

令和6年2月 (2024年2月) 献立表 (川崎・中原区) 給食回数 19回

加工食品に含まれるアレルギーの原因物質について

Table with columns: 献立名, 加工食品名, アレルギーの原因物質 (卵, 乳, 小麦)

1 (木) むぎごはん ぎゅうにゅう チキンカレー きりぼしだいこんのちゅうかつげ

2 (金) ツナサンド(はいがサンドパン・ツナ) ぎゅうにゅう ながねぎのポターージュ* ぼんかん いりだいず

☆お知らせ☆ 給食開始日・終了日・休止日が学校ごとに異なりますのでご注意ください。

※上記のアレルギー原因物質以外に給食で使う食品の中で、とり肉・豚肉・大豆・さば・さけ・いか・りんご・もも・ごまもアレルギーの原因となることがあります。

エネルギー 695kcal たんぱく質 25.7g

エネルギー 709kcal たんぱく質 31.0g

5 (月) ごはん ふりかけ ぎゅうにゅう いかのかりんあげ ぶたじる

6 (火) しろパン みかんジャム ぎゅうにゅう ラザニア はくさいとしめじのスープに

7 (水) ねぎしおぶたどん(はつがまいごはん) ぎゅうにゅう はるさめのちゅうかスープ

8 (木) ぶどうパン ぎゅうにゅう ポルシチ ボイル野菜

9 (金) ごはん ぎゅうにゅう まくろのつけあげ のっぺい汁

エネルギー 627kcal たんぱく質 28.9g

エネルギー 644kcal たんぱく質 28.4g

エネルギー 604kcal たんぱく質 27.0g

エネルギー 610kcal たんぱく質 23.8g

エネルギー 617kcal たんぱく質 29.4g

13 (火) しょくパン ぎゅうにゅう カレーコロッケ にくだんごちゅうかスープ* フルーツポンチ

14 (水) チキンクリームライス(ターメリックライス) ぎゅうにゅう キャベツのスープに

15 (木) ロールパン ぎゅうにゅう てりやきハンバーグ こぶきいも ミネストローネ

16 (金) ごはん ぎゅうにゅう ぶりのたつたあげ もやしいため うちまめじる

エネルギー 663kcal たんぱく質 25.4g

エネルギー 660kcal たんぱく質 23.2g

エネルギー 635kcal たんぱく質 29.1g

エネルギー 692kcal たんぱく質 28.0g

19 (月) ごはん ぎゅうにゅう ユーリンチー やさいスープ

20 (火) ごはん やきのり ぎゅうにゅう さばのしおやき キャベツのおかかあえ みそじる

21 (水) きなこパン(はいがコッペパン) ぎゅうにゅう はくさいのクリームシチュー ボイル野菜

22 (木) ごはん くさわかめのつくだに ぎゅうにゅう とりじゃが あおなとぎのこのスープ

2月は、以下の食材について県内産のものを学校給食に取り入れます。 〇米(他県産とのブレンドになります) 〇牛乳 〇キャベツ 〇小松菜 〇大根 〇切り干し大根 〇焼きのり

エネルギー 677kcal たんぱく質 31.2g

エネルギー 657kcal たんぱく質 24.9g

エネルギー 653kcal たんぱく質 26.4g

エネルギー 645kcal たんぱく質 28.3g

26 (月) ちゅうかどん(むぎごはん) ぎゅうにゅう わかめとコーンのスープ しょうなんゴールドゼリー

27 (火) ごはん ぎゅうにゅう ちくわのいそべあげ にびたし みそじる

28 (水) はちみつロールパン ぎゅうにゅう ポテトグラタン キャベツのソテー

29 (木) ハヤシライス(むぎごはん) ビクルス はっこうにゅう

学校給食費の口座振替日(納期限) ・第8期 令和6年1月31日(水)(1月分) ・第9期 令和6年2月29日(木)(2・3月分)

エネルギー 663kcal たんぱく質 26.2g

エネルギー 640kcal たんぱく質 23.5g

エネルギー 619kcal たんぱく質 26.0g

エネルギー 656kcal たんぱく質 22.2g

※ごはんは精白米、パンは小麦粉の量で示しています。※飲用牛乳は全学年200ccです。