



9月の献立

中学校

Aブロック
三
四
六
八
九
中

府中市立学校給食センター 献立表

発行日:令和7年8月28日

日	曜	献立名		主な材料	エネルギー(kcal) たんぱく質(g)	メモ
2	火	ご飯	四川風麻婆茄子	豚肉、しょうが、にんにく、トーバンジャン、米ぬか油、なす、にんじん、しいたけ、たけのこ、三温糖、しょうゆ、みそ、八丁みそ、チンゲン菜、ねぎ、一味唐辛子、ラー油、でんぷん、ごま油	754 29.5	 2学期の給食が始まります！  まだまだ暑い日は続きますが、2学期も「早寝・早起き」を心がけ、1日3回の食事をしっかりととりましょう。  
		冷凍みかん		鶏肉、にんじん、白菜、きくらげ、玉ねぎ、しょうゆ、白こしょう、ごま、ごま油		
3	水	セルフサンド (豆乳パン・チキンカツ・中濃ソース)	(チキンカツ(中濃ソース))	鶏肉、白こしょう、小麦粉、パン粉、米ぬか油、中濃ソース	794 36.5	
		牛乳	ミネストローネ	ウインナー、セロリー、米ぬか油、玉ねぎ、にんじん、じゃが芋、いんげん豆、トマト水煮、トマトビュレ、トマトケチャップ、白こしょう、三温糖		
			コールスロー	キャベツ、にんじん、きゅうり、米ぬか油、酢、三温糖、白こしょう		
4	木	ご飯	生揚げの牛肉あん2個	生揚げ、牛肉、米ぬか油、玉ねぎ、しょうが、三温糖、しょうゆ、一味唐辛子、でんぷん	761 29.9	2日(火) 四川風麻婆茄子  「茄子」は、初夏から秋が旬の野菜です。茄子や豚肉などを辛みのある味噌味の炒め物にします。旬の食材はおいしいだけではなく、栄養素も豊富に含まれています。
		牛乳	かぼちゃの味噌汁	かぼちゃ、鶏肉、小松菜、みそ、しょうゆ		
			米粉麺入りソテー	米粉麺、豚肉、にんにく、しょうゆ、米ぬか油、玉ねぎ、にんじん、キャベツ、ピーマン、オイスターソース、三温糖、白こしょう、ごま油		
5	金	炊き込みピラフ	(炊き込みピラフ)／しいらのカレーソース	米、オリーブ油、にんにく、玉ねぎ、にんじん、ハム、枝豆、ホールコーン、白こしょう／しいら、でんぷん、米ぬか油、玉ねぎ、しょうゆ、三温糖、カレー粉、白こしょう	756 33.9	
		牛乳	ベーコンと野菜のスープ	ベーコン、米ぬか油、かぶ、小松菜、にんじん、じゃが芋、白こしょう、しょうゆ		
			エリンギ入りサラダ	エリンギ、キャベツ、きゅうり、こんにゃく、酢、三温糖、しょうゆ、米ぬか油		
8	月	きつね丼	(麦ご飯／きつね丼の具)	米、大麦／鶏肉、油揚げ、玉ねぎ、しらたき、枝豆、米ぬか油、三温糖、しょうゆ、でんぷん	782 34.2	4日(木) 米粉麺入りソテー  「米粉麺」は、府中市の姉妹都市である長野県佐久穂町で栽培・収穫された米から作った「さくほ一麺」です。野菜、肉と一緒に炒めます。弾力がある食感の「さくほ一麺」は、ソテーにも合います。
		牛乳	たこ団子汁	たこ団子、大根、にんじん、小松菜、しょうが、しょうゆ		
			めかぶ入りゆで野菜(ゆずポン酢)	めかぶ、キャベツ、きゅうり、にんじん、ゆずポン酢		
9	火	ご飯	鯖のごまだれ焼	鯖、米ぬか油、三温糖、しょうゆ、でんぷん、ごま	786 32.7	
		牛乳	豚ごぼう味噌汁	豚肉、生揚げ、大根、ごぼう、米ぬか油、にんじん、ねぎ、みそ、しょうゆ		
			野菜の辛子酢和え	キャベツ、小松菜、にんじん、昆布、洋辛子、しょうゆ、酢、三温糖		
10	水	ココア揚げパン	(ココア揚げパン)	マーガリンパン、米ぬか油、グラニュー糖、ココア	807 29.1	5日(金) しいらのカレーソース  「しいら」は脂肪が少なく、クセのない白身魚です。油で揚げた「しいら」に辛みのあるカレーソースをかけます。
		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		
			ペンネ入りソテー	ペンネ、玉ねぎ、ウインナー、ベーコン、ピーマン、にんじん、ホールコーン、キャベツ、にんにく、米ぬか油、白こしょう、しょうゆ		
11	木	ご飯	生揚げと豚肉のキムチ炒め	生揚げ、豚肉、しょうが、にんにく、米ぬか油、玉ねぎ、ねぎ、にんじん、キャベツ、白菜キムチ、一味唐辛子、トーバンジャン、しょうゆ、みそ、ごま油、三温糖、でんぷん	763 31.9	
		牛乳	韓国風スープ	鶏肉、米ぬか油、にんじん、小松菜、ねぎ、トッポギ、しょうゆ、白こしょう、ごま油		
12	金	うずら卵入りあんかけ焼きそば	(うずら卵入りあんかけ焼きそば)	中華麺、米ぬか油、豚肉、しょうが、しょうゆ、うずら卵、にんじん、玉ねぎ、たけのこ、白菜、チンゲン菜、きくらげ、三温糖、白こしょう、でんぷん、ごま油	822 29.0	12日(金) ブルーベリーゼリー  旬の8月に収穫した、府中産ブルーベリーをゼリーに加工しました。地域のおいしい味覚を味わってください。
		牛乳	フライドポテト	じゃが芋、米ぬか油		
		ブルーベリーゼリー	切干大根甘酢和え	切干大根、にんじん、きゅうり、酢、三温糖、米ぬか油		
16	火	ご飯	五目つくね	鶏肉、豆腐、しいたけ、にんじん、ねぎ、たけのこ、ひじき、しょうが、パン粉、しょうゆ、ごま油、でんぷん、米ぬか油、三温糖	789 31.1	
		牛乳	野菜の生姜汁	豚肉、ごぼう、米ぬか油、にんじん、白菜、ねぎ、小松菜、しょうゆ、しょうが		
			レモンゼリー	レモンゼリー		
17	水	ライ麦パン	いかのトマトソース	いか、米ぬか油、玉ねぎ、にんにく、オリーブ油、トマト水煮、トマトケチャップ、ローレル、白こしょう、三温糖	764 37.7	17日(水) パンプキンポタージュ  裏ごしした「かぼちゃ」を使いポタージュにします。かぼちゃの鮮やかな色が特徴の料理です。
		牛乳	パンプキンポタージュ	鶏肉、米ぬか油、にんじん、玉ねぎ、かぼちゃ、小麦粉、バター、牛乳、生クリーム、白こしょう		
			ハム入り野菜ソテー	ハム、米ぬか油、キャベツ、ホールコーン、小松菜、にんじん、しょうゆ、しょうが、三温糖		
18	木	ご飯	豚肉と野菜の生姜炒め	豚肉、しょうが、にんにく、米ぬか油、玉ねぎ、にんじん、ピーマン、三温糖、しょうゆ、みそ	754 31.0	
		牛乳	冷凍みかん	華風コーンスープ		
				鶏肉、にんじん、米ぬか油、玉ねぎ、ホールコーン、小松菜、じゃが芋、しょうゆ、白こしょう、ごま油、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。

9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
19	金	ご飯	豚肉の甘辛だれ	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	798 30.1	19日(金) 冬瓜入りさつまい
		牛乳	冬瓜入りさつまい汁	さつまい、とうがん、ねぎ、油揚げ、みそ、しょうゆ		
			野菜のごま和え	小松菜、キャベツ、にんじん、しょうゆ、三温糖、ごま		
22	月	肉ごぼう丼(ご飯)	(肉ごぼう丼の具)	鶏肉、豚肉、ごぼう、米ぬか油、しいたけ、にんじん、枝豆、しょうゆ、三温糖、一味唐辛子	764 30.8	「冬瓜」は水分の多い野菜ですが、ビタミンCを多く含んでいます。煮干しでとった出汁に冬瓜、さつまい、ねぎ、油揚げを合わせて味噌汁にします。
		豆乳飲料(きなこ)	だまこ汁	豚肉、米ぬか油、大根、にんじん、こねぎ、しめじ、だまこ餅、しょうゆ		
			海藻入りサラダ(たまねぎドレ)	サラダ海藻6種、キャベツ、こんにゃく、小松菜、たまねぎドレッシング		
24	水	ご飯	プルコギ	牛肉、豚肉、にんにく、しょうが、米ぬか油、玉ねぎ、ピーマン、にんじん、にら、オイスターソース、みそ、三温糖、しょうゆ、コチジャン、ごま	752 32.6	22日(月) だまこ汁
		牛乳	ウースータン	鶏肉、米ぬか油、豆腐、にんじん、しいたけ、チンゲン菜、しょうゆ、白こしょう、ごま油、でんぷん		
25	木	フレッシュパン	茄子入りミートグラタン	パンネ、小麦粉、バター、米ぬか油、牛乳、豚肉、なす、玉ねぎ、にんじん、マッシュルーム、白こしょう、トマトケチャップ、トマト水煮、ウスターソース、三温糖、ナツメグ、ローレル、チーズ、パセリ	816 31.5	秋田県の郷土料理で、ご飯を一口大に丸めた団子が入っている汁です。ご飯を丸めてつぶすという意味の「だま」に秋田県の方言の「こ」がついたものです。
		牛乳	豆入り野菜スープ	ベーコン、米ぬか油、玉ねぎ、にんじん、大根、大豆、いんげん豆、白こしょう、しょうゆ		
			こんにゃくサラダ	キャベツ、こんにゃく、酢、三温糖、米ぬか油、レモン		
26	金	肉汁つけうどん	(肉汁つけうどん)	うどん、米ぬか油、豚肉、三温糖、しょうゆ、ごぼう、にんじん、白菜、ねぎ、油揚げ	755 33.0	季節の果物を味わおう！ 12日(金) 「ブルーベリーゼリー」 「ブルーベリー」は、鮮やかな紫色とさわやかな甘みが特徴です。
		牛乳	ししゃものから揚げ2本	ししゃも、白こしょう、でんぷん、米ぬか油		
			彩りサラダ(和風ドレ)	きゅうり、大根、にんじん、こんにゃく、枝豆、和風ドレッシング		
29	月	ご飯	鶏肉の塩麹焼	鶏肉、塩麹、米ぬか油	751 33.3	24日(水)「梨」 みずみずしい食感と豊かな甘みがあります。
		牛乳	五目汁	豚肉、ごぼう、米ぬか油、にんじん、こんにゃく、たけのこ、ねぎ、みそ、一味唐辛子		
			大根と揚げボールの煮物	米ぬか油、牛肉、大根、にんじん、揚げボール、しいたけ、枝豆、三温糖、しょうゆ、でんぷん		
30	火	キーマカレーライス	(ターメリックライス／キーマカレーライスの具)	米、ターメリック、パセリ／豚肉、大豆、玉ねぎ、にんじん、にんにく、しょうが、米ぬか油、小麦粉、バター、カレー粉、ガラムマサラ、ウスターソース、中濃ソース、トマトピューレ、三温糖、しょうゆ、白こしょう	779 31.1	30日(火)「ぶどう」 豊潤な香りと甘みがある「シャインマスカット」を提供します。
		牛乳	ぶどう3個	ツナ入り野菜ソテー		

※今月は週に一回程度、冷たいデザートなど「涼を感じられるメニュー」を取り入れています。

9月の主な使用食材の予定産地(中学校)

米	千葉	梨	茨城・栃木他	にんじん	北海道
牛乳	神奈川・千葉・栃木・群馬・宮城・岩手・静岡・新潟・北海道	シャインマスカット	山梨他	にんにく	青森
牛肉	青森他	さつまい	千葉・茨城他	ねぎ	山形・青森
豚肉	茨城・埼玉・群馬他	じゃが芋	北海道・東京	キャベツ	群馬
鶏肉	宮崎・山梨・長野他	かぶ	千葉	胡瓜	群馬・宮崎
さば	ノルウェー	ごぼう	青森	小松菜	茨城・東京
しいら	富山	しょうが	高知	とうがん	静岡・愛知
ししゃも	カナダ	大根	群馬	長茄子	群馬・茨城
いか	南太平洋	玉ねぎ	北海道	白菜	長野

今月の平均	
エネルギー(kcal)	776
たんぱく質(g)	32.0

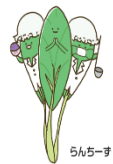
問い合わせ先 Tel 042(366)8374

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



使用食品
原材料配合表

給食センター
ホームページ



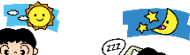
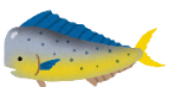
9月の献立

中学校

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8月28日

日	曜	献立名		主な材料	エネルギー(kcal) たんぱく質(g)	メモ
2	火	セルフサンド (豆乳パン・チキンカツ・ 中濃ソース)	(チキンカツ(中濃ソース))	鶏肉、白こしょう、小麦粉、パン粉、米ぬか油、中濃ソース	794 36.5	 2学期の給食が 始まります!  まだまだ暑い日は続きますが、 2学期も「早寝・早起き」を心が け、1日3回の食事をしっかりと とりましょう。   
		牛乳	ミネストローネ	ウインナー、セロリー、米ぬか油、玉ねぎ、にんじん、じゃが芋、いんげん豆、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		
			コールスロー	キャベツ、にんじん、きゅうり、米ぬか油、酢、三温糖、白こしょう		
3	水	ご飯	四川風麻婆茄子	豚肉、しょうが、にんにく、トーバンジャン、米ぬか油、なす、にんじん、しいたけ、たけのこ、三温糖、しょうゆ、みそ、 八丁みそ、チンゲン菜、ねぎ、一味唐辛子、ラー油、でんぶん、ごま油	754 29.5	
		ミルクコーヒー 冷凍みかん	きくらげ入りスープ	鶏肉、にんじん、白菜、きくらげ、玉ねぎ、しょうゆ、白こしょう、ごま、ごま油		
4	木	炊き込みピラフ	(炊き込みピラフ)／しいらのカレーソース	米、オリーブ油、にんにく、玉ねぎ、にんじん、ハム、枝豆、ホールコーン、白こしょう／ しいら、でんぶん、米ぬか油、玉ねぎ、しょうゆ、三温糖、カレー粉、白こしょう	756 33.9	3日(水) 四川風麻婆茄子  「茄子」は、初夏から秋が旬の 野菜です。茄子や豚肉などを辛み のある味噌味の炒め物にします。 旬の食材はおいしさだけではなく、 栄養素も豊富に含まれていま す。 
		牛乳	ベーコンと野菜のスープ	ベーコン、米ぬか油、かぶ、小松菜、にんじん、じゃが芋、白こしょう、しょうゆ		
			エリンギ入りサラダ	エリンギ、キャベツ、きゅうり、こんにゃく、酢、三温糖、しょうゆ、米ぬか油		
5	金	ご飯	生揚げの牛肉あん2個	生揚げ、牛肉、米ぬか油、玉ねぎ、しょうが、三温糖、しょうゆ、一味唐辛子、でんぶん	761 29.9	4日(木) しいらのカレーソース 「しいら」は脂肪が少なく、ク セのない白身魚です。油で揚げた 「しいら」に辛みのあるカレー ソースをかけます。 
		牛乳	かぼちゃの味噌汁	かぼちゃ、鶏肉、小松菜、みそ、しょうゆ		
			米粉麺入りソテー	米粉麺、豚肉、にんにく、しょうゆ、米ぬか油、玉ねぎ、にんじん、キャベツ、ピーマン、オイスターソース、三温糖、 白こしょう、ごま油		
8	月	ご飯	五目つくね	鶏肉、豆腐、しいたけ、にんじん、ねぎ、たけのこ、ひじき、しょうが、パン粉、しょうゆ、ごま油、でんぶん、米ぬか油、三温糖	789 31.1	5日(金) 米粉麺入りソテー 「米粉麺」は、府中市の姉妹都 市である長野県佐久穂町で栽培・ 収穫された米から作った「さく ほ一麺」です。野菜、肉と一緒に 炒めます。弾力がある食感の「さ くほ一麺」は、ソテーにも合いま す。 
		牛乳	野菜の生姜汁	豚肉、ごぼう、米ぬか油、にんじん、白菜、ねぎ、小松菜、しょうゆ、しょうが		
			レモンゼリー	レモンゼリー		
9	火	ココア揚げパン	(ココア揚げパン)	マーガリンパン、米ぬか油、グラニュー糖、ココア	807 29.1	11日(木) ブルーベリーゼリー 旬の8月に収穫した、府中産ブ ルーベリーをゼリーに加工しまし た。地域のおいしい味覚を味わっ てください。 
		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		
			ペンネ入りソテー	ペンネ、玉ねぎ、ウインナー、ベーコン、ピーマン、にんじん、ホールコーン、キャベツ、にんにく、米ぬか油、白こしょう、しょうゆ		
10	水	ご飯	鯖のごまだれ焼	鯖、米ぬか油、三温糖、しょうゆ、でんぶん、ごま	786 32.7	22日(月) 冬瓜入りさつま汁  「冬瓜」は水分の多い野菜です が、ビタミンCを多く含んでいま す。煮干しでとった出汁に冬瓜、 さつま芋、ねぎ、油揚げを合わせ て味噌汁にします。
		牛乳	豚ごぼう味噌汁	豚肉、生揚げ、大根、ごぼう、米ぬか油、にんじん、ねぎ、みそ、しょうゆ		
			野菜の辛子酢和え	キャベツ、小松菜、にんじん、昆布、洋辛子、しょうゆ、酢、三温糖		
11	木	うずら卵入りあんかけ焼きそば	(うずら卵入りあんかけ焼きそば)	中華麺、米ぬか油、豚肉、しょうが、しょうゆ、うずら卵、にんじん、玉ねぎ、たけのこ、白菜、チンゲン菜、きくらげ、 三温糖、白こしょう、でんぶん、ごま油	822 29.0	
		牛乳	フライドポテト	じゃが芋、米ぬか油		
		ブルーベリーゼリー	切干大根甘酢和え	切干大根、にんじん、きゅうり、酢、三温糖、米ぬか油		
12	金	ご飯	生揚げと豚肉のキムチ炒め	生揚げ、豚肉、しょうが、にんにく、米ぬか油、玉ねぎ、ねぎ、にんじん、キャベツ、白菜キムチ、一味唐辛子、 トーバンジャン、しょうゆ、みそ、ごま油、三温糖、でんぶん	763 31.9	
		牛乳 ミニトマト2個	韓国風スープ	鶏肉、米ぬか油、にんじん、小松菜、ねぎ、トッパギ、しょうゆ、白こしょう、ごま油		
16	火	きつね丼	(麦ご飯／きつね丼の具)	米、大麦／鶏肉、油揚げ、玉ねぎ、しらたき、枝豆、米ぬか油、三温糖、しょうゆ、でんぶん	782 34.2	
		牛乳	たこ団子汁	たこ団子、大根、にんじん、小松菜、しょうが、しょうゆ		
			めかぶ入りゆで野菜(ゆずポン酢)	めかぶ、キャベツ、きゅうり、にんじん、ゆずポン酢		
17	水	ご飯	プルコギ	牛肉、豚肉、にんにく、しょうが、米ぬか油、玉ねぎ、ピーマン、にんじん、にら、オイスターソース、みそ、三温糖、 しょうゆ、コチジャン、ごま	752 32.6	
		牛乳 梨	ウースータン	鶏肉、米ぬか油、豆腐、にんじん、しいたけ、チンゲン菜、しょうゆ、白こしょう、ごま油、でんぶん		
18	木	フレッシュパン	茄子入りミートグラタン	ペンネ、小麦粉、バター、米ぬか油、牛乳、豚肉、なす、玉ねぎ、にんじん、マッシュルーム、白こしょう、トマトケチャップ、 トマト水煮、ウスターソース、三温糖、ナツメグ、ローレル、チーズ、パセリ	816 31.5	
		牛乳	豆入り野菜スープ	ベーコン、米ぬか油、玉ねぎ、にんじん、大根、大豆、いんげん豆、白こしょう、しょうゆ		
			こんにゃくサラダ	キャベツ、こんにゃく、酢、三温糖、米ぬか油、レモン		

※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。

9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	
19	金	ご飯	鶏肉の塩麹焼	鶏肉、塩麹、米ぬか油	751 33.3	24日(水) 「パンプキンポタージュ」	
		牛乳	五目汁	豚肉、ごぼう、米ぬか油、にんじん、こんにゃく、たけのこ、ねぎ、みそ、一味唐辛子			
			大根と揚げボールの煮物	米ぬか油、牛肉、大根、にんじん、揚げボール、しいたけ、枝豆、三温糖、しょうゆ、でんぷん			
22	月	ご飯	豚肉の甘辛だれ	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	798 30.1	裏ごしした「かぼちゃ」を使いポタージュにします。かぼちゃの鮮やかな色が特徴な料理です。	
		牛乳	冬瓜入りさつま汁	さつま芋、とうがん、ねぎ、油揚げ、みそ、しょうゆ			
			野菜のごま和え	小松菜、キャベツ、にんじん、しょうゆ、三温糖、ごま			
24	水	ライ麦パン	いかのトマトソース	いか、米ぬか油、玉ねぎ、にんにく、オリーブ油、トマト水煮、トマトケチャップ、ローレル、白こしょう、三温糖	764 37.7	29日(月) だまこ汁	
		牛乳	パンプキンポタージュ	鶏肉、米ぬか油、にんじん、玉ねぎ、かぼちゃ、小麦粉、バター、牛乳、生クリーム、白こしょう			
			ハム入り野菜ソテー	ハム、米ぬか油、キャベツ、ホールコーン、小松菜、にんじん、しょうゆ、しょうが、三温糖			
25	木	ご飯	豚肉と野菜の生姜炒め	豚肉、しょうが、にんにく、米ぬか油、玉ねぎ、にんじん、ピーマン、三温糖、しょうゆ、みそ	754 31.0	秋田県の郷土料理で、ご飯を一口大に丸めた団子が入っている汁です。ご飯を丸めてつぶすという意味の「だま」に秋田県の方言の「こ」がついたものです。 季節の果物を味わおう！	
		牛乳					
		冷凍みかん	華風コーンスープ	鶏肉、にんじん、米ぬか油、玉ねぎ、ホールコーン、小松菜、じゃが芋、しょうゆ、白こしょう、ごま油、でんぷん			
26	金	キーマカレーライス	(ターメリックライス／キーマカレーライスの具)	米、ターメリック、パセリ／豚肉、大豆、玉ねぎ、にんじん、にんにく、しょうが、米ぬか油、小麦粉、バター、カレー粉、ガラムマサラ、ウスターソース、中濃ソース、トマトピューレ、三温糖、しょうゆ、白こしょう	779 31.1	11日(木) 「ブルーベリーゼリー」	
		牛乳					
		ぶどう3個	ツナ入り野菜ソテー	まぐろ油漬、エリンギ、にんじん、ホールコーン、にんにく、米ぬか油、小松菜、キャベツ、白こしょう、しょうゆ			
29	月	肉ごぼう丼(ご飯)	(肉ごぼう丼の具)	鶏肉、豚肉、ごぼう、米ぬか油、しいたけ、にんじん、枝豆、しょうゆ、三温糖、一味唐辛子	764 30.8	17日(水)「梨」	
		豆乳飲料(きなこ)	だまこ汁	豚肉、米ぬか油、大根、にんじん、こねぎ、しめじ、だまこ餅、しょうゆ			
			海藻入りサラダ(たまねぎドレ)	サラダ海藻6種、キャベツ、こんにゃく、小松菜、たまねぎドレッシング			
30	火	肉汁つけうどん	(肉汁つけうどん)	うどん、米ぬか油、豚肉、三温糖、しょうゆ、ごぼう、にんじん、白菜、ねぎ、油揚げ	755 33.0	26日(金)「ぶどう」	
		牛乳	ししゃものから揚げ2本	ししゃも、白こしょう、でんぷん、米ぬか油			
			彩りサラダ(和風ドレ)	きゅうり、大根、にんじん、こんにゃく、枝豆、和風ドレッシング			
※今月は週に一回程度、冷たいデザートなど「涼を感じられるメニュー」を取り入れています。						今月の平均	
						エネルギー(kcal)	776
9月の主な使用食材の予定産地(中学校)						たんぱく質(g)	32.0

9月の主な使用食材の予定産地(中学校)

米	千葉	梨	茨城・栃木他	にんじん	北海道
牛乳	神奈川・千葉・栃木・群馬・宮城・岩手・静岡・新潟・北海道	シャインマスカット	山梨他	にんにく	青森
牛肉	青森他	さつま芋	千葉・茨城他	ねぎ	山形・青森
豚肉	茨城・埼玉・群馬他	じゃが芋	北海道・東京	キャベツ	群馬
鶏肉	宮崎・山梨・長野他	かぶ	千葉	胡瓜	群馬・宮崎
さば	ノルウェー	ごぼう	青森	小松菜	茨城・東京
しいら	富山	しょうが	高知	とうがん	静岡・愛知
ししゃも	カナダ	大根	群馬	長茄子	群馬・茨城
いか	南太平洋	玉ねぎ	北海道	白菜	長野

問い合わせ先 Tel 042(366)8374

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



[使用食品
原材料配合表](#)

[給食センター
ホームページ](#)