

府中市立学校給食センター献立表

令和8年4月2日 発行



4月のこんだて

小学校

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



にゅう がく のしん きゅう ご入学・ご進級おめでとうございます

～府中市の「手作りおいしい給食」～

- ★国産を基本とし、府中市内で作られた農作物（地場産物）も使用しています。
- ★かつお削り節、昆布、煮干し粉、鶏ガラや豚ガラから天然だしをとっています。
- ★カレーやシチュー、グラタンなどは、「ルウ」から手作りしています。
- ★パン・麺などの小麦を原材料とする食品は、国産小麦を使用しています。



保護者の皆様へ

給食センターでは、食物アレルギーのため給食の全部又は、一部を食べることのできない児童・生徒を対象に次の対応を行っています。

1. 献立細案（献立に使用する食品名と一人分の使用量を記入したもの）及び使用食品原材料配合表の配布。
2. 卵（鶏卵・うずら卵）、牛乳・乳製品類、甲殻類（えび・かに）、果物（かんきつ類）の対応食（除去食・代替食）の提供。ただし、パン・デザート・ドレッシング等のように業者が直接学校へ配送するものについては対応食の対象となりません。
3. 飲用牛乳及び飲用牛乳に代わる乳製品（ミルクコーヒー・ドリンクヨーグルト等）の除去。

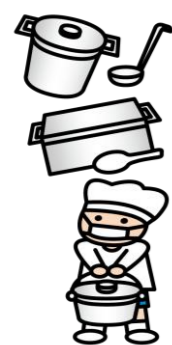
上記の対応には、「食物摂取制限に関する申出書」「学校生活管理指導表」の提出が必要ですので、学校へ申し出てください。なお、給食センターの調理では、そば、ピーナッツ、カシューナッツ、アーモンド、くるみは使用しておらず、キウイフルーツも当面の間使用しません。

アレルギーに関するお問い合わせは、アレルギー担当（電話366-8376）までお願いします。
（受付時間：平日午前8時30分から午後5時）

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		
9	木	アスパラいりカレーめん あげおさつ グリーンサラダ		ぎゅうにゅう, だいず, ぶたにく	ちゅうかめん, こめぬかあぶら, こむぎこ, さつまいも, さんおんとう, オリーブゆ	アスパラガス, たまねぎ, にんじん, にんにく, しょうが, キャベツ, きゅうり, えだまめ	699 28.1	<p>令和8年度の「給食」が始まります!</p> <p>給食は、成長期の子供たちに必要な栄養素がとれるように、毎日の献立を考えています。今年度も、安全・安心でおいしい給食を提供するために、給食センター職員一同、力を合わせて頑張ります。</p> <p>1年生の「給食」が始まります!</p> <p>16日(木)</p> <p>配膳しやすく、食べやすい給食を提供します。給食には、食べ慣れない料理や味つけ、食材など、色々な食べ物が登場します。見ただ目で「食べる」「食べない」を判断せずに、まずは一口食べてみましょう。</p>
10	金	ごはん なまあげのみそだれかけ だまこじる わふうサラダ		ぎゅうにゅう, なまあげ, みそ, ぶたにく, ちくわ, わかめ	こめ, こめぬかあぶら, ごま, さんおんとう, でんぷん, だまこもち, こんにやく	にんにく, しょうが, ねぎ, だいこん, ごぼう, にんじん, たまねぎ, はくさい, きゅうり, ホールコーン	624 22.2	
13	月	ごはん ぶたにくとやさいのしょうがいため ちゅうかふうコーンスープ だいこんときゅうりのあえもの		ぎゅうにゅう, ぶたにく, みそ, とりにく	こめ, こめぬかあぶら, さんおんとう, ごまあぶら	しょうが, にんにく, たまねぎ, にんじん, ピーマン, こまつな, クリームコーン, ホールコーン, だいこん, きゅうり	599 26.6	
14	火	ごはん さわらのふうみあげ こまつないりみそしる やさいのにももの		ぎゅうにゅう, さわら, ぶたにく, みそ, とりにく	こめ, でんぷん, こめぬかあぶら, ごまあぶら, さんおんとう, こんにやく	にんじん, たまねぎ, だいこん, こまつな, ごぼう, れんこん, たけのこ, しいたけ, さやいんげん	611 28.9	
15	水	マーボーどうふどん もずくじる ミニトマト		ぎゅうにゅう, ぶたにく, とうふ, みそ, とりにく, もずく	こめ, こめぬかあぶら, さんおんとう, でんぷん	にんにく, しょうが, たけのこ, にんじん, たまねぎ, しいたけ, だいこん, こまつな, ねぎ, ミニトマト	585 27.3	
16	木	マーブルパン とりにくのデミグラスソースあげ コロコロやさいのスープ ベジタブルソテー		ぎゅうにゅう, とりにく, ぶたにく, ベーコン	パン, でんぷん, こめぬかあぶら, さんおんとう, じゃがいも, こんにやく	だいこん, たまねぎ, にんじん, しょうが, エリンギ, キャベツ	694 27.4	

府中市立学校給食センター献立表

令和8年4月2日 発行



4月のこんだて

小学校

A・Bブロック



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		
17	金	ごはん じゃがいものそぼろに ぐだくさんみそしる みかんゼリー		ぎゅうにゅう、とりにく、 あぶらあげ、みそ	こめ、こめぬかあぶら、じゃがいも、 さんおんとう、みかんゼリー	にんじん、たまねぎ、えだまめ、 だいこん、たけのこ、ねぎ、みずな、 みかんレトルト	613 25.5	<p>入学・進級お祝い献立</p> <p>20日(月)</p> <p>お赤飯の代わりに「黒米ご飯」を炊きま す。黒米を白米に混ぜることで、ご飯が きれいな赤紫色に色付きます。「お祝い 汁」には、桜の形のちらしかまぼこを使 います。</p> <p>旬の味覚「たけのこご飯」</p> <p>27日(月)</p> <p>今年収穫された国産の「たけのこ」を 使って混ぜご飯を作ります。この時期な らではの旬の味覚を味わいましょう。</p> <p>今月の府中産野菜は、 小松菜・ねぎ の予定です。</p>
20	月	くろまいごはん ハンバーグケチャップソース おいおいじる きんぴら		ドリンクヨーグルト、 ぶたにく、ぎゅうにく、 とうふ、ちらしかまぼこ、 ゆば、ベーコン	こめ、くろまい、パンこ、 こめぬかあぶら、さんおんとう、 こんにやく	たまねぎ、だいこん、えのきたけ、 こまつな、にんじん、ごぼう、 たけのこ、えだまめ	630 28.1	
21	火	プルコギどん わかめスープ きよみオレンジ		ぎゅうにゅう、ぎゅうにく、 みそ、とりにく、わかめ	こめ、こめぬかあぶら、 さんおんとう、ごまあぶら	にんにく、しょうが、たまねぎ、 にんじん、あかパプリカ、にら、 ねぎ、はくさい、きよみオレンジ	606 26.3	
22	水	ごはん ぶたにくのあまからあげ いなかじる やさいのオイスターいため		ぎゅうにゅう、ぶたにく、 とりにく、みそ、ウインナー	こめ、でんぷん、こめぬかあぶら、 さんおんとう	にんじん、はくさい、だいこん、 たまねぎ、キャベツ、あかパプリカ	647 26.8	
23	木	ごはん さばのおろしだれ こんさいのみそしる にびたし		ぎゅうにゅう、さば、とうふ、 みそ、おかか	こめ、こめぬかあぶら、 さんおんとう、でんぷん、 さつまいも	だいこん、にんじん、かぶ、ごぼう、 たまねぎ、こまつな、はくさい、 えのきたけ	596 23.7	
24	金	しろパン ポークビーンズ キャベツスープ ポテトサラダ (マヨネーズふうちようみりょうたまごなし)		ぎゅうにゅう、ぶたにく、 だいち、とりにく、ハム	パン、こめぬかあぶら、 さんおんとう、じゃがいも、 マヨネーズふうちようみりょうたまごなし	トマトみずに、たまねぎ、にんにく、 トマトピューレ、にんじん、 キャベツ、しょうが、きゅうり、 ホールコーン	591 29.3	
27	月	たけのこごはん ホキのなんばんだれあげ なまあげいりみそしる ほそぎりやさいのいためもの		ぎゅうにゅう、こんぶ、ホキ、 とりにく、なまあげ、みそ、 ぶたにく	こめ、こめぬかあぶら、でんぷん、 さんおんとう、こんにやく	たけのこ、ねぎ、にんじん、 だいこん、はくさい、ピーマン、 ごぼう、えのきたけ、にんにく	598 29.9	
28	火	かぼちゃパン フランクマスタードソース とりにくとやさいのスープ カラフルサラダ		ぎゅうにゅう、フランク、 とりにく	パン、こめぬかあぶら、 さんおんとう、さつまいも、 こんにやく、オリーブゆ	たまねぎ、セロリー、にんじん、 こまつな、しょうが、だいこん、 えだまめ	622 23.4	
30	木	ごはん チキンカツ (ちゅうのうソース) とうにゅういりみそしる こまつないりおかかいため		ぎゅうにゅう、とりにく、 ぶたにく、あぶらあげ、 とうにゅう、みそ、おかか	こめ、こむぎこ、パンこ、 こめぬかあぶら	ごぼう、にんじん、だいこん、 ねぎ、キャベツ、たまねぎ、 こまつな	611 27.7	

※材料等の都合により、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。

[給食センターホームページ](#)

[アレルギー情報はこちら](#)

4月の主な使用食材の予定産地(小学校)

米	秋田	清見オレンジ	愛媛・和歌山	ねぎ	千葉・東京
牛乳	神奈川・千葉・栃木・群馬・山形・岩手・静岡・北海道	さつまいも	茨城	れんこん	茨城
牛肉	青森他	じゃが芋	鹿児島・長崎	キャベツ	愛知・神奈川他
豚肉	茨城・千葉	かぶ	千葉	白菜	茨城他
鶏肉	岩手・山梨・宮崎他	ごぼう	茨城	小松菜	茨城・東京
フランク	群馬	大根	千葉	しょうが	高知
さば	ノルウェー	玉ねぎ	静岡・佐賀他	グリーンアスパラ	栃木
鯖	日本・韓国	にんじん	徳島	ピーマン	沖縄・宮崎
ホキ	ニュージーランド	にんにく	青森	赤パプリカ	高知

給食5レンジャー



問合せ先 Tel042(365)2665

府中市立学校給食センター献立表

令和8年4月2日 発行

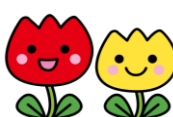


4月のこんだて

小学校

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



にゅう がく しん きゅう ご入学・ご進級おめでとうございます

～府中市の「手作りおいしい給食」～

- ★国産を基本とし、府中市内で作られた農作物（地場産物）も使用しています。
- ★かつお削り節、昆布、煮干し粉、鶏ガラや豚ガラから天然だしをとっています。
- ★カレーやシチュー、グラタンなどは、「ルウ」から手作りしています。
- ★パン・麺などの小麦を原材料とする食品は、国産小麦を使用しています。



保護者の皆様へ

給食センターでは、食物アレルギーのため給食の全部又は、一部を食べることのできない児童・生徒を対象に次の対応を行っています。

1. 献立細案（献立に使用する食品名と一人分の使用量を記入したもの）及び使用食品原材料配合表の配布。
2. 卵（鶏卵・うずら卵）、牛乳・乳製品類、甲殻類（えび・かに）、果物（かんきつ類）の対応食（除去食・代替食）の提供。ただし、パン・デザート・ドレッシング等のように業者が直接学校へ配送するものについては対応食の対象となりません。
3. 飲用牛乳及び飲用牛乳に代わる乳製品（ミルクコーヒー・ドリンクヨーグルト等）の除去。

上記の対応には、「食物摂取制限に関する申出書」「学校生活管理指導表」の提出が必要ですので、学校へ申し出てください。なお、給食センターの調理では、そば、ピーナッツ、カシューナッツ、アーモンド、くるみは使用しておらず、キウイフルーツも当面の間使用しません。

アレルギーに関するお問い合わせは、アレルギー担当（電話366-8376）までお願いします。
（受付時間：平日午前8時30分から午後5時）

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		
9 木	マーボー豆腐どん もずくじる ミニトマト		ぎゅうにゅう、ぶたにく、 とうふ、みそ、とりにく、 もずく	こめ、こめぬかあぶら、 さんおんとう、でんぷん	にんにく、しょうが、たけのこ、 にんじん、たまねぎ、しいたけ、 だいこん、こまつな、ねぎ、 ミニトマト	585 27.3	<p>令和8年度の「給食」 が始まります！</p> <p>給食は、成長期の子供たちに必要な栄養素がとれるように、毎日の献立を考えています。今年度も、安全・安心でおいしい給食を提供するために、給食センター職員一同、力を合わせて頑張ります。</p> <p>1年生の「給食」が始まります！ 16日（木）</p> <p>配膳しやすく、食べやすい給食を提供します。給食には、食べ慣れない料理や味つけ、食材など、色々な食べ物が登場します。見ただ目で「食べる」「食べない」を判断せずに、まずは一口食べてみましょう。</p>
10 金	ごはん さわらのふうみあげ こまつないりみそしる やさいのにももの		ぎゅうにゅう、さわら、 ぶたにく、みそ、とりにく	こめ、でんぷん、こめぬかあぶら、 ごまあぶら、さんおんとう、 こんにやく	にんじん、たまねぎ、だいこん、 こまつな、ごぼう、れんこん、 たけのこ、しいたけ、さやいんげん	611 28.9	
13 月	ごはん ぶたにくのあまからあげ いなかじる やさいのオイスターいため		ぎゅうにゅう、ぶたにく、 とりにく、みそ、ウインナー	こめ、でんぷん、こめぬかあぶら、 さんおんとう	にんじん、はくさい、だいこん、 たまねぎ、キャベツ、あかパプリカ	647 26.8	
14 火	ごはん なまあげのみそだれかけ だまこじる わふうサラダ		ぎゅうにゅう、なまあげ、 みそ、ぶたにく、ちくわ、 わかめ	こめ、こめぬかあぶら、ごま、 さんおんとう、でんぷん、 だまこもち、こんにやく	にんにく、しょうが、ねぎ、だいこん、 ごぼう、にんじん、たまねぎ、 はくさい、きゅうり、ホールコーン	624 22.2	
15 水	アスパラいりカレーめん あげおさつ グリーンサラダ		ぎゅうにゅう、だいち、 ぶたにく	ちゅうかめん、こめぬかあぶら、 こむぎこ、さつまいも、 さんおんとう、オリーブゆ	アスパラガス、たまねぎ、にんじん、 にんにく、しょうが、キャベツ、 きゅうり、えだまめ	699 28.1	
16 木	かぼちゃパン フランクマスタードソース とりにくとやさいのスープ カラフルサラダ		ぎゅうにゅう、フランク、 とりにく	パン、こめぬかあぶら、 さんおんとう、さつまいも、 こんにやく、オリーブゆ	たまねぎ、セロリー、にんじん、 こまつな、しょうが、だいこん、 えだまめ	622 23.4	

府中市立学校給食センター献立表

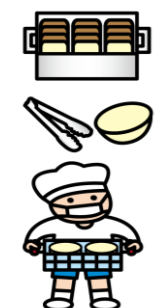
令和8年4月2日 発行



4月のこんだて

小学校

C・Dブロック



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		
17	金	ごはん チキンカツ (ちゅうのうソース) とうにゅういりみそしる こまつないりおかかいため		ぎゅうにゅう、とりにく、 ぶたにく、あぶらあげ、 とうにゅう、みそ、おかか	こめ、こむぎこ、パンこ、 こめぬかあぶら	ごぼう、にんじん、だいこん、 ねぎ、キャベツ、たまねぎ、 こまつな	611 27.7	<p>入学・進級お祝い献立</p> <p>21日(火)</p> <p>お赤飯の代わりに「黒米ご飯」を炊きます。黒米を白米に混ぜることで、ご飯がきれいな赤紫色に色付きます。「お祝い汁」には、桜の形のちらしかまぼこを使います。</p> <p>旬の味覚「たけのこご飯」</p> <p>28日(火)</p> <p>今年収穫された国産の「たけのこ」を使って混ぜご飯を作ります。この時期ならではの旬の味覚を味わいましょう。</p> <p>今月の府中産野菜は、小松菜・ねぎの予定です。</p>
20	月	ブルコギどん わかめスープ きよみオレンジ		ぎゅうにゅう、ぎゅうにく、 みそ、とりにく、わかめ	こめ、こめぬかあぶら、 さんおんとう、ごまあぶら	にんにく、しょうが、たまねぎ、 にんじん、あかパプリカ、にら、 ねぎ、はくさい、きよみオレンジ	606 26.3	
21	火	くろまいごはん ハンバーグケチャップソース おいわいじる きんぴら	ヨード リング ルクト	ドリンクヨーグルト、 ぶたにく、ぎゅうにく、 とうふ、ちらしかまぼこ、 ゆば、ベーコン	こめ、くろまい、パンこ、 こめぬかあぶら、さんおんとう、 こんにやく	たまねぎ、だいこん、えのきたけ、 こまつな、にんじん、ごぼう、 たけのこ、えだまめ	630 28.1	
22	水	ごはん ぶたにくとやさいのしょうがいため ちゅうかふうコーンスープ だいこんときゅうりのあえもの		ぎゅうにゅう、ぶたにく、 みそ、とりにく	こめ、こめぬかあぶら、 さんおんとう、ごまあぶら	しょうが、にんにく、たまねぎ、 にんじん、ピーマン、こまつな、 クリームコーン、ホールコーン、 だいこん、きゅうり	599 26.6	
23	木	マーブルパン とりにくのデミグラスソースあげ ココロやさいのスープ ベジタブルソテー		ぎゅうにゅう、とりにく、 ぶたにく、ベーコン	パン、でんぷん、こめぬかあぶら、 さんおんとう、じゃがいも、 こんにやく	だいこん、たまねぎ、にんじん、 しょうが、エリンギ、キャベツ	694 27.4	
24	金	ごはん さばのおろしだれ こんさいのみそしる にびたし		ぎゅうにゅう、さば、とうふ、 みそ、おかか	こめ、こめぬかあぶら、 さんおんとう、でんぷん、 さつまいも	だいこん、にんじん、かぶ、ごぼう、 たまねぎ、こまつな、はくさい、 えのきたけ	596 23.7	
27	月	しろパン ポークビーンズ キャベツスープ ポテトサラダ (マヨネーズふうちようみりょうたまごなし)		ぎゅうにゅう、ぶたにく、 だいた、とりにく、ハム	パン、こめぬかあぶら、 さんおんとう、じゃがいも、 マヨネーズふうちようみりょうたまごなし	トマトみずに、たまねぎ、にんにく、 トマトピューレ、にんじん、 キャベツ、しょうが、きゅうり、 ホールコーン	591 29.3	
28	火	たけのこごはん ホキのなんばんだれあげ なまあげいりみそしる ほそぎりやさいのいためもの		ぎゅうにゅう、こんぶ、ホキ、 とりにく、なまあげ、みそ、 ぶたにく	こめ、こめぬかあぶら、でんぷん、 さんおんとう、こんにやく	たけのこ、ねぎ、にんじん、 だいこん、はくさい、ピーマン、 ごぼう、えのきたけ、にんにく	598 29.9	
30	木	ごはん じゃがいものそぼろに ぐだくさんみそしる みかんゼリー		ぎゅうにゅう、とりにく、 あぶらあげ、みそ	こめ、こめぬかあぶら、じゃがいも、 さんおんとう、みかんゼリー	にんじん、たまねぎ、えだまめ、 だいこん、たけのこ、ねぎ、みずな、 みかんレトルト	613 25.5	

※材料等の都合により、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。

[給食センターホームページ](#)

[アレルギー情報はこちら](#)

4月の主な使用食材の予定産地(小学校)

食材	産地	産地	産地	産地	産地
米	秋田	清見オレンジ	愛媛・和歌山	ねぎ	千葉・東京
牛乳	神奈川県・千葉・栃木・群馬・山形・岩手・静岡・北海道	さつまいも	茨城	れんこん	茨城
牛肉	青森他	じゃが芋	鹿児島・長崎	キャベツ	愛知・神奈川県
豚肉	茨城・千葉	かぶ	千葉	白菜	茨城他
鶏肉	岩手・山梨・宮崎他	ごぼう	茨城	小松菜	茨城・東京
フランク	群馬	大根	千葉	しょうが	高知
さば	ノルウェー	玉ねぎ	静岡・佐賀他	グリーンアスパラ	栃木
鯖	日本・韓国	にんじん	徳島	ピーマン	沖縄・宮崎
ホキ	ニュージーランド	にんにく	青森	赤パプリカ	高知

給食5レンジャー



問合せ先 Tel042(365)2665