

日	献立名	アレルゲン	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)	お弁当の日									
10 (金)	牛乳	乳			牛乳					779
	マーガリンパン	小麦 乳					マーガリンパン			
	ハンバーグのケチャップソースがけ	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
	フレッシュサラダ				にんじん	キャベツ きゅうり			ドレッシング 塩	
13 (月)	ひよこ豆入り野菜スープ	豚肉 鶏肉	ベーコン		ほうれんそう		じゃがいも		鰹だし フイヨン 塩	32.9
					にんじん		ひよこ豆		酒 こしょう しょうゆ	
	牛乳	乳			牛乳					754
	ポークカレー	豚肉 鶏肉	豚肉		にんじん	たまねぎ グリンピース	ごはん		塩 チャツネ ソース	27.4
14 (火)	コーンサラダ	小麦 大豆 りんご			にんじん	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	21.6
					にんじん	キャベツ きゅうり	カレーウ	ドレッシング	塩	
						コーン				
14 (火)	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			
15 (水)	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 ワインナー		にんじん からい	たけのこ からい たまねぎ ひらたけ			鰹だし フイヨン こしょう 塩 しょうゆ	
15 (水)	給食はありません									

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 くるみ 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()内由来のアレルゲンについては、アレルギー症状をおこしにくいため、アレルゲンを表示しません。
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、栄養のバランスが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C・食物繊維	炭水化物	脂質		
16 (木)	牛乳	乳		牛乳						737
	ごはん						ごはん			
	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 でん粉	ごま油	塩 こしょう 酒 しょうゆ ガラスープ 豆板醤	33.1
17 (金)	中華サラダ	鶏肉	鶏肉		にんじん	もやし きゅうり	春雨		ドレッシング 塩 しょうゆ	20.1
	牛乳	乳		牛乳						749
	ごはん						ごはん			
20 (月)	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
	野菜のごまあえ	ごま			ほうりんそう 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 みそ		にんじん	だいこん ごぼう ねぶかねぎ	じゃがいも		鰹だし 酒	
21 (火)	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 鶏肉 小麦	豚肉 大豆 豚レバー	チーズ	トマト	たまねぎ マッシュルーム にんにく	小麦粉	バター 油	塩 こしょう ローレル フイヨン クチャップ ワイン ソース	36.8
22 (水)	コールスローサラダ				にんじん	キャベツ きゅうり コーン		ドレッシング	塩	24.2
	みかんゼリー						ゼリー			
	牛乳	乳		牛乳						748
23 (木)	肉丼	豚肉	豚肉		にんじん	たまねぎ しらだき	ごはん		酒 しょうゆ みりん	30.3
	ちりめん入りおひたし		かまぼこ		さやいんげん		砂糖		しょうゆ	19.3
	豆乳プリン	大豆		ちりめん干し	ほうりんそう にんじん	キャベツ	とうもろこしプリン			
24 (金)	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
25 (土)	塩もみ野菜					キャベツ きゅうり			塩	
	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		鰹だし	19.9
	小魚			小魚						
26 (日)	牛乳	乳		牛乳						801
	ドライカレー						ごはん			
	イタリアンサラダ	豚肉 牛肉 乳 大豆 鶏肉 小麦 りんご	豚肉 牛肉 大豆 豚レバー	チーズ	にんじん	たまねぎ しょうが にんにく	カレールフ	油	塩 カレー粉 フイヨン こしょう チャツネ ソース	31.1
27 (月)	ヨーグルト	乳		ヨーグルト		ピーマン	キャベツ きゅうり		ドレッシング	24.1
	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			
28 (火)	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 フイヨン ローレル	30.5
	ツナサラダ	小麦	まぐろツナ	チーズ	にんじん	パセリ マッシュルーム	小麦粉	バター	塩	
						キャベツ きゅうり			ドレッシング	28.7
29 (水)	牛乳	乳		牛乳						766
	ごはん						ごはん			
	鰯（さわら）の竜田揚げ		鰯			しょうが	でん粉	油	酒 しょうゆ みりん	34.9
30 (木)	キャベツの塩昆布あえ	小麦 大豆		塩昆布		キャベツ きゅうり			塩	
	五目汁	鶏肉 大豆	豆腐 鶏肉 みそ		にんじん 葉ねぎ	にんにく ごぼう だいこん	じゃがいも		鰹だし 酒	25.7
	チーズ	乳		チーズ						
31 (金)	牛乳	乳		牛乳						753
	黒糖パン	小麦 乳					黒糖パン			
	鶏肉と大豆の甘辛和え	大豆 鶏肉	鶏肉 大豆		にんじん	しょうが	でん粉	油	しょうゆ 酒 みりん	31.6
32 (土)	キャベツとベーコンのスープ	鶏肉 豚肉	鶏レバーでん粉付き ベーコン		にんじん	しょうが	砂糖		塩 こしょう しょうゆ フイヨン 塩	25.5
	ぶどうゼリー				こまつな にんじん	キャベツ たまねぎ	じゃがいも			
							ゼリー			
33 (日)	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 フイヨン ローレル	29.4
34 (月)	海そうサラダ	乳 小麦		脱脂粉乳	にんじん	マッシュルーム にんにく	小麦粉	バター	塩	
	ブルーベリーゼリー		海そう		にんじん	キャベツ きゅうり			ドレッシング	25.1
							ゼリー			

*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。

記載されている栄養価は、2年生の数値です。



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