3g 18.2g 1.8g 中 635kcal 21.6g 19.0g 2.2g 高 696kcal 24.0g 20.2g 2.5g 中学 806kcal 25.7g 22.9g 2.6g</p> <p>じゃが芋・玉葱・人参・しめじ・カットウイナー(豚肉・砂糖・塩・香辛料)・ダイズトマト・ミックスビーンズ(黄大豆・青大豆・手口豆・金時豆)・ハセリ・にんにく・塩・フイコングラニューロ(豚肉・鶏肉・小麦・大豆)・コンソメ(鶏肉・豚肉)・野菜だし(人参粉末・砂糖・酵母エキス・たまねぎ粉末・キャベツ粉末・でん粉)・こしょう・白だし</p> <p>スタノソダラ・食塩・パン粉・小麦粉・大豆・菜種油</p> <p>ブロッコリー・人参・ホールコーン・コーンクリミードレッシング</p> <p>食用植物油(酢・砂糖・ピクルス・塩・大豆・大豆粉・玉葱・香辛料・酵母エキス・レモン果汁・こんにやく粉・水あめ・ハセリ</p>	<p>15 ごはん</p> <p>キムチ鍋</p> <p>春巻き</p> <p>キムチ鍋の盛り付け目安</p> <p>低学年:小玉2杯 中学年:小玉2杯と半分 高学年・中学生:小玉3杯</p>	<p>栄養価 低 578kcal 19.3g 18.2g 1.8g 中 635kcal 21.6g 19.0g 2.2g 高 696kcal 24.0g 20.2g 2.5g 中学 806kcal 25.7g 22.9g 2.6g</p> <p>じゃが芋・さつま揚げ(魚肉・でん粉)・砂糖・食塩・菜種油・焼き豆腐(豆腐・加工でん粉・大豆)・はくせいキムチ(白菜・大根・長ねぎ・砂糖・りんご・塩・とうがらし)・おきあみ・にんにく・しょうが(しょうが)・じゃが芋・人参・白菜・もやし・にんにく・こま油(ごま)・にんにく・味噌(大豆)・みりん・料理酒・中華味噌(豚肉・豚肉・大豆・牛肉・ライム)・塩</p> <p>キャベツ・たまねぎ・にんじん・豚肉・はくせい・ホクオキアミ・ねぎ・ホクオキアミ・トマト・ひじき・おろししょうが・小麦粉・植物油(みりん・水あめ・でん粉)・しょうゆ・砂糖・食塩・オイスターソース・酵母エキス・乾燥いり・酵母・香辛料・加工でん粉・ゼラチン・大豆・ごま・菜種油</p>	<p>16 うどん</p> <p>こんさいにく 根菜肉うどん</p> <p>だししゃいも 男爵芋のコロッケ</p> <p>クレープ(カスタード風)</p>	<p>栄養価 低 621kcal 19.9g 22.3g 2.7g 中 683kcal 22.4g 23.1g 3.2g 高 701kcal 23.6g 23.8g 3.6g 中学 722kcal 24.1g 23.9g 3.6g</p> <p>豚肉・大根・人参・ごぼう・干椎茸・長葱・きざみ油揚げ(大豆)・そばつゆ(大豆・小麦)・さば・醤油(大豆・小麦)・みりん・こんぶだし・磨だしパック</p> <p>じゃがいも・砂糖・たまねぎ・小麦粉加工品・牛肉・生牛乳・しょうゆ・食塩・香辛料・パン粉・小麦粉・でん粉・米粉・酵母エキスパウダー・大豆・菜種油</p> <p>キャベツ・たまねぎ・にんじん・豚肉・はくせい・ホクオキアミ・ねぎ・ホクオキアミ・トマト・ひじき・おろししょうが・小麦粉・植物油(みりん・水あめ・でん粉)・しょうゆ・砂糖・食塩・オイスターソース・酵母エキス・乾燥いり・酵母・香辛料・加工でん粉・ゼラチン・大豆・ごま・菜種油</p>	<p>17 ごはん</p> <p>ちゅうがどん 中華丼</p> <p>ご飯にかけて食べましょう</p> <p>グリーンぎょうざ(2個)</p>	<p>栄養価 低 569kcal 16.4g 16.4g 1.9g 中 625kcal 25.1g 17.3g 2.2g 高 684kcal 27.5g 18.3g 2.4g 中学 766kcal 29.9g 19.1g 2.5g</p> <p>豚肉・大根・人参・ごぼう・干椎茸・長葱・きざみ油揚げ(大豆)・そばつゆ(大豆・小麦)・さば・醤油(大豆・小麦)・みりん・こんぶだし・磨だしパック</p> <p>じゃがいも・砂糖・たまねぎ・小麦粉加工品・牛肉・生牛乳・しょうゆ・食塩・香辛料・パン粉・小麦粉・でん粉・米粉・酵母エキスパウダー・大豆・菜種油</p> <p>大豆・加工油脂・麦芽糖・砂糖・植物油(米粉・水あめ・水あめ・小麦不使用醤油・加工デンプン・酵母エキス・ペーキングパウダー)</p>	
<p>20 ごはん</p> <p>みそけんちん汁</p> <p>吉小牧前地区の大根使用</p> <p>ほっけフライ</p> <p>小骨に気をつけて食べましょう</p> <p>ブロッコリーのごま和え</p> <p>げんえんこぶる 減塩小袋ソース</p>	<p>栄養価 低 590kcal 22.1g 18.3g 1.7g 中 647kcal 24.6g 19.2g 1.9g 高 704kcal 27.0g 20.0g 2.2g 中学 810kcal 29.9g 22.2g 2.4g</p> <p>鶏肉・大根・人参・ごぼう・冷凍豆腐(大豆)・きざみ油揚げ(大豆)・つきこんにやく・おろし生姜・味噌(大豆)・減塩味噌(大豆)・こんぶだし・磨だしパック</p> <p>真ほっけ・パン粉・バターミックス・菜種油・小麦・大豆</p> <p>ブロッコリー・人参・醤油(大豆・小麦)・砂糖・白すりごま</p>	<p>21 こくとう 黒糖パン</p> <p>ポトフ</p> <p>デミグラスソース</p> <p>ハンバーグ</p> <p>チキンのトマトペネ</p> <p>ポトフには、「リサイクルループのキャベツ(※)」を使用しています。 (※)学校給食の食べ残しや生ごみをバイオガス発電に利用し、その副産物で育てたキャベツです。(令和6年度より取り組み開始)</p>	<p>栄養価 低 532kcal 24.1g 20.5g 2.4g 中 604kcal 27.0g 22.2g 2.9g 高 720kcal 31.2g 24.6g 3.5g 中学 800kcal 34.6g 26.9g 3.9g</p> <p>じゃが芋・キャベツ・玉葱・人参・パセリ・こしょう・フイコングラニューロ(鶏肉・小麦・大豆)・カットウイナー(豚肉・砂糖・塩・香辛料)・白ワイン・チキンコンソメ(鶏肉・大豆・小麦)</p> <p>国産鶏肉ハンバーグ(鶏肉・豚肉・たまねぎ・豚脂・でん粉・砂糖・トマケチャップ・植物油・乾燥ツケウイナー・野菜ペースト・香辛料・オニオンソース(大豆)・食塩・酵母エキス・加工でん粉)・大豆・ハンバーグソース(トマト・たまねぎ・りんご・砂糖・醤油・酢・酒粕・食塩・ショートニング・でんぷん・香辛料・肉エキス・酵母エキス・加工でん粉・小麦・牛肉・大豆)・鶏肉・豚肉</p> <p>鶏肉・玉葱・人参・ブロッコリー・冷凍小麦(小麦粉・加工でん粉)・ダイズトマト・マヒューレ・醤油(大豆・小麦)・砂糖・にんにく・塩・菜種油・白ワイン・チキンコンソメ(鶏肉・大豆・小麦)</p>	<p>22 ごはん</p> <p>ぎょうざスープ</p> <p>ビビンバ</p> <p>ご飯にまぜて食べましょう</p>	<p>栄養価 低 538kcal 21.0g 14.5g 1.7g 中 606kcal 24.0g 15.9g 2.0g 高 683kcal 27.2g 17.5g 2.7g 中学 771kcal 29.5g 18.7g 2.8g</p> <p>豚肉・のりとくち水餃子(キャベツ・豚肉・鶏肉・豚脂・ねぎ・しょうがペースト・植物油(みりん・酒・小麦粉・モックル粉)・大豆粉)・しょうゆ・食塩・砂糖・ホクオキアミ・香辛料・加工でん粉・ごま・大豆)・おろし生姜・青梗菜・人参・長葱・中華味噌(豚肉・豚肉・大豆・牛肉・ゼラチン)・塩・肉・鶏肉・りんご・こしょう・小麦・大豆)・醤油(大豆)・肉・豚肉・ごま・小麦・大豆)・干椎茸</p> <p>カット大豆・豚肉・きざみ油揚げ(大豆)・豚脂・パチンコ(豚肉)・おろし生姜・人参・ほうれん草・もやし・そばつゆ(大豆・小麦)・さば・醤油(大豆・小麦)・みりん・砂糖・にんにく・白炒りごま・ごま油(ごま)・キムチの素(にんにく・りんご・みりん・生姜・食塩・砂糖・酢・唐辛子)・かつおエキス・いかエキス・発酵野菜・かつおぶし・昆布・大豆)・オイスターソース(かきエキス・ホタテエキス・魚油・砂糖・かき・こんぶエキス・酵母エキス・水あめ・塩・酒粕・加工デンプン)</p>	<p>23 ラーメン</p> <p>たんたんめん 担々麺</p> <p>あ 揚げしゅうまい(人参)2個</p> <p>シークワサーゼリー</p>	<p>栄養価 低 639kcal 24.4g 21.4g 3.0g 中 724kcal 27.8g 23.1g 3.5g 高 751kcal 29.4g 24.7g 4.0g 中学 781kcal 30.4g 24.8g 4.1g</p> <p>豚肉・青梗菜・人参・調整豆乳1000ml(大豆)・おろし生姜・玉葱・長葱・もやし・味噌(大豆)・中華味噌(豚肉・大豆・牛肉・ゼラチン)・にんにく・こしょう・醤油(大豆)・肉・豚肉・ゼラチン(ごま・小麦・大豆)・醤油(大豆)・肉・豚肉・ごま・小麦・大豆)・豆腐・ごま油(ごま)・清湯スープ(豚肉・鶏肉)・白ねりごま</p> <p>玉ねぎ・魚肉すり身(スケトウダラ)・人参・豚脂・豚肉・でん粉(じゃが芋・とうもろこし)・砂糖・塩・小麦粉・こしょう・ごま油・ごま・菜種油</p> <p>砂糖・シークワサーゼリー</p>	<p>24 ごはん</p> <p>こうやどうふ 高野豆腐とキャベツの みそ汁</p> <p>しお 塩ザンギ(2個)</p> <p>ツナきゅうり</p>	<p>栄養価 低 572kcal 23.9g 18.2g 2.0g 中 624kcal 25.9g 18.9g 2.3g 高 674kcal 27.8g 19.6g 2.6g 中学 749kcal 29.4g 20.1g 2.8g</p> <p>細切り高野豆腐(大豆)・キャベツ・人参・磨だしパック・こんぶだし・味噌(大豆)・和風だし・減塩味噌(大豆)</p> <p>鶏肉・でんぷん・酒・しょうが・にんにく・塩・こしょう・砂糖・レモン・菜種油</p> <p>もやし・きゅうり・ツナ油漬フレーク(大豆)・醤油(大豆・小麦)・砂糖・穀物酢・ごま油(ごま)</p>
<p>27 ごはん</p> <p>わかめと豆腐のみそ汁</p> <p>にんじんのから揚げ①1個②2個</p> <p>小骨に気をつけて食べましょう</p> <p>じゃが芋のそぼろ煮</p> <p>ジョアブルーベリー</p> <p>牛乳の提供はありません。牛乳代替品提供者については、通常どおり豆乳・麦茶を提供します。</p>	<p>栄養価 低 519kcal 19.4g 11.1g 1.4g 中 577kcal 21.5g 12.1g 1.6g 高 634kcal 23.7g 12.9g 1.8g 中学 805kcal 30.1g 20.5g 2.2g</p> <p>わかめ・冷凍豆腐(大豆)・長葱・きざみ油揚げ(大豆)・味噌(大豆)・和風だし・減塩味噌(大豆)・こんぶだし・磨だしパック</p> <p>にんにく・でん粉・菜種油</p> <p>じゃが芋・人参・玉葱・豚肉・れんこん・でん粉・おろし生姜・そばつゆ(大豆・小麦)・さば・合わせだし(さば)・和風だし・醤油(大豆・小麦)・みりん・菜種油・砂糖</p> <p>脱脂粉乳・砂糖・ブルーベリー果汁・ブルーベリー果肉・アローニャ果汁・乳酸カルシウム</p>	<p>28 スライスパン</p> <p>クイッキオスープ</p> <p>照り焼きチキン</p> <p>ポテトサラダ</p> <p>パンにはさんで食べましょう</p>	<p>栄養価 低 488kcal 24.9g 20.0g 2.6g 中 555kcal 27.2g 21.9g 3.0g 高 662kcal 30.7g 24.4g 3.6g 中学 719kcal 32.8g 25.7g 3.8g</p> <p>人参・たけのこ・干椎茸・クイッキオ・ショルダールベーコン(豚肉・塩・砂糖・香辛料)・ソーアオニオン(大豆)・パセリ・オニオンソース(ゼラチン・小麦・大豆)・豚肉・醤油(大豆・小麦)</p> <p>鶏肉・しょうゆ・砂糖・発酵調味料・でん粉・大豆・小麦</p> <p>じゃが芋・人参・枝豆(大豆)・魚肉ソーセージ(魚肉・食塩・砂糖)・醤油(大豆)・オニオンソース・香味食用油・カツオエキス・香辛料・酵母エキス・加工でん粉・小麦・大豆)・エッグケア(大豆)・砂糖・塩・こしょう</p>	<p>29 ごはん</p> <p>かぼちゃのひき肉カレー</p> <p>グレープゼリーの フルーツ和え</p>	<p>栄養価 低 603kcal 18.6g 17.1g 2.0g 中 688kcal 21.2g 19.2g 2.5g 高 778kcal 23.7g 21.3g 2.9g 中学 876kcal 25.9g 22.5g 3.1g</p> <p>豚肉・豚脂・パチンコ(豚肉)・かぼちゃ・カット大豆・玉葱・ソーアオニオン(大豆)・にんにく・生クリーム(乳)・菜種油・パルメザン(小麦)・豚肉・乳・大豆・りんご・バナナ)・中濃ソース(りんご)・スキムミルク(小麦)・アップルソース(りんご)・カレーフレーク(小麦)</p> <p>アレンジデザート・巨峰①ぶどう果汁・砂糖・パインチビット・黄桃(加工カット(もも))</p>	<p>30 うどん</p> <p>さんさいにく 山菜肉うどん</p> <p>こんと大豆のメンチカツ</p>	<p>栄養価 低 564kcal 24.7g 24.4g 2.6g 中 649kcal 27.5g 25.4g 3.2g 高 643kcal 29.2g 26.3g 3.6g 中学 735kcal 32.2g 31.8g 3.8g</p> <p>豚肉・ごぼう・人参・ほうれん草・ふき水煮・たけのこ・そばつゆ(大豆・小麦)・さば・醤油(大豆・小麦)・みりん・干椎茸・こんぶだし・磨だしパック・きざみ油揚げ(大豆)・焼竹輪(魚肉・でんぷん・植物油・砂糖・食塩・寒天・粉あめ・大豆)</p> <p>鶏肉・スイートコーン・乾燥大豆・豚脂・玉葱・砂糖・食塩・小麦不使用しょうゆ・酵母エキス・植物油(米粉・香辛料・加工でん粉・菜種油)</p>	<p>31 ごはん</p> <p>よしのじり 吉野汁</p> <p>いわしの煮付け梅風味</p> <p>みたくい 豚肉入り金平</p>	<p>栄養価 低 585kcal 24.6g 18.9g 1.7g 中 649kcal 27.4g 20.2g 2.7g 高 706kcal 29.7g 21.6g 2.4g 中学 785kcal 31.8g 22.2g 2.5g</p> <p>鶏肉・冷凍豆腐(大豆)・でん粉・ごぼう・人参・長葱・きざみ油揚げ(大豆)・そばつゆ(大豆・小麦)・さば・合わせだし(さば)・和風だし・醤油(大豆・小麦)</p> <p>いわし・水あめ・でん粉・梅肉ペースト・かつお削り節・砂糖・しょうゆ・梅酢・発酵調味料・こんぶだし・小麦・大豆</p> <p>豚肉・ごぼう・人参・菜種油・そばつゆ(大豆・小麦)・さば・醤油(大豆・小麦)・みりん・砂糖・白炒りごま・ごま油(ごま)・濃縮かつおだし(かつおぶしエキス・食塩・かつおぶし・かつおエキス・大豆)</p>

夜間窓口を開設しております

10月は15日・27日です17:00~20:00まで
支払い・相談に月2回の夜間窓口をご利用ください

口座振替の利用をお願いします

口座から引き落としは年度途中からでも可能です。自動的に口座から引き落とされて便利です。納付書で給食費を納めている方は、領収書を5年間保管してください。

第1学校給食共同調理場
第2学校給食共同調理場

吉小牧市柳町1丁目3-5
電話 (0144) 57-5881
吉小牧市美原町3丁目9-10
電話 (0144) 67-1815