令和7年11月	加工食品に含まれるこ	アレルギーの原因物質について アレルギーの原因物質	11月は、以下の食材について県内産	
(2025年11月)	献立名 加工1	食品名 卵 乳 小麦	_	
版业衣	治 部 煮油	\$ 0	- ○	
(川崎・中原区)	ハ ヤ シ ラ イ ス デミグラ ラ ザ ニ ア リボン・	⁵ スソース ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○	○ キャベツ	
給食回数 18回	ポテトグラタン パーニ	ン粉	- ○大根	
☆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		フ ラ イ O O	※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。	
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	隊 図 (/) トマト者 ─────	ラスソース O	- ※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、	
間味料をすべて分量(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人分のもの	タ ン メ ン 中 華	8 h	ト (http://www.kyuusyokukai. ecnet.jp/)に掲載しています。また、	
です)。	各種パン		ecnet.jp/)に掲載しています。また、 放射能検査結果については、教育会 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	
【給食目標】 食文化について考えよう(和食) 【今月のねらい◎】	いか・りんご・もも・ごまもアレルギーの	の原因となることがあります。	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・	
日本の食文化について知り、和食のよさを理解する	※えび、かに、落花生、そば、くるみは仮		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	
※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。	※十穀米【大麦 (押麦)・もちきび・発芽玄 ちひえ・アマランサス】	な米・はとむぎ・もちあわ・もち米・黒米・赤米・うる 	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。	
学校給食費の口座振替日(納期限)	4 ミニはちみつロールパン タンメ まぐろとだいずのみそがらめ*	だいこんときゅうりのちゅうかづけ	6 ごはん ふりかけ* にくじゃが	7 ぶどうパン ポテトグラタン
·第6期 令和7年12月1日(月)	(火) りんご ぎゅうにゅう 【献立のねらい】 タンメンについて知る	(大) ぎゅうにゅう 季節の食品の大根について知る	(木) かきたまじる ぎゅうにゅう	(金) キャベツのソテー ぎゅうにゅう
(11月分)	●ミニはちみつロールパン 25 ●まぐろと大豆のみそか	がらめ ●麦ごはん ●大根ときゅうりの中華づい		ぶどうパンについて知る ●ぶどうパン 40 ●キャベツのソテー
・第7期 令和8年1月5日(月) (12月分)	● タンメン 揚げ油 「蒸し大豆 油 0.5: 片栗粉	適量 精白米 70 大根 20 30 米粒麦 15 きゅうり 29 4.5 「酢 1.8	(むきえだ豆(冷) 3	
*前日までに、登録口座残高の確認、入金をして	にんにく 0.16 揚げ油 豚肉(もも) 12.5 ((まぐろ(角)	適量 ●チキンカレー 砂糖 0.5 しょうゆ 3.	5 けずり節(かつお) 0.8 白いりごま 1.2 ●かきたま汁	ベーコン 2 しゆで塩 とり肉(皮なし) 30 キャベツ 50
いただきますようお願いいたします。	豚肉(肩) 12.5 しょうが たまねぎ 20 しょうゆ にんじん 10 片栗粉	0.25 にんにく 0.5 白いりごま 1.3 (とり肉(皮つき) 25 ごま油 0.0 5.4 とり肉(皮なし) 25 ラー油 0.0	5 あおさ 0.2 (厚けずり節(かつお) 3 2 粗塩 0.06 粗塩 0.6	にんじん 10 こしょう 0.01
学校給食レシピと	水 150 (水 相塩 1.3 赤みそ	5 粗塩 0.1 2.7 こしょう 0.01	しょうゆ 0.2 しょうゆ 2 なると 10	こしょう 0.03 チーズ 6
レシピ動画を公開中!	こしょう 0.05 砂糖 中華スープの素 1.5 みりん しょうゆ 1	1.8 白ワイン 1 0.9 水 80 たまねぎ 60	肉じゃが	小麦粉 4
*がついた料理は ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	ホールコーン(冷) 10 ●りんご もやし 10 (りんご	にんじん 30 26.6 粗塩 1.2	豚肉(肩) 14 長ねぎ 10 つきこんにゃく 24	粗塩 0.1 「じゃが芋 70 1 1 1 1 1 1 1 1 1
レシピを紹介して います。	キャベツ 20	ウスターソース 3 じゃが芋 50 カレー粉 0.8	にんじん 16 たまねぎ 24 水 適量	│
	ラー油 0.05	が (油 4.5 小麦粉 4.5	が じゃが芋 48 酒 0.4	(粉チーズ 3.5 パン粉 0.7
		32.0g エネルギー 678kcal たんぱく質 25.2g	エネルギー 607kcal たんぱく質 24.1 g	エネルギー 630 kcal たんぱく質 26.4 g
10 ならちゃめし(じっこくまいごはん)*	11 ごはん やきのり	12 しろパン いちごジャム ラザニア	13 ごもくごはん(ごはん)	14 チキンクリームライス(ターメリックライス)
でましお とりにくとさつまいものあまからに (月) みそしる ぎゅうにゅう	さつまあげとふゆやさいのにもの (火) もやしいため みかん ぎゅうに	こゅう (水) キャベツのスープに* ぎゅうにゅう	ちくわのいそべあげ みそしる (木) ぎゅうにゅう	(金) やさいソテー ぎゅうにゅう
川崎の郷土料理のなら茶めしについて知る ●なら茶めし (揚げ油 適量	新米について知る ●ごはん	キャベツについて知る ●白パン 40: ●キャベツのスープ煮	○五目ごはんについて知る●ごはん●みそ汁	ベーコンについて知る ●ターメリックライス ●野菜ソテー
精白米 60: しさつま芋(冷) 40 十穀米 4: 揚げ油 適量	精白米 80 油 ベーコン	0.3 ●いちごジャム 15 ベーコン	5 精白米 70 水 120 1 こんぶ 0.5	精白米 80 油 0.5 ターメリック 0.05 ベーコン 2
いり大豆 5 (とり肉(皮つき) 35 しょうゆ 0.8 片栗粉 6.3	にんじん	10 5 ●ラザニア にんじん にんじん 1 0.5 スープの素 0.5 にんじん 1 0.5 にんしん 1 0.5 に	油 0.5 かんぴょう 3	●チキンクリームライス ゆで塩
●なら茶めし(白いりごま) 「白いりごま 2 ●みそ汁	油 0.5 もやし とり肉(皮つき) 15 粗塩	40 ベーコン 2.4 粗塩 0.0.0.2 にんにく 0.36 こしょう 0.0	2 酒 1 赤みそ 4.3	ベーコン 4 「ほうれん草 20
粗塩 0.05 (水 120		0.01 豚ひき肉(もも) 42; 0.5 たまねぎ 48; にんじん 18;	つきこんにゃく 15: (小松菜 5 にんじん 10: (ゆで塩 油揚げ 10:	たまねぎ 50 粗塩 0.2 にんじん 20 こしょう 0.01 粗塩 1
●とり肉とさつま芋の甘辛煮 たまねぎ 15 油 0.5 白菜 30	(厚けすり節(かつお) 1; ●みかん にんじん 15	80 粗塩 0.6 0.03 0.03	水 砂糖 2.5	こしょう 0.05 スープの素 0.3
にんじん 10 えのきたけ 3 水 適量 赤みそ 4.3		トマト水煮(缶) 18: トマトケチャップ 14: ノウスターソース 2.4:	しょうゆ 5 ●ちくわの磯辺揚げ	水 22 えのきたけ 5
酒 0.5 白みそ 3.6 みりん 0.4 砂糖 0.8	さつま揚げ 20; 砂糖 1.8; しょうゆ 4.3;	リボンマカロニ 24 ゆで塩 油 1.8	場げ油 適量 (焼きちくわ(減塩) 33.3	しめじ 3 チーズ 5 「油 5.4
しょうゆ 2.5 (さやいんげん(冷) 5	ー みりん (むきえだ豆(冷) 5	小麦粉 1.8	(小麦粉 3.3 あおさ 0.3 1 1 1 1 1 1 1 1 1	│ 小麦粉 5.4 牛乳 55.7
しゆで塩 エネルギー 611 kcal たんぱく質 22.3 g	しゆで塩 エネルギー 613 kcal たんぱく質 2		(水 : : : : : : : : :	エネルギー 713 kcal たんぱく質 25.8 g
17 きなこパン(コッペパン)*	18 ごはん さけのしおやき	19 ロールパン ぶたにくのトマトに	20 ごはん だいこんばのふりかけ*	21 そぼろごはん(むぎごはん・だいずミート)
(月) カルシチュー* ボイルやさい わふうドレッシング ぎゅうにゅう	はくさいのおかかあえ (火) めったじる ぎゅうにゅう	(水) ベジタブルスープ ぎゅうにゅう	とりにくのからあげ とうにゅうちゅうかスープ (木) ぎゅうにゅう	(金) ぎゅうにゅう
米粉について知る	めった汁について知る	デミグラスソースについて知る	新献立の豆乳中華スープについて知る	粗塩について知る
●きな粉パン 揚げ油 適量 (にんじん 10 コッペパン 50: もやし 20		●ロールパン(減塩) 40 ●ベジタブルスープ 0.5 油 0.1 12.5 ●豚肉のトマト煮 ベーコン	● ごはん ● 豆乳中華スープ 55 精白米 80 油 0.5 豚肉(もも) 7.5	
きな粉 3 キャベツ 20 1 1 20 1 20 20 20	●さけの塩焼き 豚肉(肩) 油 適量	12.5 油 0.5 とり肉(皮なし) 20 5 (豚肉角) 50 たまねぎ 1	○ 大根葉のふりかけ 豚肉(肩) 7.5○ ごま油 0.3 たまねぎ 10	とり肉(皮なし) 10 ●そぼろごはん(大豆ミート) にんじん 15
塩 0.03 ●和風ドレッシング 8.8	塩ざけ(切り身) 50 にんじん 水	10 粗塩 0.1 にんじん 10 120 こしょう 0.01 水 15) (大根葉冷) 10 にんじん 10 ゆで塩 水 120	油 1 大根 30 豚ひき肉(もも) 42 里芋 25
●クリームシチュー 油 0.5 ベーコン 1	●白菜のおかかあえ 大根 白菜 40: さつま芋 もやし 15: 油揚げ(冷)	20 赤ワイン 1 粗塩 0.0 20 たまねぎ 40 こしょう 0.0 5 にんじん 10 スープの素		酒 1 油揚げ 5
とり肉(皮つき) 30 たまねぎ 25	(小松菜 15 赤みそ ゆで塩 白みそ	5.7 トマトケチャップ 8 じゃが芋 30 トマト水煮(缶) 10 (片栗粉 0.8) 白いりごま 1.5 中華スープの素 1.5 5 けずり節(かつお) 1 白みそ 8	砂糖 2.5 しょうゆ 3 しょうゆ 5 長ねぎ 5
にんじん 20 粗塩 0.8 こしょう 0.05	しょうゆ 1.8 能登白ねぎ けずり節(かつお) 0.5 (ほうれん草 ゆで塩	10 デミグラスソース 3: (水 5 粗塩 0.4: さやいんげん(冷) ! 砂糖 0.3:	豆乳 5 ●とり肉のから揚げ	大豆ミート(小粒) 6 (片栗粉 1.5 水
じゃが芋 55 水 適量	(, p < , am	チリパウダー 0.03 (ペンネマカロニ 10	((とり肉(皮つき) 35 ごま油 0.5) (とり肉(皮なし) 35)	ごま油 0.3 キャベツ 40
チーズ 5 牛乳 41.2 米粉 3	能登復興 応援メニュー	- ゆで塩 -	粗塩 0.3 こしょう 0.06 しょうゆ 1	粗塩 0.25 白いりごま 1
			し [*] 片栗粉 10.5	
エネルギー 649 kcal たんぱく質 25.8 g	_			エネルギー 626kcal たんぱく質 29.1 g
<能登復興応援メニュー>	25 ごはん さばのしおやき じぶに (火) ^{みそしる} ぎゅうにゅう	た 26 ハヤシライス(むぎごはん) (水) ひじきのサラダ* ぎゅうにゅう	27 フィッシュサンド(サンドパン・ホキフライ) カレーこふきいも コンソメスープ	28 ごはん なまあげのしせんに* はるさめのちゅうかスープ
「能登半島地震被災者支援等の寄 附金」の一部を活用し、学校給食で	○「和食の日」の行事食	ひじきについて知る	(木) ぎゅうにゅう ホキについて知る	(金) ぎゅうにゅう チンゲン菜について知る
能登の食材を使用することで、能 登の復興を応援する取組です。石	●ごはん 精白米 80 ゆで塩		5 ●サンドパン(減塩) 40 ●コンソメスープ	●ごはん ●春雨の中華スープ
川県の郷土料理である「めった汁」	●さばの塩焼き ●みそ汁	米粒麦 15 (油 4.1 小麦粉 4.1 小麦粉 4.1 1.1 1.1 1.1 1.1 1.1 1.1 1.1 1.1 1.1	5 ●ホキフライ ベーコン 1 揚げ油 適量 とり肉(皮なし) 10	●生揚げの四川煮 とり肉(皮なし) 15 ・たまねぎ 20
に「能登白ねぎ」を使用します。能 登の食材や地域の食文化、農業へ	油 適量 (水 塩さば(切り身) 50 こんぶ 厚けずり節(かつ:	0.5 油 0.5	3 ホキフライ 70 にんじん 10 たまねぎ 10 ●中濃ソース 5 水 120	にんにく 0.2 水 120
の理解といった子どもたちの食育 の学びを推進するとともに、能登	●治部煮 たまねぎ 小 20	15 豚肉(もも) 25 ひじき 0.8 30 豚肉(肩) 25 ホールコーン(冷) 10	B キャベツ 30 ●カレー粉ふき芋 粗塩 0.5	豚ひき肉(もも) 30 粗塩 0.7 砂糖 1.6 こしょう 0.02
地域への理解を深め、被災地支援	こんぶ	4.3 粗塩 0.1 にんじん 3.6 こしょう 0.01 キャベツ 3.	0 (水(ゆで用) こしょう 0.02 0 じゃが芋 70 スープの素 1	しょうゆ 3¦ しょうゆ 1 トマトケチャップ 10! 中華スープの素 1.5
につなげます。	し片栗粉 0.3 にんじん 10	たまねぎ 60 ゆで塩 にんじん 20 つりはものサニ を(パリーのこと) だっ	3 カレー粉 0.3 うずら卵(水煮) 25 粗塩(ゆで塩) 0.7	赤みそ 2.7: 「片栗粉 0.5 生揚げ(冷) 65: 「水
【めった汁実施日】	大根 20; 里芋 20;	水 80 ♥ 005077ダ(トレッソノク) 粗塩 0.5: This	3	長ねぎ 15 チンゲン菜 5 「片栗粉 1.5 ごま油 0.5
川崎·中原区 18日(火)	酒 0.3 砂糖 1 みりん 1 行事食	マッシュルーム(冷) 5 しょうゆ 3.2 しょうしょうしゅ 1.2 しょうしゅ 1.2 こうしゅうしゅうしゅう 1.2 しょうしゅうしゅう 1.2 こうしゅうしゅう 1.2 こうしゅうしゅうしゅう 1.2 こうしゅうしゅうしゅう 1.2 こうしゅうしゅうしゅう 1.2 こうしゅうしゅう 1.2 こうしゅうしゅう 1.2 こうしゅうしゅう 1.2 こうしゅうしゅうしゅう 1.2 こうしゅうしゅうしゅうしゅう 1.2 こうしゅうしゅうしゅうしゅうしゅうしゅうしゅうしゅうしゅうしゅうしゅうしゅうしゅう	23	(水
幸·多摩·麻生区 6日(木)	しょうゆ 3.5 「和食の日」 油ふ 2.5		,	
高津·宮前区 14日(金)	エネルギー 703 kcal たんぱく質 2	27.9g エネルギー 729kcal たんぱく質 26.9g	エネルギー 666kcal たんぱく質 28.1 g	エネルギー 660kcal たんぱく質 28.2g
※ごはんは精白米、パンは小麦粉の量で示しています	- wanta HAME 2000		1	