




4月の献立

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	
11	木	揚げパン	(揚げパン)	758 28.7	入学・進級祝い献立 15日(月) 黒米を使って「黒米ご飯」を炊きます。また、「お祝い汁」には、府中産の「わけぎ」や、桜型のかまぼこと「祝」文字入りのなるとを入れます。デザートは「桜餅」です。お祝いの気持ちを込めて作ります。お楽しみに。 	
		牛乳	ポークトマトスープ			豚肉、ベーコン、セロリー、米ぬか油、玉ねぎ、にんじん、トマト水煮、ローレル、白こしょう、カレー粉、パプリカ、じゃが芋、トマトケチャップ、中濃ソース
			スパゲッティツナサラダ			スパゲッティ、米ぬか油、にんじん、きゅうり、まぐろ油漬、玉ねぎ、酢、三温糖、粒マスタード
12	金	ご飯	鯖の塩焼	742 31.8		
		牛乳	味噌けんちん汁			鶏肉、ごぼう、米ぬか油、里芋、にんじん、大根、こんにゃく、豆腐、ねぎ、みそ、しょうゆ
			カラフルソテー			キャベツ、小松菜、パプリカ、ホールコーン、エリンギ、米ぬか油、白こしょう、しょうゆ
15	月	黒米ご飯	(黒米ご飯)／油淋鶏	869 29.1		
		牛乳	お祝い汁		大根、にんじん、わけぎ、なると、ちらし蒲鉾、しょうゆ	
		桜餅	江戸菜入りおかか和え		江戸菜、えのきたけ、白菜、にんじん、しょうゆ、おかか	
16	火	ご飯	四川豆腐	752 33.6		
		牛乳	わかめスープ		鶏肉、米ぬか油、わかめ、白菜、にんじん、玉ねぎ、しょうゆ、白こしょう、ごま油	
17	水	フレッシュパン	ホキのフライ(中濃ソース)	847 31.4		
		牛乳	ウインナーポトフ		ウインナー、セロリー、玉ねぎ、米ぬか油、にんじん、キャベツ、かぶ、白こしょう、しょうゆ	
			マゼドアンサラダ		じゃが芋、にんじん、枝豆、ホールコーン、米ぬか油、酢、三温糖、白こしょう	
18	木	豚丼	(麦ご飯／豚丼の具)	776 33.1		
		牛乳	さつま汁		鶏肉、さつま芋、にんじん、大根、えのきたけ、みそ、しょうゆ	
			アスパラ入りゆで野菜(コーンクリームドレ)		キャベツ、アスパラ、パプリカ、ハム、コーンクリームドレッシング	

※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。



ご入学・ご進級
おめでとうございます



府中市の全小中学校の給食は、朝日町にある学校給食センターで作っています。成長期の中学生に必要な栄養素がとれるように、毎日の給食の献立を考えています。
今年度も、安全・安心でおいしい給食を提供するために、給食センター職員一同、力を合わせてがんばります。

米は、精米したてのおいしい特別栽培米です。また、パンは、国産小麦粉を使用しています。



だしは、かつお節、昆布、煮干しなどを料理に合わせて使用します。カレーやシチューのルウも手作りしています。



食材のもつうまみを大切に、中学生に合った味付けにしています。

Aブロック
三中
四中
六中
八中
九中

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生徒を対象に、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。ただし、パン・デザート・ドレッシング等のように業者が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。
3. 飲用牛乳類およ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。

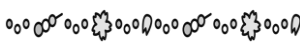


上記の対応には、「食物摂取制限に関する申出書」の提出が必要ですので、学校へ申し出てください。なお、給食センターの調理では、そば及びピーナッツ、ナッツ類(アーモンド・カシューナッツ・くるみ)は使用しておらず、キウイフルーツも当面の間、使用しません。

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	金	カレーうどん	(カレーうどん)	789 31.4	<p>春が「旬」の食材を取り入れています！</p>  <p>春は、生命力に満ちた栄養豊富な食材が色々あります。4月の給食には、その中から下記の食材を使用します。旬の味覚を楽しみましょう。</p> <p>【旬の食材】 グリーンアスパラガス・ふき・キャベツ・たけのこ・清見オレンジ・河内晩柑など</p>  <p>「たけのこご飯」 25日(木)</p> <p>今年収穫された「たけのこ」を使い、炊き込みご飯にします。この時季にしか味わえない味覚を楽しみましょう。</p> 	
		牛乳	ししゃものから揚げ2本			ししゃも、白こしょう、でんぷん、米ぬか油
		塩おにぎり	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、ミックスビーンズ4種、たまねぎドレッシング
22	月	ご飯	春野菜の旨煮	733 29.2		
		牛乳	たこ団子汁			たこ団子、大根、小松菜、ねぎ、しょうが、しょうゆ
			みかんゼリー			みかん、みかんゼリー
23	火	ご飯	豚肉の甘辛だれ	747 30.2		
		牛乳	野菜の生姜汁		鶏肉、ごぼう、米ぬか油、にんじん、白菜、ねぎ、しょうゆ、しょうが	
			切干大根辛子酢和え		切干大根、きゅうり、にんじん、しょうゆ、酢、三温糖、洋辛子	
24	水	セルフサンド(ライ麦パン・フランクケチャップソース2本)	(フランクケチャップソース2本)	779 32.1		
		牛乳	鶏肉と野菜のスープ		鶏肉、米ぬか油、キャベツ、にんじん、しめじ、小松菜、白こしょう、しょうゆ	
			ジャーマンポテト		じゃが芋、ベーコン、米ぬか油、ホールコーン、玉ねぎ、黒こしょう	
25	木	たけのこご飯	(たけのこご飯)/ぼらの和風あん	767 33.8		
		ドリンクヨーグルト	田舎汁		豚肉、米ぬか油、にんじん、じゃが芋、玉ねぎ、油揚げ、ねぎ、みそ、しょうゆ	
			小松菜入りごま和え		小松菜、キャベツ、にんじん、ごま、三温糖、しょうゆ	
26	金	華風そぼろ丼(ご飯)	(華風そぼろ丼の具)	752 36.4		
		牛乳	ウースータン		鶏肉、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	
30	火	ご飯	生揚げのねぎ味噌だれ2個	757 27.8		
		牛乳	だまこ汁		だまこ餅、大根、にんじん、鶏肉、小松菜、しょうゆ	
			五目きんぴら		牛肉、ごぼう、にんじん、こんにゃく、じゃが芋、さやいんげん、米ぬか油、三温糖、しょうゆ、一味唐辛子	

※教職員の今月分の給食費の納付期限(口座振替日)は、4月30日(火)です。4月25日(木)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)	774
たんぱく質(g)	31.5

4月の主な使用食材の予定産地(中学校)

米	宮城	河内晩柑	愛媛	玉ねぎ	北海道・佐賀
牛乳	神奈川・千葉・栃木・群馬・宮城・岩手・静岡・新潟・愛知・北海道	清美オレンジ	愛媛	にんじん	徳島
牛肉	青森・北海道他	さつま芋	千葉・茨城	にんにく	青森
豚肉	茨城・千葉	里芋	愛媛・埼玉	ねぎ	千葉・東京
鶏肉	岩手	じゃが芋	鹿児島・長崎	わけぎ	東京
さば	ノルウェー	かぶ	千葉	キャベツ	愛知
ししゃも	ノルウェー	ごぼう	青森	白菜	兵庫・茨城
ホキ	ニュージーランド	しょうが	熊本	小松菜	東京・埼玉
ぼら	宮崎	大根	神奈川・千葉	江戸菜	千葉

今月の府中産は、
小松菜、ねぎ
農工大の食材は、
みそ
を使用する予定です。





給食センターホームページへのアクセスは、こちらからが便利です。

問い合わせ先 Tel 042(366)8374



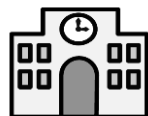
4月の献立

中学校

日	曜	献立名		エネルギー(kcal) たんぱく質(g)	メモ	
11	木	ご飯	鯖の塩焼	742 31.8	入学・進級お祝い献立 1.6日(火) 黒米を使って「黒米ご飯」を炊きます。また、「お祝い汁」には、府中産の「わけぎ」や、桜型のかまぼこと「祝」文字入りのなるとを入れます。デザートは「桜餅」です。お祝いの気持ちを込めて作ります。お楽しみに。 	
		牛乳	味噌けんちん汁			鶏肉、ごぼう、米ぬか油、里芋、にんじん、大根、こんにゃく、豆腐、ねぎ、みそ、しょうゆ
			カラフルソテー			
12	金	揚げパン	(揚げパン)	758 28.7		
		牛乳	ポークトマトスープ			豚肉、ベーコン、セロリー、米ぬか油、玉ねぎ、にんじん、トマト水煮、ローレル、白こしょう、カレー粉、パプリカ、じゃが芋、トマトケチャップ、中濃ソース
			スパゲッティツナサラダ			スパゲッティ、米ぬか油、にんじん、きゅうり、まぐろ油漬、玉ねぎ、酢、三温糖、粒マスタード
15	月	ご飯	四川豆腐	752 33.6		
		牛乳	わかめスープ			豚肉、しょうが、にんにく、トールパンジャン、米ぬか油、にんじん、きくらげ、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、でんぷん、ごま油
16	火	黒米ご飯	(黒米ご飯)／油淋鶏	869 29.1		
		牛乳	お祝い汁			大根、にんじん、わけぎ、なると、ちらし蒲鉾、しょうゆ
		桜餅	江戸菜入りおかか和え		江戸菜、えのきたけ、白菜、にんじん、しょうゆ、おかか	
17	水	豚丼	(麦ご飯／豚丼の具)	776 33.1		
		牛乳	さつまい汁		米、麦/豚肉、玉ねぎ、ねぎ、しらたき、三温糖、しょうゆ	
			アスパラ入りゆで野菜(コーンクリーミードレ)		キャベツ、アスパラ、パプリカ、ハム、コーンクリーミードレッシング	
18	木	フレッシュパン	ホキのフライ(中濃ソース)	847 31.4		
		牛乳	ウインナーポトフ		ホキ、白こしょう、小麦粉、パン粉、米ぬか油、中濃ソース	
			マセドアンサラダ		ウインナー、セロリー、玉ねぎ、米ぬか油、にんじん、キャベツ、かぶ、白こしょう、しょうゆ	
			じゃが芋、にんじん、枝豆、ホールコーン、米ぬか油、酢、三温糖、白こしょう			

※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。



ご入学・ご進級
おめでとうございます



府中市の全小中学校の給食は、朝日町にある学校給食センターで作っています。成長期の中学生に必要な栄養素がとれるように、毎日の給食の献立を考えています。

今年度も、安全・安心でおいしい給食を提供するために、給食センター職員一同、力を合わせてがんばります。

米は、精米したてのおいしい特別栽培米です。また、パンは、国産小麦粉を使用しています。



だしは、かつお節、昆布、煮干しなどを料理に合わせて使用します。カレーやシチューのルウも手作りしています。



食材のもつうまみを大切に、中学生に合った味付けにしています。

Bブロック
一中
二中
五中
七中
十中
浅間中

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生徒を対象に、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。ただし、パン・デザート・ドレッシング等のように業者が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。
3. 飲用牛乳類およ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。

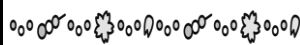


上記の対応には、「食物摂取制限に関する申出書」の提出が必要ですので、学校へ申し出てください。なお、給食センターの調理では、そば及びピーナッツ、ナッツ類(アーモンド・カシューナッツ・くるみ)は使用しておらず、キウイフルーツも当面の間、使用しません。

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	金	ご飯	春野菜の旨煮	733 29.2	春が「旬」の食材を取り入れています！  春は、生命力に満ちた栄養豊富な食材が色々あります。4月の給食には、その中から下記の食材を使用します。旬の味覚を楽しみましょう。 【旬の食材】 グリーンアスパラガス・ふき・キャベツ・たけのこ・清見オレンジ・河内晩柑など  「たけのこご飯」 26日(金) 今年収穫された「たけのこ」を使い、炊き込みご飯にします。この時季にしか味わえない味覚を楽しみましょう。 
		牛乳	たこ団子汁		
			みかんゼリー		
22	月	カレーうどん	(カレーうどん)	789 31.4	
		牛乳	ししゃものから揚げ2本		
		塩おにぎり	海藻入りサラダ(たまねぎドレ)		
23	火	セルフサンド(ライ麦パン・フランクケチャップソース2本)	(フランクケチャップソース2本)	779 32.1	
		牛乳	鶏肉と野菜のスープ		
			ジャーマンポテト		
24	水	ご飯	豚肉の甘辛だれ	747 30.2	
		牛乳	野菜の生姜汁		
			切干大根辛子酢和え		
25	木	ご飯	生揚げのねぎ味噌だれ2個	757 27.8	
		牛乳	だまこ汁		
			五目きんぴら		
26	金	たけのこご飯	(たけのこご飯)/ぼらの和風あん	767 33.8	
		ドリンクヨーグルト	田舎汁		
			小松菜入りごま和え		
30	火	華風そぼろ丼(ご飯)	(華風そぼろ丼の具)	752 36.4	
		牛乳	ウースータン		

※教職員の今月分の給食費の納付期限(口座振替日)は、4月30日(火)です。4月25日(木)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)	774
たんぱく質(g)	31.5

4月の主な使用食材の予定産地(中学校)

米	宮城	河内晩柑	愛媛	玉ねぎ	北海道・佐賀
牛乳	神奈川・千葉・栃木・群馬・宮城・岩手・静岡・新潟・愛知・北海道	清美オレンジ	愛媛	にんじん	徳島
牛肉	青森・北海道他	さつま芋	千葉・茨城	にんにく	青森
豚肉	茨城・千葉	里芋	愛媛・埼玉	ねぎ	千葉・東京
鶏肉	岩手	じゃが芋	鹿児島・長崎	わけぎ	東京
さば	ノルウェー	かぶ	千葉	キャベツ	愛知
ししゃも	ノルウェー	ごぼう	青森	白菜	兵庫・茨城
ホキ	ニュージーランド	しょうが	熊本	小松菜	東京・埼玉
ぼら	宮崎	大根	神奈川・千葉	江戸菜	千葉

今月の府中産は
小松菜、ねぎ
農工大の食材は、
みそ
を使用する予定です。




給食センターホーム
ページへのアクセスは、
こちらからが便利です。

問い合わせ先 Tel 042(366)8374