



11月の献立

中学校

Aブロック
三
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7年10月29日

日		献立名		主な材料	エネルギー(kcal) たんぱく質(g)	メモ
4	火	中華丼	(麦ご飯／中華丼の具)	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	実りの秋を楽しもう 秋が旬の食材を献立に取り入れました。 4日（火）りんご  6日（木）かぶの味噌汁  秋に収穫されるかぶは甘味が強いです。 れんこん入りきんぴら れんこん、さつま芋を多めに使ったきんぴらです。 7日（金）むらさき芋揚げパン むらさき芋パウダーとグラニュー糖をまぶした揚げパンです。 13日（木）鮭ちらし寿司  れんこん、かんぴょうなどを調味料で煮込み、焼いた鮭と混ぜ合わせて酢飯にのせます。 14日（金）さつま芋のクリーム煮 17日（月）さつま芋の味噌汁 さつま芋には、食物繊維やビタミンCが豊富に含まれています。 18日（火）秋の味覚献立  「秋野菜の煮物」には、里芋、れんこんなどの秋野菜と栗を使い、「きのこ入りすまし汁」には、きのこや野菜、もみじといちょうの形をしたかまぼこを入れます。
		りんご	トッポギスープ	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		
5	水	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	764 33.5	
		牛乳	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		
			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		
6	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	748 31.8	
		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		
			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		
7	金	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	788 27.7	
		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		
			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		
10	月	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	751 33.1	
		牛乳	ほっけのから揚げ／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		
			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		
11	火	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	779 30.7	
		乳酸菌飲料	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		
		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		
12	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	761 30.4	
		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		
			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	木	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	785 36.1	
		牛乳	ゆば入りすまし汁	湯葉、大根、白菜、ねぎ、しょうゆ		
			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、グリーンピース、三温糖、しょうゆ／マスカットゼリー、ぶどうゼリー		
14	金	ミート麺	(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 29.4	
		牛乳	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		
			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		
17	月	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 33.4	
		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		
			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		
18	火	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 30.5	
		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		
			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		

※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	水	親子丼(ご飯)	(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	765 32.0	19日から25日まで 長野県佐久穂町のお米を使用します！ 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、佐久穂町で栽培・収穫された「コシヒカリ」を使用します。 お楽しみに！  20日(木) 黒はんぺんの天ぷら 黒はんぺんは、鯖、いわしなど複数の魚を骨ごと使ったはんぺんです。素材の味を楽しめるように天ぷらにします。  今月の府中産の食材は小松菜、チンゲン菜、じゃが芋、ミニトマト、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。			
		牛乳	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					
			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					
20	木	カレー肉うどん	(カレー肉うどん)	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	757 29.6				
		牛乳	黒はんぺんの天ぷら	黒はんぺん、小麦粉、米ぬか油					
			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					
21	金	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、しょうが、黒こしょう、でんぷん、米ぬか油	754 35.0				
		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					
			キャベツとツナのサラダ	キャベツ、にんじん、きゅうり、まぐろ油漬、酢、三温糖、白こしょう、米ぬか油					
25	火	担々そばろ丼(ご飯)	(担々そばろ丼の具)	鶏肉、豚肉、米ぬか油、トーバンジャン、にんにく、しょうが、玉ねぎ、にんじん、たけのこ、しいたけ、大豆、みそ、三温糖、しょうゆ、一味唐辛子、ごま、でんぷん	791 36.4				
		牛乳	塩麴スープ	鶏肉、豆腐、白菜、にんじん、ねぎ、小松菜、塩麴、しょうゆ、ごま油					
			めかぶ入りサラダ(中華ドレ)	めかぶ、大根、こんにゃく、枝豆、中華ドレッシング					
26	水	ほうれん草パン	マカロニグラタン	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	784 32.6				
		ドリンクヨーグルト 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					
27	木	ご飯	鯖の塩焼	鯖、米ぬか油	777 34.8				
		のり佃煮	田舎汁	鶏肉、ごぼう、米ぬか油、にんじん、里芋、生揚げ、ねぎ、みそ、しょうゆ					
		牛乳	白菜のおかか炒め	豚肉、米ぬか油、しらたき、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					
28	金	きのこのカレーライス(ご飯)	(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 28.1				
		牛乳 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					
11月の主な使用食材の予定産地(中学校)						今月の平均			
米		秋田・千葉・佐久穂		みかん	愛媛・熊本・長崎他	玉ねぎ	北海道	エネルギー(kcal)	774
								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

使用食品
原材料配合表

給食センター
ホームページ





11月の献立

Bブロック
ー中
二中
五中
七中
十中
浅間中
かがやき

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

日	曜	献立名		主な材料	エネルギー(kcal) たんぱく質(g)	メモ
4	火	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	764 33.5	実りの秋を楽しもう 秋が旬の食材を献立に取り入れました。
		牛乳	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		
			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		
5	水	中華丼	(麦ご飯／中華丼の具)	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	<u>5日(水) りんご</u>  <u>6日(木)</u> <u>むらさき芋揚げパン</u> むらさき芋パウダーとグラニュー糖をまぶした揚げパンです。
		牛乳	トッポギスープ	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		
6	木	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	788 27.7	<u>7日(金)</u> <u>かぶの味噌汁</u>  秋に収穫されるかぶは甘味が強いです。
		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		
			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	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	748 31.8	<u>れんこん入りきんぴら</u> れんこん、さつま芋を多めに使ったきんぴらです。
		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		
			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		
10	月	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 33.4	<u>10日(月)</u>  <u>さつま芋の味噌汁</u> <u>18日(火)</u>  <u>さつま芋のクリーム煮</u> さつま芋には、食物繊維やビタミンCが豊富に含まれています。
		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		
			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		
11	火	ほうれん草パン	マカロニグラタン	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、バセリ	784 32.6	<u>13日(木)</u>  <u>鮭ちらし寿司</u> れんこん、かんぴょうなどを調味料で煮込み、焼いた鮭と混ぜ合わせて酢飯にのせます。
		ドリンクヨーグルト	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		
12	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	761 30.4	<u>14日(金)</u>  <u>秋の味覚献立</u> 「秋野菜の煮物」には、里芋、れんこんなどの秋野菜と栗を使い、「きのこ入りすまし汁」には、きのこや野菜、もみじといちょうの形をしたかまぼこを入れます。
		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		
			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	木	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	785 36.1	
		牛乳	ゆば入りすまし汁	湯葉、大根、白菜、ねぎ、しょうゆ		
			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、グリーンピース、三温糖、しょうゆ／マスカットゼリー、ぶどうゼリー		
14	金	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 30.5	
		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		
			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		
17	月	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	751 33.1	
		牛乳	ほっけのから揚げ／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		
			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		
18	火	ミート麺	(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 29.4	
		牛乳	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		
			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		

※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。

11月の献立

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
19	水	ご飯	鯖の塩焼	鯖、米ぬか油	777 34.8	19日から25日まで 長野県佐久穂町のお米を使用します！ 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、佐久穂町で栽培・収穫された「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 黒はんぺんは、鯖、いわしなど複数の魚を骨ごと使ったはんぺんです。素材の味を楽しめるように天ぷらにします。  今月の府中産の食材は小松菜、チンゲン菜、じゃが芋、ミニトマト、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。
		のり佃煮	田舎汁	鶏肉、ごぼう、米ぬか油、にんじん、里芋、生揚げ、ねぎ、みそ、しょうゆ		
		牛乳	白菜のおかか炒め	豚肉、米ぬか油、しらたき、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		
20	木	きのこのカレーライス(ご飯)	(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 28.1	
		牛乳	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		
21	金	担々そばろ丼(ご飯)	(担々そばろ丼の具)	鶏肉、豚肉、米ぬか油、トーバンジャン、にんにく、しょうが、玉ねぎ、にんじん、たけのこ、しいたけ、大豆、みそ、三温糖、しょうゆ、一味唐辛子、ごま、でんぷん	791 36.4	
		牛乳	塩麴スープ	鶏肉、豆腐、白菜、にんじん、ねぎ、小松菜、塩麴、しょうゆ、ごま油		
			めかぶ入りサラダ(中華ドレ)	めかぶ、大根、こんにゃく、枝豆、中華ドレッシング		
25	火	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、しょうが、黒こしょう、でんぷん、米ぬか油	754 35.0	
		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		
			キャベツとツナのサラダ	キャベツ、にんじん、きゅうり、まぐろ油漬、酢、三温糖、白こしょう、米ぬか油		
26	水	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	779 30.7	
		乳酸菌飲料	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		
		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		
27	木	親子丼(ご飯)	(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	765 32.0	
		牛乳	いもち入り味噌汁	豚肉、米ぬか油、しめじ、大根、わけぎ、いもち、みそ、しょうゆ		
			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		
28	金	カレー肉うどん	(カレー肉うどん)	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	757 29.6	
		牛乳	黒はんぺんの天ぷら	黒はんぺん、小麦粉、米ぬか油		
			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		
11月の主な使用食材の予定産地(中学校)					今月の平均	
米		秋田・千葉・佐久穂	みかん	愛媛・熊本・長崎他	玉ねぎ	北海道
					エネルギー(kcal)	774
					たんぱく質(g)	31.9

11月の主な使用食材の予定産地(中学校)

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



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