

献立表の1週間目 (2月 - 6月) のメニューと材料表。2月: ごはん、ごま、はるさめ、ちゅうかスープ、ぎゅうにゅう。3月: ちらしごはん、きざみのり、いかのよしのあげ、やよいじる、ひなあられ、ぎゅうにゅう。4月: ごはん、ふりかけ、とりじゃが、みそしる、ぎゅうにゅう。5月: きなこパン、カレーシチュー、ポイルやさい、わふうドレッシング、ぎゅうにゅう。6月: そぼろごはん、しおだれキャベツ、けんちん汁、ぎゅうにゅう。

エネルギーとたんぱく質の総量。例: エネルギー 647kcal たんぱく質 26.4g

献立表の2週間目 (9月 - 13月) のメニューと材料表。9月: ミニロールパン、スパゲッティミートソース、カレーベジタブルスープ、しょうなんゴールドゼリー、ぎゅうにゅう。10月: ごはん、さんまのかばやき、もやしいたご、みそしる、ぎゅうにゅう。11月: ぶどうパン、ポテトグラタン、やさいソテー、ぎゅうにゅう。12月: むぎごはん、チキンストロガノフ、キャベツのスープ、ピーチゼリー、ぎゅうにゅう。13月: ビンパン(むぎごはん)、わかめとコーンのスープ、ミニフィッシュ、ぎゅうにゅう。

エネルギーとたんぱく質の総量。例: エネルギー 589kcal たんぱく質 26.6g

献立表の3週間目 (16月 - 19月) のメニューと材料表。16月: ロールパン、とりにくのからあげ、みそワフタンスープ、せとが、ぎゅうにゅう。17月: ごはん、やきのり、さばのしおやき、ごもくきんぴら、とうふとだいこんのとりみじる、ぎゅうにゅう。18月: むぎごはん、チキンカレー、ピクルス、かたぬきチーズ、ぎゅうにゅう。19月: ビーンズサンド(サンドパン・ビーンズ)、じゃがいものかからあげ、コンソメスープ、ぎゅうにゅう。

エネルギーとたんぱく質の総量。例: エネルギー 641kcal たんぱく質 33.2g

献立表の4週間目 (20月 - 23月) のメニューと材料表。20月: 学校給食費の口座振替日(納期限) 令和8年3月2日(2・3月分)。21月: ごはん、やきのり、さばのしおやき、ごもくきんぴら、とうふとだいこんのとりみじる、ぎゅうにゅう。22月: むぎごはん、チキンカレー、ピクルス、かたぬきチーズ、ぎゅうにゅう。23月: ビーンズサンド(サンドパン・ビーンズ)、じゃがいものかからあげ、コンソメスープ、ぎゅうにゅう。

エネルギーとたんぱく質の総量。例: エネルギー 641kcal たんぱく質 33.2g

学校給食費の口座振替日(納期限) 令和8年3月2日(2・3月分)。学校給食レシピとレシピ動画を公開中! の告知欄。

今月の献立の作り方を紹介します。桃のつぼみもふくらみ、春の気配を感じる頃になりました。3月の献立から、ご家庭でも味わっていただきたい献立を紹介します。【さんまのかば焼き】(4人分) の作り方。

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)の対応表。

【とりじゃが】(4人分) の作り方。炒め油、とり肉(もも・むね)、にんにく、酒、にんじん、たまねぎ、水、じゃが芋、塩、こしょう、しょうゆ、みりん、むきえだ豆(冷)、ゆで塩。

令和8年3月(2026年3月) 献立表(川崎・中原区) 給食回数 14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。☆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。