

令和7年度
(2025年度)

学校給食センターのしおり



学校給食の目標

(学校給食法(昭和29年法律第160号)より抜粋)

第2条 学校給食を実施するに当たっては、義務教育諸学校における教育の目的を実現するために、次に掲げる目標が達成されるよう努めなければならない。

1. 適切な栄養の摂取による健康の保持増進を図ること。
2. 日常生活における食事について正しい理解を深め、健全な食生活を営むことができる判断力を培い、及び望ましい食習慣を養うこと。
3. 学校生活を豊かにし、明るい社交性及び協同の精神を養うこと。
4. 食生活が自然の恩恵の上に成り立つものであることについての理解を深め、生命及び自然を尊重する精神並びに環境の保全に寄与する態度を養うこと。
5. 食生活が食にかかわる人々の様々な活動に支えられていることについての理解を深め、勤労を重んずる態度を養うこと。
6. 我が国や各地域の優れた伝統的な食文化についての理解を深めること。
7. 食料の生産、流通及び消費について、正しい理解に導くこと。

食に関する指導の目標

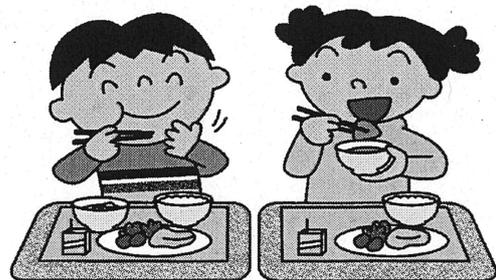
(食育基本法(平成17年法律第63号)より)

1. 食事の重要性、食事の喜び、楽しさを理解する。
2. 心身の成長や健康の保持増進の上で望ましい栄養や食事のとり方を理解し、自ら管理していく能力を身に付ける。
3. 正しい知識・情報に基づいて、食物の品質及び安全性等について自ら判断できる能力を身に付ける。
4. 食物を大事にし、食物の生産等にかかわる人々へ感謝する心をもつ。
5. 食事のマナーや食事を通じた人間関係形成能力を身に付ける。
6. 各地域の産物、食文化や食にかかわる歴史等を理解し、尊重する心をもつ。



目 次

1	学校給食のあゆみ	1
2	学校給食施設の概要	5
3	学校給食の組織	6
4	学校給食センター運営経費	7
5	学校給食センター厨房図面衛生区画図	8
6	学校給食摂取基準	9
7	アレルギー対応給食（卵・えび）	10
8	学校給食について	11
9	城陽市の学校給食	12
	（1）給食ができるまで	12
	（2）主食の形態	12
	（3）牛乳について	13
	（4）献立について	14
	（5）給食物資について	14
○	作って食べよう！給食メニュー	15
○	生活リズムをととのえる	17
	早起き・早寝・朝ごはん	
○	できることからはじめよう！	18
	バランスのよい朝ごはん	





1. 学校給食のあゆみ

年月	項目	給食実施校		給食費/食		米飯給食
		小学校	中学校	小学校	中学校	
S39.4	各小学校でミルク給食を実施	4校 久津川 寺田 富野 青谷		円	円	—
S42.6	学校給食センター竣工、稼動 (5,000食規模、寺田北山田) 各小学校・中学校で完全給食実施		1校 城陽	45	50	
S44.4		5校 +久世				
S46.4	給食費改定			50	55	
S47.4	第2学校給食センター開設 (5,000食規模、富野荒見田) (従前の施設は第1学校給食センター) 学校給食センター運営委員会設置 給食費改定	6校 +今池		60	70	
S48.4	給食費改定			75	85	
S49.4	給食費改定	7校 +古川	2校 +西城陽	100	115	
S49.9	第2学校給食センターの増改築実施					
S50.4		8校 +深谷				
S51.4	給食費改定	9校 +寺田南		110	125	
S52.2	給食費改定			130	150	
S54.4	学校給食審議会設置 米飯給食の開始	10校 +寺田西	3校 +南城陽			月2回
S54.6	学校給食審議会に諮問 「城陽市における学校給食のあり方について」					
S54.9	学校給食審議会より答申 ・教育的意義から小中学校の完全給食 ・嗜好面から小中学校別献立 ・施設相互の連携を考慮した新施設の建設					
S55.5	給食費改定			160	190	

学 校 給 食 の あ ゆ み



年月	項 目	給食実施校		給食費/食		米飯給食
		小学校	中学校	小学校	中学校	
S56.4	新給食センター竣工（富野荒見田） 第1学校給食センターを廃止 新センター及び第2学校給食センターを統合し学校給食センターとする（第1調理場、第2調理場） 米飯給食の充実		5校 +東城陽 北城陽	円	円	週1回
S58.9	米飯給食の充実					週2回
S60.9	食器の材質変更 （アルミ製→ホリコ製）					
S61.5	給食費改定			190	220	
S61.9	米飯給食の充実					週2.5回
S63.9	米飯給食の充実					週3回
H3.11	適温給食設備 温蔵庫の設置 （寺田南小以下順次計画的配置）					
H4.1	牛乳飲用辞退制度開始					
H4.4	学校給食研究会発足					
H5.12	全小学校に温蔵庫を設置					
H6.12	全中学校に温蔵庫を設置					
H7.1	郷土食・姉妹都市献立を導入					
H9.4	給食配送業務の民間委託化実施					
H11.3	卒業お祝い献立 「パーティ給食」を実施（小学校）					
H11.9	給食費改定			210	240	
H11.9	リスト献立週間の実施（中学校）					
H12.4	給食費改定（消費税分）			215	245	
H13.4	給食費改定（消費税分）			220	250	
H13.6	第1調理場と第2調理場を統合した新施設の計画策定					
H14.5	パンの個包装開始（5/14）					
H16.2	卒業お祝い献立を実施（中学校）					

学 校 給 食 の あ ゆ み

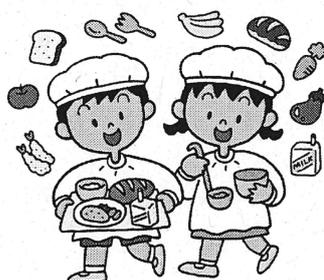


年月	項 目	給食実施校		給食費/食		米飯給食	アレルギー対応
		小学	中学	小学	中学		
H16.12	新給食センター竣工（富野森山） 旧給食センター第1調理場及び第2調理場を統合し、調理場を一元化した学校給食センターとする			円	円		
H17.1	新学校給食センター稼働 調理洗浄業務の民間委託化実施						
	ドライシステムの採用 調理作業の区割 （汚染区域・非汚染区域〔清潔区域、準清潔区域〕） 各作業室の区分け （荷受室、検収室、処理室、炊飯室、サラダ・和物室、焼物・揚物室等） 厨房温度管理（空調設備の設置） 前室・エアシャワーの設置						
	米飯給食の充実 米飯の自己炊飯開始 保温性の良い二重食缶の導入 食器の材質変更 （ホリノビ製→強化磁器製） 児童生徒個人用トレイの使用					週3.5回	
	最新鋭厨房機器の導入 全自動炊飯システム スチームコンベクションオープン真空冷却機 グラウンドケトル コンテナ洗浄システム コンテナイン消毒保管機 等						
H17.4	給食費改定			200	230		
H19.4	米飯給食に「城陽産ヒノヒカリ」を100%使用						
H20.1	アレルギー対応給食（卵除去食）を開始						卵除去
H20.7	城陽旬菜市での地元産野菜の積極的な活用開始						
H20.10	じょうようお茶の日にちなんだデザート（茶団子）の実施開始						
H21.4	調理・洗浄・配送業務の一括契約実施						

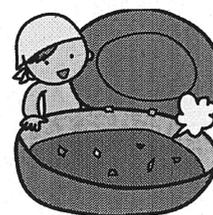
学 校 給 食 の あ ゆ み



年 月	項 目	給食費/食			米飯 給食	アレルギ- 対応
		小学	中学	幼稚園		
H22.4	給食費改定 米飯給食の充実	230	260		週4回	
H22.9	食器の材質変更 (強化磁器食器→PEN(ポリエチレンナフタレート)食器)					
H24.3	小学生用給食ビデオ制作 「チキンカレーができるまで」 DVD配布					
H25.4	小中学校統一献立の実施					
H26.9	サラダや和え物等の保冷食缶導入					
H27.4	給食費改定(消費税分)	235	265			
H27.12	アレルギー対応給食(エビ除去食) を開始					エビ 除去
H29.5	緊急用に給食の備蓄を開始 (救給カレー・ゆかりふりかけ)					
H30.1	ホームページに毎日の給食の写真を掲載開始					
H30.9	フェイスブックに毎日の給食の写真を掲載開始					
R3.8.1	給食費改定(充実分)	255	285			
R3.9	幼稚園給食実施(週1回)			170		
R5.6	3歳児への幼稚園給食実施 (週1回)					
R6.4	幼稚園給食の実施回数増 (週1回→週2回)					



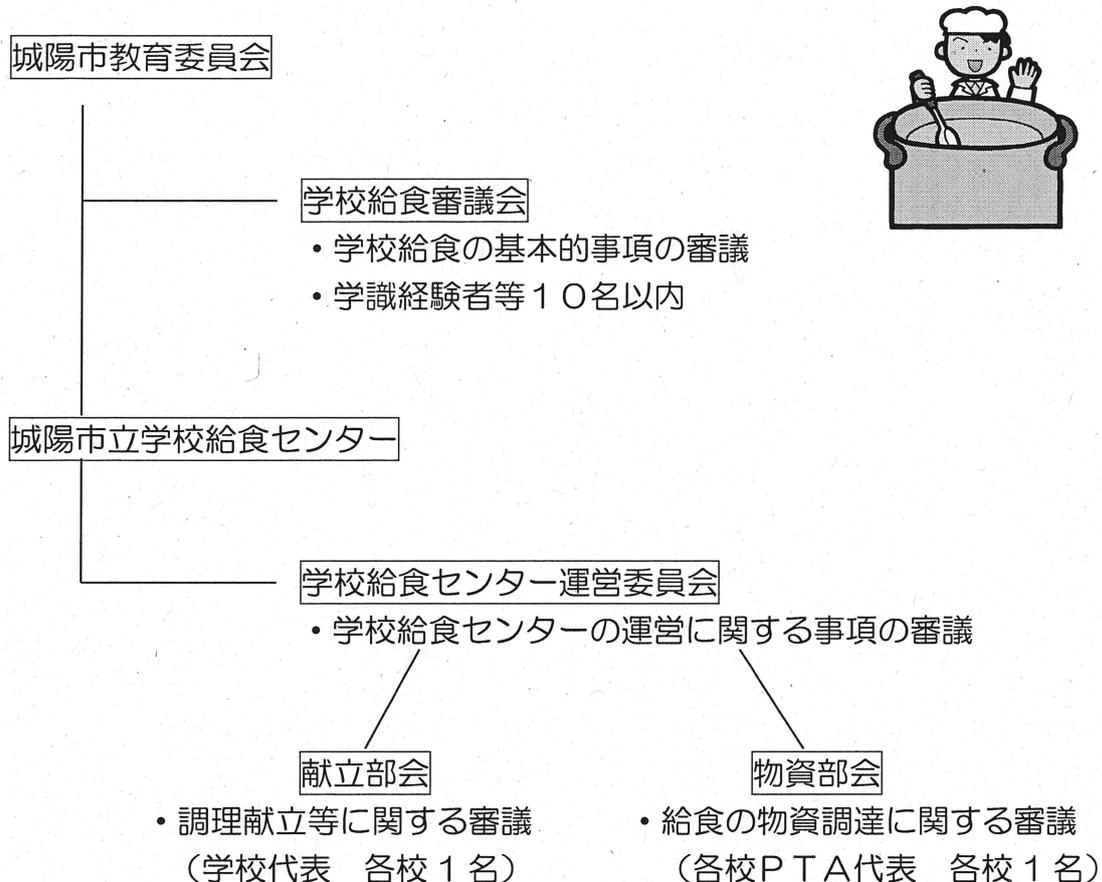
2. 学校等給食施設の概要



	小学校	中学校	幼稚園
稼動時期	平成17年1月		
給食対象校	全10校	全5校	全1園
学級数 (令和7年度)	161学級	68学級	3学級
調理食数 (令和7年度)	3,530食/日	1,860食/日	47食/日
敷地面積	5,105.16㎡		
調理能力	1日当たり 8,000食規模		
建物面積	1階 2,249.38㎡ 2階 563.38㎡ 計 2,812.76㎡		
施設の内容	1階 (調理棟) 玄関、エレベーター、前室、荷受室、検収室 乾物調味料庫、油庫、米庫、調合室 処理室、炊飯室、焼物・揚物室 調理室、サラダ・和物室、 コンテナプール、洗浄室、食器等消毒保管機 ボイラー室、調理委託業者(配送)事務所 2階 (管理棟) 給食センター事務所、会議室、見学用廊下 試作室、更衣室、調理委託業者事務所		

3. 学校給食の組織

1. 組織



2. 職員数

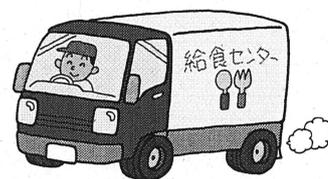
(令和7年4月1日現在)

職種	所長	事務職員	栄養士	合計
人数	1人	課長補佐 1人 主任 1人 会計年度 任用職員1人	栄養教諭(学校所属) 3人 アレルギー担当 管理栄養士 1人	8人

*この表以外に、各小・中学校に嘱託配膳員(31人)を配置し、交替で各学校に1人(1日当り計15人)勤務している。

*調理や配送業務については、業務委託を行っている。(一富士フードサービス(株))
(調理等:43人・配送12人・施設管理1人)合計56人

4. 学校給食センター運営経費



【学校給食センター運営経費】

区分	項目	令和7年度予算額①	令和6年度予算額②	差引(①-②)	
経費	支出科目	10.4.1 幼稚園費、10.6.2 学校給食費			
	支出総額(千円) A	615,775	588,086	27,689	
	内訳	職員人件費	27,412	26,044	1,368
		給食材料費	312,813	292,863	19,950
		需用費	2,184	2,472	△ 288
		燃料費	16,833	19,020	△ 2,187
		電気・水道料	50,395	46,228	4,167
		調理・配送・洗浄委託	161,656	161,656	0
その他	44,482	39,803	4,679		
財源	財源合計(千円)	615,775	588,086	27,689	
	内訳	国庫補助金	44,962	0	44,962
		給食等実費弁償金 B	267,851	271,985	△ 4,134
		雑入	3,381	3,311	70
		その他特定財源	0	20,878	△ 20,878
一般財源 C	299,581	291,912	7,669		
基礎数値	児童生徒等数 D	5,488 人	5,641 人	△ 153 人	
	給食総数 E	1,011,097 食	1,027,086 食	△ 15,989 食	
分析	児童生徒等1人当たり経費 A/D	112,204 円	104,252 円	7,952 円	
	児童生徒等1人当たり実費弁償金 B/D	48,807 円	48,216 円	591 円	
	児童生徒等1人当たり一般財源 C/D	54,588 円	51,748 円	2,840 円	
	1食当たり経費 A/E	609 円	573 円	36 円	
	1食当たり実費弁償金 B/E	265 円	265 円	0 円	
	1食当たり一般財源 C/E	296 円	284 円	12 円	

<説明>

本市は、早くから小中学校の完全給食をセンター方式で実施し、調理・配送業務を民間へ委託するなど、経費の節減を図っています。

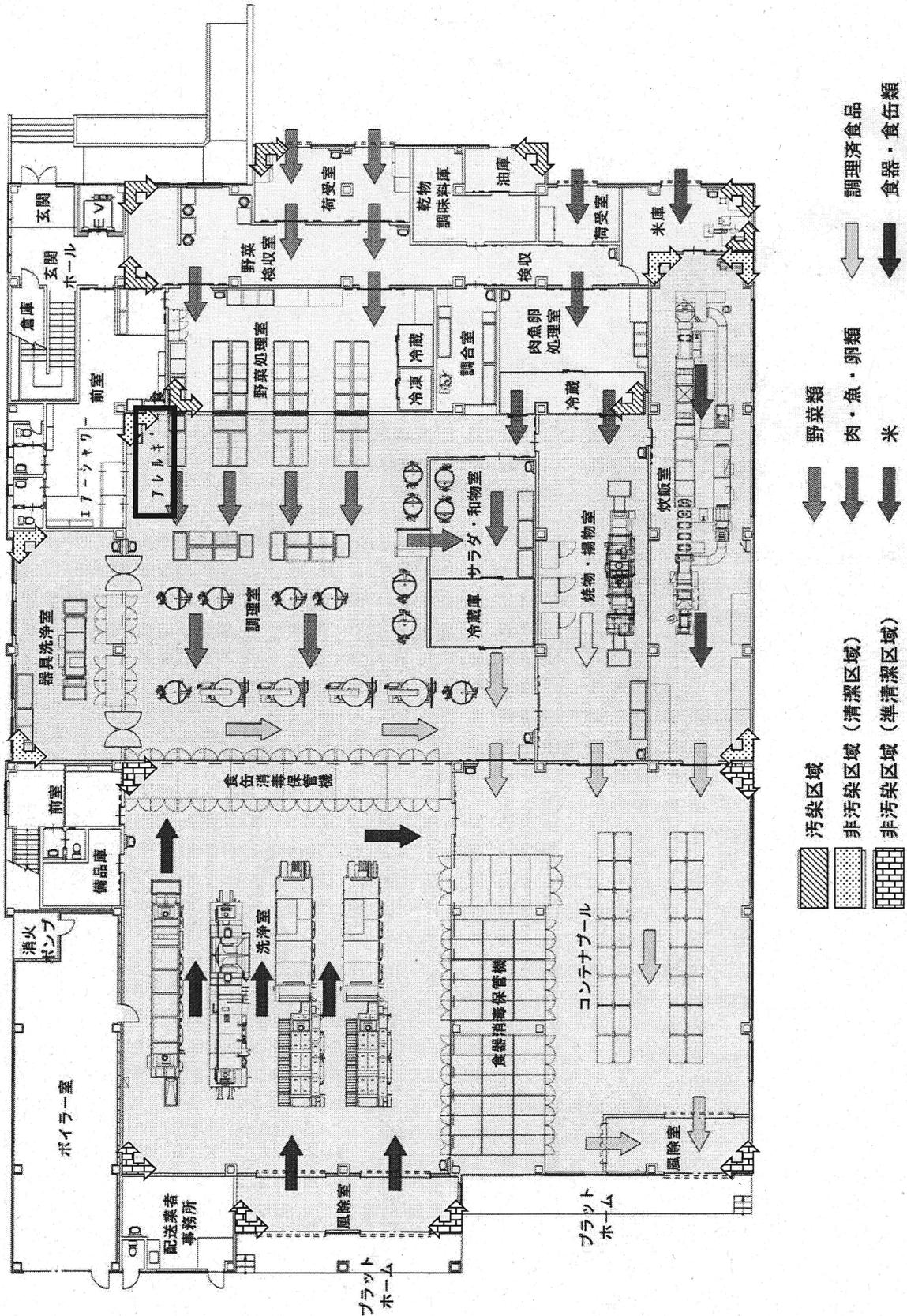
令和3年9月からは、市立幼稚園においても、牛乳を除いた主食（ご飯）、副食の給食の調理等を開始しています。

学校給食センターの運営にかかる経費は615,775千円で、このうち給食材料費、調理等業務委託料の割合が高くなっています。

給食等実費弁償金は、1食当たり幼稚園で170円、小学校で255円、中学校で285円を徴収し、年間267,851千円の収入を見込んでおり、食材費高騰分に対して、物価高騰対応重点支援地方創生臨時交付金を活用しています。

5. 学校給食センター厨房図面衛生区画図

厨房にはドライシステムを採用



作業動線・衛生区画図

	汚染区域		野菜類		調理済食品
	非汚染区域 (清潔区域)		肉・魚・卵類		食器・食缶類
	非汚染区域 (準清潔区域)		米		

6. 学校給食摂取基準



児童又は生徒 1 人 1 回当たりの学校給食摂取基準

区 分	基 準 値				1日の食事摂取基準に対する割合(%)
	低学年	中学年	高学年	中学生	
エネルギー (kcal)	530	650	780	830	33%
たんぱく質 (%)	学校給食による摂取エネルギー全体の13%~20%				
脂質 (%)	学校給食による摂取エネルギー全体の20%~30%				
ナトリウム (食塩相当量) (g)	1.5 未満	2 未満	2 未満	2.5 未満	33%
カルシウム (mg)	290	350	360	450	50%
マグネシウム (mg)	40	50	70	120	小学生 33% 中学生 40%
鉄 (mg)	2	3	3.5	4.5	小学生 40% 中学生 33%
ビタミンA (μ gRAE)	160	200	240	300	40%
ビタミンB ₁ (mg)	0.3	0.4	0.5	0.5	40%
ビタミンB ₂ (mg)	0.4	0.4	0.5	0.6	40%
ビタミンC (mg)	20	25	30	35	33%
食物繊維 (g)	4 以上	4.5 以上	5 以上	7 以上	40%

(注) 1 表に掲げるもののほか、次に掲げるものについても示した摂取について配慮すること。

亜鉛……児童(6歳~7歳) 2mg、児童(8歳~9歳) 2mg、

児童(10歳~11歳) 2mg、生徒(12歳~14歳) 3mg

2 この摂取基準は、全国的な平均値を示したものであるから、適用に当たっては、個々の健康及び生活活動等の実態並びに地域の実情等に十分配慮し、弾力的に運用すること。

3 献立の作成に当たっては、多様な食品を適切に組み合わせるよう配慮すること



7. アレルギー対応給食（卵・えび）

（卵アレルギー除去食 平成20年 1月より実施）

（エビアレルギー除去食 平成27年12月より実施）



食物アレルギーのある児童生徒が、他の児童生徒と同じように給食を楽しむことを目的に実施しています。

1 対象者

- ・「卵」及び「エビ」のアレルギー疾患をもつ児童・生徒のうち、保護者がアレルギー対応給食の提供を希望する人。

2 申し込み

- ・食物アレルギー除去食実施申請書（開始時のみ）、医師の証明書（「学校生活管理指導表」又は「食物アレルギー除去食指示書」）及び食物アレルギーに関する調査票（毎年）を提出してください。

3 決定

- ・新規に申し込みをされた方は面談を行い、継続の方はお子様の状況や希望のある場合に面談を行います。そして面談及び書類等により決定します。

4 実施方法

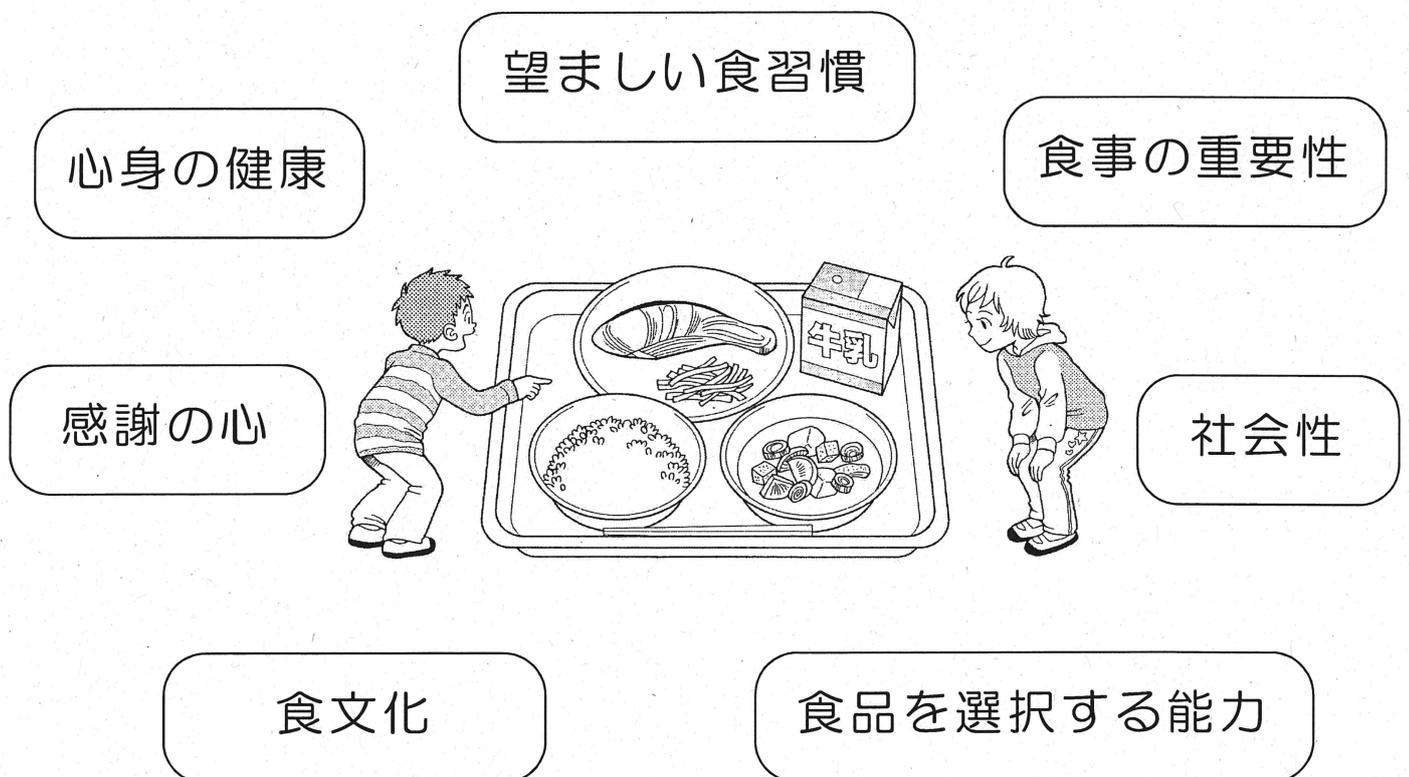
- ・調理工程で、卵またはエビを加える前にアレルギー除去給食用にとりわけて、専用調理コーナーで専用食缶に配缶します。
- ・アレルギー対応給食は個人別の専用のランチジャーで学校に配送します。ただし、食器は通常使用しているものを利用します。
- ・材料等の理由からアレルギー対応食の提供が困難な場合は、代替食（弁当・おかず）の持参をお願いします。持参される場合は学校と相談してください。

8 学校給食について

学校給食は、児童・生徒の心と体の健全な発達を促し、食に関する正しい理解と適切な判断力を養うことを目的として、教育活動の一環として行われています。

☀ 学校給食の目標 ☀

- ① 健康の保持増進
- ② 健全な食生活を送るための知識と判断力、望ましい食習慣
- ③ 明るい社交性と協同の精神
- ④ 命と自然を尊ぶ心、環境保全に努める態度
- ⑤ 勤労を重んずる態度
- ⑥ 日本の優れた伝統的な食文化についての理解
- ⑦ 食料の生産・流通・消費について正しい理解



生涯にわたり、元気に過ごしてほしい！

そんな思いで、給食を作っています。

9 城陽市の学校給食

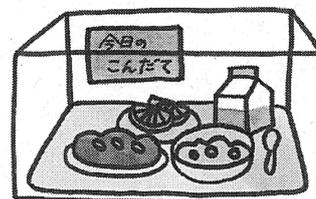
本センターでは、城陽市内 1 幼稚園・10 小学校・5 中学校の給食を作っています。

- ・ 1日の食数 幼稚園 47人 小学校 3530人 中学校 1860人
- ・ 形態 完全給食（主食・牛乳・副食）幼稚園は牛乳なし
- ・ 給食費（保護者負担額） 幼稚園 170円 小学校 255円 中学校 285円

1. 給食ができるまで

献立の
原案作成

栄養教諭が作成する。



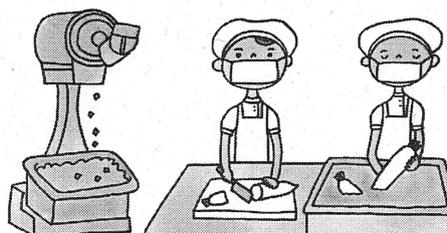
献立の
決定

献立部会で決定する。
（担当校長・各校学校代表・栄養教諭・センター職員）

給食物資の
選定

物資部会で選定する。
（担当教頭・各校PTA代表・栄養教諭・センター職員）

調理及び
配送



学校
配膳

各校で配膳員が配膳準備を行う。

2. 主食の形態

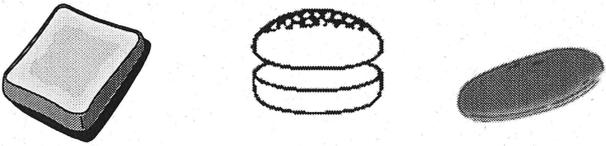


週5回のうち 米飯4回・パン（個包装）1回

月	火	水	木	金

※パンの曜日は変更になる場合もあります。

① パンについて

規格パン		味付パン
 <p>シンプルなパン 食パン、コッペパン、バーガーパン、小型パン など様々な種類があります。</p>		 <p>甘味のある コッペ型のもの</p>
黒糖パン	ミルクパン	その他のパン
 <p>黒砂糖を加えたもの</p>	 <p>練乳を加えたもの</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・バターパン ・国産小麦パン ・全粒粉パン <p>など</p>

(食パンのサイズの目安)

小学校 1・2年	小学校 3・4年	小学校 5・6年	中学校
7枚切り 1枚	6枚切り 1枚	5枚切り 1枚	8枚切り 2枚

- 小麦粉は1等粉を使用しています。
- 京都産小麦粉を20%配合しています。

② ごはんについて

	小学校 1・2年	小学校 3・4年	小学校 5・6年	中学校
精白米量	65g	75g	85g	100g
炊き上がり量	140g	160g	180g	210g

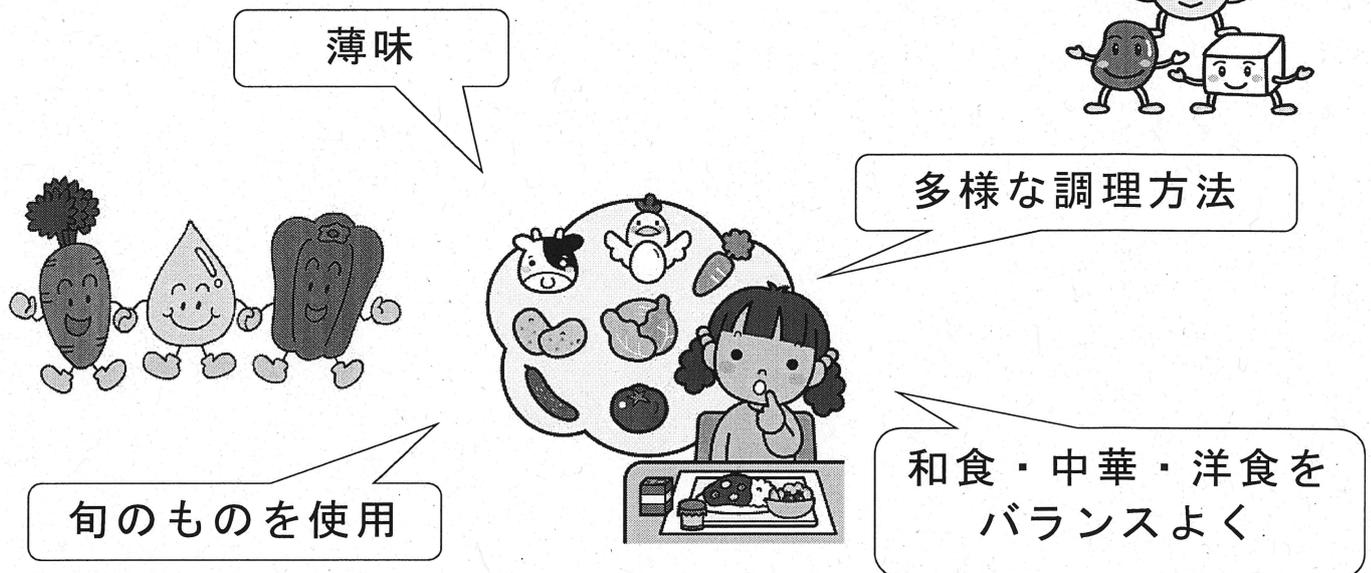
- 城陽市産・山城産ヒノヒカリを使用しています。
- 麦ごはんの時は、麦を約10%配合しています。
- 発芽玄米ごはんの時は、発芽玄米を約8%配合しています。

3. 牛乳について

- 紙パック(200cc)が毎日1本つきます。ストローを使って飲みます。

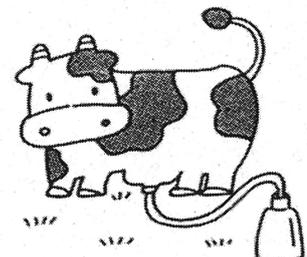
4. 献立について

- 学校給食摂取基準にもとづいて献立を作成しています。
- 多様な食品を組み合わせ、魅力ある献立となるように工夫しています。
- 安心して喫食できるよう衛生面に配慮しています。
- 行事食や伝統食を取り入れ、日本型食生活や和食のよさを伝えています。
5月 かしわもち 7月 七夕汁 9月 月見汁など
- 不足しやすい栄養素を含む食品や、食べ慣れない食品を積極的に取り入れています。（豆・豆製品、いも類、種実類、海そう類、野菜類、魚・小魚類・乾物など）
- 地元産物を積極的に取り入れ、地産地消に努めています。
- 多様な調理方法を組み合わせています。（煮る、焼く、炒める、蒸すなど）
- 手作りを心がけています。（ホワイトルウやドレッシングなど）



5. 給食物資について

- できるだけ国産の食品を使用しています。
- 地元産野菜を積極的に活用しています。
- 加工品などには次のような証明書の提出を義務づけています。
 - ①原材料の配合表
 - ②栄養分析
 - ③細菌検査書
 - ④施設の衛生検査書
- 添加物やアレルギーの少ない物資を使用しています。
- 牛肉はとちく検査・BSE検査の証明があるものを使用しています。
- 鶏肉は産地証明書付きのものを使用しています。



作って食べよう！給食メニュー



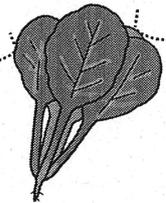
昨年度の新メニューをご紹介します♪
お子様と一緒に作ってみてくださいね！

<こまつナののり酢和え>

材料 4人分

ツナ(ノンオイル)	40g	★濃口しょうゆ	小さじ2
小松菜	60g	★酢	小さじ1
緑豆もやし	60g	白いりごま	小さじ2
にんじん	20g	刻みのり	1g

小松菜やツナなどを入れた和え物です。
のりの香りがよく、さっぱりとした和え物です。



- ① 小松菜は2cmざく切り、にんじんは千切りにする。
- ② ①の野菜、緑豆もやしを茹でて冷まし、水気を切る。
- ③ ★を合わせて調味液を作る。
- ④ 野菜、調味液、ごま、刻みのりを和える。

<切干大根とじゃがいもの煮物>

材料 4人分

豚肉スライス	60g	★濃口しょうゆ	大さじ1と1/2
油	小さじ1	★砂糖	大さじ1
切干大根	25g	水	120ml
じゃがいも	200g		
にんじん	60g		
突きこんにゃく	120g		



- ① 切干大根は水で戻し、3~4cmに切る。
- ② じゃがいもは大きめの角切り、にんじんはいちょう切りにする。
- ③ 鍋に油を熱し、豚肉を炒める。
- ④ にんじん、突きこんにゃくを加えて炒める。
- ⑤ 水、★、切干大根、じゃがいもを加え、具材が柔らかくなるまで煮る。

食物繊維が豊富な切干大根や豚肉、じゃがいもを入れた煮物です。食材からうま味が出ておいしいですよ♪

<ポテトとごぼうの甘辛炒め>

材料 4人分

豚肉細切り	40g	★砂糖	大さじ1/2
ごま油	適量	★みりん	小さじ1
にんじん	40g	★濃口しょうゆ	大さじ1
ごぼう	60g	★水	30g
フレンチフライポテト	160g	白いりごま	小さじ1
揚げ油	適量		
三度豆	20g		

※フレンチフライポテトのかわりに、じゃがいも（拍子木切り）を使用してもいいです

- ① にんじんは千切り、ごぼうはさがきにして水にさらす。
- ② 三度豆は茹でて冷ましておく。
- ③ フレンチフライポテトを油で揚げる。
- ④ フライパンにごま油を熱し、豚肉を炒める。
- ⑤ ①を加えて炒め、★で調味する。
- ⑥ 三度豆、白いりごまを加える。
- ⑦ 揚げたフレンチポテトを加えて仕上げる。

ポテトやごぼう、にんじんなどを甘辛く炒めた料理です。ごはんによく合う味付けです。

<さばの色付け>

材料 4人分

さば（一汐・50g）	4切	★しょうが	4g
★砂糖	小さじ2	★水	20ml
★濃口しょうゆ	小さじ2	片栗粉	小さじ1
★みりん	小さじ1		
★酒	小さじ1		

- ① さばを焼く。
- ② しょうがはみじん切りにする。
- ③ 鍋に★を合わせる。水溶き片栗粉（水は分量外）でとろみをつけてタレを作る。
- ④ 焼いたさばにタレをかける。

色付けは、石川県の郷土料理です。焼いた魚に甘辛いタレをたっぷりかけた料理です。



生涯にわたり、豊かな食生活を送るために…



「今日の給食は何か？」と話題にしてください

苦手な食べ物が食べられたときは、たくさんほめてあげてください。ご家庭でも、ひと口でも口にできるように、励ましてあげてください。この積み重ねが、辛いこと、苦手なことにも挑戦してみようという意欲や自信につながります。

生活リズムをととのえる 早起き・早寝・朝ごはん

子どもたちの健やかな成長のためには、規則正しい生活習慣が必要です。この生活習慣が乱れると、学習意欲や体力、気力の低下などにつながると指摘されています。

早起き、早寝、そして朝ごはんの習慣をしっかりと身につけましょう。

早起き



朝の光を感じると覚醒を促す脳内物質のセロトニンが分泌され、日中に活動しやすくなります。

早寝



睡眠は、疲れを取ったり、体を成長させたりします。夜は早く寝て十分な睡眠をとりましょう。

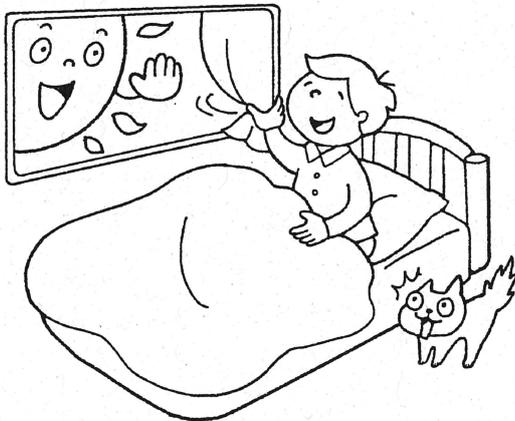
朝ごはん



夕食でとったエネルギーは朝には残っていません。午前中、元気に活動するために、朝食をとりましょう。

朝の光にはパワーがある!?

朝の光を浴びよう



人が持つ体内時計と1日24時間の周期にはずれがあります。これを調節するには朝の光を浴びることが大切です。

体内時計を正常に機能させるためにも、まずは、早起きをしてカーテンを開けて、朝の光を浴びるようにしましょう。

Q. 朝に食欲がない時はどうすればよいの?

A. 朝、食欲がない人は、前日の生活をふりかえてみましょう。夕食後に夜食を食べていたり、寝る時間が遅くて、生活習慣が乱れたりしていませんか？ まずは、早起き・早寝を心がけて、朝からおなかがすくように生活リズムをととのえましょう。



スマホやゲームはほどほどに。

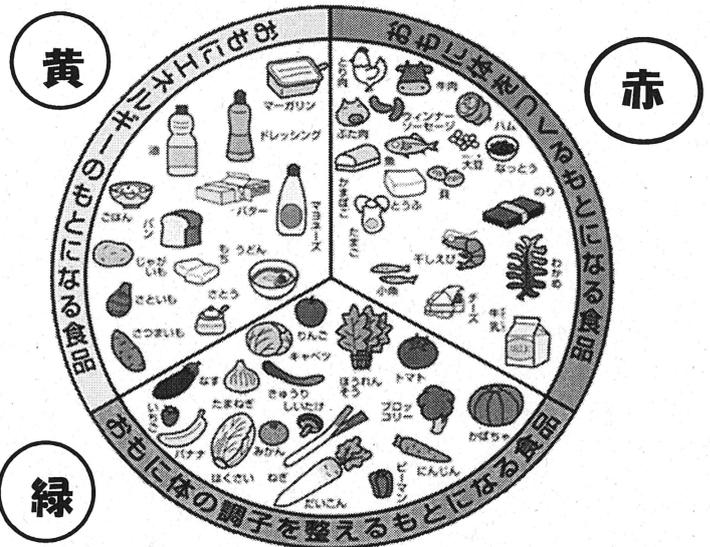
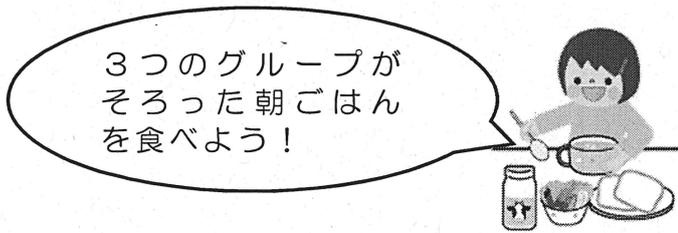
睡眠時間をしっかりと確保しましょう!



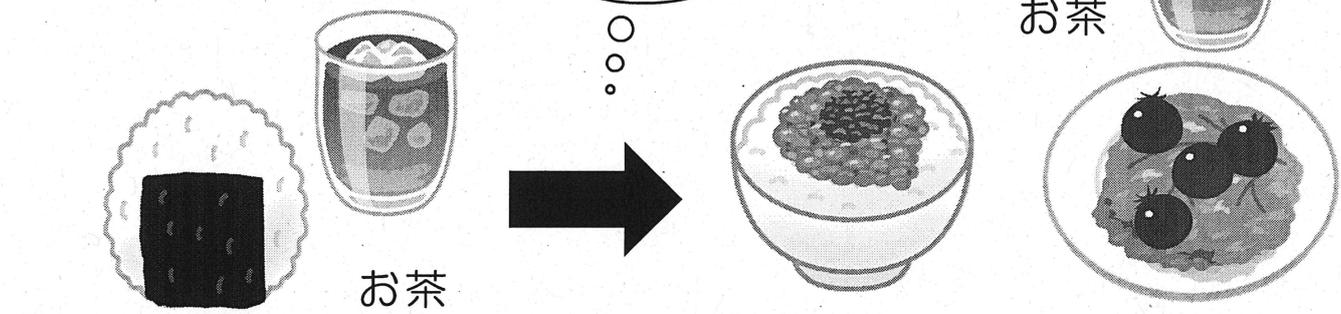
できることから始めよう！

バランスのよい朝ごはん

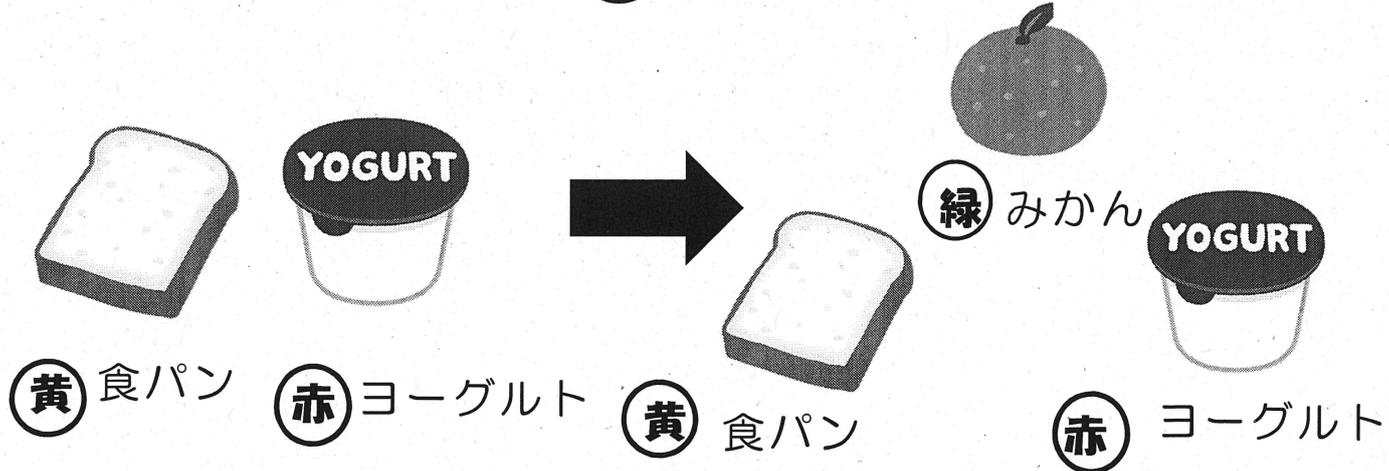
- 黄** 脳のめざまし
- 赤** 体のめざまし
- 緑** お腹のめざまし



もうひと工夫！



黄 おにぎり **黄** **赤** 納豆ごはん **緑** サラダ



黄 食パン **赤** ヨーグルト **黄** 食パン **赤** ヨーグルト **緑** みかん

3色そろった朝ごはんて、脳と体がめざまめます！

メモ

A large, empty rectangular box with a thin black border, occupying most of the page below the title. It is intended for handwritten notes or a drawing.

令和7年(2025年)6月

編集発行



城陽市立学校給食センター

〒610-0111

京都府城陽市富野森山 39 番地の 3

電話 0774-52-2205

fax 0774-56-1953

Eメール kyushoku@city.joyo.lg.jp

URL <http://www.city.joyo.kyoto.jp/category/6-9-6-0-0.html>

*右のQRコードからホームページにアクセスできます

