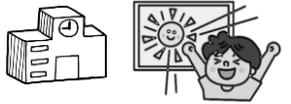


府中市立学校給食センター 献立表

発行日:令和5年 8月 25日

日	曜	献立名	主な材料	エネルギー(kcal) たんぱく質(g)	メモ		
8/30	水	セルフサンド (豆乳パン・チキンカツ・中濃ソース) 牛乳	(チキンカツ(中濃ソース)) 鶏肉、白こしょう、小麦粉、パン粉、米ぬか油、中濃ソース トマトスープ ウインナー、セロリー、米ぬか油、玉ねぎ、にんじん、じゃが芋、いんげん豆、枝豆、トマト水煮、 トマトピューレ、トマトケチャップ、白こしょう、三温糖 コールスロー キャベツ、にんじん、きゅうり、米ぬか油、酢、三温糖、白こしょう	830 32.8	<p>2学期の給食が 始まります!</p> <p>夏休みが明け、生活のリズムは戻りましたか。2学期も元気に過ごすために、「早寝・早起き・朝ごはん」を心がけましょう。</p>  <p>8日(金) ウインナーオムレツ</p> <p>卵、牛乳、生クリームをまぜ合わせた中に、炒めたウインナーや玉ねぎなどを加え、調理員が1つ1つアルミカップに入れてスチームコンベクションオーブンで焼きます。</p>  <p>15日(金) しいらのエスカベッシュ</p> <p>「エスカベッシュ」とは地中海料理の一種で、油で揚げた白身魚をビネガーや、オイルなどに漬けた料理です。</p> <p>ジュリエンヌスープ</p> <p>「ジュリエンヌ」とはフランス語で「細長い千切り」のことをいいます。にんじん、キャベツなどの野菜を千切りにしたスープです。</p> 		
		8/31	木	スタミナ丼(ご飯) 牛乳 冷凍みかん		(スタミナ丼の具) 豚肉、トーバンジャン、にんにく、しょうが、米ぬか油、にんじん、玉ねぎ、えのきたけ、にら、白菜キムチ、三温糖、みそ、しょうゆ、ごま油 わかめスープ 鶏肉、米ぬか油、わかめ、ねぎ、にんじん、大根、しょうゆ、白こしょう	792 31.4
		9/1	金	ご飯 牛乳		鯖の甘辛だれ 鯖、米ぬか油、しょうゆ、三温糖、しょうが、でんぷん、ごま油 けんちん汁 里芋、大根、にんじん、ごぼう、こんにゃく、豆腐、ねぎ、しょうゆ 小松菜入りごま風味和え 小松菜、キャベツ、にんじん、えのきたけ、酢、三温糖、しょうゆ、ごま油、ごま	803 29.6
4	月	華風そぼろ丼(ご飯) 牛乳	(華風そぼろ丼の具) 鶏肉、豚肉、にんにく、しょうが、米ぬか油、玉ねぎ、にんじん、たけのこ、しいたけ、にら、大豆、ホールコーン、三温糖、しょうゆ、オイスターソース、ごま油 野菜の生姜汁 鶏肉、米ぬか油、白菜、チンゲン菜、にんじん、里芋、しょうが 昆布入りサラダ 大根、こんにゃく、きゅうり、昆布、酢、三温糖、しょうゆ、米ぬか油	780 33.6			
		5	火	塩おにぎり2個 焼きのり 牛乳		すずきの甘酢あん すずき、でんぷん、米ぬか油、三温糖、しょうゆ、酢 田舎汁 豚肉、ごぼう、米ぬか油、にんじん、大根、玉ねぎ、油揚げ、みそ、しょうゆ なす入りおかか炒め ハム、なす、キャベツ、にんじん、小松菜、しょうゆ、おかか	796 36.8
		6	水	ハヤシライス(ご飯) 牛乳 梨		(ハヤシライスの具) 豚肉、米ぬか油、玉ねぎ、にんじん、マッシュルーム、小麦粉、バター、トマトケチャップ、トマトピューレ、中濃ソース、デミグラスソース、白こしょう、三温糖 コーンポテト じゃが芋、ベーコン、ホールコーン、玉ねぎ、黒こしょう、米ぬか油	866 27.5
7	木	ご飯 牛乳	生揚げの肉味噌だれ2個 生揚げ、豚肉、米ぬか油、玉ねぎ、三温糖、みそ、トーバンジャン、しょうゆ、でんぷん だまこ汁 鶏肉、米ぬか油、にんじん、大根、だまこ餅、小松菜、えのきたけ、しょうゆ 色々きんぴら ごぼう、米ぬか油、にんじん、さつま揚げ、こんにゃく、れんこん、さやいんげん、ごま油、三温糖、しょうゆ、ごま、一味唐辛子	803 31.3			
		8	金	マーブルパン 牛乳		ウインナーオムレツ 卵、生クリーム、ウインナー、玉ねぎ、マッシュルーム、にんじん、米ぬか油、白こしょう 鶏肉と大根のスープ セロリー、鶏肉、米ぬか油、大根、にんじん、枝豆、白こしょう、しょうゆ、ローレル グリーンサラダ キャベツ、きゅうり、小松菜、米ぬか油、酢、三温糖、白こしょう	794 31.8
				11		月	ご飯 牛乳
12	火			ご飯 牛乳		豚肉のねぎソース 豚肉、でんぷん、米ぬか油、ねぎ、しょうゆ、三温糖 鶏ごぼう汁 鶏肉、ごぼう、米ぬか油、油揚げ、にんじん、大根、小松菜、しょうゆ 野菜の塩麹炒め ベーコン、米ぬか油、キャベツ、玉ねぎ、パプリカ、しょうが、塩麹	835 34.4
13	水	揚げパン 牛乳 ぶどう3個	(揚げパン) マーガリンパン、米ぬか油、グラニュー糖 ほたて入りクリームシチュー 鶏肉、米ぬか油、帆立、にんじん、じゃが芋、玉ねぎ、マッシュルーム、小麦粉、バター、牛乳、生クリーム、白こしょう ラタトゥイユ ベーコン、にんにく、玉ねぎ、ズッキーニ、なす、パプリカ、トマト水煮、ローレル、三温糖、白こしょう、オリーブ油	819 27.1			
		14	木	いか入りあんかけ焼きそば 牛乳		(いか入りあんかけ焼きそば) 中華麺、米ぬか油、豚肉、しょうが、しょうゆ、いかに、にんじん、玉ねぎ、たけのこ、白菜、チンゲン菜、しいたけ、三温糖、白こしょう、でんぷん、ごま油 さつま芋のレモン煮 さつま芋、レモン、バター、三温糖 海藻入りサラダ(たまねぎドレ) サラダ海藻6種、キャベツ、こんにゃく、たまねぎドレッシング	762 29.6
				15		金	チキンライス 野菜ジュース

※食材料の都合により、予定している食材が提供できない場合がありますのでご了承ください。

※給食の実施日は各学校により異なるため、学校が発行している行事予定をご確認ください。



8・9月の献立

中学校

Aブロック
三
中
四
中
六
中
八
中
九
中

8・9月の献立

Aブロック 中学校

日	曜	献立名	主な材料	エネルギー(kcal) たんぱく質(g)	メモ	
19	火	肉汁つけうどん	(肉汁つけうどん)	うどん、米ぬか油、豚肉、三温糖、しょうゆ、ごぼう、にんじん、大根、ねぎ、油揚げ、小松菜	756 36.7	 28日(木) お月見献立  今年の「十五夜」は9月29日です。農作物の収穫に感謝し、団子や里芋をお供えする風習があります。それにちなみ、「お月見汁」には里芋や月見のちらしかまぼこを入れます。また、デザートには「みたらし団子」を提供します。
		牛乳	ししやものから揚2本	ししやも、白こしょう、でんぷん、米ぬか油		
			野菜の甘酢和え	キャベツ、にんじん、きゅうり、こんにゃく、酢、三温糖、米ぬか油		
20	水	ご飯	茎わかめ入りチンジャオロースー	豚肉、にんにく、しょうが、トールパンジャン、しょうゆ、米ぬか油、たけのこ、玉ねぎ、にんじん、ピーマン、きわかめ、三温糖、白こしょう、オイスターソース、一味唐辛子、ごま油、でんぷん	804 32.7	
		牛乳	ウースタン	鶏肉、米ぬか油、豆腐、にんじん、しいたけ、チンゲン菜、ねぎ、しょうゆ、白こしょう、でんぷん		
			りんごゼリー	りんご、りんごゼリー		
21	木	ほうれん草パン	チキングラタン	鶏肉、米ぬか油、にんじん、玉ねぎ、マッシュルーム、白こしょう、牛乳、バター、小麦粉、マカロニ、生クリーム、粉チーズ、パン粉、パセリ	844 32.0	
		牛乳	ポテトスープ	豚肉、米ぬか油、玉ねぎ、キャベツ、じゃが芋、にんじん、小松菜、白こしょう、しょうゆ、でんぷん		
22	金	ご飯	五目つくね	鶏肉、豆腐、しいたけ、にんじん、ねぎ、たけのこ、ひじき、しょうが、パン粉、しょうゆ、ごま油、でんぷん、米ぬか油、三温糖	787 33.3	
		牛乳	かぼちゃの味噌汁	かぼちゃ、生揚げ、小松菜、みそ、しょうゆ		
			きのこ入りゆで野菜(和風ドレ)	キャベツ、にんじん、こんにゃく、しめじ、えのきたけ、和風ドレッシング		
25	月	ポークカレーライス	(麦ご飯/ポークカレーライスの具)	米、麦/豚肉、にんにく、しょうが、米ぬか油、ローレル、玉ねぎ、にんじん、じゃが芋、白こしょう、ガラムマサラ、三温糖、しょうゆ、ウスターソース、中濃ソース、トマトケチャップ、小麦粉、バター、カレー粉	818 21.1	
		牛乳	じゃこ入りコーンソテー	チンゲン菜、キャベツ、にんじん、エリンギ、ホールコーン、ちりめんじゃこ、米ぬか油、三温糖、しょうゆ		
26	火	フレッシュパン	鶏肉のマヨネーズ風焼(卵なし)	鶏肉、玉ねぎ、マヨネーズ風調味料(卵なし)、粒マスタード、白こしょう、米ぬか油	838 31.6	
		いちごジャム	ポトフ	豚肉、玉ねぎ、セロリ、米ぬか油、じゃが芋、にんじん、かぶ、白こしょう、しょうゆ		
		牛乳	カラフルサラダ(クリーミーフレンチドレ)	大根、キャベツ、にんじん、パプリカ、枝豆、クリーミーフレンチドレッシング		
27	水	わかめご飯	(わかめご飯)/生揚げ入り五目旨煮	米、わかめご飯の素/生揚げ、鶏肉、米ぬか油、白菜、にんじん、たけのこ、しいたけ、三温糖、しょうゆ、でんぷん	793 33.4	
		牛乳	豚汁	豚肉、ごぼう、米ぬか油、じゃが芋、にんじん、大根、ねぎ、みそ、しょうゆ		
			野菜の辛子酢和え	キャベツ、きゅうり、こんにゃく、洋辛子、しょうゆ、酢、三温糖		
28	木	親子丼(ご飯)	(親子丼の具)	鶏肉、卵、米ぬか油、にんじん、玉ねぎ、枝豆、しょうゆ、三温糖	818 31.1	
		牛乳	お月見汁	里芋、大根、にんじん、小松菜、ねぎ、ちらし蒲鉾、しょうゆ		
			こんにゃくサラダ/みたらし団子	キャベツ、こんにゃく、酢、三温糖、白こしょう、米ぬか油/玄米団子、米ぬか油、三温糖、しょうゆ、でんぷん		
29	金	ご飯	いかのペッパー揚	いか、でんぷん、黒こしょう、米ぬか油	781 32.3	
		牛乳	豚菜スープ	豚肉、米ぬか油、白菜、小松菜、にんじん、白こしょう、しょうゆ		
			米粉麺入り炒め物	米粉麺、牛肉、にんにく、米ぬか油、玉ねぎ、にんじん、キャベツ、きくらげ、ピーマン、しょうゆ、オイスターソース、三温糖、白こしょう、ごま油		

※8・9月分の給食費の納付期限(口座振替日)は、8月31日(木)です。8月29日(火)までに預金残高の確認をお願いいたします。

今月の平均	
エネルギー(kcal)	803
たんぱく質(g)	31.5

今月の府中産の食材は、小松菜、じゃがいも、しいたけ、農工大の食材は、じゃがいも、みそを使用する予定です。



8・9月の主な使用食材の予定産地(中学校)

米	岩手	梨	茨城・栃木	にんにく	青森
牛乳	神奈川・千葉・栃木・群馬・宮城・山形・岩手・静岡・新潟・北海道	ぶどう	山梨・長野他	ねぎ	青森・岩手
牛肉	北海道・鹿児島他	さつま芋	千葉・茨城	れんこん	茨城
豚肉	茨城・埼玉・青森・千葉他	里芋	千葉	かぶ	青森他
鶏肉	岩手・山梨	じゃが芋	北海道・東京	キャベツ	群馬他
ちりめんじゃこ	茨城	ごぼう	群馬・青森	小松菜	茨城・東京
鯖	ノルウェー	大根	北海道・青森	チンゲン菜	静岡・茨城
しいら	長崎	玉ねぎ	北海道	長茄子	茨城
すずき	台湾	にんじん	北海道	白菜	長野

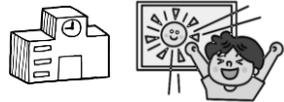


給食センターホームページへのアクセスは、こちらからが便利です。

問い合わせ先 Tel 042(366)8374

府中市立学校給食センター 献立表

発行日:令和5年 8月 25日

日	曜	献立名	献立名	主な材料	エネルギー(kcal) たんぱく質(g)	メモ
8/30	水	スタミナ丼(ご飯)	(スタミナ丼の具)	豚肉、トーパンジャン、にんにく、しょうが、米ぬか油、にんじん、玉ねぎ、えのきたけ、にら、白菜キムチ、三温糖、みそ、しょうゆ、ごま油	792 31.4	<p>2学期の給食が 始まります!</p> <p>夏休みが明け、生活のリズムは戻りましたか。2学期も元気に過ごすために、「早寝・早起き・朝ごはん」を心がけましょう。</p> 
		牛乳				
		冷凍みかん	わかめスープ	鶏肉、米ぬか油、わかめ、ねぎ、にんじん、大根、しょうゆ、白こしょう		
8/31	木	セルフサンド (豆乳パン・チキンカツ・中濃ソース)	(チキンカツ(中濃ソース))	鶏肉、白こしょう、小麦粉、パン粉、米ぬか油、中濃ソース	830 32.8	
		牛乳		ウインナー、セロリー、米ぬか油、玉ねぎ、にんじん、じゃが芋、いんげん豆、枝豆、トマト水煮、トマトピューレ、トマトケチャップ、白こしょう、三温糖		
				キャベツ、にんじん、きゅうり、米ぬか油、酢、三温糖、白こしょう		
9/1	金	塩おにぎり2個	すずきの甘酢あん	すずき、でんぶん、米ぬか油、三温糖、しょうゆ、酢	796 36.8	
		焼きのり	田舎汁	豚肉、ごぼう、米ぬか油、にんじん、大根、玉ねぎ、油揚げ、みそ、しょうゆ		
		牛乳	なす入りおかか炒め	ハム、なす、キャベツ、にんじん、小松菜、しょうゆ、おかか		
4	月	ご飯	五目つくね	鶏肉、豆腐、しいたけ、にんじん、ねぎ、たけのこ、ひじき、しょうが、パン粉、しょうゆ、ごま油、でんぶん、米ぬか油、三温糖	787 33.3	
		牛乳	かぼちゃの味噌汁	かぼちゃ、生揚げ、小松菜、みそ、しょうゆ		
			きのこ入りゆで野菜(和風ドレ)	キャベツ、にんじん、こんにゃく、しめじ、えのきたけ、和風ドレッシング		
5	火	ご飯	鯖の甘辛だれ	鯖、米ぬか油、しょうゆ、三温糖、しょうが、でんぶん、ごま油	803 29.6	
		牛乳	けんちん汁	里芋、大根、にんじん、ごぼう、こんにゃく、豆腐、ねぎ、しょうゆ		
			小松菜入りごま風味和え	小松菜、キャベツ、にんじん、えのきたけ、酢、三温糖、しょうゆ、ごま油、ごま		
6	水	ご飯	豚肉のねぎソース	豚肉、でんぶん、米ぬか油、ねぎ、しょうゆ、三温糖	835 34.4	
		牛乳	鶏ごぼう汁	鶏肉、ごぼう、米ぬか油、油揚げ、にんじん、大根、小松菜、しょうゆ		
			野菜の塩麹炒め	ベーコン、米ぬか油、キャベツ、玉ねぎ、パプリカ、しょうが、塩麹		
7	木	揚げパン	(揚げパン)	マーガリンパン、米ぬか油、グラニュー糖	819 27.1	
		牛乳	ほたて入りクリームシチュー	鶏肉、米ぬか油、帆立、にんじん、じゃが芋、玉ねぎ、マッシュルーム、小麦粉、バター、牛乳、生クリーム、白こしょう		
		ぶどう3個	ラタトゥイユ	ベーコン、にんにく、玉ねぎ、ズッキーニ、なす、パプリカ、トマト水煮、ローレル、三温糖、白こしょう、オリーブ油		
8	金	ご飯	四川豆腐	豚肉、しょうが、にんにく、トーパンジャン、米ぬか油、しいたけ、たけのこ、三温糖、しょうゆ、みそ、八丁みそ、豆腐、チンゲン菜、ねぎ、一味唐辛子、ラー油、でんぶん、ごま油	779 32.2	
		牛乳	華風スープ	鶏肉、米ぬか油、ホールコーン、玉ねぎ、じゃが芋、にんじん、わかめ、しょうゆ、白こしょう		
			切干大根サラダ(かんきつドレ)	切干大根、にんじん、きゅうり、かんきつドレッシング		
11	月	マーブルパン	ウインナーオムレツ	卵、生クリーム、ウインナー、玉ねぎ、マッシュルーム、にんじん、米ぬか油、白こしょう	794 31.8	
		牛乳	鶏肉と大根のスープ	セロリー、鶏肉、米ぬか油、大根、にんじん、枝豆、白こしょう、しょうゆ、ローレル		
			グリーンサラダ	キャベツ、きゅうり、小松菜、米ぬか油、酢、三温糖、白こしょう		
12	火	ハヤシライス(ご飯)	(ハヤシライスの具)	豚肉、米ぬか油、玉ねぎ、にんじん、マッシュルーム、小麦粉、バター、トマトケチャップ、トマトピューレ、中濃ソース、デミグラスソース、白こしょう、三温糖	866 27.5	
		牛乳				
		梨	コーンポテト	じゃが芋、ベーコン、ホールコーン、玉ねぎ、黒こしょう、米ぬか油		
13	水	ご飯	生揚げの肉味噌だれ2個	生揚げ、豚肉、米ぬか油、玉ねぎ、三温糖、みそ、トーパンジャン、しょうゆ、でんぶん	803 31.3	
		牛乳	だまこ汁	鶏肉、米ぬか油、にんじん、大根、だまこ餅、小松菜、えのきたけ、しょうゆ		
			色々きんぴら	ごぼう、米ぬか油、にんじん、さつま揚げ、こんにゃく、れんこん、さやいんげん、ごま油、三温糖、しょうゆ、ごま、一味唐辛子		
14	木	チキンライス	(チキンライス)	米、オリーブ油、パプリカ、鶏肉、玉ねぎ、にんじん、ピーマン、マッシュルーム、トマトケチャップ、トマトピューレ、三温糖、白こしょう、米ぬか油	760 30.1	
		牛乳	しいらのエスカベッシュ	しいら、でんぶん、米ぬか油、玉ねぎ、パプリカ、にんにく、オリーブ油、白こしょう、酢、三温糖、しょうゆ		
		野菜ジュース	ジュリエンスープ/ポテ豆サラダ	豚肉、米ぬか油、玉ねぎ、にんじん、キャベツ、小松菜、白こしょう、しょうゆ/じゃが芋、ミックスビーンズ、ホールコーン、米ぬか油、酢、三温糖、粒マスタード		
15	金	いか入りあんかけ焼きそば	(いか入りあんかけ焼きそば)	中華麺、米ぬか油、豚肉、しょうが、しょうゆ、いか、にんじん、玉ねぎ、たけのこ、白菜、チンゲン菜、しいたけ、三温糖、白こしょう、でんぶん、ごま油	762 29.6	
		牛乳	さつま芋のレモン煮	さつま芋、レモン、バター、三温糖		
			海藻入りサラダ(たまねぎドレ)	サラダ海藻6種、キャベツ、こんにゃく、たまねぎドレッシング		



8・9月の献立

中学校

Bブロック
一
二
五
七
十
浅間中

※食材料の都合により、予定している食材が提供できない場合がありますのでご了承ください。
 ※給食の実施日は各学校により異なるため、学校が発行している行事予定をご確認ください。

ジュリエンスープ

「ジュリエヌ」とはフランス語で「細長い千切り」のことをいいます。にんじん、キャベツなどの野菜を千切りにしたスープです。



14日(木) しいらのエスカベッシュ



11日(月) ウインナーオムレツ



8・9月の献立 Bブロック 中学校

日	曜	献立名	主な材料	エネルギー(kcal) たんぱく質(g)	メモ			
19	火	ポークカレーライス 乳酸菌飲料 パン缶	(麦ご飯/ポークカレーライスの具) じゃこ入りコーンソテー	米、麦/豚肉、にんにく、しょうが、米ぬか油、ローレル、玉ねぎ、にんじん、じゃが芋、白こしょう、ガラムマサラ、三温糖、しょうゆ、ウスターソース、中濃ソース、トマトケチャップ、小麦粉、バター、カレー粉 チンゲン菜、キャベツ、にんじん、エリンギ、ホールコーン、ちりめんじゃこ、米ぬか油、三温糖、しょうゆ	818 21.1	<p>28日(木) 米粉入り炒め物</p> <p>府中市と友好都市である長野県佐久穂町で栽培された米で作った「さくほ〜めん」を使います。</p> <p>29日(金) お月見献立</p> <p>今年の「十五夜」は9月29日です。農作物の収穫に感謝し、団子や里芋をお供えする風習があります。それにちなみ、「お月見汁」には里芋や月見のちらしかまぼこを入れます。また、デザートには「みたらし団子」を提供します。</p> <p>今月の府中産の食材は、小松菜、じゃがいも、しいたけ、農工大の食材は、じゃがいも、みそを使用する予定です。</p>		
		フレッシュパン いちごジャム 牛乳	鶏肉のマヨネーズ風焼(卵なし) ポトフ カラフルサラダ(クリーミーフレンチドレ)	鶏肉、玉ねぎ、マヨネーズ風調味料(卵なし)、粒マスタード、白こしょう、米ぬか油 豚肉、玉ねぎ、セロリー、米ぬか油、じゃが芋、にんじん、かぶ、白こしょう、しょうゆ 大根、キャベツ、にんじん、パプリカ、枝豆、クリーミーフレンチドレッシング	838 31.6			
21	木	わかめご飯 牛乳	(わかめご飯)/生揚げ入り五目旨煮 豚汁 野菜の辛子酢和え	米、わかめご飯の素/生揚げ、鶏肉、米ぬか油、白菜、にんじん、たけのこ、しいたけ、三温糖、しょうゆ、でんぶ 豚肉、ごぼう、米ぬか油、じゃが芋、にんじん、大根、ねぎ、みそ、しょうゆ キャベツ、きゅうり、こんにゃく、洋辛子、しょうゆ、酢、三温糖	793 33.4			
		22	金	華風そばろ井(ご飯) 牛乳	(華風そばろ井の具) 野菜の生姜汁 昆布入りサラダ		鶏肉、豚肉、にんにく、しょうが、米ぬか油、玉ねぎ、にんじん、たけのこ、しいたけ、にら、大豆、ホールコーン、三温糖、しょうゆ、オイスターソース、ごま油 鶏肉、米ぬか油、白菜、チンゲン菜、にんじん、里芋、しょうが 大根、こんにゃく、きゅうり、昆布、酢、三温糖、しょうゆ、米ぬか油	780 33.6
				25	月		肉汁つけうどん 牛乳	(肉汁つけうどん) ししゃものから揚2本 野菜の甘酢和え
26	火	ご飯 牛乳	荻わかめ入りチンジャオロースー ウースーダン りんごゼリー				豚肉、にんにく、しょうが、トーバンジャン、しょうゆ、米ぬか油、たけのこ、玉ねぎ、にんじん、ピーマン、くわわかめ、三温糖、白こしょう、オイスターソース、一味唐辛子、ごま油、でんぶ 鶏肉、米ぬか油、豆腐、にんじん、しいたけ、チンゲン菜、ねぎ、しょうゆ、白こしょう、でんぶ りんご、りんごゼリー	804 32.7
		27	水				ほうれん草パン 牛乳 ミニトマト2個	チキングラタン ポテトスープ
28	木			ご飯 牛乳	いかのペッパー揚 豚菜スープ 米粉入り炒め物		いか、でんぶ、黒こしょう、米ぬか油 豚肉、米ぬか油、白菜、小松菜、にんじん、白こしょう、しょうゆ 米粉類、牛肉、にんにく、米ぬか油、玉ねぎ、にんじん、キャベツ、きくらげ、ピーマン、しょうゆ、オイスターソース、三温糖、白こしょう、ごま油	781 32.3
		29	金	親子丼(ご飯) 牛乳	(親子丼の具) お月見汁 こんにゃくサラダ/みたらし団子		鶏肉、卵、米ぬか油、にんじん、玉ねぎ、枝豆、しょうゆ、三温糖 里芋、大根、にんじん、小松菜、ねぎ、ちらし蒲鉾、しょうゆ キャベツ、こんにゃく、酢、三温糖、白こしょう、米ぬか油/玄米団子、米ぬか油、三温糖、しょうゆ、でんぶ	818 31.1

※8・9月分の給食費の納付期限(口座振替日)は、8月31日(木)です。8月29日(火)までに預金残高の確認をお願いいたします。

今月の平均	
エネルギー(kcal)	803
たんぱく質(g)	31.5

8・9月の主な使用食材の予定産地(中学校)

米	岩手	梨	茨城・栃木	にんにく	青森
牛乳	神奈川・千葉・栃木・群馬・宮城・山形・岩手・静岡・新潟・北海道	ぶどう	山梨・長野他	ねぎ	青森・岩手
牛肉	北海道・鹿児島他	さつま芋	千葉・茨城	れんこん	茨城
豚肉	茨城・埼玉・青森・千葉他	里芋	千葉	かぶ	青森他
鶏肉	岩手・山梨	じゃが芋	北海道・東京	キャベツ	群馬他
ちりめんじゃこ	茨城	ごぼう	群馬・青森	小松菜	茨城・東京
鯖	ノルウェー	大根	北海道・青森	チンゲン菜	静岡・茨城
しいら	長崎	玉ねぎ	北海道	長茄子	茨城
すずき	台湾	にんじん	北海道	白菜	長野



給食センターホームページへのアクセスは、こちらからが便利です。

問い合わせ先 Tel 042(366)8374