

令和8年 選択制・中学校給食
5月のメニュー
 京都市教育委員会



もっと知りたい!

選択制中学校給食



選択制中学校給食は、中学生に必要な栄養をとることはもちろん、安全な食材の選定、衛生管理の徹底など、安心安全な給食の提供を心がけています。

Q,献立はどのように作られているのですか?

A,「学校給食摂取基準(文部科学省)」をもとに、京都市の中学生の実態(令和元年度食生活実態調査)を踏まえて、教育委員会に在籍する栄養教諭が献立作成をしています。毎日違った献立で、中には和食の良さを伝える「和(なごみ)献立」や京都の食材を使った地産地消の献立、クリスマスやバレンタインにちなんだお楽しみ献立などが登場します。

Q,食材はどのようなものを使っているのですか?

A,小学校給食と同じく、基本は国内産のものを使用しています。中には、安定して食材を調達できるように、ブロッコリーは流通量が多いエクアドル産を使用したり、鯖は冷ましても硬くなりすぎない脂のりの良いノルウェー産を使用したりしています。使用する食材は毎年1回ずつ食品検査を実施して安全の確認をおこなっています。

Q,調理場ではどのように作っているのですか?

A,1つの調理場で約3,000食分を調理しています。ハンバーグやコロッケなど加工食品(既製品)を使用することもあります。基本的には手作りで。

調理の様子はQRコードから公式YouTubeで見ることができます!

~公式YouTube~



今月の新menu



25日 **バッファローチキン**

ニューヨーク州(アメリカ合衆国)のバッファロー発祥のファーストフードです。鶏肉の唐揚げにトマトケチャップやウスターソースがベースの甘辛いタレを絡めます。



27日 **厚揚げとひき肉の卵とじ**

だし汁がしみ込んだ厚揚げと豚ひき肉、野菜が入った卵とじです。ほんのり生姜が効いていて優しい味わいの一品になっています。

京都市中学校給食予約システム
 CITY OF KYOTO SCHOOL LUNCH RESERVATION SYSTEM

5月分の予約期間のお知らせ

← 予約システム 4月 1日(水)~16日(木)
 予約マークシート 4月13日(月)までに学校へ提出

●卒業まで給食の予約忘れを防げます(6割以上の方がご利用)!
 『クレジット自動払い』+卒業まで「ずっと予約」をセットで登録すると、今後申込が不要に。 ※初回は、ずっと予約+翌月分を1か月単位で予約

●就学援助の認定世帯は、お支払いなく給食の予約ができます。

<給食のキャンセル期日について>
 5月分のうち7日、8日のキャンセル期日は、例外的に4月17日(金)までとなります。
 ※原則、給食を食べる週の月曜日を基準として、その前日を含む10日前まで(土日祝含む)



1金 トマトシチュー

・鮭ボールのから揚げ ・小松菜のごま油いため
 ・もやしのカレー味 ・きゅうりのナムル

「トマトシチュー」は京都市オリジナルのレトルトです。

トマトシチュー

7木 サーモンカツ

・大根菜のごま油いため ・ひじきとちくわのいり煮
 ・カリフラワーのチーズ焼き ・みかん(缶)

人気の「サーモンカツ」が登場します!

8金 鶏肉のさっぱり煮

・ほうれん草のソテー ・春雨のいため物
 ・キャベツとコーンのソテー ・おから

甘酸っぱい味の「鶏肉のさっぱり煮」はご飯によく合います。

11月 カレー

・ちくわの磯辺揚げ ・小松菜の香味あえ
 ・切干大根のほろほろ漬け
 ・わかめとツナのさっと煮

「カレー」はご飯にかけて食べましょう。

地産地消 ※収穫量・漁獲量の関係から、他府県産に変更する場合があります。

米は京都府産のコシヒカリを使用しています。加えて、京都府産の食材を使用した献立を紹介しています。京都府産の魚は、舞鶴港で水揚げされたものを使っています。

14日 あじフライ

29日 たけのこご飯

26日 あんかけ焼きそば

12火 和風おろしハンバーグ

・大根菜と人参のごま油いため ・きつね丼の具
 ・もやしとニラの塩ごまあえ ・なめだけ煮

「きつね丼の具」の油揚げには、うま味たっぷりのだし汁がしみ込んでいます。ご飯にのせて食べましょう。

13水 鶏肉のガーリックソテー

・ほうれん草のお浸し ・厚揚げと野菜の含め煮
 ・さつまいものかりんとう揚げ
 ・人参とセロリのマスタードあえ

「さつまいものかりんとう揚げ」は素揚げしたさつまいもと大豆、黒砂糖を使ったタレを絡めて仕上げます。

14木 あじフライ

・小松菜のソテー ・ひじきと高野豆腐の煮物
 ・キャベツのごま煮
 ・金時煮豆

「あじフライ」には手作りのソースがしみ込んでいます。京都府舞鶴産の鱈です。

15金 豚肉のしょうがいため

・大根菜のいため物
 ・スクランブルエッグのトマトソースかけ
 ・ビーンズフライ ・和風ピクルス

「バターライス」にのせてオムライスにして食べましょう。

バターライス

18月 チキンの照りから

・ブロッコリーのいため物 ・切干大根の煮付け
 ・うの花サラダ ・わかめとちくわのさっと煮

「チキンの照りから」は、鶏肉の唐揚げにみりん、砂糖、醤油で煮詰めた甘辛いタレを絡めて作ります。

19火 えびチリ

・パリパリ春雨 ・和風カレー豆腐
 ・ひじきのソテー ・こんにゃくの南蛮いため

大人気の「えびチリ」が登場します!フリットしたえびの食感と、パリッとした「パリパリ春雨」の食感を同時に楽しんでもらいます!

20水 回鍋肉

・春巻 ・小松菜と油揚げのガーリックいため
 ・シナモンポテト
 ・えのきと人参のさっぱりいため

豚肉は、疲労回復に効果的なビタミンB1が豊富に含まれます。

21木 わかさぎの南蛮漬け

・大根菜のごま油いため ・黒豆の五目煮
 ・にんじんしりしり ・荳わかめのいため物

琵琶湖産のわかさぎを使用します。クセがない白身でとてもおいしいです!

22金 ビビンバ

・豆腐入りつくねの蒸し焼き
 ・キャベツの煮付け ・ごぼうの甘辛煮
 ・パイナップル(缶)

「ビビンバ」はご飯にのせて食べましょう。

ヨーグルト

25月 バッファローチキン

・ブロッコリーのソテー ・ひじき豆
 ・ピーマンのおかか煮 ・こんにゃくの含め煮

「バッファローチキン」は新献立です!

26火 あんかけ焼きそば

・チキンナゲット ・ほうれん草のいためナムル
 ・じゃがいものピリ辛いため
 ・きゅうりの甘酢煮

「あんかけ焼きそば」は、春キャベツのおいしい時期に登場する、年に1度の献立です。京都府産のキャベツです。

27水 厚揚げとひき肉の卵とじ

・なま節の煮付け ・小松菜のいため物
 ・カリフラワーのバターいため
 ・シナモンかぼちゃ

なま節は脛から作られる、うま味たっぷりの食材です。

28木 冷しゃぶ

・ゆでもやし ・大根菜と油揚げの煮浸し
 ・昆布豆 ・いりじゃこ

「冷しゃぶ」は手作りのごまだれがかかっています。

29金 かき揚げ

・ほうれん草のいため物 ・高野豆腐のそぼろ煮
 ・黒蜜きなごだんご ・荳わかめのきんぴら

京都府産のたけのこを使った「たけのこご飯」を主食に、かぼちゃ、玉ねぎ、ちくわ、枝豆を使った手作りの「かき揚げ」、だしのうま味を味わえる「高野豆腐のそぼろ煮」や手作りのあんをかけて食べる「黒蜜きなごだんご」などを組み合わせています。旬の味わいや和食ならではのおいしさを楽しんでほしいです。

たけのこご飯

予約システムには日々の献立の1つ1つに私達栄養教諭のコメントも載せています!

常備菜にもおすすめ! 便利で簡単「給食レシピ」

※献立は、諸事情により一部変更する場合があります。 ※京都府産の野菜、魚は収穫量の関係から他府県産に変更する場合があります。

こどもしっかり読んでね! 牛乳が毎日つきます 麦は麦ごはん(火・木曜日) 玄米は玄米ごはん 新メニュー スプーンがあると食べやすい日を示しています

ご家庭でのお弁当作りに献立表をご活用ください

使用材料一覧表

この印刷物が不要になれば「雑がみ」として古紙回収等へ!



中学生に望ましいお弁当の作り方

☆お弁当箱の大きさ

お弁当箱を選ぶときは容量(ml)をチェックしましょう!

$$\text{お弁当の容量 (ml)} = \text{お弁当のエネルギー (kcal)}$$

中学生は **750ml(kcal)~850ml(kcal)** のお弁当がおすすめです。(運動量が多い人は、+10%で選んでください。)

☆黄金バランス

お弁当箱をバランスよくするポイントとして、

主食 3: 主菜 1: 副菜 2

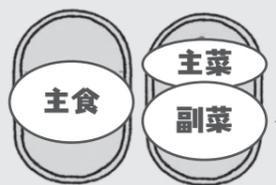
この黄金比を覚えておきましょう!

~給食献立を見本に!~

中学校給食は、不足しやすい栄養素もしっかり補うことができるように献立をたてています。ぜひ食卓やお弁当の一品に、中学校給食を参考にしてみてください。



容量は裏面に書いてあることが多いです。



不足しやすい、カルシウムや鉄、食物繊維を副菜で補いましょう!



給食レシピ集を掲載しています!

1日(金) 744kcal

ご飯:376kcal 精白米
トマトシチュー(レトルト):140kcal
鮭ボールのから揚げ:56kcal 鮭ボール,なたね油
小松菜のごま油いため:15kcal 小松菜,人参,ごま油,食塩,(淡)醤油
もやしのカレー味:10kcal 太もやし,食塩,なたね油,(淡)醤油,カレー粉
きゅうりのナムル:9kcal きゅうり,食塩,砂糖,米酢,ごま油

7日(木) 752kcal

麦ご飯:373kcal 精白米,米粒麦
サーモンカツ:133kcal サーモンカツ,なたね油
大根葉のごま油いため:24kcal 大根葉,白ごま,なたね油,本みりん,(淡)醤油
ひじきとちくわのいり煮:42kcal ひじき,焼きちくわ,人参,なたね油,三温糖,本みりん,(濃)醤油,削り節
カリフラワーのチーズ焼き:26kcal カリフラワー,粉チーズ
みかん(缶):16kcal

8日(金) 682kcal

ご飯:342kcal 精白米
鶏肉のさっぱり煮:98kcal 鶏肉,玉ねぎ,砂糖,本みりん,料理酒,(濃)醤油,米酢,しょうが,にんにく
ほうれん草のソテー:16kcal ほうれん草,なたね油,食塩,こしょう,(淡)醤油
春雨のいため物:26kcal 緑豆はるさめ,人参,大豆もやし,干しいたけ,ごま油,料理酒,食塩,こしょう,(濃)醤油,(淡)醤油
キャベツとコーンのソテー:22kcal キャベツ,コーン,なたね油,食塩,こしょう,(淡)醤油
おから:40kcal おから,油揚げ,人参,青ねぎ,なたね油,三温糖,本みりん,(濃)醤油,(淡)醤油,煮干し

11日(月) 825kcal

玄米ご飯:379kcal 精白米,発芽玄米
カレー(レトルト):194kcal
ちくわの磯辺揚げ:55kcal 焼きちくわ,小麦粉,青のり,なたね油
小松菜の香味あえ:13kcal 小松菜,しょうが,白ねぎ,(濃)醤油,ごま油
切干大根のはりはり漬け:22kcal 切干大根,人参,細昆布,米酢,砂糖,(淡)醤油
わかめとツナのさっと煮:24kcal わかめ,まぐろフレーク,料理酒,(淡)醤油,本みりん,削り節

12日(火) 873kcal

麦ご飯:373kcal 精白米,米粒麦
和風おろしハンバーグ:138kcal ハンバーグB,大根おろし,玉ねぎ,(濃)醤油,本みりん,砂糖,オイスターソース,削り節,粉寒天
大根葉と人参のごま油いため:20kcal 大根葉,人参,ごま油,砂糖,(淡)醤油
きつね丼の具:143kcal 油揚げ,砂糖,(淡)醤油,削り節,玉ねぎ,青ねぎ,本みりん
もやしとニラの塩ごまあえ:4.7kcal 太もやし,にら,にんにく,すりごま,食塩,ごま油,米酢,砂糖,こしょう
なめたけ煮:14kcal えのきだけ,料理酒,本みりん,(濃)醤油,(淡)醤油

13日(水) 852kcal

ご飯:376kcal 精白米
鶏肉のガーリックソテー:88kcal 鶏肉,しょうが,料理酒,食塩,こしょう,ガーリックパウダー,玉ねぎ,パセリ,(淡)醤油,オリーブ油
ほうれん草のお浸し:11kcal ほうれん草,本みりん,(濃)醤油,削り節
厚揚げと野菜の含め煮:107kcal 厚揚げ,料理酒,(淡)醤油,(濃)醤油,三温糖,削り節,玉ねぎ,人参,しょうが,砂糖,片栗粉
さつまいものかりんとう揚げ:113kcal 大豆水煮,片栗粉,さつまいも,なたね油,黒砂糖,三温糖,(濃)醤油
人参とセロリのマスタードあえ:19kcal 人参,セロリ,なたね油,りんご酢,砂糖,食塩,粒マスタード

14日(木) 779kcal

麦ご飯:373kcal 精白米,米粒麦
あじフライ:110kcal あじフライ(フィレ),なたね油,ウスターソース,トマトケチャップ,砂糖,(濃)醤油,本みりん,料理酒,削り節
小松菜のソテー:13kcal 小松菜,人参,なたね油,(淡)醤油,こしょう
ひじきと高野豆腐の煮物:74kcal ひじき,高野豆腐,油揚げ,砂糖,本みりん,(濃)醤油,(淡)醤油,削り節
キャベツのごま煮:23kcal キャベツ,白ごま,(淡)醤油,削り節
金時煮豆:48kcal 金時豆,三温糖,食塩

15日(金) 875kcal

バターライス:364kcal 精白米,コーン,チキンスープ,(濃)醤油,本みりん,こしょう,食塩,ガーリックパウダー,バター
豚肉のしょうがいため:124kcal 豚肉,料理酒,食塩,こしょう,玉ねぎ,しょうが,なたね油,本みりん,(濃)醤油,オイスターソース
大根葉のいため物:20kcal 大根葉,人参,なたね油,本みりん,(淡)醤油
スクランブルエッグのトマトソースかけ:121kcal いり卵,卵,片栗粉,食塩,ホルトマド,砂糖,トマトケチャップ,オレガノ,こしょう,なたね油
ビーンズフライ:98kcal ミックスビーンズ,ガーリックパウダー,食塩,片栗粉,なたね油
和風ピクルス:10kcal きゅうり,人参,赤しそふりかけ,砂糖,食塩,(濃)醤油,りんご酢

18日(月) 861kcal

ご飯:376kcal 精白米
チキンの照りから:140kcal 鶏肉,しょうが,(濃)醤油,料理酒,片栗粉,小麦粉,なたね油,本みりん,砂糖
ブロッコリーのいため物:15kcal ブロッコリー,なたね油,食塩
切干大根の煮付け:92kcal 切干大根,油揚げ,人参,三温糖,(淡)醤油,煮干し
うの花サラダ:81kcal おから,ローズハム,コーン,マヨネーズ(ノンエッグ),こしょう,砂糖,(淡)醤油,削り節
わかめとちくわのさっと煮:19kcal わかめ,焼きちくわ,料理酒,(淡)醤油,本みりん,削り節

19日(火) 902kcal

麦ご飯:373kcal 精白米,米粒麦
えびフリッター:167kcal えびフリッター,なたね油,にんにく,しょうが,白ねぎ,トマトケチャップ,トウバンジャン,料理酒,砂糖,(濃)醤油,米酢,チキンスープ,片栗粉
バリバリ春雨:27kcal はるさめ,なたね油
和風カレー豆腐:142kcal 豆腐,豚肉,玉ねぎ,人参,青ねぎ,しょうが,なたね油,砂糖,食塩,カレー粉,(濃)醤油,片栗粉,削り節
ひじきのソテー:37kcal ひじき,人参,枝豆,なたね油,砂糖,こしょう,(淡)醤油
こんにゃくの南蛮いため:18kcal 板こんにゃく,白ごま,ごま油,米酢,(濃)醤油,砂糖,とうがらし粉,削り節

20日(水) 875kcal

ご飯:376kcal 精白米
回鍋肉:115kcal 豚肉,キャベツ,人参,しょうが,玉ねぎ,にんにく,なたね油,テンメンジャン,赤みそ,砂糖,料理酒,(淡)醤油
春巻:118kcal 春巻,なたね油
小松菜と油揚げのガーリックいため:50kcal 小松菜,油揚げ,にんにく,なたね油,(淡)醤油,食塩,こしょう
シナモンポテト:65kcal さつまいも,バター,砂糖,食塩,シナモン
えのきと人参のさっぱりいため:13kcal えのきだけ,人参,なたね油,(淡)醤油,レモン果汁

21日(木) 757kcal

麦ご飯:373kcal 精白米,米粒麦
わかさぎの南蛮漬け:94kcal わかさぎ,しょうが,料理酒,(濃)醤油,小麦粉,片栗粉,なたね油,玉ねぎ,米酢,砂糖
大根葉のごま油いため:16kcal 大根葉,ごま油,砂糖,(淡)醤油
黒豆の五目煮:86kcal 黒豆,三温糖,(濃)醤油,本みりん,鶏肉,焼きちくわ,人参,板こんにゃく,(淡)醤油
にんじんしりしり:44kcal 人参,まぐろフレーク,なたね油,食塩,こしょう,(淡)醤油
茎わかめのいため物:6kcal 茎わかめ,しょうが,なたね油,(淡)醤油,砂糖,削り節

22日(金) 952kcal

玄米ご飯:379kcal 精白米,発芽玄米
ビビンバ:205kcal 豚ひき肉,しょうが,なたね油,赤みそ,砂糖,白ごま,本みりん,料理酒,(濃)醤油,ガーリックパウダー,いり卵,卵,(淡)醤油,ほうれん草,人参,大豆もやし,ごま油
豆腐入りつくねの蒸し焼き:63kcal 豆腐入りつくね,なたね油
キャベツの煮付け:50kcal キャベツ,油揚げ,(淡)醤油,本みりん,削り節
ごぼうの甘辛煮:35kcal ごぼう,すりごま,なたね油,砂糖,本みりん,(濃)醤油,トウバンジャン
パイナップル(缶):19kcal
ヨーグルトC:63kcal

25日(月) 793kcal

ご飯:376kcal 精白米
パッパローチチキン:140kcal 鶏肉,料理酒,こしょう,ガーリックパウダー,片栗粉,小麦粉,なたね油,砂糖,トマトケチャップ,ウスターソース,とうがらし粉,米酢
ブロッコリーのソテー:15kcal ブロッコリー,なたね油,食塩,こしょう
ひじき豆:104kcal ひじき,大豆水煮,油揚げ,なたね油,三温糖,本みりん,(濃)醤油,削り節
ピーマンのおかか煮:16kcal ピーマン,花かつお,なたね油,本みりん,(濃)醤油
こんにゃくの含め煮:4kcal 板こんにゃく,(濃)醤油,本みりん,料理酒,削り節

26日(火) 758kcal

麦ご飯:340kcal 精白米,米粒麦
あんかけ焼きそば:157kcal 中華めん,なたね油,食塩,こしょう,豚肉,干しいたけ,キャベツ,人参,太もやし,(淡)醤油,チキンスープ,オイスターソース,片栗粉
チキンナゲット:60kcal チキンナゲット,なたね油
ほうれん草のいためナムル:18kcal ほうれん草,人参,なたね油,砂糖,ごま油,(淡)醤油,米酢
じゃがいものピリ辛いため:31kcal じゃがいも,ごま油,トウバンジャン,本みりん,食塩,(淡)醤油,米酢
きゅうりの甘酢煮:14kcal きゅうり,しょうが,砂糖,食塩,(淡)醤油,りんご酢

27日(水) 900kcal

ご飯:376kcal 精白米
厚揚げとひき肉の卵とじ:228kcal 厚揚げ,(淡)醤油,(濃)醤油,三温糖,削り節,豚ひき肉,しょうが,玉ねぎ,人参,いり卵,卵,片栗粉,砂糖,本みりん,青ねぎ
なま節の煮付け:86kcal なま節,砂糖,本みりん,料理酒,(濃)醤油,(淡)醤油,削り節,人参
小松菜のいため物:12kcal 小松菜,なたね油,(淡)醤油
カリフラワーのバターいため:22kcal カリフラワー,玉ねぎ,バター,食塩,こしょう
シナモンかぼちゃ:38kcal 西洋かぼちゃ,バター,砂糖,食塩,シナモン

28日(木) 903kcal

麦ご飯:373kcal 精白米,米粒麦
冷しゃぶが:233kcal 豚肉,料理酒,白ねぎ,ごま油,しょうが,ねりごま,すりごま,白みそ,砂糖,(淡)醤油,マヨネーズ(ノンエッグ),米酢,トウバンジャン
ゆでもやし:16kcal 大豆もやし,きゅうり,食塩
大根葉と油揚げの煮浸し:42kcal 大根葉,人参,油揚げ,本みりん,(淡)醤油,削り節
昆布豆:70kcal 大豆水煮,昆布,砂糖,(濃)醤油,本みりん,料理酒,削り節
いりじゃこ:31kcal かえりちりめん,なたね油,料理酒,砂糖,本みりん,(濃)醤油,削り節

29日(金) 902kcal

たけのこご飯:374kcal 精白米,たけのこ,油揚げ,人参,砂糖,本みりん,(濃)醤油,削り節,(淡)醤油,かつおだし
かき揚げ:157kcal 西洋かぼちゃ,焼きちくわ,玉ねぎ,枝豆,小麦粉,片栗粉,食塩,なたね油
ほうれん草のいため物:20kcal ほうれん草,なたね油,(淡)醤油,本みりん
高野豆腐のそぼろ煮:120kcal 高野豆腐,三温糖,(淡)醤油,削り節,鶏ひき肉,しょうが,なたね油,玉ねぎ,人参,料理酒,本みりん,片栗粉
黒蜜きなごだんご:80kcal 白玉だんご,三温糖,黒砂糖,片栗粉,(濃)醤油,きな粉
茎わかめのきんぴら:13kcal 茎わかめ,なたね油,(淡)醤油,砂糖,白ごま,削り節

加工食品原材料アレルギー原因物質*(卵・大豆・牛乳・小麦・えび・かに) 使用一覧表

*表示義務のある8品目のうち、「そば」「落花生」「くるみ」は使用しません。これらを除いた5品目に「大豆」を加えて表示します。

使用日	食品名	卵	大豆	牛乳	小麦	えび	かに	使用日	食品名	卵	大豆	牛乳	小麦	えび	かに
1	トマトシチュー	×	×	○	○	×	×	14	あじフライ	×	○	×	○	×	×
7	サーモンカツ	×	○	×	○	×	×	14,29	高野豆腐	×	○	×	×	×	×
7	粉チーズ	×	×	○	×	×	×	15	ミックスビーンズ	×	○	×	×	×	×
8,12,14,18,20,22,25,28,29	油揚げ	×	○	×	×	×	×	15,20,27	バター	×	×	○	×	×	×
8,18	おから	×	○	×	×	×	×	15,22,27	いり卵	○	×	×	○	×	×
11	カレー(レトルト)	×	×	×	○	×	×	18,28	マヨネーズ(ノンエッグ)	×	○	×	×	×	×
12	ハンバーグB	×	○	×	○	×	×	19	えびフリッター	×	○	×	○	○	×
12,15,26	オイスターソース	×	○	×	○	×	×	19	豆腐	×	○	×	×	×	×
13,27	厚揚げ	×	○	×	×	×	×	20	春巻	×	○	×	○	×	×

*厳格な除去等のために原材料の詳細が必要な方は、各学校へお問合せください。
*魚介類・海藻類は、いか及びえび・かに・その他甲殻類、またはアレルギー種である甲殻類由来のたんぱく質が極めて微量ながら検出される可能性があります。
*ししゃもやしらす干しなどの小魚、魚の切身、さば水煮等には、原料由来の魚卵が含まれることがあります。
*食材の加工場や給食委託施設において、コンタミネーション(意図しない微量のアレルゲンが混入する)の可能性がります。

京都市内は自社配達で送料がお得!

100年先もつづく、農業を。 坂ノ途中 広告

旬のお野菜セット 定期宅配

農業や化学肥料に頼らず育てられた季節を感じられる今おすすめのお野菜を、バランスよく詰め合わせてお届けします。

定期初回1,280円から

毎週/隔週/4週ごとで選べる

選べる3つのサイズ

詳しくはこちら▶ はじめての方は3回送料無料!

遊んで学べる アクティビティがいっぱい!

ジュノパーク JUNOPARK by SEKISUI HOUSE

体験型施設

ジュノパーク

本市の財源確保のための広告を掲載しています。広告内容に関する質問等につきましては、直接、広告スポンサーにお問い合わせください。