令和８年

6月 学校給食予定献立表（東部）

～今月の標語～
四じかんめ まちきれないよ カレーの日

★活動についてはHPをご確認ください★

月

献立名	材料名	栄養価
1 ごはん 吉野汁 彩り野菜のメンチカツ 小松菜のおかかあえ	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) 鶏肉・豚肉・玉葱・人参・枝豆・とうもろこし・でんぷん・キャベツ・砂糖・酵母エキス・生姜・香辛料・パン粉・米粉加工品・加工でんぷん・大豆油・小麦・菜種油・大豆 こまつな・もやし・焼竹輪(魚肉・でんぷん・植物油・砂糖・食塩・寒天・粉あめ・大豆)・かつお節・醤油(大豆・小麦)・だしじょうゆ(小麦・大豆・さば)	エネルギー 533kcal 20.1g 16.6g 1.7g 中 620kcal 22.7g 17.2g 1.9g 高 670kcal 24.6g 17.8g 2.3g 中学 803kcal 28.2g 21.4g 2.3g
8 ごはん わかめと豆腐のみそ汁 ほっけ和風フライ 小骨に気をつけて食べましょう 人参シリシリ	わかめ・冷凍豆腐(大豆)・長葱・きざみ油揚げ(大豆)・味噌(大豆)・減塩味噌(大豆)・煮干しだしパック(いわし煮干し・塩)・和風だし 真ホッケ・パン粉・小麦粉・バッターミックス・醤油・みりん・砂糖・大豆・菜種油 人参・ツナ油漬フレーク・こしょう・塩・そばつゆ(大豆・小麦・さば)・菜種油	エネルギー 518kcal 21.3g 16.7g 1.6g 中 605kcal 23.8g 17.5g 1.8g 高 655kcal 25.8g 18.1g 2.0g 中学 759kcal 28.9g 20.0g 2.2g
15 ごはん けんちん汁 肉団子みそ味 ・4年生以下1個 ・5年生以上2個 もやしとほうれん草ののり和え	鶏肉・大根・人参・ごぼう・冷凍豆腐(大豆)・おろし生姜・きざみ油揚げ(大豆)・つきこんにゃく(こんにゃく粉)・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)・塩 鶏肉・豚肉・玉葱・パン粉・加工でん粉・豚脂・食塩・植物油脂・香辛料・砂糖・味噌・水あめ・発酵調味料・ごま・醸造酢・みそ調味料・酵母エキス・しょうが・菜種油・小麦・大豆・りんご ほうれん草・もやし・人参・刻みのり・醤油(大豆・小麦)・だしじょうゆ(小麦・大豆・さば)	エネルギー 480kcal 18.5g 13.1g 1.8g 中 564kcal 21.1g 13.7g 1.9g 高 683kcal 25.9g 17.6g 2.9g 中学 761kcal 27.5g 18.0g 3.0g
22 ごはん 豆乳みそスープ コーンしゅうまい(2個) チャプチェ	ショルダーベーコン(豚肉・塩・砂糖・香辛料)・冷凍豆腐(大豆)・人参・玉葱・大根・調製豆乳1000ml(大豆)・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)・鶏がらだし(塩・チキンエキスパウダー・鶏脂・オニオンエキスパウダー・丸鶏パウダー・キャベツエキスパウダー・こしょう・人参エキスパウダー・酵母エキスパウダー)・こしょう・味噌(大豆) とうもろこし・たまねぎ・キャベツ・豚肉・鶏肉・でんぷん・大豆・砂糖・醤油・食塩・酵母エキス・かきエキス・生姜・小麦粉 豚肉・玉葱・人参・ピーマン・干椎茸・春雨(緑豆)・ごま油(ごま)・にんにく・醤油(大豆・小麦)・みりん・砂糖・料理酒・コチジャン(大豆)・白炒りごま	エネルギー 497kcal 18.4g 12.4g 1.8g 中 595kcal 21.0g 13.2g 2.1g 高 648kcal 23.0g 14.2g 2.4g 中学 737kcal 25.1g 14.6g 2.5g
29 ごはん キャベツと油揚げのみそ汁 とんかつ きんぴらごぼう 減塩小袋ソース	キャベツ・きざみ油揚げ(大豆)・人参・味噌(大豆)・鰹だしパック・こんぶだし・和風だし・減塩味噌(大豆) 豚肉・水あめ・香辛料・さとうきび抽出物粉末・パン粉・でんぷん・植物油脂・加工でんぷん・乳酸カルシウム・大豆・小麦・菜種油 ごぼう・人参・白炒りごま・醤油(大豆・小麦)・みりん・砂糖・ごま油(ごま)・料理酒・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)	エネルギー 535kcal 19.4g 17.4g 1.6g 中 620kcal 21.5g 18.2g 1.8g 高 671kcal 23.1g 19.1g 2.0g 中学 747kcal 24.6g 19.5g 2.2g

火

献立名	材料名	栄養価
2 黒糖パン ベーコンポトフ 肉団子ケチャップ味 小1個 中2個 コーンとブロッコリーのソテー	じゃが芋・キャベツ・玉葱・人参・パセリ・こしょう・ブイヨングラニュール(牛肉・鶏肉・小麦・大豆)・スティックベーコン(豚肉・食塩・砂糖・香辛料)・白ワイン・チキンコンソメ(鶏肉・大豆・小麦) 鶏肉・豚肉・玉葱・パン粉・豚脂・食塩・植物油脂・香辛料・加工でんぷん・トマトケチャップ・砂糖・醸造酢・しょうゆ・しょうが・小麦・大豆・ごま・りんご・菜種油 ホールコーン・カットウインナー(豚肉・塩・砂糖・香辛料)・ブロッコリー・こしょう・塩・菜種油	エネルギー 468kcal 20.3g 16.8g 2.3g 中 535kcal 22.9g 18.5g 2.8g 高 647kcal 27.0g 20.7g 3.3g 中学 765kcal 32.0g 24.6g 4.3g
9 スライスパン いももちオニオンスープ 5種の野菜グラタン ビーフンサラダ いちごミックスジャム	いも団子(じゃがいも・じゃがいもでんぷん・砂糖・塩・加工でんぷん)・玉葱・人参・パセリ・ショルダーベーコン(豚肉・塩・砂糖・香辛料)・オニオンスープ(ゼラチン・小麦・大豆・豚肉)・醤油(大豆・小麦)・ソテーオニオン(大豆)・こしょう・塩・コンソメ(鶏肉・豚肉) ショートニング・乾燥マッシュポテト・豆乳・おから・じゃが芋・玉ねぎ・米粉・人参・スイートコーン・粉末水あめ・ほうれん草・植物油・ソテーオニオン・塩・砂糖・大豆粉・酵母エキス・香辛料・加工でん粉・大豆 ビーフン(米・タピオカでんぷん・コーンスターチ)・きゅうり・人参・うんしゅうみかん缶(みかん・砂糖)・チキンハム(鶏肉・でんぷん・発酵調味料・食塩・砂糖・香辛料)・穀物酢・醤油(大豆・小麦)・砂糖・ごま油(ごま) 水あめ・砂糖・いちご・りんご	エネルギー 541kcal 15.7g 20.2g 2.1g 中 601kcal 17.9g 20.9g 2.6g 高 700kcal 21.1g 22.6g 3.1g 中学 753kcal 22.8g 23.5g 3.2g
16 ソフトフランスパン ミートボールスープ ポークチャップ アセロラゼリー	ミートボール(鶏肉・たまねぎ・でん粉・豚肉・水あめ・大豆油・チキンオイル・塩・香辛料・大豆)・人参・玉葱・白菜・干椎茸・春雨(緑豆)・塩ラーメンベース(豚肉・鶏肉・りんご・小麦・大豆)・醤油(大豆・小麦)・中華味(鶏肉・豚肉・大豆・牛肉・ゼラチン)・塩 豚肉・玉葱・しめじ・トマトケチャップ・人参・ウスターソース・砂糖・塩・こしょう・菜種油 砂糖・水あめ・アセロラ濃縮果汁・レモン濃縮果汁・寒天	エネルギー 475kcal 22.6g 14.6g 2.3g 中 540kcal 26.1g 16.3g 2.9g 高 643kcal 31.1g 18.4g 3.5g 中学 702kcal 34.4g 19.8g 3.7g
23 コッペパン ABCスープ トマトソースチキンカツ びっくり大根サラダ	じゃが芋・玉葱・人参・パセリ・こしょう・塩・ブイヨングラニュール(牛肉・鶏肉・小麦・大豆)・アルファベットマカロニ(小麦粉)・カットウインナー(豚肉・塩・砂糖・香辛料)・白ワイン・チキンコンソメ(鶏肉・大豆・小麦) 鶏肉・トマトケチャップ・玉ねぎ・砂糖・白ワイン・おろしりんご・食塩・おろしにんにく・豆板醤・酵母エキス・オニオンパウダー・ナツメッグパウダー・パン粉・しょうゆ・こしょう・でんぷん・小麦粉・大豆粉・植物油脂・パーム油・菜種油・加工でんぷん 切干大根・人参・きゅうり・醤油(大豆・小麦)・砂糖・白炒りごま・エッグケア(大豆)	エネルギー 518kcal 20.3g 22.2g 2.7g 中 584kcal 22.2g 24.1g 3.3g 高 691kcal 25.4g 27.1g 3.9g 中学 748kcal 27.1g 28.6g 4.1g
30 黒糖パン クイッティオスープ 網焼きハンバーグ ウインナーと野菜のソテー	人参・たけのこ・干椎茸・クイッティオ・ショルダーベーコン(豚肉・塩・砂糖・香辛料)・ソテーオニオン(大豆)・パセリ・オニオンスープ(ゼラチン・小麦・大豆・豚肉)・醤油(大豆・小麦) 鶏肉・たまねぎ・パン粉・豚脂・マーガリン・しょうゆ・牛肉エキス・食塩・ウスターソース・トマトケチャップ・しょうが・砂糖・香辛料・卵・水あめ・清酒・チキンエキス・加工でん粉・小麦・大豆・乳・りんご カットウインナー(豚肉・塩・砂糖・香辛料)・ミックスベジタブル(にんじん・とうもろこし・いんげん)・塩・こしょう・菜種油	エネルギー 487kcal 22.9g 18.4g 2.9g 中 554kcal 25.4g 19.9g 3.3g 高 664kcal 29.3g 22.2g 3.8g 中学 721kcal 31.5g 23.3g 4.1g

水

献立名	材料名	栄養価
3 ごはん 油揚げと大根のみそ汁 チキンカツ キャベツとツナの玉ねぎドレッシング和え 減塩小袋ソース	きざみ油揚げ(大豆)・大根・人参・鰹だしパック・こんぶだし・味噌(大豆)・減塩味噌(大豆)・和風だし 鶏肉・植物油脂・パン粉・小麦粉・チキンエキス・食塩・香辛料・加工デンプン・大豆・菜種油 キャベツ・ツナ油漬フレーク・芽ひじき・ノンオイルたまねぎドレッシング(玉葱・酢・醤油・かつおエキス・乾燥たまねぎ・塩・乾燥しいたけ・酵母エキス・香辛料・加工でんぷん・小麦・大豆)	エネルギー 522kcal 19.7g 16.7g 1.7g 中 606kcal 21.9g 17.3g 1.9g 高 654kcal 23.6g 17.6g 2.1g 中学 789kcal 27.8g 21.7g 2.3g
10 ごはん 大根のみそ汁 開拓丼 ごはんにかけて食べましょう 小ぶるりんゼリー アップル 吸い込ますよくかんで食べましょう 中りんごゼリー	大根・人参・きざみ油揚げ(大豆)・長葱・減塩味噌(大豆)・煮干しだしパック(いわし煮干し・塩)・味噌(大豆) 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 水あめ・砂糖・りんご濃縮果汁 りんご果汁・砂糖・水あめ	エネルギー 497kcal 19.9g 13.2g 1.5g 中 599kcal 23.8g 14.6g 1.6g 高 671kcal 26.9g 16.1g 2.1g 中学 770kcal 29.9g 17.0g 2.3g
17 ごはん とまこまいホッキカレー さくらんぼゼリーのフルーツ和え 中学	ほっきがい・じゃが芋・玉葱・人参・生クリーム(乳)・バーモントカレー(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(乳)・アップルソース(りんご)・カレーフレーク(小麦)・ソテーオニオン(大豆)・にんにく・菜種油 カットゼリーさくらんぼ味(砂糖・さくらんぼ果汁)・うんしゅうみかん缶(みかん・砂糖)・ナタデココ(ナタデココ・砂糖)・パインチビット	エネルギー 545kcal 15.6g 15.1g 2.1g 中 664kcal 18.0g 17.0g 2.5g 高 746kcal 19.8g 18.6g 2.9g 中学 845kcal 21.6g 19.7g 3.1g
24 ごはん ピリ辛豚汁 ふわふわ親子丼 麩を入れてふわふわ食感♪ 美々川福祉園のしいたけ使用	豚肉・じゃが芋・玉葱・人参・つきこんにゃく(こんにゃく粉)・ごぼう・塩ごうじ(米こうじ・塩・酒精)・味噌(大豆)・和風だし・減塩味噌(大豆)・鰹だしパック・キムチの素(りんご・いか・大豆)・冷凍豆腐(大豆) 玉葱・鶏肉・人参・卵・麩(小麦粉)・細切り蒲鉾(魚肉・砂糖・食塩・米発酵調味液・魚介エキス調味液・加工でん粉)・しいたけ・そばつゆ(大豆・小麦・さば)・和風だし・醤油(大豆・小麦)・みりん・砂糖・料理酒	エネルギー 521kcal 25.3g 13.6g 1.9g 中 631kcal 30.1g 15.1g 2.6g 高 711kcal 34.5g 16.5g 2.9g 中学 797kcal 37.0g 17.2g 3.0g

木

献立名	材料名	栄養価
4 ピタパン 切りこみから半分に割れます コーンシチュー チリコンカン ピタパンに入れて食べましょう 青梅ゼリー	小麦粉・菜種油・砂糖・食塩・イースト・モルトシロップ じゃが芋・玉葱・人参・ショルダーベーコン(豚肉・塩・砂糖・香辛料)・ホールコーン・牛乳・クリームコーン缶・コーンクリーム(小麦・乳・牛肉・大豆)・スキムミルク(乳)・チキンコンソメ(鶏肉・大豆・小麦)・菜種油・パセリ・こしょう・塩 豚肉・人参・玉葱・水煮大豆・ホールコーン・チキンコンソメ(鶏肉・大豆・小麦)・中濃ソース(りんご)・赤ワイン・トマトケチャップ・トマトピューレ・こしょう・塩 砂糖・梅果汁	エネルギー 560kcal 23.4g 16.5g 2.3g 中 614kcal 26.2g 17.9g 2.7g 高 733kcal 31.6g 20.6g 3.4g 中学 761kcal 32.8g 21.3g 3.7g
11 スパゲティ クリームスパゲティ サーモンマヨフライ	玉葱・人参・しめじ・ほうれん草・ショルダーベーコン(豚肉・塩・砂糖・香辛料)・牛乳・生クリーム(乳)・ソテーオニオン(大豆)・こしょう・塩・ベシャメルソース(小麦・乳・大豆)・液体スープストック(ポークエキス・香味オイル(動物油脂・野菜)・チキンエキス・酵母エキス・鰹エキス・ゼラチン)・菜種油・チキンコンソメ(鶏肉・大豆・小麦) パン粉・でん粉・小麦粉・粉末油脂・大豆・卵・銀鮭・油脂加工食品・でんぷん加工品・レンコン・トマトケチャップ・玉葱・砂糖・菜種油・マヨネーズ風パウダー・食塩・パセリ・加工でんぷん・乳・ゼラチン・鶏肉・菜種油	エネルギー 574kcal 21.6g 20.4g 1.8g 中 654kcal 24.6g 22.3g 2.1g 高 685kcal 25.7g 24.0g 2.5g 中学 748kcal 28.1g 24.9g 2.7g
18 うどん 白だしうどん ミニ揚げパン(ココア味) 中キャベツのおかかマヨ和え	人参・豚肉・長葱・白菜・ごぼう・きざみ油揚げ(大豆)・つと(たらすり身・じゃがいもでん粉・砂糖・塩)・干椎茸・カット昆布・みりん・塩・料理酒・鰹だしパック・関西ひとがただし(しょうゆ・食塩・砂糖・発酵調味料・かつおぶし・あじぶし・うるめぶし・にぼしエキス・醸造酢・にぼし・かつおぶし粉末・まぐろエキス・小麦・大豆) 豆腐ブレッド(小麦粉・豆乳・豆腐ペースト・ショートニング・砂糖・イースト・塩・大豆)・クッキングミルメークココア(砂糖・ココア・食塩・大豆) キャベツ・人参・枝豆(大豆)・もやし・醤油(大豆・小麦)・かつお節・エッグケア(大豆)	エネルギー 472kcal 21.2g 13.6g 2.8g 中 555kcal 24.9g 14.8g 3.4g 高 576kcal 26.9g 15.5g 3.8g 中学 652kcal 30.1g 19.3g 4.1g
25 ラーメン 八王子ラーメン 姉妹都市交流メニューです 男しゃく芋のコロッケ 中味付小魚	豚肉・人参・もやし・長葱・ホールコーン・玉葱・ソテーオニオン(大豆)・きくらげ・中華味(鶏肉・豚肉・大豆・牛肉・ゼラチン)・醤油ラーメンベース(鶏肉・豚肉・ごま・小麦・大豆)・がらスープ ポーク&チキン(豚肉・鶏肉)・穀物酢 じゃがいも・たまねぎ・砂糖・牛肉・牛脂・しょうゆ・大豆・パン粉・食塩・香辛料・小麦粉・酵母エキスパウダー・でんぷん・米粉・菜種油 かたくちいわし・砂糖・醤油・食塩・キャッサバでん粉・小麦・大豆	エネルギー 574kcal 21.4g 17.2g 3.0g 中 678kcal 25.5g 17.8g 3.7g 高 694kcal 26.5g 18.4g 4.3g 中学 739kcal 30.5g 18.8g 4.6g

金

献立名	材料名	栄養価
5 ごはん たぬき汁 さんまうまか煮 骨まで食べられます 四色和え	絹厚揚げ(豆乳・加工でん粉・塩・植物油・大豆)・つきこんにゃく(こんにゃく粉)・じゃが芋・ごぼう・大根・人参・長葱・味噌(大豆)・和風だし・減塩味噌(大豆)・こんぶだし・鰹だしパック さんま・醤油・砂糖・水あめ・米発酵調味料・でんぷん・塩・酵母エキス・小麦・大豆 もやし・ほうれん草・ホールコーン・チキンハム(鶏肉・でんぷん・発酵調味料・食塩・砂糖・香辛料)・穀物酢・醤油(大豆・小麦)・砂糖・ごま油(ごま)	エネルギー 523kcal 20.6g 17.9g 1.5g 中 613kcal 23.1g 18.7g 1.8g 高 666kcal 24.7g 19.3g 2.0g 中学 743kcal 26.3g 19.7g 2.3g
12 ごはん さつま汁 春巻き もやしときゅうりのナムル	さつまいも・豚肉・冷凍豆腐(大豆)・ごぼう・大根・玉葱・人参・味噌(大豆)・和風だし・減塩味噌(大豆)・鰹だしパック キャベツ・たまねぎ・にんじん・豚肉・はるさめ・ポークオイル・ねぎ・ポークミートペースト・ひじき・おろししょうが・小麦粉・植物油脂・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・乾燥パン酵母・香辛料・加工でんぷん・ゼラチン・大豆・ごま・菜種油 きゅうり・人参・もやし・穀物酢・白炒りごま・ごま油(ごま)・鶏がらだし(塩・チキンエキスパウダー・鶏脂・オニオンエキスパウダー・丸鶏パウダー・キャベツエキスパウダー・こしょう・人参エキスパウダー・酵母エキスパウダー)・醤油(大豆・小麦)・砂糖	エネルギー 549kcal 18.3g 16.7g 1.3g 中 647kcal 21.0g 17.6g 1.5g 高 745kcal 23.6g 20.8g 1.8g 中学 826kcal 25.3g 21.2g 1.9g
19 ごはん ワンタンスープ 豆腐ひじきハンバーグ マーボー大根 マイティーソース	ワンタン(小麦)・豚肉・青梗菜・もやし・長葱・中華味(鶏肉・豚肉・大豆・牛肉・ゼラチン)・塩ラーメンベース(豚肉・鶏肉・りんご・小麦・大豆)・醤油ラーメンベース(鶏肉・豚肉・ごま・小麦・大豆) 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・大豆・小麦 豚肉・大根・豚しバーチップ(豚肉)・人参・長葱・にら・おろし生姜・にんにく・味噌(大豆)・でん粉・醤油(大豆・小麦)・砂糖・豆板醤・テンメンジャン(大豆・ごま)・ごま油(ごま)・中華味(鶏肉・豚肉・大豆・牛肉・ゼラチン) トマト・玉ねぎ・りんご・人参・セロリ・砂糖・醸造酢・塩・香辛料	エネルギー 550kcal 21.6g 17.8g 2.1g 中 640kcal 24.1g 18.5g 2.3g 高 697kcal 26.4g 19.2g 2.7g 中学 780kcal 28.4g 19.7g 2.8g
26 ごはん 白玉汁 とりからあげ(2個) ブロッコリーのごま和え ジョアプレーン 野菜と雑穀のかむふりかけ	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・そばつゆ(大豆・小麦・さば)・減塩醤油(大豆・小麦)・合わせだし(さば)・和風だし 鶏肉・小麦粉・でん粉・しょうゆ・砂糖・大豆油・食塩・香辛料・大豆・チキンミートパウダー・パーム油・加工デンプン・菜種油 ブロッコリー・人参・醤油(大豆・小麦)・砂糖・白すりごま 脱脂粉乳・砂糖 煎り米・塩蔵広島菜・塩蔵京菜・塩蔵大根菜・うるちひえパフ・砂糖・でん粉・乾燥マッシュポテト・とうもろこしフレーク・キヌアパフ・食塩・乾燥トマト・水飴・かぼちゃ粉末・昆布エキス・酵母エキス・抹茶・鰹削り節粉末	エネルギー 566kcal 19.7g 13.2g 2.0g 中 662kcal 22.3g 13.8g 2.2g 高 724kcal 24.1g 14.1g 2.6g 中学 802kcal 25.7g 14.5g 2.7g

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。

『とまこまいホッキカレー』を提供します!

食育月間にちなんで、地元の味を大切にしてほしいという思いから、『とまこまいホッキカレー』を提供します。
ホッキ貝の提供には、今年も苫小牧漁業協同組合とマルゼン食品のみなさんにご協力いただきました。
感謝の気持ちを込めて、残さずいただきましょう！

6月4日～10日は歯と口の健康週間です。

食事をおいしく食べて、健康な体を作るには、歯と口が健康でなくてはいけません。丈夫で健康な歯と口を保つために、日ごろからよく噛んで食べる習慣をつけましょう！
今月は歯と口に役立つ献立に マークを付けています。
全部で3つ、見つけられたかな？

- ○ 牛乳は毎日つきます。26日(金)は牛乳の代わりにジョアがつきます。
- ○ この日に、スプーンがつきます。
- ○ 都合により献立が変更となる場合があります。
- ○ 学校給食についての情報は苫小牧市ホームページをご覧ください。
- ○ 魚には骨がついている場合もあります。刺さらないように取り除くなど注意して食べましょう。
- ○ 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。
- ○ 小学校のみ提供されるものは小、中学校のみ提供されるものには中と記載しています。
- ○ 今月使用している「しめじ・もやし・ホッキ・しいたけ」は苫小牧産です。

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。

夜間窓口を開設しております

6月は15(月)・25(木)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 苫小牧市柳町1丁目3-5 電話(0144)57-5881
第2学校給食共同調理場 苫小牧市美原町3丁目9-10 電話(0144)67-1815