

府中市立学校給食センター 献立表

発行日：令和7年1月29日



2月の献立

中学校

Aブロック
三
中
四
中
六
中
八
中
九
中

日	曜	献立名		主な材料	エネルギー(kcal) たんぱく質(g)	メモ
3	月	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	784 28.1	リクエスト給食が 登場します！ 3年生を対象に、もう一度食べたい給食のアンケートを実施しました。上位の献立を2・3月の給食に提供します。お楽しみに！！ <u>3日(月)</u> 第2位「揚げパン」 第9位「トマトシチュー」 <u>12日(水)</u> 第6位「豚キムチ丼」 <u>14日(金)</u> 第7位「味噌ラーメン」 <u>18日(火)</u> 第3位「冬野菜のカレーライス」 <u>5日(水)</u> 受験生応援献立 「受験に勝つ」ようにと願いをこめて「ソースチキンカツ」を提供します。しっかり食べてスタミナをつけましょう。  <u>13日(木)</u> <u>ミニエクレア</u> バレンタインにちなみ、チョコレートがコーティングされた「ミニエクレア」を提供します。お楽しみに！
		牛乳	トマトシチュー	豚肉、セロリー、米ぬか油、玉ねぎ、にんじん、じゃが芋、トマト水煮、小麦粉、バター、三温糖、トマトケチャップ、白こしょう、ローレル		
			江戸菜入りソテー	ウインナー、にんにく、オリーブ油、パプリカ、キャベツ、江戸菜、にんじん、白こしょう、しょうゆ		
4	火	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	748 32.1	
		牛乳	かきたま汁	鶏肉、わかめ、えのきたけ、ねぎ、大根、卵、でんぷん、しょうゆ		
			小松菜入りお浸し	小松菜、白菜、にんじん、しょうゆ		
5	水	ご飯	ソースチキンカツ	鶏肉、白こしょう、小麦粉、パン粉、米ぬか油、三温糖、ウスターソース、トマトケチャップ	772 30.8	
		牛乳	すまし汁	白菜、にんじん、ねぎ、しいたけ、たけのこ、ちらし蒲鉾、しょうゆ		
			五目炒め	ハム、米ぬか油、キャベツ、ホールコーン、小松菜、にんじん、しょうゆ、しょうが、三温糖		
6	木	そばろ井	(麦ご飯／そばろ井の具)	米、麦／鶏肉、豚肉、米ぬか油、枝豆、しいたけ、玉ねぎ、にんじん、大豆、三温糖、しょうゆ、でんぷん	790 35.7	
		牛乳	けんちん汁	豚肉、米ぬか油、里芋、にんじん、大根、ごぼう、こんにゃく、ねぎ、油揚げ、しょうゆ		
7	金	ココアデニッシュパン	ウインナーオムレツ	卵、生クリーム、ウインナー、玉ねぎ、にんじん、米ぬか油、白こしょう	798 29.7	
		牛乳	野菜スープ	鶏肉、米ぬか油、玉ねぎ、しめじ、にんじん、キャベツ、しょうゆ、白こしょう		
			ツナ入り大根サラダ	まぐろ油漬、小松菜、大根、パプリカ、酢、しょうゆ、三温糖、米ぬか油		
10	月	ご飯	豚肉の辛子酢だれ	豚肉、白こしょう、でんぷん、米ぬか油、洋辛子、しょうゆ、酢、三温糖	804 34.2	
		牛乳	さつま芋の味噌汁	鶏肉、米ぬか油、にんじん、大根、さつま芋、ねぎ、みそ、しょうゆ		
			じゃことコーン入り和え物	ちりめんじゃこ、にんじん、キャベツ、ホールコーン、小松菜、三温糖、しょうゆ、米ぬか油		
12	水	豚キムチ丼(ご飯)	(豚キムチ丼の具)	豚肉、米ぬか油、白菜、玉ねぎ、にら、にんじん、白菜キムチ、にんにく、しょうが、しょうゆ、ごま油、トーバンジャン	753 31.7	
		牛乳	韓国風スープ	鶏肉、米ぬか油、にんじん、チンゲン菜、ねぎ、トッポギ、しょうゆ、白こしょう、ごま油		
13	木	ご飯	生揚げと豚肉の旨煮	生揚げ、豚肉、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	778 32.7	
		牛乳	いか団子汁	いか団子、ねぎ、にんじん、小松菜、しょうが、しょうゆ		
		ミニエクレア	海藻入り梅和え	サラダ海藻6種、大根、きゅうり、こんにゃく、枝豆、梅肉、しょうゆ、三温糖、米ぬか油、粉かつお		
14	金	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、もやし、きくらげ、ホールコーン、ラード、黒こしょう	749 27.7	
		牛乳	フライドポテト	じゃが芋、米ぬか油		
			切干大根サラダ(たまねぎドレ)	切干大根、にんじん、小松菜、たまねぎドレッシング		
17	月	ご飯	ぶりの照焼	ぶり、しょうゆ、米ぬか油、三温糖、でんぷん	763 36.7	
		牛乳	キャベツと油揚げの味噌汁	キャベツ、えのきたけ、小松菜、油揚げ、みそ、しょうゆ		
			うどん入りきんぴら	豚肉、米ぬか油、ごぼう、にんじん、こんにゃく、さやいんげん、うどん、三温糖、しょうゆ、一味唐辛子、ごま		
18	火	冬野菜のカレーライス(ご飯)	(冬野菜のカレーライスの具)	鶏肉、にんにく、しょうが、米ぬか油、玉ねぎ、ごぼう、れんこん、にんじん、じゃが芋、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、白こしょう、ガラムマサラ、ローレル、三温糖	800 26.3	
		牛乳	ベーコン入り野菜ソテー	ベーコン、米ぬか油、キャベツ、にんじん、チンゲン菜、ホールコーン、白こしょう、しょうゆ		

※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。

2月の献立

日	曜	献立名		主な材料	エネルギー(kcal) たんぱく質(g)	メモ	
19	水	ミルクパン	ハンバーグデミグラスソース	牛肉、豚肉、玉ねぎ、パン粉、白こしょう、セイジ、ナツメグ、しょうゆ、米ぬか油、三温糖、デミグラスソース、トマトケチャップ	832 33.7	生徒考案の献立を 提供します！ 府中第四中学校1年生 の生徒が考えてくれた献 立を提供します。家庭科 の学習「府中市の給食の 献立を立てよう」で学ん だ知識をいかし、栄養バ ランス、旬、彩りなどに 配慮して考えてくれまし た。お楽しみに！ <u>4日(火)</u> <u>5日(水)</u>	
		みかんジャム	鶏肉と大根のスープ	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			
		乳酸菌飲料	米粉麺入りソテー	米粉麺、ウインナー、ベーコン、小松菜、にんじん、キャベツ、にんにく、米ぬか油、黒こしょう、しょうゆ			
20	木	ご飯	豚肉の生姜焼	豚肉、しょうが、しょうゆ、三温糖、米ぬか油	762 36.9		
		五目佃煮	根菜汁	鶏肉、米ぬか油、生揚げ、ごぼう、にんじん、大根、たけのこ、ねぎ、しょうゆ			
		牛乳	ほうれん草と豆入り和え物	ミックスビーンズ4種、キャベツ、ほうれん草、玉ねぎ、米ぬか油、酢、三温糖、しょうゆ、白こしょう			
21	金	鶏ごぼうご飯	(鶏ごぼうご飯)／わかさぎのから揚げ	米、鶏肉、米ぬか油、ごぼう、しいたけ、枝豆、三温糖、しょうゆ／わかさぎ、でんぷん、白こしょう、米ぬか油	749 31.3		
		牛乳	白菜の味噌汁	白菜、小松菜、にんじん、ねぎ、みそ、しょうゆ			
			塩肉じゃが	豚肉、米ぬか油、じゃが芋、にんじん、玉ねぎ、こんにゃく、さやいんげん、三温糖、塩麹			
25	火	ご飯	メンチカツ(中濃ソース)	牛肉、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	876 35.7		
		牛乳	野菜の生姜汁	鶏肉、米ぬか油、大根、にんじん、小松菜、しょうゆ、しょうが			
			めかぶ入り土佐酢和え	めかぶ、きゅうり、白菜、にんじん、しょうゆ、三温糖、酢、おかか			
26	水	セルフサンド	(焼きそば)	中華麺、米ぬか油、豚肉、にんじん、玉ねぎ、キャベツ、ピーマン、米ぬか油、ウスターソース、中濃ソース、 トマトケチャップ、白こしょう、しょうゆ	746 30.1	生徒考案の料理を 提供します！ 府中第四中学校1年生 の生徒が考えてくれた料 理を提供します！ <u>13日(木)</u> 「海藻入り梅和え」 <u>18日(火)</u> 「冬野菜の カレーライス」 <u>20日(木)</u> 「豚肉の生姜焼」	
		(フレッシュパン・焼きそば)	華風スープ	鶏肉、米ぬか油、にんじん、玉ねぎ、豆腐、にら、しょうゆ、白こしょう、ごま油、でんぷん			
		牛乳	竹輪入りサラダ	ひじき、白菜、きゅうり、パプリカ、竹輪、ホールコーン、酢、三温糖、しょうゆ、米ぬか油			
27	木	ご飯	生揚げのごまだれ2個	生揚げ、三温糖、しょうゆ、ごま、でんぷん	824 30.2		
		牛乳	玄米団子汁	豚肉、米ぬか油、白菜、小松菜、しめじ、玄米団子、しょうゆ			
		ぶどうゼリー	根菜煮	鶏肉、米ぬか油、こんにゃく、さつまい芋、にんじん、ごぼう、大根、たけのこ、さつまい揚げ、さやいんげん、三温糖、しょうゆ			
28	金	ガーリックコーンピラフ	(ガーリックコーンピラフ)／いかのトマトソース	米、ホールコーン、マッシュルーム、にんにく、黒こしょう、オリーブ油、パセリ／いか、でんぷん、米ぬか油、玉ねぎ、 にんにく、オリーブ油、トマト水煮、トマトケチャップ、ローレル、白こしょう、三温糖	868 32.5		
		ミルクコーヒー	キャロットポタージュ	鶏肉、にんじん、玉ねぎ、じゃが芋、米ぬか油、クリームコーン、小麦粉、バター、牛乳、生クリーム、白こしょう、ローレル			
			ブロッコリー入りサラダ	ブロッコリー、キャベツ、きゅうり、枝豆、米ぬか油、酢、三温糖、白こしょう、粒マスタード			

※教職員の3月分の給食費の納付期限(口座振替日)は、2月28日(金)です。2月26日(水)までに預金残高の確認をお願いいたします。

2月の主な使用食材の予定産地(中学校)

米	千葉	さつまいも	茨城	キャベツ	茨城・群馬
牛乳	神奈川・千葉・栃木・群馬・岩手・ 静岡・新潟・北海道	里芋	埼玉・東京	白菜	茨城・東京他
牛肉	北海道・青森他	じゃが芋	北海道	小松菜	茨城・東京
豚肉	茨城・埼玉・青森・千葉	ごぼう	青森	しょうが	高知
鶏肉	宮崎・岩手他	大根	神奈川・東京	チンゲン菜	静岡
ちりめんじゃこ	兵庫・瀬戸内	玉ねぎ	北海道	ブロッコリー	静岡他
鯖	ノルウェー	にんじん	千葉・東京	江戸菜	千葉
ぶり	九州	にんにく	青森	ミニトマト	熊本・東京
わかさぎ	カナダ	ねぎ	茨城・千葉・東京	うどん	栃木他

今月の平均	
エネルギー(kcal)	790
たんぱく質(g)	32.0



今月の府中産の食材は、
小松菜、大根、白菜、しいたけ
ミニトマト、里芋、にんじん、ねぎ
農工大の食材は、みそ
を使用する予定です。

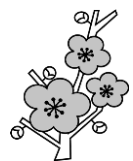


給食センター
ホームページへの
アクセスは、
こちらからが便利です。

問い合わせ先 Tel 042(366)8374

府中市立学校給食センター 献立表

発行日：令和7年1月29日



2月の献立

中学校

Bブロック
一
二
三
四
五
六
七
八
九
十
中
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
3	月	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	748 32.1	リクエスト給食が 登場します！ 3年生を対象に、もう一度食べたい給食のアンケートを実施しました。上位の献立を2・3月の給食に提供します。お楽しみに！！ <u>4日(火)</u> 第2位「揚げパン」 第9位「トマト シチュー」 <u>7日(金)</u> 第6位「豚キムチ丼」 <u>13日(木)</u>  第7位「味噌ラーメン」 <u>19日(水)</u> 第3位「冬野菜の カレーライス」  <u>6日(木)</u> 受験生応援献立 「受験に勝つ」ようにと願いをこめて「ソースチキンカツ」を提供します。しっかり食べてスタミナをつけましょう。  <u>14日(金)</u> ミニエクレア バレンタインにちなみ、チョコレートがコーティングされた「ミニエクレア」を提供します。お楽しみに！ 
		牛乳	かきたま汁	鶏肉、わかめ、えのきたけ、ねぎ、大根、卵、でんぷん、しょうゆ		
			小松菜入りお浸し	小松菜、白菜、にんじん、しょうゆ		
4	火	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	784 28.1	
		牛乳	トマトシチュー	豚肉、セロリー、米ぬか油、玉ねぎ、にんじん、じゃが芋、トマト水煮、小麦粉、バター、三温糖、トマトケチャップ、白こしょう、ローレル		
			江戸菜入りソテー	ウインナー、にんにく、オリーブ油、パプリカ、キャベツ、江戸菜、にんじん、白こしょう、しょうゆ		
5	水	そばろ丼	(麦ご飯／そばろ丼の具)	米、麦／鶏肉、豚肉、米ぬか油、枝豆、しいたけ、玉ねぎ、にんじん、大豆、三温糖、しょうゆ、でんぷん	790 35.7	
		牛乳	けんちん汁	豚肉、米ぬか油、里芋、にんじん、大根、ごぼう、こんにゃく、ねぎ、油揚げ、しょうゆ		
6	木	ご飯	ソースチキンカツ	鶏肉、白こしょう、小麦粉、パン粉、米ぬか油、三温糖、ウスターソース、トマトケチャップ	772 30.8	
		牛乳	すまし汁	白菜、にんじん、ねぎ、しいたけ、たけのこ、ちらし蒲鉾、しょうゆ		
			五目炒め	ハム、米ぬか油、キャベツ、ホールコーン、小松菜、にんじん、しょうゆ、しょうが、三温糖		
7	金	豚キムチ丼(ご飯)	(豚キムチ丼の具)	豚肉、米ぬか油、白菜、玉ねぎ、にら、にんじん、白菜キムチ、にんにく、しょうが、しょうゆ、ごま油、トーバンジャン	753 31.7	
		牛乳	韓国風スープ	鶏肉、米ぬか油、にんじん、チンゲン菜、ねぎ、トッポギ、しょうゆ、白こしょう、ごま油		
10	月	ご飯	ぶりの照焼	ぶり、しょうゆ、米ぬか油、三温糖、でんぷん	763 36.7	
		牛乳	キャベツと油揚げの味噌汁	キャベツ、えのきたけ、小松菜、油揚げ、みそ、しょうゆ		
			うどん入りきんぴら	豚肉、米ぬか油、ごぼう、にんじん、こんにゃく、さやいんげん、うどん、三温糖、しょうゆ、一味唐辛子、ごま		
12	水	ココアデニッシュパン	ウインナーオムレツ	卵、生クリーム、ウインナー、玉ねぎ、にんじん、米ぬか油、白こしょう	798 29.7	
		牛乳	野菜スープ	鶏肉、米ぬか油、玉ねぎ、しめじ、にんじん、キャベツ、しょうゆ、白こしょう		
			ツナ入り大根サラダ	まぐろ油漬、小松菜、大根、パプリカ、酢、しょうゆ、三温糖、米ぬか油		
13	木	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、もやし、きくらげ、ホールコーン、ラード、黒こしょう	749 27.7	
		牛乳	フライドポテト	じゃが芋、米ぬか油		
			切干大根サラダ(たまねぎドレ)	切干大根、にんじん、小松菜、たまねぎドレッシング		
14	金	ご飯	生揚げと豚肉の旨煮	生揚げ、豚肉、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	778 32.7	
		牛乳	いか団子汁	いか団子、ねぎ、にんじん、小松菜、しょうが、しょうゆ		
		ミニエクレア	海藻入り梅和え	サラダ海藻6種、大根、きゅうり、こんにゃく、枝豆、梅肉、しょうゆ、三温糖、米ぬか油、粉かつお		
17	月	ご飯	豚肉の辛子酢だれ	豚肉、白こしょう、でんぷん、米ぬか油、洋辛子、しょうゆ、酢、三温糖	804 34.2	
		牛乳	さつま芋の味噌汁	鶏肉、米ぬか油、にんじん、大根、さつま芋、ねぎ、みそ、しょうゆ		
			じゃことコーン入り和え物	ちりめんじゃこ、にんじん、キャベツ、ホールコーン、小松菜、三温糖、しょうゆ、米ぬか油		
18	火	ミルクパン	ハンバーグデミグラスソース	牛肉、豚肉、玉ねぎ、パン粉、白こしょう、セイジ、ナツメグ、しょうゆ、米ぬか油、三温糖、デミグラスソース、トマトケチャップ	832 33.7	
		みかんジャム	鶏肉と大根のスープ	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		
		乳酸菌飲料	米粉麺入りソテー	米粉麺、ウインナー、ベーコン、小松菜、にんじん、キャベツ、にんにく、米ぬか油、黒こしょう、しょうゆ		

※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。

2月の献立

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	水	冬野菜のカレーライス(ご飯)	(冬野菜のカレーライスの具)	鶏肉、にんにく、しょうが、米ぬか油、玉ねぎ、ごぼう、れんこん、にんじん、じゃが芋、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、白こしょう、ガラムマサラ、ローレル、三温糖	800 26.3	生徒考案の献立を 提供します！
		牛乳				
		デコボン	ベーコン入り野菜ソテー	ベーコン、米ぬか油、キャベツ、にんじん、チンゲン菜、ホールコーン、白こしょう、しょうゆ		
20	木	鶏ごぼうご飯	(鶏ごぼうご飯)／わかさぎのから揚げ	米、鶏肉、米ぬか油、ごぼう、しいたけ、枝豆、三温糖、しょうゆ／わかさぎ、でんぷん、白こしょう、米ぬか油	749 31.3	府中第四中学校1年生の生徒が考えてくれた献立を提供します。家庭科の学習「府中市の給食の献立を立てよう」で学んだ知識をいかし、栄養バランス、旬、彩りなどに配慮して考えてくれました。お楽しみに！ <u>3日(月)</u> <u>6日(木)</u> 
		牛乳	白菜の味噌汁	白菜、小松菜、にんじん、ねぎ、みそ、しょうゆ		
			塩肉じゃが	豚肉、米ぬか油、じゃが芋、にんじん、玉ねぎ、こんにゃく、さやいんげん、三温糖、塩麴		
21	金	ご飯	豚肉の生姜焼	豚肉、しょうが、しょうゆ、三温糖、米ぬか油	762 36.9	
		五目佃煮	根菜汁	鶏肉、米ぬか油、生揚げ、ごぼう、にんじん、大根、たけのこ、ねぎ、しょうゆ		
		牛乳	ほうれん草と豆入り和え物	ミックスビーンズ4種、キャベツ、ほうれん草、玉ねぎ、米ぬか油、酢、三温糖、しょうゆ、白こしょう		
25	火	ご飯	メンチカツ(中濃ソース)	牛肉、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	876 35.7	
		牛乳	野菜の生姜汁	鶏肉、米ぬか油、大根、にんじん、小松菜、しょうゆ、しょうが		
			めかぶ入り土佐酢和え	めかぶ、きゅうり、白菜、にんじん、しょうゆ、三温糖、酢、おかか		
26	水	セルフサンド	(焼きそば)	中華麺、米ぬか油、豚肉、にんじん、玉ねぎ、キャベツ、ピーマン、米ぬか油、ウスターソース、中濃ソース、トマトケチャップ、白こしょう、しょうゆ	746 30.1	生徒考案の料理を 提供します！
		(フレッシュパン・焼きそば)	華風スープ	鶏肉、米ぬか油、にんじん、玉ねぎ、豆腐、にら、しょうゆ、白こしょう、ごま油、でんぷん		
		牛乳	竹輪入りサラダ	ひじき、白菜、きゅうり、パプリカ、竹輪、ホールコーン、酢、三温糖、しょうゆ、米ぬか油		
27	木	ガーリックコーンピラフ	(ガーリックコーンピラフ)／いかのトマトソース	米、ホールコーン、マッシュルーム、にんにく、黒こしょう、オリーブ油、パセリ／いか、でんぷん、米ぬか油、玉ねぎ、にんにく、オリーブ油、トマト水煮、トマトケチャップ、ローレル、白こしょう、三温糖	868 32.5	府中第四中学校1年生の生徒が考えてくれた料理を提供します！ <u>14日(金)</u> 「海藻入り梅和え」 <u>19日(水)</u> 「冬野菜の カレーライス」 <u>21日(金)</u> 「豚肉の生姜焼」 
		ミルクコーヒー	キャロットポタージュ	鶏肉、にんじん、玉ねぎ、じゃが芋、米ぬか油、クリームコーン、小麦粉、バター、牛乳、生クリーム、白こしょう、ローレル		
			ブロッコリー入りサラダ	ブロッコリー、キャベツ、きゅうり、枝豆、米ぬか油、酢、三温糖、白こしょう、粒マスタード		
28	金	ご飯	生揚げのごまだれ2個	生揚げ、三温糖、しょうゆ、ごま、でんぷん	824 30.2	
		牛乳	玄米団子汁	豚肉、米ぬか油、白菜、小松菜、しめじ、玄米団子、しょうゆ		
		ぶどうゼリー	根菜煮	鶏肉、米ぬか油、こんにゃく、さつま芋、にんじん、ごぼう、大根、たけのこ、さつま揚げ、さやいんげん、三温糖、しょうゆ		

※教職員の3月分の給食費の納付期限(口座振替日)は、2月28日(金)です。2月26日(水)までに預金残高の確認をお願いいたします。

2月の主な使用食材の予定産地(中学校)

米	千葉	さつま芋	茨城	キャベツ	茨城・群馬
牛乳	神奈川・千葉・栃木・群馬・岩手・静岡・新潟・北海道	里芋	埼玉・東京	白菜	茨城・東京他
牛肉	北海道・青森他	じゃが芋	北海道	小松菜	茨城・東京
豚肉	茨城・埼玉・青森・千葉	ごぼう	青森	しょうが	高知
鶏肉	宮崎・岩手他	大根	神奈川・東京	チンゲン菜	静岡
ちりめんじゃこ	兵庫・瀬戸内	玉ねぎ	北海道	ブロッコリー	静岡他
鯖	ノルウェー	にんじん	千葉・東京	江戸菜	千葉
ぶり	九州	にんにく	青森	ミニトマト	熊本・東京
わかさぎ	カナダ	ねぎ	茨城・千葉・東京	うど	栃木他

今月の平均	
エネルギー(kcal)	790
たんぱく質(g)	32.0



今月の府中産の食材は、小松菜、大根、白菜、しいたけ、ミニトマト、里芋、にんじん、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