

令和6年2月 (2024年2月) 献立表 (幸・多摩・麻生区) 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				1 (木)		2 (金)		
		献立名	加工食品名	アレルギーの原因物質			ごはん ふりかけ ギョウザにゅう いかにかりんあげ ぶたじる		はちみつロールパン ギョウザにゅう ポテトグラタン キャベツのソテー いりだいず	
		卵	乳	小麦						
☆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)。		ハヤシライス	デミグラスソース				●ごはん 精白米 80	●豚汁 油 0.5 豚肉(もも) 10 豚肉(肩) 10 ごぼう 5 にんじん 10 こんにゃく 10 水 120 大根 25 里芋 15 豆腐 15 赤みそ 6 白みそ 3 長ねぎ 10	●はちみつロールパン 40	●キャベツのソテー 油 0.3 ベーコン 2 にんじん 7 ゆで塩 50 たまねぎ 0.3 にんじん 0.01
		はっこう乳	はっこう乳				●ふりかけ けずり節(かつお) 0.8 白いりごま 1.2 しらす干し(ちりめん) 1 あおさ 0.2 塩 0.06 しょうゆ 0.2	●いかにかりん揚げ 揚げ油 適量 いかにしょうゆ 1.2 砂糖 0.6 酒 0.3 片栗粉 7.5	●ポテトグラタン 油 0.5 ベーコン 2 とりにく(皮なし) 30 たまねぎ 25 にんじん 10 塩 0.5 こしょう 0.03	●いりだいず 油 6 ベーコン 4 小麦粉 4 牛乳 51.5 塩 0.1 じゃが芋 70 ゆで塩 5 ほうれん草 5 ゆで塩 3.5 パン粉 0.7
		ポテトグラタン	パン粉				●ごはん 精白米 80	●ふりかけ けずり節(かつお) 0.8 白いりごま 1.2 しらす干し(ちりめん) 1 あおさ 0.2 塩 0.06 しょうゆ 0.2	●はちみつロールパン 40	●キャベツのソテー 油 0.3 ベーコン 2 にんじん 7 ゆで塩 50 たまねぎ 0.3 にんじん 0.01
		ラザニア	リボンマカロニ				●ごはん 精白米 80	●ふりかけ けずり節(かつお) 0.8 白いりごま 1.2 しらす干し(ちりめん) 1 あおさ 0.2 塩 0.06 しょうゆ 0.2	●はちみつロールパン 40	●キャベツのソテー 油 0.3 ベーコン 2 にんじん 7 ゆで塩 50 たまねぎ 0.3 にんじん 0.01
		てり焼きハンバーグ	ハンバーグ				●ごはん 精白米 80	●ふりかけ けずり節(かつお) 0.8 白いりごま 1.2 しらす干し(ちりめん) 1 あおさ 0.2 塩 0.06 しょうゆ 0.2	●はちみつロールパン 40	●キャベツのソテー 油 0.3 ベーコン 2 にんじん 7 ゆで塩 50 たまねぎ 0.3 にんじん 0.01
ミネストローネ	ホイールマカロニ				●ごはん 精白米 80	●ふりかけ けずり節(かつお) 0.8 白いりごま 1.2 しらす干し(ちりめん) 1 あおさ 0.2 塩 0.06 しょうゆ 0.2	●はちみつロールパン 40	●キャベツのソテー 油 0.3 ベーコン 2 にんじん 7 ゆで塩 50 たまねぎ 0.3 にんじん 0.01		
カレーコロッケ	カレーコロッケ				●ごはん 精白米 80	●ふりかけ けずり節(かつお) 0.8 白いりごま 1.2 しらす干し(ちりめん) 1 あおさ 0.2 塩 0.06 しょうゆ 0.2	●はちみつロールパン 40	●キャベツのソテー 油 0.3 ベーコン 2 にんじん 7 ゆで塩 50 たまねぎ 0.3 にんじん 0.01		
		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。								
5 (月)		ごはん くきわかめのつくだに ぎょうにゅう とりじゃが あおなときのこのスープ	6 (火)	ツナサンド(はいがサンドパン・ツナ) ぎょうにゅう ながねぎのポターージュ* ぼんかん	7 (水)	ねぎしおぶたどん(はつがまいごはん) ぎょうにゅう はるさめのちゅうかスープ	8 (木)	ロールパン ギョウザにゅう てりやきハンバーグ こぶきいも ミネストローネ	9 (金)	ごはん ギョウザにゅう ふりのたつたあげ もやしいため うちまめじる
●ごはん 精白米 80		●くきわかめのつくだ煮 水 10 きわかめ(冷) 10 砂糖 1.3 しょうゆ 2 酒 1 けずり節(かつお) 1 白いりごま 1	●ツナサンド 油 0.6 たまねぎ 24 にんじん 12 塩 0.1 こしょう 0.01 まぐろ(缶) 30 トマトケチャップ 7.2 砂糖 0.1 ウスターソース 0.9 チリパウダー 0.01 油 0.6 小麦粉 0.6	●ねぎしおぶたどん 油 0.4 とりにく(皮なし) 25 にんじん 10 水 10 塩 0.8 こしょう 0.01 油 0.2 長ねぎ 30 水 20 じゃが芋 50 小麦粉 3 牛乳 41.2 生クリーム 3 パセリ 0.3	●ねぎしおぶたどん 油 0.4 とりにく(皮なし) 25 にんじん 10 水 10 塩 0.8 こしょう 0.01 油 0.2 長ねぎ 30 水 20 じゃが芋 50 小麦粉 3 牛乳 41.2 生クリーム 3 パセリ 0.3	●ねぎしおぶたどん 油 0.4 とりにく(皮なし) 25 にんじん 10 水 10 塩 0.8 こしょう 0.01 油 0.2 長ねぎ 30 水 20 じゃが芋 50 小麦粉 3 牛乳 41.2 生クリーム 3 パセリ 0.3	●ロールパン 油 0.5 にんにく 0.2 ベーコン 2 ハンバーグ(減塩) 70 水 5 砂糖 2 しょうゆ 3 みりん 2 片栗粉 0.3 水 0.5	●ごはん 精白米 80	●打ち豆汁 水 120 ごんぶ 0.5 厚けずり節(かつお) 5 にんじん 15 大根 20 キャベツ 8 赤みそ 4.5 白みそ 4.2 長ねぎ 10 小松菜 5	
エネルギー 645kcal たんぱく質 28.3g		エネルギー 687kcal たんぱく質 29.1g		エネルギー 604kcal たんぱく質 27.0g		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		
13 (火)		しょくパン ギョウザにゅう カレーコロッケ にくだんちゅうかスープ* フルーツボンチ	14 (水)	ごはん やきのり ギョウザにゅう さばのしおやき キャベツのおかかあえ みそじる	15 (木)	ぶどうパン ギョウザにゅう ポイルやさい ごまドレッシング	16 (金)	チキンクリームライス(ターメリックライス) ギョウザにゅう キャベツのスープに		
●食パン 40		●カレーコロッケ 揚げ油 適量 カレーコロッケ 70	●ごはん 精白米 80	●やきのり 油 1.25	●ぶどうパン 油 0.5 ベーコン 1 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 パセリ 0.5	●ポイル野菜 (にんじん 10 もやし 30 ブロッコリー 10 ゆで塩)	●ターメリックライス 精白米 80 ターメリック 0.05	●キャベツのスープ煮 油 0.5 ベーコン 4 キャベツ 55 スープの素 0.3 塩 0.2 こしょう 0.01		
●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		●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	●ごはん 精白米 80	●さばの塩焼き 油 適量 塩さば(切り身) 50	●ぶどうパン 油 0.5 ベーコン 1 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 パセリ 0.5	●ポイル野菜 (にんじん 10 もやし 30 ブロッコリー 10 ゆで塩)	●ターメリックライス 精白米 80 ターメリック 0.05	●キャベツのスープ煮 油 0.5 ベーコン 4 キャベツ 55 スープの素 0.3 塩 0.2 こしょう 0.01		
エネルギー 663kcal たんぱく質 25.4g		エネルギー 657kcal たんぱく質 24.9g		エネルギー 610kcal たんぱく質 23.8g		エネルギー 660kcal たんぱく質 23.2g				
19 (月)		ごはん ギョウザにゅう まぐろのつけあげ のっぺいじる	20 (火)	むぎごはん ギョウザにゅう チキンカレー きりぼしだいごんのちゅうかつげ	21 (水)	しろパン みかんジャム ギョウザにゅう ラザニア はくさいとしめじのスープに	22 (木)	ごはん ギョウザにゅう ユーリンチー やさいスープ		
●ごはん 精白米 80		●のっぺい汁 (水 120 厚けずり節(かつお) 3 とりにく(皮なし) 10 にんじん 15 大根 30 里芋 25 こんにゃく 15 油揚げ 5 塩 0.3 しょうゆ 3 水 5 砂糖 1.4 しょうゆ 2.1 みりん 1.4 白いりごま 0.7	●むぎごはん 精白米 70 米粒麦 15	●しろパン 精白米 40	●みかんジャム 油 0.5 白あん 1.5	●ぶどうパン 油 0.5 ベーコン 1 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 パセリ 0.5	●ユーリンチー 揚げ油 適量 とりにく(皮つき) 35 とりにく(皮なし) 35 塩 0.3 こしょう 0.04 片栗粉 10.5 水 8 砂糖 2.5 しょうゆ 4 酢 2 長ねぎ 5 にんにく 0.1 しょうが 0.1 片栗粉 0.3 水 0.3 ごま油 0.5	●野菜スープ 油 0.5 豚肉(もも) 10 豚肉(肩) 10 にんじん 10 もやし 15 キャベツ 25 水 120 塩 0.8 こしょう 0.03 中華スープの素 1 しょうゆ 1 片栗粉 1 水 1 にんじん 3 ごま油 0.5		
エネルギー 617kcal たんぱく質 29.4g		エネルギー 695kcal たんぱく質 25.7g		エネルギー 644kcal たんぱく質 28.4g		エネルギー 677kcal たんぱく質 31.2g				
26 (月)		ごはん ギョウザにゅう ちくわのいそべあげ にびたし みそじる	27 (火)	ハヤシライス(むぎごはん) ピクルス はっこうにゅう	28 (水)	きなこパン(はいがコッパン) ギョウザにゅう はくさいのクリームシチュー ポイルやさい わふうドレッシング	29 (木)	ちゅうかどん(むぎごはん) ギョウザにゅう わかめとコーンのスープ しょうなんゴールドゼリー		
●ごはん 精白米 80		●ちくわの磯辺揚げ 揚げ油 適量 焼きちくわ(減塩) 50 小麦粉 5 あおさ 0.5 水 5	●ハヤシライス 油 0.5 にんにく 0.5 豚肉(もも) 25 豚肉(肩) 25 塩 0.1 こしょう 0.01 赤ワイン 3 たまねぎ 60 にんじん 20 水 80 塩 0.6 じゃが芋 30 マッシュルーム(冷) 6 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	●ピクルス 大根 20 にんじん 7 ゆで塩 10 きゅうり 2 砂糖 3 塩 0.3	●きなこパン 揚げ油 適量 胚芽コッパン 50 きな粉 3 砂糖 5 塩 0.03	●ちゅうかどん 油 0.5 ベーコン 2 とりにく(皮なし) 20 たまねぎ 25 にんじん 10 塩 0.8 こしょう 0.01 じゃが芋 30 白菜 40 水 20 油 3 小麦粉 3 牛乳 30.9	●わかめとコーンのスープ 精白米 70 米粒麦 10 水 150 とりにく(皮なし) 10 たまねぎ 5 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 白菜 1 わかめ(冷) 10			
エネルギー 640kcal たんぱく質 23.5g		エネルギー 656kcal たんぱく質 22.2g		エネルギー 653kcal たんぱく質 26.4g		エネルギー 663kcal たんぱく質 26.2g				

※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。

川崎市教育委員会事務局

2月は、以下の食材について県内産のものをご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
 - キャベツ
 - 小松菜
 - 大根
 - 切り干し大根
 - 焼きのり
- ※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.eonet.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)

※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。

学校給食レシピと
レシピ動画を公開中!

※がついた料理は
レシピを紹介して
います。

