

	25 (火)	トマトにくどん (むぎごはん) はるさめスープ ゑゆうにゅう	26 (水)	ごはん ふりかけ にくじゃが すいもの ゑゆうにゅう	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 ゑゆうにゅう	28 (金)	ごはん さばのカレーあげ しおだれキャベツ みそしる ぎゆうにゅう
	【献立のねらい】 トマトについて知る		季節の食品のえだ豆について知る		季節の食品のなすについて知る		◎保存食について知る	
	● 麦ごはん 精白米 70 米粒麦 10	トマト 20 〔片栗粉 1.5 水 5〕 きやいんげん 5 ゆで塩	● 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	● 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	キャベツ 40 粗塩 0.25 白いりごま 1

31 (月)	ごはん ユーリンチー やさいスープ ぎゆうにゅう	1 (火)	むぎごはん ポークカレー きゆうりのちゅうかつけ ぎゆうにゅう	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 ゑゆうにゅう	3 (木)	ごはん ちくわのいそべあげ もやしいため けんちんじる ぎゆうにゅう	4 (金)	しろパン いちごジャム ポークビーンズ キャベツのスープに ゑゆうにゅう
◎揚げ油のリサイクルについて知る		カレールウについて知る		野菜入りゼリーについて知る		ちくわについて知る		ジャムについて知る	
● ごはん 精白米 80	しごま油 0.3	● 麦ごはん 精白米 70 米粒麦 15	〔小麦粉 4.5 きゆうり 35〕 ● きゆうりの中華づけ 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	● 胚芽サンドパン 胚芽サンドパン(減塩) 40	にんじん 10 粗塩 0.9 こしょう 0.01 じゃが芋 50 水 100 油 3 焼きちくわ(減塩) 33.3 小麦粉 3 あおさ 0.3 パセリ 0.5	● ごはん 精白米 80	しょうゆ 0.5	● 白パン 白パン(減塩) 40	砂糖 0.5 トマトケチャップ 10 トマトビュレ 10 油 1 小麦粉 1

7 (月)	ハヤシライス (むぎごはん) キャベツのツナあえ ゑゆうにゅう	8 (火)	ロールパン てばもとのしょうがに みそワナタンスープ れいとうみかん ぎゆうにゅう	9 (水)	キムたくどん (むぎごはん) ちゅうかスープ ゑゆうにゅう	10 (木)	ごはん やきのり ぶたのかくにうめふうみ みそしる ゑゆうにゅう	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 ゑゆうにゅう
麦ごはんについて知る		冷凍みかんについて知る		キムたく井について知る		季節の食品のとうがんについて知る		季節の食品の梨について知る	
● 麦ごはん 精白米 70 米粒麦 15	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 油 4.5 〔小麦粉 4.5 生クリーム 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 8 にんにく 0.16 ワナタンの皮 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 水 5 チンゲン菜 5	● ごはん 精白米 80	〔片栗粉 0.5 水 120〕 ● みそ汁 水 120 ごんぶ 0.5 厚けずり節(かつお) 5 たまねぎ 20 じゃが芋 25 えのきたけ 5 赤みそ 4.3 白みそ 3.6 わけぎ 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 727 kcal	たんぱく質 27.1 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 627 kcal	たんぱく質 23.2 g	エネルギー 678 kcal	たんぱく質 27.8 g
14 (月)	ごはん かつおのつけあげ きりぼしだいごのペーコンに みそしる ゑゅうにゅう	15 (火)	1/2はちみつしょくパン カレークリームスパゲッティ ベジタブルスープ ゑゅうにゅう	16 (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 ゑゅうにゅう	17 (木)	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	18 (金)	ビビンバ(ごはん) トック ぎゅうにゅう
かつおについて知る		季節の食品のズッキーニについて知る		◎神奈川県でとれる果物について知る		季節の食品のかぼちゃについて知る		トックについて知る	
●ごはん 精白米 80	にんじん 6 水 10 ごんぶ 0.1 厚けずり節(かつお) 1 砂糖 0.4 しょうゆ 2.1 みりん 1 さやいんげん 3 ゆで塩	●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 スパゲッティ 27〕 ゆで塩 0.5 パセリ	●麦ごはん 精白米 70 米粒麦 10	●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 キャベツ 15 ごしょう 0.02 しょうゆ 1 中華スープの素 1.5 春雨 5 片栗粉 0.5 水 5 チンゲン菜 5 ごま油 0.5	●黒食パン 黒食パン 40	〔パン粉 0.7 ホールコーン(冷) 10 もやし 15 キャベツ 15 もぎえた豆(冷) 10 ゆで塩	●ごはん 精白米 75	〔ゆで塩 15 ほうれん草(冷) 0.3 ゆで塩 1.2 白いりごま 1〕
●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 0.1 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	●みそ汁 (水 120 ごんぶ 0.5 厚けずり節(かつお) 5 たまねぎ 20 じゃが芋 25 赤みそ 4.3 白みそ 3.6 生わかめ 3	●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 10 フロセスチーズ 0.7 ウスターソース 2.5 カレー粉 0.4 油 2	●ベジタブルスープ 油 0.5 にんにく 0.2 しょうが 0.2 豚ひき肉(もも) 30 砂糖 1 しょうゆ 3.6 トマトケチャップ 5.3 水 15 ごしょう 4.7 豆腐(冷) 72 長ねぎ 1.5 水 1 ラー油 0.1	●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 0.1 ゆで塩 0.1 粉チーズ 3.5)	●和風かつおドレッシング ごしょう 1.35 酢 2.7 しょうゆ 3.6 砂糖 1.35 ごま油 0.45 けずり節(かつお) 0.2 片栗粉 0.1 水	●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) 11 砂糖 1.8 しょうゆ 2.5 片栗粉 0.5 水	●トック ごま油 0.5 とり肉(皮なし) 15 一味唐辛子 0.01 にんじん 1.5 水 1.5 中華スープの素 1.5 豆腐 5 粗塩 10 ごしょう 0.02 しょうゆ 0.1 ごま油 3.5 ラー油 0.03 水 0.1 卵 10 トック 25 小松菜 5 ゆで塩		
●切り干し大根のペーコン煮 油 0.3 ペーコン 4 切り干し大根 7					●湘南ゴールドゼリー 湘南ゴールドゼリー 40				

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。	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.kyuusyokukai.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！ 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。 LINE
○牛乳 ○かぼちゃ ○とうがん		
※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		

28 (月)	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 ゑゆうにゅう	29 (火)	むぎごはん だいずミートのドライカレー ピクルス ゑゆうにゅう	30 (水)	ごはん ジャーチャンどうふ とうがんスープ ゑゆうにゅう
ツナについて知る		◎大豆ミートについて知る		新献立のジャーチャン豆腐について知る	
● サンドパン サンドパン(減塩) 50	じゃが芋 80 塩 0.2	● 麦ごはん 精白米 70 米粒麦 15	〔ゆで塩 35 きゆうり 2 砂糖 3 酢 0.3〕 ● ピクルス きゆうり 35 砂糖 2 酢 3 粗塩 0.3	● 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 水 5 〔ピーマン 0.2 ゆで塩 0.2 ごま油 0.5〕