

府中市学校給食センター 献立表

令和8年4月27日 発行



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)	お知らせ	
1	金	ご飯	かつおの南蛮風	かつお、でんぷん、米ぬか油、ねぎ、しょうゆ、三温糖、酢、一味唐辛子	853 40.7	こどもの日献立 1日(金) 5月5日は、「こどもの日」です。それにちなみ、デザートに子孫繁栄の縁起をかついで食べられる「柏餅」を提供します。
		牛乳	さつま汁	鶏肉、さつま芋、大根、えのきたけ、油揚げ、みそ		
		柏餅	江戸菜入りゆで野菜(ゆずポン酢)	江戸菜、キャベツ、にんじん、ゆずポン酢		
7	木	セルフサンド	(フレッシュパン・チリコンカン)	フレッシュパン、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	836 31.0	旬の味覚を楽しもう 【かつお】 縁起の良い魚と言われている。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。 1日(金)「かつおの南蛮風」
		豆乳飲料(いちご)	ウイナーポテトスープ	ウイナー、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		
			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		
8	金	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	【デコポン】 14日(木) へたの部分がでこっと盛り上がっているかんきつ類です。甘さが強く、ほどよい酸味があります。 【新じゃが芋】 春から出回るじゃが芋で、皮が薄く、水分が多いのが特徴です。 20日(水)「ポテ豆サラダ」 29日(金) 「新じゃがのそぼろ煮」 【グリーンピース】 実(種子)を食べる野菜です。 29日(金) 「新じゃがのそぼろ煮」 に入っ
		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		
11	月	ねぎ塩豚丼	(ご飯・ねぎ塩豚丼の具)	米、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	758 32.4	【メロン】 27日(水) 春から夏にかけて収穫されます。甘くてみずみずしい味を楽しみましょう。
		牛乳	いわしのつみれ汁	つみれ、大根、にんじん、しょうが、しょうゆ		
			生揚げのごま和え	生揚げ、こんにゃく、パプリカ、さやいんげん、みそ、三温糖、しょうゆ、ごま		
12	火	ご飯	味噌カツ2個	豚肉、白こしょう、小麦粉、パン粉、米ぬか油、みそ、しょうゆ、三温糖、でんぷん	754 34.1	【新じゃが芋】 春から出回るじゃが芋で、皮が薄く、水分が多いのが特徴です。 20日(水)「ポテ豆サラダ」 29日(金) 「新じゃがのそぼろ煮」 【グリーンピース】 実(種子)を食べる野菜です。 29日(金) 「新じゃがのそぼろ煮」 に入っ
		牛乳	すまし汁	油揚げ、大根、ねぎ、小松菜、しょうゆ		
			じゃこ入り野菜炒め	キャベツ、にんじん、ちりめんじゃこ、しめじ、パプリカ、枝豆、しょうが、しょうゆ、三温糖、米ぬか油		
13	水	牛すき風つけ汁うどん	(うどん・牛すき風つけ汁うどんの具)	うどん、米ぬか油、牛肉、三温糖、しょうゆ、にんじん、白菜、ねぎ、えのきたけ、しいたけ	754 30.8	【メロン】 27日(水) 春から夏にかけて収穫されます。甘くてみずみずしい味を楽しみましょう。
			にぎすのから揚げ2本	にぎす、白こしょう、でんぷん、米ぬか油		
			野菜の甘酢和え	キャベツ、にんじん、きゅうり、こんにゃく、酢、三温糖、米ぬか油		
14	木	ご飯	麻婆豆腐	豆腐、豚肉、しょうが、にんにく、米ぬか油、ねぎ、にんじん、しいたけ、たけのこ、一味唐辛子、トバンジャン、しょうゆ、みそ、ごま油、三温糖、でんぷん	766 33.6	【メロン】 27日(水) 春から夏にかけて収穫されます。甘くてみずみずしい味を楽しみましょう。
		牛乳	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、チンゲン菜、じゃが芋、しょうゆ、白こしょう、ごま油、でんぷん		
15	金	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	788 29.8	【メロン】 27日(水) 春から夏にかけて収穫されます。甘くてみずみずしい味を楽しみましょう。
		牛乳	きくらげ入りスープ	豚肉、米ぬか油、にんじん、小松菜、きくらげ、玉ねぎ、しょうゆ、白こしょう、ごま、ごま油		
			ハムと海藻のサラダ	サラダ海藻6種、大根、きゅうり、にんじん、ハム、米ぬか油、酢、三温糖、しょうゆ、レモン		
18	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	837 29.9	【メロン】 27日(水) 春から夏にかけて収穫されます。甘くてみずみずしい味を楽しみましょう。
		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	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		
19	火	ご飯	鯖の文化干し焼	鯖、米ぬか油	756 33.6	【メロン】 27日(水) 春から夏にかけて収穫されます。甘くてみずみずしい味を楽しみましょう。
		牛乳	鶏ごぼう味噌汁	鶏肉、ごぼう、米ぬか油、にんじん、大根、えのきたけ、ねぎ、油揚げ、みそ、しょうゆ		
			野菜の辛子酢和え	きゅうり、白菜、にんじん、しょうゆ、酢、三温糖、洋辛子、ごま油		

朝ごはんを食べましょう

新年度が始まり、新しい生活リズムにも慣れてきた頃ではないでしょうか。毎日を元気に過ごすには規則正しい生活とバランスのとれた食事が重要です。特に「朝ごはん」を食べることで体と脳が目覚め、集中力や思考力が上がり、午前中に活動する準備が整います。忙しい朝でも朝ごはんを食べる習慣を身につけましょう。



朝ごはんを食べる習慣がない人は、何か一品でも口に入れることから始めましょう。

まずは、脳のエネルギー源となる糖質を多く含むものを！



食欲がない人は、みそ汁やスープ、牛乳などがおすすめです。水分と一緒にビタミンやミネラルをとることができます。



食べる習慣ができれば、少しずつ品数を増やしてバランスも意識しましょう。




5月の献立



中学校

A プ ロ ツ ク

日	曜	献立名	主な材料	エネルギー(kcal) たんぱく質(g)	お知らせ
20	水	あぶら麩丼 (ご飯・あぶら麩丼の具)	米、鶏肉、米ぬか油、あぶら麩、玉ねぎ、さやいんげん、三温糖、しょうゆ、でんぷん	760 28.0	 新メニュー 13日(水) 「牛すき風つけ汁うどん」 「牛すき焼き」をイメージした甘辛い汁にうどんをつけて食べます。
		牛乳	はんぺん、大根、にんじん、ねぎ、しょうが、しょうゆ		
		ポテ豆サラダ	じゃが芋、ミックスビーンズ4種、ホールコーン、玉ねぎ、米ぬか油、酢、三温糖、しょうゆ、白こしょう、粉かつお		
21	木	うずら卵入りあんかけ焼きそば (中華麺・うずら卵入りあんかけ焼きそばの具)	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	787 31.3	15日(金) 「ヤンニョムチキン」 「ヤンニョム」とは、韓国料理で使われるタシのことです。コチジャンやしょうゆ、ごま油などの調味料を合わせたもので、甘辛い味が特徴です。揚げた鶏肉にかけます。
		牛乳	揚げおさつ さつま芋、米ぬか油		
		いかに中華ナムル	いか、もやし、きゅうり、にんじん、ねぎ、にんにく、米ぬか油、三温糖、しょうゆ、ごま油		
22	金	ご飯	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、トバンジャン、しょうゆ、みそ、ごま油、三温糖、でんぷん	786 32.3	25日(月) 「チーズオムレツ」 一人分ずつアルミカップに入れて提供します。ダイスチーズを加え、チーズのkokと風味をしっかりと感じられるように作ります。
		牛乳	米粉麵のスープ 鶏肉、米ぬか油、小松菜、にんじん、しいたけ、米粉麵、しょうゆ、白こしょう、ごま油		
25	月	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	831 36.4	26日(火) 「沢煮碗」 野菜を千切りにしてしょうゆで味付けした汁物です。昔は「多い」ということを「沢」と言っていました。肉や野菜のうま味がだし汁に溶け出しておいしいですよ。
		牛乳	豆と野菜のスープ ベーコン、米ぬか油、キャベツ、玉ねぎ、にんじん、ミックスビーンズ4種、白こしょう、しょうゆ		
26	火	こぎつねご飯 (こぎつねご飯)／さわらの甘酢あん	米、鶏肉、米ぬか油、にんじん、油揚げ、しょうが、三温糖、しょうゆ／さわら、でんぷん、米ぬか油、しょうゆ、三温糖、酢	830 37.2	一人分ずつアルミカップに入れて提供します。ダイスチーズを加え、チーズのkokと風味をしっかりと感じられるように作ります。
		牛乳	沢煮碗 豚肉、米ぬか油、大根、ごぼう、ねぎ、たけのこ、しょうゆ、白こしょう		
		メロン	エリンギと野菜の炒め物 エリンギ、米ぬか油、キャベツ、にんじん、パプリカ、小松菜、白こしょう、しょうゆ		
27	水	チキンカレーライス (ご飯・チキンカレーライス)の具)	米、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	821 27.9	26日(火) 「沢煮碗」 野菜を千切りにしてしょうゆで味付けした汁物です。昔は「多い」ということを「沢」と言っていました。肉や野菜のうま味がだし汁に溶け出しておいしいですよ。
		牛乳	ツナと野菜のソテー 小松菜、キャベツ、にんじん、ホールコーン、まぐろ油漬、白こしょう、三温糖、しょうゆ、米ぬか油		
28	木	ルーロー飯 (麦ご飯・ルーロー飯)の具)	米、大麦、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	751 33.7	26日(火) 「沢煮碗」 野菜を千切りにしてしょうゆで味付けした汁物です。昔は「多い」ということを「沢」と言っていました。肉や野菜のうま味がだし汁に溶け出しておいしいですよ。
		牛乳	わかめスープ 鶏肉、米ぬか油、にんじん、白菜、ねぎ、わかめ、ごま、しょうゆ、白こしょう、ごま油		
29	金	ご飯	生揚げのごまだれ2個 生揚げ、三温糖、しょうゆ、ごま、でんぷん	763 31.0	野菜を千切りにしてしょうゆで味付けした汁物です。昔は「多い」ということを「沢」と言っていました。肉や野菜のうま味がだし汁に溶け出しておいしいですよ。
		牛乳	玄米団子汁 鶏肉、米ぬか油、にんじん、大根、しめじ、小松菜、玄米団子、しょうゆ		
		牛乳	新じゃがのそぼろ煮 豚肉、米ぬか油、しらたき、にんじん、玉ねぎ、じゃが芋、グリーンピース、三温糖、しょうゆ		

※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。

[給食センターホームページ](#)

[アレルギー情報はこちら](#)

5月の主な使用食材の予定産地(中学校)

米	山形	メロン	茨城	にんにく	青森
牛乳	神奈川・千葉・栃木・群馬・山形・静岡・北海道	デコポン	和歌山・愛媛	ねぎ	千葉
牛肉	青森・北海道他	さつま芋	茨城	白菜	茨城
豚肉	茨城・千葉	じゃが芋	鹿児島・長崎	アスパラ	北海道
鶏肉	宮崎・岩手・山梨他	ごぼう	青森・茨城	キャベツ	愛知
ちりめんじゃこ	愛知	しょうが	熊本	きゅうり	群馬・埼玉
かつお	静岡	大根	千葉	小松菜	埼玉・東京
さわら	ニュージーランド	玉ねぎ	群馬・佐賀・東京	チンゲン菜	静岡
にぎす	新潟	にんじん	徳島・千葉	ミニトマト	熊本

今月の平均

エネルギー(kcal)	790
たんぱく質(g)	32.5

今月の府中産の食材は、小松菜、たまねぎ、しいたけ



農工大の食材は、みそを使用する予定です。

府中市学校給食センター 献立表

令和8年4月27日 発行

日	曜	献立名	献立名	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	お知らせ	
1	金	ねぎ塩豚丼	(ご飯・ねぎ塩豚丼の具)	870	34.4	こどもの日献立 1日(金) 5月5日は、「こどもの日」です。それにちなみ、デザートに子孫繁栄の縁起をかついで食べられる「柏餅」を提供します。 旬の味覚を楽しもう 【かつお】 縁起の良い魚と言われています。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。 11日(月) 【かつおの南蛮風】 【デコボン】 13日(水) へたの部分がでこっと盛り上がっているかんきつ類です。甘さが強く、ほどよい酸味があり 【新じゃが芋】 春から出回るじゃが芋で、皮が薄く、水分が多いのが特徴です。 12日(火) 【ポテ豆サラダ】 15日(金) 【新じゃがのそぼろ煮】 【グリーンピース】 実(種子)を食べる野菜です。 15日(金) 【新じゃがのそぼろ煮】 に入っ 【メロン】 26日(火) 春から夏にかけて収穫されます。甘くてみずみずしい味を楽しみましょう。	
		牛乳	いわしのつみれ汁				つみれ、大根、にんじん、しょうが、しょうゆ
		柏餅	生揚げのごま和え				生揚げ、こんにゃく、パプリカ、さやいんげん、みそ、三温糖、しょうゆ、ごま
7	木	ご飯	五目つくね	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
8	金	セルフサンド	(フレッシュパン・チリコンカン)	836	31.0		
		豆乳飲料(いちご)	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
			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
11	月	ご飯	かつおの南蛮風	741	38.7		
		牛乳	さつま汁			鶏肉、さつま芋、大根、えのきたけ、油揚げ、みそ	
			江戸菜入りゆで野菜(ゆずポン酢)			江戸菜、キャベツ、にんじん、ゆずポン酢	
12	火	あぶら麩丼	(ご飯・あぶら麩丼の具)	760	28.0		
		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	
			ポテ豆サラダ			じゃが芋、ミックスビーン4種、ホールコーン、玉ねぎ、米ぬか油、酢、三温糖、しょうゆ、白こしょう、粉かつお	
13	水	ご飯	麻婆豆腐	766	33.6		
		牛乳	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、チンゲン菜、じゃが芋、しょうゆ、白こしょう、ごま油、でんぷん	
14	木	牛すき風つけ汁うどん	(うどん・牛すき風つけ汁うどんの具)	754	30.8		
		ミルクコーヒー	にぎすのから揚げ2本			にぎす、白こしょう、でんぷん、米ぬか油	
			野菜の甘酢和え			キャベツ、にんじん、きゅうり、こんにゃく、酢、三温糖、米ぬか油	
15	金	ご飯	生揚げのごまだれ2個	763	31.0		
		牛乳	玄米団子汁			鶏肉、米ぬか油、にんじん、大根、しめじ、小松菜、玄米団子、しょうゆ	
			新じゃがのそぼろ煮			豚肉、米ぬか油、しらたき、にんじん、玉ねぎ、じゃが芋、グリーンピース、三温糖、しょうゆ	
18	月	ご飯	鯖の文化干し焼	756	33.6		
		牛乳	鶏ごぼう味噌汁			鶏肉、ごぼう、米ぬか油、にんじん、大根、えのきたけ、ねぎ、油揚げ、みそ、しょうゆ	
			野菜の辛子酢和え			きゅうり、白菜、にんじん、しょうゆ、酢、三温糖、洋辛子、ごま油	
19	火	きな粉揚げパン	(きな粉揚げパン)	837	29.9		
		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			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	



5月の献立

中学校

Bブロック
一
二
五
七
十
浅間中
かがやき

朝ごはんを食べましょう

新年度が始まり、新しい生活リズムにも慣れてきた頃ではないでしょうか。毎日を元気に過ごすには規則正しい生活とバランスのとれた食事が重要です。特に「朝ごはん」を食べることで体と脳が目覚め、集中力や思考力が高まり、午前中に活動する準備が整います。忙しい朝でも朝ごはんを食べる習慣を身につけましょう。



朝ごはんを食べる習慣がない人は、何か一品でも口に入れることから始めましょう。

まずは、脳のエネルギー源となる糖質を多く含むものを!



食欲がない人は、みそ汁やスープ、牛乳などがおすすめです。水分と一緒にビタミンやミネラルをとることができます。



食べる習慣ができれば、少しずつ品数を増やしてバランスも意識しましょう。




5月の献立



中学校

B プ ロ ツ ク

日	曜	献立名	主な材料	エネルギー (kcal) たんぱく質 (g)	お知らせ	
20	水	ご飯	味噌カツ2個	豚肉、白こしょう、小麦粉、パン粉、米ぬか油、みそ、しょうゆ、三温糖、でんぷん	754 34.1	 新メニュー 14日(木) 「牛すき風つけ汁うどん」 「牛すき焼き」をイメージした甘辛い汁にうどんをつけて食べます。
		牛乳	すまし汁	油揚げ、大根、ねぎ、小松菜、しょうゆ		
			じゃこ入り野菜炒め	キャベツ、にんじん、ちりめんじゃこ、しめじ、パプリカ、枝豆、しょうが、しょうゆ、三温糖、米ぬか油		
21	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	786 32.3	27日(水)「沢煮碗」 野菜を千切りにしてしょうゆで味付けした汁物です。昔は「多い」ということを「沢」と言っていました。肉や野菜のうま味がだし汁に溶け出しておいしいですよ。
		牛乳	米粉麵のスープ	鶏肉、米ぬか油、小松菜、にんじん、しいたけ、米粉麵、しょうゆ、白こしょう、ごま油		
22	金	うずら卵入りあんかけ焼きそば	(中華麵・うずら卵入りあんかけ焼きそばの具)	中華麵、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	787 31.3	28日(木) 「チーズオムレツ」 一人分ずつアルミカップに入れて提供します。ダイスチーズを加え、チーズのコクと風味をしっかりと感じられるように作ります。
		牛乳	揚げおさつ	さつまいも、米ぬか油		
			いか入り中華ナムル	いか、もやし、きゅうり、にんじん、ねぎ、にんにく、米ぬか油、三温糖、しょうゆ、ごま油		
25	月	ルーロー飯	(麦ご飯・ルーロー飯の具)	米、大麦、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	751 33.7	29日(金) 「ヤンニョムチキン」 「ヤンニョム」とは、韓国料理で使われるタレのことです。コチジャンやしょうゆ、ごま油などの調味料を合わせたもので、甘辛い味が特徴です。揚げた鶏肉にかけます。
		牛乳	わかめスープ	鶏肉、米ぬか油、にんじん、白菜、ねぎ、わかめ、ごま、しょうゆ、白こしょう、ごま油		
26	火	チキンカレーライス	(ご飯・チキンカレーライスの具)	米、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	821 27.9	今月の平均 エネルギー(kcal) 790 たんぱく質(g) 32.5
		牛乳	ツナと野菜のソテー	小松菜、キャベツ、にんじん、ホールコーン、まぐろ油漬、白こしょう、三温糖、しょうゆ、米ぬか油		
		メロン				
27	水	こぎつねご飯	(こぎつねご飯)／さわらの甘酢あん	米、鶏肉、米ぬか油、にんじん、油揚げ、しょうが、三温糖、しょうゆ／さわら、でんぷん、米ぬか油、しょうゆ、三温糖、酢	830 37.2	今月の府中産の食材は、小松菜、たまねぎ、しいたけ 農工大の食材は、みそを使用する予定です。
		牛乳	沢煮碗	豚肉、米ぬか油、大根、ごぼう、ねぎ、たけのこ、しょうゆ、白こしょう		
			エリンギと野菜の炒め物	エリンギ、米ぬか油、キャベツ、にんじん、パプリカ、小松菜、白こしょう、しょうゆ		
28	木	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	831 36.4	
		牛乳	豆と野菜のスープ	ベーコン、米ぬか油、キャベツ、玉ねぎ、にんじん、ミックスピーズ4種、白こしょう、しょうゆ		
29	金	パイナップル	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	788 29.8	
		牛乳	きくらげ入りスープ	豚肉、米ぬか油、にんじん、小松菜、きくらげ、玉ねぎ、しょうゆ、白こしょう、ごま、ごま油		
			ハムと海藻のサラダ	サラダ海藻6種、大根、きゅうり、にんじん、ハム、米ぬか油、酢、三温糖、しょうゆ、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。

[給食センターホームページ](#)

[アレルギー情報はこちら](#)

5月の主な使用食材の予定産地(中学校)

米	山形	メロン	茨城	にんにく	青森
牛乳	神奈川・千葉・栃木・群馬・山形・静岡・北海道	デコポン	和歌山・愛媛	ねぎ	千葉
牛肉	青森・北海道他	さつまいも	茨城	白菜	茨城
豚肉	茨城・千葉	じゃが芋	鹿児島・長崎	アスパラ	北海道
鶏肉	宮崎・岩手・山梨他	ごぼう	青森・茨城	キャベツ	愛知
ちりめんじゃこ	愛知	しょうが	熊本	きゅうり	群馬・埼玉
かつお	静岡	大根	千葉	小松菜	埼玉・東京
さわら	ニュージーランド	玉ねぎ	群馬・佐賀・東京	チンゲン菜	静岡
にぎす	新潟	にんじん	徳島・千葉	ミニトマト	熊本