

府中市立学校給食センター 献立表

発行日:令和6年10月29日



11月の献立

中学校

Aブロック
三
四
六
八
九
中

日	献立名	主な材料	エネルギー(kcal) たんぱく質(g)	メモ		
1 金	赤飯／ごま塩 牛乳 紅白まんじゅう	(赤飯)／鶏肉の照焼 お祝い汁 じゃが芋のそぼろ煮	米、もち米、ささげ／鶏肉、米ぬか油、三温糖、しょうゆ、でんぷん 白菜、にんじん、こねぎ、しいたけ、えのきたけ、なると、ちらし蒲鉾、しょうゆ 豚肉、米ぬか油、しょうが、しらたき、にんじん、玉ねぎ、じゃが芋、枝豆、しょうゆ	873 37.2	1日(金) 「周年お祝い献立」  今月は、府中第八中学校が創立50周年を迎えます。お祝いの気持ちを込めて、赤飯・お祝い汁・紅白まんじゅうを提供します。お楽しみに！	
	5 火	ご飯 牛乳 りんご	家常豆腐 華風コーンスープ	生揚げ、豚肉、米ぬか油、玉ねぎ、たけのこ、にんじん、ねぎ、しいたけ、にんにく、しょうが、三温糖、みそ、しょうゆ、トーバンジャン、ごま油、でんぷん 鶏肉、米ぬか油、にんじん、じゃが芋、チンゲン菜、ホールコーン、しょうゆ、白こしょう、ごま油、でんぷん		746 31.5
		6 水	ご飯 牛乳	豚肉と野菜の生姜炒め かきたま汁 ツナと大根の和え物		豚肉、しょうが、にんにく、米ぬか油、玉ねぎ、にんじん、ピーマン、三温糖、しょうゆ、みそ 鶏肉、豆腐、にら、しめじ、えのきたけ、ねぎ、卵、でんぷん、しょうゆ まぐろ油漬、小松菜、大根、にんじん、酢、しょうゆ、三温糖、米ぬか油
7 木	ご飯 牛乳		鯖の味噌煮風 きのこ汁 秋野菜の煮物	鯖、米ぬか油、みそ、三温糖、しょうゆ、しょうが、でんぷん まいたけ、しいたけ、小松菜、白菜、油揚げ、にんじん、しょうゆ 鶏肉、ごぼう、こんにゃく、米ぬか油、里芋、れんこん、にんじん、栗、三温糖、しょうゆ	789 31.0	
	8 金		むらさき芋揚げパン 牛乳	(むらさき芋揚げパン) ハンガリアンシチュー ビーンズサラダ	白パン、米ぬか油、グラニュー糖、むらさき芋パウダー ベーコン、豚肉、米ぬか油、にんじん、玉ねぎ、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、小麦粉、バター、ピーマン、チーズ ミックスビーンズ4種、キャベツ、きゅうり、酢、三温糖、しょうゆ、米ぬか油、レモン	752 25.0
		11 月	ご飯 牛乳	豚肉の甘辛だれ かぶの味噌汁 野菜のおかか和え	豚肉、白こしょう、でんぷん、米ぬか油、しょうが、しょうゆ、三温糖、でんぷん かぶ、わかめ、ねぎ、油揚げ、みそ、しょうゆ 白菜、にんじん、小松菜、エリンギ、しょうゆ、おかか	755 30.5
12 火			ご飯 牛乳	鮭のねぎソース 野菜の生姜汁 大根と揚ボールの煮物	鮭、でんぷん、米ぬか油、ねぎ、しょうゆ、三温糖 鶏肉、生揚げ、こんにゃく、にんじん、白菜、小松菜、しょうゆ、しょうが 米ぬか油、豚肉、大根、にんじん、揚ボール、しいたけ、枝豆、三温糖、しょうゆ、でんぷん	745 37.2
	13 水		マーブルパン 牛乳	スパニッシュオムレツ(ケチャップ) 鶏肉と大根のカレースープ ブロッコリーのグリーンサラダ	卵、生クリーム、じゃが芋、ベーコン、玉ねぎ、マッシュルーム、パプリカ、ピーマン、チーズ、米ぬか油、白こしょう、ケチャップ セロリー、鶏肉、米ぬか油、大根、にんじん、玉ねぎ、小松菜、白こしょう、しょうゆ、三温糖、カレー粉、ガラムマサラ、ローレル、パセリ ブロッコリー、キャベツ、きゅうり、枝豆、玉ねぎ、にんにく、米ぬか油、酢、三温糖、白こしょう、粒マスタード	775 34.5
		14 木	ご飯 のり佃煮 牛乳	メンチカツ(中濃ソース) 具だくさん汁 野菜のごま和え	豚肉、玉ねぎ、パン粉、白こしょう、セイジ、ナツメグ、しょうゆ、でんぷん、小麦粉、米ぬか油、中濃ソース 鶏肉、米ぬか油、油揚げ、にんじん、白菜、ごぼう、里芋、ねぎ、しょうゆ、でんぷん 小松菜、にんじん、キャベツ、ごま、三温糖、しょうゆ	746 32.4
15 金			味噌ラーメン 牛乳	(味噌ラーメン) さつま芋とりんごの重ね煮 切干大根の中華サラダ	中華麺、米ぬか油、にんにく、しょうが、豚肉、トーバンジャン、みそ、しょうゆ、にんじん、玉ねぎ、キャベツ、ねぎ、きくらげ、ホールコーン、ラード、黒こしょう さつま芋、りんご、バター、三温糖 切干大根、小松菜、にんじん、ハム、しょうゆ、酢、三温糖、にんにく、ごま油、ごま	734 28.4
	18 月		高菜そぼろ丼(ご飯) 牛乳 みかん	(高菜そぼろ丼の具) いわしのつみれ汁	豚肉、鶏肉、米ぬか油、三温糖、しょうゆ、高菜漬、ねぎ、にんじん、しいたけ、大豆 つみれ、大根、小松菜、にんじん、しょうが、しょうゆ	756 33.8
		19 火	ライ麦パン ドリンクヨーグルト	いかのサルサソース パンプキンポタージュ コールスロー(クリーミーフレンチドレ)	いか、米ぬか油、ピーマン、パプリカ、トマト水煮、にんにく、玉ねぎ、トマトケチャップ、三温糖、白こしょう、レモン、オリーブ油、チリパウダー、一味唐辛子 鶏肉、米ぬか油、にんじん、玉ねぎ、じゃが芋、かぼちゃ、小麦粉、バター、牛乳、生クリーム、白こしょう キャベツ、きゅうり、にんじん、クリーミーフレンチドレッシング	741 34.0

秋の味覚を楽しもう

お米をはじめ、さまざまな作物が実りの季節を迎えています。秋の味覚を楽しみましょう。

7日(木)

「鯖の味噌煮風」
秋から冬が旬の鯖は脂がのっています。味噌煮風にして提供します。

「きのこ汁」

まいたけ、府中市産のしいたけなどが入った汁物です。

「秋野菜の煮物」

栗、れんこん、里芋などが入った煮物です。

11日(月)

「かぶの味噌汁」
甘みが増した旬のかぶを味噌汁に使用します。

15日(金)

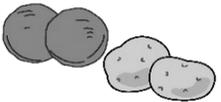
「さつま芋とりんごの重ね煮」
さつま芋とりんごをバターや砂糖などと一緒に煮ます。食材の甘みを感じてください。

※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。

11月の献立

Aブロック

日	曜	献立名	主な材料	エネルギー(kcal) たんぱく質(g)	メモ		
20	水	ご飯	生揚げの牛肉あん2個	757 28.9	20日(水) 「和風ポテト」 さつま揚げ、じゃが芋、玉ねぎなどの野菜を炒め、おかか、あおさを加えて香り、風味をつけます。 		
		牛乳	だまこ汁			鶏肉、にんじん、大根、だまこ餅、小松菜、えのきたけ、しょうゆ	
			和風ポテト			さつま揚げ、玉ねぎ、じゃが芋、さやいんげん、にんじん、米ぬか油、しょうゆ、おかか、あおさ	
21	木	ツナピラフ	(ツナピラフ)	767 30.7			
		牛乳	鶏肉のから揚げ/豚肉と野菜のスープ			鶏肉、白こしょう、しょうゆ、にんにく、しょうが、でんぷん、米ぬか油/豚肉、米ぬか油、キャベツ、かぶ、小松菜、白こしょう、しょうゆ	
			海藻サラダ			サラダ海藻6種、大根、きゅうり、にんじん、米ぬか油、酢、三温糖、しょうゆ	
22	金	ビビンバ	(麦ご飯/ビビンバの具)	877 29.5	27日(水) 「コマイのから揚げ」 コマイはタラ科の小魚です。丸ごと食べることができるので、カルシウムを多くとれます。から揚げにして提供します。 		
		牛乳	華風スープ			鶏肉、玉ねぎ、たけのこ、にんじん、ホールコーン、しょうゆ、白こしょう、ごま油	
			カラフルゼリー(ぶどう・いちご・みかん)			マスカットゼリー、ぶどうゼリー、いちごゼリー、みかんゼリー	
25	月	ねぎ塩豚丼(ご飯)	(ねぎ塩豚丼の具)	791 32.7			
		牛乳	さつま汁			鶏肉、油揚げ、さつま芋、大根、みそ、しょうゆ	
			もやしとハムの和え物			ハム、もやし、きゅうり、にんじん、にんにく、しょうゆ、三温糖、ごま油	
26	火	豆乳パン	ペンネのミートグラタン	765 32.3			
		牛乳	豆入り野菜スープ			ベーコン、米ぬか油、玉ねぎ、小松菜、かぶ、大豆、いんげん豆、白こしょう、しょうゆ	
27	水	きつねうどん	(きつねうどん)	789 28.1	今月の府中産の食材は小松菜、チンゲン菜、さつま芋、しいたけ、農工大の食材はみそを使用する予定です。 		
		牛乳	乳酸菌飲料			コマイのから揚げ	コマイ、白こしょう、でんぷん、米ぬか油
			もち十六穀米おにぎり			野菜の甘酢和え	白菜、にんじん、きゅうり、パプリカ、酢、三温糖、米ぬか油
28	木	きのこのカレーライス(ご飯)	(きのこのカレーライスの具)	768 26.0			
		牛乳	じゃことタアサイ入りソテー			タアサイ、キャベツ、にんじん、ホールコーン、ちりめんじゃこ、米ぬか油、三温糖、しょうゆ	
29	金	ご飯	五目つくね	754 32.4			
		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	
			こんにゃく入りサラダ(和風ドレ)			キャベツ、こんにゃく、えのきたけ、和風ドレッシング	

※教職員の12月分給食費の納付期限(口座振替日)は、12月2日(月)です。11月28日(木)までに預金残高の確認をお願いいたします。

11月の主な使用食材の予定産地(中学校)

米	秋田	りんご	山形・青森他	にんじん	千葉
牛乳	神奈川・千葉・栃木・群馬・宮城・山形・岩手・新潟・北海道	みかん	愛媛	にんにく	青森
牛肉	青森・北海道他	さつま芋	千葉・茨城・東京	ねぎ	長野・青森
豚肉	茨城・埼玉・群馬・青森・千葉他	里芋	千葉・埼玉	れんこん	茨城
鶏肉	岩手・宮崎・山梨他	じゃが芋	北海道	ブロッコリー	愛知
ちりめんじゃこ	愛知	かぶ	千葉・埼玉	キャベツ	茨城
鮭	北海道	ごぼう	青森	小松菜	埼玉・東京
鯖	ノルウェー	大根	千葉	白菜	長野・茨城
コマイ	北海道	玉ねぎ	北海道	タアサイ	静岡・茨城他

今月の平均

エネルギー(kcal)	771
たんぱく質(g)	31.5



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6年10月29日

11月の献立

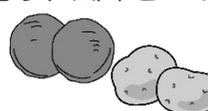
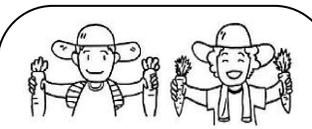
Bブロック
一
二
五
七
十
浅間中

日	曜	献立名	主な材料	エネルギー(kcal) たんぱく質(g)	メモ
1	金	ご飯	家常豆腐 生揚げ、豚肉、米ぬか油、玉ねぎ、たけのこ、にんじん、ねぎ、しいたけ、にんにく、しょうが、三温糖、みそ、しょうゆ、トーバンジャン、ごま油、でんぷん	746 31.5	5日(火) 「周年お祝い献立」 
		りんご			
5	火	赤飯/ごま塩	(赤飯)／鶏肉の照焼 米、もち米、ささげ／鶏肉、米ぬか油、三温糖、しょうゆ、でんぷん	873 37.2	今月は、府中第八中学校が創立50周年を迎えます。お祝いの気持ちを込めて、赤飯・お祝い汁・紅白まんじゅうを提供します。お楽しみに！
		牛乳	お祝い汁 白菜、にんじん、こねぎ、しいたけ、えのきたけ、なると、ちらし蒲鉾、しょうゆ		
		紅白まんじゅう	じゃが芋のそぼろ煮 豚肉、米ぬか油、しょうが、しらたき、にんじん、玉ねぎ、じゃが芋、枝豆、しょうゆ		
6	水	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	754 32.4	秋の味覚を楽しもう お米をはじめ、さまざまな作物が実りの季節を迎えています。秋の味覚を楽しみましょう。
		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		
			こんにゃく入りサラダ(和風ドレ) キャベツ、こんにゃく、えのきたけ、和風ドレッシング		
7	木	むらさき芋揚げパン	(むらさき芋揚げパン) 白パン、米ぬか油、グラニュー糖、むらさき芋パウダー	752 25.0	秋の味覚を楽しもう お米をはじめ、さまざまな作物が実りの季節を迎えています。秋の味覚を楽しみましょう。
		牛乳	ハンガリアンシチュー ベーコン、豚肉、米ぬか油、にんじん、玉ねぎ、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、小麦粉、バター、ピーマン、チーズ		
			ビーンズサラダ ミックスビーンズ4種、キャベツ、きゅうり、酢、三温糖、しょうゆ、米ぬか油、レモン		
8	金	ご飯	鯖の味噌煮風 鯖、米ぬか油、みそ、三温糖、しょうゆ、しょうが、でんぷん	789 31.0	8日(金) 「鯖の味噌煮風」 秋から冬が旬の鯖は脂がのっています。味噌煮風にして提供します。
		牛乳	きのこ汁 まいたけ、しいたけ、小松菜、白菜、油揚げ、にんじん、しょうゆ		
			秋野菜の煮物 鶏肉、ごぼう、こんにゃく、米ぬか油、里芋、れんこん、にんじん、栗、三温糖、しょうゆ		
11	月	高菜そぼろ丼(ご飯)	(高菜そぼろ丼の具) 豚肉、鶏肉、米ぬか油、三温糖、しょうゆ、高菜漬、ねぎ、にんじん、しいたけ、大豆	756 33.8	「きのこ汁」 まいたけ、府中市産のしいたけなどが入った汁物です。
		牛乳	いわしのつみれ汁 つみれ、大根、小松菜、にんじん、しょうが、しょうゆ		
12	火	味噌ラーメン	(味噌ラーメン) 中華麺、米ぬか油、にんにく、しょうが、豚肉、トーバンジャン、みそ、しょうゆ、にんじん、玉ねぎ、キャベツ、ねぎ、きくらげ、ホールコーン、ラード、黒こしょう	734 28.4	「秋野菜の煮物」 栗、れんこん、里芋などが入った煮物です。
		牛乳	さつま芋とりんごの重ね煮 さつま芋、りんご、バター、三温糖		
			切干大根の中華サラダ 切干大根、小松菜、にんじん、ハム、しょうゆ、酢、三温糖、にんにく、ごま油、ごま		
13	水	マーブルパン	スパニッシュオムレツ(ケチャップ) 卵、生クリーム、じゃが芋、ベーコン、玉ねぎ、マッシュルーム、パプリカ、ピーマン、チーズ、米ぬか油、白こしょう、ケチャップ	775 34.5	「さつま芋とりんごの重ね煮」 さつま芋とりんごをバターや砂糖などと一緒に煮ます。食材の甘みを感じてください。
		牛乳	鶏肉と大根のカレースープ セロリー、鶏肉、米ぬか油、大根、にんじん、玉ねぎ、小松菜、白こしょう、しょうゆ、三温糖、カレー粉、ガラムマサラ、ローレル、パセリ		
			ブロッコリーのグリーンサラダ ブロッコリー、キャベツ、きゅうり、枝豆、玉ねぎ、にんにく、米ぬか油、酢、三温糖、白こしょう、粒マスタード		
14	木	ご飯	メンチカツ(中濃ソース) 豚肉、玉ねぎ、パン粉、白こしょう、セイジ、ナツメグ、しょうゆ、でんぷん、小麦粉、米ぬか油、中濃ソース	746 32.4	12日(火) 「かぶの味噌汁」 甘みが増した旬のかぶを味噌汁に使用します。
		のり佃煮	具だくさん汁 鶏肉、米ぬか油、油揚げ、にんじん、白菜、ごぼう、里芋、ねぎ、しょうゆ、でんぷん		
		牛乳	野菜のごま和え 小松菜、にんじん、キャベツ、ごま、三温糖、しょうゆ		
15	金	ご飯	鮭のねぎソース 鮭、でんぷん、米ぬか油、ねぎ、しょうゆ、三温糖	745 37.2	18日(月) 「かぶの味噌汁」 甘みが増した旬のかぶを味噌汁に使用します。
		牛乳	野菜の生姜汁 鶏肉、生揚げ、こんにゃく、にんじん、白菜、小松菜、しょうゆ、しょうが		
			大根と揚ボールの煮物 米ぬか油、豚肉、大根、にんじん、揚ボール、しいたけ、枝豆、三温糖、しょうゆ、でんぷん		
18	月	ご飯	豚肉の甘辛だれ 豚肉、白こしょう、でんぷん、米ぬか油、しょうが、しょうゆ、三温糖、でんぷん	755 30.5	
		牛乳	かぶの味噌汁 かぶ、わかめ、ねぎ、油揚げ、みそ、しょうゆ		
			野菜のおかか和え 白菜、にんじん、小松菜、エリンギ、しょうゆ、おかか		
19	火	ビビンバ	(麦ご飯/ビビンバの具) 米、麦/豚肉、牛肉、米ぬか油、白菜、小松菜、えのきたけ、にら、にんじん、ぜんまい、白菜キムチ、ごま、にんにく、しょうが、三温糖、コチジャン、しょうゆ、一味唐辛子、ごま油	877 29.5	
		牛乳	華風スープ 鶏肉、玉ねぎ、たけのこ、にんじん、ホールコーン、しょうゆ、白こしょう、ごま油		
			カラフルゼリー(ぶどう・いちご・みかん) マスカットゼリー、ぶどうゼリー、いちごゼリー、みかんゼリー		

※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。

11月の献立

Bブロック

日	曜	献立名	主な材料	エネルギー(kcal) たんぱく質(g)	メモ
20	水	ツナピラフ	(ツナピラフ) 米、オリーブ油、にんにく、玉ねぎ、まぐろ油漬、ホールコーン、枝豆、黒こしょう、しょうゆ	767 30.7	21日(木) 「和風ポテト」 さつまいも、じゃが芋、玉ねぎなどの野菜を炒め、おなか、あおさを加えて香り、風味をつけます。 
		牛乳	鶏肉のから揚げ/豚肉と野菜のスープ 鶏肉、白こしょう、しょうゆ、にんにく、しょうが、でんぷん、米ぬか油/豚肉、米ぬか油、キャベツ、かぶ、小松菜、白こしょう、しょうゆ		
			海藻サラダ サラダ海藻6種、大根、きゅうり、にんじん、米ぬか油、酢、三温糖、しょうゆ		
21	木	ご飯	生揚げの牛肉あん2個 生揚げ、牛肉、米ぬか油、玉ねぎ、しょうが、三温糖、しょうゆ、一味唐辛子、でんぷん	757 28.9	
		牛乳	だまこ汁 鶏肉、にんじん、大根、だまこ餅、小松菜、えのきたけ、しょうゆ		
			和風ポテト さつまいも、玉ねぎ、じゃが芋、さやいんげん、にんじん、米ぬか油、しょうゆ、おなか、あおさ		
22	金	ライ麦パン	いかのサルサソース いか、米ぬか油、ピーマン、パプリカ、トマト水煮、にんにく、玉ねぎ、トマトケチャップ、三温糖、白こしょう、レモン、オリーブ油、チリパウダー、一味唐辛子	741 34.0	28日(木) 「コマイのから揚げ」 コマイはタラ科の小魚です。丸ごと食べることができるので、カルシウムを多くとれます。から揚げにして提供します。 
		ドリンクヨーグルト	パンプキンポタージュ 鶏肉、米ぬか油、にんじん、玉ねぎ、じゃが芋、かぼちゃ、小麦粉、バター、牛乳、生クリーム、白こしょう		
			コールスロー(クリーミーフレンチドレ) キャベツ、きゅうり、にんじん、クリーミーフレンチドレッシング		
25	月	豆乳パン	ペンネのミートグラタン ペンネ、小麦粉、バター、米ぬか油、牛乳、豚肉、玉ねぎ、にんじん、マッシュルーム、白こしょう、トマトケチャップ、トマト水煮、ウスターソース、三温糖、ナツメグ、ローレル、チーズ、パセリ	765 32.3	
		牛乳	豆入り野菜スープ ベーコン、米ぬか油、玉ねぎ、小松菜、かぶ、大豆、いんげん豆、白こしょう、しょうゆ		
		ミニトマト2個			
26	火	ねぎ塩豚丼(ご飯)	(ねぎ塩豚丼の具) 豚肉、しょうが、にんにく、玉ねぎ、ねぎ、白菜、にんじん、米ぬか油、塩麹、黒こしょう、ごま油、でんぷん	791 32.7	
		牛乳	さつまいも汁 鶏肉、油揚げ、さつまいも、大根、みそ、しょうゆ		
			もやしとハムの和え物 ハム、もやし、きゅうり、にんじん、にんにく、しょうゆ、三温糖、ごま油		
27	水	きのこのカレーライス(ご飯)	(きのこのカレーライスの具) 鶏肉、にんにく、しょうが、米ぬか油、じゃが芋、玉ねぎ、にんじん、しめじ、エリンギ、マッシュルーム、小麦粉、バター、カレー粉、ウスターソース、中濃ソース、トマトケチャップ、しょうゆ、三温糖、白こしょう、ガラムマサラ、ローレル	768 26.0	 今月の府中産の食材は小松菜、チンゲン菜、さつまいも、しいたけ、農工大の食材はみそを使用する予定です。 
		牛乳	じゃことタアサイ入りソテー タアサイ、キャベツ、にんじん、ホールコーン、ちりめんじゃこ、米ぬか油、三温糖、しょうゆ		
		パン缶			
28	木	きつねうどん	(きつねうどん) うどん、米ぬか油、鶏肉、にんじん、ねぎ、小松菜、しょうゆ、三温糖、でんぷん、油揚げ	789 28.1	
		乳酸菌飲料	コマイのから揚げ コマイ、白こしょう、でんぷん、米ぬか油		
		もち十六穀米おにぎり	野菜の甘酢和え 白菜、にんじん、きゅうり、パプリカ、酢、三温糖、米ぬか油		
29	金	ご飯	豚肉と野菜の生姜炒め 豚肉、しょうが、にんにく、米ぬか油、玉ねぎ、にんじん、ピーマン、三温糖、しょうゆ、みそ	738 33.8	
		牛乳	かきたま汁 鶏肉、豆腐、にら、しめじ、えのきたけ、ねぎ、卵、でんぷん、しょうゆ		
			ツナと大根の和え物 まぐろ油漬、小松菜、大根、にんじん、酢、しょうゆ、三温糖、米ぬか油		

※教職員の12月分給食費の納付期限(口座振替日)は、12月2日(月)です。11月28日(木)までに預金残高の確認をお願いいたします。

11月の主な使用食材の予定産地(中学校)

米	秋田	りんご	山形・青森他	にんじん	千葉
牛乳	神奈川・千葉・栃木・群馬・宮城・山形・岩手・新潟・北海道	みかん	愛媛	にんにく	青森
牛肉	青森・北海道他	さつまいも	千葉・茨城・東京	ねぎ	長野・青森
豚肉	茨城・埼玉・群馬・青森・千葉他	里芋	千葉・埼玉	れんこん	茨城
鶏肉	岩手・宮崎・山梨他	じゃが芋	北海道	ブロッコリー	愛知
ちりめんじゃこ	愛知	かぶ	千葉・埼玉	キャベツ	茨城
鮭	北海道	ごぼう	青森	小松菜	埼玉・東京
鯖	ノルウェー	大根	千葉	白菜	長野・茨城
コマイ	北海道	玉ねぎ	北海道	タアサイ	静岡・茨城他

今月の平均	
エネルギー(kcal)	771
たんぱく質(g)	31.5



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