



府中市立学校給食センター献立表

令和8年2月25日 発行

3月のこんだて
小学校

日 曜	こんだて	のりもの	あかのしょくひん からだをつくる	きいろのしょくひん ねつやちからになる	みどりのしょくひん からだのちょうしをととのえる	エネルギー (Kcal) たんぱく質 (g)	おしらせ
2月	ミルクパン ヒレかつ (ちゅうのうソース) はくさいスープ ペンネのケチャップソテー	ジミ ユカ 1ん ス	ぶたにく, とりにく, ウインナー	パン, こむぎこ, パンこ, こめぬかあぶら, ペンネ, オリーブゆ, さんおんとう	みかんジュース, にんじん, はくさい, たけのこ, たまねぎ, しょうが, にんにく, マッシュルーム, ピーマン, トマトピューレ	624 27.2	 ★3日(火) 3月3日のひなまつりは、女の子の健やかな成長を願って、ひな人形や桃の花を飾り、ひしもちやひなあられをお供えします。この日の「野菜スープ」には、おめでたいとされる梅の花のちらしかまぼこを使用しました。デザート「ひなゼリー」はひしもちをイメージした3色のゼリーです。  今月の府中産の食材は 小松菜、ねぎ、白菜 の予定です。
3火	ぶたキムチどん やさいスープ ひなゼリー		ぎゅうにゅう, ぶたにく, とりにく, ちらしかまぼこ	こめ, こめぬかあぶら, さんおんとう, マスカットゼリー, いちごゼリー, ホワイトゼリー	にんにく, しょうが, にんじん, はくさいキムチ, はくさい, ねぎ, にら, こまつな, キャベツ	656 25.5	
4水	ごはん とりザンギ どさんこじる しおこうじいため		ぎゅうにゅう, とりにく, ます, みそ, ウインナー	こめ, でんぷん, こめぬかあぶら, じゃがいも, バター	にんにく, しょうが, にんじん, たまねぎ, ホールコーン, ねぎ, キャベツ, あかパプリカ, きパプリカ	664 28.3	
5木	ジャージャーめん ポテトフライ ちくわいりやさいソテー		ぎゅうにゅう, ぶたにく, とりにく, みそ, ちくわ	ちゅうかめん, こめぬかあぶら, さんおんとう, でんぷん, じゃがいも	にんにく, しょうが, しいたけ, にんじん, ねぎ, たまねぎ, たけのこ, キャベツ	624 30.7	
6金	ごはん さばのしおやき ぶたじる コールスロー		ぎゅうにゅう, さば, ぶたにく, とうふ, みそ	こめ, こめぬかあぶら, こんにやく, さんおんとう	にんじん, だいこん, ねぎ, キャベツ, セロリー, ホールコーン, たまねぎ	635 26.6	
9月	ビーフカレーライス キャベツコーンソテー デコボン		ぎゅうにゅう, ぎゅうにく, ベーコン	こめ, こめぬかあぶら, じゃがいも, バター, こむぎこ	にんにく, しょうが, たまねぎ, にんじん, ホールコーン, キャベツ, デコボン	691 25.4	

Aブロック校
三小 住吉小
矢崎小 四谷小
南町小 日新小

Bブロック校
一小 五小
七小 九小
武蔵台小
本宿小



リクエスト給食

3月の給食でも、リクエスト給食のアンケートで
投票数の多かった料理を提供します。お楽しみに！

【アンケート結果】

- 第1位 ジャージャーめん 5日(木)
- 第3位 ビーフカレーライス 9日(月)
- 第5位 もち入りキムチスープ 16日(月)
- 第6位 マカロニグラタン 13日(金)
- 第7位 ビーフシチュー 19日(木)
- 第9位 ヒレかつ 2日(月)

ご卒業おめでとうございます

6年生のみなさんへ
小学校6年間で、体も心も大きく成長したことでしょう。中学生になっても、まだまだ心身ともに成長していきます。将来の健康な体をつくるためには、成長期に食べる食事の内容がとても大切です。これからも、「バランスのよい食事」のお手本に給食を思い出してください。みなさんの活躍を応援しています。

保護者の皆様へ

今年度も給食センターの運営にご理解・ご協力いただき誠にありがとうございました。今後も、安全・安心でおいしい給食づくりに加え、食育の観点からも多くの情報を発信していきます。給食を通して、お子様の体づくりに少しでもお役に立てれば幸いです。



府中市立学校給食センター献立表

令和8年2月25日 発行



3月のこんだて 小学校

日 曜	こんだて	のみもの	あかのしょくひん	きいろのしょくひん	みどりのしょくひん	エネルギー (Kcal) たんぱく質 (g)	おしらせ
			からだをつくる	ねつやちからになる	からだのちょうしをととのえる		
10 火	たきこみごはん さわらのごまみそだれ もずくじる やさいのソースいため		ぎゅうにゅう、ぶたにく、 さわら、みそ、とりにく、 もずく	こめ、こめぬかあぶら、 でんぷん、さんおんとう、ごま	にんにく、しょうが、たけのこ、 にんじん、しいたけ、えだまめ、 たまねぎ、だいこん、キャベツ、 エリンギ	584 28.9	<p>児童が考えた献立を提供します!</p> <p>日新小学校の6年生が考えてくれた献立を給食で提供します。家庭科で学んだ知識を生かし、「栄養バランス」「見目の彩り」「季節感」など、いろいろな点に配慮して考えてくれました。</p> <p>★6日(金) 野菜をたくさん使い「ビタミンが多くとれる献立」にしてくれました。たくさん食べて風邪に負けない体をつくりましょう。</p> <p>★13日(金) 「旬の野菜を使った洋食の献立」です。「グラタン」にはほうれん草を、「ポトフ」には白菜を入れてくれました。</p> <p>★卒業お祝い献立 17日(火) 「松風焼」は縁起が良い食べ物としておせち料理にも使われます。「お祝い汁」には「祝」の文字の入ったなるとを使います。デザートは「桜もち」です。</p>
11 水	ごはん とりにくのでりやき けんちんじる かきないりいためあえ		ぎゅうにゅう、とりにく、 とうふ、ぶたにく	こめ、こめぬかあぶら、 さんおんとう、でんぷん、 こんにやく、ごまあぶら	ごぼう、にんじん、だいこん、ねぎ、 かきな、たまねぎ、キャベツ、 しょうが	573 26.4	
12 木	すきやきどん さつまじる ミニトマト		ぎゅうにゅう、 ぎゅうにく、とうふ、 とりにく、みそ	こめ、しらたき、 こめぬかあぶら、さんおんとう、 さつまいも	たまねぎ、しいたけ、にんじん、 だいこん、ねぎ、ミニトマト	645 27.8	
13 金	チョコデニッシュパン マカロニグラタン ポトフ こんにやくサラダ (ゆずポンず)		ぎゅうにゅう、とりにく、 なまクリーム、チーズ、 ウインナー	パン、マカロニ、 こめぬかあぶら、 こむぎこ、バター、パンこ、 じゃがいも、こんにやく	にんじん、たまねぎ、 ほうれん草、マッシュルーム、 セロリー、はくさい、しょうが、 キャベツ	699 22.2	
16 月	ごはん あかうおのこうみだれ もちいりキムチスープ だいこんサラダ		ぎゅうにゅう、あかうお、 ぶたにく、みそ	こめ、でんぷん、 こめぬかあぶら、 さんおんとう、ごまあぶら、 トッポギ	ねぎ、にんにく、レモン、 はくさいキムチ、にんじん、 たまねぎ、はくさい、しょうが、 だいこん、きゅうり、きパプリカ	591 24.7	
17 火	ごはん まつかぜやき おいわいじる やさいとあぶらあげのいためもの さくらもち		ぎゅうにゅう、とりにく、 みそ、なると、 ちらしかまぼこ、 ぶたにく、あぶらあげ	こめ、さんおんとう、パンこ、 ごま、こめぬかあぶら、 ごまあぶら、さくらもち	たまねぎ、しょうが、だいこん、 にんじん、えのきたけ、キャベツ、 こまつな	683 29.2	
18 水	ルーローはん ちゅうかふうスープ わかめいりサラダ		ぎゅうにゅう、ぶたにく、 とりにく、わかめ	こめ、こめぬかあぶら、 さんおんとう、でんぷん、 しらたき、ごまあぶら	にんにく、しょうが、たまねぎ、 たけのこ、チンゲンサイ、 にんじん、だいこん、キャベツ、 えのきたけ	583 27.5	
19 木	ソフトフランスパン ビーフシチュー ハムいりサラダ		ぎゅうにゅう、 ぎゅうにく、ハム	パン、こめぬかあぶら、 じゃがいも、こむぎこ、バター、 オリーブゆ、さんおんとう	にんにく、しょうが、にんじん、 たまねぎ、マッシュルーム、 トマトピューレ、キャベツ、 きゅうり	644 27.0	

※材料等の都合により、予定している食材を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。

[給食センターホームページ](#)

[アレルギー情報はこちら](#)

3月の主な使用食材の予定産地(小学校)

米	秋田	デコポン	熊本・愛媛	ねぎ	東京
牛乳	神奈川・千葉・栃木・群馬・宮城・山形・岩手・静岡・北海道	さつま芋	茨城	キャベツ	愛知
牛肉	青森・北海道他	じゃが芋	鹿児島・長崎	小松菜	東京・茨城
豚肉	茨城・埼玉・群馬・千葉他	ごぼう	茨城	チンゲン菜	静岡
鶏肉	宮崎・岩手・山梨他	しょうが	高知	ミニトマト	熊本
あかうお	アメリカ	大根	神奈川他	かきな	八王子
ます	ロシア	玉ねぎ	北海道・静岡	にら	茨城
さば	ノルウェー	にんじん	茨城・千葉	胡瓜	宮崎・千葉
鯖	東シナ海	にんにく	青森	セロリー	静岡・福岡他





府中市立学校給食センター献立表

令和8年2月25日 発行

3月のこんだて
小学校

日 曜	こんだて	のみの	あかのしょくひん	きいろのしょくひん	みどりのしょくひん	エネルギー (Kcal) たんぱく質 (g)	おしらせ
			からだをつくる	ねつやちからになる	からだのちょうしをととのえる		
2 月	ぶたキムチどん やさいスープ ひなゼリー		ぎゅうにゅう、ぶたにく、 とりにく、ちらしかまぼこ	こめ、こめぬかあぶら、 さんおんとう、 マスカットゼリー、 いちごゼリー、ホワイトゼリー	にんにく、しょうが、にんじん、 はくさいキムチ、はくさい、ねぎ、 にら、こまつな、キャベツ	656 25.5	 ★2日(月) 3月3日のひなまつりは、女の子の健やかな成長を願って、ひな人形や桃の花を飾り、ひしもちやひなあられをお供えします。この日の「野菜スープ」には、おめでたいとされる梅の花のちらしかまぼこを使用しました。デザート「ひなゼリー」はひしもちをイメージした3色のゼリーです。 今月の府中産の食材は 小松菜、ねぎ、白菜 の予定です。
3 火	ミルクパン ヒレかつ (ちゅうのうソース) はくさいスープ ペンネのケチャップソテー	ジミ ユカ 1 ス	ぶたにく、とりにく、 ウインナー	パン、こむぎこ、パンこ、 こめぬかあぶら、ペンネ、 オリーブゆ、さんおんとう	みかんジュース、にんじん、 はくさい、たけのこ、たまねぎ、 しょうが、にんにく、 マッシュルーム、ピーマン、 トマトピューレ	624 27.2	
4 水	ごはん さばのしおやき ぶたじる コールスロー		ぎゅうにゅう、さば、 ぶたにく、とうふ、みそ	こめ、こめぬかあぶら、 こんにやく、さんおんとう	にんじん、だいこん、ねぎ、 キャベツ、セロリー、 ホールコーン、たまねぎ	635 26.6	
5 木	ルーローはん ちゅうかふうスープ わかめいりサラダ		ぎゅうにゅう、ぶたにく、 とりにく、わかめ	こめ、こめぬかあぶら、 さんおんとう、でんぷん、 しらたき、ごまあぶら	にんにく、しょうが、たまねぎ、 たけのこ、チンゲンサイ、 にんじん、だいこん、キャベツ、 えのきたけ	583 27.5	
6 金	ごはん とりザンギ どさんこじる しおこうじため		ぎゅうにゅう、とりにく、 ます、みそ、ウインナー	こめ、でんぷん、 こめぬかあぶら、 じゃがいも、バター	にんにく、しょうが、にんじん、 たまねぎ、ホールコーン、ねぎ、 キャベツ、あかパプリカ、 きパプリカ	664 28.3	
9 月	たきこみごはん さわらのごまみそだれ もずくじる やさいのソースいため		ぎゅうにゅう、ぶたにく、 さわら、みそ、とりにく、 もずく	こめ、こめぬかあぶら、 でんぷん、さんおんとう、ごま	にんにく、しょうが、たけのこ、 にんじん、しいたけ、えだまめ、 たまねぎ、だいこん、キャベツ、 エリンギ	584 28.9	

Cブロック校
二小 六小
十小 新町小
若松小

Dブロック校
四小 八小
白糸台小
小柳小
南白糸台小



リクエスト給食

3月の給食でも、リクエスト給食のアンケートで投票数の多かった料理を提供します。お楽しみに！

【アンケート結果】

- 第1位 ジャージャーめん 18日(水)
- 第3位 ビーフカレーライス 10日(火)
- 第5位 もち入りキムチスープ 11日(水)
- 第6位 マカロニグラタン 12日(木)
- 第7位 ビーフシチュー 17日(火)
- 第9位 ヒレかつ 3日(火)

ご卒業おめでとうございます

6年生のみなさんへ
 小学校6年間で、体も心も大きく成長したことでしょう。中学生になっても、まだまだ心身ともに成長していきます。将来の健康な体をつくるためには、成長期に食べる食事の内容がとても大切です。これからも、「バランスのよい食事」のお手本に給食を思い出してください。みなさんの活躍を応援しています。

保護者の皆様へ

今年度も給食センターの運営にご理解・ご協力いただき誠にありがとうございました。今後も、安全・安心でおいしい給食づくりに加え、食育の観点からも多くの情報を発信していきます。給食を通して、お子様の体づくりに少しでもお役に立てれば幸いです。



Tel042(365)2665



府中市立学校給食センター献立表

令和8年2月25日 発行



3月のこんだて 小学校

日 曜	こんだて	のみもの	あかのしょくひん	きいろのしょくひん	みどりのしょくひん	エネルギー (Kcal) たんぱく質 (g)	おしらせ
			からだをつくる	ねつやちからになる	からだのちょうしをととのえる		
10 火	ビーフカレーライス キャベツコーンソテー デコポン		ぎゅうにゅう, ぎゅうにく, ベーコン	こめ, こめぬかあぶら, じゃがいも, バター, こむぎこ	にんにく, しょうが, たまねぎ, にんじん, ホールコーン, キャベツ, デコポン	691 25.4	<p>児童が考えた献立を提供します!</p> <p>日新小学校の6年生が考えてくれた献立を給食で提供します。家庭科で学んだ知識を生かし、「栄養バランス」「見た目の彩り」「季節感」など、いろいろな点に配慮して考えてくれました。</p> <p>★4日(水) 野菜をたくさん使い「ビタミンが多くとれる献立」にしてくれました。たくさん食べて風邪に負けない体をつくりましょう。</p> <p>★12日(木) 「旬の野菜を使った洋食の献立」です。「グラタン」にはほうれん草を、「ポトフ」には白菜を入れてくれました。</p> <p> ★卒業お祝い献立 19日(木) 「松風焼」は縁起が良い食べ物としておせち料理にも使われます。「お祝い汁」には「祝」の文字の入ったなるとを使います。デザートは「桜もち」です。</p>
11 水	ごはん あかうおのこうみだれ もちいりキムチスープ だいこんサラダ		ぎゅうにゅう, あかうお, ぶたにく, みそ	こめ, でんぶん, こめぬかあぶら, さんおんとう, ごまあぶら, トッポギ	ねぎ, にんにく, レモン, はくさいキムチ, にんじん, たまねぎ, はくさい, しょうが, だいこん, きゅうり, きパプリカ	591 24.7	
12 木	チョコデニッシュパン マカロニグラタン ポトフ こんにやくサラダ (ゆずポンず)		ぎゅうにゅう, とりにく, なまクリーム, チーズ, ウインナー	パン, マカロニ, こめぬかあぶら, こむぎこ, バター, パンこ, じゃがいも, こんにやく	にんじん, たまねぎ, ほうれん草, マッシュルーム, セロリー, はくさい, しょうが, キャベツ	699 22.2	
13 金	すきやきどん さつまじる ミニトマト		ぎゅうにゅう, ぎゅうにく, とうふ, とりにく, みそ	こめ, しらたき, こめぬかあぶら, さんおんとう, さつまいも	たまねぎ, しいたけ, にんじん, だいこん, ねぎ, ミニトマト	645 27.8	
16 月	ごはん とりにくのてりやき けんちんじる かきないりいためあえ		ぎゅうにゅう, とりにく, とうふ, ぶたにく	こめ, こめぬかあぶら, さんおんとう, でんぶん, こんにやく, ごまあぶら	ごぼう, にんじん, だいこん, ねぎ, かきな, たまねぎ, キャベツ, しょうが	573 26.4	
17 火	ソフトフランスパン ビーフシチュー ハムいりサラダ		ぎゅうにゅう, ぎゅうにく, ハム	パン, こめぬかあぶら, じゃがいも, こむぎこ, バター, オリーブゆ, さんおんとう	にんにく, しょうが, にんじん, たまねぎ, マッシュルーム, トマトピューレ, キャベツ, きゅうり	644 27.0	
18 水	ジャージャーめん ポテトフライ ちくわいりやさいソテー		ぎゅうにゅう, ぶたにく, とりにく, みそ, ちくわ	ちゅうかめん, こめぬかあぶら, さんおんとう, でんぶん, じゃがいも	にんにく, しょうが, しいたけ, にんじん, ねぎ, たまねぎ, たけのこ, キャベツ	624 30.7	
19 木	ごはん まつかぜやき おいわいじる やさいとあぶらあげのいためもの さくらもち		ぎゅうにゅう, とりにく, みそ, なた, ちらしかまぼこ, ぶたにく, あぶらあげ	こめ, さんおんとう, パンこ, ごま, こめぬかあぶら, ごまあぶら, さくらもち	たまねぎ, しょうが, だいこん, にんじん, えのきたけ, キャベツ, こまつな	683 29.2	

※材料等の都合により、予定している食材を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。

[給食センターホームページ](#)

[アレルギー情報はこちら](#)

3月の主な使用食材の予定産地(小学校)

米	秋田	デコポン	熊本・愛媛	ねぎ	東京
牛乳	神奈川・千葉・栃木・群馬・宮城・山形・岩手・静岡・北海道	さつま芋	茨城	キャベツ	愛知
牛肉	青森・北海道他	じゃが芋	鹿児島・長崎	小松菜	東京・茨城
豚肉	茨城・埼玉・群馬・千葉他	ごぼう	茨城	チンゲン菜	静岡
鶏肉	宮崎・岩手・山梨他	しょうが	高知	ミニトマト	熊本
あかうお	アメリカ	大根	神奈川他	かきな	八王子
ます	ロシア	玉ねぎ	北海道・静岡	にら	茨城
さば	ノルウェー	にんじん	茨城・千葉	胡瓜	宮崎・千葉
鱈	東シナ海	にんにく	青森	セロリー	静岡・福岡他

C・Dブロック

