

Table with columns: 日曜 (Day), 豆乳 (Soy Milk), 献立名 (Menu Name), 主な材料とその動き (Main Ingredients and Movement), エネルギー (Energy), たんぱく質 (Protein), 献立メモ (Menu Memo). Rows include items like ごはんママーポー豆腐, ちらしずし, きなこあげパン, etc.

給食回数 15回
※ 材料の都合により献立を変更することがあります。
基準栄養量 650 26.8
(問い合わせ先) 福生市学校給食センター (電話) 042-551-8351

【一年間、ありがとうございました】
給食センター職員一丸となって努めてまいります。
新年度の給食は4月8日(水)からスタートします。

- 卒業をする小学6年生、中学3年生に、思い出給食のアンケートをとりました。(太字で表記)
上位のメニューを3月の給食に取り入れます。(惜しくもランクインしなかった料理も一部取り入れています)
主食 1 揚げパン(きな粉) 2 ジャーチャー麺 3 ビビンバ
主菜 1 豚キムチ炒め 2 ふく☆うまから揚げ 3 (チーズオムレツ)通常給食のみ
副菜 1 チーズポテト 2 肉じゃが 3 ほうろく春雨サラダ・のりえ・ポテトサラダ
汁物 1 (米粉)ワンタンスープ 2 ABCスープ 3 コーンポタージュ
その他 1 コーヒーミルク(豆乳) 2 フルーツ白玉 3 サイダーゼリーポンチ

のらぼう菜→ 西多摩原産の野菜です。
シャキシャキした食感が特徴です。
デザートは、「その他」のアイスが上位にランクインしました。皆さんの希望を反映させ、12日に豆乳アイスを提供します。

アレルギー対応給食はベーコンポテト
アレルギー対応給食はこめこマカロニいりやさいスープ