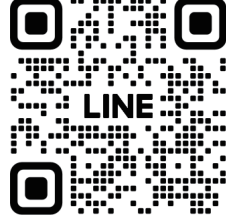


	25 (火)		ごはん さばのステーキ しおだれキャベツ みそしる ぎゅうにゅう		26 (水)		トマトにくどん (むぎごはん) はるさめスープ ギゅうにゅう		27 (木)		しよくパン ももジャム ミートポテトのチーズやき コーンソテー ギゅうにゅう		28 (金)		ごはん ふりかけ にくじゃが すいもの ギゅうにゅう						
	【献立のねらい】 ◎保存食について知る				トマトについて知る				季節の食品のなすについて知る				季節の食品のえだ豆について知る								
	●ごはん 精白米 80		キャベツ 40 粗塩 0.25 白いりごま 1		●麦ごはん 精白米 70 米粒麦 10		トマト 1 片栗粉 30 水 30 (さやいんげん 1 ゆで塩 3)		●食パン 食パン(減塩) 40		(油 1.5 小麦粉 1.5 じゃが芋 70 ゆで塩 3.5)		●ごはん 精白米 80		じゃが芋 48 酒 0.4 砂糖 1.5 しょうゆ 4.5 (むきえだ豆(冷) 3 ゆで塩 3)						
	●さばのカレー揚げ 揚げ油 適量 (さば(切り身) 50 片栗粉 5 小麦粉 2.5 水 6.3 酒 1.4 みりん 0.9 砂糖 1.2 しょうゆ 2.7 カレー粉 0.27 片栗粉 0.18 水)		●みそ汁 水 120 こんぶ 0.5 厚けずり節(かつお) 5 かんぴょう 3 じゃが芋 30 えのきたけ 5 赤みそ 4.3 白みそ 3.6 小松菜 5 ゆで塩		●トマト肉丼 油 1 豚肉(もも) 30 豚肉(肩) 30 しょうが 0.8 にんにく 0.3 にんじん 0.7 しょうゆ 0.5 酒 0.5 油 0.5 にんじん 10 たまねぎ 45 しめじ 5 酒 0.8 砂糖 2.2 しょうゆ 7		●春雨スープ 水 120 厚けずり節(かつお) 3 とり肉(皮なし) 20 たまねぎ 10 にんじん 10 粗塩 0.7 こしょう 0.02 しょうゆ 1 春雨 6 片栗粉 0.5 水 5 ほうれん草(冷) 5		●ミートポテトのチーズ焼き 油 0.5 にんにく 0.16 豚ひき肉(もも) 40 たまねぎ 40 にんじん 15 粗塩 0.3 こしょう 0.03 トマト水煮(缶) 8 なす 5 トマトケチャップ 2 ウスターソース 2 チーズ 6		●コーンソテー 油 0.5 ベーコン 2 キャベツ 20 ホールコーン(冷) 40 粗塩 0.3 こしょう 0.01		●ごはん 精白米 80		●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		●吸い物 水 120 こんぶ 0.5 厚けずり節(かつお) 5 とり肉(皮なし) 10 たまねぎ 10 豆腐 20 粗塩 0.5 しょうゆ 1.5 小松菜 5 ゆで塩				
エネルギー 714 kcal		たんぱく質 23.4 g		エネルギー 649 kcal		たんぱく質 29.9 g		エネルギー 616 kcal		たんぱく質 27.0 g		エネルギー 594 kcal		たんぱく質 24.4 g							
31 (月)		むぎごはん ポークカレー きゅうりのちゅうかつづけ ぎゅうにゅう		1 (火)		ごはん かつおのつけあげ きりぼしだいごんのベーコンに みそしる ギゅうにゅう		2 (水)		ハンバーガーわふうソース (はいがサンドパン・ハンバーグわふうソース) ポタージュ フルーツポンチ ギゅうにゅう		3 (木)		ビビンバ (ごはん) トック ギゅうにゅう		4 (金)		1/2はちみつしよくパン カレークリームスバゲッティ ベジタブルスープ ギゅうにゅう			
カレールウについて知る				かつおについて知る				野菜入りゼリーについて知る				トックについて知る				季節の食品のズッキーニについて知る					
●麦ごはん 精白米 70 米粒麦 15		小麦粉 4.5 きゅうりの中華づけ 35 酢 1.8 砂糖 0.5 しょうゆ 3.4 白いりごま 1 ごま油 0.4 ラー油 0.02		●ごはん 精白米 80		●かつおのつけ揚げ 揚げ油 適量 (かつお(角) 50 しょうが 0.3 酒 1 粗塩 0.1 こしょう 0.03 片栗粉 7.5 水 4.5 砂糖 1.3 しょうゆ 2 みりん 1.3 白いりごま 0.8		●胚芽サンドパン 胚芽サンドパン(減塩) 40		●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)		●ごはん 精白米 75		●ビビンバ(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) 0.15 砂糖 1.8 しょうゆ 2.5 片栗粉 0.5		ゆで塩 15 (ほうれん草(冷) 15 ゆで塩 0.3 片栗粉 0.3 水 1.2 白いりごま 1.2		●1/2はちみつ食パン 1/2はちみつ食パン(減塩) 25		小麦粉 2 調理用牛乳 36 スバゲッティ 27 ゆで塩 パセリ 0.5	
●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		●とががんスープ 水 120 とり肉(皮なし) 15 にんじん 10 とうがん 30 中華スープの素 1.5 粗塩 0.8 こしょう 0.01 しょうゆ 0.3 片栗粉 1 水 0.5 チンゲン菜 5		●みそ汁 水 120 こんぶ 0.5 厚けずり節(かつお) 5 たまねぎ 25 じゃが芋 25 赤みそ 4.3 白みそ 3.6 生わかめ 3		●ポタージュ 油 0.5 とり肉(皮なし) 20 たまねぎ 30		●フルーツポンチ ミックスフルーツ 70 野菜入りゼリー 40		●ごはん 精白米 75		●ビビンバ(野菜) 砂糖 1 しょうゆ 3.5 ごま油 0.03 ラー油 1 卵 10 トリック 25 小松菜 5 ゆで塩		ゆで塩 15 (ほうれん草(冷) 15 ゆで塩 0.3 片栗粉 0.3 水 1.2 白いりごま 1.2		●ベジタブルスープ 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 水 150 マッシュルーム(冷) 10 水 40 粗塩 0.7 スープの素 1 プロセスチーズ 4 ウスターソース 2.5 カレー粉 0.4 油 2		●カレークリームスバゲッティ 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 水 150 マッシュルーム(冷) 10 水 40 粗塩 0.7 スープの素 1 プロセスチーズ 4 ウスターソース 2.5 カレー粉 0.4 油 2		●梨 梨 44.2 塩水	
エネルギー 691 kcal		たんぱく質 25.4 g		エネルギー 648 kcal		たんぱく質 27.9 g		エネルギー 724 kcal		たんぱく質 28.8 g		エネルギー 665 kcal		たんぱく質 29.8 g		エネルギー 591 kcal		たんぱく質 27.3 g			
7 (月)		ごはん ジャーチャンどうふ とうがんスープ ギゅうにゅう		8 (火)		くろしよくパン かぼちゃのグラタン ポイルやさい わふうかつおドレッシング ぎゅうにゅう		9 (水)		ごはん やきのり ぶたのかくにうめふうみ みそしる ギゅうにゅう		10 (木)		ハヤシライス (むぎごはん) キャベツのツナあえ ギゅうにゅう		11 (金)		フィッシュサンド (サンドパン・ホキフライ) コンソメスープ なし ギゅうにゅう			
新献立のジャーチャン豆腐について知る				季節の食品のかぼちゃについて知る				季節の食品のとうがんについて知る				麦ごはんについて知る				季節の食品の梨について知る					
●ごはん 精白米 80		オイスターソース 0.2 しょうゆ 2.8 片栗粉 1.4		●黒食パン 黒食パン 40		●かぼちゃのグラタン 油 0.5 とり肉(皮なし) 20 たまねぎ 30 にんじん 10 かぼちゃ 40 粗塩 0.5 こしょう 0.03 チーズ 6 油 3.5 小麦粉 3.5 牛乳 51.5 粗塩 0.1 マカロニ 10 ゆで塩 3.5		●ポイル野菜 ホールコーン(冷) 10 もやし 15 キャベツ 15 むきえだ豆(冷) 10 ゆで塩		●焼きのり 焼きのり 1.25		●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 20 にんじん 60 水 80 粗塩 0.5 じゃが芋 30 マッシュルーム(冷) 3 トマトケチャップ 12		●麦ごはん 精白米 70 米粒麦 15		●かぼちゃのスープ 油 0.5 とり肉(皮なし) 20 たまねぎ 25 にんじん 10 粗塩 0.9 こしょう 0.01 スープの素 0.5 パンプキンペスト(冷) 50 油 2 小麦粉 2 牛乳 41.2 生クリーム 3 パセリ 0.3		●サンドパン サンドパン(減塩) 50		こしょう 0.02 スープの素 1 うずら卵(水煮) 25 パセリ 0.5	
●ジャーチャン豆腐 油 0.4 にんにく 0.2 しょうが 0.2 豆板醤 0.1 豚肉(もも) 10 豚肉(肩) 10 酒 0.5 しょうゆ 0.8 にんじん 5 キャベツ 20 水 22 生揚げ(冷) 50 砂糖 1.3 酒 0.5 中華スープの素 0.5 赤みそ 1.2		●とうががんスープ 水 120 とり肉(皮なし) 15 にんじん 10 とうがん 30 中華スープの素 1.5 粗塩 0.8 こしょう 0.01 しょうゆ 0.3 片栗粉 1 水 0.5 チンゲン菜 5		●ポイル野菜 ホールコーン(冷) 10 もやし 15 キャベツ 15 むきえだ豆(冷) 10 ゆで塩		●焼きのり 焼きのり 1.25		●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 20 にんじん 60 水 80 粗塩 0.5 じゃが芋 30 マッシュルーム(冷) 3 トマトケチャップ 12		●麦ごはん 精白米 70 米粒麦 15		●かぼちゃのスープ 油 0.5 とり肉(皮なし) 20 たまねぎ 25 にんじん 10 粗塩 0.9 こしょう 0.01 スープの素 0.5 パンプキンペスト(冷) 50 油 2 小麦粉 2 牛乳 41.2 生クリーム 3 パセリ 0.3		●サンドパン サンドパン(減塩) 50		こしょう 0.02 スープの素 1 うずら卵(水煮) 25 パセリ 0.5					
エネルギー 595 kcal		たんぱく質 24.2 g		エネルギー 604 kcal		たんぱく質 25.7 g		エネルギー 627 kcal		たんぱく質 23.2 g		エネルギー 727 kcal		たんぱく質 27.1 g		エネルギー 678 kcal		たんぱく質 27.8 g			
14 (月)		ごはん ユーリンチー やさいスープ ぎゅうにゅう		15 (火)		ロールパン てばもとのしょうがに みそワントンスープ れいとうみかん ぎゅうにゅう		16 (水)		キムたくどん (むぎごはん) ちゅうかスープ ギゅうにゅう		17 (木)		ツナサンド (サンドパン・ツナ) じゃがいものからあげ かぼちゃのスープ ギゅうにゅう		18 (金)		むぎごはん だいずミートのドライカレー ビクルス ギゅうにゅう			
◎揚げ油のリサイクルについて知る				冷凍みかんについて知る				キムたく丼について知る				ツナについて知る				◎大豆ミートについて知る					
●ごはん 精白米 80		しごま油 0.3		●ロールパン ロールパン(減塩) 40		粗塩 0.1 こしょう 0.02 中華スープの素 1.5 赤みそ 0.8 にんにく 0.16 ワントンの皮 8 チンゲン菜 10		●麦ごはん 精白米 70 米粒麦 10		●中華スープ 水 150 とり肉(皮なし) 20 たけのこ(水煮) 10 にんじん 10 たまねぎ 20 粗塩 0.7 こしょう 0.02 中華スープの素 1.5 しょうゆ 2 片栗粉 1 チンゲン菜 5		●サンドパン サンドパン(減塩) 50		じゃが芋 80 塩 0.2		●かぼちゃのスープ 油 0.5 とり肉(皮なし) 20 たまねぎ 25 にんじん 10 粗塩 0.9 こしょう 0.01 スープの素 0.5 パンプキンペスト(冷) 50 油 2 小麦粉 2 牛乳 41.2 生クリーム 3 パセリ 0.3		●麦ごはん 精白米 70 米粒麦 15		ゆで塩 0.2	
●ユーリンチー 揚げ油 適量 (とり肉(皮つき) 35 とり肉(皮なし) 35 粗塩 0.2 こしょう 0.04 片栗粉 10.5 水 8 砂糖 2.2 しょうゆ 3.6 酢 1.8 長ねぎ 5 にんにく 0.1 しょうが 0.1 片栗粉 0.3 水)		●野菜スープ 油 0.5 豚肉(もも) 10 豚肉(肩) 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 片栗粉 1 水 3 ごま油 0.5		●手羽元のしょうが煮 とり肉(手羽元) 66 水 適量 酒 0.8 砂糖 3 しょうゆ 4.5 しょうが 0.7		●冷凍みかん 冷凍みかん 80		●キムたく丼 豚肉(もも) 0.5 豚肉(肩) 20 にんじん 5 ゆで塩 20 キャベツ 20 ゆで塩 15 白菜刻みキムチ(冷) 15 たくあんづけ 15 豚肉 10 長ねぎ 1 しょうゆ 0.3 ごま油 0.3		●中華スープ 水 150 とり肉(皮なし) 20 たけのこ(水煮) 10 にんじん 10 たまねぎ 20 粗塩 0.7 こしょう 0.02 中華スープの素 1.5 しょうゆ 2 片栗粉 1 チンゲン菜 5		●サンドパン サンドパン(減塩) 50		じゃが芋 80 塩 0.2		●かぼちゃのスープ 油 0.5 とり肉(皮なし) 20 たまねぎ 25 にんじん 10 粗塩 0.9 こしょう 0.01 スープの素 0.5 パンプキンペスト(冷) 50 油 2 小麦粉 2 牛乳 41.2 生クリーム 3 パセリ 0.3		●麦ごはん 精白米 70 米粒麦 15		ゆで塩 0.2	
エネルギー 676 kcal		たんぱく質 31.2 g		エネルギー 626 kcal		たんぱく質 30.5 g		エネルギー 578 kcal		たんぱく質 25.8 g		エネルギー 732 kcal		たんぱく質 27.6 g		エネルギー 608 kcal		たんぱく質 23.8 g			
8・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。 ○牛乳 ○かぼちゃ ○とうがん				学校給食レシピと レシピ動画を公開中！ 毎月レシピを更新しています。  ※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.kyusyuokukai.acnet.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。				学校給食の献立をLINEで配信中！ 川崎市LINE公式アカウントで市立学校給食献立の配信を開始しました。設定から配信を希望する学校のブロックを選択すると、毎週金曜日の15時に、翌週の給食献立のお知らせを受け取ることができます。 ※配信内容に学校ごとの給食休止日は反映されません。 				お月見の行事食について知る ●ごはん 精白米 70 ●さばの塩焼き 油 適量 塩さば(切り身) 50 ●めった汁 油 0.5 豚肉(もも) 10 豚肉(肩) 10 ごぼう 5 にんじん 10 水 120 大根 20 さつま芋 20 油揚げ(冷) 5 赤みそ 5.7 白みそ 3 ●長ねぎ ほうれん草(冷) 5 ●月見団子 月見団子 30 ●みたらしあん (水 5 砂糖 3.5 しょうゆ 2 片栗粉 2.8 みりん 0.4 水) 行事食「お月見」				24 (木) ごはん さばのおしおやき めったじる つきみだんご みたらしあん ぎゅうにゅう 25 (金) はいがロールパン とりにくのレモンマリネ ミネストローネ ギゅうにゅう ●胚芽ロールパン 胚芽ロールパン(減塩) 40 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 15 キャベツ 10 ホイルマカロニ 5 ゆで塩 ●ミネストローネ 油 0.5 にんにく 0.2 ベーコン 4					
28 (月)		しるパン いちごジャム ポークビーンズ キャベツのスープに ギゅうにゅう		29 (火)		ごはん ちくわのいそべあげ もやしいため けんちんじる ぎゅうにゅう		30 (水)		マーボーどん (むぎごはん) はるさめのちゅうかスープ しょうなんゴールドゼリー ギゅうにゅう		給食でのアレルギー情報について ※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。 ※特定原材料のうち、えび、かに、落花生、そば、くるみ、カシューナッツは使用しません。また、クワイフルーツ、その他の木の果類(力カオ・栗・杏仁を除く)は使用しません。 【給食目標】 給食でSDGsを考えよう 【今月のねらい◎】 SDGsについて知り、給食を通じて取り組めることを考える ※ 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8・9月 (2026年8・9月) 献立表 (川崎・中原区) 給食回数 24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、献立ごとに食材と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)。							
エネルギー 630 kcal		たんぱく質 26.7 g		エネルギー 625 kcal		たんぱく質 23.7 g		エネルギー 641 kcal		たんぱく質 26.9 g		エネルギー 755 kcal		たんぱく質 27.7 g		エネルギー 638 kcal		たんぱく質 30.5 g			