

# 令和5年11月 和歌山市中学校給食献立表

・毎週水曜日はパンの日となっています。  
 ・11月8日は「いい歯の日」、22日は「ふるさと誕生日」、24日は「和食の日」の献立です。  
 ・給食日には、おはしを各自持ってきてください。なお、マークの付いている日は、おはしに加えてスプーンも持ってきてください。  
 ・日付の横に主食・牛乳・副食の総エネルギー量を、献立名の横には各々のエネルギー量を示しています。  
 ・献立に使用する食材は、天候等により変更する場合があります。  
 ・献立表に記載されていても、学校行事などにより給食を実施しない場合があります。  
 ・学校行事等によって申込方法欄にある給食申込期間、振込期間等が変更になる場合、別途学校から連絡がありますので、その指示に従って申込み等を行ってください。

## 1日(水) 796kcal

**イタリアンスパゲッティ**:158kcal  
 スパゲッティ、ウインナー、大豆油、玉ねぎ、人参、ピーマン、ケチャップ、醤油(淡)、トマトピューレー、塩、こしょう(白)  
**鶏肉のバターガーリック塩炒め**:94kcal  
 鶏肉、塩、こしょう(白)、酒、にんにく、片栗粉、じゃがいも、しめじ、パセリ、有塩バター  
**カラフルピクルス**:20kcal  
 カリフラワー、きゅうり、ピーマン(黄・赤)、塩、砂糖、米酢、醤油(淡)  
**黄桃**:17kcal

## 2日(木) 775kcal

**麦ご飯**:392kcal  
**白身魚のピリ辛揚げ**:148kcal  
 ホキ、塩、酒、小麦粉、片栗粉、揚げ油、しょうが、米酢、醤油(濃)、砂糖、ごま油、みりん、みそ(赤)、トウバンジャン、プロッコリー  
**カレー炒め**:71kcal  
 豚肉、酒、醤油(濃)、じゃがいも、なす、ピーマン、赤ピーマン、大豆油、塩、カレー粉、砂糖、片栗粉  
**磯香和え**:17kcal  
 白菜、人参、砂糖、醤油(淡)、きざみのり  
**きゅうりの土佐煮**:8kcal  
 きゅうり、しょうが、大豆油、かつお節、醤油(淡)

## 3日(金) 文化の日



## 6日(月) 801kcal

**麦ご飯**:392kcal  
**麻婆豆腐**:156kcal  
 豚肉、木綿豆腐、玉ねぎ、にら、しょうが、にんにく、大豆油、トウバンジャン、片栗粉、中華スープの素、酒、醤油(濃)、みそ(赤)  
**ちくわの磯辺揚げ**:83kcal  
 竹輪、青のり、小麦粉、揚げ油  
**ひじきの炒り煮**:23kcal  
 ひじき、醤油(濃)、みりん、砂糖、れんこん、人参、こんにゃく  
**白菜のおかか和え**:8kcal  
 白菜、塩、かつお節、みりん、醤油(濃)、昆布

## 7日(火) 835kcal

**豚肉のみそだれ**:204kcal  
 豚肉、酒、片栗粉、揚げ油、ウスターソース、砂糖、ケチャップ、みそ(赤)、ごま、プロッコリー、塩  
**ほうれん草とベーコンの炒め物**:59kcal  
 ほうれん草、キャベツ、ベーコン、大豆油、塩、こしょう(白)、醤油(淡)  
**つきこんにゃくの金平**:24kcal  
 こんにゃく、人参、さやいんげん、唐辛子、大豆油、砂糖、醤油(濃)、みりん  
**パイ**:17kcal

## 8日(水) 904kcal

**チキンソテートマトソース**:222kcal  
 鶏肉、玉ねぎ、ホールトマト、ピーマン、固形コンソメ、酒、砂糖、大豆油、塩、こしょう(白)、スパゲッティ  
**大豆のコンソメ煮**:95kcal  
 豚肉、大豆、じゃがいも、玉ねぎ、人参、大豆油、塩、こしょう(白)、固形コンソメ、醤油(淡)  
**ごぼうフライ**:59kcal  
 ごぼう、片栗粉、小麦粉、塩、揚げ油、しょうが、にんにく、醤油(濃)、酒  
**ゼリーフルーツ**:20kcal  
 甘夏ゼリー、みかん

## 9日(木) 922kcal

**麦ご飯**:392kcal  
**五目あんかけ(汁物容器)**:66kcal  
 いか、豚肉、白菜、人参、玉ねぎ、たけのこ、しいたけ、しょうが、大豆油、片栗粉、中華スープの素、醤油(淡・濃)、砂糖、みりん、ごま油、塩、こしょう(白)、  
**パリパリそば**:175kcal  
 中華麺、うずら卵、塩  
**レモンサラダ**:25kcal  
 もやし、きゅうり、キャベツ、レモン果汁、砂糖、塩、米酢、醤油(淡)  
**揚げシューマイ**:105kcal  
 シューマイ、揚げ油  
**ツナわかめそぼろ**:26kcal  
 ツナ、わかめ、大豆油、酒、ごま、砂糖、醤油(淡・濃)

## 10日(金) 822kcal

**鮭の南蛮漬け**:192kcal  
 鮭、酒、塩、小麦粉、片栗粉、揚げ油、玉ねぎ、ピーマン、米酢、砂糖、醤油(淡)  
**野菜のレモン風味**:18kcal  
 キャベツ、きゅうり、レモン果汁、砂糖、醤油(淡)  
**ひじきのソテー**:22kcal  
 ひじき、人参、スイートコーンホール、さやいんげん、塩、大豆油、砂糖、こしょう(白)、醤油(淡)  
**うずら卵の醤油漬け**:56kcal  
 うずら卵、酒、醤油(濃)、みりん、砂糖、ガラスープの素

## 13日(月) 924kcal

**玄米ご飯**:394kcal  
**チキンカレー(汁物容器)**:156kcal  
 鶏肉、しょうが、にんにく、塩、こしょう(白)、大豆油、じゃがいも、玉ねぎ、人参、ローリエ、固形コンソメ、カレーパウダー、脱脂粉乳  
**イカリング野菜添え**:141kcal  
 イカフライ、揚げ油、もやし、キャベツ、赤ピーマン、大豆油、塩、こしょう(白)、中華スープの素、醤油(淡)  
**大根とわかめのサラダ**:17kcal  
 大根、わかめ、塩、醤油(淡)、砂糖、米酢  
**さつまいもとりんごの重ね煮**:59kcal  
 さつまいも、りんご、砂糖、有塩バター  
**福神漬**:16kcal

## 14日(火) 822kcal

**麦ご飯**:392kcal  
**豚じゃが**:134kcal  
 豚肉、じゃがいも、人参、玉ねぎ、こんにゃく、さやいんげん、塩、かつお節、昆布、みりん、酒、大豆油、砂糖、醤油(淡)  
**揚げ餃子**:136kcal  
 餃子、揚げ油  
**桜えびの炒め物**:10kcal  
 桜えび、もやし、チンゲンサイ、無塩バター、塩、こしょう(白)、醤油(淡)、にんにく  
**プロッコリーの甘酢和え**:14kcal  
 プロッコリー、砂糖、米酢、醤油(淡)

## 15日(水) 819kcal

**県産小麦パン**:369kcal  
**ソース焼きそば**:149kcal  
 中華めん、豚肉、玉ねぎ、人参、キャベツ、大豆油、砂糖、ウスターソース、こしょう(白)、とんかつソース、青のり、塩、にんにく  
**鶏肉のからあげ**:119kcal  
 鶏肉、唐揚げ油、小麦粉、揚げ油  
**カリフラワーとプロッコリーのピクルス**:28kcal  
 カリフラワー、プロッコリー、ごま、砂糖、醤油(淡)、米酢  
**コーンバター**:19kcal  
 スイートコーンホール、有塩バター、こしょう(白)、パセリ

## 16日(木) 877kcal

**白身魚のマスタードソース**:187kcal  
 ホキ、玉ねぎ、大豆油、マヨネーズ、マスタード、醤油(淡)、塩、酒、片栗粉、小麦粉、揚げ油、しめじ、小松菜、こしょう(白)、固形コンソメ  
**豚肉と大豆のトマト煮**:100kcal  
 豚肉、大豆、人参、ホールトマト、大豆油、ケチャップ、ウスターソース、ガラスープの素、塩、こしょう(白)  
**野菜のドレッシングがけ**:31kcal  
 キャベツ、きゅうり、フレンチドレッシング、スイートコーンホール  
**れんこんのソテー**:27kcal  
 れんこん、人参、こしょう(白)、大豆油、無塩バター、醤油(淡)

## 17日(金) 881kcal

**白菜スープ(汁物容器)**:40kcal  
 白菜、人参、豚肉、塩、こしょう(白)、ごま、中華スープの素  
**野菜メンチカツ**:216kcal  
 キャベツメンチカツ、揚げ油、こしょう(白)、アスパラガス、塩、醤油(淡)、マカロニ、しめじ、大豆油、ケチャップ  
**春雨の和え物**:33kcal  
 春雨、小松菜、人参、砂糖、ごま油、醤油(濃)、こしょう(白)、ごま  
**コーンともやしのソテー**:25kcal  
 もやし、スイートコーンホール、塩、大豆油、醤油(淡)、こしょう(白)  
**いんげんのマヨおかか和え**:34kcal  
 さやいんげん、塩、かつお節、マヨネーズ、醤油(淡)

## 20日(月) 879kcal

**麦ご飯**:392kcal  
**鶏肉の辛みそ炒め**:145kcal  
 鶏肉、塩、こしょう(白)、酒、大豆油、玉ねぎ、しいたけ、人参、トウバンジャン、みそ(赤)、酒、砂糖、ケチャップ、ごま油  
**あんかけシューマイ**:179kcal  
 シューマイ、揚げ油、しめじ、ピーマン、大豆油、砂糖、みりん、醤油(淡)、片栗粉  
**キャベツのレモン和え**:21kcal  
 赤ピーマン、きゅうり、キャベツ、レモン果汁、砂糖、塩、米酢、醤油(淡)  
**こんにゃくと大根の煮物**:5kcal  
 こんにゃく、大根、砂糖、醤油(淡・濃)、かつお節

## 21日(火) 872kcal

**プルコギ**:178kcal  
 牛肉、豚肉、玉ねぎ、根深ねぎ、しょうが、にんにく、砂糖、醤油(濃)、ごま油、ごま  
**れんこんサラダ**:75kcal  
 れんこん、きゅうり、ひじき、人参、砂糖、米酢、ごま、大豆油、醤油(淡)、塩  
**小松菜のソテー**:26kcal  
 小松菜、スイートコーンホール、人参、こしょう(白)、大豆油、無塩バター、醤油(濃)  
**大豆の青海苔揚げ**:60kcal  
 大豆、小麦粉、青のり、揚げ油、塩

## 22日(水) 817kcal

**鱈メンチカツ**:160kcal  
 ハモメンチカツ、揚げ油、とんかつソース、キャベツ、塩、こしょう(白)、しめじ、大豆油、醤油(淡)  
**イタリアンマカロニ**:70kcal  
 ベーコン、ぶどう酒(白)、マカロニ、塩、玉ねぎ、人参、大豆油、こしょう(白)、ケチャップ、トマトピューレー、ウスターソース  
**パブリカサラダ**:67kcal  
 ピーマン(赤・黄)、さやいんげん、きゅうり、塩、こしょう(白)、マヨネーズ、固形コンソメ  
**みかん**:14kcal

## 23日(木) 勤労感謝の日



## 24日(金) 864kcal

**みそ汁(汁物容器)**:41kcal  
 木綿豆腐、ねぎ、みそ(赤・白)、昆布、かつお節  
**鶏肉のごまザンギ**:203kcal  
 鶏肉、酒、しょうが、にんにく、醤油(濃)、塩、ごま、片栗粉、揚げ油、小松菜、ごま油  
**イカと大根の煮物**:41kcal  
 大根、イカ、醤油(淡)、みりん、砂糖、かつお節  
**ひじきの炒め物**:34kcal  
 ひじき、人参、さやいんげん、豚肉、塩、大豆油、砂糖、こしょう(白)、醤油(淡)  
**かぶの昆布和え**:12kcal  
 かぶ、塩昆布、醤油(淡)、砂糖

## 27日(月) 861kcal

**とんかつ**:181kcal  
 ヘルカツ、揚げ油、とんかつソース、プロッコリー、塩  
**みそ大根**:48kcal  
 平天、厚揚げ、こんにゃく、大根、昆布、醤油(淡)、みりん、みそ(赤)、かつお節  
**ポテトサラダ**:80kcal  
 じゃがいも、塩、こしょう(白)、マヨネーズ、スイートコーンホール、人参、砂糖、醤油(淡)  
**きゅうりと萋わかめのごま炒め**:18kcal  
 きゅうり、萋わかめ、スイートコーンホール、ごま、ごま油、醤油(淡)、みりん

## 28日(火) 849kcal

**白身魚の甘酢あん**:150kcal  
 ホキ、酒、片栗粉、小麦粉、玉ねぎ、しいたけ、赤ピーマン、たけのこ、大豆油、砂糖、米酢、ケチャップ、中華スープの素、醤油(濃)  
**切干大根の煮物**:55kcal  
 切干大根、油揚げ、人参、酒、醤油(淡)、砂糖、かつお節、みりん  
**小松菜のソテー**:26kcal  
 小松菜、スイートコーンホール、人参、こしょう(白)、大豆油、無塩バター、醤油(淡)  
**ごぼうマヨ和え**:90kcal  
 ごぼう、砂糖、米酢、きゅうり、ごま、醤油(淡)、マヨネーズ

## 29日(水) 848kcal

**クリームシチュー(汁物容器)**:130kcal  
 鶏肉、じゃがいも、人参、しめじ、クリームシチュールー、牛乳、大豆油  
**豚肉のケチャップソテー**:135kcal  
 豚肉、ぶどう酒(赤)、玉ねぎ、マッシュルーム、ピーマン、大豆油、塩、ケチャップ、デミグラスソース、ウスターソース  
**フルーツポンチ**:37kcal  
 みかん、もも、パインアップル、寒天  
**大根と水菜のサラダ**:25kcal  
 水菜、大根、わかめ、醤油(淡)、米酢、砂糖、大豆油、からし、ごま  
**いんげん豆のごま煮**:17kcal  
 さやいんげん、ごま、塩、砂糖、醤油(濃)、かつお節

## 30日(木) 852kcal

**和風きのこハンバーグ**:138kcal  
 ハンバーグ、エリンギ、しめじ、玉ねぎ、しょうが、醤油(濃)、砂糖、みりん、酒、片栗粉  
**スティックポテト**:154kcal  
 さつまいも、片栗粉、揚げ油、ごま、はちみつ、塩、砂糖  
**チンゲン菜のからし酢**:13kcal  
 チンゲンサイ、萋わかめ、人参、砂糖、米酢、醤油(淡)、からし粉  
**りんご**:17kcal



### 注意事項

●アレルギーをお持ちのお子さまの保護者さまは、献立表裏面のアレルギー特定原材料一覧表を熟読の上、お子さまの給食申込みの可否を判断してください。その上で、万一小子さまが給食によってアレルギー反応を起こされたとしても、和歌山市教育委員会及び学校は、それによって生じるいかなる責任も負いません。  
 ●給食申込者等の個人情報、中学給食調理配送等業務の委託業者に提供され、中学校給食の申込受付、納付確認、統計処理の目的にのみ使用されます。給食を申し込みだ生徒の保護者さまは、委託業者への個人情報提供に同意したものとみなします。

### 給食費を返金できない場合

・インフルエンザ等によって学級閉鎖を決定した当日  
 ・気象警報が当日午前6時を過ぎて発令されたとき  
 ・個人的な理由によるキャンセルは原則不可

### 申込方法

#### 給食を申し込まれる生徒保護者様へ

※①申込期間内に生徒を通じて、左下の給食申込書を学級担任にお渡しください。申込期間を過ぎると、その月の給食申込みを受け付けることができません。  
 ※②給食を申し込みだ生徒に後日、学級担任が振込用紙を配布します。配布された振込用紙を用いて、振込期間内にゆうちょ銀行で当月の給食費(1か月分)を振込ください。  
 ※③自動払込み(自動引落し)を利用している方は、自動払込日前日(前日が土日祝の場合直前の平日)までに、当月の給食費(1か月分)と自動払込手数料(10円)を口座に入金してください。  
 ※④振込手数料及び自動払込手数料は保護者負担となります。  
 ※⑤振込期間内の振込み又は自動払込日の自動払込みを確認できなかった場合、給食申込みは取消しとなります。  
 ※⑥生活保護、就学援助対象のご家庭には給食費が援助されますが、給食申込みは必要です。  
 ※⑦給食申込みの時点で、生活保護又は就学援助に認定されていなかったご家庭が後日、生活保護又は就学援助に認定された場合、その期間のすでに支払っている給食費は、学校を通じて返金されます。

ただし、振込手数料・自動払込手数料は返金されません。  
 ※⑧給食申込みの時点で、生活保護又は就学援助に認定されていたご家庭で、申し込みだ給食月(生徒が既に給食を食べている場合も含む)の生活保護が廃止された、又は就学援助の認定が取り消された場合、廃止又は取り消された期間の給食費を自費で納付していただく必要があります。そのときは早急に学校へ連絡をおこない、学校の指示に従って必ずその給食費を納付してください。  
 ※⑨給食で残った未開封の牛乳等については、食品ロスの観点から子ども食堂への提供を行う場合があります。給食を申し込みだ生徒の保護者さまは、子ども食堂への提供に同意したものとみなします。

申込期間	9/22(金)～9/27(水)
振込期間	10/7(土)～10/13(金)
自動払込日	10/13(金)

キリトリ

**給食申込票(11月分)**

中学校名	学年	組	出席番号	生徒氏名
中学校	年	組		(フリガナ)

キリトリ

※①給食を申し込み方は上の欄に必要事項を記入し、申込期間内に学級担任に渡してください。  
 ※②給食を申し込まない方は提出の必要はありません。



# 令和5年11月 アレルギー特定原材料等一覧表

※厚生労働省より表示義務および奨励されている特定原材料等を表記

日	献立名・料理名	小麦	そば	卵	乳	落花生	えび	かに	いか	いくら	オレンジ	キウイフルーツ	りんご	バナナ	カンショ	ニンジ
1 水	イタリアンスパゲッティ	●														
	鶏肉のバターガーリック塩炒め			●												
	カラフルピクルス	●														
	黄桃												●			
2 木	白身魚のピリ辛揚げ	●	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	●
	カレー炒め	●														
	磯香和え	●														
	きゅうりの土佐煮	●														
6 土	麻婆豆腐	●										●				
	ちくわの磯辺揚げ	●	△	●	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△
	ひじきの炒り煮	●														
	白菜のおかか和え	●														
7 日	豚肉のみそだれ	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△
	ほうれん草とベーコンの炒め物	●														
	つきごんにやくの金平	●														
	パイ															
8 月	チキンソテーマトソース	●														
	大豆のコンソメ煮	●														
	ごぼうフライ	●	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△
	ゼリーフルーツ															
9 金	五目あんかけ	●														●
	パリパリそば	●	●													
	レモンサラダ	●														
	揚げシューマイ	●	△	●	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△
10 土	ツナわかめそば	●														●
	鮭の南蛮漬	●	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△
	野菜のレモン風味	●														
	ひじきのソテー	●														
13 日	ソース焼きそば	●														
	鶏肉のからあげ	●	△	△	●	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△
	カリフラワーとブロッコリーのピクルス	●														
	コーンバター															

日	献立名・料理名	小麦	そば	卵	乳	落花生	えび	かに	あわび	いくら	オレンジ	キウイフルーツ	りんご	バナナ	カンショ	ニンジ
16 水	白身魚のマスタードソース	●	△	●	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△
	豚肉と大豆のトマト煮															
	野菜のドレッシングがけ															
	れんこんのソテー	●														
17 木	白菜スープ															
	野菜メンチカツ	●	△	●	●	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△
	春雨の和え物	●														
	コーンともやしのソテー	●														
20 日	いんげんのマヨおかつ和え	●														
	鶏肉の辛みそ炒め															
	あんかけシューマイ	●	△	●	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△
	キャベツのレモン和え	●														
21 月	こんにゃくと大根の煮物	●														
	ブルコギ	●														
	れんこんサラダ	●														
	小松菜のソテー	●														
22 火	大豆の青海苔揚げ	●	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△
	鱈メンチカツ	●	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△
	イタリアンマカロニ	●														
	パプリカサラダ															
24 木	みそ汁															
	鶏肉のごまザンギ	●	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△
	イカと大根の煮物	●														
	ひじきの炒め物	●														
27 日	かぶの昆布和え	●														
	とんかつ	●														
	みそ大根	●														
	ポテトサラダ	●														
28 火	きゅうりと茎わかめのごま炒め	●														
	白身魚の甘酢あん	●	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△
	切干大根の煮物	●														
	小松菜のソテー	●														
29 水	ごぼうマヨ和え	●														
	クリームシチュー	●														
	豚肉のケチャップソテー	●														
	フルーツポンチ	●														
30 木	大根と水菜のサラダ	●														
	いんげん豆のごま煮	●														
	和風きのこハンバーグ	●														
	スティックポテト	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△

## ～ 中学校給食摂取基準 ～

成分名	エネルギー	たんぱく質	脂質	カルシウム	マグネシウム	鉄	亜鉛	ビタミンA	ビタミンB1	ビタミンB2	ビタミンC	食物繊維	食塩相当量
単位	kcal	%	%	mg	mg	mg	mg	μgRAE	mg	mg	mg	g	g
基準値	830	13～20	20～30	450	120	4.5	3.0	300	0.50	0.60	35	7以上	2.5未満

## 今月の一口メモ

11月に入ると、より一層秋の空気が感じられ、過ごしやすくなる日が多くなります。また、朝晩にかけてずいぶん寒くなり、体調を崩しやすくなる気候でもあります。規則正しい生活を心がけて、栄養バランスのとれた食事をしましょう。普段よりもおいしく、栄養価も高くなっている旬の食材を食べ、秋の食材であるイモ類やきのこ類、ごぼうなどの根菜に多く含まれている食物繊維でおなかの調子を整えましょう。

また、明治4年(1871年)11月22日に和歌山・田辺・新宮の紀州3県の統合により現在の和歌山県が誕生したことから、11月22日をふるさと誕生日としています。この日の献立には、和歌山の鱧(ハモ)やみかんが登場します。

## ～ 今月の行事食 ～

今月の献立には旬の食材(ごぼう、ブロッコリー、さつまいもなど)を多く使用しています。また、徐々に寒くなるということで、クリームシチューや中華スープなどの温かい汁物の回数が増えています。13日のチキンカレーも温かい汁物の容器で出され、スプーンでご飯の上にかけて食べてください。

パンの日では、15日に和歌山県で栽培された小麦を使用した県産小麦パンが登場します。

11月8日は「い(1)い(1)歯(8)」の語呂合わせから「いい歯の日」とされています。歯の素となるカルシウムが豊富に含まれている大豆やよく噛んで食べてほしいという思いからゴボウが入った献立になっています。

また、11月24日は「和食の日」です。日本の自然から生まれ、歴史の中で、はぐまれたわたしたちの食文化「和食」を理解し、和食の味の基本である「だし」を味わいましょう。

(和食文化国民会議の資料より引用)



- ・毎週水曜日のパンには小麦粉が使用されています。※米粉パンにも使用されています。
- ・特定原材料を含む食品を使用する場合には●をつけています。
- ・中学校給食で使用している調理機器類等は、中学校給食以外の調理業務にも使用されています。同一製造ラインで別製品を調理し、ときにアレルギー物質が揚げ油に溶出、もしくは混入する可能性があるため、揚げ油を使用した際には全ての特定原材料の項目に△をつけています。
- ・上記以外のコンタミネーション(生産時におけるアレルギー物質の微量混入)は、この一覧表には含んでおりません。(例: 使用している原材料のコンタミネーションなど)

### ■ 自動払込みの申請について (給食を申込むだけで口座から引き落とされ、手数料もお得です! ご活用ください!)

- ・自動払込みを希望する方は、必要事項を記入した自動払込利用申込書をゆうちょ銀行に提出してください。提出後、ゆうちょ銀行と委託業者で手続きが完了次第(最大60日程度)、学校から自動払込完了通知が届きます。手続きが完了したら、払込取扱票の配布はありません。また、給食を申込まなかった月の給食費は口座から引き落とされません。
- ・「自動払込利用申込書の書き方」は記入例がありますので、中学校にお問い合わせください。
- ・なお、「自動払込利用申込書」はゆうちょ銀行、中学校にあります。

給食費の自動払込日	給食月	11月分	12月分	1月分	2月分	3月分
自動払込日		10/13(金)	11/14(火)	12/12(火)	1/12(金)	2/14(水)

お問い合わせ	申込み等について	中学校へ
献立表又はアレルギー等について		和歌山市教育委員会学校教育課保健給食管理課 TEL073-435-1137