

	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)	しょくパン 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 ぎゅうにゅう
	【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 水 1.5)	● 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 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	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 ぎゅうにゅう	1 (火)	むぎごはん ポークカレー きゅうりのちゅうかつけ ぎゅうにゅう	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 もやしいたけ けんちんじる ぎゅうにゅう	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	● 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	● 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

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 みそワタンスープ れいとうみかん ぎゅうにゅう	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	● 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	● 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 0.7 粗塩 0.2	● ごはん 精白米 80	(片栗粉 0.5 水 120)	● 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

14 (月)	ごはん かつおのつけあげ きりぼしだいごんのペーコンに みそしる ゑゆうにゅう	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 ゑゆうにゅう	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 ゑゆうにゅう	17 (木)	くろしょくパン 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	ベーコン 4 切り干し大根 7 にんじん 6	● 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)	● 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	● 黒食パン 黒食パン 40	りん粉 0.7	● ごはん 精白米 75	ゆで塩 15 (ほうれん草(冷) 1 ゆで塩 0.3 片栗粉 1.2)

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



※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

学校給食レシピと
レシピ動画を公開中！

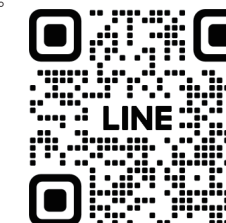
毎月レシピを更新しています。



※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！

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。



24 (木)	ごはん さばのしおやき めったじる つきみだんご みたらしあん ぎゅうにゅう	お月見の行事食について知る	
● ごはん 精白米 70	長ねぎ 10 ほうれん草(冷) 5	● さばの塩焼き 油 適量 塩さば(切り身) 50	● 月見団子 月見団子 30
● 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	● みたらしあん (水 5 砂糖 3.5 しょうゆ 2 みりん 2.8 片栗粉 0.4)	行事食「お月見」	
エネルギー 755 kcal		たんぱく質 27.7 g	

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 ゑゆうにゅう	とり肉のレモンマリネについて知る	
● 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	● とり肉のレモンマリネ 油 適量 (とり肉(皮つき) 35 とり肉(皮なし) 35 しょうゆ 1 酒 2 片栗粉 10.5 水 1.2 しょうゆ 4.2 砂糖 4.2 レモン果汁(冷) 3.5)	● ミネストローネ 油 0.5 にんにく 0.2 ベーコン 4
エネルギー 665 kcal		たんぱく質 29.8 g	

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 2	● 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