

令和6年1月 (2024年1月) 献立表 (特別支援学校) 給食回数 15回

学校給食費の口座振替日(納期限)

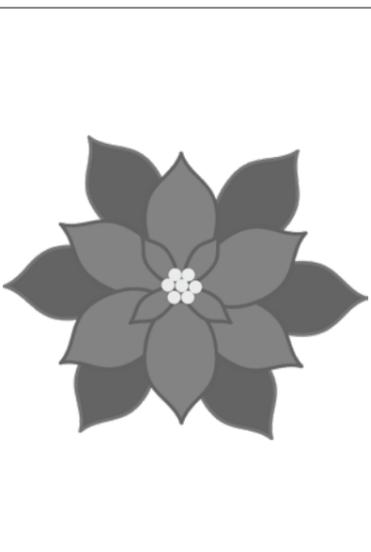
・第7期 令和6年1月4日(木)
(12月分)

・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。

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。



11 (木)	むぎごはん チキンカレー	ぎゅうにゅう ひじきのサラダ*	
●麦ごはん	精白米 85 米粒麦 10	●ひじきのサラダ(野菜)	ひじき 1 (にんじん 6 もやし 20 キャベツ 45 ゆで塩)
●チキンカレー	油 0.6 にんにく 0.6 しょうが 0.2 (とり肉(皮つき) 30 とり肉(皮なし) 30) 塩 0.1 こしょう 0.01 白ワイン 1.2 水 96 たまねぎ 72 にんじん 36 塩 1.4 ウスターソース 3.6 じゃが芋 60 カレー粉 0.9 油 5.4 小麦粉 5.4	●ひじきのサラダ(ドレッシング)	(酢 2.5 砂糖 1 しょうゆ 3.8 油 1 白いりごま 1)

12 (金)	しろパン ぎゅうにゅう ジュリエンスープ	いちごジャム マカロニグラタン ジュリエンスープ	
●白パン	50	●ジュリエンスープ	油 0.5 ベーコン 5 セロリ 3 にんじん 15 たまねぎ 40 水 150 キャベツ 45 塩 0.9 こしょう 0.04 スープの素 1.2 パセリ 0.4
●いちごジャム	20	●マカロニグラタン	油 0.6 とり肉(皮なし) 24 たまねぎ 30 にんじん 12 塩 0.72 こしょう 0.04 チーズ 7.2 油 4.2 小麦粉 4.2 牛乳 72 (マカロニ 24 ゆで塩 3.5 粉チーズ 0.84 パン粉)

15 (月)	ごはん なんばんに*	ふりかけ ぎゅうにゅう	
●ごはん	精白米 90	●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
●中華スープ	片栗粉 2.4 水 3.6 (ピーマン 1 ゆで塩)	●南蛮煮	揚げ油 適量 じゃが芋 108 油 0.6 一味唐辛子 0.01 豚ひき肉(もも) 35 大豆ミート(小粒) 3 にんじん 30 たまねぎ 54 砂糖 3.6 しょうゆ 8.4

16 (火)	ロールパン ぎゅうにゅう ポークビーンズ やさいソテー りんご	●野菜ソテー	油 0.6 ベーコン 2.4 (にんじん 12 ゆで塩)
●ロールパン	油 0.6 ベーコン 1.2 豚肉(もも) 18 豚肉(肩) 18 赤ワイン 2.4 たまねぎ 30 にんじん 18 塩 0.84 こしょう 0.06 じゃが芋 48 水 96 大豆 20.4 砂糖 0.6	●りんご	りんご 53.1 塩水
●ポークビーンズ	油 0.6 ベーコン 1.2 豚肉(もも) 18 豚肉(肩) 18 赤ワイン 2.4 たまねぎ 30 にんじん 18 塩 0.84 こしょう 0.06 じゃが芋 48 水 96 大豆 20.4 砂糖 0.6	●ごま酢あえ	もやし 24 キャベツ 24 (にんじん 6 ゆで塩 6 ホールコーン(冷) 6)

17 (水)	ごはん プリのなべ しょうがふうみ ごま酢あえ ぎょうふうみそしる	●ごはん	精白米 90 砂糖 1.44 油 1.2 塩 0.24
●プリの鍋照り しょうが風味	(ぶり(切り身) 60 酒 0.5 しょうゆ 1 水 3 しょうが 0.3 砂糖 1.3 しょうゆ 2.6 みりん 1.3 片栗粉 0.3 水)	●京風みそ汁	水 150 こんぶ 0.65 厚けずり節(かつお) 6.5 とり肉(もも皮なし) 20 大根 30 にんじん 15 里芋 15 油揚げ 6 白みそ(減塩) 5 京風白みそ 10 長ねぎ 10 小松菜 10 ゆで塩 10

18 (木)	ぶたにくともやしの オイスターソースどん(むぎごはん) ぎゅうにゅう あおなとぎのこのスープ フルーツポンチ	●麦ごはん	精白米 85 米粒麦 10
●豚肉ともやしの オイスターソース丼	油 1.2 しょうが 0.36 豚肉(もも) 30 豚肉(肩) 30 塩 0.06 こしょう 0.01 もやし 60 オイスターソース 1.8 酒 3.6 しょうゆ 3.6 にら 12 片栗粉 1.4 水 0.6	●青菜ときのこのスープ	水 150 とり肉(皮なし) 24 しめじ 9.6 塩 0.8 こしょう 0.04 中華スープの素 1.2 しょうゆ 1.2 春雨 4.8 片栗粉 0.6
●フルーツポンチ	みかん(缶) 30 りんご(缶) 40 野菜入りゼリー 40		

19 (金)	ごはん さんしょくナムル とうふチゲ	●豆腐チゲ	ごま油 1.2 にんにく 0.72 豚肉(もも) 17 豚肉(肩) 17 水 150 中華スープの素 1.2 白菜 30 しょうゆ 0.6 赤みそ(減塩) 7.8 コチジャン 1.2 白菜刻みキムチ(冷) 6 豆腐(冷) 36 えのきたけ 7.2 長ねぎ 12 にら 6
-----------	--------------------------	-------	---

22 (月)	むぎごはん なまあげのしせん*	ごまお ぎゅうにゅう	
●麦ごはん	精白米 80 米粒麦 10	●ごま塩	黒いりごま 2 塩 0.1 水 適量
●生揚げの四川煮	油 0.65 にんにく 0.3 しょうが 0.4 豆板醤 0.13 豚ひき肉(もも) 30 大豆ミート(小粒) 5 砂糖 2.5 しょうゆ 4.5 トマトケチャップ 16 水 13 赤みそ(減塩) 4 生揚げ 85	●野菜スープ	油 0.6 とり肉(皮なし) 15 にんじん 12 もやし 15 キャベツ 24 水 150 塩 0.9 こしょう 0.04 中華スープの素 1.2 しょうゆ 1.2 片栗粉 1.2 水 3.6 ごま油 0.6

23 (火)	きなごパン(コッパン)* ぎゅうにゅう カレーシチュー ポイルやさい フレンチドレッシング	●きなごパン	揚げ油 適量 コッパン 60 きなご粉 3 砂糖 5 塩 0.03
●ポイル野菜	(にんじん 12 もやし 36 キャベツ 30 ゆで塩)	●フレンチドレッシング	油 1.3 りんご酢 2.6 しょうゆ 2 洋辛子 0.2 砂糖 0.2 塩 0.04 たまねぎ 6.5
●カレーシチュー	油 0.5 とり肉(皮なし) 40 たまねぎ 35 にんじん 26 塩 0.9 じゃが芋(市内産) 72 水 60 チーズ 3 カレー粉 0.52 牛乳 55 脱脂粉乳 5 米粉 4 ほうれん草 10 ゆで塩		

24 (水)	ハヤシライス(むぎごはん) キャベツのスープに はっこうにゅう	●麦ごはん	精白米 85 米粒麦 10
●ハヤシライス	油 0.6 にんにく 0.6 豚肉(もも) 30 豚肉(肩) 30 塩 0.1 こしょう 0.01 赤ワイン 3.6 たまねぎ 72 にんじん 24 水 96 塩 0.7 じゃが芋 40 トマトケチャップ 14.4 デミグラスソース 6 ウスターソース 4.2 しょうゆ 1.8 砂糖 0.1	●キャベツのスープ煮	油 0.65 ベーコン 5 キャベツ 70 にんじん 6 スープの素 0.35 塩 0.26 こしょう 0.01
●はっこう乳	192.6		

25 (木)	ごはん さけのしおやき にびたし しょうないふういもにじる	●ごはん	精白米 90
●さけの塩焼き	塩さけ(切り身) 60 酒 3 砂糖 7.2 赤みそ(減塩) 3.6 白みそ(減塩) 3.6 長ねぎ 12	●煮びたし	白菜 50 にんじん 6 ゆで塩 10 ほうれん草 10 ゆで塩 2.5 けずり節(かつお) 0.4
●庄内風芋煮汁	水 150 厚けずり節(かつお) 0.65 豚肉(もも) 12.5 豚肉(肩) 12.5 こんにゃく 10 大根 24		

26 (金)	ごはん とりにくのからあげ ひきな炒り ワンタンスープ	●ごはん	精白米 90
●とり肉のから揚げ	揚げ油 適量 とり肉(皮つき) 42 とり肉(皮なし) 42 塩 0.72 にんにく 0.24 しょうが 0.36 片栗粉 12.6	●ひきな炒り	ごま油 1 にんじん 8 切り干し大根 9 焼きちくわ(減塩) 12 酒 1.5 砂糖 0.6 みりん 0.6 しょうゆ 2.4 白いりごま 0.5

29 (月)	ちゅうかどん(むぎごはん) わかめとコーンのスープ てづくりミルクゼリー	●麦ごはん	精白米 85 米粒麦 10
●中華丼	油 1.2 豚肉(もも) 21 豚肉(肩) 21 (にんじん 18 ゆで塩 9.6 たけのこ(水煮) 30 たまねぎ 66 白菜 0.96 砂糖 1.2 中華スープの素 0.24 オイスターソース 0.24 しょうゆ 1.56 なると 6 片栗粉 2.4 水 24 うずら卵(水煮) 0.6	●わかめとコーンのスープ	ベーコン 3 水 150 とり肉(皮なし) 15 にんじん 7 たまねぎ 20 ホールコーン(冷) 26 塩 0.8 こしょう 0.03 中華スープの素 1.3 しょうゆ 1.3 片栗粉 1.3
●手作りミルクゼリー	(寒天 0.4 水 15 砂糖 9 牛乳 50 生クリーム 5)		

30 (火)	ごはん さばのこみソース* もやしいため はるざめスープ	●ごはん	精白米 90
●さばの香味ソース	揚げ油 適量 さば(切り身) 60 酒 1.7 しょうが 0.4 小麦粉 3.3 片栗粉 6.9 油 0.2 にんにく 0.3 しょうが 0.8 水 6 砂糖 2 赤みそ(減塩) 1.1 みりん 0.5 しょうゆ 2.4 豆板醤 0.04 酢 0.7 ごま油 0.2	●春雨スープ	水 150 (厚けずり節(かつお) 3.6 とり肉(皮なし) 15 にんじん 15 たまねぎ 20 塩 0.9 こしょう 0.02 春雨 1.2 片栗粉 7 水 0.72 白いりごま 2.4

31 (水)	ごはん ハンバーグおろしソース ごまあえ みそしる	●ごはん	精白米 90
●ハンバーグおろしソース	ハンバーグ(減塩) 80 水 適量 砂糖 2.4 しょうゆ 4.8 みりん 2.4 大根 15 片栗粉 0.36	●ごまあえ	もやし 42 にんじん 6 ゆで塩 6 ほうれん草 12 砂糖 0.72 しょうゆ 4.8 みりん 1.2 白いりごま 2.4

加工食品に含まれるアレルギーの原因物質について				
献立名	加工食品名	アレルギーの原因物質		
		卵	乳	小麦
マカロニグラタン	マカロニ			○
春巻き	春巻き			○
ハヤシライス	デミグラスソース			○
はっこう乳	はっこう乳		○	
ワンタンスープ	ワンタンの皮			○
ハンバーグおろしソース	ハンバーグ			○
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 ○小松菜
○大根 ○キャベツ

1月は、以下の食材について市内産のものを学校給食に取り入れます。

○じゃが芋(23日)
※天候の影響により、県内産・市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。

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 ○小松菜
○大根 ○キャベツ

1月は、以下の食材について市内産のものを学校給食に取り入れます。

○じゃが芋(23日)
※天候の影響により、県内産・市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、学校給食週を記念して、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。皆さんお誘いあわせの上、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)

・開館時間
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	3年生		6年生			
佳作	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		5年生			
佳作	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。					