

日	曜	牛乳	献立名	主 な 材 料 と そ の 働 き			エネ ルギー (kcal)	たん ぱく質 (g)	献立メモ
				おもに体をつくるものになる	おもに体の調子を整える	おもにエネルギーのもとになる			
8/28	金	ブ	夏野菜のカレーライス キャベツとにんじんのサラダ 冷凍みかん★	ぶたにく、ぶたレバー、だいず レンズまめ のむヨーグルト(プレーン)	にんにく、しょうが、たまねぎ りんご、トマト、なす、かぼちゃ にんじん、キャベツ、コーン きゅうり、みかん	こめ、むぎ、あぶら、じゃがいも こむぎ、さとう	768	24.6	1日(火)【防災の日】 約100年前の9月1日は、関東大震災が起きた日です。給食では、センターで災害時に備蓄している食材を使ったみそ汁を提供します。7月末には、熊本で大きな地震が起きました。この機会に、災害への備えを見直してみませんか？ 
8/31	月	○	ご飯 ワンタンスープ 豚キムチ炒め フルーツヨーグルト	ぎゅうにゅう、とりにく、だいず ぶたにく、みそ、ヨーグルト	しょうが、にんじん、たけのこ チンゲンサイ、ながねぎ、にんにく たまねぎ、もやし、はくさいキムチ にら、パインアップル、もも	こめ、あぶら、ワンタンのかわ ごまあぶら、でんぷん、さとう	767	35.2	
1	火	○	ご飯 わかめのみそ汁 めばるの甘辛あんかけ 肉じゃが	ぎゅうにゅう、とうふ、わかめ あぶらあげ、みそ めばる、ぶたにく	だいこん、ながねぎ、しょうが たまねぎ、にんじん、しらたき さやいんげん、ほうれんそう	こめ、あぶら、でんぷん、さとう じゃがいも	749	33.2	
2	水	○	ツナれんこんおろしスパゲッティ (刻みのり) ポテトサラダ ミニトマト(2個)	まぐろフレーク、のり ぎゅうにゅう	だいこん、れんこん、にんじん きゅうり、ミニトマト	スパゲッティ、あぶら、さとう じゃがいも ノンエッグマヨネーズ	749	28.7	8日(火)【重陽の節句】 菊の香りで邪気を払い、長寿を祈る風習があります。また、収穫の時期でもあるため、栗ご飯を食べる風習もあります。給食では、栗ご飯、菊の花を使ったおひたし、菊の形の人参を入れた豚汁を提供します。 
3	木	○	ご飯 麻婆豆腐 春雨の中華サラダ りんごゼリー★	ぎゅうにゅう、ぶたにく ぶたレバー、だいず、みそ、とうふ	しょうが、にんにく、ながねぎ たけのこ、ほししいたけ きくらげ、にんじん、きゅうり	こめ、あぶら、さとう、でんぷん ごまあぶら、はるさめ りんごゼリー	786	31.9	
4	金	○	ご飯 沢煮椀 かつおとじゃが芋の揚げがらめ ごぼうサラダ	ぎゅうにゅう、ぶたにく あぶらあげ、かつお	だいこん、にんじん、えのきたけ こまつな、しょうが、ごぼう きゅうり	こめ、あぶら、でんぷん じゃがいも、さとう、ごま ごまあぶら ノンエッグマヨネーズ	763	30.5	
7	月	○	チキンライス 野菜スープ カップオムレツ★ フルーツ白玉	とりにく、ぎゅうにゅう、ベーコン たまご、なまクリーム	たまねぎ、ピーマン、にんじん えのきたけ、キャベツ、パセリ パインアップル、もも	こめ、バター、じゃがいも しらたまもち、さとう	807	29.4	18日(金)【食育の日(19日)】 ～愛知県の料理～ 愛知県の岡崎市で生まれた「八丁みそ」を使ってみそカツを作ります。八丁みそは色が濃く、独特のコクと渋み、ほのかな酸味があるのが特徴です。また、愛知県の名物である平打ちのきしめんを汁物に入れます。 
8 ◆	火	○	栗ご飯 豚汁 さばの山椒焼き 菊入り白菜のおひたし 	ぎゅうにゅう、ぶたにく あぶらあげ、とうふ、みそ、さば	しょうが、ごぼう、こんにゃく にんじん、だいこん、ながねぎ、きく はくさい、こまつな	こめ、くり、あぶら、ごま じゃがいも、さとう	769	31.7	
9	水	ヨ	はちみつ食パン 小松菜のクリームスープ タンドリーチキン カラフルサラダ	のむヨーグルト、ウインナー スキムミルク、ぎゅうにゅう とりにく、ヨーグルト	たまねぎ、にんじん、こまつな にんにく、だいこん、きゅうり コーン	はちみつパン、あぶら、じゃがいも こむぎ、バター、さとう	788	33.3	
10	木	○	ご飯 けんちん汁 さんが焼き ひじきとツナの和え物	ぎゅうにゅう、あぶらあげ、とうふ あじ、ぶたにく、たまご、みそ、のり ひじき、まぐろフレーク	ごぼう、こんにゃく、ほししいたけ にんじん、だいこん、ながねぎ しょうが、たまねぎ、はくさい こまつな	こめ、あぶら、ごまあぶら じゃがいも、パンこ、でんぷん ごま、さとう	747	32.0	24日(木) 【敬老の日(21日)】 「まごわやさしい」とは、栄養のバランスを整えるために食事に取り入れたい食材の頭文字をとって、覚えやすく表した言葉です。この日は、その食材の「豆、ごま、わかめ、野菜、魚、しいたけ、いも」を使った料理を提供します。 
11	金	○	ハヤシライス こんにゃくサラダ ぶどう(2粒)★	ぶたにく、ぶたレバー、だいず レンズまめ、ぎゅうにゅう	にんにく、たまねぎ、にんじん ぶなしめじ、トマト、こんにゃく キャベツ、きゅうり、ぶどう	こめ、むぎ、あぶら、さとう こむぎ、バター、オリーブあぶら	796	28.8	
14	月	○	ご飯 鶏ごぼう汁 さわらのさざれ焼き じゃが芋のうま煮 なしゼリー★	ぎゅうにゅう、とりにく、とうふ あぶらあげ、さわら、ぶたにく だいず、さつまあげ	しょうが、ごぼう、にんじん えのきたけ、こまつな、パセリ たまねぎ、えだまめ	こめ、あぶら ノンエッグマヨネーズ、パンこ じゃがいも、さとう、なしゼリー	821	39.8	
15	火	○	ご飯 かきたま汁 豚肉と糸こんのごまみそ炒め 小松菜とえのきののり和え (刻みのり)	ぎゅうにゅう、とうふ、たまご ぶたにく、みそ、のり	にんじん、たまねぎ、こんにゃく えのきたけ、キャベツ、こまつな	こめ、あぶら、でんぷん、さとう ごま	749	35.6	25日(金)【十五夜】 【地場野菜の日】 十五夜は月が一年で一番きれいに見える日です。団子やすずき、里芋を供えて秋の実りに感謝します。給食では汁物に里芋と月の形のかまぼこを入れ、デザートにお月見ゼリーを提供します。また、地場産の長ねぎや小松菜使用する予定です。   
16	水	○	マーブル食パン コーンポタージュ いかのプロバンス風 キャベツと海藻のサラダ	ぎゅうにゅう、ハム、レンズまめ スキムミルク、なまクリーム いか、チーズ、かいそうミックス	たまねぎ、コーン、にんにく トマト、にんじん、キャベツ きゅうり	マーブルパン(ココア)、あぶら バター、こむぎ、オリーブあぶら さとう	864	37.3	
17	木	○	ご飯 厚揚げとうずら卵のそぼろ煮 じゃこサラダ 冷凍みかん★	ぎゅうにゅう、とりにく うずらたまご、なまあげ ちりめんじゃこ わかめ、あぶらあげ	しょうが、たまねぎ、にんじん しいたけ、えだまめ、キャベツ みかん、ほうれんそう	こめ、あぶら、さとう、でんぷん ごまあぶら	829	40.2	
18 ◆	金	○	ご飯 きしめん汁(愛知県の料理) みそカツ(愛知県の料理) きゅうりともやしの塩昆布和え	ぎゅうにゅう、とりにく さつまあげ、あぶらあげ、ぶたにく みそ、しおこんぶ	にんじん、ごぼう、ながねぎ もやし、きゅうり	こめ、あぶら、きしめん、こむぎ パンこ、さとう、ごまあぶら	783	29.4	
24	木	○	ご飯 打ち豆汁 さけのねぎソースかけ ごま和え	ぎゅうにゅう、とりにく あぶらあげ、だいず、みそ、わかめ さけ	にんじん、たまねぎ、ぶなしめじ ながねぎ、もやし、こまつな	こめ、あぶら、さつまいも、さとう でんぷん、ごま	779	34.8	
25	金	○	ご飯 すまし汁 鶏肉のから揚げ 大根と豚肉の炒め煮 お月見ゼリー★	ぎゅうにゅう、とうふ、かまぼこ とりにく、ぶたにく	にんじん、えのきたけ、ながねぎ こまつな、しょうが、だいこん こんにゃく	こめ、あぶら、さといも、でんぷん さとう、おつきみゼリー	749	36.0	
28	月	○	ごぼう入り豚丼 切り干し大根のサラダ ヨーグルト★	ぶたにく、ぎゅうにゅう ヨーグルト	しょうが、たまねぎ、ごぼう ほししいたけ、しらたき、こまつな きりぼしだいこん、にんじん きゅうり	こめ、むぎ、あぶら、さとう	755	30.9	
29	火	○	ご飯 中華風もずくスープ さめのヤンニョム風 チンゲンサイとハムのサラダ	ぎゅうにゅう、ぶたにく、とうふ たまご、もずく、もうかざめ、ハム	たけのこ、にんじん、ながねぎ しょうが、にんにく、もやし チンゲンサイ、たまねぎ	こめ、あぶら、でんぷん ごまあぶら、さとう、ごま	760	35.1	
30	水	コ	ごまみそつけ麺 コーンポテト きゅうりの中華漬け	ぶたにく、だいず、みそ コーヒーマルク、ウインナー	にんにく、しょうが、にんじん もやし、ながねぎ、チンゲンサイ コーン、パセリ、きゅうり	むしちゅうかめん、あぶら、ごま とうにゅうクリームゆ じゃがいも、さとう、ごまあぶら	811	30.9	
給食回数							21	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	830	34.2	

◎給食の実施日は学校によって異なります。 ★：片付けの時にビニール袋を使う料理です。 ◆：放送原稿「いただきます」の発行日です。

◎給食内容や食物アレルギー等について不明な点がありましたら、学校給食センターまでお問い合わせください。

◎牛乳欄の「ブ」は飲むヨーグルト(プレーン)、「ヨ」は飲むヨーグルト(180ml)、「コ」はコーヒーマルクです。

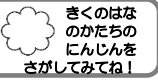
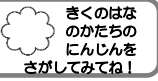
《問合せ先》
福生市学校給食センター
(電話) 042-551-8351

学校給食予定献立表

(中学校・食物アレルギー対応給食)

福生市学校給食センター

令和8年度8、9月

日	曜	豆乳	献立名	主 な 材 料 と そ の 働 き			エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	献立メモ
				おもに体をつくるもとになる	おもに体の調子を整える	おもにエネルギーのもとになる			
8/28	金	い	夏野菜のカレーライス キャベツとにんじんのサラダ 	ぶたにく、ぶたレバー、だいず レンズまめ だいずいんりょう(いちご)	にんにく、しょうが、たまねぎ りんご、トマト、なす、かぼちゃ にんじん、キャベツ、コーン きゅうり、みかん	こめ、むぎ、あぶら、じゃがいも こめこ、さとう	830	22.5	1日(火)【防災の日】 約100年前の9月1日は、関東大震災が起きた日です。給食では、センターで災害時用に備蓄している食材を使った
8/31	月	○	ご飯 米粉ワントンスープ 豚キムチ炒め フルーツ杏仁豆腐	だいずいんりょう、とりにく だいず、ぶたにく、みそ、かんてん とうにゅう	しょうが、にんじん、たけのこ チンゲンサイ、ながねぎ、にんにく たまねぎ、もやし、はくさい、キムチ にら、りんご、もも、ようなし、レモン	こめ、あぶら、こめコワンタン ごまあぶら、でんぷん、さとう	767	32.7	みそ汁を提供します。7月末には、熊本で大きな地震が起きました。この機会に、災害への備えを見直して
1	火	○	ご飯 わかめのみそ汁 めばるの甘辛あんかけ 肉じゃが	だいずいんりょう、とうふ、わかめ あぶらあげ、みそ めばる、ぶたにく	だいこん、ながねぎ、しょうが たまねぎ、にんじん、しらたき さやいんげん、ほうれんそう	こめ、でんぷん、あぶら、さとう じゃがいも	766	32.8	みませんか？ 
2	水	○	ツナれんこんおろしスパゲッティ ポテトサラダ ミニトマト(2個) 	まぐろフレーク、のり だいずいんりょう	だいこん、れんこん、にんじん きゅうり、ミニトマト	げんまいパスタスパゲッティ あぶら、さとう、じゃがいも ノンエッグマヨネーズ	753	23.3	8日(火)【重陽の節句】 菊の香りで邪気を払い、長寿を祈る風習があります。また、収穫の時期でもあるため、栗ご飯を食べる風習もあります。給食では、栗ご飯、菊の花を使ったおひたし、菊の形の人参を入れた豚汁を提供します。
3	木	○	ご飯 麻婆豆腐 春雨の中華サラダ りんごゼリー	だいずいんりょう、ぶたにく ぶたレバー、だいず、みそ、とうふ	しょうが、にんにく、ながねぎ たけのこ、ほししいたけ きくらげ、にんじん、きゅうり	こめ、あぶら、さとう、でんぷん ごまあぶら、はるさめ りんごゼリー	786	31.4	11日(水)【敬老の日】 愛知県の岡崎市で生まれた「八丁みそ」を使ってみそカツを作ります。八丁みそは色が濃く、独特のコクと渋み、ほのかな酸味があるのが特徴です。いつものみそとは違う風味を味わって欲しいです。
4	金	○	ご飯 沢煮椀 かつおとじゃが芋の揚げがらめ ごぼうサラダ	だいずいんりょう、ぶたにく あぶらあげ、かつお	だいこん、にんじん、えのきたけ こまつな、しょうが、ごぼう きゅうり	こめ、あぶら、でんぷん じゃがいも、さとう、ごま ごまあぶら ノンエッグマヨネーズ	778	30.0	18日(金)【食育の日(19日)】 ～愛知県の料理～ 愛知県の岡崎市で生まれた「八丁みそ」を使ってみそカツを作ります。八丁みそは色が濃く、独特のコクと渋み、ほのかな酸味があるのが特徴です。いつものみそとは違う風味を味わって欲しいです。
7	月	○	チキンライス 野菜スープ かぼちゃとウインナーのグラタン フルーツ白玉 	とりにく、だいずいんりょう ベーコン、ウインナー、とうにゅう みそ	たまねぎ、ピーマン、にんじん えのきたけ、キャベツ、かぼちゃ りんご、もも、ようなし	こめ、とうにゅうクリームゆ じゃがいも、あぶら、しらたまもち さとう	787	24.4	24日(木)【敬老の日(21日)】 「まごわやさしい」とは、栄養のバランスを整えるために食事に取り入れたい食材の頭文字をとって、覚えやすく表した言葉です。この日は、その食材の「豆、ごま、わかめ、野菜、魚、しいたけ、いも」を使った料理を提供します。
8	火	○	栗ご飯 豚汁 さばの山椒焼き 菊入り白菜のおひたし 	だいずいんりょう、ぶたにく あぶらあげ、とうふ、みそ、さば	しょうが、ごぼう、こんにやく にんじん、だいこん、ながねぎ、きく はくさい、こまつな	こめ、くり、ごま、あぶら じゃがいも、さとう	769	31.9	25日(金)【十五夜】 【地場野菜の日】 十五夜は月が一年で一番きれいに見える日です。団子やすすき、里芋を供えて秋の実りに感謝します。給食では汁物に里芋と月の形のかまぼこを入れ、デザートにお月見ゼリーを提供します。
9	水	コ コ ア	米粉スライスパン 小松菜の豆乳クリームスープ タンドリーチキン カラフルサラダ	だいずいんりょう(ココア) ウインナー、とうにゅう、とりにく	たまねぎ、にんじん、こまつな にんにく、だいこん、きゅうり コーン	こめこパン、あぶら、じゃがいも こめこ、とうにゅうクリームゆ ノンエッグマヨネーズ、さとう	780	24.1	9日(水)【防災の日】 約100年前の9月1日は、関東大震災が起きた日です。給食では、センターで災害時用に備蓄している食材を使った
10	木	○	ご飯 けんちん汁 さんが焼き ひじきとツナの和え物	だいずいんりょう、あぶらあげ とうふ、あじ、ぶたにく、みそ、のり ひじき、まぐろフレーク	ごぼう、こんにやく、ほししいたけ にんじん、だいこん、ながねぎ しょうが、たまねぎ、はくさい こまつな	こめ、ごまあぶら、じゃがいも コーンフレーク、でんぷん、あぶら ごま、さとう	790	34.3	11日(水)【敬老の日】 愛知県の岡崎市で生まれた「八丁みそ」を使ってみそカツを作ります。八丁みそは色が濃く、独特のコクと渋み、ほのかな酸味があるのが特徴です。いつものみそとは違う風味を味わって欲しいです。
11	金	○	ハヤシライス こんにやくサラダ  ぶどう(2粒)	ぶたにく、ぶたレバー、だいず レンズまめ、だいずいんりょう	にんにく、たまねぎ、にんじん ぶなしめじ、トマト、こんにやく キャベツ、きゅうり、ぶどう	こめ、むぎ、あぶら、さとう、こめこ とうにゅうクリームゆ オリーブあぶら	825	27.4	24日(木)【敬老の日(21日)】 「まごわやさしい」とは、栄養のバランスを整えるために食事に取り入れたい食材の頭文字をとって、覚えやすく表した言葉です。この日は、その食材の「豆、ごま、わかめ、野菜、魚、しいたけ、いも」を使った料理を提供します。
14	月	○	ご飯 鶏ごぼう汁 さわらのさざれ焼き じゃが芋のうま煮 なしゼリー	だいずいんりょう、とりにく とうふ、あぶらあげ、さわら ぶたにく、だいず、さつまあげ	しょうが、ごぼう、にんじん えのきたけ、こまつな、パセリ たまねぎ、えだまめ	こめ、あぶら ノンエッグマヨネーズ コーンフレーク、じゃがいも さとう、なしゼリー	840	39.0	25日(金)【十五夜】 【地場野菜の日】 十五夜は月が一年で一番きれいに見える日です。団子やすすき、里芋を供えて秋の実りに感謝します。給食では汁物に里芋と月の形のかまぼこを入れ、デザートにお月見ゼリーを提供します。
15	火	○	ご飯 厚揚げのスープ 豚肉と糸こんにごのみそ炒め 小松菜とえのきののり和え	だいずいんりょう、とりにく なまあげ、ぶたにく、みそ、のり	にんじん、たまねぎ、こんにやく えのきたけ、キャベツ、こまつな	こめ、あぶら、さとう、ごま	755	37.6	9日(水)【防災の日】 約100年前の9月1日は、関東大震災が起きた日です。給食では、センターで災害時用に備蓄している食材を使った
16	水	○	米粉丸パン コーンポタージュ いかのプロバンス風 キャベツと海藻のサラダ	だいずいんりょう、ハム レンズまめ、とうにゅう、いか かいそうミックス	たまねぎ、コーン、にんにく トマト、にんじん、キャベツ きゅうり	こめこパン、あぶら とうにゅうクリームゆ、こめこ オリーブあぶら、さとう	871	30.9	11日(水)【敬老の日】 愛知県の岡崎市で生まれた「八丁みそ」を使ってみそカツを作ります。八丁みそは色が濃く、独特のコクと渋み、ほのかな酸味があるのが特徴です。いつものみそとは違う風味を味わって欲しいです。
17	木	○	ご飯 厚揚げといかのそぼろ煮 じゃこサラダ 冷凍みかん	だいずいんりょう、とりにく、いか なまあげ、ちりめんじゃこ わかめ、あぶらあげ	しょうが、たまねぎ、にんじん しいたけ、えだまめ、キャベツ みかん、ほうれんそう	こめ、あぶら、さとう、でんぷん ごまあぶら	800	42.0	25日(金)【十五夜】 【地場野菜の日】 十五夜は月が一年で一番きれいに見える日です。団子やすすき、里芋を供えて秋の実りに感謝します。給食では汁物に里芋と月の形のかまぼこを入れ、デザートにお月見ゼリーを提供します。
18	金	○	ご飯 米粉めん入りスープ みそカツ(愛知県の料理) きゅうりともやしの昆布和え	だいずいんりょう、とりにく さつまあげ、あぶらあげ、ぶたにく みそ、こんぶ	にんじん、ごぼう、ながねぎ もやし、きゅうり	こめ、あぶら、こめこめん、こめこ コーンフレーク、さとう	860	29.2	25日(金)【十五夜】 【地場野菜の日】 十五夜は月が一年で一番きれいに見える日です。団子やすすき、里芋を供えて秋の実りに感謝します。給食では汁物に里芋と月の形のかまぼこを入れ、デザートにお月見ゼリーを提供します。
24	木	○	ご飯 打ち豆汁 さけのねぎソースかけ ごま和え	だいずいんりょう、とりにく あぶらあげ、だいず、みそ、わかめ さけ	にんじん、たまねぎ、ぶなしめじ ながねぎ、もやし、こまつな	こめ、あぶら、さつまいも、さとう でんぷん、ごま	782	34.4	9日(水)【防災の日】 約100年前の9月1日は、関東大震災が起きた日です。給食では、センターで災害時用に備蓄している食材を使った
25	金	○	ご飯 すまし汁 鶏肉のから揚げ 大根と豚肉の炒め煮 お月見ゼリー	だいずいんりょう、とうふ かまぼこ、とりにく、ぶたにく	にんじん、えのきたけ、ながねぎ こまつな、しょうが、だいこん こんにやく	こめ、さといも、でんぷん、あぶら さとう、おつきみゼリー	762	36.1	25日(金)【十五夜】 【地場野菜の日】 十五夜は月が一年で一番きれいに見える日です。団子やすすき、里芋を供えて秋の実りに感謝します。給食では汁物に里芋と月の形のかまぼこを入れ、デザートにお月見ゼリーを提供します。
28	月	○	ごぼう入り豚丼 切り干し大根のサラダ  手作りヨーグルト風味ゼリー	ぶたにく、だいずいんりょう かんてん、とうにゅう	しょうが、たまねぎ、ごぼう ほししいたけ、しらたき、こまつな きりぼしだいこん、にんじん きゅうり、レモン りんご、もも、ようなし	こめ、むぎ、あぶら、さとう	785	29.1	25日(金)【十五夜】 【地場野菜の日】 十五夜は月が一年で一番きれいに見える日です。団子やすすき、里芋を供えて秋の実りに感謝します。給食では汁物に里芋と月の形のかまぼこを入れ、デザートにお月見ゼリーを提供します。
29	火	○	ご飯 中華風もずくスープ さめのヤンニョム風 チンゲンサイとハムのサラダ	だいずいんりょう、ぶたにく とうふ、もずく、もうかざめ、ハム	たけのこ、にんじん、ながねぎ しょうが、にんにく、もやし チンゲンサイ、たまねぎ	こめ、あぶら、でんぷん ごまあぶら、さとう、ごま	779	35.3	9日(水)【防災の日】 約100年前の9月1日は、関東大震災が起きた日です。給食では、センターで災害時用に備蓄している食材を使った
30	水	コ ー ヒ ー	ごまみそつけ麺 コーンポテト きゅうりの中華漬け	ぶたにく、だいず、みそ だいずいんりょう(コーヒー) ウインナー	にんにく、しょうが、にんじん もやし、ながねぎ、チンゲンサイ コーン、パセリ、きゅうり	ちゅうかめん(こめこ)、あぶら ごま、とうにゅうクリームゆ じゃがいも、さとう、ごまあぶら	826	29.0	9日(水)【防災の日】 約100年前の9月1日は、関東大震災が起きた日です。給食では、センターで災害時用に備蓄している食材を使った
給食回数 21 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	830 34.2	

◎給食の実施日は学校によって異なります。  : 大皿を出す料理です。 ◆ : 放送原稿「いただきます」の発行日です。

◎給食内容や食物アレルギー等について不明な点がございましたら、学校給食センターまでお問い合わせください。

◎豆乳欄の「い」はいちご豆乳、「ココア」はココア豆乳、「コーヒー」はコーヒー豆乳です。

《問合せ先》

福生市学校給食センター

(電話) 042-551-8351