

令和6年4月 (2024年4月) 献立表 (高津・宮前区) 給食回数 12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。

【給食目標】 楽しく食事をしよう 【今月のねらい】 楽しく食べることができる

学校給食費の口座振替日(納期限)

・第1期 令和6年7月1日(月) (4・5月分)

・第2期 令和6年7月31日(水) (6月分)

*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。

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。



給食ができるまで

献立原案作成

○栄養、安全性、価格、嗜好、季節感などを考慮 作成者：栄養教諭・学校栄養職員



献立決定 -学校給食献立連絡調整会議-

○献立原案を検討し、教育委員会が決定 委員：校長、PTA、給食主任、栄養教諭・学校栄養職員、学校給食調理員、事務局職員

物資選定 -物資選定委員会-

○給食物資について、味・品質・価格・安全性等を審査・決定 物資選定委員：校長 物資審査員：PTA、給食主任、栄養教諭・学校栄養職員、事務局職員

物資発注

教育委員会事務局健康給食推進室が、公益財団法人川崎市学校給食会を通じて給食物資を発注

物資納入(納入業者) 安全で新鮮な給食物資を納入

調理(学校給食調理員)

楽しい給食

献立表作成



家庭へ配布



12 (金) むぎごはん ぎゅうにゅう ポークカレー きゅうりのちゅうかつ*

【献立のねらい】○給食のカレーについて関心を持つ

Table listing ingredients and quantities for the 12th day menu, including items like wheat, pork, and vegetables.

エネルギー 681kcal たんぱく質 24.2g

15 (月) ごはん ごましお ぎゅうにゅう なまあげのしせんに* やさいスープ

大豆の加工品について関心を持つ

Table listing ingredients and quantities for the 15th day menu.

エネルギー 662kcal たんぱく質 29.8g

16 (火) ロールパン ぎゅうにゅう とり肉のからあげ ワンタンスープ カラマンダリン

カラマンダリンについて知り、味わう

Table listing ingredients and quantities for the 16th day menu.

エネルギー 616kcal たんぱく質 32.0g

17 (水) ビビンバ(ごはん)* ぎゅうにゅう にらたまスープ

たけのこの成長に関心を持つ

Table listing ingredients and quantities for the 17th day menu.

エネルギー 640kcal たんぱく質 30.5g

18 (木) てりやきハンバーグ(サンドパン・てりやきハンバーグ) ぎゅうにゅう パンキンシチュー* フルーツポンチ

○入学・進級祝いの行事食

Table listing ingredients and quantities for the 18th day menu.

エネルギー 728kcal たんぱく質 29.5g

19 (金) ごはん ぎゅうにゅう ちくわのいそべあげ もやしいため ぶたじる

練り製品に関心を持つ

Table listing ingredients and quantities for the 19th day menu.

エネルギー 704kcal たんぱく質 27.4g

22 (月) ビーンズサンド(サンドパン・ビーンズ) ぎゅうにゅう じゃがいものからあげ キャベツとコーンのスープ

大豆について知る

Table listing ingredients and quantities for the 22nd day menu.

エネルギー 568kcal たんぱく質 22.8g

23 (火) ごはん ふりかけ* ぎゅうにゅう にくじゃが あおなときのこのスープ

季節の食品たまねぎについて知る

Table listing ingredients and quantities for the 23rd day menu.

エネルギー 634kcal たんぱく質 27.6g

24 (水) くらしよくパン ぎゅうにゅう マカロニグラタン* ひじきのサラダ*

ひじきについて知り、味わう

Table listing ingredients and quantities for the 24th day menu.

エネルギー 622kcal たんぱく質 26.7g

25 (木) にらたまねぎのそぼろごはん(ごはん) ぎゅうにゅう はるさめスープ

季節の食品にらについて知る

Table listing ingredients and quantities for the 25th day menu.

エネルギー 588kcal たんぱく質 27.9g

26 (金) ごはん ぎゅうにゅう さばのカレーあげ もやしのうまみそしる

さばについて知る

Table listing ingredients and quantities for the 26th day menu.

エネルギー 737kcal たんぱく質 26.1g

30 (火) ハヤシライス(むぎごはん) キャベツのスープに はっこうにゅう

季節の食品キャベツについて知る

Table listing ingredients and quantities for the 30th day menu.

エネルギー 652kcal たんぱく質 23.6g

4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(他県産とのブレンドになります) ○牛乳 ○キャベツ ○大根

※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。

加工食品に含まれるアレルギーの原因物質について

Table mapping menu items to allergen sources like wheat, milk, and eggs.

※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。

※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。