府中市立学校給食センター 献立表

発行日:令和7年10月29日

			村里市立	学校給食センター献立表		発行日:令和7年10月2
目		i	献立名	主な材料	エネルギー(kcal) たんぱく質(g)	灶
4	火	中華井 牛乳	(麦ご飯/中華井の具)	米、大麦/しょうが、にんにく、豚肉、米ぬか油、にんじん、玉ねぎ、白菜、たけのこ、きくらげ、パプリカ、しょうゆ、 三温糖、でんぷん、ごま油	781 28.9	実りの秋を楽しも
		りんご	トッポギスープ	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		秋が旬の食材を献立に
			豚肉のケチャップソースがけ	豚肉、白こしょう、でんぷん、米ぬか油、にんにく、しょうが、玉ねぎ、三温糖、ごま油、トマトケチャップ、しょうゆ		取り入れました。
5	水		白菜とたけのこのスープ	鶏肉、米ぬか油、たけのこ、にんじん、白菜、しょうゆ、白こしょう	764	4日(火)りんご 👣
			いかと野菜のゆずこしょう炒め	いか、にんにく、米ぬか油、エリンギ、にんじん、もやし、ホールコーン、小松菜、しょうゆ、ゆずこしょう、でんぷん	33.5	6日 (木)
		ご飯	鶏肉の照焼	鶏肉、米ぬか油、三温糖、しょうゆ、でんぷん		かぶの味噌汁
6	木	牛乳	かぶの味噌汁	豚肉、米ぬか油、にんじん、かぶ、しめじ、みそ、しょうゆ	748 31.8	秋に収穫されるかぶは 味が強いです。
			れんこん入りきんぴら	米ぬか油、ごぼう、こんにゃく、れんこん、さつま揚げ、さつま芋、さやいんげん、三温糖、しょうゆ、一味唐辛子、ごま油、ごま	31.0	れんこん入りきんぴ
		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		れんこん、さつま芋
7		牛乳	クリームシチュー	鶏肉、米ぬか油、じゃが芋、玉ねぎ、にんじん、マッシュルーム、小麦粉、バター、牛乳、生クリーム、 白こしょう、ローレル	788 27.7	めに使ったきんぴらで
			スパゲッティサラダ	スパゲッティ、米ぬか油、ハム、にんじん、きゅうり、酢、三温糖、白こしょう、洋辛子		7日(金)
10	月	中華風炊き込みご飯牛乳	(中華風炊き込みご飯)	米、しょうが、ごま油、豚肉、米ぬか油、にんじん、たけのこ、しいたけ、しょうゆ、オイスターソース		むらさき芋揚げパン
			ほっけのから揚/わかめスープ	ほっけ、でんぷん、白こしょう、米ぬか油/鶏肉、わかめ、白菜、にんじん、玉ねぎ、しょうゆ、白こしょう	751 33.1	│ むらさき芋パウダーと ラニュー糖をまぶした揚
			華風和え	大根、きゅうり、小松菜、ホールコーン、にんにく、酢、三温糖、しょうゆ、米ぬか油、ごま油、ごま	00.1	パンです。
11	火	ご飯 乳酸菌飲料	ポークジンジャー	豚肉、しょうが、米ぬか油、玉ねぎ、にんじん、パプリカ、ピーマン、エリンギ、しょうゆ、黒こしょう、でんぷん	770	13日(木)
			いか団子汁	いか団子、白菜、にんじん、小松菜、しょうが、しょうゆ	779 30.7	鮭ちらし寿司
		米粉のブルーベリータルト	切干大根のサラダ	ハム、切干大根、きゅうり、米ぬか油、酢、三温糖	00.1	れんこん、かんぴょ
12		ご飯 牛乳	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	761	どを調味料で煮込み、 た鮭と混ぜ合わせて酢
	水		サーラータン	鶏肉、豆腐、にんじん、チンゲン菜、ねぎ、しょうゆ、黒こしょう、でんぷん、酢、ごま油	30.4	のせます。 - 14日(金) さつま芋のクリーム煮 17日(月)
			三色ナムル	もやし、小松菜、にんじん、にんにく、しょうゆ、三温糖、ごま油		
13		鮭ちらし寿司	(酢飯/鮭ちらし寿司の具)	米、三温糖、酢/鮭、米ぬか油、れんこん、にんじん、しいたけ、かんぴょう、さやいんげん、酢、三温糖、しょうゆ		
	木	牛乳	ゆば入りすまし汁	湯葉、大根、白菜、ねぎ、しょうゆ	785 36.1	
			肉じゃが/ぶどうゼリー	豚肉、米ぬか油、じゃが芋、にんじん、玉ねぎ、しらたき、グリンピース、三温糖、しょうゆ/マスカットゼリー、ぶどうゼリー		さつま芋の味噌汁
		ミート麺 - 牛乳	(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、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	830	さつま芋には、食物 やビタミンCが豊富に
14	金		さつま芋のクリーム煮	さつま芋、バター、生クリーム、三温糖	29.4	ています。
			ブロッコリー入りサラダ	ブロッコリー、キャベツ、にんじん、ホールコーン、玉ねぎ、にんにく、米ぬか油、酢、レモン、三温糖、粒マスタード		400000
		ご飯	生揚げと野菜の旨煮	生揚げ、豚肉、米ぬか油、白菜、にんじん、たけのこ、しいたけ、ねぎ、三温糖、しょうゆ、でんぷん	751	18日 (火) 秋の味覚献立
17	月	牛乳	さつま芋の味噌汁	鶏肉、さつま芋、江戸菜、みそ、しょうゆ	751 33.4	「秋野菜の煮物」には
			パプリカ入りゆで野菜(かんきつドレ)	キャベツ、パプリカ、こんにゃく、かんきつドレッシング		芋、れんこんなどの秋
		ご飯	赤魚の甘酢あん	あかうお、でんぷん、米ぬか油、しょうゆ、三温糖、酢	757	と栗を使い、「きのこ すまし汁」には、きの
18	火	牛乳	きのこ入りすまし汁	しいたけ、えのきたけ、白菜、小松菜、ちらし蒲鉾、しょうゆ	757 30.5	野菜、もみじといちょう形をしたかまぼこを入れ
	1		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]	す。

※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	j	献立名		主	な材料		エネルギー(kcal) たんぱく質(g)	火モ
		親子丼(ご飯)	(親子丼の具)	鶏肉、卵、米ぬか油、に	こんじん、玉ねぎ、さやいんげん、しょうら	b、三温糖			19日から25日まで
19 7	水	牛乳	いももち入り味噌汁	豚肉、米ぬか油、しめじ	ご、大根、わけぎ、いももち、みそ、しょうり	ф		765 32.0	長野県佐久穂町のお米を
			小松菜の和え物	小松菜、にんじん、キャ	マベツ、こんにゃく、酢、三温糖、米ぬかれ	±		02.0	使用します!
		カレー肉うどん	(カレー肉うどん)	うどん、米ぬか油、豚肉	1、三温糖、しょうゆ、玉ねぎ、にんじん、	油揚げ、ねぎ、小松菜、	カレー粉、でんぷん		府中市の姉妹都市である
20	木	牛乳	黒はんぺんの天ぷら	黒はんぺん、小麦粉、	米ぬか油			757 29.6	「長野県佐久穂町」を身近 に感じてもらうために、佐
			かぼちゃサラダ (マヨネーズ風調味料卵なし) かぼちゃ、ホールコーン	ノ、ミックスビーンズ4種、マヨネーズ風調	味料卵なし			久穂町で栽培・収穫された
		セルフサンド(豆乳パン ・ペッパーチキン)	(ペッパーチキン)	鶏肉、しょうゆ、にんにく	く、しょうが、黒こしょう、でんぷん、米ぬか	油		754	「コシヒカリ」を使用します。 お楽しみに!
21	金	牛乳	ベーコンと大根のトマトスープ		ベーコン、セロリー、玉ねぎ、米ぬか油、大根、小松菜、にんじん、トマト水煮、トマトピューレ、トマトケチャップ、白こしょう、三温糖			35.0	
			キャベツとツナのサラダ	キャベツ、にんじん、きゅ	ゅうり、まぐろ油漬、酢、三温糖、白こしょ	う、米ぬか油			
		担々そぼろ丼(ご飯)	(担々そぼろ丼の具)		、トーバンジャン、にんにく、しょうが、玉 唐辛子、ごま、でんぷん	ねぎ、にんじん、たけのこ	、しいたけ、大豆、みそ、	791	<u>20日 (木)</u> 黒はんぺんの天ぷら
25	火	牛乳	塩麹スープ	鶏肉、豆腐、白菜、にん	んじん、ねぎ、小松菜、塩麹、しょうゆ、ご	ま油		36.4	黒はんぺんは、鯖、いわし
			めかぶ入りサラダ(中華ドレ)	めかぶ、大根、こんにゃ	らく、枝豆、中華ドレッシング				など複数の魚を骨ごと使っ たはんぺんです。素材の味
26	水	ほうれん草パン ドリンクヨーグ <i>ル</i> ト	マカロニグラタン	鶏肉、米ぬか油、にんじパン粉、パセリ	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、	784 32.6	を楽しめるように天ぷらにします。
		ミニトマト2個	ビーンズスープ	豚肉、玉ねぎ、米ぬかれ	油、にんじん、キャベツ、いんげん豆、枝	豆、しょうゆ		32.0	
		ご飯	鯖の塩焼	鯖、米ぬか油					今月の府中産の食材は
27	木	のり佃煮	田舎汁	鶏肉、ごぼう、米ぬか油	は、にんじん、里芋、生揚げ、ねぎ、みそ	、しょうゆ		777 34.8	小松菜、チンゲン菜、 じゃが芋、ミニトマト、
		牛乳	白菜のおかか炒め	豚肉、米ぬか油、しらた	たき、にんじん、小松菜、白菜、三温糖、	しょうゆ、おかか(かつお)、一味唐辛子、でんぷん	01.0	
28	金	きのこのカレーライス(ご飯) 牛乳	(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、白こしょう、ガラムマサラ、 三温糖、しょうゆ、ローレル、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				808	しいたけ、わけぎ、 農工大の食材はみそを 使用する予定です。
		みかん	じゃこ入りキャベツコーンソテー	ちりめんじゃこ、ベーコン、米ぬか油、キャベツ、ホールコーン、小松菜、三温糖、しょうゆ			28.1	使用するアモです。	
, , , , , , , , , , , , , , , , , , , 									今月の平均
1 1	11月の主な使用食材の予定産地(中学校)							エネルギ	— (kcal) 774
米		秋田・千葉	•佐久穂	みかん	愛媛•熊本•長崎他	玉ねぎ	北海道	たんぱ	` '

米	秋田·千葉·佐久穂	みかん	愛媛•熊本•長崎他	玉ねぎ	北海道
1 1 	神奈川·千葉·栃木·群馬·宮城·山形· 秋田·岩手·静岡·新潟·北海道	りんご	長野	にんじん	千葉
牛肉	北海道他	さつま芋	千葉•茨城•東京	にんにく	青森
豚肉	茨城·埼玉·群馬他	里芋	埼玉他	ねぎ	長野•青森
鶏肉	岩手·宮崎·山梨·長野他	じゃが芋	北海道·東京	わけぎ	東京他
あかうお	アメリカ	かぶ	千葉	キャベツ	群馬∙茨城
ちりめんじゃこ	兵庫	ごぼう	青森	小松菜	茨城•東京
鮭	アメリカ	しょうが	高知	チンゲン菜	千葉·長野·東京
鯖	ノルウェー	大根	千葉	ミニトマト	熊本·北海道·東京

問い合わせ先 Tel 042(366)8374

使用食品 原材料配合表



<u>給食センター</u> ホームページ

府中市立学校給食センター 献立表

発行日:令和7年10月29日

11
A
の献立

Bブロック

一中

二中

五中

七中

十中

浅間中

エネルギー(kcal) 日曜 献立名 主な材料 メエ ご飯 豚肉のケチャップソースがけ ■豚肉、白こしょう、でんぷん、米ぬか油、にんにく、しょうが、玉ねぎ、三温糖、ごま油、トマトケチャップ、しょうゆ 実りの秋を楽しもう 764 火 华乳 白菜とたけのこのスープ 鶏肉、米ぬか油、たけのこ、にんじん、白菜、しょうゆ、白こしょう 33.5 秋が旬の食材を献立に いかと野菜のゆずこしょう炒め いか、にんにく、米ぬか油、エリンギ、にんじん、もやし、ホールコーン、小松菜、しょうゆ、ゆずこしょう、でんぷん 取り入れました。 中華井 米、大麦/しょうが、にんにく、豚肉、米ぬか油、にんじん、玉ねぎ、白菜、たけのこ、きくらげ、パプリカ、しょうゆ、 (麦ご飯/中華井の具) 三温糖、でんぷん、ごま油 5日(水)りんご 📸 水牛乳 781 5 28.9 6日(木) 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 りんご トッポギスープ むらさき芋揚げパン 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 むらさき芋パウダーとグ 鶏肉、米ぬか油、じゃが芋、玉ねぎ、にんじん、マッシュルーム、小麦粉、バター、牛乳、生クリーム、 788 ラニュー糖をまぶした揚げ 木 牛乳 6 クリームシチュー 白こしょう、ローレル 27.7 パンです。 スパゲッティサラダ スパゲッティ、米ぬか油、ハム、にんじん、きゅうり、酢、三温糖、白こしょう、洋辛子 7日(金) ご飯 鶏肉の照焼 鶏肉、米ぬか油、三温糖、しょうゆ、でんぷん かぶの味噌汁 748 金牛乳 かぶの味噌汁 豚肉、米ぬか油、にんじん、かぶ、しめじ、みそ、しょうゆ 31.8 秋に収穫されるかぶは甘 れんこん入りきんぴら 米ぬか油、ごぼう、こんにゃく、れんこん、さつま揚げ、さつま芋、さやいんげん、三温糖、しょうゆ、一味唐辛子、ごま油、ごま 味が強いです。 ご飯 生揚げと野菜の旨煮 生揚げ、豚肉、米ぬか油、白菜、にんじん、たけのこ、しいたけ、ねぎ、三温糖、しょうゆ、でんぷん れんこん入りきんぴら 751 10 月 牛乳 さつま芋の味噌汁 鶏肉、さつま芋、江戸菜、みそ、しょうゆ 33.4 れんこん、さつま芋を多め パプリカ入りゆで野菜(かんきつドレ) キャベツ、パプリカ、こんにゃく、かんきつドレッシング に使ったきんぴらです。 ほうれん草パン 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、牛クリーム、チーズ、 マカロニグラタン 10日(月) 784 パン粉、パセリ 11 火ドリンクヨーグルト 32.6 さつま芋の味噌汁 ミニトマト2個 ビーンズスープ 豚肉、玉ねぎ、米ぬか油、にんじん、キャベツ、いんげん豆、枝豆、しょうゆ 18日(火) 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 さつま芋のクリーム煮 761 12 水 牛乳 サーラータン 鶏肉、豆腐、にんじん、チンゲン菜、ねぎ、しょうゆ、黒こしょう、でんぷん、酢、ごま油 さつま芋には、食物繊 30.4 三色ナムル 維やビタミンCが豊富に もやし、小松菜、にんじん、にんにく、しょうゆ、三温糖、ごま油 含まれています。 鮭ちらし寿司 (酢飯/鮭ちらし寿司の具) 米、三温糖、酢/鮭、米ぬか油、れんこん、にんじん、しいたけ、かんぴょう、さやいんげん、酢、三温糖、しょうゆ 13日(木) 785 13 木 牛乳 ゆば入りすまし汁 湯葉、大根、白菜、ねぎ、しょうゆ 36.1 鮮ちらし寿司 肉じゃが/ぶどうゼリー 豚肉、米ぬか油、じゃが芋、にんじん、玉ねぎ、しらたき、グリンピース、三温糖、しょうゆ/マスカットゼリー、ぶどうゼリー れんこん、かんぴょうな どを調味料で煮込み、焼い ご飯 赤魚の甘酢あん あかうお、でんぷん、米ぬか油、しょうゆ、三温糖、酢 た鮭と混ぜ合わせて酢飯に 757 金牛乳 14 きのこ入りすまし汁 のせます。 30.5 しいたけ、えのきたけ、白菜、小松菜、ちらし蒲鉾、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 14日(金) (中華風炊き込みご飯) 中華風炊き込みご飯 米、しょうが、ごま油、豚肉、米ぬか油、にんじん、たけのこ、しいたけ、しょうゆ、オイスターソース 秋の味覚献立 17 月 牛乳 751 ほっけのから揚/わかめスープ 「秋野菜の煮物」には、里 ほっけ、でんぷん、白こしょう、米ぬか油/鶏肉、わかめ、白菜、にんじん、玉ねぎ、しょうゆ、白こしょう 33.1 かがやき 芋、れんこんなどの秋野菜 華風和え 大根、きゅうり、小松菜、ホールコーン、にんにく、酢、三温糖、しょうゆ、米ぬか油、ごま油、ごま と栗を使い、「きのこ入り 中華麺、米ぬか油、牛肉、豚肉、にんにく、にんじん、玉ねぎ、しいたけ、トマトケチャップ、トマトピューレ、 ミート麺 (ミート麺) すまし汁」には、きのこや 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 830 18 火 牛乳 野菜、もみじといちょうの さつま芋のクリーム煮 さつま芋、バター、生クリーム、三温糖 29.4 形をしたかまぼこを入れま ブロッコリー 入りサラダ ブロッコリー、キャベツ、にんじん、ホールコーン、玉ねぎ、にんにく、米ぬか油、酢、レモン、三温糖、粒マスタード व

※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	以材料		エネルギー(kcal) たんぱく質(g)	メモ	
19 7.		ご飯	鯖の塩焼	鯖、米ぬか油					19日から25日まで	
	水	のり佃煮	田舎汁	鶏肉、ごぼう、米ぬかれ	油、にんじん、里芋、生揚げ、ねぎ、みそ、1	しようゆ		777 34.8	長野県佐久穂町のお米を	
		牛乳	白菜のおかか炒め	豚肉、米ぬか油、しらた	たき、にんじん、小松菜、白菜、三温糖、し	ょうゆ、おかか(かつお)、	、一味唐辛子、でんぷん		使用します!	
20 木		きのこのカレーライス(ご飯) 牛乳	(きのこのカレーライスの具)		が、米ぬか油、じゃが芋、玉ねぎ、にんじん -レル、ウスターソース、中濃ソース、トマトケ			808 28.1	府中市の姉妹都市である 「長野県佐久穂町」を身近 に感じてもらうために、佐	
		みかん	じゃこ入りキャベツコーンソテー	ちりめんじゃこ、ベーコ	コン、米ぬか油、キャベツ、ホールコーン、ハ	ト松菜、三温糖、しょうゆ		20.1	久穂町で栽培・収穫された	
		担々そぼろ丼(ご飯) 牛乳	(担々そぼろ丼の具)		由、トーバンジャン、にんにく、しょうが、玉ね 末唐辛子、ごま、でんぷん	ぎ、にんじん、たけのこ、	しいたけ、大豆、みそ、	791	「コシヒカリ」を使用します。 お楽しみに! 28日(金) 黒はんぺんの天ぷら	
21	金		塩麹スープ	鶏肉、豆腐、白菜、に	んじん、ねぎ、小松菜、塩麹、しょうゆ、ごま	油		36.4		
			めかぶ入りサラダ(中華ドレ)	めかぶ、大根、こんに	やく、枝豆、中華ドレッシング					
		セルフサンド(豆乳パン ・ペッパーチキン) 牛乳	(ペッパーチキン)	鶏肉、しょうゆ、にんに	こく、しょうが、黒こしょう、でんぷん、米ぬかれ	由		754		
25	火		ベーコンと大根のトマトスープ	ベーコン、セロリー、玉	ベーコン、セロリー、玉ねぎ、米ぬか油、大根、小松菜、にんじん、トマト水煮、トマトピューレ、トマトケチャップ、白こしょう、三温糖			35.0	黒はんぺんは、鯖、いわ	
			キャベツとツナのサラダ	キャベツ、にんじん、き	きゅうり、まぐろ油漬、酢、三温糖、白こしょう	、米ぬか油			↓しなど複数の魚を骨ごと ・使ったはんぺんです。素材	
		ご飯	ポークジンジャー	豚肉、しょうが、米ぬか油、玉ねぎ、にんじん、パプリカ、ピーマン、エリンギ、しょうゆ、黒こしょう、でんぷんいか団子、白菜、にんじん、小松菜、しょうが、しょうゆ			779 30.7	の味を楽しめるように天ぷ		
26	水	乳酸菌飲料	いか団子汁					らにします。		
		米粉のブルーベリータルト	切干大根のサラダ	ハム、切干大根、きぬ	ゅうり、米ぬか油、酢、三温糖					
		親子丼(ご飯) 牛乳	(親子丼の具)	鶏肉、卵、米ぬか油、にんじん、玉ねぎ、さやいんげん、しょうゆ、三温糖				505	今月の府中産の食材は	
27	木		いももち入り味噌汁	豚肉、米ぬか油、しめ	じ、大根、わけぎ、いももち、みそ、しょうゆ			765 32.0	小松菜、チンゲン菜、	
			小松菜の和え物	小松菜、にんじん、キャベツ、こんにゃく、酢、三温糖、米ぬか油			02.0	じゃが芋、ミニトマト、		
		カレー肉うどん 牛乳	(カレー肉うどん)	うどん、米ぬか油、豚豚	うどん、米ぬか油、豚肉、三温糖、しょうゆ、玉ねぎ、にんじん、油揚げ、ねぎ、小松菜、カレー粉、でんぷん			しいたけ、わけぎ、		
28	金		黒はんぺんの天ぷら	黒はんぺん、小麦粉、	. 米ぬか油			757 29.6	農工大の食材はみそを 使用する予定です。	
			かぼちゃサラダ(マヨネーズ風調味料卵なし)	かぼちゃ、ホールコーン、ミックスビーンズ4種、マヨネーズ風調味料卵なし			20.0	(2/11/01/20/18		
									今月の平均	
1	11月の主な使用食材の予定産地(中学校)							エネルギー(kcal) 774 たんぱく質(g) 31.9		
*	*									

たんぱく質(g) 31.9

米	秋田·千葉·佐久穂	みかん	愛媛・熊本・長崎他	玉ねぎ	北海道
牛乳	神奈川·千葉·栃木·群馬·宮城·山形· 秋田·岩手·静岡·新潟·北海道	りんご	長野	にんじん	千葉
牛肉	北海道他	さつま芋	千葉•茨城•東京	にんにく	青森
豚肉	茨城·埼玉·群馬他	里芋	埼玉他	ねぎ	長野•青森
鶏肉	岩手·宮崎·山梨·長野他	じゃが芋	北海道·東京	わけぎ	東京他
あかうお	アメリカ	かぶ	千葉	キャベツ	群馬·茨城
ちりめんじゃこ	兵庫	ごぼう	青森	小松菜	茨城•東京
鮭	アメリカ	しょうが	高知	チンゲン菜	千葉·長野·東京
鯖	ノルウェー	大根	千葉	ミニトマト	熊本·北海道·東京



問い合わせ先 Tel 042(366)8374



