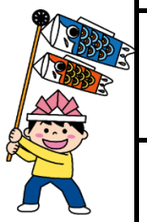
府中市学校給食センター　献立表

発行日：令和7年4月25日



5月の献立

中学校

Aブロック
三中
四中
六中
八中
九中

日	曜	献立名		主な材料	エネルギー(kcal) たんぱく質(g)
1	木	ご飯	豚肉と野菜のキムチ炒め	豚肉、しょうが、にんにく、米ぬか油、キャベツ、にんじん、玉ねぎ、白菜キムチ、トーバンジャン、しょうゆ、みそ、ごま油、三温糖	763 31.7
		牛乳	米粉麺入りスープ	鶏肉、米ぬか油、チンゲン菜、にんじん、しいたけ、米粉麺、しょうゆ、白こしょう、ごま油	
			めかぶ入りサラダ（たまねぎドレ）	めかぶ、大根、こんにゃく、枝豆、たまねぎドレッシング	
2	金	ご飯	かつおのごまだれ	かつお、でんぷん、米ぬか油、ごま、三温糖、しょうゆ	780 36.1
		牛乳	若竹汁	わかめ、たけのこ、しめじ、ねぎ、にんじん、ちらし蒲鉾、しょうゆ	
		柏餅	野菜の辛子酢和え	キャベツ、小松菜、にんじん、洋辛子、しょうゆ、酢、三温糖、ごま油	
7	水	ご飯	生揚げの肉ごぼうあん2個	生揚げ、豚肉、ごぼう、しょうが、米ぬか油、枝豆、三温糖、みそ、しょうゆ、一味唐辛子、でんぷん	767 28.8
		牛乳	だまこ汁	鶏肉、米ぬか油、大根、にんじん、えのきたけ、だまこ餅、ねぎ、しょうゆ	
			五目きんぴら	じゃが芋、にんじん、さつま揚げ、こんにゃく、ピーマン、ごま油、三温糖、しょうゆ、ごま	
8	木	白パン	タレカツ	鶏肉、白こしょう、小麦粉、パン粉、米ぬか油、しょうゆ、三温糖	763 37.4
		牛乳	ミネストローネ	にんにく、ベーコン、セロリー、玉ねぎ、米ぬか油、キャベツ、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	
			新じゃがのピクルスサラダ	じゃが芋、にんじん、ホールコーン、グリンピース、オリーブ油、酢、三温糖、にんにく、きゅうり	
9	金	ルーロー飯（ご飯）	（ルーロー飯の具）	豚肉、にんにく、しょうが、米ぬか油、玉ねぎ、たけのこ、チンゲン菜、三温糖、しょうゆ、オイスターソース、でんぷん	742 31.8
		牛乳			
		デコポン	中華スープ	鶏肉、米ぬか油、にんじん、白菜、ねぎ、きくらげ、ごま、しょうゆ、白こしょう、ごま油	
12	月	きつねうどん	（きつねうどん）	うどん、米ぬか油、鶏肉、にんじん、ねぎ、江戸菜、しょうゆ、三温糖、でんぷん、油揚げ	758 32.7
		牛乳	にぎすのから揚2本	にぎす、白こしょう、でんぷん、米ぬか油	
			海藻入りごま酢サラダ	サラダ海藻6種、大根、パプリカ、ホールコーン、酢、三温糖、ごま油、ごま	
13	火	セルフサンド	（チリコンカン）	豚肉、牛肉、にんにく、米ぬか油、玉ねぎ、大豆、トマト水煮、トマトピューレ、トマトケチャップ、ローレル、白こしょう、ナツメグ、ガラムマサラ、チリパウダー、三温糖	816 28.9
		（フレッシュパン・チリコンカン）	ウインナーポテトスープ	ウインナー、セロリー、米ぬか油、にんじん、じゃが芋、枝豆、黒こしょう、しょうゆ	
		みかんジュース	フレンチサラダ（クリーミーフレンチドレ）	キャベツ、きゅうり、にんじん、クリーミーフレンチドレッシング	
14	水	ご飯	ぼらのレモン風味	ぼら、でんぷん、米ぬか油、三温糖、しょうゆ、レモン	769 32.4
		牛乳	さつま汁	鶏肉、米ぬか油、さつま芋、白菜、こんにゃく、にんじん、ねぎ、油揚げ、みそ、しょうゆ	
			切干大根ピリ辛和え	切干大根、キャベツ、にんじん、酢、三温糖、しょうゆ、トーバンジャン、一味唐辛子、ごま油	
15	木	ご飯	たけのこ入りのし鶏	鶏肉、豆腐、しいたけ、にんじん、玉ねぎ、たけのこ、しょうが、パン粉、みそ、しょうゆ、でんぷん、米ぬか油	742 34.7
		牛乳	いわしのつみれ汁	つみれ、大根、にんじん、ねぎ、しょうが、しょうゆ	
			小松菜入りおかか浸し	小松菜、キャベツ、こんにゃく、しょうゆ、三温糖、酢、おかか（かつお）	
16	金	高菜そぼろ丼（ご飯）	（高菜そぼろ丼の具）	豚肉、鶏肉、米ぬか油、三温糖、しょうゆ、高菜漬、ねぎ、にんじん、しいたけ、大豆	763 33.9
		牛乳			
		河内晩柑	五目汁	豚肉、ごぼう、米ぬか油、にんじん、じゃが芋、たけのこ、玉ねぎ、みそ、一味唐辛子	
19	月	ご飯	鯖のおろしだれ	鯖、米ぬか油、大根、三温糖、しょうゆ、でんぷん	766 31.4
		牛乳	野菜の生姜汁	鶏肉、米ぬか油、ごぼう、小松菜、白菜、にんじん、しょうゆ、しょうが	
			生揚げのごま和え	生揚げ、こんにゃく、さやいんげん、にんじん、ひじき、ごま、みそ、三温糖、しょうゆ	
20	火	マーブルパン	チーズオムレツ	卵、生クリーム、鶏肉、玉ねぎ、にんじん、マッシュルーム、チーズ、米ぬか油、白こしょう	812 37.6
		牛乳			
		ミニトマト2個	豆入り野菜スープ	豚肉、米ぬか油、キャベツ、玉ねぎ、にんじん、青大豆、いんげん豆、白こしょう、しょうゆ	

メモ

「こどもの日献立」
２日（金）

５月５日は「こどもの日」です。それにちなんで「若竹汁」には、かぶとの形をしたかまぼこを入れました。デザートは子孫繁栄の縁起をかついで食べられる「柏餅」です。

旬の味覚を味わおう！

２日（金）
かつおのごまだれ
【かつお】
縁起の良い魚といわれています。また、春に収穫される「かつお」は、脂が少なく、さっぱりとした味です。

８日（木）
新じゃがのピクルスサラダ
【新じゃがいも】
水分が多く、皮が薄いのが特徴です。ビタミンCを多く含んでいます。

【グリンピース】
実（種子）を食べる野菜です。風味豊かで鮮やかな色が特徴です。

９日（金）

【デコポン】
清見オレンジとポンカンを交えた品種で、へたの部分がでこっと盛り上がっています。甘さが強くほどよい酸味があります。

１６日（金）

【河内晩柑】
黄色い果皮で、果肉は柔らかくみずみずしいです。

２１日（水）
【メロン】
春から夏にかけて収穫されます。

※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。

5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)
21	水	チキンカレーライス(ご飯) 乳酸菌飲料 メロン	(チキンカレーライスの具)	鶏肉、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	759 20.7
			ツナ入り野菜ソテー	チンゲン菜、キャベツ、にんじん、まぐろ油漬、白こしょう、三温糖、しょうゆ、米ぬか油	
22	木	ご飯 牛乳	豚肉と野菜の黒酢あん	豚肉、しょうが、しょうゆ、でんぷん、米ぬか油、にんじん、玉ねぎ、たけのこ、ピーマン、三温糖、黒酢	851 31.9
			わかめスープ	鶏肉、米ぬか油、にんじん、白菜、わかめ、ごま、しょうゆ、白こしょう、ごま油	
			杏仁ゼリー	杏仁豆腐	
23	金	ご飯 牛乳	鶏肉のステーキソース	鶏肉、米ぬか油、三温糖、しょうゆ、トマトケチャップ、オイスターソース	743 32.7
			大根と油揚げの味噌汁	豚肉、米ぬか油、大根、小松菜、油揚げ、みそ	
			きのこ入りゆで野菜(和風ドレ)	エリンギ、しめじ、えのきたけ、キャベツ、パプリカ、和風ドレッシング	
26	月	きな粉揚げパン 牛乳	(きな粉揚げパン)	マーガリンパン、米ぬか油、グラニュー糖、きな粉	835 29.5
			ハンガリアンシチュー	豚肉、米ぬか油、にんじん、玉ねぎ、トマト水煮、ローレル、白こしょう、カレー粉、パプリカ、じゃが芋、トマトケチャップ、中濃ソース、小麦粉、バター、ピーマン、チーズ	
			パスタ入り野菜ソテー	ペンネ、ベーコン、にんにく、米ぬか油、玉ねぎ、にんじん、ホールコーン、アスパラ、マッシュルーム、黒こしょう、しょうゆ	
27	火	味噌豚丼 牛乳	(麦ご飯／味噌豚丼の具)	米、麦／豚肉、米ぬか油、ピーマン、玉ねぎ、しめじ、にんじん、にんにく、しょうが、みそ、しょうゆ、一味唐辛子、でんぷん	759 30.0
			はんぺん入りすまし汁	はんぺん、大根、にんじん、ねぎ、しょうが、しょうゆ	
			こんにゃく梅サラダ	こんにゃく、キャベツ、枝豆、玉ねぎ、米ぬか油、酢、三温糖、しょうゆ、梅肉、粉かつお	
28	水	バターコーンライス 牛乳	(バターコーンライス)／ いかのマヨネーズ風ソース(卵なし)	米、バター、ホールコーン、しょうゆ、白こしょう、パセリ／いか、でんぷん、米ぬか油、マヨネーズ風調味料(卵なし)、三温糖、酢、トーバンジャン、にんにく	793 32.2
			かぶと鶏肉のスープ	かぶ、江戸菜、鶏肉、白こしょう、しょうゆ	
			キャベツウインナーソテー	ウインナー、米ぬか油、キャベツ、玉ねぎ、にんじん、エリンギ、しょうゆ、白こしょう	
29	木	ご飯 牛乳 冷凍みかん	すき焼き風煮	豚肉、牛肉、米ぬか油、にんじん、しらたき、えのきたけ、豆腐、白菜、ねぎ、三温糖、しょうゆ	765 32.1
			いももち入り味噌汁	鶏肉、大根、小松菜、いももち、みそ	
30	金	チンジャオロースー焼きそば 牛乳	(チンジャオロースー焼きそば)	中華麺、米ぬか油、豚肉、にんにく、しょうが、トーバンジャン、白こしょう、たけのこ、玉ねぎ、にんじん、ピーマン、三温糖、しょうゆ、オイスターソース、ごま油、でんぷん	748 31.9
			揚げおさつ	さつま芋、米ぬか油	
			三色ピリ辛ナムル	もやし、きゅうり、にんじん、酢、ごま油、しょうゆ、三温糖、一味唐辛子	

※教職員の今月分の給食費の納付期限(口座振替日)は、6月2日(月)です。5月29日(木)までに預金残高の確認をお願いいたします。

メモ

26日（月）
ハンガリアンシチュー
パプリカパウダーを加えた赤色のシチューで、肉、トマト、玉ねぎなどを煮込んで作ります。
仕上げにシュレットチーズを加え、うま味やコクを増します。

27日（火）
こんにゃく梅サラダ
白色・黄色・赤色のサラダこんにゃくとキャベツ、枝豆を合わせ、梅肉を使った手作りのドレッシングで和えます。

30日（金）
チンジャオロースー焼きそば
焼き目をつけた麺に、肉、野菜を使ったとろみのある具をかけます。

使用食品原材料配合表

給食センターホームページ

今月の平均	
エネルギー(kcal)	775
たんぱく質(g)	31.9

５月の主な使用食材の予定産地（中学校）

米	青森・秋田・宮城	河内晩柑	熊本・愛媛	大根	千葉
牛乳	神奈川・千葉・栃木・群馬・岩手・静岡・北海道	デコポン	和歌山・愛媛	玉ねぎ	佐賀
牛肉	北海道・青森・宮城・新潟・鹿児島他	メロン	茨城他	にんじん	徳島
豚肉	茨城・埼玉・群馬・千葉他	さつま芋	茨城	にんにく	香川
鶏肉	山梨・長野他	じゃが芋	鹿児島・長崎	ねぎ	茨城
かつお	静岡他	グリーンアスパラ	香川・長野他	白菜	茨城
鯖	ノルウェー	かぶ	千葉他	小松菜	茨城・東京
にぎす	日本海	ごぼう	青森	キャベツ	愛知・群馬他
ぼら	宮崎	しょうが	熊本	チンゲン菜	静岡

今月の府中産の食材は
小松菜、しいたけ
農工大の食材は
みそ
を使用する予定です。

問い合わせ先　Tel 042(366)8374

5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4月25日

日	曜	献立名		主な材料	エネルギー(kcal) たんぱく質(g)
1	木	ご飯	かつおのごまだれ	かつお、でんぷん、米ぬか油、ごま、三温糖、しょうゆ	780 36.1
		牛乳	若竹汁	わかめ、たけのこ、しめじ、ねぎ、にんじん、ちらし蒲鉾、しょうゆ	
		柏餅	野菜の辛子酢和え	キャベツ、小松菜、にんじん、洋辛子、しょうゆ、酢、三温糖、ごま油	
2	金	ご飯	豚肉と野菜のキムチ炒め	豚肉、しょうが、にんにく、米ぬか油、キャベツ、にんじん、玉ねぎ、白菜キムチ、トーバンジャン、しょうゆ、みそ、ごま油、三温糖	763 31.7
		牛乳	米粉麺入りスープ	鶏肉、米ぬか油、チンゲン菜、にんじん、しいたけ、米粉麺、しょうゆ、白こしょう、ごま油	
			めかぶ入りサラダ（たまねぎドレ）	めかぶ、大根、こんにゃく、枝豆、たまねぎドレッシング	
7	水	ご飯	ぼらのレモン風味	ぼら、でんぷん、米ぬか油、三温糖、しょうゆ、レモン	769 32.4
		牛乳	さつま汁	鶏肉、米ぬか油、さつま芋、白菜、こんにゃく、にんじん、ねぎ、油揚げ、みそ、しょうゆ	
			切干大根ピリ辛和え	切干大根、キャベツ、にんじん、酢、三温糖、しょうゆ、トーバンジャン、一味唐辛子、ごま油	
8	木	ルーロー飯（ご飯）	（ルーロー飯の具）	豚肉、にんにく、しょうが、米ぬか油、玉ねぎ、たけのこ、チンゲン菜、三温糖、しょうゆ、オイスターソース、でんぷん	742 31.8
		牛乳			
		デコポン	中華スープ	鶏肉、米ぬか油、にんじん、白菜、ねぎ、きくらげ、ごま、しょうゆ、白こしょう、ごま油	
9	金	白パン	タレカツ	鶏肉、白こしょう、小麦粉、パン粉、米ぬか油、しょうゆ、三温糖	763 37.4
		牛乳	ミネストローネ	にんにく、ベーコン、セロリー、玉ねぎ、米ぬか油、キャベツ、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	
			新じゃがのピクルスサラダ	じゃが芋、にんじん、ホールコーン、グリンピース、オリーブ油、酢、三温糖、にんにく、きゅうり	
12	月	高菜そぼろ丼（ご飯）	（高菜そぼろ丼の具）	豚肉、鶏肉、米ぬか油、三温糖、しょうゆ、高菜漬、ねぎ、にんじん、しいたけ、大豆	763 33.9
		牛乳			
		河内晩柑	五目汁	豚肉、ごぼう、米ぬか油、にんじん、じゃが芋、たけのこ、玉ねぎ、みそ、一味唐辛子	
13	火	ご飯	たけのこ入りのし鶏	鶏肉、豆腐、しいたけ、にんじん、玉ねぎ、たけのこ、しょうが、パン粉、みそ、しょうゆ、でんぷん、米ぬか油	742 34.7
		牛乳	いわしのつみれ汁	つみれ、大根、にんじん、ねぎ、しょうが、しょうゆ	
			小松菜入りおかか浸し	小松菜、キャベツ、こんにゃく、しょうゆ、三温糖、酢、おかか（かつお）	
14	水	ご飯	生揚げの肉ごぼうあん2個	生揚げ、豚肉、ごぼう、しょうが、米ぬか油、枝豆、三温糖、みそ、しょうゆ、一味唐辛子、でんぷん	767 28.8
		牛乳	だまこ汁	鶏肉、米ぬか油、大根、にんじん、えのきたけ、だまこ餅、ねぎ、しょうゆ	
			五目きんぴら	じゃが芋、にんじん、さつま揚げ、こんにゃく、ピーマン、ごま油、三温糖、しょうゆ、ごま	
15	木	セルフサンド	(チリコンカン)	豚肉、牛肉、にんにく、米ぬか油、玉ねぎ、大豆、トマト水煮、トマトピューレ、トマトケチャップ、ローレル、白こしょう、ナツメグ、ガラムマサラ、チリパウダー、三温糖	816 28.9
		(フレッシュパン・チリコンカン)	ウインナーポテトスープ	ウインナー、セロリー、米ぬか油、にんじん、じゃが芋、枝豆、黒こしょう、しょうゆ	
		みかんジュース	フレンチサラダ（クリーミーフレンチドレ）	キャベツ、きゅうり、にんじん、クリーミーフレンチドレッシング	
16	金	きつねうどん	(きつねうどん)	うどん、米ぬか油、鶏肉、にんじん、ねぎ、江戸菜、しょうゆ、三温糖、でんぷん、油揚げ	758 32.7
		牛乳	にぎすのから揚2本	にぎす、白こしょう、でんぷん、米ぬか油	
			海藻入りごま酢サラダ	サラダ海藻6種、大根、パプリカ、ホールコーン、酢、三温糖、ごま油、ごま	
19	月	きな粉揚げパン	(きな粉揚げパン)	マーガリンパン、米ぬか油、グラニュー糖、きな粉	835 29.5
		牛乳	ハンガリアンシチュー	豚肉、米ぬか油、にんじん、玉ねぎ、トマト水煮、ローレル、白こしょう、カレー粉、パプリカ、じゃが芋、トマトケチャップ、中濃ソース、小麦粉、バター、ピーマン、チーズ	
			パスタ入り野菜ソテー	ベンネ、ベーコン、にんにく、米ぬか油、玉ねぎ、にんじん、ホールコーン、アスパラ、マッシュルーム、黒こしょう、しょうゆ	
20	火	味噌豚丼	(麦ご飯／味噌豚丼の具)	米、麦／豚肉、米ぬか油、ピーマン、玉ねぎ、しめじ、にんじん、にんにく、しょうが、みそ、しょうゆ、一味唐辛子、でんぷん	759 30.0
		牛乳	はんぺん入りすまし汁	はんぺん、大根、にんじん、ねぎ、しょうが、しょうゆ	
			こんにゃく梅サラダ	こんにゃく、キャベツ、枝豆、玉ねぎ、米ぬか油、酢、三温糖、しょうゆ、梅肉、粉かつお	

※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。

メモ

「こどもの日献立」
１日（木）

５月５日は「こどもの日」です。それにちなんで「若竹汁」には、かぶとの形をしたかまぼこを入れました。デザートは子孫繁栄の縁起をかついで食べられる「柏餅」です。

旬の味覚を味わおう！

１日（木）
かつおのごまだれ
【かつお】
縁起の良い魚といわれています。また、春に収穫される「かつお」は、脂が少なく、さっぱりとした味です。

８日（木）
【デコポン】
清見オレンジとポンカンを交えた品種で、へたの部分がでこっと盛り上がっています。甘さが強くほどよい酸味があります。

９日（金）
新じゃがのピクルスサラダ
【新じゃがいも】
水分が多く、皮が薄いのが特徴です。ビタミンCを多く含んでいます。

【グリンピース】
実（種子）を食べる野菜です。風味豊かで鮮やかな色が特徴です。

１２日（月）
【河内晩柑】
黄色い果皮で、果肉は柔らかくみずみずしいです。

２８日（水）
【メロン】
春から夏にかけて収穫されます。

5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)
21	水	バターコーンライス 牛乳	(バターコーンライス)／ いかのマヨネーズ風ソース(卵なし)	米、バター、ホールコーン、しょうゆ、白こしょう、パセリ／いか、でんぷん、米ぬか油、マヨネーズ風調味料(卵なし)、三温糖、酢、トーバンジャン、にんにく	793 32.2
			かぶと鶏肉のスープ	かぶ、江戸菜、鶏肉、白こしょう、しょうゆ	
			キャベツウインナーソテー	ウインナー、米ぬか油、キャベツ、玉ねぎ、にんじん、エリンギ、しょうゆ、白こしょう	
22	木	ご飯 牛乳	鶏肉のステーキソース	鶏肉、米ぬか油、三温糖、しょうゆ、トマトケチャップ、オイスターソース	743 32.7
			大根と油揚げの味噌汁	豚肉、米ぬか油、大根、小松菜、油揚げ、みそ	
			きのこ入りゆで野菜(和風ドレ)	エリンギ、しめじ、えのきたけ、キャベツ、パプリカ、和風ドレッシング	
23	金	ご飯 牛乳	豚肉と野菜の黒酢あん	豚肉、しょうが、しょうゆ、でんぷん、米ぬか油、にんじん、玉ねぎ、たけのこ、ピーマン、三温糖、黒酢	851 31.9
			わかめスープ	鶏肉、米ぬか油、にんじん、白菜、わかめ、ごま、しょうゆ、白こしょう、ごま油	
			杏仁ゼリー	杏仁豆腐	
26	月	ご飯 牛乳	鯖のおろしだれ	鯖、米ぬか油、大根、三温糖、しょうゆ、でんぷん	766 31.4
			野菜の生姜汁	鶏肉、米ぬか油、ごぼう、小松菜、白菜、にんじん、しょうゆ、しょうが	
			生揚げのごま和え	生揚げ、こんにゃく、さやいんげん、にんじん、ひじき、ごま、みそ、三温糖、しょうゆ	
27	火	マーブルパン 牛乳 ミニトマト2個	チーズオムレツ	卵、生クリーム、鶏肉、玉ねぎ、にんじん、マッシュルーム、チーズ、米ぬか油、白こしょう	812 37.6
			豆入り野菜スープ	豚肉、米ぬか油、キャベツ、玉ねぎ、にんじん、青大豆、いんげん豆、白こしょう、しょうゆ	
28	水	チキンカレーライス(ご飯) 乳酸菌飲料 メロン	(チキンカレーライスの具)	鶏肉、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	759 20.7
			ツナ入り野菜ソテー	チンゲン菜、キャベツ、にんじん、まぐろ油漬、白こしょう、三温糖、しょうゆ、米ぬか油	
29	木	チンジャオロースー焼きそば 牛乳	(チンジャオロースー焼きそば)	中華麺、米ぬか油、豚肉、にんにく、しょうが、トーバンジャン、白こしょう、たけのこ、玉ねぎ、にんじん、ピーマン、三温糖、しょうゆ、オイスターソース、ごま油、でんぷん	748 31.9
			揚げおさつ	さつま芋、米ぬか油	
			三色ピリ辛ナムル	もやし、きゅうり、にんじん、酢、ごま油、しょうゆ、三温糖、一味唐辛子	
30	金	ご飯 牛乳 冷凍みかん	すき焼き風煮	豚肉、牛肉、米ぬか油、にんじん、しらたき、えのきたけ、豆腐、白菜、ねぎ、三温糖、しょうゆ	765 32.1
			いももち入り味噌汁	鶏肉、大根、小松菜、いももち、みそ	

メモ

１９日（月）
ハンガリアンシチュー
パプリカパウダーを加えた赤色のシチューで、肉、トマト、玉ねぎなどを煮込んで作ります。
仕上げにシュレットチーズを加え、うま味やコクを増します。

２０日（火）
こんにゃく梅サラダ
白色・黄色・赤色のサラダこんにゃくとキャベツ、枝豆を合わせ、梅肉を使った手作りのドレッシングで和えます。

２９日（木）
チンジャオロースー焼きそば
焼き目をつけた麺に、肉、野菜を使ったとろみのある具をかけます。

使用食品原材料配合表

給食センターホームページ

※教職員の今月分の給食費の納付期限(口座振替日)は、6月2日(月)です。5月29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

エネルギー(kcal)	775
たんぱく質(g)	31.9

５月の主な使用食材の予定産地(中学校)

米	青森・秋田・宮城	河内晩柑	熊本・愛媛	大根	千葉
牛乳	神奈川・千葉・栃木・群馬・岩手・静岡・北海道	デコポン	和歌山・愛媛	玉ねぎ	佐賀
牛肉	北海道・青森・宮城・新潟・鹿児島他	メロン	茨城他	にんじん	徳島
豚肉	茨城・埼玉・群馬・千葉他	さつま芋	茨城	にんにく	香川
鶏肉	山梨・長野他	じゃが芋	鹿児島・長崎	ねぎ	茨城
かつお	静岡他	グリーンアスパラ	香川・長野他	白菜	茨城
鯖	ノルウェー	かぶ	千葉他	小松菜	茨城・東京
にぎす	日本海	ごぼう	青森	キャベツ	愛知・群馬他
ぼら	宮崎	しょうが	熊本	チンゲン菜	静岡

今月の府中産の食材は
小松菜、しいたけ
農工大の食材は
みそ
を使用する予定です。

問い合わせ先　Tel 042(366)8374