

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		
8 (水)	入学式・始業式									
9 (木)	牛乳 ポークカレー	乳		牛乳				ごはん じゃがいも 油	塩 チャツネ ソース	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			カレールウ	こしょう フイヨン クチャップ	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
10 (金)	牛乳 マーガリンパン	乳		牛乳				マーガリンパン 砂糖	クチャップ ソース ワイン	779
	ハンバーグのクチャップソースがけ フレンチサラダ	豚肉 鶏肉 りんご 大豆	豚肉	ハンバーグ					ドレッシング 塩	29.2
	ひよこ豆入り野菜スープ	豚肉 鶏肉	ベーコン		にんじん ほうれんそう にんじん	キャベツ きゅうり		じゃがいも ひよこ豆	鰯だし フイヨン 塩 酒 こしょう しょうゆ	32.9
13 (月)	牛乳 肉丼	乳		牛乳				ごはん 砂糖		748
	豚肉	豚肉	豚肉 かまぼこ		にんじん たまねぎ しらたき さやいんげん				酒 しょうゆ みりん	30.3
	ちりめん入りおひだし 豆乳プリン	大豆		ちりめん干し	ほうれんそう にんじん	キャベツ		とうもろこしプリン	しょうゆ	19.3
14 (火)	牛乳 *ふるさと給食の日* 食パン	乳		牛乳				パン		755
	いちごジャム	小麦 乳						ジャム		29.8
	大豆コロッケ 塩キャベツ	大豆 小麦				キャベツ		大豆コロッケ 油		32.6
	新だけのこいりスープ	豚肉 鶏肉	豚肉 ワインナー		にんじん かぶ菜	だけのこ かぶ菜 たまねぎ ひらたけ			塩	
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		にんじん たまねぎ しいたけ しょうが にんにく	だけのこ たまねぎ		砂糖	ごま油	塩 こしょう 酒 しょうゆ ガラスープ 豆板醤
	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	

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と、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 (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		
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 フイオン	36.8
17 (金)	ごはん	乳		牛乳				ごはん		749
	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
	野菜のこまあえ	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
20 (月)	牛乳 *ふるさと給食の日*	乳		牛乳						730
	親子丼	鶏肉 卵	卵 鶏肉		にんじん	たまねぎ しだいけ	ごはん		酒 みりん	31.6
	かぶときゅうりの即席漬け	ごま	かまぼこ		葉ねぎ	かぶ根 きゅうり	砂糖		しょうゆ	21.5
21 (火)	牛乳	乳		牛乳						768
	ロールパン メイプルジャム	小麦 乳			にんじん	たまねぎ ゴーン	パン ジャム		塩 こしょう ワイン	30.5
	コーンシチュー	鶏肉 乳	鶏肉	牛乳 脱脂粉乳	パセリ	マッシュルーム	じゃがいも 油	バター	フイオン ローレル	28.7
22 (水)	牛乳	乳		牛乳						730
	ごはん	鶏肉	鶏肉				ごはん		塩 こしょう しょうゆ 酒	29.9
	塩もみ野菜	大豆	豆腐 みそ 油揚げ		にんじん こまつな	だいこん ごぼう ひらだけ	じゃがいも		醤油	19.9
23 (木)	牛乳	乳		牛乳						801
	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 フイオン	31.1
	イタリアンサラダ	鶏肉 小麦 りんご	大豆 豚レバー		トマト	しょうが にんにく	カレールー 油		こしょう チャツネ ソース	24.1
24 (金)	牛乳	乳		牛乳						748
	食パン	小麦 乳					パン			32.5
	チョコクリーム	乳 大豆 小麦					チョコクリーム		しょうゆ 酒 ソース クチャップ ワイン	32.3
27 (月)	牛乳	乳		牛乳						766
	ごはん	小麦 大豆	鯖				ごはん		酒 しょうゆ みりん	34.9
	鯖 (さわら) の竜田揚げ	鶏肉 大豆	豆腐 鶏肉 みそ		にんじん 葉ねぎ	こんにゃく ごぼう だいこん	じゃがいも		塩	25.7
28 (火)	牛乳	乳		牛乳						765
	ソフト麺	小麦					ソフト麺			29.4
	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 ゴーン	じゃがいも 油	生クリーム	塩 こしょう ワイン	25.1
30 (木)	牛乳	乳		牛乳						753
	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	31.6
	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	こまつな にんじん	キャベツ たまねぎ	砂糖		醤油 しょうゆ	25.5

* 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。

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



<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。