

令和6年1月 (2024年1月) 献立表 (幸・多摩・麻生区) 給食回数 16回	学校給食費の口座振替日(納期限) ・第7期 令和6年1月4日(木) (12月分) ・第8期 令和6年1月31日(水) (1月分) *前日までに、登録口座残高の確認、入金をしていただきますようお願いいたします。	10 (水) ごはん ぎゅうにゅう ぶりのたつたあげ あまずいため ぞうじ ●ごはん 精白米 75 ●ぶりのたつた揚げ 揚げ油 適量 しょうが 50 しょうゆ 0.7 片栗粉 3.8 ●甘酢炒め ごま油 0.5 大根 30 にんじん 10 ゆで塩 0.8 砂糖 0.1 しょうゆ 2 酢 1.5 ●雑煮 水 120 厚けずり節(かつお) 3 とり肉(皮なし) 25 にんじん 10 里芋 20 なると 5 塩 0.4 しょうゆ 2.5 白玉もち 30 小松菜 10 ゆで塩 ●まごはん 精白米 70 米粒麦 15 ●ポークカレー 油 0.5 にんにく 0.3 しょうが 0.15 豚肉(もも) 22.5 豚肉(肩) 22.5 塩 0.1 こしょう 0.01 水 80 たまねぎ 60 にんじん 30 塩 1.2 ウスターソース 3 じゃが芋 50 カレー粉 0.8 油 4.5 小麦粉 4.5 ●大根ときゅうりの中華づけ 大根 20 きゅうり 25 酢 1.8 砂糖 0.5 しょうゆ 3.4 白いりごま 1 ごま油 0.5 ラー油 0.02 ●型抜きチーズ 15	11 (木) むぎごはん ぎゅうにゅう ポークカレー だいこんときゅうりのちゅうかつづけ かたぬきチーズ ●白パン 40 ●いちごジャム 15 ●ミートポテトのチーズ焼き 油 0.5 にんにく 0.16 豚ひき肉(もも) 40 たまねぎ 40 にんじん 15 塩 0.3 こしょう 0.03 トマト水煮(缶) 8 トマトケチャップ 8 ウスターソース 2 チーズ 6 油 1.5 小麦粉 1.5 じゃが芋 70 ゆで塩 0.3 パセリ 0.3 粉チーズ 3.5	12 (金) しろパン いちごジャム ぎゅうにゅう ミートポテトのチーズ焼き* キャベツのスープに エネルギー 730kcal たんぱく質 30.0g	12 (金) しろパン いちごジャム ぎゅうにゅう ミートポテトのチーズ焼き* キャベツのスープに エネルギー 735kcal たんぱく質 27.6g	12 (金) しろパン いちごジャム ぎゅうにゅう ミートポテトのチーズ焼き* キャベツのスープに エネルギー 605kcal たんぱく質 26.9g
---	--	---	--	--	--	--

15 (月) ごはん ぎゅうにゅう ちくわのいそべあげ もやしいため とりちゃんこ ☆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。ぜひ、学校からの配布物等でご確認されるようお願いいたします。 各ご家庭でも活用できるように、献立ごとに食材や調味料をすべて分量(g(グラム))とともに記入しました(表中の分量は小学校中学年1人分のものです)。	16 (火) ぶどうパン ぎゅうにゅう ポルシチ やさいソテー ●ごはん 80 ●ちくわの磯辺揚げ 揚げ油 適量 焼きちくわ(減塩) 33.3 小麦粉 3.3 あおさ 0.3 水 ●もやし炒め 油 0.3 ベーコン 3 たまねぎ 10 にんじん 5 ゆで塩 40 もやし 0.2 こしょう 0.01 しょうゆ 0.5 ●とりちゃんこ 水 120 (とり肉(皮なし) 20 酒 0.5 にんじん 10 大根 10 白菜 30 塩 0.7 えのきたけ 5 油揚げ 5 中華スープの素 1 みりん 1.6 しょうゆ 1.6 にんにく 0.1 しょうが 0.1 長ねぎ 10 ●ぶどうパン 40 ●ポルシチ 0.5 油 1 ベーコン 10 豚肉(もも) 17.5 豚肉(肩) 17.5 赤ワイン 1.5 たまねぎ 25 にんじん 15 塩 0.8 こしょう 0.06 じゃが芋 55 水 80 キャベツ 35 トマトケチャップ 8 トマトピューレ 5 砂糖 0.5 油 2 小麦粉 2 生クリーム 6 ●野菜ソテー 0.5 油 2 ベーコン 2 にんじん 10 ホールコーン(冷) 25 ほうれん草 20 ゆで塩 0.2 こしょう 0.01 ●ごはんとりちゃんこ 赤みそ 6 白みそ 3 長ねぎ 10 ほうれん草 5 ゆで塩 36 ●いよかん 36 ●めった汁 油 0.5 豚肉(もも) 12.5 豚肉(肩) 12.5 ごぼう 5 にんじん 10 水 120 大根 20 さつま芋 20 油揚げ 5	17 (水) ツナそぼろごはん(ごはん)* ぎゅうにゅう めったじる いよかん ●ごはん 80 ●ツナそぼろ にんじん 10 豚肉(もも) 40 酒 1.6 砂糖 1.6 しょうゆ 1.5 白いりごま 0.8 ●めった汁 油 0.5 豚肉(もも) 12.5 豚肉(肩) 12.5 ごぼう 5 にんじん 10 水 120 大根 20 さつま芋 20 油揚げ 5 赤みそ 6 白みそ 3 長ねぎ 10 ほうれん草 5 ゆで塩 36 ●いよかん 36 ●めった汁 油 0.5 豚肉(もも) 12.5 豚肉(肩) 12.5 ごぼう 5 にんじん 10 水 120 大根 20 さつま芋 20 油揚げ 5	18 (木) きなこパン(コッペパン)* ぎゅうにゅう カレーシチュー ボイルやさしい わふうドレッシング ●きなこパン 揚げ油 適量 コッペパン(減塩) 50 きなこ 3 砂糖 5 塩 0.03 ●カレーシチュー 油 0.5 とり肉(皮つき) 30 たまねぎ 25 にんじん 20 塩 0.8 じゃが芋 50 水 40 チーズ 5 カレー粉 0.4 牛乳 41.2 米粉 3 ほうれん草 5 ゆで塩 ●ボイル野菜 (にんじん 10 もやし 20 キャベツ 20 ゆで塩 ●和風ドレッシング(袋) 8.8	19 (金) ごはん ごましお ぎゅうにゅう ハンバーグおろしソース はくさいスープ ●ごはん 80 ●ごま塩 黒いりごま 2 塩 0.1 水 適量 ●ハンバーグおろしソース 油 適量 ハンバーグ(減塩) 70 水 2 砂糖 2 しょうゆ 4 みりん 2 大根おろし(冷) 10 片栗粉 0.3 水 ●白菜スープ 油 0.5 ベーコン 1 とり肉(皮なし) 35 にんじん 10 水 120 白菜 50 塩 0.7 こしょう 0.02 しょうゆ 1 片栗粉 1 水 10 長ねぎ 10	エネルギー 612kcal たんぱく質 23.5g	エネルギー 602kcal たんぱく質 23.9g	エネルギー 695kcal たんぱく質 27.5g	エネルギー 643kcal たんぱく質 25.7g	エネルギー 657kcal たんぱく質 30.5g
--	---	--	--	--	---------------------------	---------------------------	---------------------------	---------------------------	---------------------------

22 (月) はいがロールパン ぎゅうにゅう ぶたのコンソメスープ かぶのコンソメスープ りんご ●胚芽ロールパン 40 ●豚肉のトマト煮 油 0.5 豚肉(もも) 25 豚肉(肩) 25 塩 0.1 こしょう 0.01 赤ワイン 1 たまねぎ 40 にんじん 10 トマトケチャップ 8 トマト水煮(缶) 10 デミグラスソース 3 塩 0.4 砂糖 0.3 チリパウダー 0.03 ペンネマカロニ 10 ゆで塩 ●かぶのコンソメスープ 油 0.5 ベーコン 2 とり肉(皮なし) 10 たまねぎ 10 にんじん 10 水 120 キャベツ 20 塩 0.5 こしょう 0.02 スープの素 1 かぶ 20 ●りんご りんご 53.1 塩水 ●肉じゃが 油 0.8 豚肉(もも) 14 豚肉(肩) 14 つきこんにやく 24 にんじん 16 たまねぎ 24 水 適量 じゃが芋 48 酒 0.4 砂糖 1.5 しょうゆ 4.5 (さやいんげん(冷) 3 ゆで塩 ●みそ汁 水 120 こんぶ 0.5 厚けずり節(かつお) 5 キャベツ 15 生揚げ 20 赤みそ 4.5 白みそ 4.2 小松菜 5 ゆで塩	23 (火) はつがまいごはん ふりかけ ぎゅうにゅう にくじゃが みそしる ●食パン 40 ●コロツケ 揚げ油 適量 コロツケ 70 ●肉団子中華スープ 水 150 にんじん 10 豚ひき肉(もも) 30 たまねぎ 3.5 卵 4 しょうが 0.4 酒 0.6 塩 0.1 しょうゆ 0.4 片栗粉 2 白菜 35 塩 0.6 こしょう 0.03 中華スープの素 1 しょうゆ 2 春雨 4 片栗粉 1 水 5 ほうれん草 5 ゆで塩 ●フルーツボンチ りんご(缶) 25 パイナップル(缶) 35 みかん(缶) 20 野菜入りゼリー 30	24 (水) しょくパン ぎゅうにゅう コロツケ にくだんごちゅうかスープ* フルーツボンチ ●まごはん 精白米 70 米粒麦 10 ●中華丼 油 1 豚肉(もも) 17.5 豚肉(肩) 17.5 ゆで塩 15 たけのこ(水煮) 25 たまねぎ 8 白菜 55 塩 0.8 砂糖 0.1 中華スープの素 2 オイスターソース 0.2 しょうゆ 1.3 なると 5 片栗粉 2 水 20 ごま油 0.5 ●わかめとコーンのスープ ベーコン 2 水 150 とり肉(皮なし) 10 にんじん 15 たまねぎ 15 ホールコーン(冷) 20 塩 0.7 こしょう 0.02 中華スープの素 1 しょうゆ 1 片栗粉 1 水 1 生わかめ 5	25 (木) ハヤシライス(むぎごはん) ビクルス はっこうにゅう ●まごはん 精白米 70 米粒麦 15 ●ハヤシライス にんにく 0.5 豚肉(もも) 0.5 豚肉(肩) 25 塩 0.1 こしょう 0.01 赤ワイン 3 たまねぎ 6 にんじん 20 水 80 塩 0.6 じゃが芋 30 トマトケチャップ 12 デミグラスソース 5 ウスターソース 3.5 しょうゆ 1.5 砂糖 0.1 油 4.5 小麦粉 3 生クリーム 3 ●ビクルス 大根 20 (にんじん 7 ゆで塩 きゅうり 10 砂糖 2 酢 3 塩 0.3 ●はっこう乳 139	26 (金) ごはん ぎゅうにゅう さけのおしおやき にびたし みそしる ●ごはん 80 ●さけの塩焼き 塩ざけ(切り身) 50 ●煮びたし 水 10 砂糖 1 しょうゆ 2.5 みりん 1 油揚げ 10 (にんじん 10 ゆで塩 10 もやし 30 小松菜 15 ゆで塩 ●みそ汁 水 120 こんぶ 0.5 厚けずり節(かつお) 5 たまねぎ 20 じゃが芋 30 赤みそ 4.5 白みそ 4.2 生わかめ 3 行事食 「給食週間」	エネルギー 599kcal たんぱく質 28.1g	エネルギー 608kcal たんぱく質 23.8g	エネルギー 663kcal たんぱく質 25.4g	エネルギー 656kcal たんぱく質 22.0g	エネルギー 631kcal たんぱく質 28.3g
---	--	---	---	--	---------------------------	---------------------------	---------------------------	---------------------------	---------------------------

29 (月) ごはん ぎゅうにゅう さばのあまからあげ しおだれキャベツ* はるさめスープ ●ごはん 80 ●さばの甘辛揚げ 揚げ油 適量 さば(切り身) 50 片栗粉 5.7 小麦粉 2.8 水 5.6 砂糖 2 しょうゆ 3.2 みりん 0.2 ●塩だれキャベツ キャベツ 40 ごま油 0.3 塩 0.25 白いりごま 1 ●春雨スープ 水 120 (厚けずり節(かつお) 3 とり肉(皮なし) 20 にんじん 10 塩 0.8 こしょう 0.02 しょうゆ 1 えのきたけ 5 春雨 6 片栗粉 0.5 水 5 長ねぎ 10 ほうれん草 5 ゆで塩 ●カレーサンドパン 50 油 0.5 にんにく 0.13 豚ひき肉(もも) 17 たまねぎ 22 にんじん 6 大豆 11 トマトケチャップ 30 トマトピューレ 5 砂糖 0.1 ウスターソース 2.2 塩 0.3 こしょう 0.01 チリパウダー 0.01 油 0.6 小麦粉 0.6 ●白菜のクリームシチュー 油 0.5 ベーコン 2 とり肉(皮なし) 30 たまねぎ 25 にんじん 10 塩 0.8 こしょう 0.01 じゃが芋 30 水 40 牛乳 30.9 米粉 3.5 ブロッコリー 10 ●ぼんかん 54	30 (火) ビーンズサンド(カレーサンドパン・ビーンズ) ぎゅうにゅう はくさいのクリームシチュー ぼんかん ●まごはん 精白米 70 米粒麦 10 ●中華丼 油 1 豚肉(もも) 17.5 豚肉(肩) 17.5 ゆで塩 15 たけのこ(水煮) 25 たまねぎ 8 白菜 55 塩 0.8 砂糖 0.1 中華スープの素 2 オイスターソース 0.2 しょうゆ 1.3 なると 5 片栗粉 2 水 20 ごま油 0.5 ●わかめとコーンのスープ ベーコン 2 水 150 とり肉(皮なし) 10 にんじん 15 たまねぎ 15 ホールコーン(冷) 20 塩 0.7 こしょう 0.02 中華スープの素 1 しょうゆ 1 片栗粉 1 水 1 生わかめ 5	加工食品に含まれるアレルギーの原因物質について <table border="1"><thead><tr><th rowspan="2">献立名</th><th rowspan="2">加工食品名</th><th colspan="3">アレルギーの原因物質</th></tr><tr><th>卵</th><th>乳</th><th>小麦</th></tr></thead><tbody><tr><td>ハヤシライス</td><td>デミグラスソース</td><td></td><td></td><td>○</td></tr><tr><td>はっこう乳</td><td>はっこう乳</td><td></td><td>○</td><td></td></tr><tr><td>ハンバーグおろしソース</td><td>ハンバーグ</td><td></td><td></td><td>○</td></tr><tr><td>コロツケ</td><td>コロツケ</td><td></td><td></td><td>○</td></tr><tr><td>豚肉のトマト煮</td><td>デミグラスソース ペンネマカロニ</td><td></td><td></td><td>○</td></tr><tr><td colspan="5">各種パン</td></tr><tr><td colspan="5">※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。 ※調味料(しょうゆ、酢、みそ)に含まれるアレルギー物質は、除去の対象とはしません。 ※えび、かに、落花生、そば、くるみは使用しません。</td></tr></tbody></table>			献立名	加工食品名	アレルギーの原因物質			卵	乳	小麦	ハヤシライス	デミグラスソース			○	はっこう乳	はっこう乳		○		ハンバーグおろしソース	ハンバーグ			○	コロツケ	コロツケ			○	豚肉のトマト煮	デミグラスソース ペンネマカロニ			○	各種パン					※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。 ※調味料(しょうゆ、酢、みそ)に含まれるアレルギー物質は、除去の対象とはしません。 ※えび、かに、落花生、そば、くるみは使用しません。					エネルギー 741kcal たんぱく質 26.3g	エネルギー 628kcal たんぱく質 31.8g	エネルギー 629kcal たんぱく質 26.1g	エネルギー 656kcal たんぱく質 22.0g	エネルギー 631kcal たんぱく質 28.3g
献立名	加工食品名	アレルギーの原因物質																																																		
		卵	乳	小麦																																																
ハヤシライス	デミグラスソース			○																																																
はっこう乳	はっこう乳		○																																																	
ハンバーグおろしソース	ハンバーグ			○																																																
コロツケ	コロツケ			○																																																
豚肉のトマト煮	デミグラスソース ペンネマカロニ			○																																																
各種パン																																																				
※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。 ※調味料(しょうゆ、酢、みそ)に含まれるアレルギー物質は、除去の対象とはしません。 ※えび、かに、落花生、そば、くるみは使用しません。																																																				

1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。 ○米(他県産とのブレンドになります) ○牛乳 ○大根 ○小松菜 ○キャベツ ※天候の影響により、県内産の食材が納入できない場合もあります。 ※給食の食材の産地については、(公財)川崎市学校給食会ウェブサイト (http://www.kyuusyokukai.ecnet.jp/)に掲載しています。また、放射能検査結果については、教育委員会事務局健康給食推進室ウェブサイトに掲載しています。(川崎市公式ウェブサイトのトップページ→画面上部の検索ボックスに「学校給食献立」と入力し、検索→「川崎市の学校給食(市立小学校・中学校・特別支援学校の献立表・給食の食材の産地・放射能検査結果)」なお、(公財)川崎市学校給食会ウェブサイトは、教育委員会事務局健康給食推進室ウェブサイトにもリンクを掲載しております。	学校給食図画・ポスターコンクール展示会のお知らせ 1月24日～1月30日は「学校給食週間」です。川崎市では、学校給食週間に記念して、毎年1月に「学校給食図画・ポスターコンクール」の入賞作品展示会を開催しております。皆さまお誘いあわせの上、是非ご来場下さい。 ○開催日 令和6年1月16日(火)9時30分～1月29日(月)21時 ○会場 川崎市立中原図書館 多目的室 (TEL:722-4932) (JR南武線・東急東横線「武蔵小杉」駅より徒歩1分 駅前複合ビル5・6階) ・開催時間 平日:9時20分～21時(第3月曜日休館) 土日祝日:9時30分～17時 ○入賞者一覧 右表のとおり	令和5年度 学校給食図画・ポスターコンクール受賞者一覧 1年生 佳作 4年生 佳作 最優秀賞 金程小 中村 美彩 最優秀賞 南百合小 前田 八樹 上作延小 関 晴香 努力賞 上作延小 宮下 茉莉子 努力賞 優秀賞 上丸子小 仲村 紗良 優秀賞 上丸子小 北原 はな 栗木台小 山原 瑠唯 南百合小 遠藤 李音 南百合小 太田 もか 金程小 中村 悠人 佳作 3年生 佳作 6年生 上作延小 鈴木 結衣 最優秀賞 神原小 高橋 莉子 最優秀賞 努力賞 中原小 小堀 夏奈 努力賞 大師小 井上 駿太郎 小倉小 坂田 結仁 優秀賞 向丘小 佐藤 実桜 優秀賞 中原小 小堀 葵咲 高津小 高山 和花 平小 中野 葉月 上丸子小 大橋 夢果 2年生 佳作 5年生 佳作 最優秀賞 久末小 川合 歩 最優秀賞 上作延小 原 葵 南百合小 山田 京果 努力賞 南百合小 阪口 美桜 努力賞 優秀賞 旭町小 松本 愛叶 優秀賞 小倉小 平野 茉莉香 久末小 森 千絵 長尾小 亀井 碧瑚 中原小 松原 朋希 上丸子小 布施 由紗 ☆上記受賞作品につきましては1月24日～1月30日の「学校給食週間」に合わせ、川崎市教育委員会事務局HPにも掲載を予定しております。
--	--	--