## 府中市学校給食センター 献立表

### 発行日:令和7年5月28日



りる月の献立

中学校

Aブロック 三中 四中 六中 八中

Ī	Ħ	曜		献立名	主な材料	エネルギー(kcal たんぱく質(g)	) メモ
			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、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		
4	2	月	(フレッシュパン・焼きそば)	トッポギ入りスープ	鶏肉、米ぬか油、にんじん、白菜、チンゲン菜、トッポギ、しょうゆ、白こしょう	767 28.1	6月は「食育月間」
			牛乳	きくらげ入り和え物	大根、きゅうり、パプリカ、きくらげ、にんにく、酢、三温糖、しょうゆ、ごま油、ごま	20.1	生涯にわたって、心身
			ご飯	生揚げのチリソース2個	生揚げ、ねぎ、にんにく、しょうが、米ぬか油、一味唐辛子、三温糖、トマトケチャップ、しょうゆ、でんぷん、ごま油		ともに健康で生き生きと
;	3	火	牛乳	うずら卵入りスープ	鶏肉、米ぬか油、うずら卵、わかめ、キャベツ、えのきたけ、しょうゆ、白こしょう	775 33.1	暮らしていくために、  「食べる力」を身につけ
			あとひき大豆	華風ポテト	ベーコン、米ぬか油、玉ねぎ、じゃが芋、チンゲン菜、にんじん、しょうゆ、白こしょう、オイスターソース	33.1	る必要があります。特に
			ご飯	あじのごまがらめ	あじ、でんぷん、米ぬか油、ごま、しょうゆ、三温糖		子どもたちは、健康な心と体を培い、豊かな人間
4	4	水	牛乳	五目汁	豚肉、ごぼう、米ぬか油、にんじん、じゃが芋、たけのこ、ねぎ、みそ、一味唐辛子	745 33.8	性を育んでいく基礎とな
				小松菜入りお浸し	小松菜、白菜、にんじん、しょうゆ	33.0	る「食育」を、家庭・学
			ご飯	照り焼きハンバーグ	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、でんぷん		┫校・地域が連携し、推進 していくことが重要で
į	5	木	牛乳	大根の味噌汁	鶏肉、しめじ、大根、ねぎ、小松菜、しょうゆ、みそ	811 34.3	す。
				こんにゃく入りサラダ	キャベツ、こんにゃく、枝豆、にんじん、酢、三温糖、しょうゆ、米ぬか油	34.3	こんなことも かん
(	6		ポークストロノガノフ(ご飯) ドリンクヨーグルト	(ポークストロノガノフの具)	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、 デミグラソース、しょうゆ、生クリーム、三温糖、白こしょう、ローレル	814 28.7	食育です! ○ ② ② ② ② ② ② ② ② ② ② ② ② ② ② ② ② ③ ② ③
			冷凍みかん	ハム入り野菜ソテー	ハム、米ぬか油、キャベツ、小松菜、ホールコーン、にんじん、白こしょう、しょうゆ	20.1	卓を囲む
ç			ご飯	さわらの甘酢あん	さわら、でんぷん、米ぬか油、しょうゆ、三温糖、酢		
	9	月	牛乳	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	762 32.8	○栄養バランスを意識す
				野菜の辛子酢和え	にんじん、キャベツ、小松菜、ズッキーニ、洋辛子、しょうゆ、酢、三温糖	32.0	3
1			ご飯	鶏肉の梅味噌だれ	鶏肉、米ぬか油、梅肉、みそ、三温糖、しょうゆ、でんぷん		
	0	火 牛乳	牛乳	玄米団子汁	しめじ、ねぎ、大根、玄米団子、しょうゆ	762 27.4	○地域の郷土料理や行事 食を味わう
			水まんじゅう	江戸菜入りごま風味和え	江戸菜、キャベツ、にんじん、酢、三温糖、しょうゆ、ごま油、ごま	211	
			メープル揚げパン	(メープル揚げパン)	マーガリンパン、米ぬか油、メープルパウダー		
1	1	水	牛乳	パンプキンシチュー	鶏肉、米ぬか油、マッシュルーム、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、ローレル	824 27.2	6/4~6/10
				キャベツとウインナーのソテー	ウインナー、米ぬか油、にんじん、ホールコーン、キャベツ、白こしょう、しょうゆ		「歯と口の健康週間」
			鶏ごぼうご飯	(鶏ごぼうご飯)/鯖の文化干し焼	米、鶏肉、米ぬか油、ごぼう、枝豆、三温糖、しょうゆ/鯖、米ぬか油		
1	2	木	大 牛乳	きのこ入りすまし汁	えのきたけ、しいたけ、油揚げ、白菜、にんじん、ねぎ、しょうゆ	780 34.4	よくかんで食べること
				大根きんぴら	大根、にんじん、さつま揚げ、さやいんげん、米ぬか油、三温糖、しょうゆ、一味唐辛子、ごま	34.4	は、健康づくりの第一歩  です。丈夫で健康な歯と
			なす入りミート麺	(なす入りミート麺)	中華麺、米ぬか油、牛肉、豚肉、にんにく、にんじん、玉ねぎ、なす、しいたけ、トマトケチャップ、トマトピューレ、 ウスターソース、三温糖、しょうゆ、白こしょう、ナツメグ、ローレル、小麦粉		口を保つために、日頃か
1	.3	金	牛乳	フライドポテト	じゃが芋、米ぬか油	803 28.8	らよくかんで食べる習慣をつけましょう。
				ズッキーニ入りサラダ	キャベツ、にんじん、ズッキーニ、こんにゃく、玉ねぎ、米ぬか油、酢、三温糖、粒マスタード	20.0	22.70.00.5
			デニッシュパン	鶏肉のバジルオイル焼	鶏肉、黒こしょう、バジル、オリーブ油、米ぬか油		かみかみメニュー
1	6		ミルクコーヒー	ポトフ	豚肉、玉ねぎ、米ぬか油、セロリー、大根、にんじん、じゃが芋、白こしょう、しょうゆ	813	(6月の献立から)
				ツナ入りコーンソテー	まぐろ油漬、にんにく、米ぬか油、にんじん、キャベツ、小松菜、ホールコーン、白こしょう、しょうゆ	31.7	<ul><li>あとひき大豆</li></ul>
	1		スタミナ丼	(麦ご飯/スタミナ丼の具)	米、大麦/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、きくらげ、にら、 白菜キムチ、三温糖、みそ、しょうゆ、ごま油	770	<ul><li>切干大根サラダ</li><li>華風漬</li></ul>
1	7	火	牛乳	わかめスープ	鶏肉、米ぬか油、にんじん、小松菜、わかめ、ねぎ、しょうゆ、白こしょう	772 32.6	• ししゃものから揚
				切干大根サラダ(中華ドレ)	切干大根、キャベツ、きゅうり、中華ドレッシング	1 02.0	

※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。

6
月
0
献
寸

Aブロック

目	曜		献立名			<u></u> 主	な材料		エネルギー(kcal) たんぱく質(g)	火モ
		ご飯	ジャンボ揚げ餃子	餃子の皮	そ、にんにく、しょうが、豚肉	]、白こしょう、ごま油	、しょうゆ、キャベジ	/、にら、でんぷん、米ぬか油、小麦粉		19日(木)
18	水	牛乳	ウースータン	鶏肉、米	ぬか油、豆腐、にんじん、	しいたけ、チンゲン	蒸、しょうゆ、白こし	ょう、ごま油、でんぷん	773 31.4	あじさいゼリー
			華風漬	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		] 01.1	   季節の花「あじさい」
		きつね丼(ご飯)	(きつね丼の具)	鶏肉、油	揚げ、玉ねぎ、しらたき、さ	やいんげん、米ぬ	^油、三温糖、しょ	うゆ、でんぷん		をイメージし、マスカッ
19	木	牛乳	野菜の生姜汁	豚肉、米	ぬか油、大根、にんじん、	白菜、しょうゆ、しょ	が		31.0	ト、ぶどう、いちご、り んご味の4種類のゼリー
			あじさいゼリー(ぶどう・い	ちご・りんご) マスカット	・ゼリー、ぶどうゼリー、いち	らごゼリー、りんごゼ	J—		01.0	を混ぜ合わせた涼しげな
		ピリ辛味噌つけうどん	(ピリ辛味噌つけうどん)	うどん、オ	とぬか油、豚肉、しょうが、:	大根、ねぎ、小松菜	、にんじん、三温粉	唐、みそ、しょうゆ、一味唐辛子、でんぷん		デザートです。
20	金	牛乳	ししゃものから揚2本	ししゃも、	白こしょう、でんぷん、米	ぬか油			758 32.2	23日(月)
			野菜の甘酢和え	キャベツ	、にんじん、きゅうり、こんに	こやく、酢、三温糖、	米ぬか油		02.2	さくらんぼ
23 月 牛乳		ポークカレーライス(ご飯) 牛乳	(ポークカレーライスの具		んにく、しょうが、米ぬか油 ウスターソース、中濃ソー			芋、白こしょう、ガラムマサラ、三温糖、 カレー粉	783 27.2	6月から7月に旬を迎える果物です。甘酸っぱい味覚を楽しんでくださ
		さくらんぼ2個	ベーコンと野菜の炒め物	プ ベーコン:	、米ぬか油、小松菜、キャベ	ミツ、にんじん、エリン	ギ、三温糖、しょうり	)	21.2	().
24	そぼろ丼(ご飯) 24 火 牛乳		(そぼろ丼の具)	鶏肉、豚	鶏肉、豚肉、米ぬか油、さやいんげん、しいたけ、玉ねぎ、にんじん、大豆、三温糖、しょうゆ、でんぷん			753 35.4	<u>26日(木)</u> なすの生姜炒め	
		ミニトマト2個	トマト2個 キャベツと油揚げの味噌		豚肉、米ぬか油、キャベツ、えのきたけ、油揚げ、みそ、しょうゆ				旬の「なす」を生姜風	
25	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			760 32.8	味がきいた炒め物にします。味付けには、府中市にある東京農工大学で	
		メロン	華風コーンスープ 鶏		鶏肉、米ぬか油、にんじん、じゃが芋、小松菜、ホールコーン、しょうゆ、白こしょう、ごま油、でんぷん				作った味噌を使います。	
		とうもろこしご飯	(とうもろこしご飯)/鮭ザ	ンギ 米、昆布	米、昆布、ホールコーン、白こしょう、しょうゆ、米ぬか油/鮭、しょうゆ、しょうが、にんにく、でんぷん、米ぬか油			754	今月の府中産は	
26	木	牛乳	根菜汁	鶏肉、米	鶏肉、米ぬか油、ごぼう、にんじん、大根、たけのこ、ねぎ、しょうゆ			754 38.9		
			なすの生姜炒め		豚肉、しょうが、にんにく、米ぬか油、なす、玉ねぎ、にんじん、ピーマン、三温糖、しょうゆ、みそ			小松菜、玉ねぎ、		
		豆乳パン	エビグラタン	/ · · · · · · ·	び、玉ねぎ、にんじん、マァ ム、チーズ、パン粉、パセリ	• • • • • •	油、白こしょう、//	麦粉、バター、牛乳、ペンネ、	500	じゃが芋、しいたけ
27	金	牛乳	豆入り野菜スープ	i	大根、玉ねぎ、にんじん、ミックスビーンズ4種、白こしょう、しょうゆ			792 35.2	農工大の食材は	
			カラフルサラダ	キャベツ	、こんにゃく、小松菜、米&	なか油、酢、三温糖、	白こしょう			みそ
		ご飯	豚肉の甘辛だれ	豚肉、白	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				1 "	
30	月	牛乳	いか団子汁	いか団子	いか団子、大根、にんじん、小松菜、しょうが、しょうゆ		781 31.6	│ を使用する予定です。 │		
		シークワーサーゼリー	枝豆入り海藻サラダ(たま	<b>とねぎドレ)</b> サラダ海	藻6種、キャベツ、こんにゃ	っく、枝豆、たまねぎ	ドレッシング		01.0	
	※教職員の今月分給食費の納付期限(口座振替日)は、6月30日(月)です。6月26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
6月	$\sigma$	)主な使用食材の <sup>-</sup>	予定産地(中学校)						エネルギ	—(kcal) 781
<del></del>		青森・秋田		さくらんぼ	山形他	1=	んにく	青森	たんぱ	く質(g) 31.9

0月の工な使用長初の子足座地(十子校/									
米	青森•秋田他	さくらんぼ	山形他	にんにく	青森				
牛乳	神奈川·千葉·栃木·群馬·岩手· 静岡·新潟·北海道	メロン	茨城他	ねぎ	茨城				
牛肉	北海道·青森·岩手他	さつま芋	千葉•茨城	キャベツ	茨城•群馬他				
豚肉	茨城·埼玉·群馬·青森他	じゃが芋	鹿児島·長崎·東京	小松菜	東京•茨城				
鶏肉	宮崎·岩手·静岡他	ごぼう	青森•宮崎	ズッキーニ	八王子·立川他				
あじ	ニュージーランド	しょうが	熊本	セロリー	長野他				
鮭	北海道	大根	千葉•青森	ミニアイア	熊本				
鯖	ノルウェー	玉ねぎ	佐賀·兵庫·東京他	長茄子	茨城•群馬				
さわら	韓国	にんじん	千葉•茨城	白菜	茨城他				

使用食品原材 料配合表

<u>給食センター</u> ホームページ

問い合わせ先 Tel 042(366)8374

## 府中市学校給食センター 献立表

### 発行日:令和7年5月28日



りも月の献立

Bブロック 一中 二中 五中 七中 十申 浅間中 かがやき

	日	曜		献立名	主な材料	エネルギー(kcal) たんぱく質(g)	<u> </u>
r	7	_	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、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		
\	2	月	月 (フレッシュパン・焼きそば)	トッポギ入りスープ	鶏肉、米ぬか油、にんじん、白菜、チンゲン菜、トッポギ、しょうゆ、白こしょう	767 28.1	6月は「食育月間」
1			牛乳	きくらげ入り和え物	大根、きゅうり、パプリカ、きくらげ、にんにく、酢、三温糖、しょうゆ、ごま油、ごま	20.1	
3			ご飯	あじのごまがらめ	あじ、でんぷん、米ぬか油、ごま、しょうゆ、三温糖		<ul><li>生涯にわたって、心身と もに健康で生き生きと暮ら</li></ul>
	3	火	牛乳	五目汁 豚肉、ごぼう、米ぬか油、にんじん、じゃが芋、たけのこ、ねぎ、みそ、一味唐辛子		745 33.8	していくために、「食べる
				小松菜入りお浸し	小松菜、白菜、にんじん、しょうゆ	. 55.0	力」を身につける必要があ   ります。特に子どもたち
			ご飯	生揚げのチリソース2個	生揚げ、ねぎ、にんにく、しょうが、米ぬか油、一味唐辛子、三温糖、トマトケチャップ、しょうゆ、でんぷん、ごま油		は、健康な心と体を培い、
	4	水	牛乳	うずら卵入りスープ	鶏肉、米ぬか油、うずら卵、わかめ、キャベツ、えのきたけ、しょうゆ、白こしょう	775 33.1	豊かな人間性を育んでいく 基礎となる「食育」を、家
			あとひき大豆	華風ポテト	ベーコン、米ぬか油、玉ねぎ、じゃが芋、チンゲン菜、にんじん、しょうゆ、白こしょう、オイスターソース	55.1	庭・学校・地域が連携し、
	5		ポークストロノガノフ(ご飯) ドリンクヨーグルト	(ポークストロノガノフの具)	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、 デミグラソース、しょうゆ、生クリーム、三温糖、白こしょう、ローレル	814 28.7	推進していくことが重要で す。 ***。
			冷凍みかん	ハム入り野菜ソテー	ハム、米ぬか油、キャベツ、小松菜、ホールコーン、にんじん、白こしょう、しょうゆ	20.1	こんなことも
			ご飯	照り焼きハンバーグ	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、でんぷん		食育です!
	6	金	金 牛乳	大根の味噌汁	鶏肉、しめじ、大根、ねぎ、小松菜、しょうゆ、みそ	811 34.3	○家族や仲間と楽しく食
				こんにゃく入りサラダ	キャベツ、こんにゃく、枝豆、にんじん、酢、三温糖、しょうゆ、米ぬか油	01.0	卓を囲む
			鶏ごぼうご飯	(鶏ごぼうご飯)/鯖の文化干し焼	米、鶏肉、米ぬか油、ごぼう、枝豆、三温糖、しょうゆ/鯖、米ぬか油	<b>5</b> 00	
į,	9	月牛乳	牛乳	きのこ入りすまし汁	えのきたけ、しいたけ、油揚げ、白菜、にんじん、ねぎ、しょうゆ	780 34.4	○栄養バランスを意識す る ◆ ◆ ◆ ◆ ◆ ◆ ◆ ◆ ◆ ◆ ◆ ◆ ◆ ◆ ◆ ◆ ◆ ◆ ◆
				大根きんぴら	大根、にんじん、さつま揚げ、さやいんげん、米ぬか油、三温糖、しょうゆ、一味唐辛子、ごま	01.1	
10			メープル揚げパン	(メープル揚げパン)	マーガリンパン、米ぬか油、メープルパウダー		○地域の郷土料理や行事
	10	火	牛乳	パンプキンシチュー	鶏肉、米ぬか油、マッシュルーム、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、ローレル	824 27.2	食を味わう
				キャベツとウインナーのソテー	ウインナー、米ぬか油、にんじん、ホールコーン、キャベツ、白こしょう、しょうゆ	21.2	e
			ご飯	鶏肉の梅味噌だれ	鶏肉、米ぬか油、梅肉、みそ、三温糖、しょうゆ、でんぷん		
]	11	水	牛乳	玄米団子汁	しめじ、ねぎ、大根、玄米団子、しょうゆ	762 27.4	6/4~6/10
			水まんじゅう	江戸菜入りごま風味和え	江戸菜、キャベツ、にんじん、酢、三温糖、しょうゆ、ごま油、ごま	21.4	□ 6/4~6/10 「歯と□の健康週間」
1			ご飯	さわらの甘酢あん	さわら、でんぷん、米ぬか油、しょうゆ、三温糖、酢		· BCC · ALAKEIGI
1	12	木	牛乳	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	762	よくかんで食べること
				野菜の辛子酢和え	にんじん、キャベツ、小松菜、ズッキーニ、洋辛子、しょうゆ、酢、三温糖	32.8	は、健康づくりの第一歩では、 オーナキで健康な歯と口を
╽┞			スタミナ丼	(麦ご飯/スタミナ丼の具)	米、大麦/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、きくらげ、にら、 白菜キムチ、三温糖、みそ、しょうゆ、ごま油	772	】す。丈天で健康な歯と口を 保つために、日頃からよく かんで食べる習慣をつけま
	13	金	牛乳	わかめスープ	鶏肉、米ぬか油、にんじん、小松菜、わかめ、ねぎ、しょうゆ、白こしょう	32.6	しょう。
╵				切干大根サラダ(中華ドレ)	切干大根、キャベツ、きゅうり、中華ドレッシング		
Г			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	501	かみかみメニュー
	16	月	牛乳	いか団子汁	いか団子、大根、にんじん、小松菜、しょうが、しょうゆ	781 31.6	(6月の献立から)
			シークワーサーゼリー	枝豆入り海藻サラダ(たまねぎドレ)	サラダ海藻6種、キャベツ、こんにゃく、枝豆、たまねぎドレッシング	01.0	・あとひき大豆
			なす入りミート麺	(なす入りミート麺)	中華麺、米ぬか油、牛肉、豚肉、にんにく、にんじん、玉ねぎ、なす、しいたけ、トマトケチャップ、トマトピューレ、 ウスターソース、三温糖、しょうゆ、白こしょう、ナツメグ、ローレル、小麦粉	803	<ul><li>切干大根サラダ</li><li>華風漬</li></ul>
	17	火	牛乳	フライドポテト	じゃが芋、米ぬか油	28.8	・ししゃものから揚
				ズッキー二入りサラダ	キャベツ、にんじん、ズッキーニ、こんにゃく、玉ねぎ、米ぬか油、酢、三温糖、粒マスタード		

※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。

6
月
0
献
寸

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
		ご飯	ジャンボ揚げ餃子	餃子	一の皮、にんにく、しょうが、豚肉	、白こしょう、ごま油、しょうゆ、キャベ	ツ、にら、でんぷん、米ぬか油、小麦粉	550	20日(金) /
18	水	牛乳	ウースータン	鶏肉	8、米ぬか油、豆腐、にんじん、1	いたけ、チンゲン菜、しょうゆ、白こ	しょう、ごま油、でんぷん	773 31.4	さくらんぼ
			華風漬	大植	艮、きゅうり、にんじん、酢、しょうり	<b>ゆ、三温糖、一味唐辛子、ごま油</b>		01.1	6月から7月に旬を迎え
19		デニッシュパン	鶏肉のバジルオイル焼	鶏肉	1、黒こしょう、バジル、オリーブ?	曲、米ぬか油		010	る果物です。甘酸っぱい味
	木	ミルクコーヒー	ポトフ	豚肉	9、玉ねぎ、米ぬか油、セロリー、	大根、にんじん、じゃが芋、白こしょ	う、しょうゆ	813 31.7	覚を楽しんでください。
			ツナ入りコーンソテー	まぐ	ろ油漬、にんにく、米ぬか油、に	こんじん、キャベツ、小松菜、ホールコ	ューン、白こしょう、しょうゆ	01	25日(水)
20	金	ポークカレーライス(ご飯) 牛乳	(ポークカレーライスの具		引、にんにく、しょうが、米ぬか油 うゆ、ウスターソース、中濃ソース	783 27.2	<ul><li>なすの生姜炒め</li><li>旬の「なす」を生姜風味</li></ul>		
		さくらんぼ2個	ベーコンと野菜の炒め物	j ベー	-コン、米ぬか油、小松菜、キャベ	ツ、にんじん、エリンギ、三温糖、しょうり	ф	21.2	がきいた炒め物にします。
		ピリ辛味噌つけうどん	(ピリ辛味噌つけうどん)	うどん	ん、米ぬか油、豚肉、しょうが、ナ	、根、ねぎ、小松菜、にんじん、三温	糖、みそ、しょうゆ、一味唐辛子、でんぷん		味付けには、府中市にある 東京農工大学で作った味噌
23	月	牛乳	ししゃものから揚2本	しし	やも、白こしょう、でんぷん、米ぬ	はが油		758 32.2	を使います。
			野菜の甘酢和え	キャ	ベツ、にんじん、きゅうり、こんに	やく、酢、三温糖、米ぬか油		52.2	
		豆乳パン	エビグラタン		鶏肉、えび、玉ねぎ、にんじん、マッシュルーム、米ぬか油、白こしょう、小麦粉、バター、牛乳、ペンネ、生クリーム、チーズ、パン粉、パセリ 大根、玉ねぎ、にんじん、ミックスビーンズ4種、白こしょう、しょうゆ				- <u>30日 (月)</u> <u>あじさいゼリー</u>
24	火	牛乳	豆入り野菜スープ	大植					   季節の花「あじさい」を
			カラフルサラダ	キャ	ベツ、こんにゃく、小松菜、米ぬ	か油、酢、三温糖、白こしょう			イメージし、マスカット、
		とうもろこしご飯 ・牛乳	(とうもろこしご飯)/鮭ザ	ンギ 米、	米、昆布、ホールコーン、白こしょう、しょうゆ、米ぬか油/鮭、しょうゆ、しょうが、にんにく、でんぷん、米ぬか油			754	<ul><li>□ぶどう、いちご、りんご味</li><li>□の4種類のゼリーを混ぜ合</li></ul>
25	水		根菜汁		鶏肉、米ぬか油、ごぼう、にんじん、大根、たけのこ、ねぎ、しょうゆ				わせた涼しげなデザートで
			なすの生姜炒め	豚肉	豚肉、しょうが、にんにく、米ぬか油、なす、玉ねぎ、にんじん、ピーマン、三温糖、しょうゆ、み				<b>す</b> 。
26	木	ご飯 牛乳	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				今月の府中産は
		メロン	華風コーンスープ	鶏肉	鶏肉、米ぬか油、にんじん、じゃが芋、小松菜、ホールコーン、しょうゆ、白こしょう、ごま油、でんぷん			32.8	小松菜、玉ねぎ、
27	そぼろ丼(ご飯) 7 金 牛乳 (そぼろ丼の具)			鶏肉	鶏肉、豚肉、米ぬか油、さやいんげん、しいたけ、玉ねぎ、にんじん、大豆、三温糖、しょうゆ、でんぷん			753 35.4	じゃが芋、しいたけ
		ミニトマト2個	キャベツと油揚げの味噌	汁 豚肉	引、米ぬか油、キャベツ、えのきた	とけ、油揚げ、みそ、しょうゆ		7 50.1	農工大の食材は
		きつね丼(ご飯)	(きつね丼の具)	鶏肉	鶏肉、油揚げ、玉ねぎ、しらたき、さやいんげん、米ぬか油、三温糖、しょうゆ、でんぷん				<b>ー</b> みそ
30	月	牛乳	野菜の生姜汁		豚肉、米ぬか油、大根、にんじん、白菜、しょうゆ、しょうが			829 31.0	を使用する予定です。
			あじさいゼリー(ぶどう・い	あじさいゼリー(ぶどう・いちご・りんご) マスカットゼリー、ぶどうゼリー、いちごゼリー、りんごゼリー				51.0	
	※教職員の今月分給食費の納付期限(口座振替日)は、7月1日(月)です。6月27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
6 F							エネルギ	~ (kcal) 781	
*		青森•秋田	他	さくらんぼ	山形他	にんにく	青森	たんぱ	く質(g) 31.9
		地太川 工帝	• 栃木• 群 匡 • 岩 毛 •	I					

米	青森•秋田他	さくらんぼ	山形他	にんにく	青森
牛乳	神奈川·千葉·栃木·群馬·岩手· 静岡·新潟·北海道	メロン	茨城他	ねぎ	茨城
牛肉	北海道·青森·岩手他	さつま芋	千葉·茨城	キャベツ	茨城•群馬他
豚肉	茨城·埼玉·群馬·青森他	じゃが芋	鹿児島·長崎·東京	小松菜	東京·茨城
鶏肉	宮崎・岩手・静岡他	ごぼう	青森•宮崎	ズッキーニ	八王子·立川他
あじ	ニュージーランド	しょうが	熊本	セロリー	長野他
鮭	北海道	大根	千葉·青森	ミニトマト	熊本
鯖	ノルウェー	玉ねぎ	佐賀·兵庫·東京他	長茄子	茨城•群馬
さわら	韓国	にんじん	千葉·茨城	白菜	茨城他

# 使用食品原材料 配合表

<u>給食センター</u> ホームページ

問い合わせ先 Tel 042(366)8374