



令和6年6月 学校給食予定献立表

(実施回数 19回)

甲府市教育委員会

日	曜日	献立名	牛乳	熱や力になるもの	肉や血になるもの (牛乳はここに含まれます)	体の調子を整えるもの	エネルギー	たんぱく質
							(kcal)	(g)
3	月	ご飯 なめこの味噌汁 鶏肉のピリ辛焼 かぼちゃのそぼろ煮 《虫歯予防デー給食》	○	米 砂糖、ごま油、ごま 植物油、砂糖、片栗粉	油揚げ、みそ 鶏肉 豚肉、大豆	なめこ、小松菜 にんにく、ねぎ かぼちゃ、玉ねぎ、しょうが、枝豆	808	41.1
4	火	ご飯 玉ねぎの味噌汁 ししゃものフリッター ごぼうの炒め煮 さつまいもチップス	○	米 小麦粉、コーンフラワー、片栗粉、植物油 里芋、植物油、砂糖 さつまいも、砂糖、植物油	油揚げ、みそ ししゃも(ノルウェー、アイスランド)、大豆たんぱく、卵 豚肉	玉ねぎ、大根 ごぼう、にんじん、さやいんげん	822	26.2
5	水	ご飯 中華コーンスープ ブルコギ チヂミ	○	米 片栗粉 植物油、砂糖、ごま、ごま油 米粉、じゃがいも、植物油、片栗粉、砂糖	豆乳 豚肉 豆腐、おから	とうもろこし、ほうれん草、にんじん しょうが、にんにく、玉ねぎ、もやし、赤ピーマン、黄ピーマン にんじん、玉ねぎ、にら、にんにく	878	30.3
6	木	黒糖パン ジュリアンヌスープ ハムカツ ポテトサラダ	○	黒糖パン 砂糖、片栗粉、パン粉、小麦粉、植物油 じゃがいも、フレンチドレッシング、エッグフリーマヨネーズ	かまぼこ 鶏肉、豚肉、大豆たんぱく、卵白、大豆粉 ツナフレーク	キャベツ、えのきたけ、にんじん、セロリ にんじん、枝豆	918	29.4
7	金	親子丼 かにかまサラダ ヨーグルト	○	米、砂糖 香味玉ねぎドレッシング 砂糖、片栗粉	鶏肉、卵 かにかまぼこ 乳製品、ゼラチン	玉ねぎ、にんじん、グリーンピース 大根、カリフラワー、アスパラガス、にんじん いちご	834	36.8
10	月	ご飯 さつまいもの味噌汁 ハンバーグおろしソース 春雨炒め ミルクプリン	○	米 さつまいも パン粉、植物油、砂糖、青じそドレッシング 春雨、植物油、ごま油 砂糖、練乳	油揚げ、みそ 鶏肉、大豆たんぱく ロースハム 牛乳	玉ねぎ 玉ねぎ、大根 さやいんげん、白菜、にんじん、黄ピーマン、しょうが	863	24.3
11	火	ご飯 スーラータン キャベツと鶏肉のオイスター炒め 春巻	○	米 ラー油、片栗粉 植物油 植物油、砂糖、片栗粉、小麦粉、米粉、春雨、粉あめ	豚肉、豆腐 鶏肉 豚肉	たけのこ、にんじん、白菜、ねぎ キャベツ、もやし、玉ねぎ、にんじん、にんにく にんじん、玉ねぎ、キャベツ、しいたけ、しょうが	809	30.9
12	水	ねぎ塩豚丼 ミモザサラダ さくらんぼゼリー	○	米、植物油、片栗粉 サウザンアイランドドレッシング 砂糖、水あめ、片栗粉	豚肉 卵	玉ねぎ、キャベツ、赤ピーマン、ねぎ ブロッコリー、カリフラワー、にんじん さくらんぼ果汁	837	31.8
13	木	フィッシュバーガー ミネストローネスープ カラフルンテ	○	リングパン、パン粉、片栗粉、植物油、タルタルソース じゃが芋、バター 植物油	すけそうたら(アメリカ、ロシア)、大豆粉 ベーコン 豚肉	ズッキーニ、玉ねぎ、にんじん、セロリ、にんにく、トマト もやし、ブロッコリー、にんじん、とうもろこし	822	33.4
17	月	ご飯 キャベツのスープ 鶏肉のバジル焼き マカロニサラダ	○	米 バジルオイル マカロニ、フレンチドレッシング、エッグフリーマヨネーズ	ベーコン 鶏肉 ロースハム	キャベツ、玉ねぎ、にんじん きゅうり、にんじん、とうもろこし	871	31.7
18	火	ポークカレー 大根サラダ ヨーグルト	○	米、植物油、じゃがいも 青じそドレッシング 砂糖	豚肉 かにかまぼこ、わかめ 乳・乳製品	にんじん、玉ねぎ、しょうが、にんにく 大根、きゅうり、黄ピーマン	875	31.9
19	水	ご飯 小松菜の味噌汁 さばの味噌煮 五目きんぴら	○	米 砂糖、片栗粉 こんにゃく、植物油、砂糖、ごま	油揚げ、みそ さば(ノルウェー、イギリス、アイスランド)、みそ 豚肉	小松菜、ねぎ ごぼう、にんじん、さやいんげん	812	36.9
20	木	はちみつパン コーンスープ 鶏肉のトマトソース ツナサラダ	○	はちみつパン 植物油 植物油、砂糖 コールスロウドレッシング	ベーコン、牛乳、生クリーム 鶏肉 ツナフレーク	とうもろこし、玉ねぎ トマト、玉ねぎ、にんにく キャベツ、カリフラワー、きゅうり、にんじん	817	41.1
21	金	ご飯 若竹スープ 豚キムチ炒め 揚げしゅうまい ハインアップル	○	米 植物油、ごま油、砂糖、片栗粉 パン粉、片栗粉、砂糖、粉あめ、小麦粉、水あめ、植物油 砂糖	わかめ、なると 豚肉 鶏肉、豚肉、大豆粉、みそ	たけのこ、えのきたけ ねぎ、玉ねぎ、白菜、白菜キムチ、にら 玉ねぎ、しょうが ハインアップル	865	32.2
24	月	中華丼 にらたまスープ エクレア	○	米、ごま油、植物油、片栗粉 片栗粉 小麦粉、植物油、練乳、砂糖、チョコレート	豚肉、いか(ペルー)、えび(ベトナム)、なると 卵 卵、ゼラチン、乳	玉ねぎ、白菜、にんじん、枝豆 にら、えのきたけ	796	32.4
25	火	わかめご飯 白菜の味噌汁 あじフライ 筑前煮	○	米、砂糖 パン粉、小麦粉、植物油 こんにゃく、里芋、植物油、砂糖	わかめ 豆腐、みそ あじ(タイ、ベトナム、韓国) 鶏肉	白菜、玉ねぎ しょうが、れんこん、にんじん、さやいんげん	850	38.0
26	水	ご飯 すまし汁 厚揚げの炒め物 たご焼き シークワーサーゼリー	○	米 植物油、砂糖 小麦粉、植物油、砂糖 砂糖	かにかまぼこ 厚揚げ、豚肉、みそ たご(日本)	ほうれん草、えのきたけ、ねぎ キャベツ、にんじん、にんにく キャベツ、ねぎ、しょうが シークワーサー果汁	818	29.9
27	木	バターロールパン ペイザンヌスープ 鶏肉のパン粉焼き ブロッコリーのソテー	○	バターロールパン じゃがいも、バター ペイザンヌドレッシング、パン粉 植物油	鶏肉 ウインナー	ズッキーニ、玉ねぎ、にんじん、セロリ キャベツ、ブロッコリー、ぶなしめじ、にんじん	913	43.0
28	金	ご飯 春雨スープ メンチカツ 切り干し大根のナムル	○	米 春雨、ごま油 パン粉、砂糖、片栗粉、小麦粉、植物油 ナムルドレッシング	かまぼこ 大豆たんぱく、牛肉、卵白、大豆粉 ロースハム	白菜、にんじん 玉ねぎ 切り干し大根、もやし、ほうれん草、にんじん	784	24.9

《学校給食使用食材の予定産地》

米・・・ブレンド米(山梨県産60%、青森県産・千葉県産40%)

鶏肉・・・新潟県、北海道

豚肉・・・山梨県、群馬県

魚介類・・・主な魚介類について、献立表に記載

青果類・・・甲府市ホームページに掲載

◎食材購入等の都合により、使用食材を変更することがあります。

◎甲府市の学校給食に関する情報が載っています。

<https://www.city.kofu.yamanashi.jp/kyoiku/kyoiku/kyushoku/index.html>