

<b>2</b> (月)	ロールパン みかんジャム ポークビーンズ* やさいソテー ぎゅうにゅう	<b>3</b> (火)	むぎごはん ポークカレー きゅうりのちゅうかつ* はっこうにゅう	<b>4</b> (水)	むぎごはん ユーリンチー しおだれキャベツ* ぎゅうにゅう	<b>5</b> (木)	ホイコーローどん(むぎごはん)* にらたまスープ なし ぎゅうにゅう	<b>6</b> (金)	ごはん さばのしおやき キャベツのおかかあえ ぎゅうにゅう
【献立のねらい】ポークビーンズについて知る		◎夏野菜のきゅうりについて知る		酢の働きについて知る		季節の食品製について知る		三重県の郷土料理について知る	
●ロールパン 50: ●みかんジャム 15: ●ポークビーンズ 0.6: 油 1.2: ベーコン 18: 豚肉(もも) 18: 赤ワイン 2.4: たまねぎ 35: にんじん 20: 塩 0.84: こしょう 0.06: じゃが芋 48: 96: 大豆 20: 砂糖 0.6: トマトケチャップ 12: トマトピューレ 15: 油 1.2: 小麦粉 1.2:	●野菜ソテー 0.6: 油 2.4: ベーコン 20: (にんじん) 20: ゆで塩 0.7: ホールコーン(冷) 20: ほうれん草(冷) 36: 塩 0.2: こしょう 0.01:	●むぎごはん 85: 精白米 10: 米粒麦 10: ●ポークカレー 0.6: 油 0.4: にんにく 0.2: しょうが 0.2: 豚肉(もも) 30: 豚肉(肩) 30: 塩 0.1: こしょう 0.01: 水 96: たまねぎ 75: 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 0.96: 油 5.6: 小麦粉 5.6:	●きゅうりの中華つけ 50: きゅうり(市内産) 2.4: 酢 0.7: 砂糖 4.5: しょうゆ 1.2: 白いりごま 0.6: ごま油 0.6: ラー油 0.02:	●むぎごはん 80: 精白米 10: 米粒麦 10: ●ユーリンチー 42: 揚げ油 42: とりにく(皮つき) 42: とりにく(皮なし) 42: 塩 0.2: こしょう 0.05: 片栗粉 13.6: 水 9: 砂糖 3: しょうゆ 4.8: しょうゆ 2.4: 長ねぎ 6: にんにく 0.1: しょうが 0.1: ごま油 0.4: 片栗粉 0.4: 水 0.4:	●塩だれキャベツ 70: キャベツ 0.43: ごま油 0.35: 白いりごま 1.4: ●ワントンスープ 150: 水 10: 豚肉(もも) 10: 豚肉(肩) 10: 塩 10: 酒 12: 長ねぎ 12: キャベツ 15: ゆで塩 0.7: ゆで塩 0.03: 中華スープの素 1.8: しょうゆ 2.4: ワントンの皮 8: ほうれん草(冷) 5: ゆで塩 5:	●むぎごはん 85: 精白米 10: 米粒麦 10: ●ホイコーロー丼 1.2: 油 0.24: にんにく 0.36: しょうが 27: 豚肉(もも) 27: 塩 0.12: 酒 1.2: 長ねぎ 12: キャベツ 12: ゆで塩 12: ゆで塩 4: テンメンジャン 4.8: 砂糖 1.68: オイスターソース 1.2: ごま油 0.72: 豆板醤 0.12: 片栗粉 2.4:	●にらたまスープ 150: 水 12: とりにく(皮なし) 20: たまねぎ 20: 塩 0.8: 中華スープの素 1.8: しょうゆ 2.4: 豆腐 3.6: 片栗粉 1.2: 水 12: にら 12: 卵 24: ごま油 0.6: ●梨 44.2: 梨 44.2: 塩水 2.4:	●ごはん 90: 精白米 90: ●さばの塩焼き 60: 塩さば(切り身) 60: ●キャベツのおかかあえ 50: キャベツ 20: (にんじん) 6: ゆで塩 2.1: けずり節(かつお) 0.6: ●僧兵汁 0.6: 油 1.5: にんにく 10: 豚肉(もも) 10: 豚肉(肩) 10: ごぼう 10: にんじん 20: 水 150: 里芋 10: 中華スープの素 1.8: 白菜 8: 豆腐 20: 赤みそ(減塩) 5.2: 白みそ(減塩) 5.2:	
中高等部エネルギー 739 kcal 中高等部たんぱく質 32.0 g	中高等部エネルギー 739 kcal 中高等部たんぱく質 32.0 g	中高等部エネルギー 783 kcal 中高等部たんぱく質 27.3 g	中高等部エネルギー 783 kcal 中高等部たんぱく質 27.3 g	中高等部エネルギー 797 kcal 中高等部たんぱく質 36.9 g	中高等部エネルギー 797 kcal 中高等部たんぱく質 36.9 g	中高等部エネルギー 773 kcal 中高等部たんぱく質 34.5 g	中高等部エネルギー 773 kcal 中高等部たんぱく質 34.5 g	中高等部エネルギー 779 kcal 中高等部たんぱく質 31.8 g	中高等部エネルギー 779 kcal 中高等部たんぱく質 31.8 g
小学部エネルギー 591 kcal 小学部たんぱく質 25.6 g	小学部エネルギー 591 kcal 小学部たんぱく質 25.6 g	小学部エネルギー 626 kcal 小学部たんぱく質 21.9 g	小学部エネルギー 626 kcal 小学部たんぱく質 21.9 g	小学部エネルギー 638 kcal 小学部たんぱく質 29.5 g	小学部エネルギー 638 kcal 小学部たんぱく質 29.5 g	小学部エネルギー 618 kcal 小学部たんぱく質 27.6 g	小学部エネルギー 618 kcal 小学部たんぱく質 27.6 g	小学部エネルギー 623 kcal 小学部たんぱく質 25.4 g	小学部エネルギー 623 kcal 小学部たんぱく質 25.4 g

<b>9</b> (月)	ごはん なまあげのせんに* やさいスープ ぎゅうにゅう	<b>10</b> (火)	ごはん ちくわのかばやき じゃがいものわふうあえ すいもの ぎゅうにゅう	<b>11</b> (水)	はちみつロールパン マカロニグラタン* ようふうスープ ぎゅうにゅう	<b>12</b> (木)	ツナそぼろごはん(ごはん)* にびたし ぶたじる ぎゅうにゅう	<b>13</b> (金)	ごはん ひじきのふりかけ* なんばんに* ちゅうかスープ ぎゅうにゅう
豆板醤について知る		ちくわのかばやきについて知る		チーズについて知る		煮びたしについて知る		ひじきについて知る	
●ごはん 90: 精白米 90: ●生揚げの四川煮 0.65: 油 0.3: しょうが 0.4: 豆板醤 0.13: 豚ひき肉(もも) 30: 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(冷) 85: 大豆ミート(小粒) 5: 長ねぎ 25: 片栗粉 1.6:	●野菜スープ 0.6: 油 12: とりにく(皮なし) 15: にんじん 15: キャベツ 30: 水 150: 塩 0.8: こしょう 0.04: 中華スープの素 1.8: しょうゆ 1.2: 片栗粉 1.2: (水) 3: にら 0.6: ごま油 0.6:	●ごはん 90: 精白米 90: ●ちくわのかば焼き 150: 揚げ油 50: 焼きちくわ(減塩) 7.6: 水 5: 砂糖 2.3: しょうゆ 3.4: みりん 0.18: ●じゃが芋の和風あえ 0.4: ごま油 0.4: ひじき 0.4: しょうゆ 2.8: 酒 2.1: みりん 2.1: じゃが芋 56: ゆで塩 10: ゆで塩(かつお) 0.8: ●吸い物 150: 水 0.65: ごんぶ 4: 厚けずり節(かつお) 6.5: かんびょう 4: 大根 10: たまねぎ 18: 油揚げ(冷) 18: 塩 0.6: しょうゆ 1.8: 小松菜 6: ゆで塩 6: ●はちみつロールパン 50: 油 0.5: とりにく(皮なし) 26: たまねぎ 33: にんじん 13: 塩 0.6: こしょう 0.04: チーズ 6: 油 4.55: 小麦粉 4.55: 牛乳 70: 脱脂粉乳 5: マカロニ 26: ゆで塩 3.5: パン粉 0.8: ●洋風スープ 4.8: ベーコン 150: 水 35: たまねぎ 15: にんじん 25: 大根 0.8: こしょう 0.02: スープの素 1.2: さやいんげん 6: ゆで塩 6: ●ごはん 90: 精白米 90: ●ツナそぼろ 6: 水 15: にんじん 15: まぐろ(缶) 50: 酒 2: 砂糖 2: しょうゆ 1.8: 白いりごま 1: ●煮びたし 13: 水 13: 厚けずり節(かつお) 1.3: しょうゆ 3.5: みりん 0.9: 油揚げ(冷) 6: もやし 60: 小松菜 15: ゆで塩 0.6: ●豚汁 0.6: 油 12: 豚肉(もも) 12: 豚肉(肩) 12: ごぼう 6: にんじん 15: 水 150: 大根 25: じゃが芋 35: 豆腐 24: 赤みそ(減塩) 7.2: 白みそ(減塩) 3.6: 長ねぎ 12: ●ごはん 90: 精白米 90: ●ひじきのふりかけ 1.5: ひじき 1.5: しらす干し(ちりめん) 2.2: 酒 0.5: みりん 0.6: 砂糖 0.7: しょうゆ 1.2: ●南蛮煮 15: 揚げ油 108: じゃが芋 0.6: 油 0.01: 一味唐辛子 30: 豚ひき肉(もも) 30: 大豆ミート(小粒) 3: にんじん 30: たまねぎ 54: 砂糖 2.4: しょうゆ 6.8: 片栗粉 2.4: 水 3: ゆで塩 3: ●中華スープ 150: 水 15: とりにく(皮つき) 15: とりにく(皮なし) 15: たけのこ(水煮) 8: にんじん 15: たまねぎ 30: 塩 0.8: こしょう 0.02: 中華スープの素 1.8: しょうゆ 2.4: 片栗粉 1.8: 水 10: チンゲン菜 10:							
中高等部エネルギー 756 kcal 中高等部たんぱく質 32.4 g	中高等部エネルギー 756 kcal 中高等部たんぱく質 32.4 g	中高等部エネルギー 721 kcal 中高等部たんぱく質 21.7 g	中高等部エネルギー 721 kcal 中高等部たんぱく質 21.7 g	中高等部エネルギー 769 kcal 中高等部たんぱく質 31.0 g	中高等部エネルギー 769 kcal 中高等部たんぱく質 31.0 g	中高等部エネルギー 785 kcal 中高等部たんぱく質 33.3 g	中高等部エネルギー 785 kcal 中高等部たんぱく質 33.3 g	中高等部エネルギー 780 kcal 中高等部たんぱく質 31.7 g	中高等部エネルギー 780 kcal 中高等部たんぱく質 31.7 g
小学部エネルギー 605 kcal 小学部たんぱく質 25.9 g	小学部エネルギー 605 kcal 小学部たんぱく質 25.9 g	小学部エネルギー 577 kcal 小学部たんぱく質 17.3 g	小学部エネルギー 577 kcal 小学部たんぱく質 17.3 g	小学部エネルギー 615 kcal 小学部たんぱく質 24.8 g	小学部エネルギー 615 kcal 小学部たんぱく質 24.8 g	小学部エネルギー 628 kcal 小学部たんぱく質 26.6 g	小学部エネルギー 628 kcal 小学部たんぱく質 26.6 g	小学部エネルギー 624 kcal 小学部たんぱく質 25.4 g	小学部エネルギー 624 kcal 小学部たんぱく質 25.4 g

**学校給食費の口座振替日(納期限)**

・第3期 令和6年9月2日(月)  
(7月分)

・第4期 令和6年9月30日(月)  
(8・9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。



<b>17</b> (火)	ざつまいもごはん ごましお ちくわとやさいのかきあげ ぶたにくとなすのみそする つきみぜりー ぎゅうにゅう	<b>18</b> (水)	しろパン ラザニア コーンクリームスープ ぎゅうにゅう	<b>19</b> (木)	ごはん さばのカレーあげ もやしのうまに わかめスープ ぎゅうにゅう	<b>20</b> (金)	ハヤシライス(むぎごはん) ひじきのサラダ* ぎゅうにゅう
お月見の行事食を知る		ラザニアについて知る		片栗粉について知る		ルーについて知る	
●ざつまいもごはん 75: 精白米 10: もち米 30: さつまいも 3: 酒 0.7: 塩 0.7: ●ごま塩 2: 黒いりごま 0.1: 塩 0.2: 水 適量: ●ちくわと野菜のかき揚げ 18: 揚げ油 0.1: 小麦粉 12: 塩 12: 小松菜 24: たまねぎ 24: にんじん 15: ●豚肉となすのみそ汁 0.6: 油 10: 豚肉(もも) 10: 豚肉(肩) 10: なす 20: 水 150: ごんぶ 0.65: 厚けずり節(かつお) 6.5: 赤みそ(減塩) 5.4: 白みそ(減塩) 5.4: 長ねぎ 15: ●月見ゼリー 45: 行事食 「お月見」	●白パン(減塩) 50: 油 0.5: ベーコン 2.4: にんにく 0.36: 豚ひき肉(もも) 42: たまねぎ 48: にんじん 18: 塩 0.6: こしょう 0.03: トマト水煮(缶) 20: トマトケチャップ 14: ウスターソース 2.4: リボンマカロニ 24: ゆで塩 1.8: 油 1.8: 小麦粉 3.5: 粉チーズ 0.8: ●コーンクリームスープ 0.6: 油 2.5: ベーコン 26: とりにく(皮なし) 26: たまねぎ 49: 塩 0.9: こしょう 0.03: 水 78: コーンピューレ(冷) 46: 牛乳 60: 米粉 4: パセリ 0.3: ●ごはん 90: 精白米 90: ●さばのカレー揚げ 60: 揚げ油 60: さば(切り身) 60: 片栗粉 3: 小麦粉 6: 水 0.3: ●わかめスープ 150: 水 150: 厚けずり節(かつお) 3.6: 砂糖 1.5: とりにく(皮なし) 15: にんじん 6: 赤ワイン 3.6: たまねぎ 7.2: にんじん 18: えのきたけ 6: 水 0.48: 塩 2.4: ゆで塩 1.2: ●もやしのうま煮 0.5: 油 0.5: しょうが 0.1: 豚肉(もも) 5: 生わかめ 6: ゆで塩 55: もやし 0.8: 砂糖 2.7: しょうゆ 3: にら 0.3: 片栗粉 0.3: 水 0.3: ●ごはん 85: 精白米 10: 米粒麦 10: ●ハヤシライス 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 7.2: にんじん 24: 水 96: 塩 0.7: じゃが芋 14: トマトケチャップ 36: 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 0.12: 精白米 85: 米粒麦 10: 生クリーム 3.6: ●ひじきのサラダ(野菜) 1: ひじき 6: にんじん 12: もやし 36: キャベツ 8: もぎえだ豆(冷) 8: ゆで塩 8: ●ひじきのサラダ(ドレッシング) 2.5: 酢 1: 砂糖 1: しょうゆ 3.8: 油 1: 白いりごま 1:						
中高等部エネルギー 756 kcal 中高等部たんぱく質 21.7 g	中高等部エネルギー 756 kcal 中高等部たんぱく質 21.7 g	中高等部エネルギー 788 kcal 中高等部たんぱく質 38.6 g	中高等部エネルギー 788 kcal 中高等部たんぱく質 38.6 g	中高等部エネルギー 819 kcal 中高等部たんぱく質 31.8 g	中高等部エネルギー 819 kcal 中高等部たんぱく質 31.8 g	中高等部エネルギー 813 kcal 中高等部たんぱく質 29.9 g	中高等部エネルギー 813 kcal 中高等部たんぱく質 29.9 g
小学部エネルギー 605 kcal 小学部たんぱく質 17.4 g	小学部エネルギー 605 kcal 小学部たんぱく質 17.4 g	小学部エネルギー 630 kcal 小学部たんぱく質 30.8 g	小学部エネルギー 630 kcal 小学部たんぱく質 30.8 g	小学部エネルギー 655 kcal 小学部たんぱく質 25.4 g	小学部エネルギー 655 kcal 小学部たんぱく質 25.4 g	小学部エネルギー 650 kcal 小学部たんぱく質 23.9 g	小学部エネルギー 650 kcal 小学部たんぱく質 23.9 g

<b>24</b> (火)	ごはん あかうのみりんやき だいがくめ みそする ぎゅうにゅう	<b>25</b> (水)	マーボーどん(むぎごはん) もやしいため たまごスープ ぎゅうにゅう	<b>26</b> (木)	チキンクリームライス(ターメリックライス) キャベツのスープに* ぎゅうにゅう	<b>27</b> (金)	ごはん とりにくとざつまいものあまからに はるさめスープ ぎゅうにゅう
とうがんについて知る		豆腐について知る		きのこの種類について知る		チンゲン菜について知る	
●ごはん 90: 精白米 90: ●赤魚のみりん焼き 70: 赤魚のみりん漬(切り身) 70: ●大学まめ 20: 揚げ油 20: 蒸し大豆 20: 片栗粉 3: 揚げ油 50: さつまいも 3: 水 3: 砂糖 6.5: しょうゆ 0.25: 酢 0.25: 黒いりごま 0.25: ●みそ汁 150: 水 0.65: ごんぶ 30: 厚けずり節(かつお) 6.5: たまねぎ 30: とうがん 6: えのきたけ 5: 油揚げ(冷) 5.4: 豚ひき肉(もも) 5.4: 白みそ(減塩) 5: チンゲン菜 15: ●マーボー丼 0.5: にんにく 0.2: しょうが 0.3: しょうゆ 0.72: 豆板醤 0.3: ●卵スープ 0.6: 油 1.2: ベーコン 12: とりにく(皮なし) 25: たまねぎ 150: 水 0.8: 豆腐(冷) 0.04: こしょう 14: ホールコーン(冷) 25: コーンピューレ(冷) 1.2: 片栗粉 2: 水 24: 卵 0.3: ●もやし炒め 0.5: ベーコン 4.8: たまねぎ 15: にんにく 7.2: ゆで塩 60: もやし 0.24: 塩 0.01: しょうゆ 0.72: ●ターメリックライス 95: 精白米 0.05: ターメリック 80: ●チキンクリームライス 0.8: 油 50: とりにく(皮つき) 65: たまねぎ 15: にんじん 1.3: 塩 0.07: こしょう 30: 水 15: しめじ 5: エリンギ 7: 油 7: 小麦粉 75: 牛乳 0.4: パセリ 0.4: ●ごはん 90: 精白米 90: ●とりにくとざつまいもの甘辛煮 0.6: 油 12: にんじん 0.6: 水 10: 塩 0.6: こしょう 0.02: みりん 0.48: しょうゆ 0.96: 砂糖 3: しょうゆ 6: ゆで塩 48: さつまいも 60: ゆで塩 0.6: しょうゆ 1.2: しょうゆ 1.2: 片栗粉 7.56: ●春雨スープ 150: 水 3.6: 厚けずり節(かつお) 7: 豚肉(もも) 18: 豚肉(肩) 27: たまねぎ 0.9: 塩 0.9: こしょう 0.02: しょうゆ 1.2: 春雨 7: 片栗粉 0.6: 水 12: チンゲン菜 12:							
中高等部エネルギー 753 kcal 中高等部たんぱく質 30.5 g	中高等部エネルギー 753 kcal 中高等部たんぱく質 30.5 g	中高等部エネルギー 790 kcal 中高等部たんぱく質 35.2 g	中高等部エネルギー 790 kcal 中高等部たんぱく質 35.2 g	中高等部エネルギー 794 kcal 中高等部たんぱく質 28.3 g	中高等部エネルギー 794 kcal 中高等部たんぱく質 28.3 g	中高等部エネルギー 797 kcal 中高等部たんぱく質 28.8 g	中高等部エネルギー 797 kcal 中高等部たんぱく質 28.8 g
小学部エネルギー 602 kcal 小学部たんぱく質 24.4 g	小学部エネルギー 602 kcal 小学部たんぱく質 24.4 g	小学部エネルギー 632 kcal 小学部たんぱく質 28.2 g	小学部エネルギー 632 kcal 小学部たんぱく質 28.2 g	小学部エネルギー 635 kcal 小学部たんぱく質 22.6 g	小学部エネルギー 635 kcal 小学部たんぱく質 22.6 g	小学部エネルギー 638 kcal 小学部たんぱく質 23.0 g	小学部エネルギー 638 kcal 小学部たんぱく質 23.0 g

**30**  
(月)

ハンバーガー(サンドパン・ハンバーグ)  
じゃがいものからあげ  
ジュリエンスープ  
ぎゅうにゅう

アメリカ料理について知る

●サンドパン(減塩) 50:  
油 0.5:  
ベーコン 5:  
セロリ 3:  
ハンバーグ 80:  
油 0.5:  
たまねぎ 12:  
水 5:  
トマト水煮(缶) 5:  
トマトケチャップ 4:  
ウスターソース 1.5:  
●ジュリエンスープ 0.5:  
油 5:  
ベーコン 3:  
セロリ 15:  
にんじん 40:  
たまねぎ 150:  
水 49:  
キャベツ 0.5:  
塩 0.9:  
こしょう 0.04:  
スープの素 1.2:  
パセリ 0.3:  
●じゃが芋のから揚げ 100:  
揚げ油 100:  
じゃが芋 0.2:

中高等部エネルギー 714 kcal 中高等部たんぱく質 28.8 g

小学部エネルギー 571 kcal 小学部たんぱく質 23.0 g

9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 ○とうがん

9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。

○きゅうり(3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.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**

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		○	
ワントンスープ	ワントンの皮			○
マカロニグラタン	マカロニ パン粉			○
ラザニア	アリボンマカロニ			○
ハヤシライス	デミグラスソース			○
ハンバーグ	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、とりにく・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。

**令和6年9月  
(2024年9月)  
献立表  
(特別支援学校)  
給食回数 19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(表中の分量は中・高校生1人分のもので、それぞれの学年に応じて分量を調整しています。

**【給食目標】**  
暑さには負けない食事をしよう  
【今月のねらい】  
食べ物、体の中での働きによって、3つのグループに分けられることを知る  
\*献立表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。