

# 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)

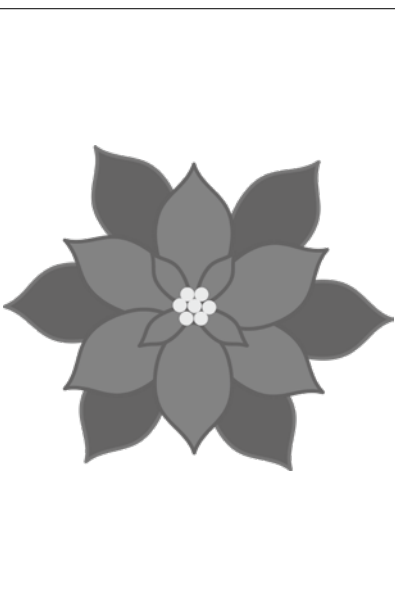

・第7期 令和6年1月4日(木)  
(12月分)

・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 粉チーズ 3.5 パン粉 0.84)

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	水 150 とり肉(皮つき) 15 とり肉(皮なし) 15 たけのこ(水煮) 12 にんじん 12 たまねぎ 24 塩 0.8 こしょう 0.02 中華スープの素 1.2 しょうゆ 2.4 片栗粉 1.8 水 6 チンゲン菜 6		
●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 ポークビーンズ	ぎゅうにゅう やさいソテー	
●ロールパン	50	●ポークビーンズ	油 0.6 ベーコン 1.2 (にんじん 12 ゆで塩)
●野菜ソテー	油 0.6 ベーコン 2.4 (にんじん 12 ゆで塩)	●りんご	りんご 53.1 塩水
●りんご	りんご 53.1	●ごま酢あえ	もやし 24 キャベツ 24 (にんじん 6 ゆで塩)

17 (水)	ごはん プリのなべ	ぎゅうにゅう しょうがふうみ	
●ごはん	精白米 90	●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 6)
●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 あおなときのこのスープ	
●麦ごはん	精白米 85 米粒麦 10	●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
●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		

19 (金)	ごはん さんしょくナムル	ぎゅうにゅう はるまき	
●ごはん	精白米 90	●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
●春巻き	揚げ油 50 春巻き 50	●三色ナムル	ごま油 0.5 にんにく 0.3 もやし 35 (にんじん 15 ゆで塩 ほうれん草 15 ゆで塩 塩 0.6 みりん 0.1 ごま油 0.5 白いりごま 1.5

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	●ごまお	黒いりごま 2 塩 0.1 水 適量
●野菜スープ	油 0.6 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		

23 (火)	きなごパン(コッパン)* ぎゅうにゅう ポイルやさい	カレーシチュー 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)
●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		

25 (木)	ごはん さけのしおやき	ぎゅうにゅう にびたし	
●ごはん	精白米 90	●さけのしおやき	塩さけ(切り身) 60
●煮びたし	白菜 50 にんじん 6 ゆで塩 6	●はっこう乳	192.6

26 (金)	ごはん とりにくからあげ	ぎゅうにゅう ひきなすり	
●ごはん	精白米 90	●とりにくからあげ	揚げ油 適量 とり肉(皮つき) 42 とり肉(皮なし) 42 塩こじ 7.2 にんにく 0.24 しょうが 0.36 片栗粉 12.6
●ひきなすり	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)	ぎゅうにゅう わかめとコーンのスープ	
●麦ごはん	精白米 85 米粒麦 10	●中華井	油 1.2 豚肉(もも) 21 豚肉(肩) 21 (にんじん 18 ゆで塩)
●わかめとコーンのスープ	油 0.6 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		

30 (火)	ごはん さばのこみソース*	もやし炒め ハンバーグおろしソース	
●ごはん	精白米 90	●もやし炒め	油 0.4 ベーコン 4 たまねぎ 12 (にんじん 6 ゆで塩)
●さばのこみソース	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		

31 (水)	ごはん ハンバーグおろしソース	ごまあえ みそ汁	
●ごはん	精白米 90	●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
●みそ汁	水 150 こんぶ 0.65 厚けずり節(かつお) 6.5 白菜 40 しめじ 10 油揚げ 6 赤みそ(減塩) 5.4 白みそ(減塩) 5 長ねぎ 12		

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		○	
ワントンスープ	ワントンの皮			○
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。

### 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	
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	
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	