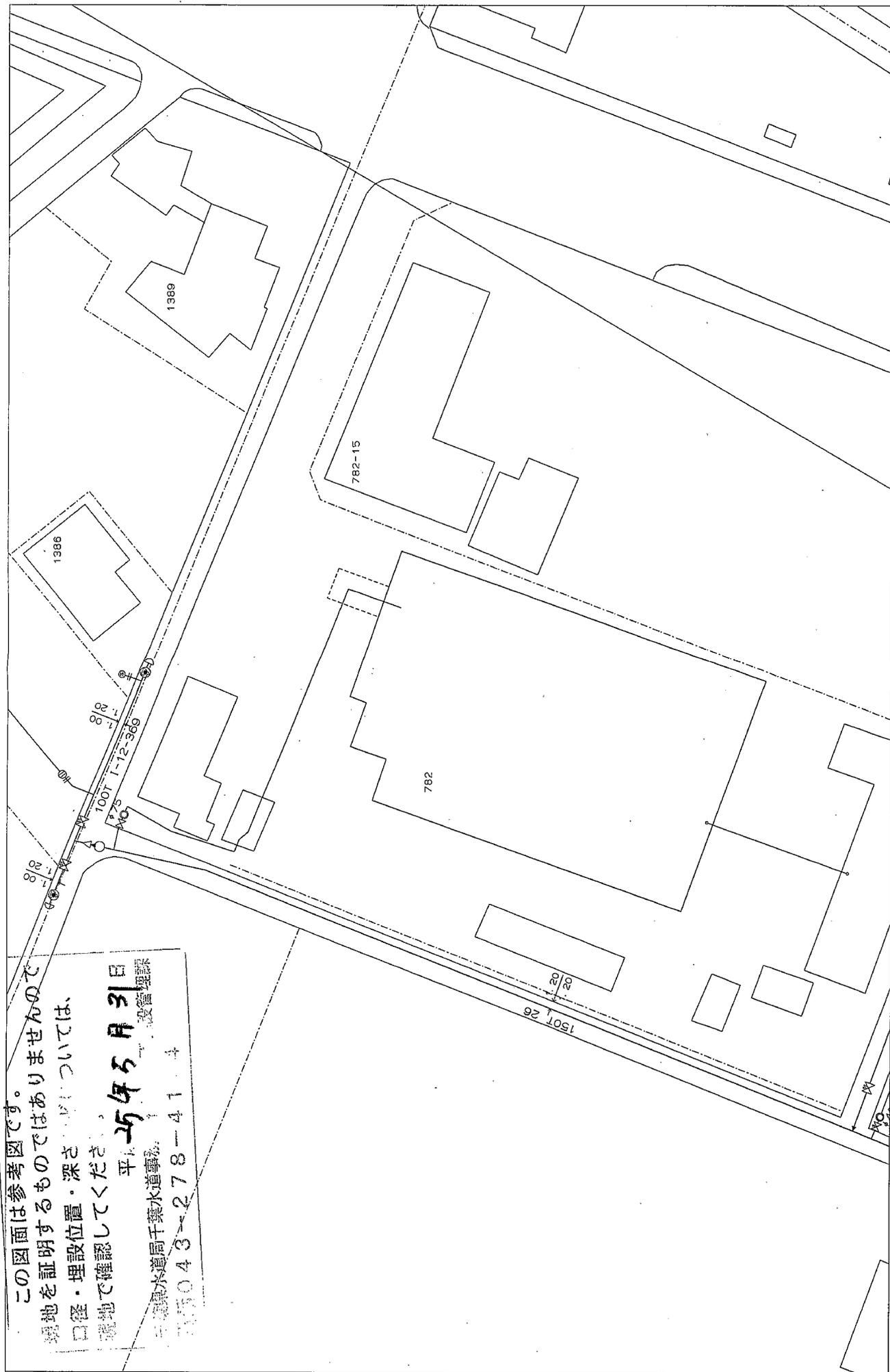


資料1 事業用地位置図





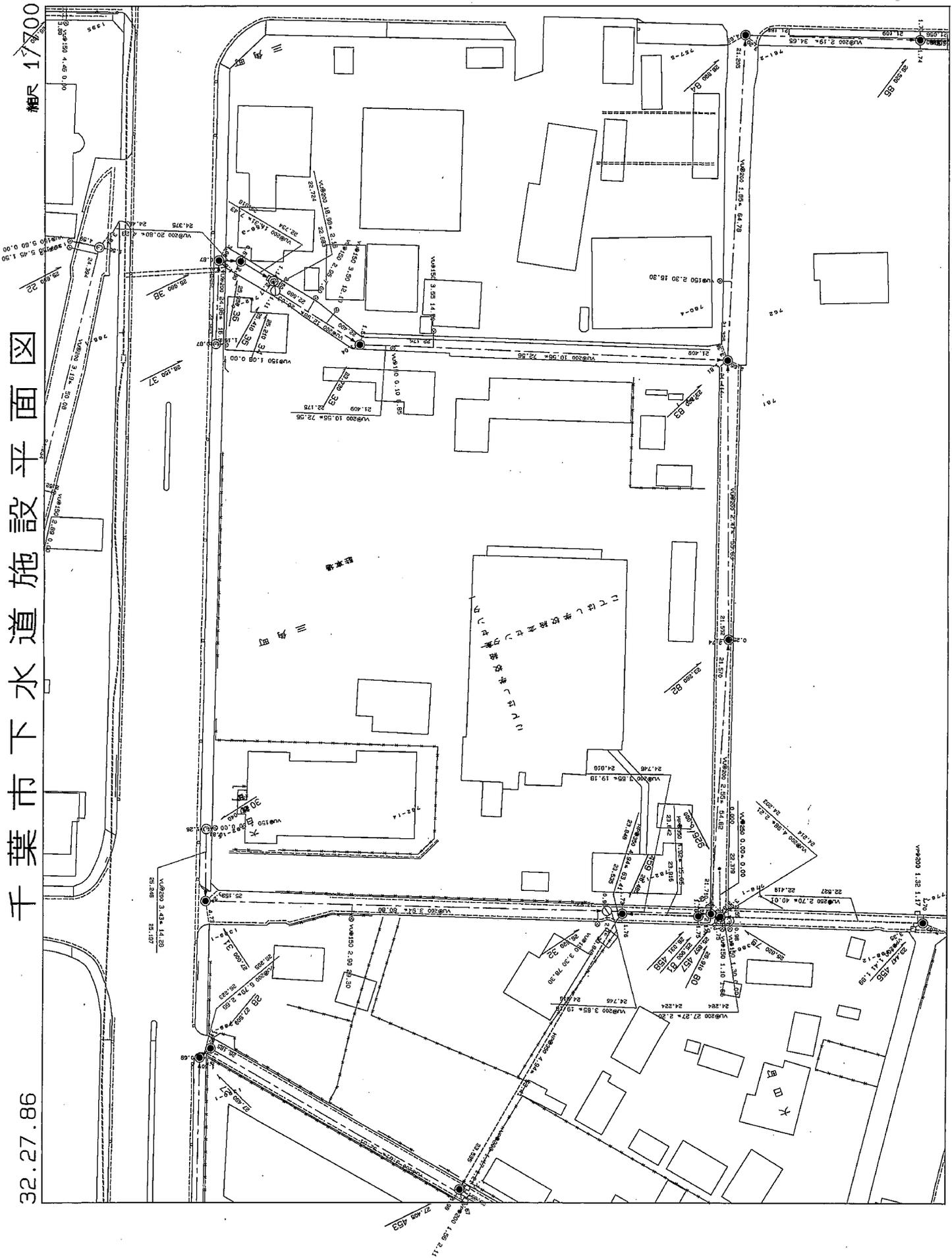
J-10-24



この図面は参考図です。
 現地を証明するものではありませんので、
 口径・埋設位置・深さについては、
 現地で確認してください。

平成25年5月31日
 千葉県水道局千葉水道事務所 設備課
 〒278-4104
 TEL 043-278-4104

下水道施設平面図



32.27.86

千葉県下水道施設平面図

縮尺 1/700

図面出力年月日 13.05.28

本図を基に施設の設計等にあたる場合は必ず現地の施設を確認の上行ってください。

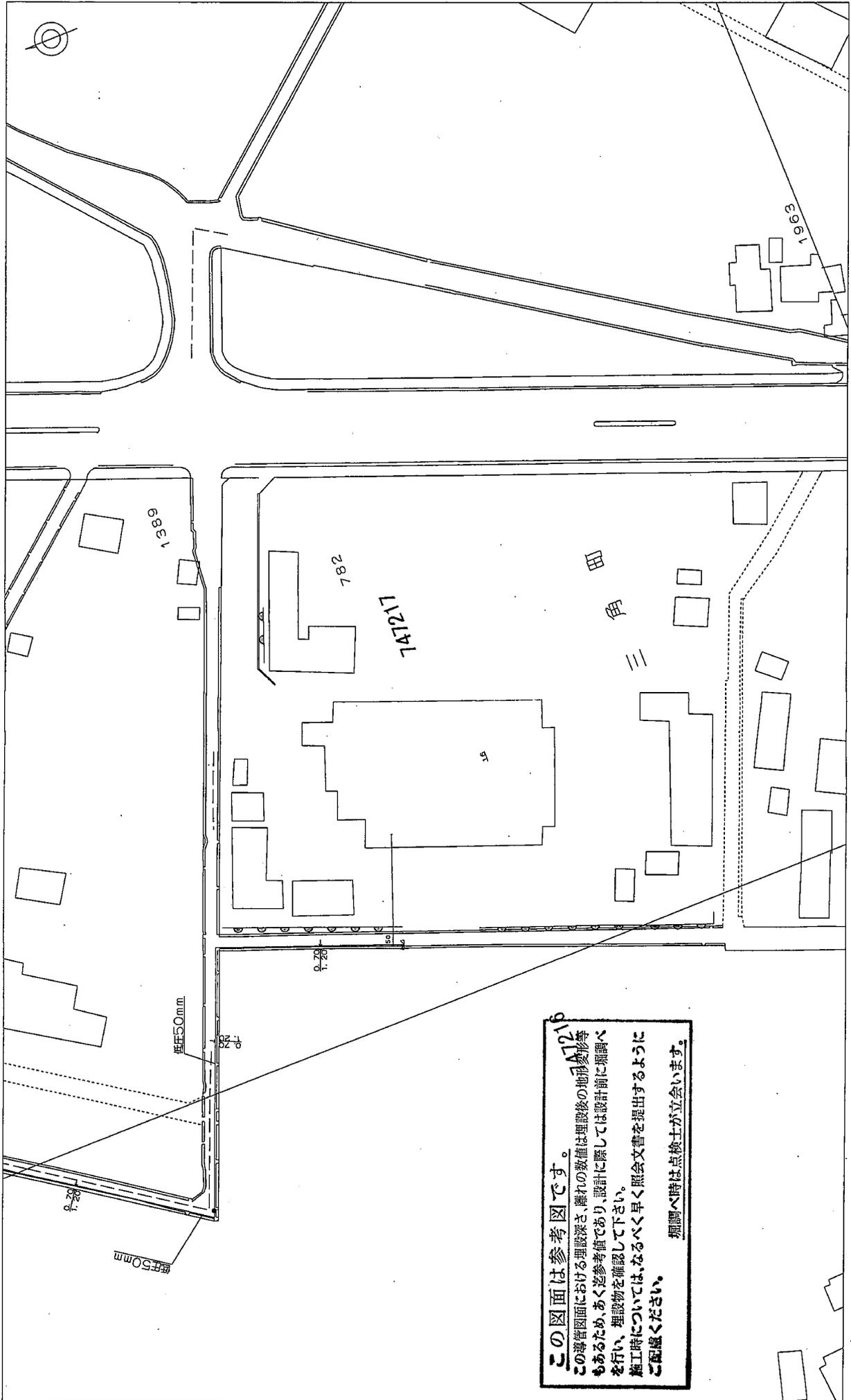
この図面は参考図であり、詳細は事業者が関係機関に確認すること。

ガス導管図

導管図番号: 747216-747217

住所: 千葉県千葉市花見川区三角町782-6付近

レベルA [関係者限定]



作成日: 平成25年5月30日 13:33:34

printed by Cheese

この図面は参考図であり、詳細は事業者が関係機関に確認すること。

調査位置図

縮尺：1/500



今回調査
地盤調査水準点
仮BM(境界杭先端)
KBM ±0.0m

3.6m

今回調査
No. 3
KBM -0.85m
dep=25.42m

25m

17m

47m

既存調査(S50)
S50No. 2
dep=20.35m
(KBM -1.97m)

35m

既存調査(S50)
S50No. 1
dep=20.37m
(KBM -3.2m)

35m

今回調査
No. 4
KBM -0.91m
dep=29.45m

7m

17m

48m

学校給食センター

今回調査
No. 1
KBM -0.87m
dep=27.42m

10m

今回調査
No. 2
KBM -0.87m
dep=7.80m

25m

25m

排水設備

排水槽

0m

KBM表示：今回調査地盤調査水準点(境界杭先端)をKBM±0.0mとする場合の表示
 既存調査資料(参考資料)
 S50No. 1～S50No. 2：千葉県(旧称)第三学校給食センター地盤調査委託 昭和54年12月
 地盤調査()内表示：既存調査時の仮出士0.0m=今回調査 No.1とする場合の表示

発注場所：千葉県花見川区三角町702番3

工事名	千葉県にてはし学校給食センター 地盤調査業務		
図面名	調査位置図		
年月日	平成	年月日	
尺数	図	示	第21
会社名	株式会社 株式会社 株式会社		
発注所名	千葉県 都市計画部 管理課		

ボーリング柱状図

調査名 千葉市こてはし学校給食センター改築土質調査業務委託

ボーリングNo.

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

事業・工事名 千葉市こてはし学校給食センター改築

シートNo.

ボーリング名	No. 2	調査位置	千葉市花見川区三角町782番地						北緯	35° 40' 54.415"				
発注機関	千葉市都市局建築部営繕課			調査期間	平成 25年 12月 16日 ~ 25年 12月 17日				東経	140° 7' 33.945"				
調査業者名	協立基礎株式会社 電話 (043-263-1011)		主任技師	三澤紀夫		現代理人	大和久研一	コア鑑定者	川村恒雄	ボーリング責任者	川村恒雄			
孔口標高	KBM -0.87m	角	180° 上 90° 下 0°	方	北, 0° 270° 西 180° 東 90° 南	地盤勾配	鉛直 水平 0° 90°	使用機種	試験機	KR-100		ハンマー 落下用具	半自動型	
総掘進長	7.80m	度		向				エンジン	NS75		ポンプ	V-6		

標尺 (m)	層厚 (m)	深度 (m)	柱状図	土質区分	色調	相対密度	相対稠度	記事	孔内水位 (m) / 測定月日	標準貫入試験					原位置試験		試験採取番号	室内試験 ()	掘進月日	
										深 (m)	10cmごとの打撃回数			N 値	深 (m)	試験名および結果				
											0	10	20							30
1	-1.32	0.45	0.45	舗装	灰	密		素掘り												
2				埋土	暗褐		軟らかい													
3																				
4	-4.27	2.95	3.40	有機質粘土	黒褐		中位													
5	-4.57	0.30	3.70	粘土	暗褐		軟らかい						4.30	孔内水平載荷試験	4.00	27-1	①	物理三軸圧密		
6	-5.62	1.05	4.75	凝灰質粘土	黄褐		軟らかい						4.30		4.80			物理三軸圧密		
7	-7.22	1.60	6.35	粘土混り砂	黄褐		緩い						7.30	孔内水平載荷試験	5.00	27-2	①	物理三軸圧密		
8	-8.67	1.45	7.80										7.30		5.80					
9																				

孔口標高KBM表示：今回調査での境界杭天端高さをKBM±0.0mとする表示

ボーリング柱状図

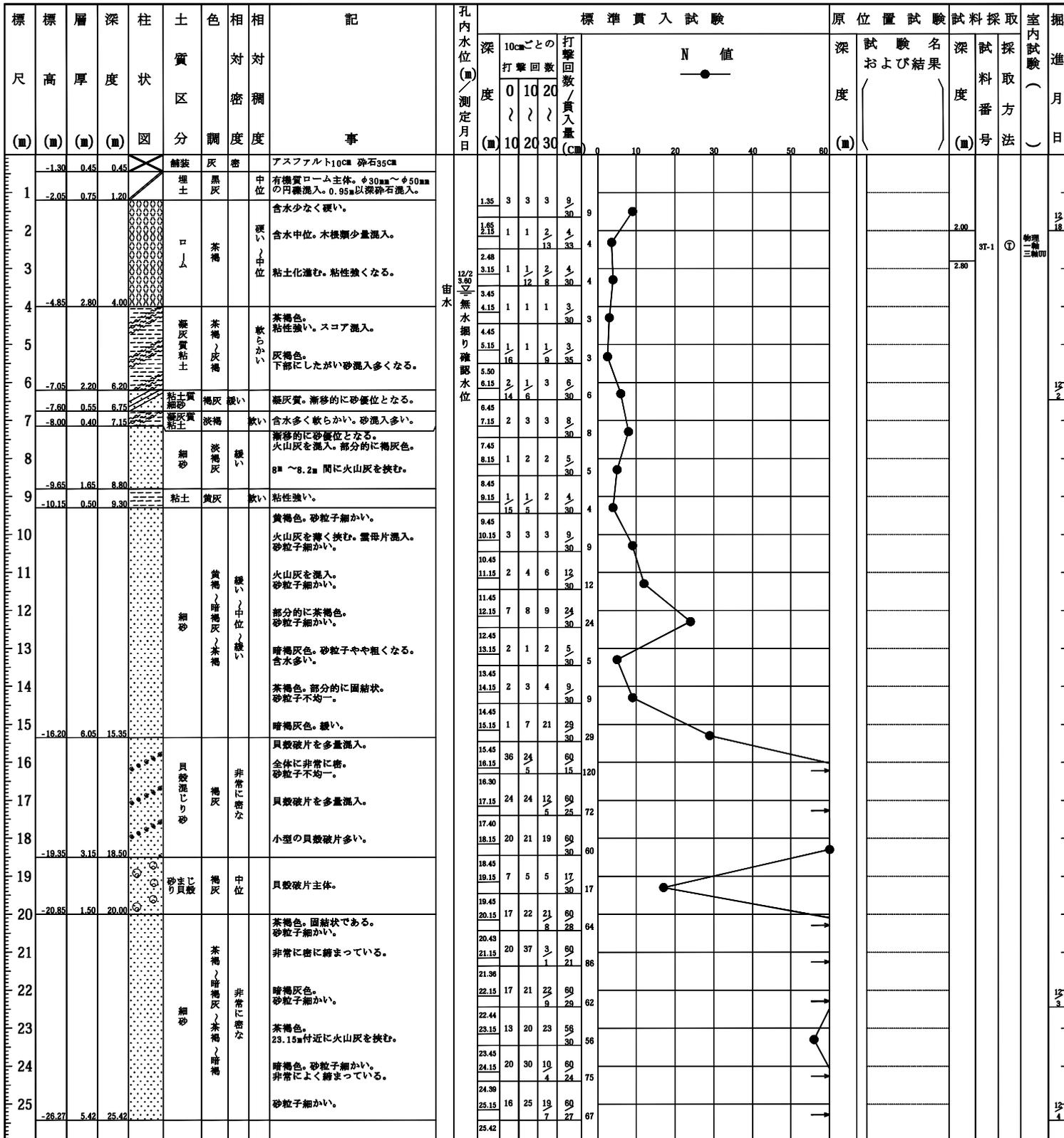
調査名 千葉市こてはし学校給食センター改築土質調査業務委託

ボーリング№																				
--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

事業・工事名 千葉市こてはし学校給食センター改築

シート№

ボーリング名	No. 3		調査位置	千葉市花見川区三角町782番地					北緯	35° 40' 56.499"				
発注機関	千葉市都市局建築部営繕課					調査期間	平成 25年 12月 2日 ~ 25年 12月18日			東経	140° 7' 33.829"			
調査業者名	協立基礎株式会社 電話 (043-263-1011)		主任技師	三澤紀夫		現場代理人	大和久研一		コピ定者	川村恒雄		ボーリング責任者	川村恒雄	
孔口標高	KBM -0.85m		角	180° 上 90° 下 0°		方	北 0° 270° 西 180° 東 90° 南		地盤勾配	水平 0°		使用試験機	KR-100	
総掘進長	25.42m		度			向			エンジン	NS75		ハンマー落下用具	ポンプ	
													半自動型	
													V-6	



孔口標高KBM表示：今回調査での境界杭天端高さをKBM±0.0mとする表示

ボーリング柱状図

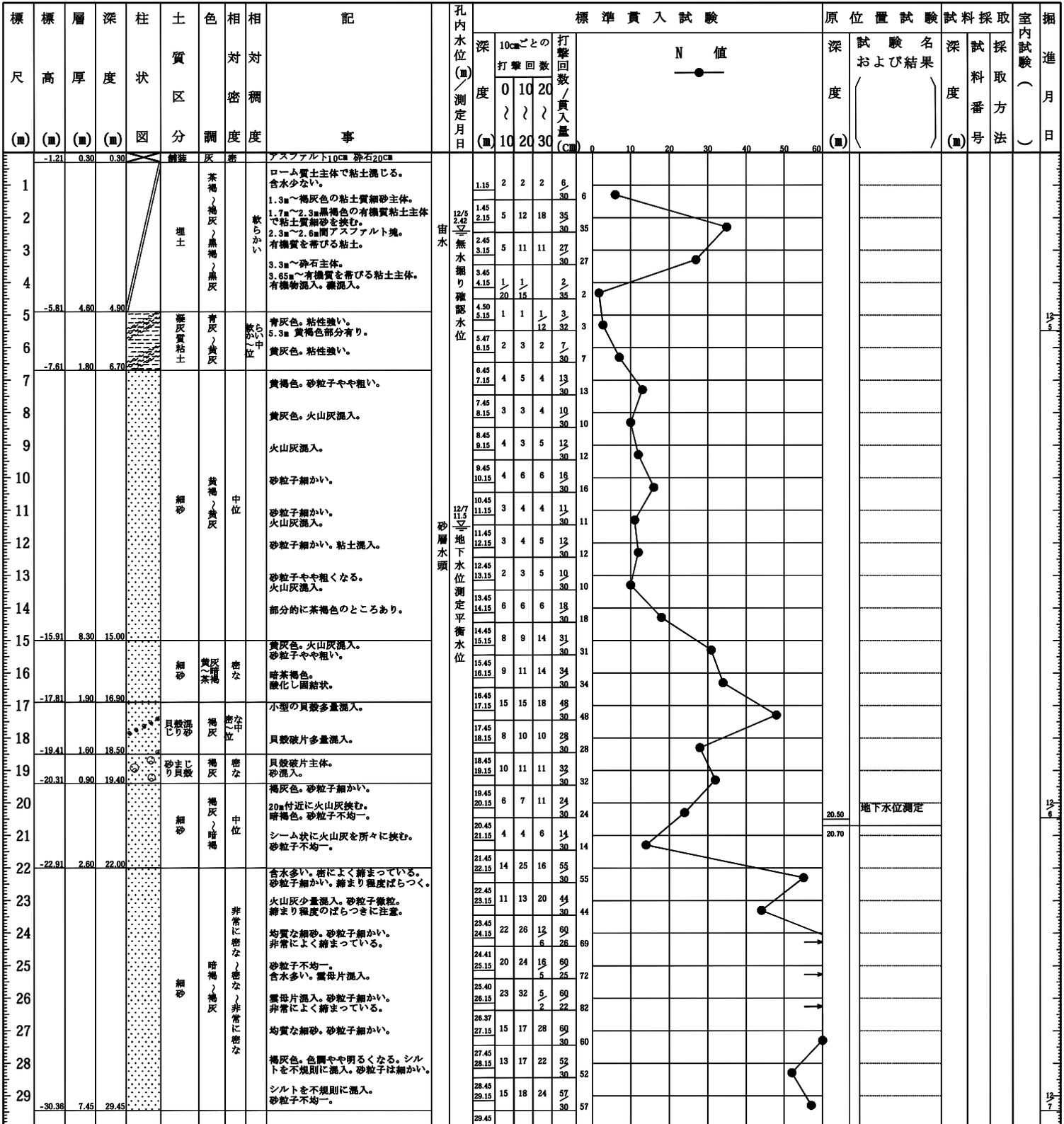
調査名 千葉市こてはし学校給食センター改築土質調査業務委託

ボーリングNo.									
----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--

事業・工事名 千葉市こてはし学校給食センター改築

シートNo.

ボーリング名	No. 4		調査位置	千葉市花見川区三角町782番地			北緯	35° 40' 54.736"								
発注機関	千葉市都市局建築部営繕課			調査期間	平成 25年 12月 5日 ~ 25年 12月 9日			東経	140° 7' 32.985"							
調査業者名	協立基礎株式会社 電話 (043-263-1011)		主任技師	三澤紀夫		現代理人	大和久研一 コ 川村恒雄 ア 鑑定者		ボーリング責任者	川村恒雄						
孔口標高	KBM -0.91m	角	180° 上 90° 下 0°		方	北 0° 東 90° 南 180° 西 270°		地盤勾配	水平 0°	使用機種	試験機	KR-100		ハンマー 落下用具	半自動型	
総掘進長	29.45m		度			エンジン	NS75		ポンプ	V-6						



孔口標高KBM表示：今回調査での境界杭先端高さをKBM±0.0mとする表示

平成26年3月分

学校給食献立予定表

— Aコース —

千葉市新港
学校給食センター
☎241-1291

日 曜	献立名	主に体の組織をつくる食品		主に体の調子を整える食品		主にエネルギーになる食品		栄 養 量		
		魚・肉・卵 豆・豆製品	牛乳・乳製品 小魚・海そう	緑黄色野菜	その他の 野菜・果物	米・パン・めん いも・砂糖	油脂	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂肪 (g)
3 月	セルフサンド (コッペパン、白身魚のポーションフライ、小袋ソース)、 牛乳、コーンクリームスープ、アセロラポンチ	ホキ、鶏肉、 白いんげん豆	牛乳、 チーズ、 生クリーム	にんじん	たまねぎ、 みかん缶、しめじ、 黄桃缶、 どうもろこし、 りんご缶	コッペパン、 パン粉、でん粉、 じゃがいも、 米粉、ゼリー	油、 バター	823	30.5	24.3
4 火	卒業おめでとう献立 ちらしご飯、牛乳、鶏肉の唐揚げ、 野菜の生姜和え、いちごのスティックケーキ	豚肉、 油揚げ、 卵、 鶏肉	牛乳	にんじん、 こまつな	かんぴょう、しめじ、 れんこん、えだまめ、 にんにく、はくさい、 だいこん、しょうが	米、もち米、 小麦粉、 でん粉、砂糖、 いちごのスティックケーキ	油、 ごま	858	31.2	29.3
5 水	メロンパン、牛乳、ほきのハーブ焼き、 シーフードナポリタン、清見オレンジ	ホキ、 ペーコン、 えび、 いか	牛乳、 チーズ	にんじん、 トマト、 ピーマン	しょうが、 にんにく、 たまねぎ、 エリンギ、 清見オレンジ	メロンパン、 スパゲッティ	オリーブオイル	804	39.4	20.5
6 木	白飯、牛乳、 ハンバーグのおろしソースかけ、 鶏ごぼう汁、のり和え	豚肉、 鶏肉、 大豆、 生揚げ	牛乳、 のり	にんじん、 だいこん葉、 こまつな	だいこん、 ごぼう、ねぎ、 キャベツ、 もやし、たまねぎ	米、 砂糖、でん粉、 キャベツ、 じゃがいも		794	38.1	20.0
7 金	白飯、牛乳、いかの甘辛揚げ、 大根の麻婆煮、ミニトマト(2個)	いか、 豚肉、 大豆、 生揚げ	牛乳	にんじん、 にら、 トマト	しょうが、 にんにく、 だいこん、 たまねぎ、ねぎ	米、 でん粉、 砂糖	油	815	35.7	21.7
10 月	野菜カレーライス(玄米飯)、牛乳、 プレーンオムレツ、荳わかめの和え物	卵、 鶏肉	牛乳、 脱脂粉乳、 くきわかめ	にんじん、 さやいんげん	しょうが、にんにく、 たまねぎ、ごぼう、 れんこん、キャベツ、 どうもろこし	米、玄米、 じゃがいも、 はるさめ、 砂糖	油、 ごま油	825	27.3	20.5
11 火	平成25年度 卒業式									
12 水	麦飯、牛乳、いわしフライ、小袋ソース、 生揚げの味噌煮、清見オレンジ	いわし、 豚肉、 生揚げ、 うずら卵	牛乳	にんじん	しょうが、 たまねぎ、 エリンギ、はくさい、 えだまめ、 清見オレンジ	米、麦、 パン粉、小麦粉、 こんにゃく、 砂糖	油	826	29.9	24.6
13 木	白飯、牛乳、さばの味噌煮、 いもだんご汁、りんごの缶詰め	さば、 豚肉、 油揚げ、 生揚げ	牛乳	にんじん	ごぼう、 だいこん、 えのきたけ、 ねぎ、りんご缶	米、 砂糖、 いもだんご	油	823	31.7	20.3
14 金	厚切り食パン、チョコクリーム、牛乳、 マカロニグラタン、チリビーンズ、 きゃべつの和え物	豚肉、 大豆	牛乳、 チーズ、 脱脂粉乳	にんじん、 トマト、 さやいんげん	たまねぎ、 エリンギ、 キャベツ、 どうもろこし、 もやし	食パン、パン粉、 チョコクリーム、 じゃがいも、 小麦粉、砂糖、 マカロニ	油、 コーンスローテッング、 バター	847	33.9	29.9
17 月	玄米飯、牛乳、ししゃもフライ(2尾)、 みぞれ汁、ひじきと大豆の磯煮	鶏肉、 油揚げ、 生揚げ、大豆、 さつま揚げ	牛乳、 ししゃも、 ひじき	にんじん、 さやいんげん	だいこん、 えのきたけ、 ねぎ、れんこん	米、玄米、 パン粉、でん粉、 こんにゃく、 小麦粉、 さといも、砂糖	油	832	30.4	26.3
18 火	麦飯、牛乳、しゅうまい(2個)、 五目豆腐、もやしとわかめの和え物、 ヨーグルト	豚肉、 鶏肉、えび、 うずら卵、 つみれ、豆腐	牛乳、 わかめ、 ヨーグルト	にんじん、 にら	エリンギ、 たまねぎ、 はくさい、もやし、 どうもろこし、 しょうが	米、麦、でん粉、 砂糖、パン粉、 小麦粉	ごま油	860	34.9	21.6
19 水	コッペパン、あんずジャム、牛乳、 ちりめん入りかき揚げ、ちゃんこうどん、 きゃべつと生揚げの味噌炒め	鶏肉、 さつま揚げ、 豚肉、油揚げ、 生揚げ	牛乳、 ちりめん	にんじん、 こまつな、 みつば	しめじ、だいこん、 ねぎ、にんにく、 しょうが、たまねぎ、 キャベツ、ごぼう	コッペパン、小麦粉、 あんずジャム、 パン粉、さといも、 でん粉、うどん、 砂糖	油、 ごま油、 ごま	804	30.0	28.4
20 木	白飯、牛乳、あじのピリ辛焼き、 親子煮、ごま和え	あじ、鶏肉、 凍り豆腐、 卵	牛乳	にんじん、 ほうれんそう	えのきたけ、 たまねぎ、えだまめ、 切干しいたけ、 もやし、にんにく	米、 じゃがいも、 しらたき、 砂糖	ごま	804	39.6	21.7

- ・材料の都合により献立を変更する場合がありますのでご了承ください。
- ・いちごのスティックケーキ、ヨーグルトは学配です。

平均栄養量	824	33.3	23.8 (26.0%)
基準量	820	30.0 (25~40g)	27.3 (25~30%)

給食で使用している主な食材の産地をお知らせします。



種類	産 地		種類	産 地	
	2月(実施)	3月(予定)		2月(実施)	3月(予定)
米	千葉県	千葉県	れんこん	千葉県	千葉県、茨城県
パン(小麦粉)	北海道、埼玉県、群馬県、茨城県、千葉県	北海道、埼玉県、群馬県、茨城県、千葉県	キャベツ	愛知県	千葉県、愛知県
牛乳	千葉県	千葉県	だいこん	千葉県、神奈川県	千葉県
豚肉	千葉県	千葉県	ねぎ	千葉県	千葉県
鶏肉	岩手県、北海道	岩手県、北海道	ごぼう	千葉県、青森県	千葉県、青森県
にんじん	千葉県	千葉県	もやし	栃木県	栃木県
こまつな	千葉県	千葉県	しめじ	千葉県	千葉県
たまねぎ	北海道	北海道	さといも	千葉県	千葉県
ほうれんそう	千葉県	千葉県	じゃがいも	北海道	北海道
えのきたけ	長野県	長野県	でこぼん	愛媛県、熊本県	愛媛県、熊本県
エリンギ	長野県	長野県	いよかん	愛媛県、和歌山県	—
はくさい	茨城県、群馬県	群馬県、兵庫県	清見オレンジ	—	愛媛県
にら	千葉県、栃木県	千葉県	甘見かん	—	熊本県
			ほっこく	広島県	広島県

学校給食献立予定表

— Aコース —

日 曜	献立名	主に体の組織をつくる食品		主に体の調子を整える食品		主にエネルギーになる食品		栄 養 量		
		魚・肉・卵 豆・豆製品	牛乳・乳製品 小魚・海そう	緑黄色野菜	その他の 野菜・果物	米・パン・めん いも・砂糖	油脂	エネルギー (Kcal)	たんぱく質 (g)	脂 肪 (g)
3 月	セルフハンバーガー (コッペパン、ハンバーグトマトマスタードソースかけ)、 牛乳、ふわふわ卵のスープ、オレンジポンチ	豚肉、鶏肉、 卵	牛乳、 チーズ	にんじん、 トマト、 こまつな	たまねぎ、しめじ、 みかん缶、黄桃缶、 りんご缶、 みかん果汁	コッペパン、 でん粉、砂糖、 パン粉、ゼリー		807	40.4	26.7
4 火	白飯、牛乳、ししゃものごまフライ(2尾)、 根菜豆乳汁、切干大根のピリ辛炒め	豚肉、豆腐、 豆乳、油揚げ	牛乳、 ししゃも	にんじん、 大根葉	だいこん、ごぼう、 切干しだいこん、 ねぎ、えだまめ	米、小麦粉、 さといも、こんにゃく、 砂糖、パン粉	油、ごま	845	31.8	27.9
5 水	ぶどうパン、牛乳、さけのガーリック焼き、 スパゲッティミートソース、いよかん	豚肉、大豆、 さけ	牛乳	にんじん、 トマト	たまねぎ、 しょうが、にんにく、 エリンギ、いよかん	ぶどうパン、 スパゲッティ、 小麦粉、砂糖	油	813	38.8	17.8
6 木	玄米飯、牛乳、あじの揚げ煮、 八宝菜、洋梨の缶詰め	あじ、豚肉、 いか、えび、 なるとうずら卵	牛乳	にんじん、 さやえんどう	たまねぎ、しょうが、 にんにく、エリンギ、 キャベツ、はくさい、 洋梨缶	米、玄米、 でん粉、砂糖	油、ごま油	818	39.3	21.5
7 金	受検生応援献立 かつカレー(白飯、チキンかつ)、牛乳、 海そうの和え物	豚肉、鶏肉、 大豆	牛乳、チーズ、 ヨーグルト、 わかめ	にんじん	たまねぎ、しょうが、 にんにく、だいこん、 どろろこし	米、小麦粉、 パン粉、じゃがいも、 砂糖	油、バター	860	28.5	25.0
10 月	玄米飯、牛乳、さばの塩焼き、けんちん汁、 根菜のきんぴら	さば、油揚げ、 さつま揚げ	牛乳	にんじん、 こまつな	はくさい、だいこん、 えのきたけ、ねぎ、 れんこん、ごぼう	米、玄米、 こんにゃく、 さといも、砂糖、 米粉	油、ごま油、 ごま	848	32.9	31.1
12 水	白飯、牛乳、春巻き、麻婆豆腐、ナムル	豚肉、大豆、 豆腐、鶏肉	牛乳	にんじん、 にら、 こまつな	たまねぎ、ねぎ、 しょうが、にんにく、 かんぴょう、もやし、 どろろこし、キャベツ	米、小麦粉、 でん粉、 はるさめ、砂糖	油、ごま油、 ごま	861	25.8	27.1
13 木	バレンタインデーにちなんだ献立 スパイス・ピラフ、牛乳、ほきのピカタ、 たまねぎとコーンのドレッシング和え、ガトーショコラ	ひよこ豆、豚肉、 ウィンナー、 ホキ、卵	牛乳	にんじん、 トマト	にんにく、しょうが、 たまねぎ、キャベツ、 えだまめ、どろろこし	米、 ガトーショコラ 砂糖、パン粉、 でん粉	油、 オリーブドレッシング	815	31.0	26.7
14 金	麦飯、牛乳、たらの甘酢あんかけ、 じゃがいものそばろ煮、ミニトマト(2個)	たら、豚肉、 大豆、 さつま揚げ	牛乳	にんじん、トマト、 ピーマン、 赤ピーマン、 さやいんげん	えのきたけ、 たまねぎ	米、麦、 でん粉、砂糖、 じゃがいも、 こんにゃく	油	841	37.4	18.6
17 月	麦飯、大根葉の手作りふりかけ、牛乳、 いかフライ、小袋ソース、豚汁	いか、豚肉、 油揚げ、豆腐、 かつお節	牛乳、 ちりめん	にんじん、 大根葉	ごぼう、 だいこん、ねぎ	米、麦、 こんにゃく、 さといも、 小麦粉、パン粉	油、ごま油、 ごま	858	38.9	25.9
18 火	冬季オリンピックにちなんだ献立 黒糖パン、牛乳、鶏肉のバジル焼き、 ボルシチ、黄桃の缶詰め	鶏肉、ウィンナー、 赤いんげん豆、 白いんげん豆	牛乳、 生クリーム、 ヨーグルト	にんじん、 トマト、 パセリ	たまねぎ、にんにく、 セロリ、キャベツ、 だいこん、バジル、 黄桃缶	黒糖パン、 じゃがいも、 砂糖	油、 オリーブオイル	776	29.9	25.7
19 水	じゃこと高菜の炊き込みご飯、牛乳、 さんまの蒲揚げ、冬野菜の和え物、 レモンヨーグルト	鶏肉、さんま	牛乳、 ちりめん、 レモンヨーグルト	にんじん、 たかな	かんぴょう、ねぎ、 しょうが、はくさい、 だいこん、どろろこし	米、もち米、 でん粉、砂糖	油、ごま油、 和風ドレッシング、 ごま	845	35.0	31.2
20 木	厚切り食パン、チョコクリーム、牛乳、 ほうれん草グラタン、ポトフ、 りんごの缶詰め	ベーコン、 ウィンナー、 白いんげん豆	牛乳、 チーズ	にんじん、 ほうれん草	たまねぎ、だいこん、 しめじ、キャベツ、 りんご缶	食パン、小麦粉、 チョコクリーム、 じゃがいも、砂糖	油	834	29.0	27.0
21 金	白飯、牛乳、 さわらの西京焼き、肉豆腐、ぼんかん	さわら、豚肉、 やきふ、 焼き豆腐	牛乳	にんじん	たまねぎ、 えのきたけ、はくさい、 ねぎ、ぼんかん	米、 しらたき、砂糖	油	801	38.2	23.0
24 月	白飯、牛乳、 いなだの照焼き、辛豆腐汁、ごま和え	いなだ、豚肉、 大豆、豆腐	牛乳	にんじん、 にら、 こまつな	キャベツ、えのきたけ、 ねぎ、もやし、 切干しだいこん	米、砂糖	油、ごま	826	38.5	26.1
25 火	学校訪問時のリクエスト献立 揚げパン、牛乳、ベーコンエッグ、カレーうどん、 いちごヨーグルト	鶏肉、 ベーコン、 卵、きなこ	牛乳、 脱脂粉乳、 いちごヨーグルト	にんじん、 こまつな	たまねぎ、 しめじ、ねぎ	うどん、 コッペパン、 小麦粉、砂糖、 きび砂糖	油	773	29.9	29.9
26 水	白飯、牛乳、いわしのおろし煮、 白玉汁、でこぼん	いわし、鶏肉、 油揚げ	牛乳	にんじん、 こまつな	だいこん、ごぼう、 はくさい、えのきたけ、 ねぎ、でこぼん	米、白玉もち、 砂糖、でん粉	油	807	32.1	22.2
27 木	白飯、牛乳、 ちくわの磯香天ぷら(2個)、中華五目煮、 ピーマンソテー	ちくわ、いか、 えび、うずら卵、 生揚げ、ベーコン	牛乳、 あおさ	にんじん、 ピーマン	たまねぎ、 しょうが、にんにく、 キャベツ	米、小麦粉、 こんにゃく、でん粉、 ピーマン、 じゃがいも、砂糖	油、ごま油	854	29.5	23.7
28 金	厚切り食パン、あんずジャム、牛乳、 コーンロッケ、チリコンカン、 ナタデココポンチ	豚肉、大豆	牛乳	にんじん、 トマト	たまねぎ、どろろこし、 エリンギ、ナタデココ、 みかん缶、黄桃缶、 りんご缶	食パン、パン粉、 あんずジャム、 じゃがいも、砂糖、 小麦粉	油	853	28.4	24.0

- ・材料の都合により献立を変更する場合がありますのでご了承ください。
- ・ガトーショコラ、レモンヨーグルト、いちごヨーグルトは学配です。

平均栄養量	828	33.4	25.3 (27.5%)
基準量	820	30.0 (25~40g)	27.3 (25~30%)

給食で使用している主な食材の産地をお知らせします。



種 類	産 地		種 類	産 地	
	1月(実施)	2月(予定)		1月(実施)	2月(予定)
米	千葉県	千葉県	キャベツ	千葉県、愛知県	群馬県、愛知県
パン(小麦粉)	北海道、埼玉県、群馬県、茨城県、千葉県	北海道、埼玉県、群馬県、茨城県、千葉県	だいこん	千葉県、千葉県、神奈川県	千葉県
牛乳	千葉県	千葉県	ねぎ	千葉県	千葉県
豚肉	千葉県	千葉県	ごぼう	青森県	千葉県、青森県
鶏肉	岩手県、北海道	岩手県、北海道	もやし	栃木県	栃木県
にんじん	千葉県	千葉県、千葉県	しめじ	千葉県、長野県	千葉県、長野県
こまつな	千葉県	千葉県	セロリ	千葉県、静岡県	静岡県、茨城県
たまねぎ	北海道	北海道	さといも	千葉県	千葉県
ほうれん草	千葉県	千葉県、千葉県	パセリ	千葉県	千葉県
えのきたけ	長野県、新潟県	長野県、新潟県	じゃがいも	北海道	北海道
エリンギ	長野県	長野県	いよかん	愛媛県	愛媛県
はくさい	茨城県	茨城県	みかん	和歌山県、広島県、静岡県	静岡県
にら	千葉県、栃木県	千葉県、栃木県	でこぼん	—	熊本県、愛媛県
れんこん	千葉県	千葉県、茨城県	ぼんかん	—	愛媛県
			はっさく	—	和歌山県、広島県

学校給食献立予定表

— Aコース —

日 曜	献立名	主に体の組織をつくる食品		主に体の調子を整える食品		主にエネルギーになる食品		栄 養 量		
		魚・卵 豆・豆製品	牛乳・乳製品 小魚・海そう	緑黄色野菜	その他の 野菜・果物	米・パン・めん いも・砂糖	油脂	エネルギー (Kcal)	たんぱく質 (g)	脂 肪 (g)
7 火	正月にちなんだ献立 玄米飯、牛乳、いなだの照焼き、 白玉雑煮、さつまいものきんとん	豚肉、 油揚げ、 いなだ	牛乳	にんじん、 大根菜	ごぼう、だいこん、 えのきたけ、ねぎ、 しょうが、りんご缶	米、玄米、 白玉もち、 さつまいも、砂糖	油	846	35.1	24.0
8 水	厚切り食パン、ブルーベリージャム、牛乳、 野菜コロッケ、チリコンカン、黄桃の缶詰	豚肉、 白いんげん豆、 大豆	牛乳	にんじん、 トマト、さやいん げん、パセリ	たまねぎ、 エリンギ、 とうもろこし、 黄桃缶	食パン、 ブルーベリージャム、 じゃがいも、砂糖、 パン粉	油	847	29.7	25.6
9 木	白飯、牛乳、シルバーの西京焼き、 じゃがいものカレー煮、みかん	豚肉、 凍り豆腐、 シルバー	牛乳	にんじん、 さやいんげん	たまねぎ、 みかん	米、じゃがいも、 しらたき、砂糖	油	786	31.6	18.6
10 金	ぶどうパン、牛乳、 菜の花とさつまいものかき揚げ、 味噌煮込みうどん、おひたし、角チーズ	鶏肉、油揚げ、 なると	牛乳、 チーズ、 ちりめん	にんじん、 こまつな、 なばな	しめじ、ねぎ、 だいこん、もやし、 たまねぎ	ぶどうパン、 うどん、さつまいも、 小麦粉、でん粉	油	818	29.5	30.3
14 火	厚切り食パン、マーガリン、 牛乳、かにグラタン、卵スープ、 カラフルボンチ	鶏肉、卵、 かに	牛乳、 チーズ	にんじん、 パセリ	たまねぎ、キャベツ、 しめじ、りんご缶、 みかん缶、黄桃缶	食パン、マーガリン、 でん粉、小麦粉、 白玉もち、マカロン	油、バター	855	31.1	29.8
15 水	ジャンバラヤ、牛乳、 ささみポップフライ、コーンソテー、プリン	ひよこ豆、 豚肉、レンズ豆、 鶏肉	牛乳	にんじん、 さやいんげん、 トマト	たまねぎ、 とうもろこし、 エリンギ、しょうが	米、プリン、 砂糖、小麦粉、 米粉、でん粉	油、バター、 ごま油	794	32.7	24.0
16 木	千葉の郷土料理献立 麦飯、小袋ひじきふりかけ、牛乳、 いわしの土佐煮、大豆のすりながし汁、ごまあえ	油揚げ、大豆、 豆乳、いわし、 かつお節	牛乳、 ひじき	にんじん、 大根菜、 こまつな	だいこん、ごぼう、 ねぎ、もやし、 切干しだいこん	米、麦、さつまいも、 こんにやく、砂糖、 でん粉	ごま	846	32.7	25.0
17 金	白飯、三色そばろ、牛乳、 メンチカツ、けんちん汁	油揚げ、豆腐、 鶏肉、豚肉、 卵	牛乳	にんじん、 大根菜、 さやいんげん	ごぼう、だいこん、 えのきたけ、ねぎ、 しょうが、たまねぎ	米、パン粉、 こんにやく、 じゃがいも、砂糖、 でん粉	油	858	34.4	28.8
20 月	高洲第一中学校職場体験献立 麦飯、牛乳、かにたま、 大根と豆腐の麻婆煮、ナムル	豚肉、 大豆、豆腐、 卵、かに	牛乳、 青のり	こまつな、 にんじん	しょうが、にんにく、 だいこん、たまねぎ、 しめじ、ねぎ、もやし	米、麦、 砂糖、でん粉	油、 ごま油	782	31.4	18.3
21 火	黒糖食パン、牛乳、 さけフライ、小袋ソース、野菜スープ、 ナタデココボンチ	さけ、鶏肉、 ひよこ豆	牛乳	にんじん	たまねぎ、キャベツ、 とうもろこし、しめじ、 みかん缶、黄桃缶、 りんご缶、ナタデココ	黒糖パン、 でん粉、ゼリー、 小麦粉、パン粉	油	790	28.8	23.2
22 水	学校給食週間市内共通献立 白飯、牛乳、鶏肉の香り焼き、すいとん汁、 キャベツとひじきのゆずドレッシング和え、 ミニみかんゼリー	鶏肉、 豚肉	牛乳、 ひじき	にんじん、 こまつな	しょうが、にんにく、ねぎ、 しめじ、たまねぎ、 ごぼう、ゆず果汁、 とうもろこし、キャベツ	米、すいとん、 こんにやく、砂糖、 みかんゼリー	油	844	31.7	22.0
23 木	セルフサンド (背割りコッペンパン、えびかつ、タルタルソース)、 牛乳、キャロットポタージュ、いよかん	鶏肉、 白いんげん豆、 えび	牛乳、 生クリーム	にんじん	たまねぎ、いよかん、 とうもろこし、 しめじ、えだまめ	コッペンパン、米粉、 小麦粉、じゃがいも、 でん粉、パン粉	油、バター、 タルタルソース	812	31.0	32.0
24 金	新宿中学校職場体験献立 白飯、牛乳、ハンバーグおろしソースかけ、 かぼちゃの味噌汁、きんぴらごぼう	油揚げ、豆腐、 白飯、牛乳、ハンバーグおろしソースかけ、 豚肉、卵	牛乳	かぼちゃ、 こまつな、 にんじん	だいこん、ねぎ、 ごぼう、れんこん、 たまねぎ	米、砂糖、でん粉、 こんにやく、 パン粉	油	820	32.7	21.7
27 月	カレーライス(白飯)、牛乳、 ほうれん草オムレツ、 海そうの和え物	豚肉、 ひよこ豆、 卵	牛乳、 ヨーグルト、 チーズ、わかめ	にんじん、 ほうれんそう	しょうが、にんにく、 たまねぎ、とうもろこし、 だいこん	米、じゃがいも、 砂糖	バター	811	29.9	21.5
28 火	玄米飯、牛乳、春巻き、 わかめスープ、生揚げのキムチ炒め	鶏肉、豚肉、 生揚げ	牛乳、 わかめ	にんじん、 こまつな、 にら	しょうが、たまねぎ、 りんご、とうもろこし、 にんにく、キャベツ、 はくさい、卵、だいこん	米、玄米、 はるさめ、砂糖、 でん粉、 小麦粉、米粉	油、 ごま	862	25.1	30.5
29 水	厚切り食パン、マーマレード、牛乳、 白身魚のハーブ焼き、ホワイトシチュー、 りんご	豚肉、 白いんげん豆、 ホキ	牛乳、 生クリーム	にんじん、 ほうれんそう、 パセリ、バジル	たまねぎ、 りんご、しめじ、 にんにく	食パン、砂糖、 米粉、パン粉、 じゃがいも、 マーマレード	バター、 油	820	34.5	23.1
30 木	鉄・カルシウムたっぷり献立 ひじきご飯、牛乳、ししゃものごまフライ(2尾)、 のりあえ、ヨーグルト	鶏肉、 大豆、油揚げ、 卵	牛乳、ひじき、 のり、ししゃも、 ヨーグルト	こまつな、 にんじん	もやし、しょうが、 ごぼう、 えだまめ	米、もち米、 砂糖、パン粉、 小麦粉	油、 ごま	815	31.3	30.1
31 金	白飯、牛乳、 あじのピリ辛焼き、生揚げのみそ煮、 みかん	豚肉、 生揚げ、 あじ	牛乳	にんじん	しょうが、みかん、 たまねぎ、はくさい、 えだまめ、エリンギ、 にんにく	米、こんにやく、 砂糖		800	39.7	19.9

・材料の都合により献立を変更する場合がありますのでご了承ください。
・プリン、ヨーグルトは学配です。

平均栄養量	823	31.8	24.9 (27.2%)
基準量	820	30.0 (25~40g)	27.3 (25~30%)

給食で使用して
いる主な食材の
産地をお知らせ
します。



種 類	産 地		種 類	産 地	
	12月(実施)	1月(予定)		12月(実施)	1月(予定)
米	千葉市	千葉県	にら	千葉県	千葉県
パン(小麦粉)	北海道、埼玉県、群馬県、 茨城県、千葉県	千葉県、埼玉県、群馬県、 茨城県、千葉県	キャベツ	千葉県、愛知県	千葉県
牛乳	千葉県	千葉県	だいこん	千葉県、千葉県、神奈川県	千葉県
豚肉	千葉県	千葉県	ねぎ	千葉県、茨城県、新潟県、青森県	千葉県
鶏肉	岩手県、宮城県、北海道	岩手県、北海道	ピーマン	茨城県、愛知県	—
にんじん	千葉県、北海道	千葉県	もやし	栃木県	栃木県
こまつな	千葉県	千葉県	しめじ	千葉県、長野県	千葉県
たまねぎ	北海道	北海道	セロリ	長野県、愛知県	静岡県
ほうれんそう	千葉県	千葉県	ブロッコリ	千葉県	—
えのきたけ	長野県、新潟県	長野県	パセリ	—	千葉県
エリンギ	長野県	長野県	いよかん	—	愛媛県
はくさい	茨城県	茨城県	りんご	青森県、秋田県、長野県	秋田県
ちんげんざい	千葉県	—	柿	愛媛県	—
じゃがいも	北海道	北海道	みかん	愛媛県、和歌山県	愛媛県
			でこぼん	—	愛媛県、熊本県

学校給食献立予定表

— Aコース —

日 曜	献立名	主に体の組織をつくる食品		主に体の調子を整える食品		主にエネルギーになる食品		栄 養 量		
		魚・肉・卵 豆・豆製品	牛乳・乳製品 小魚・海そう	緑黄色野菜	その他の 野菜・果物	米・パン・めん いも・砂糖	油脂	エネルギー (Kcal)	たんぱく質 (g)	脂肪 (g)
2 月	厚切り食パン、チョコクリーム、牛乳、 ウインナーの卵巻き、 ピーンズブラウンシチュー、ホワイトボンチ	鶏肉、 ウインナー、 卵、大豆、 白いんげん豆	牛乳、 乳酸菌飲料	にんじん、 さやいんげん、 トマト	たまねぎ、 みかん缶、 にんにく、りんご缶、 パン缶、黄桃缶	食パン、 チョコクリーム、 じゃがいも、 ゼリー	油	870	28.3	26.6
3 火	白飯、牛乳、メルルーサの磯辺フライ、 すまし汁、五目豆	メルルーサ、 鶏肉、大豆、 油揚げ、豆腐、 さつま揚げ	牛乳、 あおのり、 わかめ、こんぶ	にんじん、 こまつな	だいこん、 えのきたけ、 ねぎ	米、砂糖、 パン粉、 小麦粉、 こんにゃく	油	801	33.5	22.9
4 水	市内産こまつなを使った献立 コッペパン、マーガリン、牛乳、 チキンピカタ、小松菜ときのこのスパゲッティ、 キャベツのドレッシング和え	鶏肉、 卵、 ベーコン	牛乳	こまつな、 にんじん	エリンギ、しめじ、 えだまめ、キャベツ、 れんこん、もやし、 たまねぎ、にんにく、 えのきたけ、ごぼう	コッペパン、 小麦粉、 スパゲッティ	油、バター、 マーガリン、 フレッシュドレッシング、 オリーブオイル	835	33.9	30.6
5 木	白飯、牛乳、いかの竜田揚げ、豚汁、 おひたし、ヨーグルト	いか、豚肉、 豆腐、油揚げ	牛乳、 ヨーグルト	にんじん、 こまつな	しょうが、もやし、 ごぼう、 切干しだいこん、 ねぎ、だいこん	米、でん粉、 さといも、 こんにゃく	油、ごま	842	36.8	23.9
6 金	麦飯、牛乳、とんかつ、小袋ソース、 大根とこんにゃくの煮物、ミニトマト(2個)	ちくわ、鶏肉、 豚肉、大豆、 凍り豆腐	牛乳	にんじん、 ミニトマト、 さやいんげん	だいこん、 ごぼう、 れんこん	米、麦、 こんにゃく、 パン粉、さといも、 砂糖、でん粉	油、ごま油	847	32.2	22.7
9 月	冬までにちなんだ献立 ぶどうパン、牛乳、ちりめん入りかき揚げ、 ほうとう、りんご	生揚げ、鶏肉、 油揚げ	牛乳、ちりめん	にんじん、 みつば、 かぼちゃ、 こまつな	ねぎ、ごぼう、 りんご、だいこん、 たまねぎ	ぶどうパン、 小麦粉、でん粉、 こんにゃく、 ほうとう	油	780	27.6	22.6
10 火	白飯、ひじきの手作りふりかけ、牛乳、 さばの文化干し、かきたま汁	さば、卵、 鶏肉、豆腐、 かつお節	牛乳、ひじき、 ちりめん	こまつな、 にんじん	たまねぎ、 えのきたけ、 ねぎ	米、でん粉	ごま油、 ごま	797	40.4	25.2
11 水	市内産ブロッコリーを使った献立 玄米飯、牛乳、いわしのおろし煮、 すき焼き煮、ブロッコリーのピリ辛ごま和え	豚肉、ふ、 いわし、 焼き豆腐	牛乳	にんじん、 ブロッコリー	エリンギ、たまねぎ、 はくさい、えのきたけ、 だいこん、ねぎ、 もやし、ごぼう	米、玄米、 こんにゃく、 砂糖、でん粉	油、ごま	819	34.6	25.7
12 木	麦飯、小袋野菜ふりかけ、牛乳、 肉団子(2個)、大根と里芋のみそ汁、みかん	生揚げ、鶏肉、 油揚げ、卵	牛乳	にんじん、 ひろしまな、 きょうなこまつな、 大根葉	たまねぎ、 しょうが、 みかん、 だいこん、ねぎ	米、麦、 パン粉、でん粉、 砂糖、さといも	油、ごま	825	26.5	22.3
13 金	カレーライス(玄米飯)、牛乳、 チーズオムレツ、玉ねぎとコーンの和え物	豚肉、卵	牛乳、チーズ、 ヨーグルト	にんじん	きゅうり、 とうもろこし、 しょうが、たまねぎ、 にんにく	米、玄米、 でん粉、砂糖、 じゃがいも	油、 和風ドレッシング	870	29.0	27.2
16 月	白飯、牛乳、春巻き、麻婆豆腐、 もやしのナムル	豚肉、鶏肉、 大豆、豆腐	牛乳	にんじん、 ほうれんそう、 にら	たまねぎ、にんにく、 もやし、かんぴょう、 キャベツ、ねぎ、 しょうが	米、砂糖、 はるさめ、 小麦粉、 でん粉、米粉	油、ごま	870	28.0	29.0
17 火	白飯、牛乳、焼きししゃも(2尾)、 生揚げのキムチ煮、れんこんのきんぴら、 りんごゼリー	さつま揚げ、 豚肉、生揚げ、 大豆、うずら卵	牛乳、ししゃも	にんじん	しょうが、ねぎ、 たまねぎ、にんにく、 れんこん、だいこん、 はくさい、ごぼう、 切干しだいこん	米、砂糖、 こんにゃく、 りんごゼリー	油、ごま油、 ごま	860	36.1	27.0
18 水	クリスマス献立 シーフードピラフ、牛乳、 鶏肉のマーマレード焼き、 根菜のドレッシング和え、クリスマスデザート	えび、鶏肉、 いか、ひよこ豆、 ベーコン	牛乳	にんじん	たまねぎ、にんにく、 エリンギ、れんこん、 えだまめ、ごぼう、 ごぼう	米、もち米、 砂糖、 マーマレード、 クリスマスデザート	油、バター、 ごまドレッシング	860	39.6	28.9
19 木	真砂中学校職場体験献立 黒糖食パン、牛乳、かぼちゃのコロッケ、 ミネストローネ、みかん	白いんげん豆、 鶏肉	牛乳	にんじん、 かぼちゃ、 パセリ、トマト	たまねぎ、みかん、 にんにく、 キャベツ、 セロリ	黒糖パン、 小麦粉、パン粉、 じゃがいも、 砂糖	油	831	24.8	26.7

・材料の都合により献立を変更する場合がありますのでご了承ください。
・ヨーグルト、りんごゼリー、クリスマスデザートは学配です。

平均栄養量	836	32.2	25.8 (27.8%)
基準量	820	30.0 (25~40g)	27.3 (25~30%)

給食で使用して
いる主な食材の
産地をお知らせ
します。



種類	産 地		種類	産 地	
	11月(実施)	12月(予定)		11月(実施)	12月(予定)
米	千葉市	千葉市	にら	千葉県、栃木県	千葉県、栃木県
パン(小麦粉)	北海道、埼玉県、群馬県、 茨城県、千葉県	北海道、埼玉県、群馬県、 茨城県、千葉県	キャベツ	千葉県、千葉県、群馬県、茨城県	群馬県、愛知県
牛乳	千葉県	千葉県	だいこん	千葉県、千葉県、青森県	千葉県
豚肉	千葉県	千葉県	ねぎ	青森県	千葉県
鶏肉	岩手県、宮城県、北海道	岩手県、宮城県、北海道	ピーマン	茨城県	—
にんじん	北海道	千葉県	もやし	栃木県	栃木県
こまつな	千葉県	千葉県	しめじ	千葉県、長野県	千葉県、長野県
たまねぎ	北海道	北海道	じゃがいも	北海道	北海道
ほうれんそう	千葉県、千葉県、茨城県	千葉県、千葉県	ブロッコリー	—	千葉県、群馬県
えのきたけ	新潟県、長野県	新潟県、長野県	りんご	青森県	青森県
エリンギ	長野県	長野県	柿	和歌山県、愛媛県、福岡県	—
はくさい	長野県、茨城県	茨城県	みかん	愛媛県、和歌山県	愛媛県
			ミニトマト	愛知県	愛知県

学校給食献立予定表

— Aコース —

日 曜	献立名	主に体の組織をつくる食品		主に体の調子を整える食品		主にエネルギーになる食品		栄 養 量		
		魚・肉・卵 豆・豆製品	牛乳・乳製品 小魚・海そう	緑黄色野菜	その他の 野菜・果物	米・パン・めん いも・砂糖	油脂	エネルギー (Kcal)	たんぱく質 (g)	脂肪 (g)
1 金	どとう食パン、牛乳、ささみチーズフライ、チリビーンズ、野菜のドレッシング和え	鶏肉、豚肉、大豆	牛乳、チーズ	にんじん、トマト、さやいんげん	たまねぎ、もやし、どろろし、えだまめ、エリンギ、卵、キャベツ	どとう食パン、じゃがいも、小麦粉、砂糖、米粉、でん粉	油、ごま、ごま油	855	38.6	27.3
5 火	白飯、牛乳、さんまの生姜煮、辛み豆腐汁、かき	豚肉、さんま、豆腐、大豆	牛乳	にんじん、にら	しょうが、キャベツ、えのきたけ、かき	米、じゃがいも、砂糖、でん粉	ごま油	793	31.6	23.8
6 水	白飯、牛乳、鮭の塩焼き、里芋のそぼろ煮、磯香和え	豚肉、さけ、凍り豆腐、大豆、さつま揚げ	牛乳、のり	こまつな、にんじん	たまねぎ、えだまめ、れんこん、キャベツ、もやし、かんぴょう	でん粉、砂糖、米、さといも、こんにやく	油	781	39.8	16.3
7 木	白飯、牛乳、小あじの南蛮たれかけ(2尾)、中華コーンスープ、カシューナッツのチリソース炒め	鶏肉、豚肉、卵	牛乳、小あじ	チンゲンサイ、トマト、ピーマン、赤ピーマン、にんじん	たまねぎ、しめじ、しょうが、にんにく、ねぎ、もやし、どろろし	米、砂糖、でん粉	油、カシューナッツ、ごま油	845	34.6	25.9
8 金	麦飯、ひじきの手作りふりかけ、牛乳、厚焼き卵、鶏ごぼう汁、角チーズ	卵、鶏肉、大豆、生揚げ、かつお節	牛乳、チーズ、ひじき、ちりめん	にんじん、こまつな	ごぼう、だいこん、ねぎ	米、麦、こんにやく、砂糖	ごま油、ごま	852	38.2	26.7
11 月	◎千草台中学校職場体験献立◎ 麦飯、牛乳、肉団子(2個)、さつまいもの味噌汁、れんこんのきんぴら	油揚げ、鶏肉、さつま揚げ、卵	牛乳	にんじん	だいこん、しめじ、ねぎ、ごぼう、れんこん、たまねぎ、しょうが	米、麦、こんにやく、さつまいも、砂糖、パン粉	油	824	24.7	20.4
12 火	チキンライス、牛乳、目玉焼きフライ、豆のカラフル和え、ピーチゼリー	鶏肉、ベーコン、卵、赤いんげん豆、ひよこ豆、白いんげん豆	牛乳、チーズ	にんじん、トマト、さやいんげん、赤ピーマン	たまねぎ、エリンギ、えだまめ、どろろし、キャベツ	パン粉、砂糖、米、でん粉、ピーチゼリー、小麦粉	バター、油、コーンスターching	859	27.4	28.9
13 水	◎市内産キャベツを使った献立◎ 黒糖パン、牛乳、野菜のかき揚げ、五目うどん、キャベツと生揚げの味噌炒め	鶏肉、なた、豚肉、うずら卵、生揚げ	牛乳、おきあみ、わかめ	にんじん、みつば、こまつな	切干しだいこん、しめじ、にんにく、しょうが、ねぎ、たまねぎ、キャベツ	黒糖パン、うどん、小麦粉、砂糖、でん粉	油、ごま油、ごま	808	27.8	31.8
14 木	◎みつわ台中学校職場体験献立◎ 白飯、牛乳、豚肉の香味焼き、白玉汁、ひじきと野菜の和え物	豚肉、鶏肉、油揚げ	牛乳、ひじき	にんじん、大根葉	卵、ねぎ、えだまめ、ごぼう、れんこん、しょうが、えのきたけ、にんにく、もやし、キャベツ	米、白玉もち、砂糖	油、ごま油、ごま	854	33.6	27.1
15 金	セルフサンド(コッパン、白身魚のポーションフライ、小袋ソース)牛乳、キャロットポタージュ、ミニトマト(2個)	ホキ、ベーコン、白いんげん豆	牛乳、チーズ、生クリーム	にんじん、トマト	たまねぎ、どろろし、えだまめ、しめじ	コッパン、米粉、じゃがいも、パン粉、小麦粉、でん粉	油、バター	795	31.8	29.1
18 月	カレーライス(玄米飯)、牛乳、チキンナゲット(2個)、海そうの和え物	鶏肉、卵、豚肉	牛乳、海そう、ヨーグルト、チーズ	にんじん	たまねぎ、キャベツ、だいこん、しょうが、にんにく	米、玄米、小麦粉、じゃがいも、はるさめ、でん粉	油、青じそドレッシング	858	29.7	27.1
19 火	厚切り食パン、チョコクリーム、牛乳、はんぺんチーズフライ、鶏肉と白いんげん豆のトマト煮、みかん	はんぺん、鶏肉、ベーコン、白いんげん豆	牛乳、チーズ	にんじん、トマト、さやいんげん	たまねぎ、エリンギ、みかん	食パン、でん粉、チョコクリーム、砂糖、パン粉	油	822	30.4	26.5
20 水	白飯、牛乳、あじの味噌焼き、炒り鶏、ごま和え	あじ、鶏肉、ちくわ、がんもどき	牛乳、ひじき	にんじん、さやいんげん、こまつな	ごぼう、だいこん、れんこん、しょうが、キャベツ、もやし	米、こんにやく、さといも、砂糖	油、ごま	804	37.8	20.7
21 木	◎市内産大根を使った献立◎ まよわやさしいご飯、牛乳、ポテトコロッケ、大根と冬野菜の和え物、レモンヨーグルト	大豆、油揚げ、鶏肉	牛乳、ひじき、ちりめん、こんぶ、レモンヨーグルト	にんじん、ほうれんそう	えだまめ、はくさい、だいこん、しょうが、たまねぎ	米、もち米、さつまいも、砂糖、じゃがいも、パン粉	油、ごま	837	25.9	24.9
22 金	白飯、牛乳、さばのピリ辛焼き、豚汁、切干大根の卵炒め	さば、豚肉、油揚げ、豆腐、凍り豆腐、かまぼこ、卵	牛乳	にんじん、大根葉、さやいんげん	ごぼう、だいこん、ねぎ、切干しだいこん、にんにく、エリンギ	米、こんにやく、じゃがいも、砂糖	ごま油	859	32.9	30.6
25 月	白飯、牛乳、ちくわの磯香天ぷら(2本)、中華五目煮、ビーフンソテー	豚肉、ちくわ、いか、えび、うずら卵、生揚げ	牛乳、あおさ	ピーマン、にんじん	しょうが、たまねぎ、にんにく、キャベツ	ビーフン、米、小麦粉、こんにやく、じゃがいも、砂糖、でん粉	油、ごま油	859	32.0	24.7
26 火	セルフハンバーガー(コッパン、ハンバーガーソースかけ)、牛乳、ポテトクリームスープ、野菜とアーモンドのドレッシング和え	豚肉、鶏肉、卵、白いんげん豆	牛乳、くわがめ、生クリーム、チーズ	トマト、にんじん	たまねぎ、エリンギ、どろろし、えだまめ、キャベツ、だいこん	コッパン、米粉、砂糖、パン粉、じゃがいも	バター、アーモンド、イソアブドレッシング	829	37.9	29.2
27 水	玄米飯、大根葉の手作りふりかけ、牛乳、ししゃものごまフライ(2尾)、みぞれ汁、ミニみかんゼリー	鶏肉、油揚げ、生揚げ、かつお節	牛乳、ししゃも、ちりめん	にんじん、大根葉	だいこん、えのきたけ、ねぎ	米、玄米、パン粉、こんにやく、さといも、でん粉、小麦粉、みかんゼリー	油、ごま	855	35.7	27.5
28 木	黒糖食パン、牛乳、鶏肉のペッパー焼き、ふわふわ卵のスープ、小松菜とエリンギのソテー	鶏肉、豚肉、ベーコン、卵	牛乳、チーズ	にんじん、こまつな	しょうが、たまねぎ、キャベツ、どろろし、エリンギ	黒糖パン、パン粉、マカロニ	油	798	38.7	29.8
29 金	白飯、牛乳、いわしさんがフライ、呉汁、りんご	いわし、生揚げ、すけとうたら、大豆、豆乳、卵	牛乳	にんじん、大根葉、しそ	ごぼう、だいこん、えのきたけ、しょうが、ねぎ、りんご	米、じゃがいも、こんにやく、パン粉、小麦粉	油	802	29.0	22.7

・材料の都合により献立を変更する場合がありますのでご了承ください。

・ピーチゼリー、レモンヨーグルトは学配です。

平均栄養量	830	32.9	26.1 (28.3%)
基準量	820	30.0 (25~40g)	27.3 (25~30%)

給食で使用している主な食材の産地をお知らせします。



種類	産地		種類	産地	
	10月(実施)	11月(予定)		10月(実施)	11月(予定)
米	千葉県	千葉県	にら	千葉県、栃木県	千葉県
パン(小麦粉)	北海道、埼玉県、群馬県、茨城県、千葉県	北海道、埼玉県、群馬県、茨城県、千葉県	キャベツ	群馬県	茨城県
牛乳	千葉県	千葉県	だいこん	青森県、北海道	千葉県
豚肉	千葉県	千葉県	ねぎ	岩手県、青森県、茨城県	千葉県、青森県
鶏肉	岩手県、宮城県、北海道	岩手県、宮城県、北海道	ピーマン	茨城県、青森県	茨城県、宮城県
にんじん	北海道	北海道、千葉市	もやし	栃木県	栃木県
こまつな	千葉市	千葉市	しめじ	長野県	千葉県
たまねぎ	北海道	北海道	じゃがいも	北海道	北海道
ほうれんそう	群馬県	千葉市、千葉県、群馬県	りんご	青森県	秋田県、青森県
えのきたけ	長野県	長野県	柿	和歌山県	愛媛県
エリンギ	長野県	長野県	なし	栃木県	—
はくさい	長野県	茨城県	巨峰	長野県	—
			みかん	静岡県、愛媛県	愛媛県

学校給食献立予定表

— Aコース —

日 曜	献立名	主に体の組織をつくる食品		主に体の調子を整える食品		主にエネルギーになる食品		栄 養 量		
		魚・肉・卵 豆・豆製品	牛乳・乳製品 小魚・海そう	緑黄色野菜	その他の 野菜・果物	米・パン・めん いも・砂糖	油脂	エネルギー (Kcal)	たんぱく質 (g)	脂 肪 (g)
1 火	黒糖コッペパン、牛乳、チキンピカタ、ポークチリビーンズ、フルーツ杏仁	鶏肉、卵、豚肉、大豆	牛乳	にんじん、トマト、さやいんげん	にんにく、たまねぎ、エリンギ、とうもろこし、みかん缶、黄桃缶、りんご缶	黒糖、小麦粉、じゃがいも、でん粉、杏仁豆腐	油	825	34.7	25.5
2 水	玄米飯、ひじきと大根葉の手作りふりかけ、牛乳、みそとんかつ、のっぺい汁	豚肉、油揚げ、豆腐、かつお節	牛乳、ひじき	にんじん、こまつな、大根葉	ごぼう、しめじ、だいこん、ねぎ	米、玄米、パン粉、こんにゃく、砂糖、さといも、でん粉	油、ごま	828	31.1	25.2
3 木	セルフサンド(パンズパン、えびかつ、小袋ソース)、牛乳、コーンスープ、小松菜とベーコンのソテー	えび、鶏肉、ベーコン、白いんげん豆	牛乳、生クリーム	にんじん、パセリ、こまつな	たまねぎ、しめじ、とうもろこし、エリンギ、キャベツ	パンズパン、でん粉、小麦粉、パン粉、じゃがいも、米粉	油、バター	795	33.1	29.2
4 金	麦飯、牛乳、いかの生姜焼き、じゃがいものそぼろ煮、みかん	いか、豚肉、大豆	牛乳	にんじん、さやいんげん	しょうが、たまねぎ、えだまめ、みかん	米、麦、でん粉、じゃがいも、しらたき、砂糖	油	806	36.5	15.0
7 月	カレーライス(白飯)、牛乳、トマトオムレツ、海そうの和え物	卵、豚肉、鶏肉	牛乳、チーズ、ヨーグルト、海そう	トマト、にんじん	しょうが、にんにく、たまねぎ、キャベツ、だいこん、とうもろこし	米、小麦粉、はるさめ、じゃがいも	油、青じそドレッシング	846	29.7	23.6
8 火	目の愛護デーにちなんだ献立 白飯、そぼろにんじん、牛乳、さばのみそ煮、さつま汁	さば、油揚げ、豆腐、鶏肉	牛乳	大根葉、にんじん、さやいんげん	だいこん、ねぎ、しょうが	米、砂糖、こんにゃく、さつまいも	油、ごま	822	37.2	25.5
9 水	お 弁 当 の 日									
17 木	玄米飯、牛乳、しゅうまい(2個)、小袋しょうゆ、魚介のチリソース煮、かき	豚肉、つみれ、えび、いか、ほたてがい、卵、うずら卵	牛乳	にんじん、トマト、ピーマン	にんにく、しょうが、しめじ、たまねぎ、かき	米、玄米、でん粉、じゃがいも、小麦粉	油	801	35.9	16.7
18 金	千葉市民の日市内共通献立 白飯、牛乳、いわしのごまがらみ、根菜の豆乳汁、切干大根のピリ辛炒め、ちはなちゃんゼリー	いわし、豚肉、大豆、豆腐、豆乳、油揚げ	牛乳	にんじん、大根葉、さやいんげん	しょうが、だいこん、ごぼう、切干しだいこん	米、でん粉、砂糖、さといも、こんにゃく、ちはなちゃんゼリー	油、ごま	844	32.5	24.1
21 月	秋の味覚を楽しむ献立 秋の炊き込みご飯、牛乳、さんまの塩焼き、海苔和え、ミニぶどうゼリー	鶏肉、大豆、油揚げ、さんま	牛乳、のり	にんじん、ほうれんそう	ごぼう、しめじ、かんぴょう、えだまめ、切干しだいこん、もやし、白しめじ	米、もち米、さつまいも、砂糖、ぶどうゼリー	油、ごま	811	29.9	27.8
22 火	厚切り食パン、ブルーベリージャム、牛乳、野菜コロッケ、キャベツのスープ、ミニトマト(2個)	鶏肉、白いんげん豆	牛乳	にんじん、こまつな、さやいんげん、ミニトマト	たまねぎ、キャベツ、とうもろこし	食パン、ブルーベリージャム、じゃがいも、パン粉	油	801	27.7	23.7
23 水	白飯、牛乳、さつまいもとちりめんのかき揚げ、小袋しょうゆ、親子煮、みかん	鶏肉、凍り豆腐、卵	牛乳、ちりめん	にんじん、みつば	しめじ、たまねぎ、えだまめ、みかん	米、さつまいも、でん粉、じゃがいも、小麦粉、しらたき、砂糖	油	856	33.6	23.6
24 木	麦飯、牛乳、五目卵焼き、すまし汁、里芋のそぼろ煮	卵、鶏肉、油揚げ、豆腐、豚肉、大豆	牛乳、わかめ	にんじん、ほうれんそう、こまつな、さやいんげん	しめじ、だいこん、えのきたけ、ねぎ、たまねぎ、しょうが	米、麦、さといも、でん粉、砂糖	油、ごま	798	34.3	21.2
25 金	白飯、牛乳、いかの竜田揚げ、麻婆豆腐、りんご	いか、豚肉、大豆、豆腐	牛乳	にんじん、にら	しょうが、にんにく、ねぎ、りんご、たまねぎ	米、砂糖、でん粉	油	848	39.0	24.0
28 月	高洲第二中学校職場体験献立 白飯、牛乳、豚肉の生姜焼き、けんちん汁、ごま和え	豚肉、油揚げ、豆腐	牛乳	にんじん、大根葉、こまつな	しょうが、にんにく、ごぼう、だいこん、えのきたけ、ねぎ、もやし、切干しだいこん	米、こんにゃく、さといも、砂糖	ごま	837	34.6	28.7
29 火	ぶどうパン、牛乳、ししやものアーモンドフライ(2匹)、カレーうどん、黄桃の缶詰め、角チーズ	豚肉	牛乳、ししやも、チーズ	にんじん、こまつな	たまねぎ、しめじ、ねぎ、黄桃缶	ぶどうパン、小麦粉、パン粉、うどん、でん粉	油、アーモンド	838	31.3	30.1
30 水	中華炊き込みご飯、牛乳、春巻き、ナムル、ラフランスヨーグルト	えび、いか、卵、豚肉、鶏肉	牛乳、ひじき、ラフランスヨーグルト	にんじん、さやいんげん、こまつな	エリンギ、ねぎ、にんにく、しょうが、もやし、とうもろこし、たまねぎ、キャベツ	米、もち米、砂糖、はるさめ、小麦粉	ごま油、ごま、油	841	26.6	29.6
31 木	ハロウィンにちなんだ献立 厚切り食パン、チョコクリーム、牛乳、ハンバーグのトマトソースかけ、パンキンポタージュ、ナタデココパンチ	豚肉、白いんげん豆	牛乳	トマト、にんじん、かぼちゃ	たまねぎ、みかん缶、黄桃缶、りんご缶、ナタデココ	食パン、ゼリー、チョコクリーム、パン粉、じゃがいも	油、バター	856	31.1	22.2

・材料の都合により献立を変更する場合がありますのでご了承ください。
・ちはなちゃんゼリー、ラフランスヨーグルトは学配です。

平均栄養量	827	32.9	24.5 (26.7%)
基準量	820	30.0 (25~40g)	27.3 (25~30%)

給食で使用している主な食材の産地をお知らせします。



種 類	産 地		種 類	産 地	
	9月(実施)	10月(予定)		9月(実施)	10月(予定)
米	千葉県	千葉県	にら	千葉県	栃木県
パン(小麦粉)	北海道、埼玉県、群馬県、茨城県、千葉県	北海道、埼玉県、群馬県、茨城県、千葉県	ミニトマト	千葉県、青森県	千葉県
牛乳	千葉県	千葉県	キャベツ	群馬県	茨城県、群馬県
豚肉	千葉県	千葉県	だいこん	北海道、青森県	千葉県、北海道
鶏肉	岩手県、宮城県、北海道	岩手県、宮城県、北海道	ねぎ	千葉県、岩手県、青森県、茨城県、秋田県	千葉県、青森県
にんじん	北海道	北海道	ピーマン	青森県	茨城県
こまつな	千葉市	千葉市	もやし	栃木県	栃木県
たまねぎ	北海道	北海道	しめじ	長野県	千葉県、千葉県
ほうれんそう	千葉県、群馬県	千葉県、千葉県	じゃがいも	北海道	北海道
えのきたけ	長野県	新潟県、長野県	セロリ	長野県	愛知県、長野県
エリンギ	長野県	長野県	りんご	—	山形県、青森県
まいたけ	—	新潟県	柿	—	福岡県、愛知県
パセリ	長野県	千葉県	なし	千葉県	—
きゅうり	千葉県、群馬県	千葉市、千葉県	巨峰	長野県、山梨県	—
			みかん	—	長崎県、愛媛県

学校給食献立予定表

千葉市新港
学校給食センター
☎241-1291

— Aコース —

日 曜	献立名	主に体の組織をつくる食品		主に体の調子を整える食品		主にエネルギーになる食品		栄 養 量		
		魚・肉・卵 豆・豆製品	牛乳・乳製品 小魚・海そう	緑黄色野菜	その他の 野菜・果物	米・パン・めん いも・砂糖	油脂	エネルギー (Kcal)	たんぱく質 (g)	脂 肪 (g)
3 火	カレーライス(麦飯)、牛乳、ほうれん草オムレツ、 もやしとわかめの和え物	鶏肉、卵	牛乳、チーズ、 ヨーグルト、 わかめ	にんじん、 ほうれんそう	たまねぎ、 どもろこし、もやし、 しょうが、にんにく	米、麦、じゃがいも、 砂糖、小麦粉、 でん粉	油、バター	821	27.9	21.5
4 水	季節の果物を食べよう～巨峰～ 厚切り食パン、りんごジャム、牛乳、 かぼちゃコロッケ、ミネストローネ、巨峰(2個)	鶏肉、 白いんげん豆	牛乳	かぼちゃ、 にんじん、 トマト、パセリ	たまねぎ、ぶどう、 にんにく、セロリ、 キャベツ	食パン、小麦粉、 りんごジャム、 じゃがいも、砂糖、 パン粉	油	841	25.8	24.8
5 木	白飯、そぼろにんじん、牛乳、あじの揚げ煮、 かきたま味噌汁	豆腐、卵、あじ、 鶏肉	牛乳	にんじん、 こまつな	えのきたけ、 えだまめ、たまねぎ、 ねぎ、しょうが	米、こんにやく、 砂糖、でん粉	油、ごま	777	36.7	21.1
6 金	スパイシーピラフ、牛乳、 白身魚のアーモンドフライ、 ひじきのカラフル和え、飲むヨーグルトもも味	豚肉、ホキ、 ひよこ豆、 ウインナー、卵	牛乳、ひじき、 ヨーグルト	にんじん、 トマト	しょうが、 たまねぎ、 もやし、えだまめ	米、砂糖、 パン粉、でん粉	油、ごま油、 ごま、 アーモンド	813	30.9	25.0
9 月	白飯、牛乳、チキン味噌カツ、けんちん汁、 昆布の炒り煮	鶏肉、凍り豆腐、 油揚げ、豆腐、 ちくわ、卵	牛乳、昆布	にんじん、 こまつな	ごぼう、えだまめ、 だいごん、 えのきたけ、ねぎ	米、小麦粉、米粉、 こんにやく、でん粉、 じゃがいも、砂糖、 パン粉	油	795	30.1	24.7
10 火	厚切り食パン、ブルーベリージャム、牛乳、 さけのハーブ焼き、ポークビーンズ、 フルーツポンチ	さけ、豚肉、 大豆	牛乳	トマト、にんじん、 さやいんげん、 バジル、パセリ	エリンギ、黄桃缶、 たまねぎ、りんご缶、 みかん缶、パン缶	食パン、ゼリー、 ブルーベリージャム、 じゃがいも、砂糖、 パン粉	油	806	35.9	22.6
11 水	麦飯、牛乳、ちくわの天ぷら(2本)、親子煮、 磯香和え	ちくわ、鶏肉、 凍り豆腐、卵	牛乳、のり、 あおさ	にんじん、 こまつな	たまねぎ、しめじ、 えだまめ、もやし	米、小麦粉、 じゃがいも、しらす、 砂糖、でん粉	油	856	33.1	26.3
12 木	セルフドッグ (背割りコッペンパン、ウインナーのチリソースかけ)、 牛乳、キャラットポタージュ、冷凍みかん	ウインナー、 鶏肉、 白いんげん豆	牛乳、 生クリーム	にんじん、トマト	たまねぎ、みかん、 どもろこし、 えだまめ、しめじ	コッペンパン、米粉、 でん粉、じゃがいも、 砂糖	バター、油	785	31.2	28.9
13 金	白飯、牛乳、ほっけのピリ辛焼き、肉じゃが、 ごま和え	豚肉、ほっけ	牛乳	さやいんげん、 こまつな、 にんじん	たまねぎ、もやし、 切干しだいごん、 にんにく	米、しらたき、 じゃがいも、砂糖	油、ごま	782	34.1	19.7
17 火	黒糖食パン、牛乳、なすのミートグラタン、 野菜スープ、カラフルポンチ	鶏肉、 ひよこ豆、豚肉	牛乳、チーズ	にんじん、 こまつな、トマト	なす、にんにく、みかん、 たまねぎ、パン缶、 キャベツ、黄桃缶、 どもろこし、りんご缶	黒糖パン、パン粉、 小麦粉、砂糖、 白玉もち	油、 オリーブオイル	848	27.4	24.0
18 水	中華丼(白飯)、牛乳、春巻き、 ミニトマト(2個)	いか、えび、 なるとうずら卵、 鶏肉、豚肉	牛乳	にんじん、 こまつな、 ミニトマト	しょうが、キャベツ、 にんにく、もやし、 エリンギ、たまねぎ	米、砂糖、でん粉、 小麦粉、はるさめ、 米粉	ごま油、 油	824	25.4	26.3
19 木	白飯、牛乳、さばの塩焼き、 じゃがいもとわかめの味噌汁、ひじきの煮物、 角チーズ	さば、さつま揚げ、 油揚げ、豆腐、 大豆、鶏肉	牛乳、わかめ、 ひじき、チーズ	にんじん	たまねぎ、ねぎ	米、じゃがいも、 砂糖、でん粉	油、ごま	900	36.4	34.0
20 金	お月見献立 里芋ご飯、牛乳、ししゃものごまフライ(2尾)、 煮びたし、はちみつレモンゼリー	鶏肉、油揚げ	牛乳、ししゃも	こまつな、 にんじん	ごぼう、もやし、 はくさい	しらたき、パン粉、米、 はちみつ、こんにやく、 小麦粉、でん粉、砂糖、 はちみつレモンゼリー	油、ごま	858	26.1	28.0
24 火	ぶどうパン、牛乳、さんまの蒲揚げ、 五目うどん、おひたし	鶏肉、うずら卵、 さんま、油揚げ、 なると	牛乳、わかめ	にんじん、 こまつな	しめじ、ねぎ、 しょうが、もやし	ぶどうパン、うどん、 小麦粉、砂糖、 でん粉	油	833	32.9	33.8
25 水	季節の果物を食べよう～梨～ 玄米飯、牛乳、豆腐ハンバーグのきのこあんかけ、 大根と里芋の味噌汁、梨	鶏肉、豚肉、 油揚げ、豆腐	牛乳	にんじん	だいごん、梨、ねぎ、 たけのこ、えのきたけ、 にんにく、しめじ	米、玄米、でん粉、 こんにやく、さいも、 砂糖、パン粉	ごま	785	29.7	20.0
26 木	キーマカレー(ナン)、牛乳、 鶏肉のマスタード焼き、キャベツのドレッシング和え	豚肉、鶏肉	牛乳、チーズ、 ヨーグルト	にんじん	しょうが、きゅうり、 にんにく、どもろこし、 たまねぎ、キャベツ	ナン、じゃがいも、 砂糖、小麦粉、 はるさめ	バター	800	37.6	29.8
27 金	白飯、牛乳、いかの甘辛揚げ、具汁、 小松菜と生揚げの卵炒め	いか、卵、大豆、 生揚げ、豆乳、 ベーコン	牛乳	にんじん、 こまつな	ごぼう、たまねぎ、 だいごん、 えのきたけ、ねぎ	米、でん粉、砂糖、 さいも	油	816	36.5	24.2
30 月	玄米飯、牛乳、かに玉、麻婆豆腐、 ミニトマト(2個)	豚肉、大豆、 豆腐、卵、かに	牛乳、あおさ	ミニトマト、 にんじん	しょうが、にんにく、 たまねぎ、ねぎ	米、玄米、砂糖、 でん粉	油、 ごま油	783	31.3	20.4

- ・材料の都合により献立を変更する場合がありますのでご了承ください。
- ・飲むヨーグルトもも味、はちみつレモンゼリー、ナンは学配です。

平均栄養量	819	31.6	25.3 (27.9%)
基準量	820	30.0 (25~40g)	27.3 (25~30%)

給食で使用して
いる主な食材の
産地をお知らせ
します。



種 類	産 地		種 類	産 地	
	7月(実施)	9月(予定)		7月(実施)	9月(予定)
米	千葉県	千葉県	にら	千葉県	千葉県
パン(小麦粉)	北海道、埼玉県、群馬県、 茨城県、千葉県	北海道、埼玉県、群馬県、 茨城県、千葉県	ミニトマト	千葉県、茨城県、青森県	千葉県
牛乳	千葉県	千葉県	キャベツ	千葉市、千葉県、茨城県、群馬県	群馬県
豚肉	千葉県	千葉県	だいごん	青森県、北海道	北海道
鶏肉	岩手県、宮城県、北海道	岩手県、宮城県、北海道	ねぎ	千葉県、茨城県	青森県
にんじん	千葉市、千葉県、北海道	北海道	ピーマン	茨城県	茨城県、青森県
こまつな	千葉県	千葉市	もやし	栃木県	栃木県
たまねぎ	千葉県、栃木県、佐賀県、愛知県、香川県	北海道	しめじ	千葉市、千葉県、長野県	千葉県
ほうれんそう	千葉市、千葉県	千葉市、千葉県、茨城県、群馬県	じゃがいも	千葉市、千葉県、長崎県	北海道
えのきたけ	長野県、新潟県	長野県	ブラム	和歌山県、山梨県、長野県、静岡県、佐賀県	—
エリンギ	長野県	長野県	メロン	千葉県、茨城県、山形県	—
パセリ	千葉市、千葉県	熊本県	なし	—	千葉県、栃木県
			巨峰	—	長野県

学校給食献立予定表

— Bコース —

日 曜	献 立 名	主に体の組織をつくる食品		主に体の調子を整える食品		主にエネルギーになる食品		栄 養 量		
		魚・肉・卵 豆・豆製品	牛乳・乳製品 小魚・海そう	緑黄色野菜	その他の 野菜・果物	米・パン・めん いも・砂糖	油脂	エネルギー (Kcal)	たんぱく質 (g)	脂 肪 (g)
1 月	夏野菜カレーライス(玄米飯)、牛乳、ほうれん草オムレツ、春雨ときゅうりの和え物	豚肉、卵	牛乳、チーズ、ヨーグルト	ほうれんそう、にんじん、かぼちゃ、なす、トマト	きゅうり、とうもろこし、キャベツ、しょうが、たまねぎ、にんにく	米、玄米、はるさめ、砂糖	油、ごま油	827	28.1	22.9
2 火	白飯、牛乳、春巻き、豆腐となすの麻婆煮、メロン	豚肉、鶏肉、大豆、豆腐	牛乳	にんじん、なす、にら	たまねぎ、にんにく、もやし、かんぴょう、キャベツ、しめじ、しょうが、ねぎ、メロン	米、砂糖、はるさめ、小麦粉、でん粉、米粉	油、ごま油、ラー油	860	25.4	27.5
3 水	麦飯、牛乳、みそとんかつ、大根とこんにやくの煮物、プラム	豚肉、鶏肉、ちくわ、大豆、凍り豆腐	牛乳	にんじん、さやいんげん	ごぼう、だいごん、プラム	米、麦、パン粉、砂糖、こんにやく、でん粉、さといも	油、ごま油	863	32.4	25.2
4 木	玄米飯、牛乳、いかのしょうが焼き、生揚げのみそ煮、こまつなの和え物	いか、豚肉、生揚げ、大豆	牛乳	にんじん、こまつな	しょうが、もやし、たまねぎ、キャベツ、えだまめ	米、玄米、砂糖	油、和風ドレッシング	812	38.2	21.2
5 金	☆七夕献立☆ 白飯、牛乳、さばのみそ煮、七夕汁、切干大根の煮物、アセロラゼリー	さば、魚めん、鶏肉、豆腐、さつま揚げ	牛乳、わかめ	にんじん、さやいんげん	えのきたけ、ねぎ、切干だいごん	米、ふ、さといも、砂糖、こんにやく、アセロラゼリー	油	819	33.6	19.5
8 月	コッペパン、マーガリン、牛乳、豚肉のオニオン焼き、パンプキンポタージュ、茹でとうもろこし	豚肉、鶏肉、白いんげん豆	牛乳、脱脂粉乳	にんじん、かぼちゃ、パセリ	しょうが、りんご、にんにく、レモン果汁、たまねぎ、とうもろこし	コッペパン、じゃがいも	マーガリン	842	38.1	32.4
9 火	炊き込みピビンバ、牛乳、メルルーサの磯辺フライ、イタリアンドレッシング和え、ヨーグルト	メルルーサ、豚肉	牛乳、青のり、ヨーグルト	にんじん、赤ピーマン	にんにく、ねぎ、キャベツ、ぜんまい、しょうが、えだまめ、もやし、たまねぎ、とうもろこし	米、もち米、小麦粉、パン粉	油、ごま、ごま油、イタリアンドレッシング	844	29.9	24.7
10 水	ぶどう食パン、牛乳、コーングラタン、野菜のスープ煮、フレンチドレッシング和え	ベーコン、鶏肉、豚肉	牛乳、チーズ	にんじん、ブロッコリー	どろみし、セロリ、えだまめ、しめじ、にんにく、キャベツ、たまねぎ、もやし	ぶどう食パン、マカロニ、パン粉、小麦粉、じゃがいも	油、フレンチドレッシング、バター	824	27.5	25.9
11 木	麦飯、高菜ふりかけ、牛乳、いわしのおろし煮、豚汁	豚肉、かつお節、いわし、豆腐、油揚げ	牛乳、ちりめん、昆布	にんじん、たかな	ごぼう、だいごん、ねぎ	米、麦、こんにやく、でん粉、さといも	油、ごま、ごま油	790	36.5	21.6
12 金	白飯、牛乳、ほきの甘酢あんかけ、じゃがいものそばろ煮、ミニトマト(2個)	大豆、ホキ、豚肉、さつま揚げ	牛乳	にんじん、ピーマン、ミニトマト、さやいんげん、赤ピーマン	たまねぎ、えのきたけ	米、こんにやく、じゃがいも、砂糖、でん粉	油、ごま油	816	35.7	19.4
16 火	白飯、牛乳、ハンバーグの野菜あんかけ、白玉汁、玉ねぎとコーンの和え物	豚肉、鶏肉、油揚げ	牛乳	にんじん、ピーマン、こまつな	たまねぎ、えのきたけ、ごぼう、ねぎ、だいごん、きゅうり、とうもろこし	米、パン粉、白玉もち、でん粉、砂糖	油、オニオンドレッシング	848	31.5	22.3
17 水	給食センター共通献立 コッペパン、チョコクリーム、牛乳、あじのフリッター(2個)、ズッキーニとトマトのスパゲッティ、夏みかんの缶詰め	あじ、豚肉、ベーコン	牛乳、チーズ	にんじん、ズッキーニ、トマト、ピーマン	にんにく、エリンギ、夏みかん缶、たまねぎ	コッペパン、チョコクリーム、小麦粉、スパゲッティ、でん粉	油、オリーブオイル、バター	844	30.6	25.5
18 木	市内産じゃがいもを使った献立 黒糖食パン、牛乳、鶏肉のバジル焼き、カレークリームスープ、じゃがいものマヨネーズソース	鶏肉、ベーコン、えび、いか、白いんげん豆	牛乳、生クリーム、脱脂粉乳	パセリ、にんじん、さやいんげん、バジル	にんにく、たまねぎ、レモン果汁、しめじ、とうもろこし	黒糖パン、じゃがいも、砂糖	マヨネーズ、バター	852	40.4	26.8

平均栄養量	834	32.9	24.2 (26.1%)
基準量	820	30.0 (25~40g)	27.3 (25~30%)

- ・材料の都合により献立を変更する場合がありますのでご了承ください。
- ・アセロラゼリー、ヨーグルトは学配です。

給食で使用している主な食材の産地をお知らせします。

種 類	産 地		種 類	産 地	
	6月(実施)	7月(予定)		6月(実施)	7月(予定)
米	千葉県	千葉県	にら	栃木県	千葉県、千葉県
パン(小麦粉)	北海道、埼玉県、群馬県、茨城県、千葉県	北海道、埼玉県、群馬県、茨城県、千葉県	ミニトマト	千葉県、愛知県	千葉県
牛乳	千葉県	千葉県	キャベツ	千葉県、千葉県、茨城県、神奈川県	群馬県
豚肉	千葉県	千葉県	だいごん	千葉県、千葉県、青森県	千葉県、北海道
鶏肉	岩手県、宮城県、北海道	岩手県、宮城県、北海道	ねぎ	千葉県、茨城県、栃木県	千葉県、茨城県
にんじん	千葉県、千葉県、徳島県	千葉県、千葉県	ピーマン	茨城県	茨城県
こまつな	千葉県	千葉県	もやし	栃木県	栃木県
たまねぎ	千葉県、佐賀県	千葉県	しめじ	千葉県、長野県	千葉県、長野県
ほうれんそう	千葉県、千葉県	千葉県	じゃがいも	長崎県、熊本県	千葉県
トマト	—	千葉県	セロリ	茨城県	茨城県
えのきたけ	新潟県、長野県	長野県	アスパラ	長野県、岩手県	—
エリンギ	長野県	—	なす	—	千葉県市、千葉県
パセリ	千葉県	千葉県	ブラム	静岡県、佐賀県	和歌山県、長野県、青森県
きゅうり	千葉県	千葉県、千葉県	メロン	茨城県	千葉県、茨城県
			甘夏	熊本県	—

学校給食献立予定表

— Bコース —

日 曜	献立名	主に体の組織をつくる食品		主に体の調子を整える食品		主にエネルギーになる食品		栄 養 量		
		魚・肉・卵 豆・豆製品	牛乳・乳製品 小魚・海そう	緑黄色野菜	その他の 野菜・果物	米・パン・めん いも・砂糖	油脂	エネルギー (Kcal)	たんぱく質 (g)	脂 肪 (g)
3 月	厚切り食パン、あんずジャム、牛乳、 白身魚のアーモンドフライ、 野菜のスープ煮、メロン	鶏肉、 メルルーサ、 豚肉、ベーコン	牛乳	にんじん	セロリ、たまねぎ、 しめじ、キャベツ、 メロン、にんにく	食パン、パン粉、 あんずジャム、 小麦粉、じゃがいも、 でん粉	油、アーモンド	829	32.8	27.6
4 火	カレーライス(玄米飯)、牛乳、 豆腐ナゲット(2個)、海そうの和え物	豚肉、豆腐、 卵	チーズ、牛乳 海そう、 ヨーグルト	にんじん	たまねぎ、えだまめ、 しょうが、キャベツ、 だいこん、にんにく	米、玄米、小麦粉、 じゃがいも、 でん粉、はるさめ	油、 背しそドレッシング	861	27.5	27.5
5 水	玄米飯、牛乳、かぼちゃコロッケ、肉豆腐、 磯香和え	豚肉、 焼き豆腐	牛乳、のり	にんじん、 かぼちゃ、 こまつな	えのきたけ、 たまねぎ、ほくさい、 ねぎ、もやし	米、玄米、パン粉、 じゃがいも、小麦粉、 しらたき、ふ	油、ごま	861	27.4	25.8
6 木	白飯、牛乳、豚肉の香味焼き、根菜ごま汁、 ひじきの梅煮	豚肉、 油揚げ、 さつま揚げ	牛乳、ひじき	にんじん、 こまつな	えだまめ、りんご、 ねぎ、だいこん、 にんにく、ごぼう、 しよが、梅干し	米、こんにゃく、 砂糖、さといも	油、ごま	814	33.2	25.3
7 金	黒糖パン、牛乳、ほうれん草グラタン、 シーフードスパゲッティ、夏みかんの缶詰め	鶏肉、 ベーコン、 いか、えび	牛乳、チーズ	アスパラガス、 にんじん、 ほうれん草、トマト	たまねぎ、エリンギ、 しょうが、にんにく、 なつめかんづめ	黒糖パン、 スパゲッティ、 小麦粉	オリーブオイル、 バター	828	30.8	20.5
10 月	厚切り食パン、りんごジャム、牛乳、 さけフライ、トマトクリームスープ、 オニオンドレッシング和え	さけ、鶏肉、 白いんげん豆	牛乳、 生クリーム	にんじん、トマト 赤ピーマン	たまねぎ、しめじ、 キャベツ、もやし	食パン、パン粉、 じゃがいも、小麦粉、 りんごジャム、 マカロニ	油、 オニオンドレッシング	847	36.1	24.0
11 火	白飯、牛乳、春巻き、中華五目煮、 ミニトマト(2個)	豚肉、鶏肉、 いか、えび、 うずら卵、生揚げ	牛乳	にんじん、トマト	たまねぎ、キャベツ、 もやし、しょうが、 にんにく	米、はるさめ、 こんにゃく、小麦粉、 砂糖、でん粉、 じゃがいも、米粉	油	860	27.0	26.1
12 水	白飯、牛乳、さばのカレー焼き、 豆腐とわかめのみそ汁、切り干し大根の煮物	さば、油揚げ、 豆腐、 さつま揚げ	牛乳、わかめ	にんじん、 さやいんげん、 大根葉	たまねぎ、 えのきたけ、ねぎ、 切干だいこん	米、こんにゃく、 砂糖	ごま油	825	31.8	28.9
13 木	麦飯、牛乳、チキンみそかつ、辛み豆腐汁、 野菜のごま和え	鶏肉、豚肉、 豆腐、大豆	牛乳	にんじん、 にら、 こまつな	キャベツ、 えのきたけ、 もやし	米、小麦粉、麦、 米粉、砂糖、 でん粉、パン粉	油、ごま	823	34.0	26.0
14 金	ぶどうパン、牛乳、ちりめん入りかき揚げ、 ちゃんこうどん、アスパラガスの和え物	鶏肉、油揚げ、 豚肉、なると	牛乳、 ちりめんじゃこ	にんじん、みつば、 赤ピーマン、 こまつな、 アスパラガス	しめじ、もやし、 だいこん、たまねぎ、 ねぎ、ごぼう、 ごぼうこし	ぶどうパン、でん粉、 うどん、パン粉、 りんごジャム、 小麦粉	コーンストドレッシング、 油	793	29.5	26.5
17 月	白飯、牛乳、いわしの梅煮、親子煮、メロン	いわし、鶏肉、 卵、凍り豆腐	牛乳	にんじん	しめじ、たまねぎ、 えだまめ、メロン、 うめ	米、でん粉、 しらたき、 じゃがいも、砂糖		807	34.0	23.0
18 火	白飯、大根菜の手作りふりかけ、牛乳、 ハンバーグのごまみそソースかけ、 けんちん汁	かつお節、鶏肉、 豚肉、油揚げ、 豆腐	牛乳、 ちりめんじゃこ	にんじん、 こまつな、 大根葉	ごぼう、だいこん、 えのきたけ、 たまねぎ、ねぎ	米、パン粉、砂糖、 こんにゃく、 じゃがいも、でん粉	油、ごま、 ごま油	826	37.3	24.9
19 水	白飯、牛乳、焼きししゃも(2尾)、 生揚げのそぼろ煮、アーモンド和え	豚肉、生揚げ、 大豆、さつま揚げ	牛乳、ししゃも	にんじん、 こまつな	たまねぎ、 キャベツ、もやし	米、こんにゃく、 砂糖、でん粉	油、 アーモンド	848	38.2	23.8
20 木	黒糖食パン、牛乳、はんぺんチーズフライ、 チリコンカン、基わかめのドレッシング和え	鶏肉、 はんぺん、 豚肉、大豆	牛乳、 くきわかめ、 チーズ	にんじん、 トマト	たまねぎ、どろこし、 エリンギ、キャベツ、 だいこん	黒糖パン、パン粉、 小麦粉、砂糖、 でん粉、じゃがいも	油、 しょうゆドレッシング	806	29.4	27.0
21 金	麦飯、牛乳、いかのごまフライ、鶏ごぼう汁、 細切り昆布の炒り煮	いか、鶏肉、大豆、 生揚げ、卵、 凍り豆腐、ちくわ	牛乳、昆布	にんじん、 大根葉、 さやいんげん	ごぼう、だいこん、 ねぎ	米、パン粉、麦、 小麦粉、砂糖、 こんにゃく	油、ごま	845	36.3	24.6
24 月	🍷食育の日 市内共通献立🍷 キャロットピラフ、牛乳、鶏肉のクリームソースかけ、 白いんげん豆のカラフル和え、グレープゼリー	ベーコン、えび、 ひよこ豆、 白いんげん豆、卵、 赤いんげん豆、鶏肉	牛乳、 生クリーム	にんじん、 赤ピーマン	たまねぎ、 どうもろこし、 えだまめ、エリンギ	米、もち米、砂糖、 ぶどうゼリー、 米粉	オニオンドレッシング、 イリアドレッシング、 油	847	36.3	24.6
25 火	セルフサンド (ハンズパン、えびのポーションフライ、小袋ソース) 牛乳、ポテトポタージュ、フルーツポンチ	えび、すり身、豚肉、 卵、ベーコン、 白いんげん豆	牛乳、 生クリーム	にんじん	たまねぎ、黄桃缶、 しめじ、りんご缶、 どうもろこし、 えだまめ、みかん缶	ハンズパン、でん粉、 じゃがいも、米粉、 ゼリー、小麦粉、 パン粉	油、バター	817	33.5	26.4
26 水	白飯、牛乳、かに玉、麻婆豆腐、 ピーマンソース	豚肉、いか、卵、 かに、大豆、 かご豆腐、かまぼこ、 豆腐	牛乳	にんじん、 にら、 ピーマン	たまねぎ、ねぎ、 グリーンピース、 しょうが、にんにく	米、でん粉、 ピーマン、砂糖	油、ごま油	835	33.3	20.0
27 木	🍷よくかんで食べよう献立🍷 するめご飯、牛乳、ちくわの天ぷら(2本)、 じゃがいものきんぴら、ヨーグルト	豚肉、大豆、 するめ、油揚げ、 ちくわ	牛乳、 ヨーグルト、 昆布、あおさ	にんじん	かんぴょう、 えだまめ、ごぼう、 しょうが	米もち米、小麦粉、 砂糖、でん粉、 こんにゃく、じゃがいも	油、ごま油、 ごま	842	31.5	26.9
28 金	厚切り食パン、チョコクリーム、 牛乳、あじのチーズ焼き、 ビーンズブラウンシチュー、プラム	豚肉、あじ、 大豆、 白いんげん豆	牛乳、チーズ	にんじん、トマト、 さやいんげん、 パセリ	たまねぎ、 にんにく、プラム	食パン、パン粉、 じゃがいも、 チョコクリーム	油、 オリーブオイル	856	37.5	24.0

・材料の都合により献立を変更する場合がありますのでご了承ください。

・グレープゼリー、ヨーグルトは学配です。

平均栄養量	834	32.9	25.2 (27.2%)
基準量	820	30.0 (25~40%)	27.3 (25~30%)

給食で使用している主な食材の産地をお知らせします。



種 類	産 地		種 類	産 地	
	5月(実施)	6月(予定)		5月(実施)	6月(予定)
米	千葉県	千葉県	にら	千葉県	千葉県
パン(小麦粉)	北海道、埼玉県、群馬県、茨城県、千葉県	北海道、埼玉県、群馬県、茨城県、千葉県	ミニトマト	千葉県	千葉県、愛知県
牛乳	千葉県	千葉県	キャベツ	愛知県、神奈川県	千葉県、茨城県
豚肉	千葉県	千葉県	だいこん	千葉県	千葉県
鶏肉	千葉県	千葉県	ねぎ	千葉県、群馬県	千葉県、茨城県
にんじん	徳島県	岩手県、宮城県、北海道	ピーマン	茨城県	茨城県
こまつな	千葉市	千葉市	もやし	栃木県	栃木県
たまねぎ	北海道	千葉県、佐賀県、栃木県	しめじ	千葉県	千葉県
ほうれん草	千葉市、千葉県	千葉市	じゃがいも	北海道、鹿児島県、長崎県	長崎県、鹿児島県
ほくさい	茨城県	茨城県	セロリ	静岡県、茨城県	長野県、茨城県
えのきたけ	長野県、新潟県	長野県	プラム	—	山梨県、福岡県、和歌山県
エリンギ	長野県	長野県	甘夏	熊本県、愛媛県、鹿児島県	愛媛県
パセリ	千葉県	千葉県	寒生柑	愛媛県	—
きゅうり	千葉県	千葉県	メロン	茨城県	茨城県
			清見オレンジ	愛媛県	—

学校給食献立予定表

千葉市新港
学校給食センター
☎241-1291

— Aコース —

日 曜	献立表	主に体の組織をつくる食品		主に体の調子を整える食品		主にエネルギーになる食品		栄 養 量		
		魚・肉・卵 豆・豆製品	牛乳・乳製品 小魚・海そう	緑黄色野菜	その他の 野菜・果物	米・パン・めん いも・砂糖	油脂	エネルギー (Kcal)	たんぱく質 (g)	脂 肪 (g)
1 水	白飯、牛乳、いわしのみりん干し、 里芋のそぼろ煮、アップルシャーベット	豚肉、 大豆、 さつま揚げ	牛乳、 いわし	にんじん	えだまめ、たけのこ、 りんご、れんこん、 エリンギ	米、砂糖、 こんにやく、 でん粉、さといも	油、ごま	789	32.7	19.3
2 木	玄米飯、ひじきの手作りふりかけ、牛乳、 さばのみそ煮、いもだんご汁	豚肉、さば、 油揚げ、ひじき、 かつお節	牛乳、 ちりめん、 ひじき	にんじん、 ごまつな	だいこん、 えのきたけ、 ねぎ、ごぼう	米、玄米、砂糖、 いもだんご、 こんにやく、 じゃがいも	油、ごま	793	34.9	19.3
7 火	◎森中中学校職場体験献立◎ カレーライス(白飯)、牛乳、プレーンオムレツ、 キャベツのドレッシング和え	卵、豚肉	牛乳、 ヨーグルト、 チーズ	にんじん	たまねぎ、キャベツ、 もやし、とろろこし、 しょうが、にんにく	米、じゃがいも 小麦粉	バター、 和風ドレッシング	859	29.0	25.9
8 水	セルフサンド (パンズパン、ほきのポーションフライ、小袋ソース)、 牛乳、キャロットポタージュ、美生柑	鶏肉、 いんげん豆、 ホキ	牛乳、 生クリーム	にんじん	たまねぎ、えだまめ、 とろろこし、 しめじ、美生柑	パンズパン、 じゃがいも、 米粉、小麦粉、 パン粉	油	807	32.5	27.2
9 木	白飯、大根葉の手作りふりかけ、牛乳、 新たまねぎのみそ汁、 ハンバーグのおろしソースかけ	油揚げ、豆腐、 豚肉、 かつお節	牛乳、 ちりめん	にんじん、 大根葉	たまねぎ、ねぎ、 えのきたけ、 だいこん	米、でん粉、 パン粉、砂糖	ごま油、ごま	806	37.5	23.9
10 金	◎春の味覚を味わう献立◎ 山菜炊き込みご飯、牛乳、かつおのごまフライ、 切干大根の和え物、お茶プリン	鶏肉、大豆、 油揚げ、 かつお	牛乳、 かつお、 こんぶ	にんじん、 さやえんどう、	ぜんまい、きゅうり、 れんこん、エリンギ、 切干したけ、 おろし	砂糖、パン粉、 米、小麦粉、 お茶プリン	油、ごま	829	29.7	24.8
13 月	麦飯、牛乳、いかのしょうが焼き、 大根と豆腐の麻婆煮、春雨和え	豚肉、いか、 大豆、豆腐	牛乳	にんじん、 にら	たまねぎ、だいこん、 ねぎ、もやし、 キャベツ、しょうが、 とろろこし、にんにく	麦、米、でん粉、 砂糖、はるさめ	油、ごま油 ごま	815	39.5	19.3
14 火	黒糖コッペパン、牛乳、目玉焼きフライ、 小袋ソース、キャベツのクリームスマググティ、 ごぼうのごまドレッシング和え	鶏肉、卵、 えび	牛乳、 生クリーム、 チーズ	にんじん、 パセリ	キャベツ、エリンギ、 たまねぎ、きゅうり、 ごぼう、にんにく、 とろろこし	黒糖パン、 スマググティ、 小麦粉、パン粉	ごまドレッシング、 バター、油	851	35.1	32.2
15 水	白飯、牛乳、さんまのしょうが煮、 生揚げのみそ煮、ミニトマト(2個)	大豆、生揚げ、 さんま	牛乳	にんじん、 トマト	たまねぎ、ごぼう、 キャベツ、もやし、 えだまめ、しょうが	米、こんにやく、 砂糖	ごま油	830	32.4	27.0
16 木	白飯、牛乳、ほっけのピリ辛焼き、 のっぺい汁、小松菜と生揚げの卵炒め	鶏肉、生揚げ、 油揚げ、ベーコン、 ほっけ、卵、豆腐	牛乳	にんじん、 ごまつな	ごぼう、だいこん、 たまねぎ、ねぎ、 エリンギ、にんにく	米、さといも、 でん粉、砂糖、 こんにやく	ごま油	801	35.8	23.9
17 金	厚切り食パン、りんごジャム、牛乳、 ささみポップフライ、ポークビーンズ、 オニオンドレッシング和え	豚肉、大豆、 鶏肉	牛乳	にんじん、 トマト、 さやいんげん	たまねぎ、エリンギ、 キャベツ、 とろろこし	食パン、米、 じゃがいも、砂糖、 りんごジャム	オニオンドレッシング、 油、ごま油	846	36.7	25.5
20 月	厚切り食パン、チョコクリーム、牛乳、 ポテトグラタン、卵とキャベツのスープ、 オレンジポンチ	ベーコン、 卵、鶏肉	牛乳、 チーズ	にんじん、 ごまつな、 パセリ	たまねぎ、ひんげん、 しめじ、みかん果汁、 キャベツ、黄桃缶、 パイ缶、みかん缶	食パン、パン 粉、ゼリー、 じゃがいも	チョコクリーム	838	29.9	26.3
21 火	中華丼(麦飯)、牛乳、あじの揚げ煮、 甘夏、角チーズ	豚肉、うずら卵、 えび、あじ、 いか、なると巻	牛乳、 チーズ	にんじん、 さやいんげん、 にら	たまねぎ、エリンギ、 キャベツ、甘夏、 しょうが、にんにく	米、 でん粉、麦、 砂糖	ごま油、油	847	40.0	24.1
22 水	白飯、牛乳、ししゃもの天ぷら(2尾)、 肉じゃが、磯香和え	豚肉	牛乳、 ししゃものり	にんじん、 さやいんげん、 ごまつな	たまねぎ、 もやし	しらたき、砂糖、 じゃがいも、米、 小麦粉	油	850	28.3	26.8
23 木	白飯、牛乳、鶏肉のごまだれかけ、 なめこ汁、メロン	鶏肉、油揚げ、 生揚げ	牛乳、 わかめ	にんじん	ごぼう、なめこ、 メロン、ねぎ	米、でん粉、 さといも、砂糖、 こんにやく	ごま	804	36.4	22.8
24 金	ビーンズピラフ、牛乳、野菜コロッケ、 玉ねぎとコーンの和え物、ヨーグルト	ベーコン、 鶏肉、大豆、 ひよこ豆	牛乳、 ヨーグルト	にんじん、 さやいんげん	たまねぎ、エリンギ、 えだまめ、 とろろこし、きゅうり	砂糖、米、もち米、 小麦粉、パン粉、 じゃがいも	油、 オニオンドレッシング	851	26.6	28.0
27 月	ぶどうパン、牛乳、豚肉のオニオン焼き、 クリームスープ、フルーツポンチ	鶏肉、 いんげん豆、 豚肉	牛乳、 チーズ	にんじん、 パセリ	しめじ、たまねぎ、 とろろこし、みかん果汁、 りんご缶、メロン缶、 みかん缶、黄桃缶	じゃがいも、 ゼリー、米粉、 ぶどうパン	油、バター	842	32.4	29.8
28 火	玄米飯、牛乳、ちくわの磯辺揚げ(2個)、 呉汁、かんぴょうのごま和え	生揚げ、 大豆、豆乳、 ちくわ	牛乳、 あおさ	にんじん、 ごまつな	ごぼう、だいこん、 えのきたけ、ねぎ、 かんぴょう、 もやし、しめじ	米、玄米、さといも、 砂糖、小麦粉、 でん粉	ごま、油	818	29.7	25.3
29 水	厚切り食パン、あんずジャム、牛乳、 ハムチーズピカタ、ラビオリトマトスープ、 そら豆	鶏肉、豚肉、 ベーコン、 ハム、卵	牛乳、 チーズ	にんじん、 トマト、 パセリ	たまねぎ、 キャベツ、 そらまめ	食パン、じゃがいも、 あんずジャム、 小麦粉、パン粉、 でん粉、砂糖	油	790	34.0	22.3
30 木	白飯、牛乳、いかの天ぷら、 小袋しょうゆ、筑前煮、メロン	鶏肉、ちくわ、 いか	牛乳	にんじん、 さやえんどう	れんこん、 だいこん、 メロン、ごぼう	米、小麦粉、 砂糖、さといも、 こんにやく	油	842	30.2	25.2
31 金	白飯、牛乳、ほきの甘酢あんかけ、 中華スープ、黄桃の缶詰め	豆腐、豚肉、 卵、ホキ	牛乳、 わかめ	ピーマン、 にんじん、 赤ピーマン	えのきたけ、ねぎ、 たまねぎ、黄桃缶、 とろろこし、 しょうが	米、でん粉、 じゃがいも、 砂糖	油	797	32.8	19.8

・材料の都合により献立を変更する場合がありますのでご了承ください。

平均栄養量	824	33.1	24.6 (26.9%)
基準量	820	30.0 (25~40%)	27.3 (25~30%)

給食で使用して
いる主な食材の
産地をお知らせ
します。



種 類	産 地		種 類	産 地	
	4月(実施)	5月予定		4月(実施)	5月予定
米	千葉県	千葉県	にら	千葉県	栃木県
パン(小麦粉)	北海道、埼玉県、群馬県、 茨城県、千葉県	北海道、埼玉県、群馬県、 茨城県、千葉県	ちんげんざい	—	千葉県
牛乳	千葉県	千葉県	ミニトマト	千葉県	千葉市、愛知県
豚肉	千葉県	千葉県	赤ピーマン	—	千葉県、高知県
鶏肉	岩手県、宮城県、北海道	岩手県、宮城県、北海道	キャベツ	愛知県	神奈川県、茨城県
にんじん	千葉県、徳島県	千葉市、徳島県	だいこん	千葉県、神奈川県	千葉県
ごまつな	千葉県	千葉市	なごねぎ	千葉県	千葉県
たまねぎ	北海道	北海道	ピーマン	—	茨城県
ごぼう	青森県、千葉県	青森県、千葉県	もやし	栃木県	栃木県
ほうれんそう	千葉県、千葉市	千葉県、千葉県	しめじ	千葉県	千葉県、長野県
れんこん	千葉県、茨城県	千葉県、茨城県	さといも	千葉県	千葉県
アスパラ	香川県、熊本県	長野県	じゃがいも	北海道、鹿児島県	長崎県、北海道
はくさい	群馬県、大分県、埼玉県	茨城県	セロリ	香川県、愛知県、茨城県、静岡県	愛知県
えのきたけ	長野県、新潟県	長野県	清見オレンジ	愛媛県、和歌山県	愛媛県
エリンギ	長野県	長野県	甘夏	鹿児島県	熊本県、愛媛県
パセリ	千葉県	千葉県	美生柑	—	愛媛県
			メロン	—	茨城県

学校給食献立予定表

— Aコース —

日曜	献立名	主に体の組織をつくる食品		主に体の調子を整える食品		主にエネルギーになる食品		栄養量		
		魚・肉・卵 豆・豆製品	牛乳・乳製品 小魚・海そう	緑黄色野菜	その他の 野菜・果物	米・パン・めん いも・砂糖	油脂	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂肪 (g)
10 水	入学・進級おめでとう献立 赤飯、小袋ごま塩、牛乳、えびフライ(2尾)、 小袋ソース、すまし汁、おひたし、 お祝いデザート	えび、豆腐、 油揚げ、鶏肉	牛乳、 わかめ	にんじん、 ほうれんそう	だいこん、 えのきたけ、 ねぎ、もやし	赤飯、パン粉、 小麦粉、 タルト、でん粉	油	876	35.5	27.7
11 木	厚切り食パン、ゴールドクリーム、牛乳、 ハンバーグマスタードソースかけ、 ビーンズスープ、清見オレンジ	豚肉、鶏肉、 ベーコン、 いんげん豆	牛乳、 生クリーム	にんじん、 パセリ	えだまめ、 とうもろこし、 たまねぎ、 しめじ、オレンジ	食パン、砂糖、 じゃがいも、 でん粉、パン粉	バター、 ゴールドクリーム	864	34.7	31.6
12 金	白飯、牛乳、 春巻き、麻婆豆腐、ミニトマト(2個)	豚肉、大豆、 豆腐	牛乳	にんじん、 トマト、にら	たまねぎ、 ねぎ、しめじ	米、はるさめ、 でん粉、砂糖、 小麦粉、米粉	油	884	30.1	30.6
15 月	コーンピラフ、牛乳、 いかフライ、ビーンズソテー、 ミニりんごゼリー	いか、ベーコン、 ひよこ豆、卵、 ウインナー、 むきえび	牛乳	にんじん、 さやいんげん	たまねぎ、 とうもろこし、 えだまめ、エリンギ、 りんご果汁	米、パン粉、 砂糖、もち米、 小麦粉	油、バター	809	33.9	25.8
16 火	白飯、牛乳、 焼きししゃも(2尾)、生揚げのそぼろ煮、 ごま和え	ししゃも、 豚肉、 生揚げ	牛乳	にんじん、 ほうれんそう	たまねぎ、 もやし、 えだまめ	米、さといも、 こんにゃく、 でん粉、砂糖	油、ごま	824	37.1	25.8
17 水	カレーライス(玄米飯)、牛乳、 トマトオムレツ、海そうの和えもの	豚肉、卵	牛乳、わかめ、 チーズ、 ヨーグルト、 海そうミックス	にんじん、 トマト	たまねぎ、 キャベツ、 だいこん	米、玄米、 はるさめ、 じゃがいも	油、バター、 背じそドレッシング	830	27.8	24.1
18 木	麦飯、ひじきの手作りふりかけ、牛乳、 さばの味噌煮、けんちん汁	鶏肉、油揚げ、 さば、豆腐、 かつお節	牛乳、 ひじき、 ちりめん	にんじん、 ごまつな	ごぼう、ねぎ、 えのきたけ、 だいこん	米、麦、砂糖、 こんにゃく、 さといも	油、ごま、 ごま油	822	36.7	23.7
19 金	旬の春キャベツを味わう献立 セルフサンド(パンズパン、ポテトコロッケ、 小袋ソース)、牛乳、春キャベツのスープ煮、 美生柑	鶏肉、豚肉、 ベーコン、 いんげん豆	牛乳	にんじん、 パセリ	しめじ、美生柑、 たまねぎ、 キャベツ	パンズパン、 マカロニ、 じゃがいも、 パン粉、小麦粉	油	810	28.5	29.9
22 月	玄米飯、牛乳、 かき揚げ、かきたま味噌汁、煮びたし	卵、豆腐、 油揚げ	牛乳、 ちりめん	にんじん、 ごまつな、 みつば	えのきたけ、 もやし、ごぼう、 はくさい、ねぎ、 たまねぎ	米、こんにゃく、 小麦粉、砂糖、 でん粉、玄米	油	803	29.1	26.3
23 火	ぶどうパン、牛乳、 白身魚のフライ、スパゲッティミートソース、 コーンソテー	豚肉、ほき、 ベーコン	牛乳	にんじん、 トマト、 ピーマン、 さやいんげん	たまねぎ、 とうもろこし、 エリンギ、セロリ	ぶどうパン、 でん粉、 スパゲッティ	油、バター	822	34.9	23.4
24 水	麦飯、牛乳、 さけの塩焼き、吉野煮、甘夏	うずら卵、 ちくわ、さけ、 鶏肉	牛乳	にんじん	だいこん、 たまねぎ、 れんこん、甘夏、 えだまめ、ごぼう	米、麦、砂糖、 さといも、 でん粉	油	808	38.1	18.0
25 木	中華炊き込みご飯、牛乳、 焼肉、ナムル、ヨーグルト	さくらえび、 豚肉	牛乳、 ヨーグルト	にんじん、 ごまつな	たまねぎ、 ぜんまい、 えだまめ、ねぎ、 しめじ、もやし	米、砂糖、 もち米	油、ごま、 ごま油	805	33.8	26.4
26 金	白飯、牛乳、 さんまの蒲揚げ、豆腐とわかめの味噌汁、 切干し大根のミルク煮	油揚げ、 さんま、豆腐、 さつま揚げ	牛乳、 わかめ	にんじん	えのきたけ、 ねぎ、たまねぎ、 切干しだいこん	米、砂糖、 じゃがいも、 こんにゃく、 でん粉	油、 ごま油	863	31.4	30.2
30 火	磯辺中学校(磯辺第一中学校)職場体験献立 黒糖食パン、マーガリン、牛乳、 鶏肉のオーブンオイル焼き、 トマト味のポークスープ、ナタデココパンチ	豚肉、鶏肉、 大豆	牛乳	にんじん、 トマト	たまねぎ、キャベツ、 りんご缶、黄桃缶、 パイナップル、 しめじ、みかん缶	黒糖食パン、 じゃがいも、 ゼリー、砂糖、 ナタデココ	マーガリン、 オリーブオイル	886	34.0	31.7

・材料の都合により献立を変更する場合がありますのでご了承ください。
・お祝いデザート(みかんタルト)、ヨーグルトは学配です。

平均栄養量	836	33.2	26.6 (29.2%)
基準量	820	30.0 (25~40g)	27.3 (25~30%)

※食品名には主な食品を載せています。食物アレルギーで詳細な食品を知りたい方は学校を通してお知らせしますので、学校までご連絡ください。

さんぽろは！新港学校給食センターです。

皆さんの給食は美浜区新港にある、新港学校給食センターからお届けします。千葉市内中学校56校のうち、20校(特支2校含む)約9,000人分の給食を作っています。

皆さんに安全でおいしい給食を届けるため職員一同頑張っていきたいと思っております。どうぞよろしくお祈りいたします。



給食で使用している主な食材の産地をお知らせします。



種類	産地		種類	産地	
	3月(実施)	4月(予定)		3月(実施)	4月(予定)
米	千葉県	千葉県	ピーマン	茨城県	茨城県
パン(小麦粉)	北海道、埼玉県、群馬県、茨城県、千葉県	北海道、埼玉県、群馬県、茨城県、千葉県	もやし	栃木県	栃木県
牛乳	千葉県	千葉県	しめじ	千葉県	千葉県
豚肉	千葉県	千葉県	えのきたけ	長野県、新潟県	長野県
鶏肉	岩手県、宮城県、北海道	岩手県、宮城県、北海道	ブロッコリー	愛知県	—
にんじん	千葉県	徳島県	じゃがいも	北海道	北海道
ごまつな	千葉県	千葉県	パセリ	千葉県	千葉県
ほうれんそう	千葉県、千葉県	千葉県	かぶ	千葉県	—
たまねぎ	北海道	北海道、佐賀県	清見オレンジ	和歌山県	愛媛県
はくさい	群馬県	茨城県	はっつく	和歌山県、広島県	—
にら	千葉県	千葉県	いよかん	愛媛県	—
キャベツ	愛知県	愛知県、千葉県	甘夏	—	熊本県
だいこん	千葉県、神奈川県	千葉県	ぼんかん	愛媛県	—
セロリ	千葉県	愛知県	でこぼん	熊本県、佐賀県、愛媛県、和歌山県	—
なごんぎ	千葉県	千葉県	美生柑	—	愛媛県

配送校給食実施状況(平成25年度)

1校、1日あたり「検食+サングル食」の2食を含む(全校中止の場合は一切なし)

中学校名	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月	計
花園	実施日数	13	21	18	13	0	18	15	14	18	19	13	182
	総食数	13,997	19,677	19,417	13,954	0	19,267	16,147	20,450	15,056	19,068	19,116	10,944
檜橋	実施日数	13	20	20	13	0	18	16	14	18	19	13	184
	総食数	3,274	5,007	4,666	3,250	0	4,430	3,687	4,681	3,435	3,957	4,381	2,542
幕張	実施日数	13	21	17	13	0	18	16	14	18	19	12	180
	総食数	5,740	8,643	7,259	5,720	0	7,882	6,993	8,329	6,138	7,774	6,421	3,681
花見川第一	実施日数	13	21	18	13	0	18	16	14	18	19	12	182
	総食数	4,584	6,852	6,209	4,525	0	6,249	5,506	6,979	4,865	6,123	5,602	2,952
こてはし台	実施日数	12	20	18	13	0	17	16	14	18	19	13	180
	総食数	6,187	9,157	9,295	6,701	0	8,778	8,206	10,216	6,501	8,454	8,792	5,234
さつきが丘	実施日数	14	20	18	13	0	18	16	14	18	19	13	183
	総食数	4,004	5,713	5,505	3,970	0	5,358	4,727	5,615	4,224	5,061	5,247	3,064
緑が丘	実施日数	14	19	20	13	0	18	16	14	17	19	13	183
	総食数	7,460	10,115	9,677	6,942	0	9,601	8,492	10,667	7,444	8,038	9,315	5,488
花見川第二	実施日数	13	21	18	13	0	18	16	14	18	19	13	183
	総食数	2,859	4,346	3,853	2,520	0	3,903	3,473	4,080	3,032	3,736	3,613	2,179
天戸	実施日数	13	19	20	13	0	18	15	14	18	19	13	182
	総食数	5,039	7,359	7,167	4,746	0	6,934	5,780	7,161	5,414	6,813	6,753	3,946
朝日ヶ丘	実施日数	13	19	20	13	0	18	16	14	18	19	13	182
	総食数	4,500	6,208	6,511	4,489	0	6,211	5,019	6,562	4,859	6,148	5,915	3,478
幕張本郷	実施日数	14	20	19	13	0	18	16	14	18	19	13	183
	総食数	9,071	12,043	11,528	8,426	0	11,755	10,378	11,537	9,131	11,575	11,490	6,421
稲毛	実施日数	14	19	20	12	0	18	15	14	18	19	13	182
	総食数	9,527	11,137	13,674	8,137	0	12,170	10,113	12,928	9,445	11,699	11,952	6,885
草野	実施日数	13	19	20	13	0	18	16	14	18	19	13	183
	総食数	6,861	9,993	9,907	6,069	0	9,413	8,329	9,911	7,338	9,095	9,009	4,920
みつわ台	実施日数	13	18	19	13	0	18	16	14	18	19	13	180
	総食数	8,884	11,633	12,607	8,872	0	12,241	10,723	12,967	9,542	11,221	11,984	7,210
山王	実施日数	14	19	20	13	0	18	16	14	18	19	13	183
	総食数	9,024	12,097	12,239	8,341	0	11,506	9,053	11,916	8,947	10,621	10,953	6,550



<平成 25 年度 2 月 配膳表>

Aコース

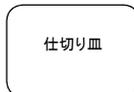
<p>3日(月)</p> <p>ハンバーグ トマトマスタード ソースかけ</p> <p>オレンジ ポンチ</p> <p>コッペパン</p> <p>ふわふわ卵の スープ</p> <p>はし、スプーン</p>	<p>4日(火)</p> <p>ししゃものごまフライ (2尾)</p> <p>切干大根の ピリ辛炒め</p> <p>白 飯</p> <p>根菜 豆乳汁</p> <p>はし</p>	<p>5日(水)</p> <p>さけのガーリック焼き</p> <p>いよかん</p> <p>ぶどうパン</p> <p>スパゲッティ ミートソース</p> <p>はし、フォーク</p>	<p>6日(木)</p> <p>あじの揚げ煮</p> <p>洋梨の缶詰め</p> <p>玄米飯</p> <p>八宝菜</p> <p>はし、スプーン</p>
<p>7日(金)</p> <p>カレーライス (白飯)</p> <p>チキンかつ</p> <p>海そうの和え物</p> <p>はし、スプーン</p>	<p>10日(月)</p> <p>さばの塩焼き</p> <p>根菜のきんぴら</p> <p>玄米飯</p> <p>けんちん汁</p> <p>はし</p>	<p>12日(水)</p> <p>春巻き</p> <p>ナムル</p> <p>白 飯</p> <p>麻婆豆腐</p> <p>はし、スプーン</p>	<p>13日(木)</p> <p>ガトーショコラ</p> <p>スパイシー ピラフ</p> <p>ほきのピカタ</p> <p>たまねぎとコーンの ドレッシング和え</p> <p>はし、スプーン</p> <p><学配>ガトーショコラ</p>
<p>14日(金)</p> <p>たらの 甘酢あんかけ</p> <p>ミニトマト (2個)</p> <p>麦 飯</p> <p>じゃがいもの もぼろ煮</p> <p>はし</p>	<p>17日(月)</p> <p>いかフライ 小袋ソース</p> <p>大根菜の 手作りふりかけ</p> <p>麦 飯</p> <p>豚 汁</p> <p>はし、スプーン</p> <p>小袋ソース</p>	<p>18日(火)</p> <p>鶏肉のバジル焼き</p> <p>黄桃の缶詰め</p> <p>黒糖パン</p> <p>ポルシチ</p> <p>はし、スプーン</p>	<p>19日(水)</p> <p>レモン ヨーグルト</p> <p>さんまの蒲揚げ</p> <p>じゃこと高菜の 炊き込みご飯</p> <p>冬野菜の 和え物</p> <p>はし</p> <p><学配>レモンヨーグルト</p>
<p>20日(木)</p> <p>ほうれん草グラタン</p> <p>りんごの缶詰め</p> <p>厚切り食パン チョコクリーム</p> <p>ポトフ</p> <p>はし、スプーン</p> <p>チョコクリーム</p>	<p>21日(金)</p> <p>さわらの西京焼き</p> <p>ぼんかん</p> <p>白 飯</p> <p>肉豆腐</p> <p>はし</p>	<p>24日(月)</p> <p>いなだの照り焼き</p> <p>ごま和え</p> <p>白 飯</p> <p>羊み豆腐汁</p> <p>はし</p>	<p>25日(火)</p> <p>いちご ヨーグルト</p> <p>ベーコンエッグ</p> <p>揚げパン</p> <p>カレー うどん</p> <p>はし</p> <p><学配>いちごヨーグルト</p>
<p>26日(水)</p> <p>いわしのおろし煮</p> <p>でこぼん</p> <p>白 飯</p> <p>白玉汁</p> <p>はし</p>	<p>27日(木)</p> <p>ちくわの磯香天ぷら (2個)</p> <p>ビーフンソテー</p> <p>白 飯</p> <p>中華五目煮</p> <p>はし、スプーン</p>	<p>28日(金)</p> <p>コーンロッケ</p> <p>厚切り食パン あんずジャム</p> <p>ナタデココ ポンチ</p> <p>ナリコンカン</p> <p>はし、スプーン</p> <p>あんずジャム</p>	<p>配膳表を見て きれいに 盛りつけてね!</p>

食器の種類

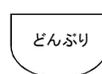
カップ



仕切り皿



丼



大皿



牛乳





<平成 25 年度 2 月 配膳表>

Bコース

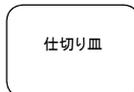
<p>3日(月)</p> <p>春巻き ナムル</p> <p>白飯 麻婆豆腐</p> <p>はし、スプーン</p>	<p>4日(火)</p> <p>さけのガーリック焼き いよかん</p> <p>ぶどうパン スパゲッティミートソース</p> <p>はし、フォーク</p>	<p>5日(水)</p> <p>ししゃものごまフライ(2尾) 切干大根のピリ辛炒め</p> <p>白飯 根菜豆乳汁</p> <p>はし</p>	<p>6日(木)</p> <p>カレーライス(白飯) チキンかつ 海そうの和え物</p> <p>はし、スプーン</p>
<p>7日(金)</p> <p>さわらの西京焼き ぼんかん</p> <p>白飯 肉豆腐</p> <p>はし</p>	<p>10日(月)</p> <p>あじの揚げ煮 洋梨の缶詰め</p> <p>玄米飯 八宝菜</p> <p>はし、スプーン</p>	<p>12日(水)</p> <p>ハンバーグ トマトマスタードソースかけ</p> <p>オレンジポンチ コッペパン ふわふわ卵のスープ</p> <p>はし、スプーン</p>	<p>13日(木)</p> <p>たらの甘酢あんかけ ミニトマト(2個)</p> <p>麦飯 じゃがいもの七ぼろ煮</p> <p>はし</p>
<p>14日(金)</p> <p>ガトーショコラ スパイシーピラフ</p> <p>ほきのピカタ たまねぎとコーンのドレッシング和え</p> <p>はし、スプーン</p> <p><学配>ガトーショコラ</p>	<p>17日(月)</p> <p>鶏肉のバジル焼き 黄桃の缶詰め</p> <p>黒糖パン ポルシチ</p> <p>はし、スプーン</p>	<p>18日(火)</p> <p>いかフライ 小袋ソース</p> <p>大根葉の手作りふりかけ 麦飯 豚汁</p> <p>はし、スプーン</p> <p>小袋ソース</p>	<p>19日(水)</p> <p>ほうれん草グラタン りんごの缶詰め</p> <p>厚切り食パン チョコクリーム ポトフ</p> <p>はし、スプーン</p> <p>チョコクリーム</p>
<p>20日(木)</p> <p>レモンヨーグルト さんまの蒲揚げ</p> <p>じゃこと高菜の炊き込みご飯 冬野菜の和え物</p> <p>はし</p> <p>レモンヨーグルト</p>	<p>21日(金)</p> <p>コーンコロケ なたでこポンチ</p> <p>厚切り食パン あんずジャム ナリコンカン</p> <p>はし、スプーン</p> <p>あんずジャム</p>	<p>24日(月)</p> <p>ちくわの磯香天ぷら(2個) ビーフソテー</p> <p>白飯 中華五目煮</p> <p>はし、スプーン</p>	<p>25日(火)</p> <p>いわしのおろし煮 でこぼん</p> <p>白飯 白玉汁</p> <p>はし</p>
<p>26日(水)</p> <p>いちごヨーグルト ベーコンエッグ</p> <p>揚げパン カレーうどん</p> <p>はし</p> <p><学配>いちごヨーグルト</p>	<p>27日(木)</p> <p>いなだの照り焼き ごま和え</p> <p>白飯 辛み豆腐汁</p> <p>はし</p>	<p>28日(金)</p> <p>さばの塩焼き 根菜のきんぴら</p> <p>玄米飯 けんちん汁</p> <p>はし</p>	<p>配膳表を見て きれいに 盛りつけてね!</p>

食器の種類

カップ



仕切り皿



丼



大皿



牛乳



