



8・9月分こんだて予定表



《小学校》
令和8年度

※学校給食センターのホームページに、毎日の給食写真と給食メニューレシピを掲載しています。
※食品名は、献立ごとに記載しています。
原材料の一番多いところに含まれています。

富士見市マスコットキャラクター
「ふわっぴー」

学校給食摂取基準			
	低学年	中学年	高学年
熱量 (kcal)	530	650	780
たんぱく質 (g)	21.9	26.8	32.2

富士見市学校給食センター

日	曜日	献立			はし	食品名						
		主食	ふけきもの	牛乳		主に体を作る		主に体の調子を整える		主に力や熱のもとになる		
8/27	木	ねじりパン		ミコルヒー		ミコルヒー	ベーコン とり肉 とりガラ ハンバーグ デミグラスソース ウインナー	にんじん 玉ねぎ トマト レタス チンゲンサイ	パネンリ	でんぶん		
28	金	むぎごはん		◎		牛乳	ぶた肉 ガラスープ スキムミルク チーズ 白身魚のバジルフライ	しょうが にんにく にんじん 玉ねぎ りんご	むぎごはん	油 じゃがいも 小麦こ バター カレールー 油		
31	月	スタミナごはん		◎		牛乳	なめこのみそ汁 いわしのおかかに スタミナごはんの具	大根 にんじん なめこ 長ねぎ	ごはん	油 さとう		
9/1	火	ごはん		◎		牛乳	はっばうさい 春まき れいとうみかん	にんじん 玉ねぎ キャベツ もやし チンゲンサイ	ごはん	でんぶん 春まき 油		
2	水	ホット中かめん		◎		牛乳	ぶた肉 とりガラ なんと わかめ チキンナゲット ハム	にんじん 玉ねぎ 竹の子 とうもろこし 長ねぎ	中かめん	油 さとう ごま ごま油		
3	木	ごはん		◎		牛乳	ぶた肉 かつおぶし さんまでんぶんつき	にんじん 玉ねぎ こんにゃく いんげん	ごはん	油 じゃがいも さとう 油 さとう でんぶん ごま油 さとう ごま		
4	金	フラワーロール		◎		牛乳	ぶた肉 ガラスープ スキムミルク チーズ とり肉 ベーコン	玉ねぎ とうもろこし パセリ しょうが エリンギ チンゲンサイ	ローフラワー	バター 小麦こ 油 生クリーム でんぶん 油		
7	月	しゃくしな ごはん		◎		牛乳	とりガラ ぶた肉 なんと 富士見ぎょうざ	にんじん 竹の子 もやし 長ねぎ	ごはん	ワナタン ごま油		
8	火	ごはん		◎		牛乳	切ばしだいこんのみそ汁 さばのスタミナやき ごまつなと油あげのいために	にんにく しょうが にんじん しゃくしなづけ	ごはん	油 ごま油		
9	水	やきそば ㊦ コッペパン	※ドレッシング	◎		牛乳	ぶた肉 なんと のり フランクフルト	しょうが こんにゃく 小松な にんじん 玉ねぎ 竹の子 キャベツ もやし	コッペパン	ごま油 さとう むし中かめん 油		
10	木	ごはん		◎		牛乳	とうがん汁 かつおのたつたあげ こうや豆腐のいために	とうもろこし きゅうり	ごはん	コーンクリーミードレッシング		
11	金	ナン	※ドレッシング	◎		牛乳	かつおぶし とり肉 とうふ かつおたつたあげ ぶた肉 かつおぶし こうや豆腐	にんじん とうがん 小松な 長ねぎ	ごはん	油 さとう でんぶん		
14	月	ごはん	※ドレッシング	◎		牛乳	ベーコン とり肉 とりガラ とり肉 ぶた肉 大豆	にんにく にんじん 玉ねぎ トマト パセリ しょうが にんにく なす 赤ピーマン もやし にんじん きゅうり	ナン	マカロニ 油 カレールー ごまドレッシング シークワサーゼリー		
15	火	秋なすのミート スパゲッティ ㊦ スティックパン	※ドレッシング	◎		牛乳	とりガラ とり肉 なんと ぶた肉	にんじん 玉ねぎ 竹の子 長ねぎ にんにく しょうが 大豆もやし にんじん きゅうり	ごはん	ごま油 ごま油 さとう でんぶん ごま ナムルドレッシング		
16	水	ホット中かめん	※ドレッシング	◎		牛乳	とり肉 ぶた肉 ガラスープ チーズ	にんにく しょうが にんじん 玉ねぎ なす トマト パセリ	スティックパン	スパゲッティ 油 ハッシュドポテト 油 コールスロードレッシング		
17	木	ごはん		◎		牛乳	ぶた肉 とりガラ みそ とり肉	にんにく しょうが にんじん キャベツ もやし 長ねぎ にら レモン	めほん	油 さとう しおドレッシング		
18	金	黒パン		◎		牛乳	こんぶ かつおぶし 油あげ わかめ みそ いか	長ねぎ たくあん きゅうり	ごはん	じゃがいも さとう でんぶん 油 ごま油 ごま		
21	月	敬老の日					ベーコン とりガラ	にんにく セロリー にんじん 玉ねぎ かぶ トマト まいたけ	黒パン			
22	火	国民の休日					ツナマヨオムレツ	えだ豆 とうもろこし		油		
23	水	秋分の日										
24	木	食パン	※りんごジャム	◎		牛乳	とりガラ とり肉 富士見かぶボール ハム ベーコン のり	にんじん 玉ねぎ しょうが 玉ねぎ	食パン	春さめ 油 さとう 油 じゃがいも		
25	金	お月見こんだて ごはん	※ドレッシング	◎		牛乳	かつおぶし こんぶ とり肉 油あげ かまぼこ ぶた肉 海そうミックス	にんじん 玉ねぎ 長ねぎ 小松な にんにく にんじん 玉ねぎ ピーマン りんご とうもろこし きゅうり	ごはん	ポテトボール 油 さとう でんぶん 中かドレッシング お月見ゼリー		
28	月	ごはん		◎		牛乳	かつおぶし こんぶ えびボール もずく 赤うおのゆうあんづけ ぶた肉 みそ	にんじん 玉ねぎ しいたけ 長ねぎ にんじん 玉ねぎ トマト	ごはん	油 さとう		
29	火	ごはん	※ドレッシング	◎		牛乳	ぶた肉 ガラスープ スキムミルク	しょうが にんにく にんじん 玉ねぎ トマト かぼちゃコロッケ キャベツ きゅうり 赤ピーマン	ごはん	油 じゃがいも 小麦こ バター ハヤシルー 油 フレンチドレッシング		
30	水	地ごなうどん		◎		牛乳	こんぶ かつおぶし とり肉 油あげ さつまあげ かつおぶし くきわかめ	にんじん しいたけ しめじ なめこ 長ねぎ しょうが にんじん ごぼう	うどん	地ごな 油 さとう でんぶん 油 さとう ごま		
計 22 回		●(こ)は個数に分けるものです。 ●㊦は補食の意味です。 ※はクラス分けのものです。 ●牛乳の㊦は 250cc がつきます。(5 年・6 年・特別支援・職員室・1 年～4 年の職員) ●入荷の都合で献立を変更することがあります。●毎日、先割れスプーンもしくはフォークが付きます。						平 均	熱量 (kcal) たんぱく質 (g)	低学年 590 kcal 25.3 g	中学年 646 kcal 27.3 g	高学年 744 kcal 31.1 g

献立表のアレルギー表示

- ㊦は鶏卵・うすらの卵、㊦は乳製品を使用しています。●そばの使用はありません。
- パンは、同一工場内において、卵・乳製品・大豆等のアレルギー物質を含む製品を製造しています。

8・9月給食だより

秋を楽しむお月見の行事

十五夜の行事食



月見団子
こめつくだんご
米から作る団子。
満月に見立てた
丸い形のほか、
里いもの形など
もあり、地域によ
って違いがあり
ます。

きぬかつぎ



里いものを皮付きでゆで
たり蒸したりしたもの。
平安時代の
女性の服装
にちなんで、
こう呼ば
れます。



昔から、秋は1年のうちで最も月がきれいに見える季節とされ、昔の暦(旧暦)で秋の真ん中にあたる8月15日の十五夜の月を「中秋の名月」と呼んで、月を觀賞するお月見の行事が行われてきました。ちょうどこの時期に里いもが収穫されることから、里いもをお供えしたり、「きぬかつぎ」などの里いも料理を食べたりする風習もあり、別名で「芋名月」ともいいます。また、十五夜からひと月ほどの十三夜にもお月見をする風習があり、両方合わせてお月見をすると縁起が良いとされています。



2026年の十五夜は9月25日、
十三夜は10月23日です。

給食では、25日(金)に、「お月見汁」と「お月見ゼリー」が登場します。



8・9月分こんだて予定表



富士見市マスコットキャラクター
「ふわっぴー」

《中学校》
令和8年度

※学校給食センターのホームページに、毎日の給食写真と給食メニューレシピを掲載しています。
※食品名は、献立ごとに記載しています。
加工品は一番多いところに含まれています。

学校給食摂取基準	
	中学生
熱量 (kcal)	830
たんぱく質 (g)	34.2

富士見市学校給食センター

日曜日	曜日	献立			箸	食 品 名			
		主 食	つけるもの	牛乳		主に体を作る		主に体の調子を整える	主に力や熱のもとになる
8/27	木	ねじりパン	※ソース	ミコ ルク ヒー		ミコ ルク ヒー	ベーコン 鶏肉 鶏ガラ かぼちゃコロッケ ウインナー	人参 玉葱 トマト レタス チンゲン菜 かぼちゃコロッケ 枝豆 とうもろこし	パネ ン じ り 油
28	金	麦ごはん		250 〇		牛 乳	豚肉 ガラスープ スキムミルク チーズ 鶏肉	生姜 にんにく 人参 玉葱 りんご レモン 黄桃 白桃 バイン	麦 ご は ん 油 じゃが芋 小麦粉 バター カレールー 砂糖 ソーダゼリー ゼリー
31	月	スタミナごはん		250 〇		牛 乳	鯉節 油揚げ 豆腐 味噌 さんま澱粉付 豚肉	大根 人参 なめこ 長葱 にんにく 生姜 人参 ごぼう にら	ご は ん 油 砂糖 澱粉 油 砂糖
9/1	火	ごはん		250 〇		牛 乳	鶏ガラ 豚肉 かまぼこ いか さつま揚げ 鯉節	人参 玉葱 キャベツ もやし チンゲン菜 生姜 みかん	ご は ん 油 砂糖 澱粉
2	水	ホット中華めん		250 〇		牛 乳	豚肉 鶏ガラ なんと 若布 ハム	人参 玉葱 竹の子 とうもろこし 長葱 人参 キャベツ	中 ホ ッ ト 中 華 め ん 油 砂糖 ごま ごま油 春巻き 油
3	木	ごはん		250 〇		牛 乳	豚肉 鯉節 鰯のおかか煮	人参 玉葱 こんにゃく いんげん ごぼう 人参	ご は ん 油 じゃが芋 砂糖 ごま油 砂糖 ごま
4	金	フラワーロール		250 〇		牛 乳	豚肉 ガラスープ スキムミルク チーズ チキンナゲット (3こ) エリンギとチンゲン菜のソテー	玉葱 とうもろこし パセリ エリンギ チンゲン菜	ロ ッ ラ ー 油 砂糖 小麦粉 油 生クリーム
7	月	しゃくし菜 ごはん		250 〇		牛 乳	鶏ガラ 豚肉 なんと 赤魚の幽庵漬け 鶏肉 ちりめんじゃこ	人参 竹の子 もやし 長葱 にんにく 生姜 人参 しゃくし菜漬	ご は ん 油 砂糖 小麦粉 油 ごま油
8	火	ごはん		250 〇		牛 乳	ベーコン 鯉節 豆腐 味噌 富士見きょうざ (3こ) 小松菜と油揚げの炒め煮	人参 玉葱 切干大根 長葱 生姜 生姜 こんにゃく 小松菜	ご は ん 油 砂糖 ごま油 砂糖
9	水	焼きそば コッペパン	※ドレッシング	250 〇		牛 乳	豚肉 なんと のり フランクフルト	人参 玉葱 竹の子 キャベツ もやし とうもろこし きゅうり	コ ッ ペ パ ン 油 砂糖 小麦粉 油 生クリーム
10	木	ごはん		250 〇		牛 乳	鯉節 鶏肉 豆腐 鯖のスタミナ焼き 豚肉 鯉節 高野豆腐	人参 冬瓜 小松菜 長葱 にんにく 人参 枝豆	ご は ん 油 砂糖 澱粉
11	金	ナン	※ドレッシング	250 〇		牛 乳	ベーコン 鶏肉 鶏ガラ 鶏肉 豚肉 大豆	にんにく 人参 玉葱 トマト パセリ 生姜 にんにく 長なす 赤ピーマン もやし 人参 きゅうり	ナ ン 油 砂糖 小麦粉 油 カレールー ごまドレッシング シークワーサーゼリー
14	月	ごはん	※ドレッシング	250 〇		牛 乳	鶏ガラ 鶏肉 なんと 豚肉	人参 玉葱 竹の子 長葱 にんにく 生姜 大豆もやし 人参 きゅうり	ご は ん 油 砂糖 小麦粉 油 生クリーム ごま油 砂糖 澱粉 ごま ナムルドレッシング
15	火					入間東部新人体育大会のため、給食はお休みです。			
16	水					入間東部新人体育大会のため、給食はお休みです。			
17	木					入間東部新人体育大会のため、給食はお休みです。			
18	金	黒パン		250 〇		牛 乳	ベーコン 鶏ガラ 鶏肉	にんにく セロリー 人参 玉葱 かぶ トマト 舞茸 生姜 枝豆 とうもろこし	黒 パ ン 油 砂糖 小麦粉 油 生クリーム
21	月	敬老の日							
22	火	国民の休日							
23	水	秋分の日							
24	木	食パン	※りんごジャム	250 〇		牛 乳	鶏ガラ 鶏肉 富士見かぶボール 白身魚のバジルフライ ベーコン のり	人参 玉葱 生姜 にんにく 人参 玉葱 長葱 小松菜	食 パ ン 油 砂糖 小麦粉 油 生クリーム
25	金	お月見献立 ごはん	※ドレッシング	250 〇		牛 乳	鯉節 昆布 鶏肉 油揚げ かまぼこ 豚肉 海藻ミックス	人参 玉葱 長葱 小松菜 にんにく 人参 玉葱 ピーマン りんご とうもろこし きゅうり	ご は ん 油 砂糖 澱粉 油 カレールー ごまドレッシング 中華ドレッシング お月見ゼリー
28	月	ごはん		250 〇		牛 乳	鯉節 昆布 えびボール もずく 鯉の竜田揚げ 豚肉 味噌	人参 玉葱 椎茸 長葱 人参 玉葱 トマト	ご は ん 油 砂糖 油 砂糖
29	火	ごはん	※ドレッシング	250 〇		牛 乳	豚肉 ガラスープ スキムミルク ツナマヨオムレツ	生姜 にんにく 人参 玉葱 トマト キャベツ きゅうり 赤ピーマン	ご は ん 油 じゃが芋 小麦粉 バター ハヤシルー フレンチドレッシング
30	水	地粉うどん		250 〇		牛 乳	昆布 鯉節 鶏肉 油揚げ 笹かまぼこ 茎若布	人参 椎茸 しめじ なめこ 長葱 人参 ごぼう	う 地 粉 油 砂糖 小麦粉 油 生クリーム ごま油 砂糖 ごま
計 19 回	●(こ)は個数に分けるものです。 ●(補)は補食の意味です。 ※はクラス分けのものです。 ●入荷の都合で献立を変更することがあります。●毎日、先割れスプーンもしくはフォークが付きます。								平 均 熱量 (kcal) 蛋白質 (g) 中学生 841 kcal 35.3 g

献立表のアレルギー表示

- 卵は鶏卵・うすらの卵、●乳は乳製品を使用しています。●そばの使用はありません。
- パンは、同一工場内において、卵・乳製品・大豆等のアレルギー物質を含む製品を製造しています。

8・9月給食だより

秋を楽しむお月見の行事

十五夜の行事食。

月見団子



米から作る団子。満月に見立てた丸い形のほか、里いもの形などもあり、地域によって違いがあります。

きぬかつぎ



里いものを皮付きでゆであたり蒸したりしたもの。平安時代の女性の服装にちなんで、こう呼ばれます。



- 献立内容や給食全般についてのお問い合わせは、学校給食センターまでご連絡ください。 Tel (049) 252-2881
- 太字の食品名は富士見市で採れたものです。
※給食で使用している食品(含む加工品)は、原則として国内産の材料を優先して使用しています。尚、食材の産地については、裏面の一覧表をご覧ください。

昔から、秋は1年のうちで最も月がきれいに見える季節とされ、昔の暦(旧暦)で秋の真ん中にあたる8月15日の十五夜の月を「中秋の名月」と呼んで、月を観賞するお月見の行事が行われてきました。ちょうどこの時期に里いものが収穫されることから、里いものをお供えしたり、「きぬかつぎ」などの里いも料理を食べたりする風習もあり、別名で「芋名月」ともいいます。 また、十五夜からひと月ほど後の十三夜にもお月見をする風習があり、両方合わせてお月見をすると縁起が良いとされています。



2026年の十五夜は9月25日、十三夜は10月23日です。

給食では、25日(金)に、“お月見汁”と“お月見ゼリー”が登場します。

【給食の食材予定産地のお知らせ】

給食食材の使用予定産地一覧表（8・9月分）

《生鮮食品》（肉・魚・野菜・果物等）

食 品 名	産 地（予定）			食 品 名	産 地（予定）		
豚肉	青森			ツナオムレツ	卵：日本		
鶏肉	日本			りんごジャム	日本		
ウィンナー	豚肉：埼玉・茨城・群馬			じゃが芋	北海道		
なめこ	新潟			キャベツ	群馬		
むき枝豆	北海道			きゅうり	東北	関東	
凍り豆腐	日本			小松菜	埼玉		
切干大根	宮崎			生姜	高知		
ホールコーン	北海道			セロリー	長野		
パイン缶	沖縄			たまねぎ	北海道		
白桃缶	山形			冬瓜	埼玉		
黄桃缶	山形、青森、山梨、福島			トマト	福島	北海道	
いか切身	ペルー（最終加工地は東京）			なす	茨城		
お月見かまぼこ	米国・ロシア（最終加工地は滋賀）			にら	茨城	山形	
笹かまぼこ	米国（最終加工地は宮城）			にんじん	北海道		
ちりめんじゃこ	静岡	兵庫		にんにく	青森		
くきわかめ	岩手			長葱	青森		
さんま澱粉付き	三陸			ピーマン	青森	岩手	
鰯のおかか煮	茨城			ぶなしめじ	長野		
かぼちゃコロッケ	かぼちゃ：北海道			まいたけ	長野		

食 品 名	産 地（予定）			食 品 名	産 地（予定）		
米	富士見市			小麦粉（蒸し中華麺）	輸入	埼玉県内	
小麦粉（パン）	埼玉県内	輸入		牛乳（西武酪農乳業）	日本		
小麦粉（うどん）	埼玉県内						

《その他 8月～12月までの使用》

食 品 名	産 地（予定）			食 品 名	産 地（予定）		
鶏ガラ	日本			粗挽きウインナー	埼玉	群馬	茨城
ガラスープ	日本			竹の子水煮	九州		
小麦粉	三重			トマト水煮缶	愛知・岐阜・北海道・熊本・三重		
黒砂糖・きび砂糖	沖縄			レモン果汁	瀬戸内		
大豆	北海道			きくらげ	静岡		
富士見メンチカツ	富士見市	群馬	北海道	むきえび	インド（最終加工地は愛媛）		
富士見ぎょうざ	富士見市・日本			せん切りかまぼこ	ロシア・アメリカ（最終加工地は滋賀）		
富士見ほうれん草ボール	北海道・ベトナム・富士見市（最終加工地は静岡）			焼き豚	茨城		
富士見かぶボール	北海道・ベトナム・富士見市（最終加工地は静岡）			ベーコン	埼玉	茨城	群馬
ほうれん草入り厚焼き玉子	富士見市	秋田		澱粉	北海道		
干椎茸	群馬	長野		絹さや	愛知・三重・和歌山・静岡・長野		
わかめ（乾燥）	三陸	瀬戸内海		切ごぼう・ささがきごぼう	群馬		
フランクフルト	埼玉	茨城	群馬	もやし	埼玉		
冷凍みかん	静岡・愛知・熊本・和歌山			いんげん	北海道		