



令和 6年8・9月 学校給食予定献立表

(実施回数 22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)
28	水	《中国成都市友好都市40周年記念給食》						
		ご飯		米				
		スーラーダン	○	ラー油、片栗粉	豆腐、卵	たけのこ、にんじん、白菜、ねぎ	811	30.3
		回鍋肉 揚げぎょうざ		植物油、砂糖、片栗粉 小麦粉、植物油、ごま油、片栗粉、もち米粉、砂糖	豚肉 鶏肉、豚肉、大豆たんばく	キャベツ、玉ねぎ、にんじん、しょうが、にんにく キャベツ、玉ねぎ、にら		
29	木	キャロットロールパン		キャロットロールパン				
		コンソメスープ			ベーコン	ほうれん草、玉ねぎ、セロリ	827	33.1
		鶏肉のレモンペッパー焼き	○	レモンペッパー焼きオイル	鶏肉			
		マカロニサラダ		マカロニ、フレンチ白ドレッシング、エッグフリーマヨネーズ	ロースハム	きゅうり、にんじん、とうもろこし		
30	金	《野菜の日給食》						
		ご飯		米				
		野菜たっぷり味噌汁	○	さつまいも	油揚げ、みそ	白菜、ねぎ	809	28.4
		カツオカツ		パン粉、砂糖、小麦粉、植物油、片栗粉	かつお	玉ねぎ、しょうが		
2	月	厚揚げとキャベツの炒め物		植物油、砂糖	厚揚げ、みそ	キャベツ、もやし、にんじん、にら、にんにく、しょうが		
		パインアップル		砂糖		パインアップル		
		豆腐の味噌汁	○	米	豆腐、油揚げ、みそ	ほうれん草	855	31.3
		焼き肉		植物油	豚肉	しょうが、にんにく、玉ねぎ、にんじん、ぶなしめじ、青ピーマン		
3	火	野菜コロッケ		じゃが芋、パン粉、小麦粉、砂糖、片栗粉、植物油		玉ねぎ、にんじん、とうもろこし、さやいんげん		
		ハヤシライス		米、バター	豚肉、生クリーム	にんじん、玉ねぎ、マッシュルーム、グリーンピース、しょうが、にんにく	833	30.8
		かにかまサラダ	○	青じそドレッシング、植物油	わかめ、かにかまぼこ	キャベツ、カリフラワー、アスパラガス		
		ぶどうゼリー		砂糖		ぶどう果汁		
4	水	ご飯		米				
		小松菜の味噌汁	○	油揚げ、みそ		小松菜、白菜	793	34.9
		白身魚のバジル焼き		バジルオイル	シルバー			
		肉じゃが		しらたき、じゃがいも、植物油、砂糖	豚肉	玉ねぎ、にんじん、グリーンピース		
5	木	黒糖パン		黒糖パン				
		オニオンスープ	○		ベーコン	玉ねぎ、白菜、にんじん、セロリ	885	30.8
		トマトオムレツ		植物油、砂糖、片栗粉	卵、ゼラチン	玉ねぎ、しょうが、にんにく		
		ジャージャーまぜ麺		中華麺、ごま油、砂糖	豚肉、大豆、みそ	しょうが、にんにく、玉ねぎ、ねぎ、にんじん、しいたけ、キャベツ、もやし		
6	金	ご飯		米				
		もずくスープ	○	片栗粉、植物油、砂糖	もずく、かまぼこ	チンゲン菜、にんじん	821	35.6
		鶏肉のレモンソースかけ		鶏肉、植物油、砂糖	鶏肉	しょうが、レモン汁		
		キャベツサラダ		ごまクリームドレッシング	ツナフレーク	キャベツ、カリフラワー、きゅうり、にんじん		
9	月	中華丼		米、ごま油、植物油、片栗粉	豚肉、いか、なると	玉ねぎ、白菜、にんじん、枝豆	814	29.4
		にら玉スープ	○	片栗粉	卵	にら、えのきたけ、ねぎ		
		ボンデードーナツ		植物油、砂糖、小麦粉、片栗粉、大豆油、ココアパウダー	乳、卵			
		ご飯		米				
10	火	たらこふりかけ		パン粉、ごま、砂糖、植物油、片栗粉、水あめ	たらこ、大豆、のり、さば削り節、卵白			
		キャベツの味噌汁	○	油揚げ、みそ		キャベツ、玉ねぎ	840	36.2
		あじフライ		パン粉、小麦粉、植物油	あじ			
		筑前煮		ごんにやく、里芋、植物油、砂糖	鶏肉、焼竹輪	にんじん、さやいんげん		
11	水	ご飯		米				
		わかめスープ	○	植物油、砂糖	わかめ、なると	もやし、ねぎ	850	32.6
		厚揚げの炒め物		小麦粉、片栗粉、植物油、大豆油	厚揚げ、豚肉、みそ	キャベツ、青ピーマン、にんじん、にんにく		
		竹輪の磯辺揚げ		リングパン、パン粉、砂糖、植物油	鶏肉、大豆たんばく	玉ねぎ、トマト、にんにく		
12	木	ハンバーガー		ハンバーグソース	卵、生クリーム	かぼちゃ、玉ねぎ	831	26.4
		パンデューズ	○	植物油	ベーコン	ブロッコリー、キャベツ、赤ピーマン		
		カラフルソテー						
		ご飯		米				
13	金	なめこの味噌汁	○	片栗粉、植物油、砂糖、ごま油	豆腐、みそ	なめこ、ねぎ	807	36.2
		油淋鶏		和風旨味玉ねぎドレッシング	鶏肉	しょうが、にんにく、ねぎ		
		大根サラダ			わかめ、かにかまぼこ	大根、さやいんげん、きゅうり、黄ピーマン		
		《十五夜給食》						
17	火	ご飯		米				
		牛煮汁	○	里芋、植物油	豚肉	ごぼう、大根、ねぎ	908	34.2
		豚肉と野菜の生姜炒め		植物油、砂糖	豚肉	キャベツ、にんじん、玉ねぎ、しょうが		
		お好み焼き		米粉、植物油、砂糖	卵、豆粉	キャベツ、ねぎ、しょうが		
18	水	ご飯		米				
		白菜の味噌汁	○	さつまいも	油揚げ、みそ	白菜	806	38.4
		さばの塩焼き		さば				
		野菜のそぼろ炒め		植物油、砂糖、片栗粉	豚肉	キャベツ、もやし、小松菜、にんじん		
19	木	アーチパン		アーチパン				
		コンソメスープ	○	植物油	ベーコン、牛乳、生クリーム	とうもろこし、玉ねぎ	878	38.0
		ミートグラタン		マカロニ、植物油、砂糖	豚肉、大豆、ミックスチーズ	玉ねぎ		
		ツナサラダ		和風ゆず醤油ドレッシング	ツナフレーク	きゅうり、アスパラガス、にんじん、大根		
20	金	ご飯		米				
		豆腐の味噌汁	○	片栗粉、植物油	豆腐、みそ	ほうれん草、ねぎ	873	32.6
		鶏のから揚げ		ピーフン、植物油、砂糖、ごま油	鶏肉	しょうが、にんにく		
		ピーマン炒め			ベーコン	にんじん、キャベツ、にら		
24	火	ねぎ塩豚丼	○	米、植物油、片栗粉	豚肉	玉ねぎ、キャベツ、赤ピーマン、ねぎ	858	37.1
		棒々鶏風サラダ		砂糖	乳・乳製品、ゼラチン、寒天	もやし、きゅうり、にんじん		
		ヨーグルト						
		ご飯		米				
25	水	玉ねぎの味噌汁	○	油揚げ、みそ		小松菜、玉ねぎ	846	28.0
		ハムカツ		片栗粉、小麦粉、パン粉、砂糖、植物油	鶏肉、豚肉、大豆たんばく、卵白			
		五目きんぴら		ごんにやく、植物油、砂糖、ごま	豚肉	ごぼう、にんじん、さやいんげん		
		ミルクパン		ミルクパン				
26	木	ペイザンヌスープ	○	バター	かまぼこ	ズッキーニ、黄ピーマン、赤ピーマン、玉ねぎ、にんじん	802	41.5
		鶏肉のパン粉焼き		ペイザンヌドレッシング、パン粉	鶏肉			
		もやしソテー		植物油	ウインナー	もやし、ブロッコリー、ぶなしめじ、にんじん		
		黒糖ピーンズ		砂糖、米粉、小麦粉、植物油	大豆			
27	金	ご飯		米				
		わかめの味噌汁	○	わかめ、油揚げ、みそ		えのきたけ	832	32.4
		たらのおニオンソースかけ		片栗粉、植物油、具沢山ドレッシングおニオン	たら			
		切り干し大根のナムル		ナムルドレッシング	ロースハム	切り干し大根、もやし、ほうれん草、にんじん		
30	月	ミルクプリン		砂糖、練乳	牛乳			
		チキンカレー	○	米、じゃがいも、植物油	鶏肉	しょうが、にんにく、にんじん、玉ねぎ	821	35.3
		和風サラダ		青じそドレッシング	かにかまぼこ	キャベツ、大根、さやいんげん、とうもろこし		
		スウィーティーゼリー		グラニュー糖		スウィーティー果汁		

《学校給食使用食材の予定産地》

◎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(献立表や使用食材の産地など)が載っています。

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