



12月の献立

中学校

Aブロック
三中
四中
六中
八中
九中

府中市立学校給食センター 献立表

発行日:令和7年11月26日

日	曜	献立名		主な材料	エネルギー(kcal) たんぱく質(g)	メモ
1	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	779 32.5	冬野菜を食べよう  冬に旬を迎える野菜を「冬野菜」といいます。冬の寒さで凍らないように、糖分をたくわえ、甘みが増します。また、ビタミンやカロテンなどの栄養素を含むものが多く、風邪の予防に役立ちます。給食でもたくさん登場します。旬の味覚を楽しみましょう。 
		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		
			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		
2	火	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 26.6	
		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		
			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		
3	水	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	760 38.4	
		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		
			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)		
4	木	スタミナ丼(ご飯)	(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	
		牛乳				
		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		
5	金	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	771 32.6	
		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		
			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		
8	月	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 34.9	
		牛乳	具たくさん味噌汁	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		
			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		
9	火	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	826 26.3	15日(月) 冬至献立  12月22日は「冬至」です。冬至には、ゆず湯に入ったり、かぼちゃを食べる風習があります。それにちなみ、ゆずとかぼちゃを使った献立にします。 
		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		
			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		
10	水	菜飯	(菜飯)／ぶりの塩麴焼	米、菜めしの素／ぶり、塩麴、米ぬか油	764 35.7	
		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		
			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		
11	木	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 24.1	鯖のゆず味噌かけ ゆずの果汁と皮を使った風味豊かな味噌だれを焼いた鯖にかけます。 
		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		
			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		
12	金	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 33.7	かぼちゃのそぼろ煮 鶏ひき肉と、風邪予防効果がある、ビタミン豊富な「かぼちゃ」を合わせた煮物です。 
		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		
			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		
15	月	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 33.4	
		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		
			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		

※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

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			
16	火	ご飯	ヤンニョムチキン	鶏肉、しょうが、白こしょう、でんぷん、米ぬか油、コチジャン、水あめ、しょうゆ、トマトケチャップ、酢、三温糖、にんにく、ごま油	776 35.0	寒さに負けず、しっかり手を洗おう！ 冬は感染症が流行しやすい時期です。感染症を防ぐために、食事の前にはきちんと手を洗いましょう。 クリスマス献立 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」を提供します。お楽しみに！ 24日(水) シーフードカレーライス えび、いか、ほたてなどの魚介類が入った、うま味たっぷりのカレーです。 今月の府中産は、米、さつま芋、大根、白菜、小松菜、ブロッコリー、タアサイ、農工大の食材は、みそを使用する予定です。			
		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					
			いかとタアサイの和え物	いか、タアサイ、キャベツ、にんじん、きくらげ、にんにく、しょうゆ、三温糖、ごま油					
17	水	さつま芋ご飯	(さつま芋ご飯)／生揚げの牛肉あん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 28.1				
		牛乳	根菜汁	豚肉、米ぬか油、ごぼう、にんじん、大根、ねぎ、しょうゆ、でんぷん					
			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					
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 34.0				
		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					
			野菜の甘酢和え	キャベツ、パプリカ、きゅうり、かぶ、酢、三温糖、米ぬか油					
19	金	ご飯	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				
		牛乳	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					
22	月	ねぎ塩豚丼	(麦ご飯／ねぎ塩豚丼の具)	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、塩麴、黒こしょう、ごま油、でんぷん	757 31.3				
		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					
			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					
23	火	ミルクパン	ローストチキン	鶏肉、白こしょう、三温糖、しょうゆ、でんぷん	764 33.4				
		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					
		米粉のチョコケーキ	カラフルサラダ	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					
24	水	シーフードカレーライス(ご飯)	(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				
		牛乳	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					
12月の主な使用食材の予定産地(中学校)					今月の平均				
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	エネルギー(kcal)	774
								たんぱく質(g)	32.1

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



12月の献立

中学校

Bブロック
—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11月26日

日	曜	献立名		主な材料	エネルギー(kcal) たんぱく質(g)	メモ
1	月	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、セージ、ナツメグ、しょうゆ、米ぬか油、大根、三温糖、でんぷん	751 34.9	冬野菜を食べよう  冬に旬を迎える野菜を「冬野菜」といいます。冬の寒さで凍らないように、糖분을たくわえ、甘みが増します。また、ビタミンやカロテンなどの栄養素を含むものが多く、風邪の予防に役立ちます。給食でもたくさん登場します。旬の味覚を楽しみましょう。 
		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		
			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		
2	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	760 38.4	
		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		
			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)		
3	水	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 26.6	
		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		
			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		
4	木	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	771 32.6	
		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		
			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		
5	金	スタミナ丼(ご飯)	(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	
		牛乳	パイン缶	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		
8	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	779 32.5	
		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		
			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		
9	火	菜飯	(菜飯)／ぶりの塩麴焼	米、菜めしの素／ぶり、塩麴、米ぬか油	764 35.7	
		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		
			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		
10	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	826 26.3	
		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		
			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		
11	木	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 33.7	
		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		
			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		
12	金	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 24.1	
		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		
			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		
15	月	ご飯	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	
		牛乳	りんご	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		

※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。

- ・カリフラワー入りおかか炒め
- ・大根の和え物
- ・豚肉と大根汁
- ・ブロッコリーの彩りサラダ
- ・根菜汁 など

19日(金)

冬至献立



12月22日は「冬至」です。冬至には、ゆず湯に入ったり、かぼちゃを食べる風習があります。それにちなみ、ゆずとかぼちゃを使った献立にします。



鯖のゆず味噌かけ

ゆずの果汁と皮を使った風味豊かな味噌だれを焼いた鯖にかけます。



かぼちゃのそぼろ煮

鶏ひき肉と、風邪予防効果がある、ビタミン豊富な「かぼちゃ」を合わせた煮物です。



12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	
16	火	さつま芋ご飯	(さつま芋ご飯)／生揚げの牛肉あん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 28.1	寒さに負けず、しっかり手を洗おう！ 冬は感染症が流行しやすい時期です。感染症を防ぐために、食事の前にはきちんと手を洗いましょう。 23日(火) シーフードカレーライス えび、いか、ほたてなどの魚介類が入った、うま味たっぷりのカレーです。 クリスマス献立 24日(水) 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」を提供します。お楽しみに！ 今月の府中産は、 米、さつま芋、大根、白菜、小松菜、ブロッコリー、タアサイ、農工大の食材は、みそを使用する予定です。	
		牛乳	根菜汁	豚肉、米ぬか油、ごぼう、にんじん、大根、ねぎ、しょうゆ、でんぷん			
			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			
17	水	ご飯	ヤンニョムチキン	鶏肉、しょうが、白こしょう、でんぷん、米ぬか油、コチジャン、水あめ、しょうゆ、トマトケチャップ、酢、三温糖、にんにく、ごま油	776 35.0		
		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			
			いかとタアサイの和え物	いか、タアサイ、キャベツ、にんじん、きくらげ、にんにく、しょうゆ、三温糖、ごま油			
18	木	ねぎ塩豚丼	(麦ご飯／ねぎ塩豚丼の具)	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、塩麴、黒こしょう、ごま油、でんぷん	757 31.3		
		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			
			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			
19	金	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 33.4		
		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			
			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			
22	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、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 34.0		
		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			
			野菜の甘酢和え	キャベツ、パプリカ、きゅうり、かぶ、酢、三温糖、米ぬか油			
23	火	シーフードカレーライス(ご飯)	(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		
		牛乳	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	
24	水	ミルクパン	ローストチキン	鶏肉、白こしょう、三温糖、しょうゆ、でんぷん	764 33.4		
		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			
			米粉のチョコケーキ	カラフルサラダ		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	
12月の主な使用食材の予定産地(中学校)						今月の平均	
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	エネルギー(kcal) 774
	埼玉県・千葉県・栃木県・群馬県・茨城県						たんぱく質(g) 32.1
	東京都・神奈川県・静岡県・愛知県・岐阜県・長野県						
	山梨県・山形県・福島県・宮城県・青森県						
	岩手県・秋田県・宮城県・福島県						
	山形県・福島県・宮城県・青森県						
	岩手県・秋田県・宮城県・福島県						
	山形県・福島県・宮城県・青森県						
	岩手県・秋田県・宮城県・福島県						
	山形県・福島県・宮城県・青森県						
	岩手県・秋田県・宮城県・福島県						
	山形県・福島県・宮城県・青森県						
	岩手県・秋田県・宮城県・福島県						
	山形県・福島県・宮城県・青森県						
	岩手県・秋田県・宮城県・福島県						
	山形県・福島県・宮城県・青森県						
	岩手県・秋田県・宮城県・福島県						
	山形県・福島県・宮城県・青森県						
	岩手県・秋田県・宮城県・福島県						
	山形県・福島県・宮城県・青森県						
	岩手県・秋田県・宮城県・福島県						
	山形県・福島県・宮城県・青森県						
	岩手県・秋田県・宮城県・福島県						
	山形県・福島県・宮城県・青森県						
	岩手県・秋田県・宮城県・福島県						
	山形県・福島県・宮城県・青森県						
	岩手県・秋田県・宮城県・福島県						
	山形県・福島県・宮城県・青森県						
	岩手県・秋田県・宮城県・福島県						
	山形県・福島県・宮城県・青森県						
	岩手県・秋田県・宮城県・福島県						
	山形県・福島県・宮城県・青森県						
	岩手県・秋田県・宮城県・福島県						
	山形県・福島県・宮城県・青森県						
	岩手県・秋田県・宮城県・福島県						
	山形県・福島県・宮城県・青森県						
	岩手県・秋田県・宮城県・福島県						
	山形県・福島県・宮城県・青森県						
	岩手県・秋田県・宮城県・福島県						
	山形県・福島県・宮城県・青森県						
	岩手県・秋田県・宮城県・福島県						
	山形県・福島県・宮城県・青森県						
	岩手県・秋田県・宮城県・福島県						
	山形県・福島県・宮城県・青森県						
	岩手県・秋田県・宮城県・福島県						
	山形県・福島県・宮城県・青森県						
	岩手県・秋田県・宮城県・福島県						
	山形県・福島県・宮城県・青森県						
	岩手県・秋田県・宮城県・福島県						
	山形県・福島県・宮城県・青森県						
	岩手県・秋田県・宮城県・福島県						
	山形県・福島県・宮城県・青森県						
	岩手県・秋田県・宮城県・福島県						
	山形県・福島県・宮城県・青森県						
	岩手県・秋田県・宮城県・福島県						
	山形県・福島県・宮城県・青森県						
	岩手県・秋田県・宮城県・福島県						
	山形県・福島県・宮城県・青森県						
	岩手県・秋田県・宮城県・福島県						
	山形県・福島県・宮城県・青森県						
	岩手県・秋田県・宮城県・福島県						
	山形県・福島県・宮城県・青森県						
	岩手県・秋田県・宮城県・福島県						
	山形県・福島県・宮城県・青森県						
	岩手県・秋田県・宮城県・福島県						
	山形県・福島県・宮城県・青森県						
	岩手県・秋田県・宮城県・福島県						
	山形県・福島県・宮城県・青森県						
	岩手県・秋田県・宮城県・福島県						
	山形県・福島県・宮城県・青森県						
	岩手県・秋田県・宮城県・福島県						
	山形県・福島県・宮城県・青森県						
	岩手県・秋田県・宮城県・福島県						
	山形県・福島県・宮城県・青森県						
	岩手県・秋田県・宮城県・福島県						
	山形県・福島県・宮城県・青森県						
	岩手県・秋田県・宮城県・福島県						
	山形県・福島県・宮城県・青森県						
	岩手県・秋田県・宮城県・福島県						
	山形県・福島県・宮城県・青森県						
	岩手県・秋田県・宮城県・福島県						
	山形県・福島県・宮城県・青森県						
	岩手県・秋田県・宮城県・福島県						
	山形県・福島県・宮城県・青森県						
	岩手県・秋田県・宮城県・福島県						
	山形県・福島県・宮城県・青森県						
	岩手県・秋田県・宮城県・福島県						
	山形県・福島県・宮城県・青森県						
	岩手県・秋田県・宮城県・福島県						
	山形県・福島県・宮城県・青森県						
	岩手県・秋田県・宮城県・福島県						
	山形県・福島県・宮城県・青森県						
	岩手県・秋田県・宮城県・福島県					</	

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