

日	献立名	アレルギー	主に体の組織をつくる		主に体の調子を整える		主にエネルギーになる		その他の食品	エネルギー (kcal) たんぱく質 (g) 脂質 (g)
			たんぱく質	無機質	カロテン	ビタミンC・食物繊維	炭水化物	脂質		
8 (水)	入学式・始業式									
9 (木)	給食はありません。お弁当を持ってきてください。									
10 (金)	牛乳 ポークカレー	乳		牛乳				ごはん じゃがいも 油		754
	豚肉 鶏肉 小麦 大豆 りんご	豚肉		にんじん たまねぎ グリーンピース りんご しょうが にんにく			じゃがいも 油	塩 チャツネ ソース こしょう フイヨン ケチャップ	27.4	
	コーンサラダ							にんじん キャベツ きゅうり コーン	ドレッシング 塩	21.6
13 (月)	牛乳 *ふるさと給食の日*	乳		牛乳						755
	食パン	小麦 乳					パン			
	いちごジャム						ジャム			29.8
	大豆コロッケ	大豆 小麦					大豆コロッケ	油		
塩キャベツ						キャベツ		塩	32.6	
新たけのこいりスープ煮	豚肉 鶏肉	豚肉	ウィンナー	にんじん かぶ菜	たけのこ かぶ根 たまねぎ ひらたけ				塩 だし フイヨン こしょう 塩 しょうゆ	
14 (火)	牛乳 肉丼	乳		牛乳				ごはん 砂糖		748
	豚肉	豚肉	かまぼこ	にんじん たまねぎ しらたき				酒 しょうゆ みりん	30.3	
	ちりめん入りおひたし			ちりめん干し	ほうれんそう にんじん	キャベツ		しょうゆ	19.3	
豆乳プリン	大豆					とうにゅうプリン				
15 (水)	牛乳 ごはん	乳		牛乳				ごはん		737
	麻婆豆腐	豚肉 鶏肉 大豆	豆腐 豚肉 みそ	にんじん 葉ねぎ	たけのこ たまねぎ しいたけ しょうが にんにく		砂糖 ごま油	塩 こしょう 酒 しょうゆ	33.1	
	中華サラダ		鶏肉	にんじん もやし きゅうり			でん粉 春雨	ドレッシング 塩 しょうゆ	20.1	

記載されている栄養価は、2年生の数値です。

*食物アレルギーなどで食品の確認が必要な場合は、学校にお問い合わせください。

○富士市では、国のアレルギー表示基準に基づき、下記の29食品を『アレルギー』欄に記載します。

卵 乳 小麦 そば 落花生 えび かに くすみ カシューナッツ あわび いか いくら オレンジ キウイフルーツ
牛肉 さけ さば 大豆 鶏肉 豚肉 マカダミアナッツ もも やまいも りんご ゼラチン パナナ ごま アーモンド ピスタチオ
*次の()内由来のアレルギーについては、アレルギー症状をおこしにくいいため、アレルギーを表示しません。
小麦(しょうゆ、酢、みそ) 大豆(大豆油、しょうゆ、みそ) ごま(ごま油) 魚類(鰹だし、鰯だし、鯖だしなど)



ご入学、ご進級おめでとうございます



暖かな春の陽気と共に、新学期が始まりました。学校給食は、自分たちで配膳し、栄養のバランスのとれた食事を先生や友達と仲良く食べ、心がふれあう中で健康な心身の育成を図ろうとするものです。食べることは、単に「体を成長させる」「健康を保つ」ということだけでなく、心を豊かにする役割もあります。心身共に健康な子どもの成長のために、家庭と学校が連携して食育を進めていきましょう。



お知らせ

- 令和8年度の1食当たりの給食費は449円、年額80,820円となります。
- 令和8年度は、市が国の「物価高騰対応重点支援地方創生臨時交付金」を活用し、給食費値上げ分を負担します。このため、保護者の皆様の負担額はこれまでどおりとなりますが、国の補助制度を活用した暫定的な措置であり、令和9年度以降、国の制度が廃止になった場合などには、保護者の皆様に全額負担をお願いする予定ですので御承知おきください。
- 給食費は、食材料費のみに使われ、光熱水費、設備費、人件費は、市が負担しています。
- 毎日、家庭から持参した「はし」を使います。忘れないようお願いいたします。
- 長期に欠席する場合は、早めに担任にお知らせください。保護者から「学校給食停止・再開届出書」の提出があった日の3日後から、5日以上連続して欠食した場合は、提出3日後より欠食日数分を第6期の徴収額から減額します。(土、日、祝日を除く)
- 天候や出荷状況により使用する野菜や果物の種類が変更になることがあります。
- 天候等により、主食(米飯、パン、麺)の提供を中止した際には、給食費を減額することなく、その後の食材料費に充てさせていただきます。

日	献立名	アレルギー	主に体の組織をつくる		主に体の調子を整える		主にエネルギーになる		その他の食品	エネルギー (kcal)	
			たんぱく質	無機質	カロテン	ビタミン・食物繊維	炭水化物	脂質			
16 (木)	牛乳	乳		牛乳						802	
	ソフト麺	小麦					ソフト麺				
	ミートソース	豚肉 乳 大豆	豚肉 大豆	チーズ	トマト	たまねぎ マッシュルーム	小麦粉	バター 油	塩 こしょう ローレル バイオン	36.8	
	コールスローサラダ	鶏肉 小麦	豚レバー		にんじん	にんにく		オリーブオイル	ケチャップ ワイン ソース		
17 (金)	みかんゼリー						ゼリー		塩	24.2	
	牛乳	乳		牛乳						779	
	ロールパン みかんジャム	小麦 乳					パン ジャム				
	ハンバーグのケチャップソースかけ	豚肉 鶏肉 大豆	ハンバーグ				砂糖		ケチャップ ソース ワイン	29.2	
20 (月)	フレンチサラダ				にんじん	キャベツ きゅうり			ドレッシング 塩	32.9	
	ひよこ豆入り野菜スープ	豚肉	ベーコン		ほうれんそう		じゃがいも		鰯だし バイオン 塩		
	牛乳 *ふるさと給食の日*	乳		牛乳					酒 こしょう しょうゆ	730	
	親子丼	鶏肉 卵	卵 鶏肉		にんじん	たまねぎ しいたけ	ごはん		酒 みりん	31.6	
21 (火)	かぶときゅうりの即席漬け	ごま	かまぼこ		葉ねぎ		砂糖		しょうゆ	21.5	
	牛乳	乳		牛乳						749	
	ごはん						ごはん				
	めばるのフライ (ソース)	(めばるフライ) 小麦	めばるフライ					あぶら	ソース	29.2	
22 (水)	野菜のごまあえ	ごま			ほうれんそう にんじん	キャベツ	さとう	ごま	しょうゆ	21.5	
	豚汁	豚肉 大豆	豆腐 豚肉		にんじん	だいこん ごぼう	じゃがいも		鰯だし 酒		
	牛乳	乳		牛乳						771	
	食パン	小麦 乳					パン				
23 (木)	チョコクリーム	乳 大豆					チョコクリーム			37.9	
	豚肉のケチャップあえ	豚肉	豚肉		にんじん ピーマン	しょうが にんにく	でん粉 砂糖	油	しょうゆ ソース ケチャップ ワイン	32.4	
	じゃがいも入り野菜スープ	鶏肉	鶏肉		ほうれんそう	キャベツ	じゃがいも		鰯だし バイオン 酒		
	牛乳	乳		牛乳					塩 こしょう しょうゆ	801	
24 (金)	ドライカレー	豚肉 牛肉 乳 大豆	豚肉 牛肉	チーズ	にんじん	たまねぎ	ごはん		塩 カレー粉 バイオン	31.1	
	鶏肉 小麦 りんご	大豆 豚レバー			トマト	しょうが にんにく	カレールウ	油	塩 こしょう チョップネ ソース		
	イタリアンサラダ	豚肉	ハム		ピーマン	キャベツ きゅうり		ドレッシング	塩	24.1	
	ヨーグルト	乳 ゼラチン		ヨーグルト							
27 (月)	牛乳	乳		牛乳						765	
	ソフト麺	小麦					ソフト麺				
	ポテトベーコンクリームソース	豚肉 鶏肉	鶏肉	牛乳 チーズ	にんじん	たまねぎ コーン	じゃがいも	油 生クリーム	塩 こしょう ワイン	29.4	
	乳 小麦	ベーコン		脱脂粉乳	パセリ	マッシュルーム にんにく	小麦粉	バター	バイオン ローレル		
28 (火)	海そうサラダ				にんじん	キャベツ きゅうり			塩 ドレッシング	25.1	
	ブルーベリーゼリー						ゼリー				
	牛乳	乳		牛乳						768	
	ロールパン メイプルジャム	小麦 乳					パン ジャム				
30 (水)	コーンシチュー	鶏肉 乳	鶏肉	牛乳 脱脂粉乳	にんじん	たまねぎ コーン	じゃがいも	油	塩 こしょう ワイン	30.5	
	小麦			チーズ	パセリ	マッシュルーム	小麦粉	バター	バイオン ローレル		
	ツナサラダ		まぐろツナ		にんじん	キャベツ			塩	28.7	
	きゅうり								ドレッシング		
28 (火)	給食はありません。お弁当を持ってきてください。										
	30 (水)	牛乳	乳		牛乳						730
		ごはん						ごはん			
		鶏肉のから揚げ	鶏肉	鶏肉			しょうが	でん粉	油	塩 こしょう しょうゆ 酒	29.9
塩もみ野菜						キャベツ きゅうり			塩		
30 (水)	貝だくさんのみそ汁	大豆	豆腐 みそ 油揚げ		にんじん こまつな	だいこん ごぼう ひらたけ	じゃがいも		鰯だし	19.9	
	小魚			小魚							

記載されている栄養価は、2年生の数値です。

*食物アレルギーなどで食品の確認が必要な場合は、学校にお問い合わせください。



ふるさと給食の日



学校給食では、日本の食文化や地場産物に触れる機会を作っています。子どもたちが年間を通して地元の食文化に親しむ機会とするため、月に数回地場産物や郷土料理を紹介する「ふるさと給食の日」を実施します。今月は、富士市のかぶや、県内産のたけのこを使った献立が登場します。

<献立表の形式>

献立表は、どの料理にどの食品が使われているかがわかるように、料理ごとに、使用食品を6つの基礎食品群に分けて表示しています。加工食品については、一番多く入っている食材の栄養素で分類しています。

毎月19日~23日は
ふじのくに地産地消週間

毎月19日は
食育の日

毎月23日は
ふじのくに
地産地消の日

地域の産物の地産地消を
心掛けましょう

