

2 (月)	ごはん なまあげのしせんに* はるさめのちゅうかスープ ぎゅうにゅう	3 (火)	むぎごはん ポークカレー ピクルス いりだいず ぎゅうにゅう	4 (水)	フィッシュサンド (サンドパン・さわらフライ) こふきいも ミネストローネ* ぎゅうにゅう	5 (木)	にくどん (むぎごはん) みそしる デコボン ぎゅうにゅう	6 (金)	なかじまなロールパン ポテトグラタン キャベツのスープに* ぎゅうにゅう								
【献立のねらい】 四川煮について知る		季節の食品の大根について知る・節分について知る		さわらについて知る		季節の食品のデコボンについて知る		中島菜について知る									
●ごはん 精白米 80 ●生揚げの四川煮 油 0.5 にんにく 0.2 しょうが 0.3 豆板醤 0.1 豚ひき肉(もも) 30 砂糖 1.6 しょうゆ 3 トマトケチャップ 10 水 10 赤みそ 2.7 生揚げ(冷) 65 長ねぎ 15 片栗粉 1.5		●春雨の中華スープ 油 0.5 とり肉(皮なし) 15 たまねぎ 20 にんじん 10 水 120 キャベツ 15 粗塩 0.7 こしょう 0.02 しょうゆ 1 中華スープの素 1.5 春雨 4 片栗粉 0.5 水 5 チンゲン菜 5 ごま油 0.5		●麦ごはん 精白米 70 米粒麦 15 ●ポークカレー 油 0.5 にんにく 0.3 しょうが 0.15 (豚肉(角) 50 粗塩 0.1 こしょう 0.01 水 80 たまねぎ 60 にんじん 30 粗塩 1.1 ウスターソース 3 じゃが芋 50 カレー粉 0.8 油 4.5 小麦粉 4.5		●ピクルス 大根 20 (にんじん ゆで塩 きゅうり) 7 砂糖 2 酢 3 粗塩 0.3 ●いり大豆 5		●サンドパン(減塩) 40 ●さわらフライ 揚げ油 適量 さわらフライ 70 ●中濃ソース 5 ●粉ふき芋 (水(ゆで用) 70 じゃが芋 0.7 ゆで塩		●ミネストローネ 油 0.5 にんにく 0.2 ベーコン 2 とり肉(皮なし) 10 たまねぎ 20 にんじん 10 粗塩 0.7 こしょう 0.03 水 120 セロリ 1 スープの素 1 白いんげん豆 8 トマト水煮(缶) 15 キャベツ 10 (ホイールマカロニ 5 ゆで塩 パセリ) 0.5		●麦ごはん 精白米 70 米粒麦 10 ●肉井 油 1 豚肉(もも) 30 豚肉(肩) 30 しょうが 0.8 にんにく 0.3 しょうゆ 0.7 酒 0.5 油 0.5 つきこんにゃく 40 にんじん 10 たまねぎ 45 酒 0.8 砂糖 2.5 しょうゆ 7 片栗粉 1 水		●みそ汁 水 120 こんぶ 0.5 厚けずり節(かつお) 5 白菜 30 えのきたけ 5 油揚げ 5 赤みそ 4.3 白みそ 3.6 長ねぎ 10 ●デコボン 46		●中島菜ロールパン(減塩) 40 ●キャベツのスープ煮 油 0.5 ベーコン 4 キャベツ 55 にんじん 2 スープの素 0.3 粗塩 0.2 こしょう 0.01 {油 4 小麦粉 4 牛乳 51.5 粗塩 0.1 じゃが芋 70 ゆで塩 (ほうれん草 5 ゆで塩 粉チーズ 3.5 パン粉 0.7	
エネルギー 660kcal たんぱく質 28.2g		エネルギー 709kcal たんぱく質 26.8g		エネルギー 714kcal たんぱく質 31.1g		エネルギー 656kcal たんぱく質 28.0g		エネルギー 618kcal たんぱく質 26.5g									
9 (月)	チキンクリームライス(ターメリックライス) やさいソテー ぎゅうにゅう	10 (火)	はつがまいごはん ふりかけ* カレーにくじゃが みそしる ぎゅうにゅう	2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 ○牛乳 ○キャベツ ○小松菜 ○大根 ○豚肉(13日)		12 (木)	きなこパン* ポトフ ボイルやさい わふうドレッシング ぎゅうにゅう	13 (金)	ごはん さけのしおやき ごもくきんびら* すいもの ぎゅうにゅう								
季節の食品のほうれん草について知る		わかめについて知る		※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。		季節の食品のブロッコリーについて知る		◎地域で生産される食品について知る									
●ターメリックライス 精白米 80 ターメリック 0.05 ●チキンクリームライス 油 0.6 ベーコン 4 とり肉(皮つき) 40 たまねぎ 50 にんじん 20 粗塩 1 こしょう 0.05 スープの素 0.3 水 22 えのきたけ 5 チーズ 5 (油 5.4 小麦粉 5.4 牛乳 55.7 パセリ 0.3		●野菜ソテー 油 0.5 ベーコン 2 (にんじん 10 ゆで塩 ホールコーン(冷) 25 ほうれん草 20 ゆで塩 0.2 粗塩 0.01 ●カレー肉じゃが 油 0.5 豚肉(もも) 14 豚肉(肩) 14 つきこんにゃく 20 にんじん 15 たまねぎ 25 水 適量 じゃが芋 50				●発芽米ごはん 精白米 70 発芽玄米 10 ●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 粗塩 0.06 しょうゆ 0.2 ●みそ汁 水 120 こんぶ 0.5 厚けずり節(かつお) 5 かんびょう 2 たまねぎ 15 豆腐 25 赤みそ 4.3 白みそ 3.6 生わかめ 3		●きな粉パン 揚げ油 適量 胚芽コッペパン 50 (きな粉 3 砂糖 5 塩 0.03) ●ポトフ(大根) 油 0.5 とり肉(皮なし) 15 にんじん 15 たまねぎ 10 水 120 大根 30 じゃが芋 30 ウインナーソーセージ 20 粗塩 0.4 こしょう 0.02 スープの素 1		●ごはん 精白米 80 ●さけの塩焼き 油 適量 塩 50 塩 50 ●五目きんぴら 油 0.5 豚肉(もも) 5 豚肉(肩) 5 ごぼう 10 つきこんにゃく 20 (にんじん 15 ゆで塩 砂糖 1.3 しょうゆ 2.2 白いりごま 0.5							
エネルギー 712kcal たんぱく質 25.7g		エネルギー 601kcal たんぱく質 23.4g		エネルギー 628kcal たんぱく質 25.6g		エネルギー 624kcal たんぱく質 24.1g		エネルギー 585kcal たんぱく質 26.4g									
16 (月)	ミニロールパン カレークリームスパゲッティ* ベジタブルスープ ピーチゼリー ぎゅうにゅう	17 (火)	ごはん さばのねぎソース もやしいため はるさめスープ ぎゅうにゅう	18 (水)	はつがまいごはん ごましお ハンバーグわふうソース やさいスープ ぎゅうにゅう	19 (木)	ハヤシライス(むぎごはん) はくさいとしめじのスープに はっこうにゅう	20 (金)	ごはん やきのり ぶりのたつたあげ ごまみそあえ けんちんじる* ぎゅうにゅう								
スパゲッティについて知る		新献立のさばのねぎソースについて知る		発芽米ごはんについて知る		季節の食品の白菜について知る		新献立のごまみそあえについて知る									
●ミニロールパン(減塩) 25 ●カレークリームスパゲッティ 油 0.8 にんにく 0.15 豚肉(もも) 13 豚肉(肩) 13 粗塩 0.1 こしょう 0.01 たまねぎ 35 にんじん 20 マッシュルーム(冷) 10 水 40 粗塩 0.7 チーズ 4 ウスターソース 2.5 カレー粉 0.4 {油 2 小麦粉 2 牛乳 36 スパゲッティ 27 ゆで塩		●ベジタブルスープ 油 0.5 ベーコン 2 とり肉(皮なし) 20 たまねぎ 15 にんじん 10 水 150 粗塩 0.6 こしょう 0.02 こしょう 1 スープの素 0.5 じゃが芋 30 片栗粉 0.5 ●ピーチゼリー 40		●ごはん 精白米 80 (にんじん ゆで塩 もやし) 40 粗塩 0.2 粗塩 0.2 こしょう 0.01 しょうゆ 0.5 ●さばのねぎソース 揚げ油 適量 さば(切り身) 50 {小麦粉 3.3 片栗粉 6.9 油 0.2 にんにく 0.7 しょうが 0.8 水 7 砂糖 1.5 しょうゆ 2.5 みりん 0.5 粗塩 0.7 こしょう 0.02 春雨 1 片栗粉 6 水 0.5 ●ハンバーグ和風ソース 油 適量 ハンバーグ(減塩) 70 油 0.3 たまねぎ 10 水 4.5 砂糖 1.6 しょうゆ 2.4 みりん 1.6 片栗粉 0.3 水		●野菜スープ 油 0.5 とり肉(皮なし) 10 にんじん 10 もやし 15 キャベツ 25 水 120 粗塩 0.8 こしょう 0.03 中華スープの素 1.5 しょうゆ 1 えのきたけ 5 片栗粉 1 ごま油 0.5		●麦ごはん 精白米 70 米粒麦 15 ●ハヤシライス 油 0.5 にんにく 0.5 豚肉(もも) 25 豚肉(肩) 25 粗塩 0.1 こしょう 0.01 赤ワイン 3 たまねぎ 60 にんじん 20 水 80 粗塩 0.5 じゃが芋 30 マッシュルーム(冷) 10 トマトケチャップ 12 デミグラスソース 5 ウスターソース 3.5		しょうゆ 1.5 砂糖 0.1 粗塩 4.5 小麦粉 4.5 生クリーム 3 ●白菜としめじのスープ煮 油 0.5 ベーコン 3 にんじん 4 白菜 55 しめじ 12 粗塩 0.2 こしょう 0.01 スープの素 0.5 しょうゆ 0.2 ●はっこう乳 133.4		●ごはん 精白米 80 ●焼きのり 1.25 ●ぶりのたつた揚げ 揚げ油 適量 (ぶり(角) 50 しょうが 0.7 しょうゆ 3.4 片栗粉 9 ●ごまみそあえ (にんじん 5 もやし 40 ゆで塩 10 小松菜 1 ゆで塩 2 砂糖 1 赤みそ 1 白いりごま 0.5					
エネルギー 623kcal たんぱく質 27.6g		エネルギー 754kcal たんぱく質 26.7g		エネルギー 628kcal たんぱく質 25.6g		エネルギー 646kcal たんぱく質 23.8g		エネルギー 707kcal たんぱく質 30.2g									
※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。		24 (火)	しろパン とりにくのからあげ* ワントンスープ りんご ぎゅうにゅう	25 (水)	ピビンバ(ごはん)* にらたまスープ ぎゅうにゅう	26 (木)	ごはん ちくわのかばやき はくさいのおかかあえ ぶたじる ぎゅうにゅう	27 (金)	しょくパン しょうなんゴールドジャム ラザニア ひじきのサラダ* ぎゅうにゅう								
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。		ワントンについて知る		牛乳について知る		◎地域で生産される食品について知る		◎地域で生産される食品について知る									
		●白パン(減塩) 40 ●とり肉のから揚げ 揚げ油 適量 とり肉(皮つき) 35 とり肉(皮なし) 35 塩こうじ 6 にんにく 0.2 しょうが 0.3 片栗粉 13.9 ●ワントンスープ 水 150 豚肉(もも) 7.5 豚肉(肩) 7.5 にんじん 10 たまねぎ 10 もやし 20 粗塩 0.6 こしょう 0.03 中華スープの素 1.5		しょうゆ 2 ワントンの皮 8 チンゲン菜 10 ●りんご 26.6 りんご 6 塩水		●ごはん 精白米 80 ●ピビンバ(肉) 油 0.5 にんにく 0.16 (豚肉(もも) 22.5 豚肉(肩) 22.5 酒 1 しょうゆ 0.8 たけのこ(水煮) 15 砂糖 1.8 しょうゆ 2.5 片栗粉 0.5 ●にらたまスープ 水 120 とり肉(皮なし) 10 粗塩 0.7 中華スープの素 1.5 しょうゆ 2 豆腐 30 片栗粉 1 水 3.5 にら 0.3 卵 0.03 ごま油 1		●ごはん 精白米 80 ●ちくわのかば焼き 揚げ油 適量 焼きちくわ(減塩) 33.3 水 5 水 3 砂糖 1.2 しょうゆ 1.8 みりん 0.14 ●白菜のおかかあえ 白菜 40 もやし 15 小松菜 15 ゆで塩 1.8 けずり節(かつお) 0.5		●豚汁 油 0.5 豚肉(もも) 12.5 豚肉(肩) 12.5 にんじん 10 水 15 大根 120 じゃが芋 20 豆腐(冷) 20 赤みそ 5.7 白みそ 3 長ねぎ 5		●食パン 40 (パセリ 0.36 粉チーズ 3.5 ●湘南ゴールドジャム(袋) 15 ●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 粗塩 0.6 こしょう 0.03 トマト水煮(缶) 18 マッシュルーム(冷) 12 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 油 1.8 小麦粉 1.8					
エネルギー 620kcal たんぱく質 31.6g		エネルギー 646kcal たんぱく質 30.4g		エネルギー 624kcal たんぱく質 25.2g		エネルギー 640kcal たんぱく質 29.2g		令和8年2月 (2026年2月) 献立表 (川崎・中原区) 給食回数 18回									
学校給食費の口座振替日 (納期限)		加工食品に含まれるアレルギーの原因物質について		アレルギーの原因物質		令和8年2月 (2026年2月) 献立表 (川崎・中原区) 給食回数 18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(表中の分量は小学校中学年1人分のものです)。									
・第8期 令和8年2月2日(月) (1月分)		献立名		加工食品名		卵		乳									
・第9期 令和8年3月2日(月) (2・3月分)		ハ ン バ ー グ		ハ ン バ ー グ		デミグラスソース		○									
*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。		ハ ヤ シ ラ イ ス		デミグラスソース		○		○									
＜能登復興応援メニュー＞ 「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。能登伝統野菜である「中島菜」のパウダーを生地に練りこんだロールパンを提供します。		は っ こ う 乳		は っ こ う 乳		○		○									
【中島菜ロールパン提供日】 川崎・中原区 6日(金)		ラ ザ ニ ア		リボンマカロニ		○		○									
ワ ン タ ン ス ー プ		ワ ン タ ン の 皮		ワ ン タ ン の 皮		○		○									
フ ィ ッ シ ュ サ ン ド		さ わ ら フ ラ イ		さ わ ら フ ラ イ		○		○									
ミ ネ ス ト ロ ー ネ		ホ イ ール マ カ ロ ニ		ホ イ ール マ カ ロ ニ		○		○									
カ レ ー ク リ ー ム ス パ ゲ ッ テ ィ		ス パ ゲ ッ テ ィ		ス パ ゲ ッ テ ィ		○		○									
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。		【給食目標】 地域で生産される食品について知ろう 【今月のねらい○】 地域で生産される食品を知り、地産地消について考える		※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。		令和8年2月 (2026年2月) 献立表 (川崎・中原区) 給食回数 18回		令和8年2月 (2026年2月) 献立表 (川崎・中原区) 給食回数 18回									

※ごはんは精白米、パンは小麦粉の量で示しています。※飲用牛乳は全学年200ccです。