府中市立学校給食センター 献立表

発行日:令和7年11月26日



12月の献立

中学校

Aブロック 三中 四中 六八中 九中

F	日曜	T. III	献立名	主な材料	エネルギー(kcal) たんぱく質(g)	メモ	
		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	770	冬野菜を食べよう 🏳	
]	[] 月	牛乳	豚肉と大根汁	「779 「京内、米ぬか油、エリンギ、大根、にんじん、ねぎ、しょうゆ、でんぷん 32.5		考別米で及べのフ	
			野菜のごま和え	小松菜、にんじん、キャベツ、枝豆、三温糖、しょうゆ、ごま		冬に旬を迎える野菜を	
		セルフサンド(ライ麦パン・ ウインナーチリソース2本) 乳酸菌飲料	(ウインナーチリソース2本)	ウインナー、米ぬか油、にんにく、しょうが、一味唐辛子、ごま油、三温糖、トマトケチャップ、 玉ねぎ、しょうゆ、でんぷん		「冬野菜」といいます。冬 の寒さで凍らないように、	
2	2 火		青大豆のポタージュ	青大豆、鶏肉、玉ねぎ、米ぬか油、小麦粉、バター、牛乳、生クリーム、白こしょう	779 26.6	糖分をたくわえ、甘みが増	
			コールスロー	キャベツ、きゅうり、にんじん、オリーブ油、酢、三温糖、白こしょう		します。また、ビタミンや カロテンなどの栄養素を含	
		ご飯	鮭の甘辛だれ	鮭、でんぷん、米ぬか油、しょうが、しょうゆ、三温糖	7.00	むものが多く、風邪の予防	
9	3 水	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	760 38.4	に役立ちます。給食でもた くさん登場します。旬の味	
			カリフラワー入りおかか炒め	ベーコン、キャベツ、小松菜、にんじん、カリフラワー、米ぬか油、しょうゆ、おかか(かつお)		覚を楽しみましょう。	
4	1 木	スタミナ丼(ご飯) : 牛乳	(スタミナ丼の具)	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、キャベツ、にら、白菜キムチ、 三温糖、みそ、しょうゆ、ごま油	774		
		パイン缶	華風スープ	鶏肉、にんじん、米ぬか油、玉ねぎ、小松菜、じゃが芋、しょうゆ、白こしょう、ごま油、でんぷん	31.7	・豚肉と大根汁	
5		ご飯 牛乳	豚肉のレモン醤油がけ	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、レモン、でんぷん		・カリフラワー入り	
	5 金		たこ団子汁	たこ団子、白菜、ねぎ、にんじん、しょうが、しょうゆ	771 32.6	おかか炒め	
			大根の和え物	大根、キャベツ、きゅうり、にんじん、酢、三温糖、しょうゆ、米ぬか油	02.0	・大根の和え物・ブロッコリーの彩	
		ご飯 牛乳	ハンバーグおろしソース	豚肉、豆腐、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、大根、三温糖、 でんぷん	751	りサラダ	
8	3 月		具だくさん味噌汁	鶏肉、しいたけ、ごぼう、米ぬか油、さつま芋、にんじん、ねぎ、みそ、しょうゆ	34.9	・根菜汁など	
			こんにゃく入りゆで野菜(たまねぎドレ)	キャベツ、きゅうり、こんにゃく、たまねぎドレッシング		15日(月) 🧥	
		ごま揚げパン 牛乳	(ごま揚げパン)	マーガリンパン、米ぬか油、ごま、グラニュー糖		冬至献立	
ć) 火		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	826 26.3	12月22日は「冬至」	
			ブロッコリーの彩りサラダ	ブロッコリー、キャベツ、パプリカ、ホールコーン、玉ねぎ、米ぬか油、酢、三温糖、粒マスタード		です。冬至には、ゆず湯に入ったり、かぼちゃを食べ	
		菜飯 牛乳	(菜飯)/ぶりの塩麹焼	米、菜めしの素/ぶり、塩麹、米ぬか油		る風習があります。それに	
1	0 水		沢煮碗	豚肉、米ぬか油、大根、にんじん、ねぎ、ごぼう、たけのこ、しいたけ、しょうゆ、白こしょう	764 35.7	ちなみ、ゆずとかぼちゃを 使った献立にします。	
			ひじき入りきんぴら	ひじき、れんこん、にんじん、さつま芋、こんにゃく、さつま揚げ、枝豆、米ぬか油、三温糖、しょうゆ			
		ご飯	豆腐チゲ	豚肉、米ぬか油、白菜キムチ、豆腐、白菜、にんじん、ねぎ、にら、しらたき、しょうが、白こしょう、 三温糖、しょうゆ、一味唐辛子、ごま油	770	鯖のゆず味噌かけ	
1	1 木	牛乳	さつま芋の蜜がらめ	さつま芋、米ぬか油、三温糖、水あめ	778 24.1	ゆずの果汁と皮を使った	
			切干大根ナムル	切干大根、もやし、きゅうり、にんじん、酢、しょうゆ、三温糖、ごま油		風味豊かな味噌だれを焼い た鯖にかけます。 ♪	
		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	7.4.7	72 MISICIO I DON DO	
1	2 金	牛乳	だまこ汁	鶏肉、米ぬか油、大根、にんじん、小松菜、だまこ餅、しょうゆ	747 33.7	<u>かぼちゃのそぼろ煮</u>	
			ツナ入り野菜炒め	パプリカ、キャベツ、にんじん、ねぎ、まぐろ油漬、米ぬか油、白こしょう、三温糖、しょうゆ、ごま油		■ 鶏ひき肉と、風邪予防効	
		ご飯	鯖のゆず味噌かけ	鯖、米ぬか油、みそ、三温糖、しょうゆ、ゆず、でんぷん	000	果がある、ビタミン豊富な	
1	5 月	牛乳	きのこ入りすまし汁	油揚げ、しいたけ、えのきたけ、小松菜、にんじん、ちらし蒲鉾、しょうゆ	826 33.4	「かぼちゃ」を合わせた煮物です。	
		* A ++ \n \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \	かぼちゃのそぼろ煮	かぼちゃ、鶏肉、米ぬか油、枝豆、三温糖、しょうゆ、でんぷん		物です。	

※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。

12月の献立

Aブロック

甲	
当	
7	
权	

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	ヤンニョムチキン	All little	鶏肉、しょう 酢、三温糖	うが、白こしょう、でんぷん、米 F、にんにく、ごま油	ぬか油、コチジャン、水ある	め、しょうゆ、トマトケチャップ、	776	寒さに負けず、しつかりとうを洗おう!
16	火	牛乳	韓国風スープ)	豚肉、米ぬ	か油、にんじん、大根、ねぎ、	トッポギ、しょうゆ、白こし	ょう	35.0	
			いかとタアサイの和え物	Ĭ	いか、タア	サイ、キャベツ、にんじん、きく		■ 冬は感染症が流行しやすい時期です。感染症を防ぐ		
		さつま芋ご飯	(さつま芋ご飯)/生揚げの生	上肉あん2個	米、さつま	芋、昆布、しょうゆ/生揚げ、	牛肉、米ぬか油、玉ねぎ、	しょうが、三温糖、しょうゆ、でんぷん	750	ために、食事の前にはきちんと手を洗いましょう。
17	水	牛乳	根菜汁)	豚肉、米ぬ	か油、ごぼう、にんじん、大札	、、ねぎ、しょうゆ、でんぷん	U	28.1	70C T 2 / 10 10 0 0 7 5
			キャベツとウインナー炒め)	ウインナー	、ベーコン、米ぬか油、キャベ	ツ、玉ねぎ、パプリカ、エリ	Jンギ、しょうゆ、白こしょう	1	クリスマス献立
18 木		ピリ辛味噌つけうどん	(ピリ辛味噌つけうどん)		うどん、米& でんぷん	なか油、豚肉、しょうが、大根、	しめじ、白菜、にんじん、	三温糖、みそ、しょうゆ、一味唐辛子、	807	23日 (火) 25日のクリスマスにちなみ、「ローストチキン」や 「米粉のチョコケーキ」を提
	木	ミルクコーヒー	きびなごのねぎソース	ē	きびなご、	でんぷん、米ぬか油、ねぎ、し	ようゆ、三温糖		040	
			野菜の甘酢和え	š	キャベツ、ノ	パプリカ、きゅうり、かぶ、酢、	三温糖、米ぬか油		1	
19	金	ご飯 牛乳	チンジャオロースー		豚肉、にんにく、しょうが、トーバンジャン、しょうゆ、米ぬか油、たけのこ、玉ねぎ、ピーマン、パプリカ 三温糖、白こしょう、オイスターソース、一味唐辛子、ごま油、でんぷん				748 36.0	供します。お楽しみに!
		りんご	うずら卵入りスープ	鶏肉、米ぬか油、にんじん、うずら卵、わかめ、チンゲン菜、しょうゆ、白こしょう				30.0	24日(水)	
		ねぎ塩豚丼	(麦ご飯/ねぎ塩豚丼の身		米、大麦/豚肉、しょうが、にんにく、玉ねぎ、ねぎ、白菜、にんじん、米ぬか油、塩麹、黒こしょう、 ごま油、でんぷん				757	* <u>シーフードカレーライス</u> えび、いか、ほたてなどの
22	月	牛乳	野菜の生姜汁		鶏肉、ごぼう、米ぬか油、にんじん、小松菜、しょうゆ、しょうが				31.3	魚介類が入った、うま味たっ
			豆入り海藻サラダ(和風ドレ)		サラダ海藻6種、大根、きゅうり、ミックスビーンズ4種、こんにゃく、和風ドレッシング					ぷりのカレーです。
		ミルクパン	ローストチキン	Š	鶏肉、白こしょう、三温糖、しょうゆ、でんぷん					今月の府中産は、 🙈
23	火	牛乳	ペンネ入りトマトスープ	J.	豚肉、米ぬか油、玉ねぎ、ペンネ、大豆、にんじん、トマト水煮、セロリー、トマトピューレ、トマトケチャップ、中濃ソース、三温糖、白こしょう				764 33.4	米、さつま芋、大根、
		米粉のチョコケーキ			キャベツ、にんじん、ホールコーン、きゅうり、米ぬか油、酢、三温糖、白こしょう					白菜、小松菜、 リ ープロッコリー、タアサイ、
24		シーフードカレーライス(ご飯) 牛乳	(シーフードカレーライスの)具)	豚肉、にんにく、しょうが、えび、いか、ほたて貝柱、米ぬか油、にんじん、玉ねぎ、じゃが芋、三温糖、しょうゆ、白こしょう、ガラムマサラ、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、カレー粉、バター			777 30.1	農工大の食材は、 みそを使用する予定で	
		みかん	ハム入り野菜ソテー				ハム、米ぬか油、キャベツ、玉ねぎ、パプリカ、エリンギ、しょうゆ、白こしょう			f .
12月の主な使用食材の予定産地(中学校)									今月の平均	
	_ <i>_</i>			フェナン /		<u></u> 一	+#		エネルギ	— (kcal) 774
米		千葉・秋田・石		みかん		佐賀•愛媛他	大根	千葉・神奈川・東京	たんぱく質(g) 32.1	
			后木•群馬•宮城•							

米	千葉・秋田・石川・府中	みかん	佐賀•愛媛他	大根	千葉•神奈川•東京
牛乳	神奈川·千葉·栃木·群馬·宮城· 山形·岩手·静岡·新潟·北海道	ゆず	高知	玉ねぎ	北海道
牛肉	北海道·青森他	りんご	長野	にんじん	茨城
豚肉	茨城	さつま芋	茨城•東京	にんにく	青森
鶏肉	宮崎・岩手・山梨他	里芋	埼玉·東京他	ねぎ	青森•千葉
きびなご	長崎	じゃが芋	北海道	れんこん	茨城
鮭	北海道	かぶ	千葉	ブロッコリー	東京
鯖	ノルウェー	ごぼう	青森	カリフラワー	群馬
ブリ	秋田	しょうが	高知	小松菜	茨城•東京

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

府中市立学校給食センター 献立表

献立名

発行日:令和7年11月26日 メモ



月

Bブロック 一中 二中 五中 七中 十中 浅間中 かがやき

	П	曜		献立名	主な材料	たんぱく質(g)	
			ご飯	ハンバーグおろしソース	豚肉、豆腐、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、大根、三温糖、 でんぷん	751	冬野菜
,	1	月	牛乳	具だくさん味噌汁	鶏肉、しいたけ、ごぼう、米ぬか油、さつま芋、にんじん、ねぎ、みそ、しょうゆ	751 34.9	SEIX
				こんにゃく入りゆで野菜(たまねぎドレ)	やく入りゆで野菜(たまねぎドレ) キャベツ、きゅうり、こんにゃく、たまねぎドレッシング		
		火	ご飯 鮭の甘辛だれ		鮭、でんぷん、米ぬか油、しょうが、しょうゆ、三温糖	7.00	「冬野」の寒さ
	2		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	760 38.4	糖分を
				カリフラワー入りおかか炒め	ベーコン、キャベツ、小松菜、にんじん、カリフラワー、米ぬか油、しょうゆ、おかか(かつお)		します。
3			セルフサンド(ライ麦パン・ ウインナーチリソース2本)	(ウインナーチリソース2本)	ウインナー、米ぬか油、にんにく、しょうが、一味唐辛子、ごま油、三温糖、トマトケチャップ、 玉ねぎ、しょうゆ、でんぷん	779	むものがに役立れ
	3	水	乳酸菌飲料	青大豆のポタージュ	青大豆、鶏肉、玉ねぎ、米ぬか油、小麦粉、バター、牛乳、生クリーム、白こしょう	26.6	くさん
				コールスロー	キャベツ、きゅうり、にんじん、オリーブ油、酢、三温糖、白こしょう		覚を楽り
			ご飯	豚肉のレモン醤油がけ	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、レモン、でんぷん	551	
╁	4		牛乳	たこ団子汁	たこ団子、白菜、ねぎ、にんじん、しょうが、しょうゆ	771 32.6	
				大根の和え物	大根、キャベツ、きゅうり、にんじん、酢、三温糖、しょうゆ、米ぬか油	02.0	・カ
	5		スタミナ丼(ご飯) 牛乳	(スタミナ丼の具)	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、キャベツ、にら、白菜キムチ、 三温糖、みそ、しょうゆ、ごま油	774 31.7	お; ・大 [;]
			パイン缶	華風スープ	鶏肉、にんじん、米ぬか油、玉ねぎ、小松菜、じゃが芋、しょうゆ、白こしょう、ごま油、でんぷん	31.7	• 豚[
Ī			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	779	- ・ブロ
	8		牛乳	豚肉と大根汁	豚肉、米ぬか油、エリンギ、大根、にんじん、ねぎ、しょうゆ、でんぷん	32.5	• 根
				野菜のごま和え	小松菜、にんじん、キャベツ、枝豆、三温糖、しょうゆ、ごま		J19⊟
			菜飯	(菜飯)/ぶりの塩麹焼	米、菜めしの素/ぶり、塩麹、米ぬか油		冬至前
	9	火	牛乳	沢煮碗	豚肉、米ぬか油、大根、にんじん、ねぎ、ごぼう、たけのこ、しいたけ、しょうゆ、白こしょう	764 35.7	12月 です。
				ひじき入りきんぴら	ひじき、れんこん、にんじん、さつま芋、こんにゃく、さつま揚げ、枝豆、米ぬか油、三温糖、しょうゆ		→入ったり
		水	ごま揚げパン	(ごま揚げパン)	マーガリンパン、米ぬか油、ごま、グラニュー糖		る風習れ
	10		4 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	826 26.3	ちなみ、 使ったi
				ブロッコリーの彩りサラダ	ブロッコリー、キャベツ、パプリカ、ホールコーン、玉ねぎ、米ぬか油、酢、三温糖、粒マスタード		
_			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	747	鯖のゆ
ク	11	木	牛乳	だまこ汁	鶏肉、米ぬか油、大根、にんじん、小松菜、だまこ餅、しょうゆ	33.7	ゆずの
				ツナ入り野菜炒め	パプリカ、キャベツ、にんじん、ねぎ、まぐろ油漬、米ぬか油、白こしょう、三温糖、しょうゆ、ごま油		風味豊かん
			ご飯	豆腐チゲ	豚肉、米ぬか油、白菜キムチ、豆腐、白菜、にんじん、ねぎ、にら、しらたき、しょうが、白こしょう、 三温糖、しょうゆ、一味唐辛子、ごま油	778	- /CMB(C/
	12	金	牛乳	さつま芋の蜜がらめ	さつま芋、米ぬか油、三温糖、水あめ	24.1	かぼち
<u>.</u> ∥				切干大根ナムル	切干大根、もやし、きゅうり、にんじん、酢、しょうゆ、三温糖、ごま油		鶏ひき
き	15	月	ご飯 牛乳	チンジャオロースー	豚肉、にんにく、しょうが、トーバンジャン、しょうゆ、米ぬか油、たけのこ、玉ねぎ、ピーマン、パプリカ 三温糖、白こしょう、オイスターソース、一味唐辛子、ごま油、でんぷん	748 36.0	果がある
Ĺ			りんご	うずら卵入りスープ	鶏肉、米ぬか油、にんじん、うずら卵、わかめ、チンゲン菜、しょうゆ、白こしょう	36.0	物です。

主な材料

※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。

菜を食べよう



こ旬を迎える野菜を 5菜」といいます。冬 さで凍らないように、 をたくわえ、甘みが増 す。また、ビタミンや テンなどの栄養素を含 のが多く、風邪の予防 立ちます。給食でもた ん登場します。旬の味 楽しみましょう。



エネルギー(kcal)







- カリフラワー入り いかか炒め
- 大根の和え物
- ブロッコリーの彩 りサラダ
- 限菜汁

日(金) 献立



など

2月22日は「冬至」 冬至には、ゆず湯に こり、かぼちゃを食べ 習があります。それに み、ゆずとかぼちゃを に献立にします。

ゆず味噌かけ

ずの果汁と皮を使った 豊かな味噌だれを焼い こかけます。

ちゃのそぼろ煮

ひき肉と、風邪予防効 ある、ビタミン豊富な ぎちゃ」を合わせた煮

日睛	臣		献立名				主な材料		エネルギー(kcal) たんぱく質(g)	灹
	さつま芋ご 牛乳		(さつま芋ご飯)/生揚げの4	キ肉あん2個米、	さつま芋、	昆布、しょうゆ/生揚げ、	牛肉、米ぬか油、玉ねき	ぎ、しょうが、三温糖、しょうゆ、でんぷん		寒さに負けずしつかりとうを洗おう!
16 9			根菜汁	豚肉	肉、米ぬか	油、ごぼう、にんじん、大村	き 、ねぎ、しょうゆ、でんぷ	ŝh	750 28.1	
			キャベツとウインナー炒め		ウインナー、ベーコン、米ぬか油、キャベツ、玉ねぎ、パプリカ、エリンギ、しょうゆ、白こしょう				冬は感染症が流行しやすい時期です。感染症を防ぐ	
	ご飯		ヤンニョムチキン			、白こしょう、でんぷん、米 こんにく、ごま油	ぬか油、コチジャン、水	あめ、しょうゆ、トマトケチャップ、	776	ために、食事の前にはきちんと手を洗いましょう。
17 7.	牛乳		韓国風スープ	豚肉	肉、米ぬか	油、にんじん、大根、ねぎ	、トッポギ、しょうゆ、白こ	しょう	35.0	1,001 5,000 5,000
			いかとタアサイの和え物	いか	い、タアサイ	′、キャベツ、にんじん、き	らげ、にんにく、しょうゆ	、三温糖、ごま油		
		ねぎ塩豚丼 牛乳	(麦ご飯/ねぎ塩豚丼の		大麦/豚 注油、でんぷ		ねぎ、ねぎ、白菜、にんり	じん、米ぬか油、塩麹、黒こしょう、	757	<u>23日 (火)</u> <u>シーフードカレーライス</u>
18 7	牛乳		野菜の生姜汁	鶏肉	肉、ごぼう、	米ぬか油、にんじん、小林	☆菜、しょうゆ、しょうが		31.3	えび、いか、ほたてなどの
			豆入り海藻サラダ(和風ド	レ) サラ	ラダ海藻6種	重、大根、きゅうり、ミックス1	ごーンズ4種、こんにゃく、	、和風ドレッシング		魚介類が入った、うま味たっ
	ご飯		鯖のゆず味噌かけ	鯖、	米ぬか油	、みそ、三温糖、しょうゆ、	ゆず、でんぷん		826	ぶりのカレーです。
19 🕏	全牛乳		きのこ入りすまし汁		油揚げ、しいたけ、えのきたけ、小松菜、にんじん、ちらし蒲鉾、しょうゆ					クリスマス献立
			かぼちゃのそぼろ煮	かほ	かぼちゃ、鶏肉、米ぬか油、枝豆、三温糖、しょうゆ、でんぷん				33.4	24 <u>B()</u>
		曾つけうどん	(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、しめじ、白菜、にんじん、三温糖、みそ、しょうゆ、一味唐辛子、 でんぷん			807	25日のクリスマスにちなみ、「ローストチキン」や	
22	ミルクコー	ミルクコーヒー	きびなごのねぎソース		きびなご、でんぷん、米ぬか油、ねぎ、しょうゆ、三温糖				34.0	「米粉のチョコケーキ」を提
			野菜の甘酢和え	キャ	ァ ベツ、パフ	プリカ、きゅうり、かぶ、酢、	三温糖、米ぬか油			供します。お楽しみに!
シーフードカレーライス(ご飯)23 火 牛乳		カレーライス(ご飯)	(シーフードカレーライスの	り具) しょ	豚肉、にんにく、しょうが、えび、いか、ほたて貝柱、米ぬか油、にんじん、玉ねぎ、じゃが芋、三温糖、 しょうゆ、白こしょう、ガラムマサラ、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、カレー粉、バター			777 30.1	今月の府中産は、 の 米、さつま芋、大根、	
	みかん		ハム入り野菜ソテー	ハム	ハム、米ぬか油、キャベツ、玉ねぎ、パプリカ、エリンギ、しょうゆ、白こしょう			1	白菜、小松菜、	
	ミルクパン	•	ローストチキン	鶏肉	肉、白こしょ	う、三温糖、しょうゆ、でん	ぷん			ブロッコリー、タアサイ、
24 水 牛乳		ペンネ入りトマトスープ			豚肉、米ぬか油、玉ねぎ、ペンネ、大豆、にんじん、トマト水煮、セロリー、トマトピューレ、トマトケチャップ、中濃ソース、三温糖、白こしょう キャベツ、にんじん、ホールコーン、きゅうり、米ぬか油、酢、三温糖、白こしょう			764 33.4	農工大の食材は、 みそを使用する予定で	
米粉のチョコケーキ			カラフルサラダ	キャ				1	す。	
1 0	日の主 <i>t</i>	たは田合せの	· 予定産地(中学校)	•						今月の平均
	刀以土石			7.4.7			エネルギ	~ (kcal) 774		
米 千葉·秋田·			・石川・府中 みかん		し 佐賀・愛媛・		大根	千葉・神奈川・東京	たんぱく質(g) 32.1	

米	千葉・秋田・石川・府中	みかん	佐賀•愛媛他	大根	千葉·神奈川·東京	\blacksquare
牛乳	神奈川・千葉・栃木・群馬・宮城・山形・岩手・静岡・新潟・北海道	ゆず	高知	玉ねぎ	北海道	_
牛肉	北海道•青森他	りんご	長野	にんじん	茨城	
豚肉	茨城	さつま芋	茨城•東京	にんにく	青森	
鶏肉	宮崎・岩手・山梨他	里芋	埼玉•東京他	ねぎ	青森•千葉	
きびなご	長崎	じゃが芋	北海道	れんこん	茨城	
鮭	北海道	かぶ	千葉	ブロッコリー	東京	
鯖	ノルウェー	ごぼう	青森	カリフラワー	群馬	
ブリ	秋田	しょうが	高知	小松菜	茨城•東京	間

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