

ご入学・ご進級おめでとうございます

～府中市の「手作りおいしい給食」～

- ★削り節、昆布、煮干し粉、鶏ガラや豚ガラから天然だしをとっています。
- ★米は、精米したの、産地証明や放射性物質の検査済みの特別栽培米を使用しています。
- ★パンは、国産小麦を使用しています。
- ★カレーやグラタンは、「ルウ」から手作ります。冷凍二次加工品を使用せず、ハンバーグ等も材料から手作ります。

保護者の皆様へ

給食センターでは、食物アレルギーのため給食の全部又は、一部を食べることのできない児童を対象に次の対応を行っています。

1. 献立細案(献立に使用する食品名と使用量を記入したもの)及び使用食品原材料配合表の配付。
2. 卵(鶏卵・うずら卵)、牛乳・乳製品類、甲殻類(えび・かに)、果物(かんきつ類を除く)の対応食(除去食・代替食)の提供。
3. 飲用牛乳類及び飲用牛乳に代わる乳製品(ミルクコーヒー・ドリンクヨーグルト等)の除去・給食費の減額。

上記の対応には、「食物摂取制限に関する申出書」の提出が必要ですので、学校へ申し出てください。また、給食センターの調理では、そば及びピーナッツ、ナッツ類(アーモンド・カシューナッツ・くるみ)は使用しておらず、キウイフルーツは当面の間、使用しません。ただし、パン・デザート・ドレッシング等のように直接学校へ配送するものについては対応食の対象となりません。

アレルギーに関するお問い合わせはアレルギー担当(電話366-8376)までお願いします。

4月のこんだて
小学校

Aブロック校
三小 住吉小
矢崎小 四谷小
南町小 日新小

Bブロック校
一小 五小
七小 九小
武蔵台小
本宿小

日 曜	こんだて	のみのもの	あかのしょくひん	きいろのしょくひん	みどりのしょくひん	エネルギー (Kcal) たんぱく質 (g)	おしらせ
			からだをつくる	ねつやちからになる	からだのちようしをととのえる		
11 月	ごはん ホキフライ(ちゅうのうソース) ごもくじる いためナムル		ぎゅうにゅう、ホキ、 ぶたにく、みそ	こめ、こむぎこ、パンこ、 こめぬかあぶら、ごまあぶら、 さんおんとう	にんじん、だいこん、ごぼう、 たけのこ、ねぎ、にんにく、しめじ、 ほうれんそう、キャベツ	622 27.4	<p>令和4年度の 「給食」が始まります!</p> <p>府中市の給食は「手作り」と「国産」を基本に、「安全・安心・おいしい給食」の提供を目指しています。今年度も子どもたちにとって「給食の時間」が楽しみになるような給食の提供に努めます。</p> <p>1年生の給食が始まります! 15日(金)</p> <p>配膳のしやすさ・食べやすさなどに配慮した献立にしました。食べ慣れない味や料理が登場することがありますが、まずは「一口食べる」ことに挑戦しましょう。</p> 
12 火	ライむぎパン ポークビーンズ やさいのスープ コールスロー		ぎゅうにゅう、ぶたにく、 だいち、とりにく	パン、こめぬかあぶら、 さんおんとう、じゃがいも	トマトみずに、たまねぎ、にんにく、 トマトピューレ、だいこん、 にんじん、しょうが、キャベツ、 ホールコーン	606 28.3	
13 水	ツナピラフ かぶいりスープ あげおさつ やさいソテー		ぎゅうにゅう、まぐろ、 ぶたにく、とりにく	こめ、オリーブゆ、 こめぬかあぶら、さつまいも	にんじん、たまねぎ、ホールコーン、 かぶ、セロリー、しょうが、にんにく、 キャベツ、あかパブリカ	600 18.7	
14 木	マーボーどうふどん わかめスープ だいこんのサラダ		ぎゅうにゅう、ぶたにく、 とうふ、みそ、とりにく、 わかめ	こめ、こめぬかあぶら、 さんおんとう、でんぶん、 ごまあぶら	にんにく、しょうが、たけのこ、 にんじん、たまねぎ、しいたけ、 ねぎ、はくさい、だいこん、キャベツ、 さやいんげん、あかパブリカ	596 25.7	
15 金	せきはんおにぎり とりにくのたつたあげ おいわいじる ゆでやさい(たまねぎドレ)		ぎゅうにゅう、とりにく、 ちらしかまぼこ、あずき	こめ、もちこめ、さんおんとう、 でんぶん、こめぬかあぶら、 ドレッシング	しょうが、にんにく、だいこん、ねぎ、 こまつな、えのきたけ、キャベツ、 にんじん、きゅうり	594 24.4	
18 月	マーブルパン ウインナーマスタードソース あおないりスープ じゃがいもとアスパラのソテー		ぎゅうにゅう、ウインナー、 とりにく	パン、こめぬかあぶら、 さんおんとう、じゃがいも、 オリーブゆ	たまねぎ、にんじん、こまつな、 ホールコーン、しょうが、 アスパラガス、にんにく	620 21.9	

※4月分の給食費の納付期限(口座振替日)は、5月2日(月)です。4月27日(水)までに預金残高の確認をお願いいたします。(一年生は除く)

4月のこんだて 小学校

日	曜	こんだて	のみのもの	あかのしょくひん	きいろのしょくひん	みどりのしょくひん	エネルギー (Kcal)	おしらせ
				からだをつくる	ねつやちからになる	からだのちょうしをととのえる	たんぱく質 (g)	
19	火	ごはん さばのしおこうじやき みそとりじる おかかいため		ぎゅうにゅう、さば、 とりにく、みそ、おかか	こめ、こめぬかあぶら	ごぼう、にんじん、だいこん、 たまねぎ、こまつな、キャベツ、 たけのこ	652 27.0	<p>旬の味覚「たけのこご飯」 21日(木)</p> <p>「たけのこ」は、4～6月に「旬」を迎えます。 今年収穫したての「たけのこ」を使用し、混ぜご飯にしました。春の味覚を楽しみましょう。</p>
20	水	ごはん じゃがいものそぼろに げんまいだんごじる きよみオレンジ		ぎゅうにゅう、ぶたにく、 とりにく	こめ、こめぬかあぶら、 じゃがいも、さんおんとう、 げんまいだんご	にんじん、たまねぎ、えだまめ、 だいこん、はくさい、ねぎ、 きよみオレンジ	621 25.5	
21	木	たけのこごはん いかのふうみあげ さつまじる ほうれんそうとはくさいのにびたし		ぎゅうにゅう、こんぶ、 いか、とりにく、みそ、 こなかつお、おかか	こめ、こめぬかあぶら、でんぷん、 ごまあぶら、さんおんとう、 さつまいも	たけのこ、にんじん、だいこん、 しょうが、ねぎ、ごぼう、 ほうれんそう、はくさい	593 27.4	
22	金	にんじんパン とりにくのバジルレモンやき ミネストローネ マセドアンサラダ		ぎゅうにゅう、とりにく、 ベーコン、いんげんまめ	パン、オリーブゆ、 こめぬかあぶら、さんおんとう、 じゃがいも	レモン、トマトみず、たまねぎ、 トマトピューレ、にんじん、 キャベツ、セロリー、さやいんげん、 しょうが、えだまめ、ホールコーン	603 25.9	
25	月	ごはん さわらのみそだれ いなかじる ほそぎりやさいのいためもの		ぎゅうにゅう、さわら、 みそ、なまあげ、ぶたにく	こめ、でんぷん、こめぬかあぶら、 さんおんとう	にんじん、はくさい、だいこん、 こまつな、ごぼう、エリンギ、 にんにく、たけのこ	640 29.9	
26	火	ビビンバ かふうコーンスープ みかんゼリー		ぎゅうにゅう、ぶたにく、 みそ、とりにく	こめ、こめぬかあぶら、ごま、 さんおんとう、ごまあぶら、 でんぷん、ダイスゼリー-みかん	はくさい、えのきたけ、にら、 にんじん、ぜんまい、たけのこ、 はくさいキムチ、にんにく、 しょうが、たまねぎ、こまつな、 クリームコーン、みかんかん	659 27.0	
27	水	ごはん にくどうふ みそしる わふうサラダ		ぎゅうにゅう、ぶたにく、 とうふ、わかめ、みそ	こめ、こんにゃく、 こめぬかあぶら、さんおんとう	にんじん、さやいんげん、たまねぎ、 しいたけ、だいこん、キャベツ、 きゅうり、ホールコーン	595 25.7	
28	木	ミルクパン ハンバーグてりやきソース ポテトスープ こまつなとしめじのソテー		ぎゅうにゅう、ぶたにく、 とうふ、とりにく	パン、パンこ、こめぬかあぶら、 さんおんとう、でんぷん、 じゃがいも	たまねぎ、だいこん、にんじん、 さやいんげん、しょうが、こまつな、 キャベツ、しめじ、きパプリカ	593 29.2	

こんげつ ふちゅうさんやさいは
今月の府中産野菜は
小松菜、白菜、キャベツ
の予定です。

給食センターホームページへのアクセスは、こちらが便利です。

今月の平均	エネルギー 614 Kcal たんぱく質 26.0 g
-------	--------------------------------

※材料等の都合により、予定している食材を提供できない場合がありますのでご了承ください。 給食センターホームページアドレス<http://www.lunch.fuchu-tokyo.ed.jp/>

食材	産地	食材	産地	食材	産地
米	宮城	清見オレンジ	愛媛他	しょうが	高知
牛乳	神奈川・千葉・栃木・群馬・宮城・山形・岩手・静岡・北海道	さつま芋	千葉・茨城	ねぎ	千葉・埼玉
豚肉	茨城・埼玉・青森	じゃが芋	鹿児島・長崎	グリーンアスパラ	長崎・佐賀
鶏肉	宮崎・岩手他	かぶ	千葉	キャベツ	東京・愛知・神奈川
さば	ノルウェー	ごぼう	青森	小松菜	東京・埼玉
鯖	島根・静岡	大根	千葉	白菜	東京・兵庫・群馬他
ホキ	ニュージーランド	玉ねぎ	北海道・佐賀他	胡瓜	千葉
いか	南太平洋	にんじん	徳島	セロリー	静岡・長野
		にんにく	青森	にら	茨城

※4月分の給食費の納付期限(口座振替日)は、5月2日(月)です。4月27日(水)までに預金残高の確認をお願いいたします。(一年生は除く)

にゅうがく しんきゅう
ご入学・ご進級おめでとうございます

ふちゅうし てづく きゅうしょく
～府中市の「手作りおいしい給食」～

- ★削り節、昆布、煮干し粉、鶏ガラや豚ガラから天然だしをとっています。
- ★米は、精米したの、産地証明や放射性物質の検査済みの特別栽培米を使用しています。
- ★パンは、国産小麦を使用しています。
- ★カレーやグラタンは、「ルウ」から手作ります。冷凍二次加工品を使用せず、ハンバーグ等も材料から手作ります。

保護者の皆様へ

給食センターでは、食物アレルギーのため給食の全部又は、一部を食べることのできない児童を対象に次の対応を行っています。

1. 献立細案(献立に使用する食品名と使用量を記入したもの)及び使用食品原材料配合表の配付。
2. 卵(鶏卵・うずら卵)、牛乳・乳製品類、甲殻類(えび・かに)、果物(かんきつ類を除く)の対応食(除去食・代替食)の提供。
3. 飲用牛乳類及び飲用牛乳に代わる乳製品(ミルクコーヒー・ドリンクヨーグルト等)の除去・給食費の減額。

上記の対応には、「食物摂取制限に関する申出書」の提出が必要ですので、学校へ申し出てください。また、給食センターの調理では、そば及びピーナッツ、ナッツ類(アーモンド・カシューナッツ・くるみ)は使用しておらず、キウイフルーツは当面の間、使用しません。ただし、パン・デザート・ドレッシング等のように直接学校へ配送するものについては対応食の対象となりません。

アレルギーに関するお問い合わせはアレルギー担当(電話366-8376)までお願いします。

4月のこんだて
小学校

Cブロック校

二小 六小
十小 新町小
若松小

Dブロック校

四小 八小
白糸台小
小柳小
南白糸台小

日	曜	こんだて	のみもの	あかのしょくひん	きいろのしょくひん	みどりのしょくひん	エネルギー (Kcal) たんぱく質 (g)	おしらせ
				からだをつくる	ねつやちからになる	からだのちょうしをととのえる		
11	月	マーボーどうふどん わかめスープ だいこんのサラダ		ぎゅうにゅう、ぶたにく、 とうふ、みそ、とりにく、 わかめ	こめ、こめぬかあぶら、 さんおんとう、でんぶん、 ごまあぶら	にんにく、しょうが、たけのこ、 にんじん、たまねぎ、しいたけ、 ねぎ、はくさい、だいこん、キャベツ、 さやいんげん、あかパプリカ	596 25.7	<p>れいわ ねんど 令和4年度の きゅうしょく はじ 「給食」が始まります!</p> <p>ふちゅうし きゅうしょく てづく こくさん 府中市の給食は「手作り」と「国産」を きほん ぶんぜん あんしん 基本に、「安全・安心・おいしい給食」 ていきょう めぎ こんねん こ の提供を目指しています。今年度も子ど もたちにとって「給食の時間」が楽しみ になるような給食の提供に努めます。</p> <p>ねんせい きゅうしょく はじ 1年生の給食が始まります! 15日(金)</p> <p>はいげん たた な あじ 配膳のしやすさ・食べやすさなどに配慮 した献立にしました。食べ慣れない味や りょうり とうじょう 料理が登場することがあります すが、まずは「一口食べる」 ことに挑戦しましょう。 </p>
12	火	ツナピラフ かぶいりスープ あげおさつ やさしいソテー		ぎゅうにゅう、まぐろ、 ぶたにく、とりにく	こめ、オリーブゆ、 こめぬかあぶら、さつまいも	にんじん、たまねぎ、ホールコーン、 かぶ、セロリー、しょうが、にんにく、 キャベツ、あかパプリカ	600 18.7	
13	水	にんじんパン とりにくのバジルレモンやき ミネストローネ マセドアンサラダ		ぎゅうにゅう、とりにく、 ベーコン、いんげんまめ	パン、オリーブゆ、 こめぬかあぶら、さんおんとう、 じゃがいも	レモン、トマトみずに、たまねぎ、 トマトピューレ、にんじん、 キャベツ、セロリー、さやいんげん、 しょうが、えだまめ、ホールコーン	603 25.9	
14	木	ごはん ホキフライ(ちゅうのうソース) ごもくじる いためナムル		ぎゅうにゅう、ホキ、 ぶたにく、みそ	こめ、こむぎこ、パンこ、 こめぬかあぶら、ごまあぶら、 さんおんとう	にんじん、だいこん、ごぼう、 たけのこ、ねぎ、にんにく、しめじ、 ほうれんそう、キャベツ	622 27.4	
15	金	マーブルパン ウインナーマスタードソース あおないりスープ じゃがいもとアスパラのソテー		ぎゅうにゅう、ウインナー、 とりにく	パン、こめぬかあぶら、 さんおんとう、じゃがいも、 オリーブゆ	たまねぎ、にんじん、こまつな、 ホールコーン、しょうが、 アスパラガス、にんにく	620 21.9	
18	月	せきはんおにぎり とりにくのたつたあげ おいわいじる ゆでやさしい(たまねぎドレ)		ぎゅうにゅう、とりにく、 ちらしかまぼこ、あずき	こめ、もちごめ、さんおんとう、 でんぶん、こめぬかあぶら、 ドレッシング	しょうが、にんにく、だいこん、ねぎ、 こまつな、えのきたけ、キャベツ、 にんじん、きゅうり	594 24.4	

※4月分の給食費の納付期限(口座振替日)は、5月2日(月)です。4月27日(水)までに預金残高の確認をお願いいたします。(一年生は除く)

4月のこんだて
小学校

日	曜	こんだて	のみもの	あかのしょくひん	きいろのしょくひん	みどりのしょくひん	エネルギー (Kcal) たんぱく質 (g)	おしらせ
				からだをつくる	ねつやちからになる	からだのちょうしをととのえる		
19	火	ごはん じゃがいものそぼろに げんまいだんごじる きよみオレンジ		ぎゅうにゅう、ぶたにく、 とりにく	こめ、こめぬかあぶら、 じゃがいも、さんおんとう、 げんまいだんご	にんじん、たまねぎ、えだまめ、 だいこん、はくさい、ねぎ、 きよみオレンジ	621 25.5	<p>旬の味覚「たけのこご飯」 22日(金)</p> <p>「たけのこ」は、4～6月に「旬」を迎えます。 今年収穫したての「たけのこ」を使用し、混ぜご飯にしました。春の味覚を楽しみましょう。</p> <p>今月の府中産野菜は 小松菜、白菜、キャベツ の予定です。</p> <p>給食センターホームページへのアクセスは、こちらが便利です。</p>
20	水	ごはん さばのしおこうじやき みそとりじる おかかいため		ぎゅうにゅう、さば、 とりにく、みそ、おかか	こめ、こめぬかあぶら	ごぼう、にんじん、だいこん、 たまねぎ、こまつな、キャベツ、 たけのこ	652 27.0	
21	木	ライむぎパン ポークビーンズ やさいのスープ コールスロー		ぎゅうにゅう、ぶたにく、 だいち、とりにく	パン、こめぬかあぶら、 さんおんとう、じゃがいも	トマトみずに、たまねぎ、にんにく、 トマトピューレ、だいこん、 にんじん、しょうが、キャベツ、 ホールコーン	606 28.3	
22	金	たけのこごはん いかのふうみあげ さつまじる ほうれんそうとはくさいのにびたし		ぎゅうにゅう、こんぶ、 いか、とりにく、みそ、 こなかつお、おかか	こめ、こめぬかあぶら、でんぶん、 ごまあぶら、さんおんとう、 さつまいも	たけのこ、にんじん、だいこん、 しょうが、ねぎ、ごぼう、 ほうれんそう、はくさい	593 27.4	
25	月	ビビンバ かふうコーンスープ みかんゼリー		ぎゅうにゅう、ぶたにく、 みそ、とりにく	こめ、こめぬかあぶら、ごま、 さんおんとう、ごまあぶら、 でんぶん、ダイスゼリーみかん	はくさい、えのきたけ、にら、 にんじん、ぜんまい、たけのこ、 はくさいキムチ、にんにく、 しょうが、たまねぎ、こまつな、 クリームコーン、みかんかん	659 27.0	
26	火	ごはん さわらのみそだれ いなかじる ほそぎりやさいのいためもの		ぎゅうにゅう、さわら、 みそ、なまあげ、ぶたにく	こめ、でんぶん、こめぬかあぶら、 さんおんとう	にんじん、はくさい、だいこん、 こまつな、ごぼう、エリンギ、 にんにく、たけのこ	640 29.9	
27	水	ミルクパン ハンバーグてりやきソース ポテトスープ こまつなとしめじのソテー		ぎゅうにゅう、ぶたにく、 とうふ、とりにく	パン、パンこ、こめぬかあぶら、 さんおんとう、でんぶん、 じゃがいも	たまねぎ、だいこん、にんじん、 さやいんげん、しょうが、こまつな、 キャベツ、しめじ、きパブリカ	593 29.2	
28	木	ごはん にくどうふ みそしる わふうサラダ		ぎゅうにゅう、ぶたにく、 とうふ、わかめ、みそ	こめ、こんにやく、 こめぬかあぶら、さんおんとう	にんじん、さやいんげん、たまねぎ、 しいたけ、だいこん、キャベツ、 きゅうり、ホールコーン	595 25.7	

※材料等の都合により、献立を一部変更する場合がありますのでご了承ください。 給食センターホームページアドレス<http://www.lunch.fuchu-tokyo.ed.jp/>

4月の主な使用食材の予定産地(小学校)

食材	産地	食材	産地	食材	産地
米	宮城	清見オレンジ	愛媛他	しょうが	高知
牛乳	神奈川・千葉・栃木・群馬・宮城・山形・岩手・静岡・北海道	さつま芋	千葉・茨城	ねぎ	千葉・埼玉
豚肉	茨城・埼玉・青森	じゃが芋	鹿児島・長崎	グリーンアスパラ	長崎・佐賀
鶏肉	宮崎・岩手他	かぶ	千葉	キャベツ	東京・愛知・神奈川
さば	ノルウェー	ごぼう	青森	小松菜	東京・埼玉
鯖	島根・静岡	大根	千葉	白菜	東京・兵庫・群馬他
ホキ	ニュージーランド	玉ねぎ	北海道・佐賀他	胡瓜	千葉
いか	南太平洋	にんじん	徳島	セロリー	静岡・長野
		にんにく	青森	にら	茨城

※4月分の給食費の納付期限(口座振替日)は、5月2日(月)です。4月27日(水)までに預金残高の確認をお願いいたします。(一年生は除く)