



8・9月の献立

中学校

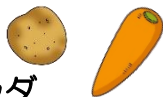
Aブロック
三中
四中
六中
八中
九中

府中市立学校給食センター 献立表

発行日：令和6年8月27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	金	セルフサンド (フレッシュパン・タレカツ)	(タレカツ)	豚肉、白こしょう、小麦粉、パン粉、米ぬか油、しょうゆ、三温糖	780 32.8	 2学期の給食が 始まります！  夏休みが明け、生活のリズムは戻りましたか。厳しい暑さがまだ続きますが、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。  9日(月) トマトペンネ   国産小麦から作られた「ペンネ」をウインナー、野菜などの具が入ったトマトソースで和えます。  11日(水) 和カレー旨煮丼 豚肉と野菜、生揚げなどが入ったカレー味の具をご飯にかけて食べます。  お月見献立 17日(火) 今年は、9月17日が「十五夜」です。昔から、すすきや里芋、団子などを供え、月見をする風習があります。 お月見汁 里芋や月見絵柄のかまぼこが入った汁物です。 みたらし団子 玄米団子に手作りの甘辛いみたらしのタレをかけます。  18日(水) 米パン 米粉で作られていますが、小麦由来のグルテンも含まれています。もっちりとした食感と、朝焼きパンのおいしさを味わってください。
		牛乳	じゃが芋のピクルスサラダ	じゃが芋、にんじん、ホールコーン、オリーブ油、酢、三温糖、にんにく、きゅうり		
		9/2	月	ご飯		
牛乳	サーラータン	鶏肉、豆腐、しいたけ、にんじん、ねぎ、小松菜、しょうゆ、黒こしょう、でんぷん、酢、ごま油				
3	火	鶏ごぼうご飯	(鶏ごぼうご飯)/めだいの甘酢あんかけ	米、鶏肉、米ぬか油、ごぼう、しいたけ、枝豆、三温糖、しょうゆ/めだい、でんぷん、米ぬか油、三温糖、しょうゆ、酢	756 32.6	
		牛乳	玉ねぎとえのきの味噌汁	玉ねぎ、えのきたけ、わかめ、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		
4	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、しょうゆ、一味唐辛子、でんぷん	770 30.3	
		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		
		レモンゼリー	米粉麺入り炒め物	米粉麺、牛肉、にんにく、しょうゆ、米ぬか油、玉ねぎ、にんじん、キャベツ、パプリカ、ピーマン、オイスターソース、三温糖、白こしょう、ごま油		
5	木	ライ麦パン	ハンバーグステーキ	牛肉、豚肉、玉ねぎ、パン粉、黒こしょう、セージ、ナツメグ、しょうゆ、米ぬか油	878 37.6	
		バター	豆入り野菜スープ	ベーコン、米ぬか油、玉ねぎ、にんじん、青大豆、いんげん豆、ホールコーン、白こしょう、しょうゆ		
		ミルクコーヒー	フレンチサラダ(クリーミーフレンチドレ)	キャベツ、にんじん、きゅうり、クリーミーフレンチドレッシング		
6	金	ご飯	鯖の塩焼	鯖、米ぬか油	784 32.0	
		牛乳	かぼちゃの味噌汁	かぼちゃ、小松菜、みそ、しょうゆ		
			五目きんぴら	豚肉、ごぼう、にんじん、こんにゃく、枝豆、れんこん、さつま揚げ、米ぬか油、三温糖、しょうゆ、一味唐辛子、ごま		
9	月	ココア揚げパン	(ココア揚げパン)/ポークポトフ	マーガリンパン、米ぬか油、グラニュー糖、ココア/豚肉、セロリー、玉ねぎ、米ぬか油、にんじん、じゃが芋、キャベツ、黒こしょう、しょうゆ	757 26.2	
		牛乳 ぶどう3個	トマトペンネ	ペンネ、ウインナー、ベーコン、にんにく、米ぬか油、玉ねぎ、にんじん、ピーマン、トマトケチャップ、トマトピューレ、三温糖、中濃ソース、白こしょう		
10	火	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、キャベツ、玉ねぎ、にんじん、にら、三温糖、しょうゆ、みそ	751 29.2	
		牛乳	だまこ汁	鶏肉、小松菜、にんじん、しめじ、だまこ餅、ねぎ、しょうゆ		
			わかめ入りサラダ(和風ドレ)	大根、パプリカ、こんにゃく、わかめ、和風ドレッシング		
11	水	和カレー旨煮丼	(麦ご飯/和カレー旨煮丼の具)	米、麦/豚肉、米ぬか油、玉ねぎ、にんじん、たけのこ、しいたけ、生揚げ、ねぎ、しょうゆ、三温糖、カレー粉、でんぷん	754 32.2	
		牛乳 冷凍みかん	きのこ汁	鶏肉、しいたけ、えのきたけ、なめこ、わけぎ、小松菜、みそ、しょうゆ		
12	木	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、きくらげ、三温糖、白こしょう、でんぷん、ごま油	735 31.5	
		牛乳	フライドポテト/切干大根中華サラダ	じゃが芋、米ぬか油/切干大根、きゅうり、にんじん、しょうゆ、酢、三温糖、にんにく、ごま油		
13	金	塩おにぎり2個	ぼらの和風あん	ぼら、でんぷん、米ぬか油、しょうが、しょうゆ、三温糖	732 31.1	
		焼きのり	さつま汁	鶏肉、ごぼう、米ぬか油、さつま芋、こんにゃく、にんじん、大根、ねぎ、みそ、しょうゆ		
		牛乳	野菜の辛子酢和え	にんじん、たけのこ、キャベツ、えのきたけ、洋辛子、しょうゆ、酢、三温糖		
17	火	他人丼(ご飯)	(他人丼の具)	豚肉、米ぬか油、玉ねぎ、卵、さやいんげん、しょうゆ、三温糖	790 31.4	
		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		
			みたらし団子	玄米だんご、米ぬか油、三温糖、しょうゆ、でんぷん		
18	水	米パン	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、チーズ、パン粉、パセリ	742 31.6	
		みかんジュース ミニトマト2個	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、でんぷん		

※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。

日	曜	献立名		主な材料	エネルギー(kcal) たんぱく質(g)	メモ
19	木	ご飯	四川風麻婆茄子	豚肉、しょうが、にんにく、トーバンジャン、米ぬか油、なす、にんじん、しいたけ、たけのこ、三温糖、しょうゆ、みそ、八丁みそ、チンゲン菜、ねぎ、一味唐辛子、ラー油、でんぷん、ごま油	825 31.2	19日(木) 四川麻婆茄子  「茄子」は今が旬の野菜です。茄子や豚肉などを、トーバンジャンで辛みをつけた味噌味の炒め物にします。旬の味を楽しみましょう。  24日(火) マセドアンサラダ フランス語で「さいの目切りにしたサラダ」のことです。じゃがいも、にんじんなどの野菜を使い、手作りドレッシングで和えます。  27日(金) いわしの南蛮風
		牛乳		わかめスープ/杏仁ゼリー		
20	金	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、たけのこ、ねぎ、しょうゆ、三温糖	745 30.9	
		牛乳	竹輪の磯辺揚げ2本	竹輪、小麦粉、あおさ、米ぬか油		
			ゆで野菜(たまねぎドレ)	白菜、にんじん、小松菜、たまねぎドレッシング		
24	火	マーブルパン	鶏肉のケチャップソース	鶏肉、白こしょう、でんぷん、米ぬか油、ごま油、にんにく、トマトケチャップ、三温糖	826 35.5	
		牛乳	キャベツのミルクスープ	ベーコン、米ぬか油、キャベツ、玉ねぎ、にんじん、白こしょう、小麦粉、バター、生クリーム、牛乳		
			マセドアンサラダ	じゃが芋、にんじん、枝豆、パプリカ、玉ねぎ、米ぬか油、酢、三温糖、白こしょう		
25	水	華風そぼろ丼(ご飯)	(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、たけのこ、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	761 35.6	
		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		
			華風野菜	大根、きゅうり、にんじん、酢、しょうゆ、三温糖、一味唐辛子、ごま油		
26	木	ポークストロガノフ(ご飯)	(ポークストロガノフの具)	豚肉、にんにく、米ぬか油、玉ねぎ、マッシュルーム、小麦粉、バター、トマトケチャップ、中濃ソース、デミグラスソース、しょうゆ、生クリーム、三温糖、白こしょう、ローレル	808 28.4	
		牛乳	ハムと野菜のソテー	ハム、米ぬか油、ホールコーン、キャベツ、にんじん、小松菜、白こしょう、しょうゆ		
27	金	ご飯	いわしの南蛮風	いわし、でんぷん、米ぬか油、こねぎ、しょうゆ、三温糖、酢、一味唐辛子	761 30.5	
		牛乳	鶏ごぼう汁	鶏肉、ごぼう、米ぬか油、生揚げ、にんじん、しいたけ、こんにゃく、ねぎ、しょうゆ		
			五目塩麴炒め	ベーコン、にんにく、しょうが、米ぬか油、キャベツ、じゃが芋、にんじん、パプリカ、ピーマン、塩麴		
30	月	ご飯	生揚げと豚肉のキムチ炒め	生揚げ、豚肉、しょうが、にんにく、米ぬか油、玉ねぎ、ねぎ、にんじん、たけのこ、白菜キムチ、一味唐辛子、トーバンジャン、しょうゆ、みそ、ごま油、三温糖、でんぷん	740 30.9	
		牛乳	華風コーンスープ	鶏肉、にんじん、玉ねぎ、ホールコーン、チンゲン菜、しょうゆ、白こしょう、ごま油、でんぷん		
			こんにゃくサラダ	こんにゃく、キャベツ、酢、三温糖、しょうゆ、米ぬか油		
※教職員の8・9月分の給食費の納付期限(口座振替日)は、9月2日(月)です。8月29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	
※教職員の10月分の給食費の納付期限(口座振替日)は、9月30日(月)です。9月26日(木)までに預金残高の確認をお願いいたします。					エネルギー(kcal)	772
					たんぱく質(g)	31.7

8・9月の主な使用食材の予定産地(中学校)					
米	栃木・茨城・千葉他	ぶどう	山梨・長野他	にんにく	青森
牛乳	神奈川・千葉・栃木・群馬・宮城・岩手・静岡・新潟・北海道	さつま芋	千葉・茨城	ねぎ	秋田
牛肉	北海道他	里芋	千葉	れんこん	茨城
豚肉	茨城・埼玉・群馬・青森・千葉他	じゃが芋	北海道・東京	キャベツ	群馬
鶏肉	宮崎・岩手	ごぼう	宮崎	胡瓜	千葉・青森
いわし	千葉	しょうが	熊本	小松菜	茨城・東京
鯖	ノルウェー・アイルランド	大根	群馬	チンゲン菜	静岡・東京
めだい	ニュージーランド	玉ねぎ	北海道・東京	わけぎ	東京・千葉
ぼら	宮崎	にんじん	北海道	白菜	長野・茨城他

今月の府中産の食材は、小松菜、じゃが芋、しいたけ、玉ねぎ、わけぎ、ちんげん菜

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。



8・9月の献立

中学校

Bブロック
一・中
二・中
五・中
七・中
十・中
浅間中

府中市立学校給食センター 献立表

発行日：令和6年8月27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	金	ご飯	ホイコーロー	豚肉、にんにく、しょうが、米ぬか油、ピーマン、キャベツ、ねぎ、テンメンジャン、三温糖、しょうゆ、トーバンジャン、白こしょう、でんぷん	749 31.9	 2学期の給食が始まります！ 
		牛乳				
		冷凍みかん	サーラータン	鶏肉、豆腐、しいたけ、にんじん、ねぎ、小松菜、しょうゆ、黒こしょう、でんぷん、酢、ごま油		
9/2	月	セルフサンド (フレッシュパン・タレカツ)	(タレカツ)	豚肉、白こしょう、小麦粉、パン粉、米ぬか油、しょうゆ、三温糖	780 32.8	夏休みが明け、生活のリズムは戻りましたか。厳しい暑さがまだ続きますが、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。  
		牛乳	ミネストローネ	にんにく、ベーコン、セロリー、玉ねぎ、米ぬか油、キャベツ、にんじん、トマト水煮缶、トマトピューレ、トマトケチャップ、白こしょう、三温糖		
			じゃが芋のピクルスサラダ	じゃが芋、にんじん、ホールコーン、オリーブ油、酢、三温糖、にんにく、きゅうり		
3	火	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、しょうゆ、一味唐辛子、でんぷん	770 30.3	<u>6日(金)</u> トマトペンネ  
		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		
		レモンゼリー	米粉麺入り炒め物	米粉麺、牛肉、にんにく、しょうゆ、米ぬか油、玉ねぎ、にんじん、キャベツ、パプリカ、ピーマン、オイスターソース、三温糖、白こしょう、ごま油		
4	水	鶏ごぼうご飯	(鶏ごぼうご飯)/めだいの甘酢あんかけ	米、鶏肉、米ぬか油、ごぼう、しいたけ、枝豆、三温糖、しょうゆ/めだい、でんぷん、米ぬか油、三温糖、しょうゆ、酢	756 32.6	国産小麦から作られた「ペンネ」をウインナー、野菜などの具が入ったトマトソースで和えます。  
		牛乳	玉ねぎとえのきの味噌汁	玉ねぎ、えのきたけ、わかめ、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		
5	木	華風そばろ丼(ご飯)	(華風そばろ丼の具)	鶏肉、豚肉、にんにく、しょうが、米ぬか油、玉ねぎ、たけのこ、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	761 35.6	<u>11日(水)</u> マセドアンサラダ
		牛乳	ウースタン	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		
			華風野菜	大根、きゅうり、にんじん、酢、しょうゆ、三温糖、一味唐辛子、ごま油		
6	金	ココア揚げパン	(ココア揚げパン)/ポークポトフ	マーガリンパン、米ぬか油、グラニュー糖、ココア/豚肉、セロリー、玉ねぎ、米ぬか油、にんじん、じゃが芋、キャベツ、黒こしょう、しょうゆ	757 26.2	フランス語で「さいの目切りにしたサラダ」のことです。じゃがいも、にんじんなどの野菜を使い、手作りドレッシングで和えます。 
		牛乳	トマトペンネ	ペンネ、ウインナー、ベーコン、にんにく、米ぬか油、玉ねぎ、にんじん、ピーマン、トマトケチャップ、トマトピューレ、三温糖、中濃ソース、白こしょう		
9	月	ご飯	鯖の塩焼	鯖、米ぬか油	784 32.0	<u>お月見献立</u> <u>13日(金)</u> 
		牛乳	かぼちゃの味噌汁	かぼちゃ、小松菜、みそ、しょうゆ		
			五目きんぴら	豚肉、ごぼう、にんじん、こんにゃく、枝豆、れんこん、さつま揚げ、米ぬか油、三温糖、しょうゆ、一味唐辛子、ごま		
10	火	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、きくらげ、三温糖、白こしょう、でんぷん、ごま油	735 31.5	今年は、9月17日が「十五夜」です。昔から、すすきや里芋、団子などを供え、月見をする風習があります。 お月見汁 里芋や月見絵柄のかまぼこが入った汁物です。 みたらし団子 玄米団子に手作りの甘辛いみたらしのタレをかけます。
		牛乳	フライドポテト/切干大根中華サラダ	じゃが芋、米ぬか油/切干大根、きゅうり、にんじん、しょうゆ、酢、三温糖、にんにく、ごま油		
11	水	マーブルパン	鶏肉のケチャップソース	鶏肉、白こしょう、でんぷん、米ぬか油、ごま油、にんにく、トマトケチャップ、三温糖	826 35.5	
		牛乳	キャベツのミルクスープ	ベーコン、米ぬか油、キャベツ、玉ねぎ、にんじん、白こしょう、小麦粉、バター、生クリーム、牛乳		
			マセドアンサラダ	じゃが芋、にんじん、枝豆、パプリカ、玉ねぎ、米ぬか油、酢、三温糖、白こしょう		
12	木	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、キャベツ、玉ねぎ、にんじん、にら、三温糖、しょうゆ、みそ	751 29.2	
		牛乳	だまこ汁	鶏肉、小松菜、にんじん、しめじ、だまこ餅、ねぎ、しょうゆ		
			わかめ入りサラダ(和風ドレ)	大根、パプリカ、こんにゃく、わかめ、和風ドレッシング		
13	金	他人丼(ご飯)	(他人丼の具)	豚肉、米ぬか油、玉ねぎ、卵、さやいんげん、しょうゆ、三温糖	790 31.4	
		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		
			みたらし団子	玄米だんご、米ぬか油、三温糖、しょうゆ、でんぷん		
17	火	塩おにぎり2個	ぼらの和風あん	ぼら、でんぷん、米ぬか油、しょうが、しょうゆ、三温糖	732 31.1	<u>20日(金)</u> 四川風麻婆茄子 
		焼きのり	さつま汁	鶏肉、ごぼう、米ぬか油、さつま芋、こんにゃく、にんじん、大根、ねぎ、みそ、しょうゆ		
		牛乳	野菜の辛子酢和え	にんじん、たけのこ、キャベツ、えのきたけ、洋辛子、しょうゆ、酢、三温糖		
18	水	ご飯	生揚げと豚肉のキムチ炒め	生揚げ、豚肉、しょうが、にんにく、米ぬか油、玉ねぎ、ねぎ、にんじん、たけのこ、白菜キムチ、一味唐辛子、トーバンジャン、しょうゆ、みそ、ごま油、三温糖、でんぷん	740 30.9	「茄子」は今が旬の野菜です。茄子や豚肉などを、トーバンジャンで辛みをつけた味噌味の炒め物にします。旬の味を楽しみましょう。
		牛乳	華風コーンスープ	鶏肉、にんじん、玉ねぎ、ホールコーン、チンゲン菜、しょうゆ、白こしょう、ごま油、でんぷん		
			こんにゃくサラダ	こんにゃく、キャベツ、酢、三温糖、しょうゆ、米ぬか油		

※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

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	木	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、たけのこ、ねぎ、しょうゆ、三温糖	745 30.9	24日(火) 和カレー旨煮丼 
		牛乳	竹輪の磯辺揚げ2本	竹輪、小麦粉、あおさ、米ぬか油		
			ゆで野菜(たまねぎドレ)	白菜、にんじん、小松菜、たまねぎドレッシング		
20	金	ご飯	四川風麻婆茄子	豚肉、しょうが、にんにく、トーバンジャン、米ぬか油、なす、にんじん、しいたけ、たけのこ、三温糖、しょうゆ、みそ、八丁みそ、チンゲン菜、ねぎ、一味唐辛子、ラー油、でんぷん、ごま油	825 31.2	豚肉と野菜、生揚げなどが 入ったカレー味の具をご飯にか けて食べます。
		牛乳	わかめスープ/杏仁ゼリー	鶏肉、にんじん、白菜、わかめ、玉ねぎ、しょうゆ、白こしょう、ごま、ごま油/杏仁豆腐		
24	火	和カレー旨煮丼	(麦ご飯/和カレー旨煮丼の具)	米、麦/豚肉、米ぬか油、玉ねぎ、にんじん、たけのこ、しいたけ、生揚げ、ねぎ、しょうゆ、三温糖、カレー粉、でんぷん	754 32.2	
		牛乳	きのこ汁	鶏肉、しいたけ、えのきたけ、なめこ、わけぎ、小松菜、みそ、しょうゆ		
25	水	ライ麦パン	ハンバーグステーキ	牛肉、豚肉、玉ねぎ、パン粉、黒こしょう、セージ、ナツメグ、しょうゆ、米ぬか油	878 37.6	揚げたいわしに、ねぎ、唐辛 子などを使った南蛮風のタレを かけます。いわしの油には、血 液をサラサラにして病気を予防 する働きがあります。
		バター	豆入り野菜スープ	ベーコン、米ぬか油、玉ねぎ、にんじん、青大豆、いんげん豆、ホールコーン、白こしょう、しょうゆ		
		ミルクコーヒー	フレンチサラダ(クリーミーフレンチドレ)	キャベツ、にんじん、きゅうり、クリーミーフレンチドレッシング		
26	木	ご飯	いわしの南蛮風	いわし、でんぷん、米ぬか油、こねぎ、しょうゆ、三温糖、酢、一味唐辛子	761 30.5	30日(月) 米パン 
		牛乳	鶏ごぼう汁	鶏肉、ごぼう、米ぬか油、生揚げ、にんじん、しいたけ、こんにゃく、ねぎ、しょうゆ		
			五目塩麴炒め	ベーコン、にんにく、しょうが、米ぬか油、キャベツ、じゃが芋、にんじん、パプリカ、ピーマン、塩麴		
27	金	ポークストロガノフ(ご飯)	(ポークストロガノフの具)	豚肉、にんにく、米ぬか油、玉ねぎ、マッシュルーム、小麦粉、バター、トマトケチャップ、中濃ソース、デミグラスソース、しょうゆ、生クリーム、三温糖、白こしょう、ローレル	808 28.4	米粉で作られています、小 麦由来のグルテンも含んでいま す。もちりとした食感と、朝 焼きパンのおいしさを味わって ください。
		牛乳	ハムと野菜のソテー	ハム、米ぬか油、ホールコーン、キャベツ、にんじん、小松菜、白こしょう、しょうゆ		
30	月	米パン	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、チーズ、パン粉、パセリ	742 31.6	
		みかんジュース				
		ミニトマト2個	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、でんぷん		
※教職員の8・9月分の給食費の納付期限(口座振替日)は、9月2日(月)です。8月29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	
※教職員の10月分の給食費の納付期限(口座振替日)は、9月30日(月)です。9月26日(木)までに預金残高の確認をお願いいたします。					エネルギー(kcal)	772
					たんぱく質(g)	31.7

8・9月の主な使用食材の予定産地(中学校)

米	栃木・茨城・千葉他	ぶどう	山梨・長野他	にんにく	青森
牛乳	神奈川・千葉・栃木・群馬・宮城・岩手・静岡・新潟・北海道	さつま芋	千葉・茨城	ねぎ	秋田
牛肉	北海道他	里芋	千葉	れんこん	茨城
豚肉	茨城・埼玉・群馬・青森・千葉他	じゃが芋	北海道・東京	キャベツ	群馬
鶏肉	宮崎・岩手	ごぼう	宮崎	胡瓜	千葉・青森
いわし	千葉	しょうが	熊本	小松菜	茨城・東京
鯖	ノルウェー・アイルランド	大根	群馬	チンゲン菜	静岡・東京
めだい	ニュージーランド	玉ねぎ	北海道・東京	わけぎ	東京・千葉
ぼら	宮崎	にんじん	北海道	白菜	長野・茨城他

今月の府中産の食材は、
小松菜、じゃが芋
しいたけ、玉ねぎ
わけぎ、チンゲン菜、
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