



6月の献立

中学校

Aブロック
三
中
四
中
六
中
八
中
九
中

府中市学校給食センター 献立表

発行日:令和7年5月28日

日	曜	献立名		主な材料	エネルギー(kcal) たんぱく質(g)	メモ
2	月	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	767 28.1	6月は「食育月間」 生涯にわたって、心身ともに健康で生き生きと暮らしていくために、「食べる力」を身につける必要があります。特に子どもたちは、健康な心と体を培い、豊かな人間性を育んでいく基礎となる「食育」を、家庭・学校・地域が連携し、推進していくことが重要です。 こんなことも食育です！ ○家族や仲間と楽しく食卓を囲む ○栄養バランスを意識する ○地域の郷土料理や行事食を味わう 6/4～6/10「歯と口の健康週間」 よくかんで食べることは、健康づくりの第一歩です。丈夫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しょう。 かみかみメニュー（6月の献立から） ・あとひき大豆 ・切干大根サラダ ・華風漬 ・ししゃものから揚げ
		(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		
		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		
3	火	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	775 33.1	
		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		
		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		
4	水	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	745 33.8	
		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		
			小松菜入りお浸し	小松菜、白菜、にんじん、しょうゆ		
5	木	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	811 34.3	
		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		
			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		
6	金	ポークストロノガノフ(ご飯)	(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	814 28.7	
		ドリンクヨーグルト				
9	月	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	762 32.8	
		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		
		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		
10	火		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	762 27.4	
		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		
		牛乳	玄米団子汁	しめじ、ねぎ、大根、玄米団子、しょうゆ		
11	水	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	824 27.2	
		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		
		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		
12	木		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	780 34.4	
		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		
		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		
13	金		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	803 28.8	
		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		
		牛乳	フライドポテト	じゃが芋、米ぬか油		
16	月		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	813 31.7	
		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		
		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		
17	火		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	772 32.6	
		スタミナ丼	(麦ご飯／スタミナ丼の具)	米、大麦／豚肉、トウバンジャン、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		
		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		
			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		

※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
18	水	ご飯	ジャンボ揚げ餃子	餃子の皮、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	773 31.4	19日(木) あじさいゼリー 
		牛乳	ウースータン	鶏肉、米ぬか油、豆腐、にんじん、しいたけ、チンゲン菜、しょうゆ、白こしょう、ごま油、でんぷん		
			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		
19	木	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、米ぬか油、三温糖、しょうゆ、でんぷん	829 31.0	季節の花「あじさい」をイメージし、マスカット、ぶどう、いちご、りんご味の4種類のゼリーを混ぜ合わせた涼しげなデザートです。
		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		
			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		
20	金	ピリ辛味噌つけうどん	(ピリ辛味噌つけうどん)	うどん、米ぬか油、豚肉、しょうが、大根、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	758 32.2	23日(月) さくらんぼ 
		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		
			野菜の甘酢和え	キャベツ、にんじん、きゅうり、こんにゃく、酢、三温糖、米ぬか油		
23	月	ポークカレーライス(ご飯)	(ポークカレーライスの具)	豚肉、にんにく、しょうが、米ぬか油、ローレル、玉ねぎ、にんじん、じゃが芋、白こしょう、ガラムマサラ、三温糖、しょうゆ、ウスターソース、中濃ソース、トマトケチャップ、小麦粉、バター、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い。
		牛乳	さくらんぼ2個	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、しょうゆ		
24	火	そばろ丼(ご飯)	(そばろ丼の具)	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	26日(木) なすの生姜炒め 
		牛乳	ミニトマト2個	キャベツと油揚げの味噌汁		
25	水	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	旬の「なす」を生姜風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作った味噌を使います。
		牛乳	メロン	華風コーンスープ		
26	木	とうもろこしご飯	(とうもろこしご飯)／鮭ザンギ	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 38.9	今月の府中産は 小松菜、玉ねぎ、じゃが芋、しいたけ
		牛乳	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		
			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		
27	金	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	792 35.2	農工大の食材は みそ 
		牛乳	豆入り野菜スープ	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		
			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		
30	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	781 31.6	を使用する予定です。
		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		
			シークワサーゼリー	枝豆入り海藻サラダ(たまねぎドレ)		
※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月の主な使用食材の予定産地(中学校)					エネルギー(kcal)	781
米					たんぱく質(g)	31.9
青森・秋田他		さくらんぼ	山形他	にんにく	青森	

使用食品原料
料配合表

給食センター
ホームページ

問い合わせ先 Tel 042(366)8374



6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
かがやき

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

日	曜	献立名		主な材料	エネルギー(kcal) たんぱく質(g)	メモ
2	月	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	767 28.1	6月は「食育月間」 生涯にわたって、心身ともに健康で生き生きと暮らしていくために、「食べる力」を身につける必要があります。特に子どもたちは、健康な心と体を培い、豊かな人間性を育んでいく基礎となる「食育」を、家庭・学校・地域が連携し、推進していくことが重要です。 こんなことも食育です！ ○家族や仲間と楽しく食卓を囲む ○栄養バランスを意識する ○地域の郷土料理や行事食を味わう 6/4～6/10「歯と口の健康週間」 よくかんで食べることは、健康づくりの第一歩です。丈夫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しょう。 かみかみメニュー（6月の献立から） ・あとひき大豆 ・切干大根サラダ ・華風漬 ・ししゃものから揚げ
		(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		
		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		
3	火	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	745 33.8	
		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		
			小松菜入りお浸し	小松菜、白菜、にんじん、しょうゆ		
4	水	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	775 33.1	
		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		
		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		
5	木	ポークストロノガノフ(ご飯)	(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	814 28.7	
		ドリンクヨーグルト				
6	金	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	811 34.3	
		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		
		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		
9	月		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	780 34.4	
		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		
		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		
10	火		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	824 27.2	
		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		
		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		
11	水		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	762 27.4	
		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		
		牛乳	玄米団子汁	しめじ、ねぎ、大根、玄米団子、しょうゆ		
12	木	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	762 32.8	
		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		
		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		
13	金		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	772 32.6	
		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		
		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		
16	月		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	781 31.6	
		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		
		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		
17	火	シークワサーゼリー	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	803 28.8	
		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		
		牛乳	フライドポテト	じゃが芋、米ぬか油		
			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		

※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
18	水	ご飯	ジャンボ揚げ餃子	餃子の皮、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	773 31.4	20日(金) さくらんぼ  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い。
		牛乳	ウースータン	鶏肉、米ぬか油、豆腐、にんじん、しいたけ、チンゲン菜、しょうゆ、白こしょう、ごま油、でんぷん		
			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		
19	木	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	813 31.7	25日(水) なすの生姜炒め  旬の「なす」を生姜風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作った味噌を使います。
		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		
			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		
20	金	ポークカレーライス(ご飯)	(ポークカレーライスの具)	豚肉、にんにく、しょうが、米ぬか油、ローレル、玉ねぎ、にんじん、じゃが芋、白こしょう、ガラムマサラ、三温糖、しょうゆ、ウスターソース、中濃ソース、トマトケチャップ、小麦粉、バター、カレー粉	783 27.2	30日(月) あじさいゼリー  季節の花「あじさい」をイメージし、マスカット、ぶどう、いちご、りんご味の4種類のゼリーを混ぜ合わせた涼しげなデザートです。
		牛乳				
		さくらんぼ2個	ベーコンと野菜の炒め物	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、しょうゆ		
23	月	ピリ辛味噌つけうどん	(ピリ辛味噌つけうどん)	うどん、米ぬか油、豚肉、しょうが、大根、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	758 32.2	
		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		
			野菜の甘酢和え	キャベツ、にんじん、きゅうり、こんにゃく、酢、三温糖、米ぬか油		
24	火	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	792 35.2	
		牛乳	豆入り野菜スープ	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		
			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		
25	水	とうもろこしご飯	(とうもろこしご飯)／鮭ザンギ	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 38.9	
		牛乳	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		
			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		
26	木	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	
		牛乳				
		メロン	華風コーンスープ	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		
27	金	そばろ丼(ご飯)	(そばろ丼の具)	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	
		牛乳				
		ミニトマト2個	キャベツと油揚げの味噌汁	豚肉、米ぬか油、キャベツ、えのきたけ、油揚げ、みそ、しょうゆ		
30	月	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、米ぬか油、三温糖、しょうゆ、でんぷん	829 31.0	今月の府中産は 小松菜、玉ねぎ、 じゃが芋、しいたけ 農工大の食材は みそ を使用する予定です。 
		牛乳	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		
			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		

※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。
6月の主な使用食材の予定産地(中学校)

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

今月の平均	
エネルギー(kcal)	781
たんぱく質(g)	31.9

使用食品原材料
配合表

[給食センター](#)
[ホームページ](#)

問い合わせ先 Tel 042(366)8374