資料１　事業用地位置図

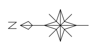
建設予定地
千葉市
花見川区
若葉区
稲毛区
美浜区
四街道市
八街市
習志野市
千葉県
大網白里市

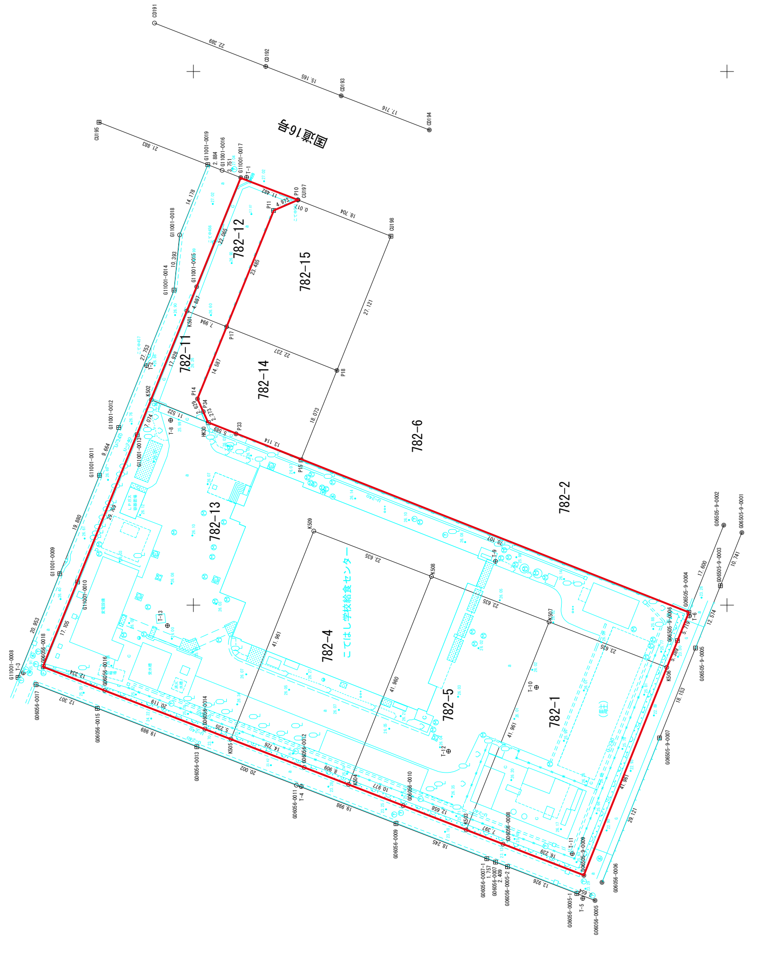
こてはし学校給食センター
こてはし台3丁目
まんぼくこてはし台店
ガストこてはし台店
グループホームはなみの家
ビックワンハイブリット店
ホテルオフタイム
イタリアンレストランセッテベッロ
千葉県立千葉特別支援学校
ビッグワンプレミアム店
ビッグワン千葉北インターSUV店

資料2：事業用地敷地図

千葉市　花見川区

三角町





凡例

□：事業用地敷地を示す

市道区域線座標

点名	X座標	Y座標	備考
G06056-0005	-35275.265	26444.647	
G06056-0005-1	-35271.856	26445.963	
G06056-0005-2	-35258.865	26450.980	
G06056-0006	-35276.573	26448.049	
G06056-0007	-35256.618	26451.848	
G06056-0007-1	-35254.979	26452.481	
G06056-0008	-35258.028	26455.208	
G06056-0009	-35237.959	26459.054	
G06056-0010	-35239.320	26462.433	
G06056-0011	-35219.304	26466.259	
G06056-0012	-35220.769	26469.598	
G06056-0013	-35200.646	26473.466	
G06056-0014	-35202.147	26476.785	
G06056-0015	-35181.995	26480.656	
G06056-0016	-35183.377	26484.027	
G06056-0017	-35170.516	26485.095	
G06056-0018	-35171.873	26488.476	
G06505-9-0001	-35302.783	26513.591	
G06505-9-0002	-35299.393	26514.987	
G06505-9-0003	-35298.768	26503.629	
G06505-9-0004	-35292.853	26498.647	
G06505-9-0005	-35294.102	26491.953	
G06505-9-0006	-35290.710	26493.345	
G06505-9-0007	-35287.354	26475.101	
G06505-9-0008	-35283.934	26476.424	
G06505-9-0009	-35273.177	26449.360	
G11001-0008	-35167.136	26486.446	
G11001-0009	-35174.962	26505.883	
G11001-0010	-35178.296	26504.329	
G11001-0011	-35182.403	26524.318	
G11001-0012	-35186.021	26533.279	
G11001-0013	-35189.475	26531.919	
G11001-0014	-35196.368	26559.031	
G11001-0015	-35200.618	26559.653	
G11001-0016	-35205.387	26581.479	
G11001-0017	-35208.880	26580.113	
G11001-0018	-35197.422	26569.370	
G11001-0019	-35202.701	26582.529	

国道16号管理座標を市道区域線座標に変換

点名	X座標	Y座標	備考
CD191	-35192.705	26609.078	
CD192	-35213.563	26600.940	
CD193	-35227.697	26595.444	
CD194	-35244.218	26589.049	
CU195	-35182.316	26590.486	
G11001-0019(CU196)	-35202.701	26582.529	
CU197	-35219.591	26575.929	
CU198	-35237.018	26569.136	

点名	X座標	Y座標	備考
T-1	-35209.973	26580.187	
T-2	-35191.226	26544.871	
T-3	-35168.126	26487.305	
T-4	-35220.211	26466.004	
T-5	-35272.972	26445.035	
T-6	-35292.968	26497.967	
T-7	-35319.944	26537.117	
T-8	-35195.744	26534.641	
T-9	-35256.614	26508.214	
T-10	-35264.290	26484.594	
T-11	-35270.991	26453.417	
T-12	-35247.811	26472.616	
T-13	-35195.144	26496.161	

記号	境界標の種類
田	コンクリート杭
◎	金属標
○	計算点（亡失杭）
⊕	基準点（鋲）

地番	782-1			
NO	Xn	Yn	Yn+1-Yn-1	Xn・(Yn+1-Yn-1)
G06505-9-0009	-35273.177	26449.360	-33.134	1168741.446718
G06056-0008	-35258.028	26455.208	8.513	-300151.592364
K503	-35251.128	26457.873	41.647	-1468103.727816
K507	-35266.657	26496.855	30.469	-1074539.772133
K506	-35288.706	26488.342	-47.495	1676037.091470
			合計	1983.445875
			合計面積	991.7229375
			地積	991.72 ㎡

地番	782-4			
NO	Xn	Yn	Yn+1-Yn-1	Xn・(Yn+1-Yn-1)
K504	-35229.080	26466.388	-35.771	1260179.420680
G06056-0012	-35220.769	26469.598	8.512	-299799.185728
K505	-35207.031	26474.900	44.284	-1559108.160804
K509	-35222.560	26513.882	30.469	-1073196.180640
K508	-35244.609	26505.369	-47.494	1673907.459846
			合計	1983.353354
			合計面積	991.6766770
			地積	991.67 ㎡

地番	782-5			
NO	Xn	Yn	Yn+1-Yn-1	Xn・(Yn+1-Yn-1)
K503	-35251.128	26457.873	-34.422	1213414.328016
G06056-0010	-35239.320	26462.433	8.515	-300062.809800
K504	-35229.080	26466.388	42.936	-1512595.778880
K508	-35244.609	26505.369	30.467	-1073797.502403
K507	-35266.657	26496.855	-47.496	1675025.140872
			合計	1983.377805
			合計面積	991.6889025
			地積	991.68 ㎡

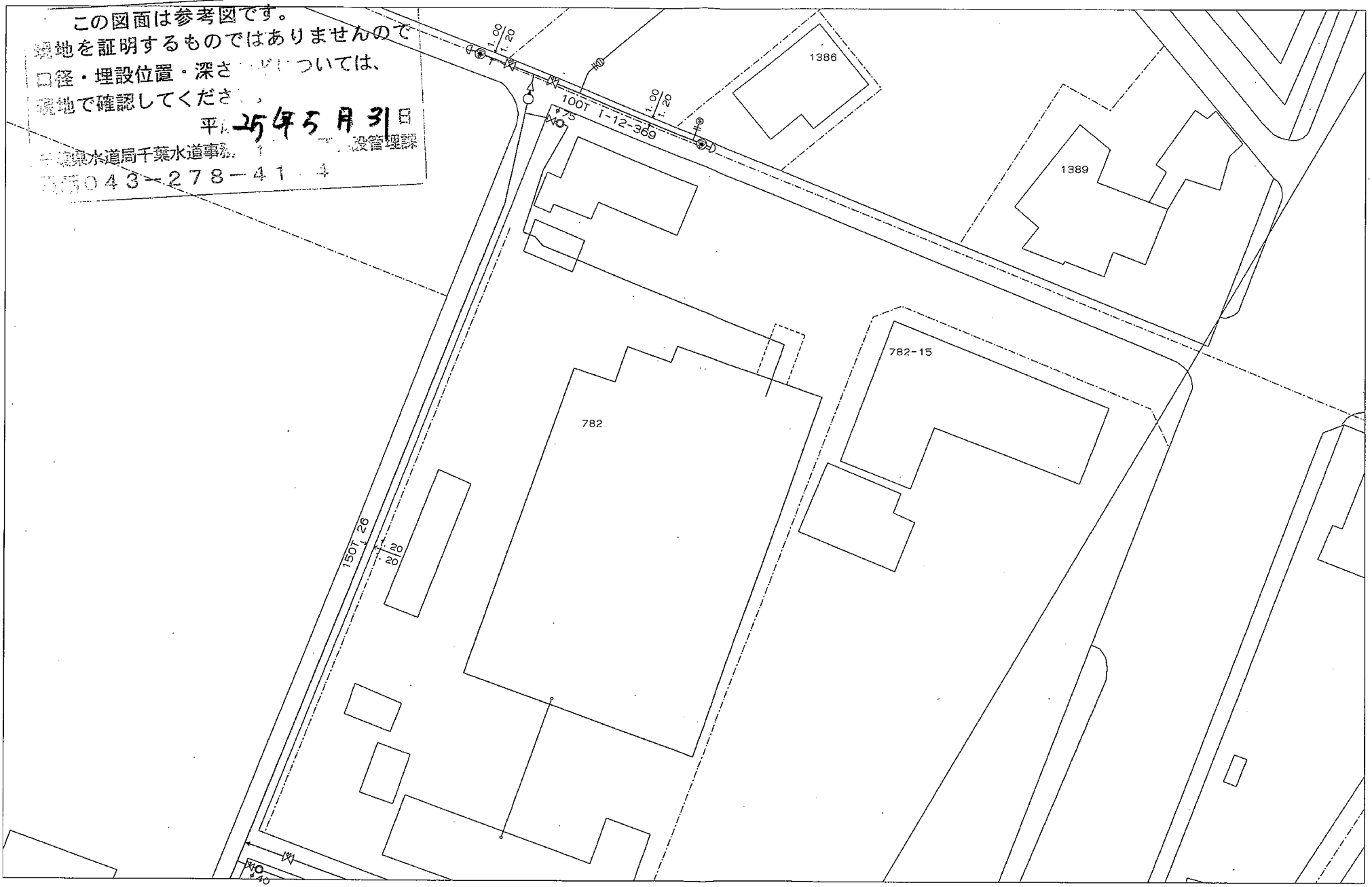
地番	782-11			
NO	Xn	Yn	Yn+1-Yn-1	Xn・(Yn+1-Yn-1)
HK30	-35202.802	26534.184	2.231	-78537.451262
K502	-35192.112	26538.483	20.934	-736711.672608
K501	-35198.796	26555.118	13.688	-481801.119648
P17	-35206.227	26552.171	-16.474	579987.383598
P14	-35200.768	26538.644	-15.919	560361.025792
P34	-35201.859	26536.252	-4.460	157000.291140
			合計	298.457012
			合計面積	149.2285060
			地積	149.22 ㎡

地番	782-12			
NO	Xn	Yn	Yn+1-Yn-1	Xn・(Yn+1-Yn-1)
P17	-35206.227	26552.171	-18.831	662968.460637
K501	-35198.796	26555.118	7.482	-263357.391672
G11001-0015	-35200.618	26559.653	24.995	-879839.446910
G11001-0017	-35208.880	26580.113	16.282	-573270.984160
P10	-35219.575	26575.935	-6.164	217093.460300
P11	-35215.016	26573.949	-23.764	836849.640224
			合計	443.738419
			合計面積	221.8692095
			地積	221.86 ㎡

地番	782-13			
NO	Xn	Yn	Yn+1-Yn-1	Xn・(Yn+1-Yn-1)
K505	-35207.031	26474.900	-37.097	1306075.229007
G06056-0014	-35202.147	26476.785	9.127	-321289.995669
G06056-0016	-35183.377	26484.027	11.691	-411328.860507
G06056-0018	-35171.873	26488.476	20.302	-714059.365646
G11001-0010	-35178.296	26504.329	43.443	-1528250.713128
G11001-0013	-35189.475	26531.919	34.154	-1201861.329150
K502	-35192.112	26538.483	2.265	-79710.133680
HK30	-35202.802	26534.184	-6.384	224734.687968
P33	-35207.987	26532.099	-6.978	245681.333286
P15	-35220.154	26527.206	-33.452	1178184.591608
G06505-9-0004	-35292.853	26498.647	-33.861	1195051.295433
G06505-9-0006	-35290.710	26493.345	-10.305	363670.766550
K506	-35288.706	26488.342	3.510	-123863.358060
K507	-35266.657	26496.855	17.027	-600485.368739
K508	-35244.609	26505.369	17.027	-600109.957443
K509	-35222.560	26513.882	-30.469	1073196.180640
			合計	5635.002470
			合計面積	2817.5012350
			地積	2817.50 ㎡

水道管管理図

J−10−24



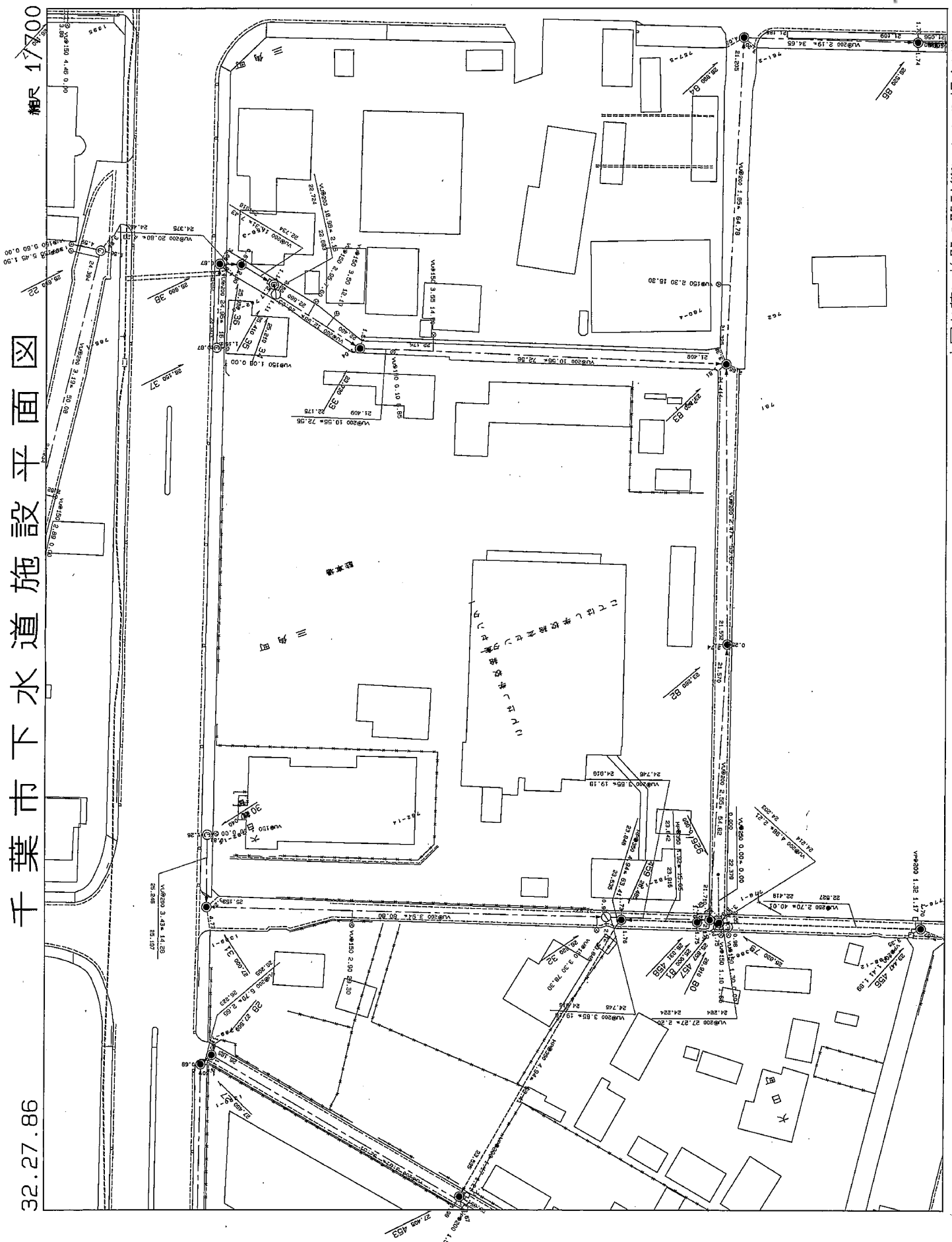
※この図面は参考図であり、詳細は事業者が関係機関に確認すること。

■水道管管理図

資料3：インフラ整備状況図

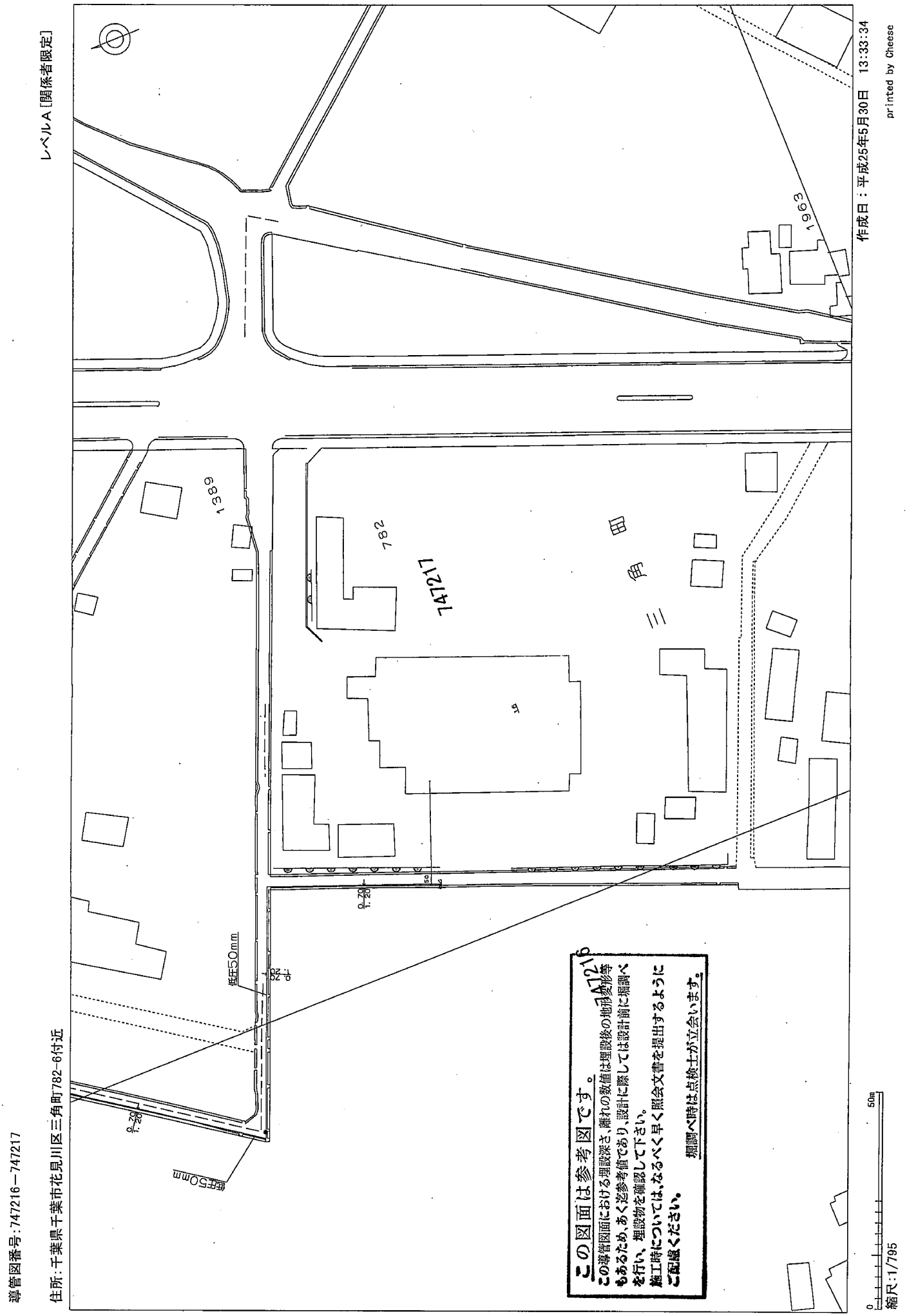
千葉県水道局

■下水道施設平面図



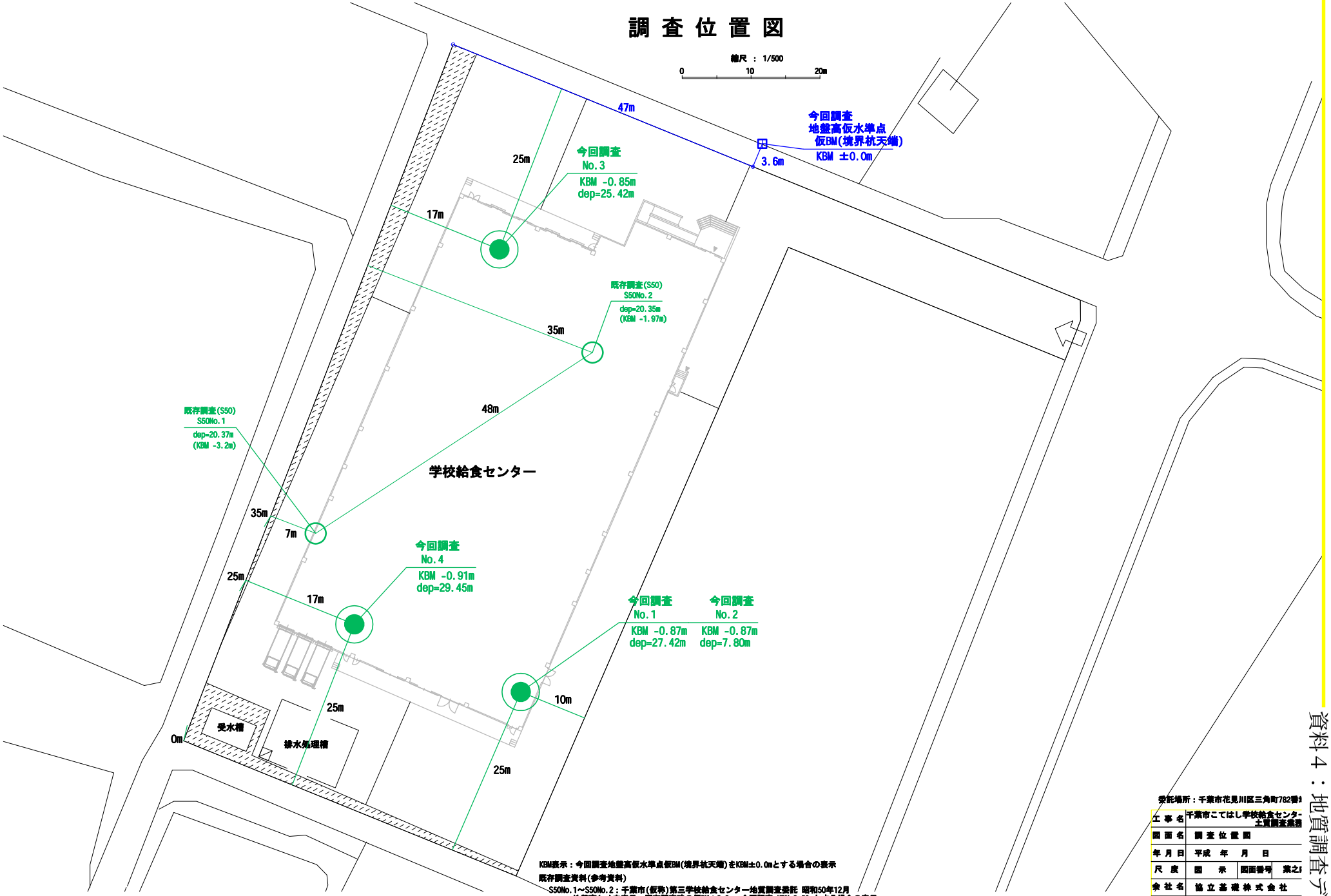
※この図面は参考図であり、詳細は事業者が関係機関に確認すること。

■ガス導管図



※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



KBM表示：今回調査地盤高仮水準点仮BM(境界杭天端)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.2：千葉市(仮称)第三学校給食センター地質調査委託 昭和50年12月

地盤高( )内表示：既存調査時の仮BM±0.0m＝今回調査 KBM-0.58mとする場合の表示

委託場所：千葉市花見川区三角町782番地

工事名	千葉市こてはし学校給食センター 土質調査業務
図面名	調 査 位 置 図
年月日	平成 年 月 日
尺度	図示 / 図面番号 / 葉之内
会社名	協立基礎株式会社
事務所名	千葉市 都市局建築部 営繕課

資料４：地質調査データ

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.1	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 10日 ～ 25年 12月 13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	現場代理人 大和久研一	口アケ確定者 川村恒雄	ボリング責任者 川村恒雄
孔口標高	KBM -0.87m	角度	方向	地盤勾配	使用機種
総掘進長	27.42m				

試錐機	KR-100	ハンマー落下用具	半自動型
エンジン	NS75	ポンプ	V-6

標尺(m)	標高(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	深度(m)	10cmごとの打撃回数 0～10	10～20	20～30	打撃回数／貫入量(cm)	N値	原位置試験 深度(m)	試験名および結果	試料採取 深度(m)	試料番号	採取方法	室内試験（　）	掘進月日
	-1.32	0.45	0.45		舗装	灰	密		アスファルト10cm砕石35cm														
1					埋土	暗褐		軟らかい	ローム・粘土・砂が不規則に混在。0.8cm木材混入。1m前近、砂混じり粘土。1.45mから茶褐色の粘土。	12/10 2.25 無水掘り確認水位	1.15	1	2	1	4/30	4							12/10
2											1.45 2.15	2	3	3	8/30	8							
3	-4.27	2.95	3.40						有機質粘土で礫・砂石を混じる。3.15m～3.4m砂石。		2.45 3.15	15	6	5	26/30	26							
	-4.57	0.30	3.70		有機質粘土	黒褐		中位	含水少ない。比較的硬い。		3.45 4.15	1/18	1/7	1	3/35	3							
4	-5.62	1.05	4.75		粘土	暗褐		軟らかい	含水中位。二次堆積土の層相。有機質帯びる。二次堆積ロームの粘土化		4.50 5.15	1/15	1	1	3/35	3							
5					凝灰質粘土	黄褐		軟らかい	粘性非常に強い。スコリア混じる。		5.50 6.15	2	3	4	9/30	9							
6	-7.22	1.60	6.35						6m前近灰褐色のところあり。		6.45 7.15	4	2	2	8/30	8			7.15	1P-7	○	物理	
7	-8.67	1.45	7.80		細砂混じり粘土	黄褐		緩い	上部に粘土の混入多い。含水少ない。火山灰少量混入。		7.45 8.15	1/9	2/11	1/11	4/31	4			7.45 8.15	1P-8	○	物理	
8	-9.57	0.90	8.70		砂質極灰質粘土	黄褐 灰褐		軟らかい	浮石混入。全体に砂泥質状。粒度試験による分類は細粒分質砂。8.3m前近から灰褐色となる。		8.46 9.15	4	4	4	12/30	12			8.46 9.15	1P-9	○	簡易粒度	
9									褐灰色。火山灰少量混入。		9.45 10.15	3	4	4	11/30	11			9.45 10.15	1P-10	○	物理	
10									火山灰をシーム状に混入。砂粒子細かい。		10.45 11.15	4	3	5	12/30	12			10.45 11.15	1P-11	○	簡易粒度	
11									茶褐色 粘土混入。砂は細粒。	12/12 11.06 地下水位測定平衡水位	11.45 12.15	3	4	5	12/30	12			11.45 12.15	1P-12	○	物理	
12					細砂	褐灰～茶褐		中位	粘土を不規則に混入。砂粒子細かい。		12.45 13.15	4	5	8	17/30	17			12.45				
13									雲母片混入。浮石混入。砂粒子細かい。		13.45 14.15	9	9	9	27/30	27			14.15	1P-14	○	簡易粒度	
14									砂粒子やや粗くなる。不規則にシルト混入。		14.45 15.15	18	42		60/20	90			14.45 15.15	1P-15	○	簡易粒度	
15	-15.87	6.30	15.00								15.35 16.15	7	8	10	25/30	25			15.35 16.15	1P-16	○	簡易粒度	
16					細砂	茶褐	非常に大～中	密～中位	酸化して団結状の部分あり。砂粒子は細かい。砂粒子不均一。		16.45 17.15	40	20/4		60/14	129			16.45 17.15	1P-17	○	簡易粒度	
	-17.57	1.70	16.70								17.29 18.15	8	8	12	28/30	28			17.29 18.15	1P-18	○	簡易粒度	
17	-18.27	0.70	17.40		貝殻混じり細砂	黄褐	非常に大	密	部分的に暗褐色のところあり。貝殻破片多量混入。		18.45 19.15	7	10	10	27/30	27			18.45				12/11
18					まじり貝殻砂	黄褐～灰褐		中位	貝殻破片主体。小型の貝殻破片密集。砂混じる。		19.45 20.15	10	13	20	43/30	43	19.50	地下水位測定	20.15	1P-20	○	簡易粒度	
19	-20.17	1.90	19.30								20.45 21.15	8	12	19	39/30	39	19.80		20.45				
20					細砂	暗褐		密な	均質な砂。砂粒子やや粗い。密に締まっている。部分的に黄褐色砂を挟む。		21.45 22.15	18	26	16/6	60/26	69							
21									やや粗い粒子を混じる。密に締まっている。		22.41 23.15	16	20	20	56/30	56			23.15	1P-23	○	簡易粒度	
22	-22.87	2.70	22.00								23.45 24.15	22	28	10/4	60/24	75			23.45				
23					細砂	暗褐		非常に密な	砂粒子細かくなる。含水多い。非常によく締まっている。雲母片混入。含水多い。砂粒子不均一。		24.39 25.15	15	23	22/7	60/27	67			25.15	1P-25	○	簡易粒度	
24									均質で非常によく締まっている。砂粒子細かい。		25.42 26.15	19	23	18/7	60/27	67			25.42				
25									雲母片混入。砂粒子細かい。		26.42 27.15	18	22	20/7	60/27	67							12/12
26									均質で非常によく締まっている。砂粒子細かい。		27.42												
27	-28.29	5.42	27.42						含水多い。砂粒子不均一。														

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

事業・工事名　千葉市こてはし学校給食センター改築

ボーリングNo.

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	現場代理人	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	角度	180°上 90° 下 0°	方向	北 0° 90°東 180°南 270°西
総掘進長	7.80m	地盤勾配	鉛直 90° 水平 0°	使用機種	
試錐機	KR-100	ハンマー落下用具	半自動型		
エンジン	NS75	ポンプ	V-6		

標尺(m)	標高(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 深度(m)	10cmごとの打撃回数 0～10	10～20	20～30	打撃回数／貫入量(cm)	N値 0 10 20 30 40 50 60	原位置試験 深度(m)	試験名および結果	試料採取 深度(m)	試料番号	採取方法	室内試験（ ）	掘進月日
1	-1.32	0.45	0.45		舗装	灰	密																
2					埋土	暗褐		軟らかい	素掘り														
3	-4.27	2.95	3.40																				
4	-4.57	0.30	3.70		有機質粘土	黒褐		中位															12/17
					粘土	暗褐		らい軟か									4.30	孔内水平載荷試験	4.00				
5	-5.62	1.05	4.75		凝灰質粘土	黄褐		軟らかい									4.30		4.80	2T-1	①	物理一軸三軸UU圧密	
																			5.00				
6	-7.22	1.60	6.35																5.80	2T-2	①	物理一軸三軸UU圧密	
7	-8.67	1.45	7.80		混細土粘じり砂	黄褐		緩い									7.30	孔内水平載荷試験					12/16
																	7.30						
8																							
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

H25年度 今回調査 No.2

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.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	コア鑑定者	川村恒雄	ボリング責任者	川村恒雄
孔口標高	KBM -0.85m	角度	180°上 90° 下 0°	方向	北 0° 東 90° 南 180° 西 270°	地盤勾配	鉛直 90° 水平 0°	使用機種	試錐機 KR-100	ハンマー落下用具	半自動型
総掘進長	25.42m								エンジン NS75	ポンプ V-6

標尺 (m)	標高 (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 深度 (m)	10cmごとの打撃回数 0～10	10～20	20～30	打撃回数／貫入量(cm)	N値	原位置試験 深度 (m)	試験名および結果	試料採取 深度 (m)	試料番号	採取方法	室内試験（ ）	掘進月日
	-1.30	0.45	0.45		舗装	灰	密		アスファルト10cm 砕石35cm	宙水													
1	-2.05	0.75	1.20		埋土	黒灰		中位	有機質ローム主体。φ30mm～φ50mmの円礫混入。0.95m以深砕石混入。	12/2 3.80 ▽無水掘り確認水位	1.35	3	3	3	9/30	9						物理 一軸 三軸 UU	12/18
2					ローム	茶褐		硬い～中位	含水少なく硬い。		1.65 2.15	1	1	2/13	4/33	4			2.00	3T-1	T		
3									含水中位。木根類少量混入。		2.48 3.15	1	1/12	2/8	4/30	4			2.80				
4	-4.85	2.80	4.00						粘土化進む。粘性強くなる。		3.45 4.15	1	1	1	3/30	3							
5					凝灰質粘土	茶褐～灰褐		軟らかい	茶褐色。粘性強い。スコア混入。		4.45 5.15	1/16	1	1/9	3/35	3							
6	-7.05	2.20	6.20						灰褐色。下部にしたがい砂混入多くなる。		5.50 6.15	2/14	1/6	3	6/30	6							
	-7.60	0.55	6.75		粘土質細砂	褐灰	緩い		凝灰質。漸移的に砂優位となる。		6.45												
7	-8.00	0.40	7.15		凝灰質粘土	淡褐		軟い	含水多く軟らかい。砂混入多い。		7.15	2	3	3	8/30	8							
8					細砂	淡褐灰	緩い		漸移的に砂優位となる。火山灰を混入。部分的に褐灰色。		7.45 8.15	1	2	2	5/30	5							
	-9.65	1.65	8.80						8m ～8.2m 間に火山灰を挟む。		8.45												
9	-10.15	0.50	9.30		粘土	黄灰		軟い	粘性強い。		9.15	1/15	1/5	2	4/30	4							
10					細砂	黄褐～暗褐灰～茶褐	緩い～中位～緩い		黄褐色。砂粒子細かい。		9.45 10.15	3	3	3	9/30	9							
11									火山灰を薄く挟む。雲母片混入。砂粒子細かい。		10.45 11.15	2	4	6	12/30	12							
12									火山灰を混入。砂粒子細かい。		11.45 12.15	7	8	9	24/30	24							
13									部分的に茶褐色。砂粒子細かい。		12.45 13.15	2	1	2	5/30	5							
14									暗褐灰色。砂粒子やや粗くなる。含水多い。		13.45 14.15	2	3	4	9/30	9							
15	-16.20	6.05	15.35						茶褐色。部分的に固結状。砂粒子不均一。		14.45 15.15	1	7	21	29/30	29							
									暗褐灰色。緩い。														
16					貝殻混じり砂	褐灰	非常に密な		貝殻破片を多量混入。		15.45 16.15	36	24/5		60/15	120							
17									全体に非常に密。砂粒子不均一。		16.30 17.15	24	24	12/5	60/25	72							
18	-19.35	3.15	18.50						貝殻破片を多量混入。		17.40 18.15	20	21	19	60/30	60							
19					貝まじり砂	褐灰	中位		小型の貝殻破片多い。		18.45 19.15	7	5	5	17/30	17							
20	-20.85	1.50	20.00						貝殻破片主体。		19.45 20.15	17	22	21/8	60/28	64							
21					細砂	茶褐～暗褐灰～茶褐～暗褐	非常に密な		茶褐色。固結状である。砂粒子細かい。		20.43 21.15	20	37	3/1	60/21	86							
22									非常に密に締まっている。		21.36 22.15	17	21	22/9	60/29	62							
23									暗褐灰色。砂粒子細かい。		22.44 23.15	13	20	23	56/30	56							
24									茶褐色。23.15m付近に火山灰を挟む。		23.45 24.15	20	30	10/4	60/24	75							
25	-26.27	5.42	25.42						暗褐色。砂粒子細かい。非常によく締まっている。		24.39 25.15	16	25	19/7	60/27	67							
									砂粒子細かい。		25.42												

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	現場代理人	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 -0.91m	角度	180°上 90° 下 0°	方向	北 0° 東 90° 南 180° 西 270°	地盤勾配	鉛直 90° 水平 0°	使用機種	試錐機	KR-100	ハンマー落下用具	半自動型
総掘進長	29.45m								エンジン	NS75	ポンプ	V-6

標尺(m)	標高(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	深度(m)	打撃回数／貫入量(cm) 0～10	10～20	20～30	N値	原位置試験 深度(m)	試験名および結果	試料 深度(m)	試料番号	採取 採取方法	室内試験（ ）	掘進月日
	-1.21	0.30	0.30		舗装	灰	密		アスファルト10cm 砕石20cm													
1					埋土	茶褐～褐灰～黒褐～黒灰		軟らかい	ローム質土主体で粘土混じる。含水少ない。 1.3m～褐灰色の粘土質細砂主体。 1.7m～2.3m黒褐色の有機質粘土主体で粘土質細砂を挟む。 2.3m～2.6m間アスファルト塊。 有機質を帯びる粘土。 3.3m～砕石主体。 3.65m～有機質を帯びる粘土主体。 有機物混入。礫混入。	宙水 12/5 2.42 ▽ 無水掘り確認水位	1.15	2	2	2	6/30	6					
2											1.45 2.15	5	12	18	35/30	35						
3											2.45 3.15	5	11	11	27/30	27						
4											3.45 4.15	1/20	1/15		2/35	2						
5	-5.81	4.60	4.90		凝灰質粘土	青灰～黄灰		軟らかい～中位	青灰色。粘性強い。 5.3m 黄褐色部分有り。		4.50 5.15	1	1	1/12	3/32	3						15/5
6									黄灰色。粘性強い。		5.47 6.15	2	3	2	7/30	7						
7	-7.61	1.80	6.70		細砂	黄褐～黄灰	中位		黄褐色。砂粒子やや粗い。		6.45 7.15	4	5	4	13/30	13						
8									黄灰色。火山灰混入。		7.45 8.15	3	3	4	10/30	10						
9									火山灰混入。		8.45 9.15	4	3	5	12/30	12						
10									砂粒子細かい。		9.45 10.15	4	6	6	16/30	16						
11									砂粒子細かい。 火山灰混入。	12/7 11.5 ▽ 地下水位測定	10.45 11.15	3	4	4	11/30	11						
12									砂粒子細かい。粘土混入。	平衡水位	11.45 12.15	3	4	5	12/30	12						
13									砂粒子やや粗くなる。 火山灰混入。	砂層水頭	12.45 13.15	2	3	5	10/30	10						
14									部分的に茶褐色のところあり。		13.45 14.15	6	6	6	18/30	18						
15	-15.91	8.30	15.00								14.45 15.15	8	9	14	31/30	31						
16					細砂	黄灰～暗灰茶褐	密な		黄灰色。火山灰混入。 砂粒子やや粗い。 暗茶褐色。 酸化し固結状。		15.45 16.15	9	11	14	34/30	34						
17	-17.81	1.90	16.90								16.45 17.15	15	15	18	48/30	48						
18	-19.41	1.60	18.50		混貝殻砂	褐灰	密な中位		小型の貝殻多量混入。 貝殻破片多量混入。		17.45 18.15	8	10	10	28/30	28						
19	-20.31	0.90	19.40		貝殻まじり砂	褐灰	密な		貝殻破片主体。 砂混入。		18.45 19.15	10	11	11	32/30	32						
20					細砂	褐灰～暗褐	中位		褐灰色。砂粒子細かい。 20m付近に火山灰挟む。 暗褐色。砂粒子不均一。		19.45 20.15	6	7	11	24/30	24	20.50	地下水位測定				15/6
21									シーム状に火山灰を所々に挟む。 砂粒子不均一。		20.45 21.15	4	4	6	14/30	14	20.70					
22	-22.91	2.60	22.00								21.45 22.15	14	25	16	55/30	55						
23					細砂	暗褐～褐灰	非常に密な～密な～非常に密な		含水多い。密によく締まっている。 砂粒子細かい。締まり程度ばらつく。 火山灰少量混入。砂粒子微粒。 締まり程度のばらつきに注意。		22.45 23.15	11	13	20	44/30	44						
24									均質な細砂。砂粒子細かい。 非常によく締まっている。		23.45 24.15	22	26	13/6	60/26	69						
25									砂粒子不均一。 含水多い。雲母片混入。		24.41 25.15	20	24	16/5	60/25	72						
26									雲母片混入。砂粒子細かい。 非常によく締まっている。		25.40 26.15	23	32	5/2	60/22	82						
27									均質な細砂。砂粒子細かい。		26.37 27.15	15	17	28	60/30	60						
28									褐灰色。色調やや明るくなる。シルトを不規則に混入。砂粒子は細かい。		27.45 28.15	13	17	22	52/30	52						
29	-30.36	7.45	29.45						シルトを不規則に混入。 砂粒子不均一。		28.45 29.15	15	18	24	57/30	57						15/7
											29.45											

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

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、 とうもろこし、 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、 ベーコン、 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、 こんにゃく、 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、茎わかめの和え物	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、 とうもろこし	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、 とうもろこし、 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、 コールスロードレッシング、 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、 とうもろこし、 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、 切干しだいこん、 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
								平均栄養量	824	33.3	23.8 (26.0%)
								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。
・いちごのスティックケーキ、ヨーグルトは学配です。

種類	産地	
	2月(実施)	3月(予定)
米	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
牛乳	千葉県	千葉県
豚肉	千葉県	千葉県
鶏肉	岩手県、北海道	岩手県、北海道
にんじん	千葉市	千葉市
こまつな	千葉市	千葉市
たまねぎ	北海道	北海道
ほうれんそう	千葉市	千葉市
えのきたけ	長野県	長野県
エリンギ	長野県	長野県
はくさい	茨城県、群馬県	群馬県、兵庫県
にら	千葉県、栃木県	千葉県

種類	産地	
	2月(実施)	3月(予定)
れんこん	千葉県	千葉県、茨城県
キャベツ	愛知県	千葉県、愛知県
だいこん	千葉県、神奈川県	千葉県
ねぎ	千葉県	千葉県
ごぼう	千葉県、青森県	千葉県、青森県
もやし	栃木県	栃木県
しめじ	千葉県	千葉県
さといも	千葉県	千葉県
じゃがいも	北海道	北海道
でこぽん	愛媛県、熊本県	愛媛県、熊本県
いよかん	愛媛県、和歌山県	―
清見オレンジ	―	愛媛県
甘見みかん	―	熊本県
はっさく	広島県	広島県

平成26年2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	受験生応援献立 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、とうもろこし	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、とうもろこし、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 スパイシーピラフ、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、とうもろこし	米、ガトーショコラ砂糖、パン粉、でん粉	油、オニオンドレッシング	815	31.0	26.7
14	金	麦飯、牛乳、たらの甘酢あんかけ、じゃがいものそぼろ煮、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、セロリー、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、とうもろこし	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、ほうれんそう	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、ぽんかん	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、ぽんかん	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、辛み豆腐汁、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、でこぽん	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、でこぽん	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、ビーフンソテー	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、ビーフン、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、コーンコロッケ、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、とうもろこし、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
								平均栄養量	828	33.4	25.3 (27.5%)
								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。
・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。

種類	産地	
	1月(実施)	2月(予定)
米	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
牛乳	千葉県	千葉県
豚肉	千葉県	千葉県
鶏肉	岩手県、北海道	岩手県、北海道
にんじん	千葉市	千葉市、千葉県
こまつな	千葉市	千葉市
たまねぎ	北海道	北海道
ほうれんそう	千葉市	千葉市、千葉県
えのきたけ	長野県、新潟県	長野県、新潟県
エリンギ	長野県	長野県
はくさい	茨城県	茨城県
にら	千葉県、栃木県	千葉市、栃木県
れんこん	千葉県	千葉県、茨城県

種類	産地	
	1月(実施)	2月(予定)
キャベツ	千葉県、愛知県	群馬県、愛知県
だいこん	千葉市、千葉県、神奈川県	千葉県
ねぎ	千葉県	千葉県
ごぼう	青森県	千葉県、青森県
もやし	栃木県	栃木県
しめじ	千葉県、長野県	千葉県、長野県
セロリ	千葉県、静岡県	静岡県、茨城県
さといも	千葉県	千葉県
パセリ	千葉県	千葉県
じゃがいも	北海道	北海道
いよかん	愛媛県	愛媛県
みかん	和歌山県、広島県、静岡県	静岡県
でこぽん	—	熊本県、愛媛県
ぽんかん	—	愛媛県
はっさく	—	和歌山県、広島県

平成26年1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)
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、大根葉	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、黄桃の缶詰め	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、カラフルポンチ	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、マカロニ	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、大根葉、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、こんにゃく、砂糖、でん粉	ごま	846	32.7	25.0
17	金	白飯、三色そぼろ、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、大根葉、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、こんにゃく、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、ナタデココポンチ	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、りんご缶、だいこん、ごぼう、ゆず果汁、とうもろこし、キャベツ	米、すいとん、こんにゃく、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、ともろこし、しめじ、えだまめ	コッペパン、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、さつま揚げ、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、こんにゃく、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、もやし、りんご、とうもろこし、ねぎ、にんにく、キャベツ、はくさい、切干しだいこん	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、こんにゃく、砂糖		800	39.7	19.9
								平均栄養量	823	31.8	24.9 (27.2%)
								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。
・プリン、ヨーグルトは学配です。

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

平成25年12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)
2	月	厚切り食パン、チョコクリーム、牛乳、 ウィンナーの卵巻き、 ビーンズブラウンシチュー、ホワイトポンチ	鶏肉、 ウィンナー、 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、 パイン缶、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、とうもろこし	コッペパン、 小麦粉、 スパゲッティ	油、バター、 マーガリン、 フレンチドレッシング、 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	冬至にちなんだ献立 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、とうもろこし	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、 とうもろこし	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、 セロリー	黒糖パン、 小麦粉、パン粉、 じゃがいも、 砂糖	油	831	24.8	26.7
								平均栄養量	836	32.2	25.8 (27.8%)
								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。
・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。

種類	産地	
	11月(実施)	12月(予定)
米	千葉市	千葉市
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
牛乳	千葉県	千葉県
豚肉	千葉県	千葉県
鶏肉	岩手県、宮城県、北海道	岩手県、宮城県、北海道
にんじん	北海道	千葉市
こまつな	千葉市	千葉市
たまねぎ	北海道	北海道
ほうれんそう	千葉市、千葉県、茨城県	千葉市、千葉県
えのきたけ	新潟県、長野県	新潟県、長野県
エリンギ	長野県	長野県
はくさい	長野県、茨城県	茨城県

種類	産地	
	11月(実施)	12月(予定)
にら	千葉県、栃木県	千葉市、栃木県
キャベツ	千葉市、千葉県、群馬県、茨城県	群馬県、愛知県
だいこん	千葉市、千葉県、青森県	千葉県
ねぎ	青森県	千葉県
ピーマン	茨城県	―
もやし	栃木県	栃木県
しめじ	千葉県、長野県	千葉県、長野県
じゃがいも	北海道	北海道
ブロッコリー	―	千葉市、群馬県
りんご	青森県	青森県
柿	和歌山県、愛媛県、福岡県	―
みかん	愛媛県、和歌山県	愛媛県
ミニトマト	愛知県	愛知県

平成25年11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)
1	金	ぶどう食パン、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、 とうもろこし、えだまめ、 エリンギ、野沢菜、 キャベツ	ぶどうパン、パン粉、 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、 こんにゃく	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、 とうもろこし	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、 こんにゃく、 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、こんにゃく、 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、とうもろこし、 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、 コールスロードレッシング	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、なると、 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	りんご、ねぎ、えだまめ、 ごぼう、だいこん、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 (コッペパン、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、 とうもろこし、 えだまめ、しめじ	コッペパン、 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、こんにゃく、 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 まごわやさしいご飯、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、こんにゃく、 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、こんにゃく、 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(コッペパン、ハンバーグ、トマト、マスタード、ソース、ケチャップ)、 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、くきわかめ、 生クリーム、 チーズ	トマト、 にんじん	たまねぎ、エリンギ、 とうもろこし、えだまめ、 キャベツ、だいこん	コッペパン、 砂糖、パン粉、 じゃがいも	バター、 アーモンド、 イタリアンドレッシング	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、 こんにゃく、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、 とうもろこし、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、 こんにゃく、 パン粉、小麦粉	油	802	29.0	22.7
								平均栄養量	830	32.9	26.1 (28.3%)
								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。
・ピーチゼリー、レモンヨーグルトは学配です。

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
			だいこん	青森県、北海道	千葉県
牛乳	千葉県	千葉県	ねぎ	岩手県、青森県、茨城県	千葉県、青森県
豚肉	千葉県	千葉県	ピーマン	茨城県、青森県	茨城県、宮崎県
鶏肉	岩手県、宮城県、北海道	岩手県、宮城県、北海道	もやし	栃木県	栃木県
にんじん	北海道	北海道、千葉市	しめじ	長野県	千葉県
こまつな	千葉市	千葉市	じゃがいも	北海道	北海道
たまねぎ	北海道	北海道	りんご	青森県	秋田県、青森県
ほうれんそう	群馬県	千葉市、千葉県、群馬県	柿	和歌山県	愛媛県
えのきたけ	長野県	長野県	なし	栃木県	―
エリンギ	長野県	長野県	巨峰	長野県	―
はくさい	長野県	茨城県	みかん	静岡県、愛媛県	愛媛県

平成25年10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)
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	黒糖パン、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（バンズパン、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	バンズパン、 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、いわしのごまがらめ、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、まいたけ、 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、ししゃものアーモンドフライ(2尾)、 カレーうどん、黄桃の缶詰め、角チーズ	豚肉	牛乳、 ししゃも、 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、 パンプキンポタージュ、ナタデココポンチ	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
								平均栄養量	827	32.9	24.5 (26.7%)
								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。
・ちはなちゃんゼリー、ラフランス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	
	9月(実施)	10月(予定)
米	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
牛乳	千葉県	千葉県
豚肉	千葉県	千葉県
鶏肉	岩手県、宮城県、北海道	岩手県、宮城県、北海道
にんじん	北海道	北海道
こまつな	千葉市	千葉市
たまねぎ	北海道	北海道
ほうれんそう	千葉県、群馬県	千葉市、千葉県
えのきたけ	長野県	新潟県、長野県
エリンギ	長野県	長野県
まいたけ	―	新潟県
パセリ	長野県	千葉県
きゅうり	千葉県、群馬県	千葉市、千葉県

種類	産地	
	9月(実施)	10月(予定)
にら	千葉県	栃木県
ミニトマト	千葉県、青森県	千葉県
キャベツ	群馬県	茨城県、群馬県
だいこん	北海道、青森県	千葉県、北海道
ねぎ	千葉県、岩手県、青森県、茨城県、秋田県	千葉市、青森県
ピーマン	青森県	茨城県
もやし	栃木県	栃木県
しめじ	長野県	千葉市、千葉県
じゃがいも	北海道	北海道
セロリ	長野県	愛知県、長野県
りんご	―	山形県、青森県
柿	―	福岡県、愛知県
なし	千葉県	―
巨峰	長野県、山梨県	―
みかん	―	長崎県、愛媛県

平成25年9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	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、とうもろこし、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、セロリー、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、こんにゃく、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、だいこん、えのきたけ、ねぎ	米、小麦粉、米粉、こんにゃく、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、パイン缶	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、麦、小麦粉、じゃがいも、しらたき、砂糖、でん粉	油	856	33.1	26.3
12	木	セルフドッグ (背割りコッペパン、ウインナーのチリソースかけ)、牛乳、キャロットポタージュ、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、とうもろこし、えだまめ、しめじ	コッペパン、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、切干しだいこん、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、みかん缶、たまねぎ、パイン缶、キャベツ、黄桃缶、とうもろこし、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、もち米、こんにゃく、さといも、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	だいこん、梨、ねぎ、たまねぎ、えのきたけ、にんにく、しめじ	米、玄米、でん粉、こんにゃく、さといも、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、とうもろこし、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、呉汁、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、だいこん、えのきたけ、ねぎ	米、でん粉、砂糖、さといも	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
								平均栄養量	819	31.6	25.3 (27.9%)
								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。
・飲むヨーグルトも味、はちみつレモンゼリー、ナンは学配です。

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	
	7月(実施)	9月(予定)
米	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
牛乳	千葉県	千葉県
豚肉	千葉県	千葉県
鶏肉	岩手県、宮城県、北海道	岩手県、宮城県、北海道
にんじん	千葉市、千葉県、北海道	北海道
こまつな	千葉市	千葉市
たまねぎ	千葉県、栃木県、佐賀県、愛知県、香川県	北海道
ほうれんそう	千葉市、千葉県	千葉市、千葉県、茨城県、群馬県
えのきたけ	長野県、新潟県	長野県
エリンギ	長野県	長野県
パセリ	千葉市、千葉県	熊本県

種類	産地	
	7月(実施)	9月(予定)
にら	千葉県	千葉県
ミニトマト	千葉県、茨城県、青森県	青森県
キャベツ	千葉市、千葉県、茨城県、群馬県	群馬県
だいこん	青森県、北海道	北海道
ねぎ	千葉県、茨城県	青森県
ピーマン	茨城県	茨城県、青森県
もやし	栃木県	栃木県
しめじ	千葉市、千葉県、長野県	千葉県
じゃがいも	千葉市、千葉県、長崎県	北海道
プラム	和歌山県、山梨県、長野県、静岡県、佐賀県	―
メロン	千葉県、茨城県、山形県	―
なし	―	千葉県、栃木県
巨峰	―	長野県

平成25年7月分

学校給食献立予定表

― B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)
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、 大根とこんにゃくの煮物、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、 だいこん、 プラム	米、麦、 パン粉、砂糖、 こんにゃく、 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、 切干だいこん	米、ふ、 さといも、砂糖、 こんにゃく、 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	炊き込みビビンバ、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	とうもろこし、セロリー、 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、 だいこん、 ねぎ	米、麦、 こんにゃく、 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、 じゃがいものそぼろ煮、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、こんにゃく、 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、 だいこん、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テー	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。

種類	産地 6月(実施)	産地 7月(予定)	種類	産地 6月(実施)	産地 7月(予定)
米	千葉県	千葉県	にら	栃木県	千葉市、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
			キャベツ	千葉市、千葉県、茨城県、神奈川県	群馬県
牛乳	千葉県	千葉県	だいこん	千葉市、千葉県、青森県	千葉県、北海道
豚肉	千葉県	千葉県	ねぎ	千葉県、茨城県、栃木県	千葉県、茨城県
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	茨城県
にんじん	千葉市、千葉県、徳島県	千葉市、千葉県	もやし	栃木県	栃木県
こまつな	千葉市	千葉市	しめじ	千葉県、長野県	千葉県、長野県
たまねぎ	千葉県、佐賀県	千葉県	じゃがいも	長崎県、熊本県	千葉市
ほうれんそう	千葉市、千葉県	千葉市	セロリ	茨城県	茨城県
トマト	―	千葉市	アスパラ	長野県、岩手県	―
えのきたけ	新潟県、長野県	長野県	なす	―	千葉市、千葉県
エリンギ	長野県	―	プラム	静岡県、佐賀県	和歌山県、長野県、青森県
パセリ	千葉県	千葉県	メロン	茨城県	千葉県、茨城県
きゅうり	千葉県	千葉市、千葉県	甘夏	熊本県	―

平成25年6月分

学校給食献立予定表

― B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	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	セロリー、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、 青しそドレッシング	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、はくさい、 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、 しょうが、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、 ほうれんそう、トマト	たまねぎ、エリンギ、 しょうが、にんにく なつみかん缶、	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、 とうもろこし	ぶどうパン、でん粉、 うどん、パン粉、 さといも、小麦粉	コールスロードレッシング、 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、大根葉の手作りふりかけ、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、茎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、とうもろこし、 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、 とうもろこし、 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、 イタリアンドレッシング、 油	847	36.3	24.6
25	火	セルフサンド (バンズパン、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、 とうもろこし、 えだまめ、みかん缶	バンズパン、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、 ビーフンソテー	豚肉、いか、卵、 かに、大豆、 かに風味かまぼこ、 豆腐	牛乳	にんじん、 にら、 ピーマン	たまねぎ、ねぎ、 グリンピース、 しょうが、にんにく	米、でん粉、 ビーフン、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
								平均栄養量	834	32.9	25.2 (27.2%)
								基準量	820	30.0 (25～40%)	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。
・グレープゼリー、ヨーグルトは学配です。

種類	産地	
	5月(実施)	6月(予定)
米	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
牛乳	千葉県	千葉県
豚肉	千葉県	千葉県
鶏肉	岩手県、宮城県、北海道	岩手県、宮城県、北海道
にんじん	徳島県	千葉市
こまつな	千葉市	千葉市
たまねぎ	北海道	千葉県、佐賀県、栃木県
ほうれんそう	千葉市、千葉県	千葉市
はくさい	茨城県	茨城県
えのきたけ	長野県、新潟県	長野県
エリンギ	長野県	長野県
パセリ	千葉県	千葉県
きゅうり	千葉県	千葉県

種類	産地	
	5月(実施)	6月(予定)
にら	千葉県	千葉県
ミニトマト	千葉県	千葉県、愛知県
キャベツ	愛知県、神奈川県	千葉県、茨城県
だいこん	千葉県	千葉県
ねぎ	千葉県、群馬県	千葉県、茨城県
ピーマン	茨城県	茨城県
もやし	栃木県	栃木県
しめじ	千葉県	千葉県
じゃがいも	北海道、鹿児島県、長崎県	長崎県、鹿児島県
セロリ	静岡県、茨城県	長野県、茨城県
プラム	―	山梨県、福岡県、和歌山県
甘夏	熊本県、愛媛県、鹿児島県	愛媛県
美生柑	愛媛県	―
メロン	茨城県	茨城県
清見オレンジ	愛媛県	―

平成25年度5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、たまねぎ、 りんご、れんこん、 エリンギ	米、砂糖、 こんにゃく、 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、 こまつな	だいこん、 えのきたけ、 ねぎ、ごぼう	米、玄米、砂糖、 いもだんご、 こんにゃく、 じゃがいも	油、ごま	793	34.9	19.3
7	火	㊙蘇我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、とうもろこし、 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 (バンズパン、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、 とうもろこし、 しめじ、美生柑	バンズパン、 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、 切干しだいこん、 とうもろこし	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、 とうもろこし、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パゲッティ、 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、 とうもろこし	黒糖パン、 スパゲッティ、 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、こんにゃく、 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、 こまつな	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、 こんにゃく	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、 とうもろこし	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、 こまつな、 パセリ	たまねぎ、りんご缶、 しめじ、みかん果汁、 キャベツ、黄桃缶、 パイン缶、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、 こまつな	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、 こんにゃく	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、 とうもろこし、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、 とうもろこし、りんご果汁、 りんご缶、パイン缶、 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、 こまつな	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、 こんにゃく	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、 とうもろこし、 しょうが	米、でん粉、 じゃがいも、 砂糖	油	797	32.8	19.8
								平均栄養量	824	33.1	24.6 (26.9%)
								基準量	820	30.0 (25～40%)	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。

種類	産地 4月(実施)	産地 5月予定	種類	産地 4月(実施)	産地 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	ちんげんさい	―	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	千葉市、徳島県	千葉市、徳島県	だいこん	千葉県、神奈川県	千葉県
こまつな	千葉市	千葉市	ながねぎ	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	千葉市、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

平成25年4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)
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、青じそドレッシング	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、こまつな	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(バンズパン、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	バンズパン、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、こまつな、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、こまつな	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、鶏肉のオリーブオイル焼き、トマト味のポークスープ、ナタデココポンチ	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、パイン缶、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
								平均栄養量	836	33.2	26.6 (29.2%)
								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。
・お祝いデザート（みかんタルト）、ヨーグルトは学配です。

※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。

こんにちは！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います。どうぞよろしくお願いします。

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 3月(実施)	産地 4月(予定)	種類	産地 3月(実施)	産地 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
			しめじ	千葉県	千葉県
牛乳	千葉県	千葉県	えのきたけ	長野県、新潟県	長野県
豚肉	千葉県	千葉県	ブロッコリー	愛知県	—
鶏肉	岩手県、宮城県、北海道	岩手県、宮城県、北海道	じゃがいも	北海道	北海道
にんじん	千葉市	徳島県	パセリ	千葉県	千葉県
こまつな	千葉市	千葉市	かぶ	千葉県	—
ほうれんそう	千葉市、千葉県	千葉市	清見オレンジ	和歌山県	愛媛県
たまねぎ	北海道	北海道、佐賀県	はっさく	和歌山県、広島県	—
はくさい	群馬県	茨城県	いよかん	愛媛県	—
にら	千葉県	千葉県	甘夏	—	熊本県
キャベツ	愛知県	愛知県、千葉県	ぽんかん	愛媛県	—
だいこん	千葉県、神奈川県	千葉県	でこぽん	熊本県、佐賀県、愛媛県、和歌山県	—
セロリ	千葉県	愛知県			
ながねぎ	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+ｻﾝﾌﾟﾙ食」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	20	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	187,093
犢橋	実施日数	13	20	20	13	0	18	16	20	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	43,310
幕張	実施日数	13	21	17	13	0	18	16	19	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	74,580
花見川第一	実施日数	13	21	18	13	0	18	16	20	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	60,446
こてはし台	実施日数	12	20	18	13	0	17	16	20	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	87,521
さつきが丘	実施日数	14	20	18	13	0	18	16	20	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	52,488
緑が丘	実施日数	14	19	20	13	0	18	16	20	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	93,239
花見川第二	実施日数	13	21	18	13	0	18	16	20	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	37,594
天戸	実施日数	13	19	20	13	0	18	15	20	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	67,112
朝日ヶ丘	実施日数	13	19	20	13	0	18	16	19	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	59,900
幕張本郷	実施日数	14	20	19	13	0	18	16	19	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	113,355
稲毛	実施日数	14	19	20	12	0	18	15	20	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	117,667
草野	実施日数	13	19	20	13	0	18	16	20	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	90,845
みつわ台	実施日数	13	18	19	13	0	18	16	19	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	117,884
山王	実施日数	14	19	20	13	0	18	16	19	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	111,247

＜平成 25 年度　２　月　配膳表＞　　Aコース

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

食器の種類

カップ	仕切り皿	丼	大皿	牛乳
カップ	仕切り皿	どんぶり	大皿	

＜平成 25 年度　2　月　配膳表＞　　Bコース

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

食器の種類

カップ	仕切り皿	丼	大皿	牛乳
カップ	仕切り皿	どんぶり	大皿	

フルヤ牛乳

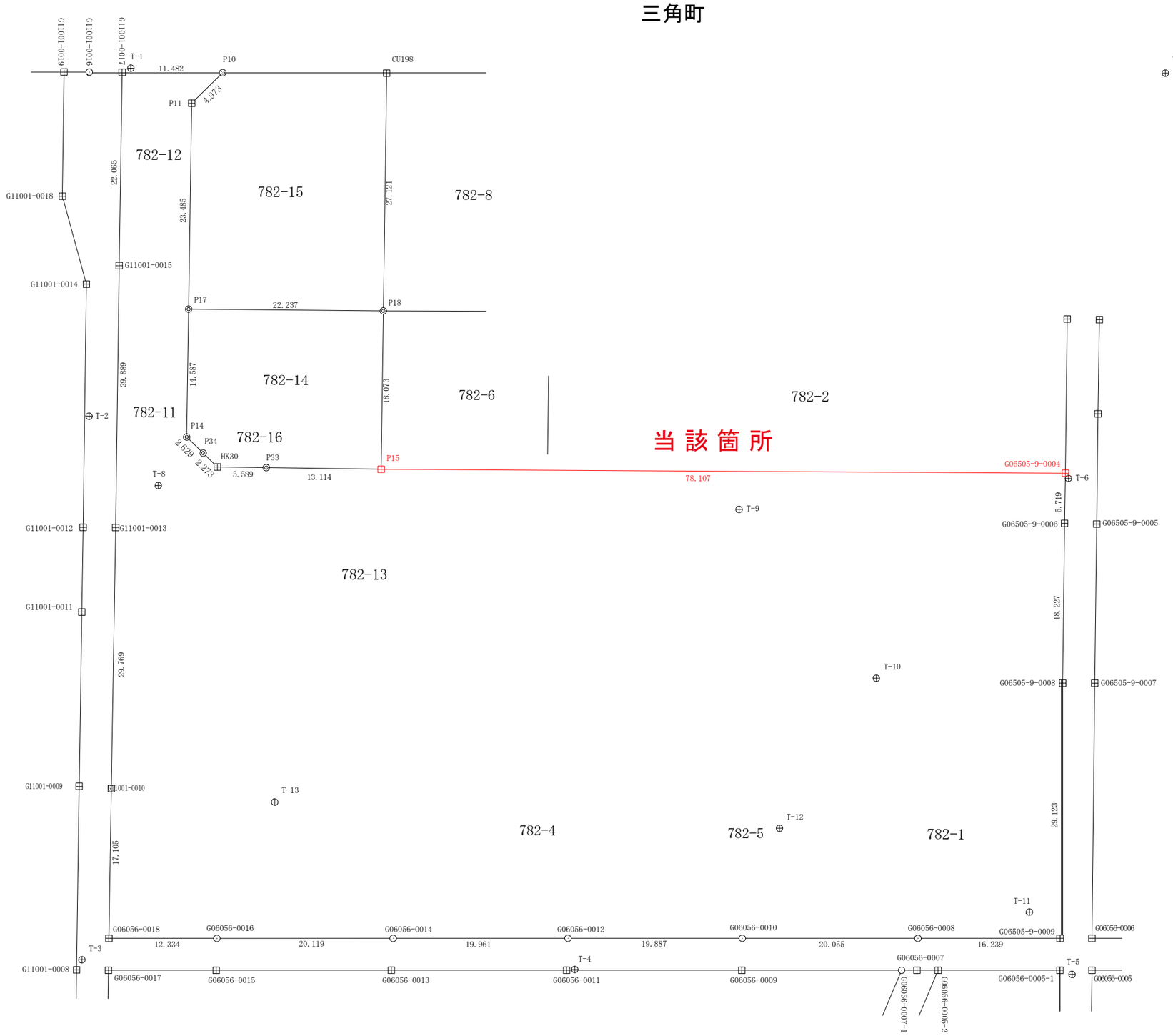
フルヤ牛乳
2005/12/19

フルヤ牛乳
200ml

フルヤ牛乳
200ml

千葉市　花見川区

三角町



T-7

座標一覧表(任意座標)

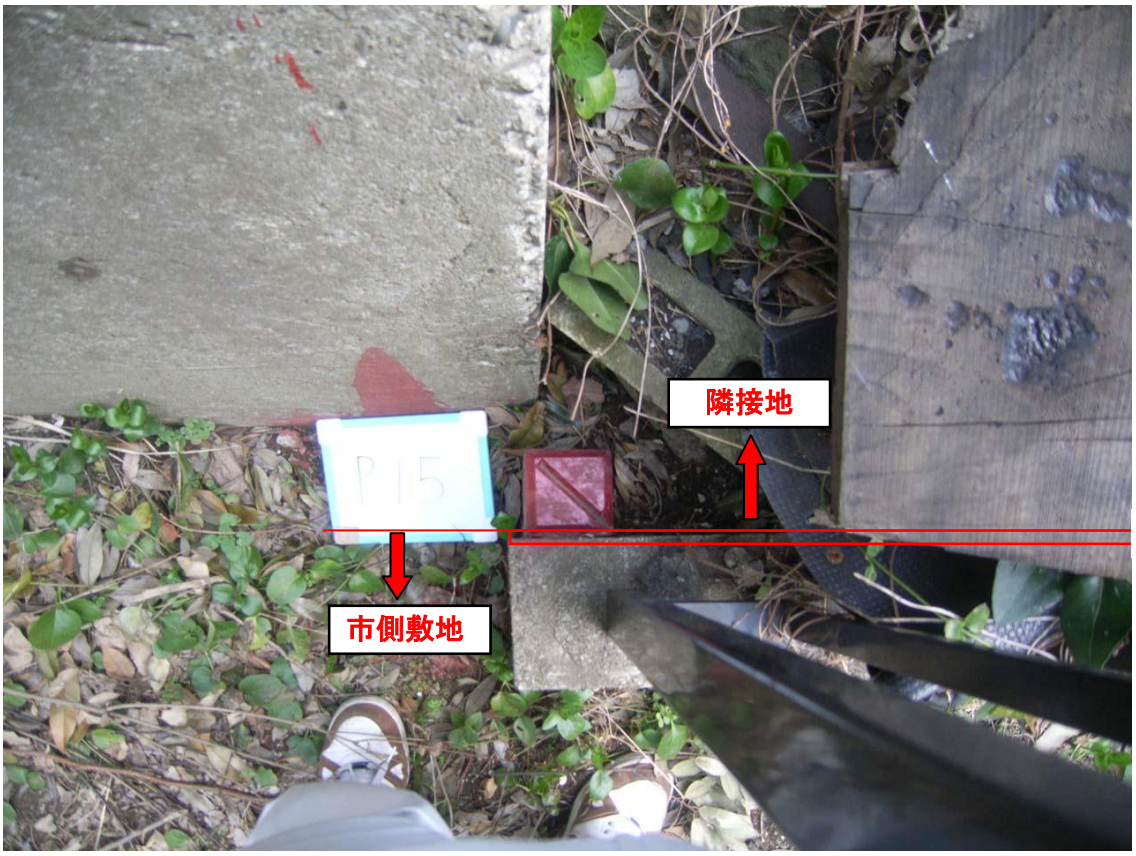
点　番	点　名	X座標	Y座標
13	G06056-0008	-35258.028	26455.208
12	G06056-0010	-35239.320	26462.433
11	G06056-0012	-35220.769	26469.598
10	G06056-0014	-35202.147	26476.785
9	G06056-0016	-35183.377	26484.027
8	G06056-0018	-35171.873	26488.476
20	G06505-9-0004	-35292.853	26498.647
21	G06505-9-0006	-35290.710	26493.345
22	G06505-9-0008	-35283.934	26476.424
23	G06505-9-0009	-35273.177	26449.360
17	G11001-0010	-35178.296	26504.329
33	G11001-0013	-35189.475	26531.919
34	G11001-0015	-35200.618	26559.653
35	G11001-0017	-35208.880	26580.113
540	HK30	-35202.802	26534.184
533	P10	-35219.575	26575.935
535	P11	-35215.016	26573.949
542	P14	-35200.768	26538.644
538	P15	-35220.154	26527.206
536	P17	-35206.227	26552.171
539	P33	-35207.987	26532.099
541	P34	-35201.859	26536.252
111	T-1	-35209.973	26580.187
112	T-2	-35191.226	26544.871
113	T-3	-35168.126	26487.305
114	T-4	-35220.211	26466.004
115	T-5	-35272.972	26445.035
116	T-6	-35292.968	26497.967
117	T-7	-35319.944	26537.117
118	T-8	-35195.744	26534.641
119	T-9	-35256.614	26508.214
120	T-10	-35264.290	26484.594
121	T-11	-35270.991	26453.417
122	T-12	-35247.811	26472.616
123	T-13	-35195.144	26496.161

筆界点	境界標の種類
⊞	コンクリート杭
◎	金属標
○	計算点(亡失杭)

資料８：敷地境界状況資料

境界標写真

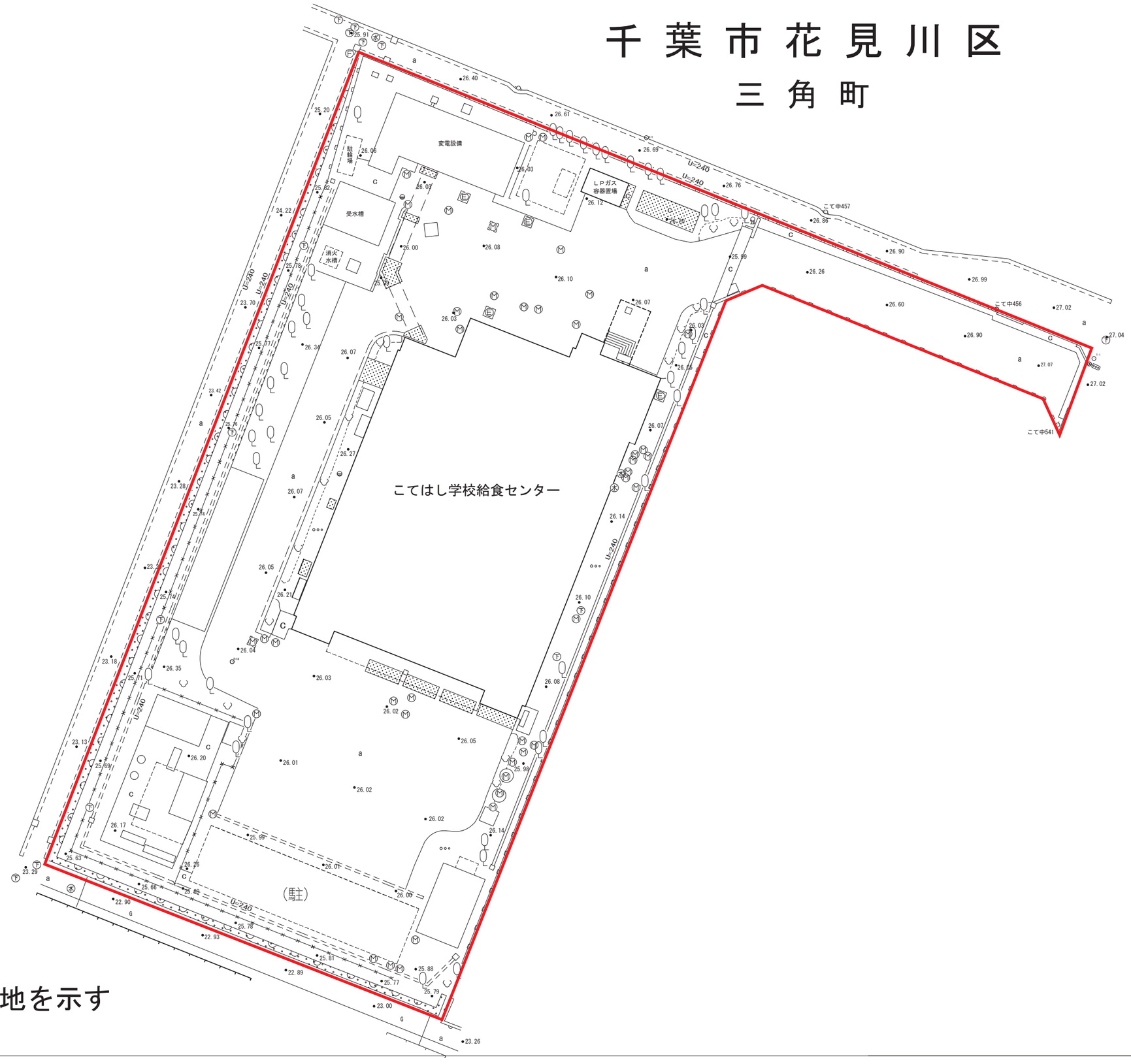
P15



境界標写真

千葉市花見川区
三角町

凡例	
コンクリート被覆	
鉄　　柵	
ブロック被覆	
人工斜面	
荒　　地	
防護柵	
マンホール（下水）	下
マンホール（未分類）	M
集水桝	□



凡例

：事業用地敷地を示す

資料９：現況平面図

新港学校給食センター　納入食材一覧（参考）

6月30日

品名	数量	単位	備考
なたね油	1	本	1.8L/本
人参	120	kg	
ムキ玉葱	160	kg	
キャベツ	258	kg	
人参	48	kg	
ムキ玉葱	55	kg	
人参	48	kg	
根深ねぎ	48	kg	
キャベツ	86	kg	
ムキ玉葱	46	kg	
赤ピーマン	22	kg	
クリスタルライス	46	kg	
こしょう　白、粉	2	缶	400g/缶
こめ　アルファ化米	320	kg	
菜種白絞油キャノーラ油	40	缶	18L/缶
おろしにんにく	1	kg	
ﾉﾝｵｲﾙｵﾆｵﾝﾄﾞﾚｯｼﾝｸﾞ	32	kg	
三温糖	1	袋	30kg/袋
食塩	1	袋	25kg/袋
大豆水煮レトルト	66	kg	
豆板醤	2	本	1kg/本
豆板醤	2	本	1kg/本
冷凍生揚げ　10g	295	kg	
おろし生姜	5	kg	
おろし生姜	2	kg	
こいくちしょうゆ	4	缶	18L/缶
冷凍ホールコーン	64	kg	
和風だしの素	2.5	kg	
和風だしの素	1.5	kg	
（水煮）ぜんまい（カット）	68	kg	
（白）炒りごま	7	kg	
（冷凍）いんげん	20	kg	
ごま油	1	本	1.8L/本
ごま油	3	本	1.8L/本
みりん　本みりん	5	本	1.8L/本
みりん　本みりん	5	本	1.8L/本
みりん　本みりん	3	本	1.8L/本
清酒	5	本	1.8L/本
清酒	5	本	1.8L/本
清酒	5	本	1.8L/本
赤みそ	36	kg	
切干大根	36	kg	
冷凍むき枝豆	25	kg	
冷凍むき枝豆	64	kg	
えのきたけ　生	50	kg	
ムキ玉葱	184	kg	
根深ねぎ	24	kg	
根深ねぎ	35	kg	
豚もも肉短冊	115	kg	
白飯	77	食	220g/食
飲用牛乳	77	本	
（冷凍）チキンブイヨン	46	kg	
ホキのアーモンドフライ	4640	個	
さつま揚げ　カット	23	kg	
焼きししゃも	9220	尾	

※食材の納入量等は、メニューによって異なる。上記は参考として示すものである。

新港学校給食センター　納入食材一覧（参考）

7月1日

品名	数量	単位	備考
飲用牛乳	77	本	
つきこんにゃく　カット	23	kg	
りょくとうもやし	50	kg	
ヨークヨーグルトBコース	4611	個	
豚もも肉小間	66	kg	
豚もも肉千切	90	kg	
（冷凍）チキンブイヨン	46	kg	
ホキのアーモンドフライ	4670	個	
さつま揚げ　カット	23	kg	
ししゃも	9290	尾	
なたね油	1	本	1.8L/本
ムキ玉葱	55	kg	
人参	48	kg	
根深ねぎ	48	kg	
キャベツ	86	kg	
ムキ玉葱	46	kg	
赤ピーマン	22	kg	
人参	120	kg	
ムキ玉葱	160	kg	
キャベツ	260	kg	
人参	48	kg	
クリスタルライス	46	kg	
こめ　アルファ化米	320	kg	
おろしにんにく	1	kg	
ﾉﾝｵｲﾙｵﾆｵﾝﾄﾞﾚｯｼﾝｸﾞ	32	L	
大豆水煮レトルト	66	kg	
豆板醤	2	本	1kg/本
豆板醤	2	本	1kg/本
冷凍生揚げ　10g	300	kg	
おろし生姜	2	kg	
おろし生姜	5	kg	
冷凍ホールコーン	64	kg	
和風だしの素	2.5	kg	
和風だしの素	1.5	kg	
（水煮）ぜんまい（カット）	68	kg	
（白）炒りごま	7	kg	
（冷凍）いんげん	20	kg	
ごま油	3	本	1.8L/本
ごま油	1	本	1.8L/本
みりん　本みりん	3	本	1.8L/本
みりん　本みりん	5	本	1.8L/本
みりん　本みりん	5	本	1.8L/本
清酒	5	本	1.8L/本
清酒	5	本	1.8L/本
清酒	5	本	1.8L/本
赤みそ	37	kg	
切干大根	36	kg	
冷凍むき枝豆	64	kg	
冷凍むき枝豆	25	kg	

※食材の納入量等は、メニューによって異なる。上記は参考として示すものである。

新港学校給食センター　納入食材一覧（参考）

7月2日

品名	数量	単位	備考
白飯	77	食	220g/食
飲用牛乳	77	本	
つきこんにゃく　カット	23	kg	
りょくとうもやし	50	kg	
ヨークヨーグルトAコース	4640	個	
豚もも肉千切	90	kg	
豚もも肉小間	66	kg	
（冷凍）チキンブイヨン	60	kg	
紫いか短冊	60	kg	
ムキエビ（L）100／200	60	kg	
ちくわ磯辺天ぷら	9320	個	
ハンバーグ（ポークとチキン）	4610	個	
だしパック	7	kg	
ムキ玉葱	185	kg	
人参	48	kg	
馬鈴薯	205	kg	
根深ねぎ	24	kg	
人参	40	kg	
ムキ玉葱	23	kg	
ムキ玉葱	138	kg	
人参	72	kg	
カクテルゼリー	115	kg	
かんぴょう（カット）	9	kg	
パインチビット缶	25	缶	3kg/缶
みかん缶	65	缶	3kg/缶
黄桃缶ダイスカット缶	26	缶	3kg/缶
三温糖	1	袋	30kg/袋
小袋マーガリン	4579	個	
白いんげん豆ペースト	138	kg	
冷凍刻み油揚げ	36	kg	
コーンペースト	46	kg	
中濃ソース	7	本	1.8L/本
白ワイン	8	本	1.8L/本
白ワイン	5	本	1.8L/本
トマトケチャップ缶	11	缶	3kg/缶
トマトピューレー	8	缶	3kg/缶
みりん　本みりん	1	本	1.8L/本
りんごダイス缶	52	缶	3kg/缶
清酒	5	本	1.8L/本
赤みそ	28	kg	
脱脂粉乳	18	kg	
白すりごま	18	kg	
白みそ	28	kg	

※食材の納入量等は、メニューによって異なる。上記は参考として示すものである。

新港学校給食センター　納入食材一覧（参考）

7月3日

品名	数量	単位	備考
厚切り食パン	77	食	60g/食
飲用牛乳	77	本	
普通牛乳	206	L	
えのきたけ	30	kg	
こまつな	50	kg	
りょくとうもやし	175	kg	
本しめじ	30	kg	
パセリ	2	kg	
生クリーム	5	本	1L/本
（冷凍）チキンブイヨン	60	kg	
魚めん	68	kg	
紫いか短冊	60	kg	
さば　みそ煮	4690	個	
ハンバーグ（ポークとチキン）	4670	個	
なたね油	1	本	1.8L/本
だしパック	7	袋	1kg/袋
なたね油	1	本	1.8L/本
ムキ玉葱	23	kg	
ムキ玉葱	138	kg	
人参	72	kg	
人参	72	kg	
根深ねぎ	24	kg	
人参	72	kg	
カクテルゼリー	115	kg	
パインチビット缶	25	缶	3kg/缶
みかん缶	66	缶	3kg/缶
ムキエビ（L）100／200	60	kg	
黄桃缶ダイスカット缶	26	缶	3kg/缶
細切昆布	18	kg	
小袋マーガリン	4640	個	
凍り豆腐　細切り	4	kg	
白いんげん豆ペースト	138	kg	
冷凍豆腐	138	kg	
こいくちしょうゆ	4	缶	18L/缶
コーンペースト	46	kg	
中濃ソース	7	本	1.8L/本
白ワイン	8	本	1.8L/本
白ワイン	5	本	1.8L/本
和風だしの素	1	kg	
（冷凍）里芋2S	46	kg	
花ふ	4	kg	
トマトケチャップ缶	11	缶	3kg/缶
トマトピューレー	8	缶	3kg/缶
りんごダイス缶	53	缶	3kg/缶
乾燥わかめ	4	kg	
清酒	5	本	1.8L/本
脱脂粉乳	18	kg	
冷凍むき枝豆	22	kg	

※食材の納入量等は、メニューによって異なる。上記は参考として示すものである。

新港学校給食センター　納入食材一覧（参考）

7月4日

品名	数量	単位	備考
白飯	77	食	220g/食
飲用牛乳	77	本	
普通牛乳	208	L	
本しめじ	30	kg	
パセリ	2	kg	
えのきたけ	56	kg	
アセロラゼリーBコース	4656	個	
生クリーム	5	本	1L/本
豚もも肉千切	46	kg	
鶏もも肉小間	90	kg	
(冷凍)チキンブイヨン	92	kg	
魚めん	68	kg	
さば　みそ煮	4670	個	
なすのミートソースグラタン	4690	個	
なたね油	1	本	1.8L/本
だしパック	7	kg	
なたね油	1	本	1.8L/本
なたね油	1	本	1.8L/本
人参	72	kg	
根深ねぎ	24	kg	
人参	72	kg	
人参	96	kg	
キャベツ	230	kg	
人参	38	kg	
こしょう　白、粉	3	缶	400g/缶
フレンチドレッシング　乳化型	37	kg	
冷凍　アスパラ　カット	114	kg	
おろしにんにく	1	kg	
細切昆布	18	kg	
凍り豆腐　細切り	4	kg	
冷凍豆腐	138	kg	
白ワイン	5	本	1.8L/本
冷凍ボイルポテト1／4カット	162	kg	
和風だしの素	1	kg	
(冷凍)里芋2S	46	kg	
花ふ	4	kg	
乾燥わかめ	4	kg	
清酒	5	本	1.8L/本
冷凍むき枝豆	22	kg	
冷凍むき枝豆	46	kg	

※食材の納入量等は、メニューによって異なる。上記は参考として示すものである。

現こてはし学校給食センター内物品等一覧

No.	名称	数量	メーカー	品番
1	食缶消毒保管庫	1		
2	食缶消毒保管庫	1	フジマック	
3	消毒保管庫	1	アイホー	TEW－33
4	消毒保管庫	1	フジマック	
5	消毒保管庫	1		
6	蒸気回転釜	12		FRB－70
7	スプーン洗浄機	1		
8	連続割卵機	1		
9	揚物機	1	フジマック	
10	焼物機	2	フジマック	
11	フードミキサー	1		
12	蒸し器	2		NRB－300
13	フードスライサー	1		FS－44
14	フードスライサー	1	アイホー	FS－45
15	冷凍庫	1	日本調理機	N－SRF－E1883H
16	連続揚げ物機	1		A－50C
17	連続揚げ物機	1	日本調理機	FAG－3800LH－SP
18	連続焼き物機	1	日本調理機	REX7－24
19	リターンコンベアー	1		R60A
20	スラッターコンベアー	1		
21	ローラーコンベアー	1		
22	タンク	2		
23	保温コンテナ	1	島津理化器械	6KT
24	超高圧洗浄機(4槽2段式)	1		
25	食器洗浄機	1		
26	超高圧洗浄機	1		
27	超高圧洗浄機(3槽かき上げ)	1		
28	冷却器	1		
29	移動式受け台	1		
30	スプーン受台	1		
31	受け台	1		
32	移動台	3		
33	脚立	1		KM－240
34	脚立	1		FAM400
35	ざる受け台	3		
36	ポリ容器台	1		
37	ざる置台(角型)	2		
38	ざる置台	6	フジマック	
39	ざる置台	2		
40	ざる置台(角型)	2	フジマック	P－2
41	特角形ザル置台	3		
42	移動作業台	1		
43	作業台	1		
44	スプーン作業台	1		
45	ワークテーブル	1		
46	作業台	2	フジマック	
47	食缶受け台	2		
48	調理台	10		
49	移動シンク	1	日本調理機	
50	パンシンク	1		
51	下処理シンク(一槽)	6		
52	二槽シンク	4		

※本表の内容は参考として示すものであり、物品の内容や数量等について、実際の現況とは異なる可能性がある。

No.	名称	数量	メーカー	品番
53	パンラック	11		
54	配膳台	1		NLD－13
55	水切台	1		
56	ワゴン（扉付）	1	サカエ	ND－1
57	ワゴン	1	サカエ	PKR200MI
58	応接用長椅子	1	カリモク	US－2152WD
59	器具保管庫	1	イトーキ	TC－10R
60	工具キャビネット	1		CH720－3
61	シューズボックス	2	稲葉製作所	KA－094A
62	消火器保管庫	2		
63	引違い保管庫（ガラス戸）	1	ノーリツ	G－36SG
64	引違い保管庫	2		
65	ファイリングキャビネット	3	クロガネ	
66	サラダボックス（リフト付）	1		
67	包丁まな板殺菌庫	2		KT－103
68	パソコン通信セットJWT2094E	1	東芝	
69	テプラプロ	2	キングジム	SR606
70	ホワイトボード	6		
71	ルポJWO5P	1	東芝	6315664
72	中心温度計	4		SK－1250MC
73	デジタル中心温度計	1	佐藤計量器製作所	SK－1250MC
74	中心温度計	1	千野	KHN　N0511
75	マッサージ機	1	松下電工	EP569－A
76	マッサージ機	1	ナショナル	EP－755－CZ
77	自動台はかり	1		D－100M
78	自動台はかり（車付）	2		
79	接地抵抗計	1	横河	YEW3235
80	漏れ電流計	1		IGM－40
81	ピコスケ	2	スタンダード	HX－610
82	ハンドマイク	1	ナショナル	WD－70
83	ラジオカセットレコーダー	1	ビクター	RCX－35
84	カメラ	1	ペンタックス	70R
85	テレビ	1	三菱	29C－CZ505
86	テレビ	1		
87	テレビ	1	パナソニック	TH－21ZV20
88	テレビ	1	パナソニック	TH－25EAI
89	洗濯機	1	日立	PS－60SW1
90	洗濯機	2	日立	KWT－950LX（GN）
91	洗濯機	1	日立	NW－70R5
92	洗濯機	1	日立	NW－70RSI
93	洗濯機	1	日立	NW－7S2
94	洗濯機	1	日立	NW－9S3
95	ビデオテープレコーダー	1	三菱	HV－BS22
96	ウォータークーラー	1	日立	RW184B
97	電動缶切機	2		K－1000
98	缶切機	1	フジマック	P－36
99	食器浸透槽（移動式）	4		
100	移動シンク	1		
101	合成調理機	1		FUM－400CD
102	合成調理機	1		FCM400H－3
103	電気ポット	1	象印	CD－DM50
104	電気ポット	2	ナショナル	NC－LM44－H
105	電気ポット	1	ナショナル	NC－JA40－C
106	圧力クックオーブンレンジ	1	ナショナル	NE－P500
107	高速ミキサー	1		MX－44

※本表の内容は参考として示すものであり、物品の内容や数量等について、実際の現況とは異なる可能性がある。

No.	名称	数量	メーカー	品番
108	高速ミキサー	2	アイホー	MX－45
109	フードカッター	1		FC－40
110	冷水器	1	日立	RW－220PD
111	冷蔵庫	1	ナショナル	NR－166AF
112	冷蔵庫	1	シャープ	ST－24T5W
113	冷蔵庫	1	日立	R－22A2
114	エアーコンデショナー	1	日立	CRS－22FW
115	扇風機	2	National	F－Z45HJ
116	扇風機	1	National	F－G351J
117	扇風機	2	National	F－R253A
118	扇風機	2		
119	サンダー	11	マキタ	9900B
120	包丁研磨機	1		
121	包丁研磨機	1		KW－160
122	電池スクリュードライバー	1	マキタ	6791DW
123	切断機	1		
124	充電式ドリル	1	リョービ	BDM－2000
125	ベビーリード	1		
126	パイプ・ボルトネジ切機	1		
127	パイプ切断ねじ切り機	1	曽根工具製作所	ブルーAUTO－50A
128	充電ハンマードリル	1	松下電工	EZ6802E15K
129	二連はしご	1		NV85
130	溶接機	1		TK－150
131	球根受槽	1		
132	ピーラー	2		EP750－3
133	刈払機	1	丸山	1020#
134	焼却機（炉）	1		F－80R
135	電気掃除機	1	日立	CV－FX55P
136	電気掃除機	1	日立	CV－W70
137	電気掃除機	1	日立	CV－W73
138	コンドルポリシャー	1		
139	ABC粉末50型	2	丸山製作所	AH－50H
140	避難梯子	1	ナショナル	DE1046
141	ダイライトタンクA型	2	船橋化成	
142	衣類乾燥機	2	日立	DE－N50K5
143	掲示板	1	ライオン	W1600
144	掲示板	4	ライオン	TB－SIN
145	コンテナー	14	日本調理機	
146	コンテナー	41		
147	コンテナー	3	日本調理機	
148	高圧洗浄機	1	東京小松フォークリフト	
149	運搬車	3	アイホー	
150	運搬車	1	ダンデイ	A－500
151	運搬車	3	ダンデイ	L－250
152	運搬車	24		
153	台車	35		
154	台車	5	上野製作所	
155	台車	1	日本調理機	
156	台車	3	フジマック	
157	台車	9	東京小松フォークリフト	
158	台車	1	をくだ屋技研	PL－H350－15

※本表の内容は参考として示すものであり、物品の内容や数量等について、実際の現況とは異なる可能性がある。