

令和7年2月 (2025年2月) 献立表 (幸・多摩・麻生区) 給食回数 18回 ☆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、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人分のもです)。 【給食目標】 地域で生産される食品について知ろう 【今月のねらい◎】 地域で生産される食品を知り、地産地消について考える ※献立名の下には献立のねらいを記載しています。◎印の献立は今月のねらいに即した献立です。		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。 ○米(他県産とのブレンドになります) ○牛乳 ○キャベツ ○大根 ○小松菜 ※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。		加工食品に含まれるアレルギーの原因物質について <table><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><tr><td>はっこう乳</td><td>はっこう乳</td><td></td><td>○</td><td></td></tr><tr><td>ハンバーグ和風ソース</td><td>ハンバーグ</td><td></td><td></td><td>○</td></tr><tr><td>タンメン</td><td>中華めん</td><td></td><td></td><td>○</td></tr><tr><td>フィッシュサンド</td><td>ホキフライ</td><td></td><td></td><td>○</td></tr><tr><td>ワンタンスープ</td><td>ワンタンの皮</td><td></td><td></td><td>○</td></tr><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>カレーグラタン</td><td>マカロニ</td><td></td><td></td><td>○</td></tr><tr><td></td><td>パン粉</td><td></td><td></td><td>○</td></tr><tr><td>ミネストローネ</td><td>ホイールマカロニ</td><td></td><td></td><td>○</td></tr><tr><td colspan="2">各種パン</td><td></td><td></td><td>○</td></tr></table> ※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。					献立名	加工食品名	アレルギーの原因物質			卵	乳	小麦	はっこう乳	はっこう乳		○		ハンバーグ和風ソース	ハンバーグ			○	タンメン	中華めん			○	フィッシュサンド	ホキフライ			○	ワンタンスープ	ワンタンの皮			○	ハヤシライス	デミグラスソース			○	カレーグラタン	マカロニ			○		パン粉			○	ミネストローネ	ホイールマカロニ			○	各種パン				○	学校給食費の口座振替日(納期限) ・第8期 令和7年1月31日(金) (1月分) ・第9期 令和7年2月28日(金) (2・3月分) *前日まで、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。	
献立名	加工食品名	アレルギーの原因物質																																																																		
		卵	乳	小麦																																																																
はっこう乳	はっこう乳		○																																																																	
ハンバーグ和風ソース	ハンバーグ			○																																																																
タンメン	中華めん			○																																																																
フィッシュサンド	ホキフライ			○																																																																
ワンタンスープ	ワンタンの皮			○																																																																
ハヤシライス	デミグラスソース			○																																																																
カレーグラタン	マカロニ			○																																																																
	パン粉			○																																																																
ミネストローネ	ホイールマカロニ			○																																																																
各種パン				○																																																																
3 (月)	ごはん ひじきのごまふうみ ぎゅうにゅう にくじゃが はるさめスープ いりだいず	4 (火)	1/2はちみつしょくパン ぎゅうにゅう タンメン とりにくとさつまいものあまからに	5 (水)	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 とうふとだいこんのとりみじる	6 (木)	ビーンズサンド(はいがサンドパン・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	7 (金)	ごはん ごましお ぎゅうにゅう とりにくのからあげ ワンタンスープ																																																											
【献立のねらい】 ひじきについて知る・いり大豆について知る		タンメンについて知る		◎地域で生産される食品について知る		ぼんかんについて知る		塩こうじについて知る																																																												
●ごはん 精白米 80 酒 0.4 砂糖 1.5 しょうゆ 4.5		●1/2はちみつ食パン 25 ●タンメン 油 0.5 にんにく 0.16 豚肉(もも) 12.5 豚肉(肩) 12.5 たまねぎ 20 にんじん 10 水 150 塩 1.3 こしょう 0.02 しょうゆ 1 春雨 4 中華スープの素 1 ホールコーン(冷) 10 もやし 10 キャベツ 20 中華めん(冷) 40 にら 3 ラー油 0.05		●とり肉と さつま芋の甘辛煮 油 0.5 にんじん 10 酒 適量 さばの塩焼き 0.5 塩さば(切り身) 50 ●キャベツのおかかあえ キャベツ 40 もやし 10 にんじん 5 ゆで塩 適量 しょうゆ 1.8 けずり節(かつお) 0.5		●豆腐と大根のとりみ汁 水 120 こんぶ 0.3 厚けずり節(かつお) 2 とり肉(皮なし) 10 大根 25 えのきたけ 5 しょうゆ 1.3 塩 0.65 豆腐 20 片栗粉 1.5 水 10 長ねぎ 10		●胚芽サンドパン(減塩) 50 ●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 白菜 40 水 20 トマトケチャップ 1.7 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		●ごはん 精白米 80 水 150 酒 7.5 豚肉(もも) 7.5 豚肉(肩) 7.5 にんじん 10 たまねぎ 10 もやし 20 塩 0.6 こしょう 0.03 中華スープの素 1.5 しょうゆ 2 ワンタンの皮 8 チンゲン菜 10																																																										
エネルギー 666kcal たんぱく質 28.4g		エネルギー 603kcal たんぱく質 26.6g		エネルギー 649kcal たんぱく質 26.1g		エネルギー 664kcal たんぱく質 31.9g		エネルギー 680kcal たんぱく質 31.2g																																																												
10 (月)	むぎごはん チキンカレー ビクルス はっこうにゅう			12 (水)	ぶどうパン ぎゅうにゅう ボルシチ* ボイルやさい ごまドレッシング	13 (木)	ごはん だいこんぼのふりかけ* ぎゅうにゅう ちくわのいそべあげ ぶたじる	14 (金)	しろパン いちごジャム ぎゅうにゅう ミートポテのチーズやき* キャベツのスープに*																																																											
はっこう乳について知る				季節の食品のブロッコリーについて知る		大根葉について知る		チーズについて知る																																																												
●麦ごはん 精白米 70 米粒麦 15				●ぶどうパン 40 ●ボルシチ 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		●ごはん 精白米 80 油 0.5 豚肉(もも) 10 豚肉(肩) 10 にんじん 10 こんにゃく 10 水 120 大根 20 じゃが芋 20 豆腐 20 赤みそ 5.7 白みそ 3 長ねぎ 10		●白パン(減塩) 40 油 70 ●いちごジャム 15 粉チーズ 3.5																																																												
●チキンカレー 油 0.5 にんにく 0.5 しょうが 0.15 とり肉(皮つき) 25 とり肉(皮なし) 25 塩 0.1 こしょう 0.01 白ワイン 1 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				●ごまドレッシング(袋) 8.4		●豚汁 油 0.5 豚肉(もも) 10 豚肉(肩) 10 にんじん 10 こんにゃく 10 水 120 大根 20 じゃが芋 20 豆腐 20 赤みそ 5.7 白みそ 3 長ねぎ 10		●ミートポテの チーズ焼き 油 0.5 ベーコン 4 キャベツ 55 にんじん 5 スープの素 0.3 塩 0.2 こしょう 0.01																																																												
●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				●ごまドレッシング(袋) 8.4		●キャベツのスープ煮 油 0.5 ベーコン 4 キャベツ 55 にんじん 5 スープの素 0.3 塩 0.2 こしょう 0.01		●白パン(減塩) 40 油 70 ●いちごジャム 15 粉チーズ 3.5																																																												
●はっこう乳 133.4				エネルギー 610kcal たんぱく質 23.7g		エネルギー 639kcal たんぱく質 24.8g		エネルギー 605kcal たんぱく質 26.9g																																																												
17 (月)	ごはん ぎゅうにゅう ハンバーグわふうソース やさいスープ	18 (火)	フィッシュサンド(サンドパン・ホキフライ) ぎゅうにゅう ミネストローネ* フルーツポンチ	19 (水)	こうやどうふのそぼろごはん(むぎごはん)* ぎゅうにゅう しおだれキャベツ* みそしる	20 (木)	きなこパン(はいがコッペパン)* ぎゅうにゅう カレーシチュー ボイルやさい わふうドレッシング	21 (金)	ハヤシライス(むぎごはん) ぎゅうにゅう はくさいとじゃこのために																																																											
たまねぎについて知る		ミネストローネについて知る		◎地域で生産される食品について知る		牛乳について知る		季節の食品の白菜について知る																																																												
●ごはん 精白米 80 水 0.8 塩 0.03 こしょう 0.03 中華スープの素 1.5 しょうゆ 1 片栗粉 1 水 3 卵 15 ごま油 0.5		●サンドパン(減塩) 40 ●ホキフライ 揚げ油 適量 ホキフライ 70 ●中濃ソース 6 ●ミネストローネ 油 0.5 にんにく 0.2 ベーコン 4 たまねぎ 20 にんじん 10 塩 0.7 こしょう 0.03 水 120 セロリ 1 スープの素 1 白いんげん豆 8		●麦ごはん 精白米 70 米粒麦 10 ●高野豆腐のそぼろごはん 油 1 しょうが 0.5 豚ひき肉(もも) 40 にんじん 15 酒 1 みりん 2 砂糖 2.5 しょうゆ 5 凍り豆腐 5 ●塩だれキャベツ ごま油 0.3 キャベツ 40 塩 0.25 白いりごま 1		●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 25 赤みそ 4.3 白みそ 3.6 小松菜 10 ゆで塩		●きな粉パン 揚げ油 適量 胚芽コッペパン 50 きな粉 3 砂糖 5 塩 0.03 ●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		●麦ごはん 精白米 70 米粒麦 15 砂糖 0.1 油 4.5 小麦粉 4.5 生クリーム 3 ●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 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																																																										
エネルギー 635kcal たんぱく質 26.8g		エネルギー 712kcal たんぱく質 25.1g		エネルギー 604kcal たんぱく質 25.9g		エネルギー 674kcal たんぱく質 26.3g		エネルギー 708kcal たんぱく質 26.8g																																																												
		25 (火)	ごはん ぎゅうにゅう さばのあまからあげ もやしいため けんちんじる*	26 (水)	くろしよくパン ぎゅうにゅう カレーグラタン やさいソテー	27 (木)	ごはん ぎゅうにゅう なまあげのしせんに* はるさめのちゅうかスープ	28 (金)	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																																																											
◎地域で生産される食品について知る		季節の食品のほうれん草について知る		生揚げについて知る		なるとについて知る																																																														
●ごはん 精白米 80 こしょう 0.01 しょうゆ 0.5		●黒食パン 40 ●カレーグラタン 油 0.5 とり肉(皮なし) 20 たまねぎ 25 にんじん 10 塩 0.6 こしょう 0.02 チーズ 6 カレー粉 0.5 油 3.5 小麦粉 3.5 牛乳 60 塩 0.1 マカロニ 20 ゆで塩 3.5 粉チーズ 0.7 パン粉 0.7		●ごはん 精白米 80 油 0.5 にんにく 0.2 しょうが 0.3 しょうゆ 0.1 キャベツ 1.5		●春雨の中華スープ 油 0.5 とり肉(皮なし) 15 たまねぎ 20 にんじん 10 水 120 キャベツ 15 塩 0.7 こしょう 0.02 しょうゆ 1 中華スープの素 1.5 春雨 4 白菜 0.5 水 2.7 チンゲン菜 5 ごま油 0.5		●麦ごはん 精白米 70 米粒麦 10																																																												
●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		●けんちん汁 油 0.5 とり肉(皮なし) 15 ごぼう 5 にんじん 10 こんにゃく 20 水 120 厚けずり節(かつお) 3 じゃが芋 30 塩 0.4 豆腐(冷) 20 しょうゆ 2.5 長ねぎ 10		●きな粉 油 0.5 にんにく 0.2 しょうが 0.3 しょうゆ 0.1 キャベツ 1.5		●中華丼 油 1 豚肉(もも) 17.5 豚肉(肩) 17.5 にんじん 15 ゆで塩 0.7 たけのこ(水煮) 8 たまねぎ 25 白菜 55 塩 0.8 砂糖 1 中華スープの素 0.2 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 2		●わかめとコーンのスープ ベーコン 4 水 150 にんじん 5 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 1.5 しょうゆ 1 片栗粉 1 水 5 生わかめ 5																																																												
●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 塩 0.2		エネルギー 764kcal たんぱく質 27.4g		エネルギー 617kcal たんぱく質 26.1g		エネルギー 667kcal たんぱく質 30.1g		エネルギー 625kcal たんぱく質 24.3g																																																												

※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。