

2 (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	3 (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	4 (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	5 (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	6 (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 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 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 油 0.6 ベーコン 2.4 (にんじん) 20 ゆで塩 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 精白米 85 米粒麦 10: ●ポークカレー 油 0.6 にんにく 0.4 しょうが 0.2 豚肉(もも) 30 豚肉(肩) 30 塩 0.1 こしょう 0.01 砂糖 96 水 3 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 きゅうり(市内産) 50 酢 2.4 砂糖 0.7 しょうゆ 4.5 白いりごま 1.2 ごま油 0.6 ラー油 0.02	●むぎごはん 精白米 80 米粒麦 10: ●ユーリンチー 揚げ油 適量 とり肉(皮つき) 42 とり肉(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 3	●塩だれキャベツ キャベツ 70 ごま油 0.43 塩 0.35 白いりごま 1.4 ●ワントンスープ 水 150 豚肉(もも) 10 豚肉(肩) 10 塩 10 酒 10 長ねぎ 12 ゆで塩 15 ゆで塩 0.7 こしょう 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 精白米 85 米粒麦 10: ●ホイコーロー丼 油 1.2 にんにく 0.24 しょうが 0.36 豚肉(もも) 27 豚肉(肩) 27 塩 0.12 酒 1.2 長ねぎ 12 ゆで塩 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	水 (ピーマン) 12 ゆで塩 水 150 とり肉(皮なし) 12 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 24 ごま油 0.6	●ごはん 精白米 90: ●さばの塩焼き 塩さば(切り身) 60: ●キャベツのおかかあえ キャベツ 50 もやし 20 (にんじん) 6 ゆで塩 2.1 けずり節(かつお) 0.6	●僧兵汁 油 0.6 にんにく 1.5 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 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 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 638 kcal 小学部たんぱく質 29.5 g	中高等部エネルギー 618 kcal 小学部たんぱく質 27.6 g	中高等部エネルギー 623 kcal 小学部たんぱく質 25.4 g		

9 (月)	ごはん なまあげのせんに* やさいスープ ぎゅうにゅう	10 (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	11 (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	12 (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	13 (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 精白米 90: ●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 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 油 0.6 とり肉(皮なし) 12 にんじん 15 もやし 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 ごま油 0.6	●ごはん 精白米 90: ●ちくわのかば焼き 揚げ油 適量 焼きちくわ(減塩) 50 片栗粉 7.6 水 5 砂糖 2.3 しょうゆ 3.4 みりん 0.18	●吸い物 水 150 ごんぶ 0.65 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) 4 塩 0.6 しょうゆ 1.8 小松菜 6 ゆで塩	●はちみつロールパン 50: ●マカロニグラタン 油 0.5 とり肉(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 粉チーズ 3.5 パン粉 0.8	●洋風スープ ベーコン 4.8 水 150 たまねぎ 35 にんじん 15 大根 25 塩 0.8 こしょう 0.02 スープの素 1.2 さいやいんげん 6 ゆで塩	●ごはん 精白米 90: ●ツナそぼろ 水 6 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 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	●豚汁 油 0.6 豚肉(もも) 12 豚肉(肩) 12 ごぼう 6 にんじん 15 こんにゃく 18 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 精白米 90: ●ひじきのふりかけ 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	●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) 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 3 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 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 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	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 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 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。	17 (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	18 (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	19 (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	20 (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 精白米 75 もち米 10 さつまいも 30 酒 3 塩 0.7	●豚肉となすのみそ汁 油 0.6 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	●白パン(減塩) 50: ●ラザニア 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 コーンピューレ(冷) 46 水 60 米粉 4 パセリ 0.3	●コーンクリームスープ 油 0.6 ベーコン 2.5 とり肉(皮なし) 26 たまねぎ 49 こしょう 0.03 78 水 7 コーンピューレ(冷) 46 米粉 4 パセリ 0.3	●ごはん 精白米 90: ●さばのカレー揚げ 揚げ油 適量 さば(切り身) 60 片栗粉 6 小麦粉 3 水 0.3 酒 1.5 みりん 1 砂糖 1.3 しょうゆ 3 カレー粉 0.3 片栗粉 0.2 水	●わかめスープ 水 150 厚けずり節(かつお) 3.6 とり肉(皮なし) 15 にんじん 6 たまねぎ 18 にんじん 24 塩 0.48 しょうゆ 2.4 片栗粉 1.2 油 0.5 卵 18 生わかめ 6	●むぎごはん 精白米 85 米粒麦 10: ●ハヤシライス 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	●ひじきのサラダ(野菜) ひじき 1 にんじん 6 もやし 12 キャベツ 36 もぎえだ豆(冷) 8 ゆで塩 ●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
	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 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	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 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

24 (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	25 (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	26 (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	27 (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 精白米 90: ●赤魚のみりん焼き 赤魚のみりん漬(切り身) 70: ●大学まめ 揚げ油 適量 蒸し大豆 20 片栗粉 3 揚げ油 適量 さつまいも 50 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 水 150 ごんぶ 0.65 厚けずり節(かつお) 6.5 たまねぎ 30 とうがん 30 えのきたけ 6 油揚げ(冷) 5 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 にんにく 0.2 しょうが 0.3 豆板醤 0.3 砂糖 1.6 油 3.8 ベーコン 1.2 とり肉(皮なし) 12 たまねぎ 25 水 150 豆腐(冷) 0.8 こしょう 0.04 ホールコーン(冷) 14 コーンピューレ(冷) 25 片栗粉 1.2 水 24 卵 0.3	●ターメリックライス 精白米 95 ターメリック 0.05 ●チキンクリームライス 油 0.8 とり肉(皮つき) 50 たまねぎ 65 にんじん 15 塩 1.3 こしょう 0.07 水 30 しめじ 15 エリンギ 5 油 7 小麦粉 7 牛乳 75 パセリ 0.4	●ごはん 精白米 90: ●とり肉とさつまいもの甘辛煮 油 0.6 にんじん 18 水 10 塩 0.6 こしょう 0.02 みりん 0.48 砂糖 0.96 しょうゆ 3 片栗粉 0.6 水 6 しょうゆ 1.2 片栗粉 7.56			
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 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	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 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

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	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)	加工食品に含まれるアレルギーの原因物質について	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
アメリカ料理について知る		○米(他県産とのブレンドになります) ○牛乳 ○とうがん	献立名	アレルギーの原因物質
●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 にんじん 15 油 0.5 たまねぎ 40 水 150 塩 0.9 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 油 0.5 ベーコン 5 セロリ 3 にんじん 15 たまねぎ 40 水 150 塩 0.9 こしょう 0.04 スープの素 1.2 パセリ 0.3	○きゅうり(3日)	はっこう乳	卵
●じゃが芋のから揚げ 揚げ油 適量 じゃが芋 100 塩 0.2	※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。	※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。	はっこう乳	乳
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		ワントンスープ	小麦
			マカロニグラタン	卵
			ラザニア	卵
			ハヤシライス	卵
			ハンバーグ	卵
			各種パン	卵