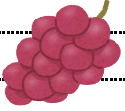


[献立予定表]

2026年 8・9月

富士吉田市学校給食センター

日	献立名	牛乳	赤の仲間 血や肉になる	緑の仲間 体の調子を整える	黄の仲間 熱や力の元になる	ひとくちメモ
8 ／ 31 月	げんまいいりごはん	○	おしりょうり きゅうしょく		こめ	地場産物：こめ じゃがいも 今日はお師料理給食です。御師料理は、富士山信仰で富士山を訪れる富士講が宿泊する御師の家で振る舞われる食事です。ひじきとじゃがいもの煮物は定番で、神様に供える物と同じ料理を食べて身を清めてから富士山に登ります。火祭りが終わり、夏から秋に変わりゆく富士山に思いをはせながら給食を楽しんでください。
	ぶりのてりやき		ぶり	しょうが 	さとう でんぷん	
	ひじきとじゃがいものものにもの		ひじき あぶらあげ	にんじん えだまめ	こめあぶら じゃがいも さとう	
	ゆうがおのみそしる		にぼし なまあげ みそ	にんじん ゆうがお しめじ こまつな ねぎ		
9 ／ 1 火	きゅうきゅうカレー	○	ぼうさいのひ・ローリングストック きゅうしょく		こめ じゃがいも あぶら	地場産物：玉ねぎ じゃがいも 今日、防災の日・ローリングストック給食です。ローリングストックとは、備蓄している食品を普段の食事として食べ、買い足してまた備蓄することです。非常時に普段から食べ慣れているものがあると安心です。救給カレーは、市の備蓄食品のひとつです。カレーのパックに直接口をつけるのとくちびんにケガをしてしまうので、スプーンですくって食べましょう。
	ミートボール		とりにく 	とうもろこし にんじん たまねぎ しめじ トマト	さとう あぶら でんぷん	
	きりぼしだいこんサラダ		まぐろ	きりぼしだいこん キャベツ	マヨネーズ ごま	
	ABCスープ		とりにく	にんじん たまねぎ えのきたけ こまつな	オリーブあぶら じゃがいも	
	げんきヨーグルト		ヨーグルト		マカロニ	
2 水	ジョアストロベリー		だっしふんにゆう	いちご	さとう	地場産物：こめ すまし汁は、かつお節でだしをとっています。だしをよくとることで、塩分が少なくてもおいしく食べることができます。また、きのこやかまぼこなどからもだしが出て、うまみとうまみが合わさるとうまみが倍増し、さらにおいしく仕上がります。
	むぎごはん				こめ むぎ	
	さけのみそやき		さけ みそ	しょうが	さとう	
	やさいのものにもの		とりにく こんぶ	にんじん だいこん しいたけ こんにゃく いんげん	こめあぶら さといも さとう	
	とうふとわかめのすましじる		かつおぶし さばぶし かまぼこ とうふ わかめ	にんじん しめじ えのきたけ		
3 木	こどもパン	○	だっしふんにゆう		こむぎこ さとう	地場産物：玉ねぎ じゃがいも ボークビーンズに入っている「大豆」は色々な食べ物に変身します。ゆでてすりつぶして、こすと豆乳とおからになります。豆乳をあたため、にがりを入れて固めると豆腐になります。給食には、大豆が変身した食べ物がたくさん使われています。さがしてみてね！
	とりにくのマッシュポテトやき		とりにく		マヨネーズ じゃがいも	
	ボークビーンズ		ぶたにく だいず	たまねぎ にんじん トマト	こめあぶら じゃがいも さとう	
	たまごのふわふわスープ		とうふ たまご	にんじん たまねぎ えのきたけ レタス しいたけ	でんぷん	
4 金	みそラーメン	○	ぶたにく なんと	にんじん もやし キャベツ きくらげ にら ねぎ	ちゅうかめん ごまあぶら	地場産物：きくらげ みなさん、良い姿勢で食べていますか？良い姿勢で食べると見た目がいよばかりではなく、食べ物の消化吸収が良くなります。お皿を持って食べると、自然に良い姿勢になります。
	あげぎょうざ		ぶたにく	キャベツ たまねぎ にら しょうが	こめあぶら さとう こむぎこ でんぷん	
	あんにんどうふ			もも みかん パイナップル	あんにんどうふ	
7 月	わかめごはん	○	わかめ	まごわやさしい きゅうしょく		地場産物：こめ 今日、まごわやさしい給食です。「目黒のさんま」という落語を知っていますか？殿様が鷹狩りに行った先の目黒で食べたさんまが忘れられません。海のない目黒のさんまが良いと信じ込む、世間知らずなお殿様をユーモラスに描いた古典落語の傑作です。
	さんまのおかかに		さんま かつおぶし		でんぷん さとう 	
	こまつなのごまあえ			こまつな にんじん きゅうり	ごま さとう	
	とんじる		ぶたにく にぼし なまあげ みそ	しょうが にんじん たまねぎ しめじ こんにゃく ねぎ	こめあぶら さといも	
8 火	そぼろパン	○	だっしふんにゆう		こむぎこ さとう マーガリン	山梨県はぶどうの生産量が日本一です。令和6年は、年間で43,600トンのぶどうが生産されたそうです。また、ぶどうの支出金額も日本一で、年間1世帯あたり6577円分のぶどうを購入しているそうです。
	チキンナゲット		とりにく おから	にんにく しょうが	あぶら こめこ さとう でんぷん とうもろこしこ	
	ハムとやさいのソテー		ハム	とうもろこし にんじん キャベツ もやし	こめあぶら	
	やさいスープ		とりにく 	ごぼう にんじん たまねぎ だいこん えのきたけ はくさい ほうれんそう	こめあぶら	
	ぶどう (生)			ぶどう (生)		
9 水	キムタクチャーハン	○	ぶたにく	キムチ つぼづけ ねぎ	こめ こめあぶら ごまあぶら	地場産物：こめ きくらげ キムタクチャーハンは、キムチとたくあんが入ったチャーハンで、長野県の学校給食の栄養士さんが考えた献立です。漬物をおいしく食べられるようにと考えたそうです。テレビなどで紹介され、今は、全国の学校給食で食べられている献立です。
	はるまき		ぶたにく だいずこ	キャベツ にんじん たまねぎ しょうが	こめあぶら はるさめ でんぷん さとう こむぎこ	
	ちゅうかサラダ		まぐろ	レタス だいこん ブロッコリー にんじん	さとう ごまあぶら ごま	
	ゆうがおのちゅうかスープ		ハム	にんじん もやし えのきたけ ゆうがお きくらげ にら しいたけ	ごまあぶら	
10 木	ミルクパン	○	だっしふんにゆう れんにゆう		こむぎこ さとう	ガーリックとは、にんにくのことです。国産のにんにくの約70%が青森県産です。古代エジプトでは、薬として栽培されていました。奈良時代には中央アジアから日本に伝わったと言われています。
	チキンバジルやき		とりにく	にんにく バジル	パンこ オリーブあぶら	
	キャベツガーリックいため		ベーコン	にんにく とうもろこし にんじん キャベツ	こめあぶら	
	ミネストローネ		ウインナー あかいはんげんまめ	にんじん たまねぎ トマト はくさい	オリーブあぶら さとう マカロニ	
11 金	むぎごはん	○			こめ むぎ	地場産物：こめ じゃがいも アセロラは、赤くて丸い小さな果物で、甘酸っぱいさわやかな味です。ビタミンCは、レモンの約34倍も含まれています。中学生は、アセロラのビタミンパワーで学園祭を乗り切りましょう！
	ポークカレー		ぶたにく だっしふんにゆう	にんにく しょうが にんじん たまねぎ りんご	こめあぶら じゃがいも ルウ	
	コースローサラダ			にんじん キャベツ とうもろこし ブロッコリー	ドレッシング	
	アセロラゼリー			アセロラかじゅう	さとう でんぷん	

[献立予定表]

2026年 8・9月

富士吉田市学校給食センター

日	献立名	牛乳	赤の仲間 血や肉になる	緑の仲間 体の調子を整える	黄の仲間 熱や力の元になる	ひとくちメモ
14月	むぎごはん	○			こめ むぎ	地産産物：こめ ジャがいも ジャがいもはナス科の植物で、ナスやトマトと仲間です。たくさんの種類があり、皮や中が紫色のジャがいももあります。世界中で食べられているじゃが芋は、世界各地の料理で使われています。
	さばのみそに		さば みそ		さとう でんぶん	
	にくじゃが		ぶたにく	しょうが にんじん たまねぎ しらたき	こめあぶら ジャがいも さとう	
	かきたまじる		かつおぶし さばぶし かまぼこ たまご	にんじん たまねぎ えのきたけ ほうれんそう	でんぶん	
15火	くろパン	○	だっしふんにゆう		こむぎこ こくとう	給食では、お米のタルトが大人気です。タルトは、お米のタルトだけではないのです。今日のレモンカスタードタルトやいちごのタルト、焼きプリンタルトなどたくさんの種類があります。
	ハニーマスタートチキン		とりにく	にんにく	はちみつ こめあぶら	
	スパゲティサラダ		まぐろ	レタス ブロッコリー にんじん	スパゲティ ドレッシング	
	ジュリアンスープ		ベーコン	しょうが にんじん たまねぎ だいこん キャベツ	オリーブあぶら	
	レモンカスタードタルト		たまご れんにゆう	レモンかじゅう	マーガリン こむぎこ さとう	
16水	スパゲティめん	○			スパゲティ オリーブあぶら	地産地消：ブルーベリー ジャがいも ナスとブルーベリーのむらさき色は、アントシアニンという色素です。目の健康に役立ちます。スマホやパソコンで疲れた目を癒やしてくれる効果があります。
	なすいりミートソース		ぶたにく だいず	しょうが にんにく なす セロリー にんじん たまねぎ マッシュルーム トマト パセリ	オリーブあぶら ルウ	
	コンソメスープ		ウインナー	にんじん たまねぎ だいこん ほうれんそう	オリーブあぶら ジャがいも	
	ブルーベリージャムヨーグルトあえ		クリーム ヨーグルト	ブルーベリー 	さとう ナタデココ	
17木	まるパン	○	だっしふんにゆう	ブックランチ～11ぴきのねことあほうどり～		地産産物：ミニトマト ジャがいも 今月のブックランチは、「11ぴきのねことあほうどり（作：馬場のぼる・こぐま社）」に出てくる「コロッケ」です。コロッケ屋さんを開いたねこたち。毎日せっせとコロッケを作りました…。話の続きは絵本を読んでね。
	ポテトコロッケ（ちゅうのうソース）			たまねぎ	じゃがいも さとう パンこ こむぎこ でんぶん マーガリン こめあぶら	
	トマトいりサラダ			レタス とうもろこし にんじん ミニトマト	ドレッシング	
	クラムチャウダー		ベーコン あさり ぎゅうにゆう	にんじん たまねぎ	オリーブあぶら ジャがいも	
18金	むぎごはん	○			こめ むぎ	地産産物：こめ ジャがいも おはしを正しく持っていますか？正しく持つと見た目が美しいばかりではなく、魚を上手に食べられたり、食べこぼしが減ったりします。正しいはしの持ち方を身につけましょう！
	ぶたにくとごぼうのしゃきしゃきどんのぐ		ぶたにく	しょうが たまねぎ ごぼう しらたき	こめあぶら さとう ごま ごまあぶら	
	やさいのおかかチーズあえ		チーズ かつおぶし	キャベツ こまつな にんじん		
	ジャがいものみそしる		にぼし あぶらあげ みそ わかめ	にんじん だいこん えのきたけ ねぎ	ジャがいも	
24木	ごまパン	○	だっしゅふんにゆう		こむぎこ さとう ごま	もずくは、沖縄県で養殖が盛んに行われ、生産量は99%を占めています。スープに入れたり、酢の物にしたり、沖縄では、天ぷらにして食べられています。
	えびカツ（ちゅうのうソース）		えび たら	たまねぎ	こめあぶら パンこ こむぎこ でんぶん さとう	
	やしそばいりやさしいため		ぶたにく	にんじん キャベツ ピーマン	こめあぶら ちゅうかめん	
	もずくスープ		かまぼこ もずく	たまねぎ チンゲンツアイ	ごまあぶら	
25金	むぎごはん	○			こめ むぎ	地産産物：こめ 今日は、十五夜給食です。十五夜は秋の収穫に感謝し、月を楽しむ行事です。その時期にとれる里芋などをお供えするので、「芋名月」ともよばれています。すすきを飾るのは、稲の穂に見立てて、豊作を願っています。今夜は、きれいなお月様が見られますように…。
	てりやきハンバーグ		とりにく ぶたにく	たまねぎ	でんぶん あぶら さとう	
	きりぼしだいこんに		さつまあげ	にんじん きりぼしだいこん しいたけ いんげん	こめあぶら さとう 	
	さつまいものみそしる		にぼし あぶらあげ みそ わかめ	にんじん えのきたけ だいこん こまつな	さつまいも	
	おつきみだんご			かぼちゃパウダー	あんこ さとう こめこ でんぶん あぶら	
28月	とりごもくごはん	○	とりにく こうやどうふ	にんじん ごぼう こんにやく	こめ こめあぶら さとう	地産産物：こめ 鶏五目ごはんは、給食センターで具を手作りしています。給食で混ぜごはんを作るときは、炊いたごはんに後から具を混ぜます。ごはんに味が均等に混ざるように、機械を使って混ぜています。
	ごもくあつやきたまご		たまご とりにく もずく	にんじん たけのこ しいたけ	さとう でんぶん	
	すきやきに		ぶたにく なんと やきどうふ	にんじん はくさい しらたき さやえんどう ねぎ	こめあぶら さとう	
	だいこんのみそしる		にぼし あぶらあげ みそ	だいこん えのきたけ ほうれんそう		
29火	バターロールパン	○	だっしふんにゆう		こむぎこ さとう マーガリン	給食のパンは、富士吉田市内のパン屋さんが焼いて各校に届けてくれます。小麦粉やイースト、砂糖などの割合は山梨県で取り決めがあります。
	ポークケチャップ		ぶたにく	たまねぎ	こめあぶら さとう	
	グリーンサラダ			レタス にんじん ブロッコリー きゅうり	ドレッシング	
	コーンポタージュ		ぎゅうにゆう	たまねぎ とうもろこし パセリ クリームコーン	バター オリーブあぶら	
30水	むぎごはん	○	かみかみ きゅうしょく		こめ むぎ	地産産物：こめ ジャがいも 今日は、給食センターでサーモンフライを手作りしました。魚屋さんが切ってくれたサーモンに水でといた小麦粉をつけて、パン粉をまぶします。油を温め、きつね色になるまで揚げます。サクッとカリッとおいしい手作りサーモンフライです。よくかんで食べましょう。
	てづくりサーモンフライ（ちゅうのうソース）		さけ		こむぎこ パンこ こめあぶら	
	イカとブロッコリーのソテー		いか	にんにく キャベツ ブロッコリー	こめあぶら	
	6しゅのやさいスープ		とりにく	にんじん たまねぎ だいこん ごぼう えのきたけ	オリーブあぶら ジャがいも	
	さつまいもスティック				さつまいも さとう あぶら	

※学校行事や材料の都合により、献立を変更する場合があります。

※メニューごと使用材料を分類して表示しています。しかし微量の材料は記載してありません。また、食物アレルギーの有無は、この献立予定表では確認できません。

※生で提供する果物には、(生)と表記をしています。

※富士吉田地域使用の食材には、下線を引いています。

富士吉田市学校給食センター運営事業費については、北富士演習場関連特定事業(教育、スポーツ及び文化に関する事業:学校給食センター運営事業)として、防衛省の特定防衛施設周辺整備調整交付金が充てられています。)