

| 月   | 火  | 水  | 木  | 金  |
|---|--|--|--|--|
| 8月29日<br>ごはん<br>とり肉のしょうが煮<br>ツナサラダ<br>豆腐のすまし汁<br>牛乳★(乳)<br>758kcal 36.4g                              | 30日<br>ごはん<br>チンジャオロースー<br>ナムル<br>肉団子中華スープ<br>牛乳★(乳)<br>762kcal 32.3g          | 31日<br>麦ごはん<br>ポークカレー(小)<br>ピクルス<br>牛乳★(乳)<br>798kcal 29.1g                              | 9月1日<br>麦ごはん<br>まぐろのみそがらめ*<br>もやし炒め<br>けんちん汁<br>牛乳★(乳)<br>774kcal 39.8g                | 2日<br>ごはん<br>てり焼きハンバーグ(小)<br>野菜ソテー<br>白いんげん豆の<br>ポターージュ(乳)(小)<br>牛乳★(乳)<br>894kcal 36.0g |
| 5日<br>お月見の行事食<br>こぎつねごはん*<br>(しょうゆごはん)<br>かれのいたつた揚げ<br>芋煮汁<br>月見団子<br>牛乳★(乳)<br>891kcal 36.5g         | 6日<br>ブルコギ丼<br>(麦ごはん)<br>とうがんと<br>冷凍みかん<br>牛乳★(乳)<br>811kcal 35.3g             | 7日<br>麦ごはん<br>カレーじゃこ<br>肉じゃが<br>きゅうりの中華づけ*<br>にらたまスープ(卵)<br>牛乳★(乳)<br>777kcal 33.5g      | 8日<br>ロールパン★(小)<br>ミートパスタ(小)<br>キャベツと<br>コーンのスープ<br>フルーツポンチ<br>牛乳★(乳)<br>772kcal 28.8g | 9日<br>ごはん<br>とり肉の<br>塩こうじから揚げ<br>肉野菜炒め<br>わかめのみそ汁<br>牛乳★(乳)<br>857kcal 39.3g             |
| 12日<br>マーボー丼(麦ごはん)<br>春巻き(小)<br>寒天の中華スープ<br>牛乳★(乳)<br>838kcal 34.6g                                   | 13日<br>麦ごはん<br>さけの塩焼き<br>じゃが芋のそぼろ煮<br>キャベツのみそ汁<br>牛乳★(乳)<br>788kcal 36.1g      | 14日<br>野菜入りスタミナ丼<br>(麦ごはん)<br>チンゲン菜と<br>卵のスープ(卵)<br>ヨーグルト★(乳)<br>牛乳★(乳)<br>845kcal 36.6g | 15日<br>ハヤシライス(乳)(小)<br>(麦ごはん)<br>キャベツのスープ煮<br>牛乳★(乳)<br>826kcal 29.9g                  | 16日<br>麦ごはん<br>チキンかつ卵あんかけ<br>(チキンかつ(小)<br>野菜の卵あん(卵))<br>たぬき汁<br>牛乳★(乳)<br>818kcal 30.2g  |
| 学校給食費の口座振替日<br>(納期限)<br>【第4期】<br>(8・9月分) 9月30日(金)<br>※前日までに登録口座に入金・<br>残高のご確認をしていただき<br>ますようお願いいたします。 | 20日<br>麦ごはん<br>バオズ(小)<br>生揚げのオイスター炒め<br>わかめとコーンのスープ<br>牛乳★(乳)<br>810kcal 35.3g | 21日<br>高野豆腐のそぼろごはん*<br>(麦ごはん)<br>ごま酢あえ<br>じゃが芋のみそ汁<br>牛乳★(乳)<br>777kcal 31.3g            | 22日<br>ごはん<br>ホキフライ(小)<br>中濃ソース<br>ラタトゥイユ<br>クリームスープ(乳)<br>牛乳★(乳)<br>887kcal 32.4g     | 学校給食レシピと<br>レシピ動画を公開中！<br>*がついた料理は<br>レシピを紹介してい<br>ます。右のQRコー<br>ドをご利用ください。               |
| 26日<br>麦ごはん<br>ユーリンチー<br>ポイル野菜<br>ごまドレッシング<br>春雨の中華スープ<br>牛乳★(乳)<br>862kcal 36.0g                     | 27日<br>麦ごはん<br>ドライカレー<br>ベジタブルスープ<br>いちごヨーグルト★(乳)<br>牛乳★(乳)<br>882kcal 35.5g   | 28日<br>麦ごはん<br>ちくわのかば焼き<br>塩だれ野菜<br>豚汁<br>牛乳★(乳)<br>795kcal 28.5g                        | 29日<br>麦ごはん<br>さばの香味ソース<br>五目豆<br>野菜スープ<br>牛乳★(乳)<br>871kcal 36.1g                     | 30日<br>黒コッパパン★(小)<br>ポテトの<br>クリーム煮(乳)(小)<br>ミネストローネ<br>牛乳★(乳)<br>790kcal 30.8g           |

県内産の食材は、米（他県産とのブレンド）、牛乳です。  
 とうがんは県内を含む複数の産地より調達します。  
 市内産の野菜は、9月8日のミートパスタの「なす」です。  
 (天候の影響により、県内産、市内産食材を使用できない場合があります。)  
 ※給食休止日が学校ごとに異なりますので、ご注意ください、学校からの配布物  
 などでご確認いただくようお願いいたします。  
 ※★のついているものは、学校に直接配送されます。  
 ※枠内下部の数字は、エネルギー(kcal)とたんぱく質(g)を表示しています。



給食での食物アレルギー情報について  
 「卵、乳、小麦」を使用している献立に以下の表示(卵)(乳)(小)を記載しています。  
 このうち、除去できるものについては除去食対応をします。

(卵)

(乳)

(小)

※表示義務のある7品目(卵、乳、小麦、えび、かに、落花生、そば)のうち、  
 えび、かに、落花生、そばの4品目は給食では使用しません。

食物アレルギーの情報や給食で使用する食材の  
 情報については、QRコードをご利用ください。  
 QRコードをご利用できない方は、学校にご相談  
 いただくか、以下のURLを直接入力してください。  
<https://www.city.kawasaki.jp/880/page/0000037906.html>  
 ※給食の食材の産地、放射能検査結果、学校給食レシピも  
 ご覧いただけます。



左側は広告欄です。川崎市の学校給食の掲載内容とは関係ありません。

令和4年 8・9月分献立表(詳細版)

川崎市北部学校給食センター E献立

\*給食休止日が学校ごとに異なりますのでご注意ください、学校からの配布物等でご確認いただくようお願いいたします。

| 8月 29日(月)      |              | 30日(火)         |               | 31日(水)         |              | 9月 1日(木)       |                 | 2日(金)              |                    |
|----------------|--------------|----------------|---------------|----------------|--------------|----------------|-----------------|--------------------|--------------------|
| ごはん 105        | しょうゆ 1.5     | ●ごはん 105       | ●肉団子中華スープ 105 | ●麦ごはん 102      | ●麦ごはん 92     | ●麦ごはん 92       | ●ごはん 100        | ●ごはん 100           | ●ごはん 100           |
| 豆腐のすまし汁 牛乳     | なると 8        | ●テンジャオロースー     | ●ナムル 45       | ●ピクルス 30       | ●もやし炒め 0.5   | ●もやし炒め 0.5     | ●野菜ソテー 0.6      | ●白いんげん豆のポターージュ 0.6 | ●白いんげん豆のポターージュ 0.6 |
| ●ごはん 105       | しょうゆ 1.5     | ●テンジャオロースー     | ●ナムル 45       | ●ピクルス 30       | ●もやし炒め 0.5   | ●もやし炒め 0.5     | ●野菜ソテー 0.6      | ●白いんげん豆のポターージュ 0.6 | ●白いんげん豆のポターージュ 0.6 |
| ●とり肉のしょうが煮 80  | なると 8        | ●テンジャオロースー     | ●ナムル 45       | ●ピクルス 30       | ●もやし炒め 0.5   | ●もやし炒め 0.5     | ●野菜ソテー 0.6      | ●白いんげん豆のポターージュ 0.6 | ●白いんげん豆のポターージュ 0.6 |
| ●ツナサラダ 5.5     | なると 8        | ●テンジャオロースー     | ●ナムル 45       | ●ピクルス 30       | ●もやし炒め 0.5   | ●もやし炒め 0.5     | ●野菜ソテー 0.6      | ●白いんげん豆のポターージュ 0.6 | ●白いんげん豆のポターージュ 0.6 |
| ●豆腐のすまし汁 0.7   | なると 8        | ●テンジャオロースー     | ●ナムル 45       | ●ピクルス 30       | ●もやし炒め 0.5   | ●もやし炒め 0.5     | ●野菜ソテー 0.6      | ●白いんげん豆のポターージュ 0.6 | ●白いんげん豆のポターージュ 0.6 |
| エネルギー 758 kcal | たんぱく質 36.4 g | エネルギー 762 kcal | たんぱく質 32.3 g  | エネルギー 798 kcal | たんぱく質 29.1 g | エネルギー 774 kcal | たんぱく質 39.8 g    | エネルギー 894 kcal     | たんぱく質 36.0 g       |
| 5日(月)          |              | 6日(火)          |               | 7日(水)          |              | 8日(木)          |                 | 9日(金)              |                    |
| ●しょうゆごはん 95    | しょうゆ 1.5     | ●麦ごはん 102      | ●冷凍みかん 80     | ●麦ごはん 92       | ●ロールパン 60    | ●ロールパン 60      | ●ごはん 100        | ●ごはん 100           | ●ごはん 100           |
| ●こぎつねごはんの具 4.3 | しょうゆ 1.5     | ●ブルコギ丼 35      | ●冷凍みかん 80     | ●カレーじゃこ 6      | ●ミートパスタ 0.4  | ●ミートパスタ 0.4    | ●とり肉の塩こうじから揚げ 4 | ●とり肉の塩こうじから揚げ 4    | ●とり肉の塩こうじから揚げ 4    |
| ●かれのいたつた揚げ 3   | しょうゆ 1.5     | ●とうがんスープ 20    | ●冷凍みかん 80     | ●肉じゃが 0.8      | ●フルーツポンチ 70  | ●フルーツポンチ 70    | ●肉野菜炒め 0.5      | ●肉野菜炒め 0.5         | ●肉野菜炒め 0.5         |
| ●辛煮汁 0.6       | しょうゆ 1.5     | ●とうがんスープ 20    | ●冷凍みかん 80     | ●肉じゃが 0.8      | ●フルーツポンチ 70  | ●フルーツポンチ 70    | ●肉野菜炒め 0.5      | ●肉野菜炒め 0.5         | ●肉野菜炒め 0.5         |
| エネルギー 891 kcal | たんぱく質 36.5 g | エネルギー 811 kcal | たんぱく質 35.3 g  | エネルギー 777 kcal | たんぱく質 33.5 g | エネルギー 772 kcal | たんぱく質 28.8 g    | エネルギー 857 kcal     | たんぱく質 39.3 g       |

お月見の行事食

| 12日(月)  | マーボー丼(麦ごはん) 春巻き<br>寒天の中華スープ 牛乳   | 乳(小)  | 13日(火)  | 麦ごはん さけの塩焼き<br>じゃが芋のそぼろ煮 キャベツのみそ汁 牛乳  | 乳(小)   | 14日(水)  | 野菜入りスタミナ丼(麦ごはん)<br>チンゲン菜と卵のスープ ヨーグルト 牛乳   | 乳(乳)  | 15日(木)   | ハヤシライス(麦ごはん)<br>キャベツのスープ煮 牛乳         | 乳(小)  | 16日(金)                             | 麦ごはん チキンかつ卵あんかけ<br>(チキンかつ 野菜の卵あん) たぬき汁 牛乳  | 乳(乳)(小)            |                |                |                |                |                |              |                |              |
|---|--|---|---|---|--|---|---|---|--|--------------------------------------|---|------------------------------------|--|--------------------|----------------|----------------|----------------|----------------|----------------|--------------|----------------|--------------|
| ●麦ごはん<br>精白米 102<br>米粒麦 8   | 水<br>こんにやく寒天<br>キャベツ<br>塩<br>こしょう<br>しょうゆ<br>がらスープ<br>片栗粉<br>チンゲン菜<br>ごま油                | 0.8<br>0.3<br>30<br>0.9<br>0.03<br>1.7<br>1.3<br>0.6  | ●麦ごはん<br>精白米 92<br>米粒麦 8  | ●さけの塩焼き<br>塩ざけ(切り身)<br>●じゃが芋のそぼろ煮<br>油<br>一味唐辛子<br>豚ひき肉(もも)<br>にんじん<br>たまねぎ<br>砂糖<br>しょうゆ<br>片栗粉<br>じゃが芋<br>ゆで塩<br>むきえだ豆(冷) | 0.8<br>60<br>0.3<br>0.01<br>20<br>15<br>20<br>1.3<br>4.3<br>1<br>60<br>5 | ●麦ごはん<br>精白米 102<br>米粒麦 8   | ●野菜入りスタミナ丼<br>油<br>にんにく<br>しょうが<br>豚肉(もも)<br>豚肉(肩)<br>酒<br>たまねぎ<br>砂糖<br>しょうゆ<br>塩<br>オイスターソース<br>もやし<br>にら<br>片栗粉<br>ごま油 | 2<br>1<br>20<br>10<br>1<br>35<br>35<br>1<br>40<br>2<br>6<br>0.1<br>2<br>20<br>8<br>2<br>0.4 | ●麦ごはん<br>精白米 102<br>米粒麦 8                                  | 塩<br>こしょう<br>しょうゆ                    | 0.36<br>0.02<br>0.3   | ●麦ごはん<br>精白米 92<br>米粒麦 8           | えのきたけ(冷)<br>赤みそ<br>白みそ<br>長ねぎ  | 13<br>5<br>5<br>10 |                |                |                |                |                |              |                |              |
| ●マーボー丼<br>油<br>にんにく<br>しょうが<br>豆板醤<br>豚ひき肉(もも)<br>大豆ミート(大粒)<br>砂糖<br>しょうゆ<br>トマトケチャップ<br>水<br>赤みそ<br>豆腐(冷)<br>長ねぎ<br>片栗粉<br>ラー油 | 0.45<br>0.2<br>0.3<br>0.3<br>24<br>4.8<br>1.3<br>5<br>7<br>6.2<br>95<br>15<br>1.5<br>0.3 | ●チキンかつ卵あんかけ<br>(チキンかつ)<br>揚げ油<br>チキンカツ  | ●チキンかつ卵あんかけ<br>(野菜の卵あん)<br>酒<br>みりん<br>砂糖<br>しょうゆ<br>水<br>たまねぎ<br>ほうれん草(冷)<br>ゆで塩<br>片栗粉<br>卵 | 9.1<br>70<br>1<br>2<br>2.6<br>6.8<br>43<br>5<br>1.3<br>13   | ●たまき汁<br>ごま油<br>ごぼう<br>こんにやく<br>にんじん<br>水<br>ごんぶ<br>厚けずり節                | 0.65<br>15<br>30<br>16<br>0.6<br>6  | ●キャベツのスープ煮<br>油<br>ベーコン<br>キャベツ<br>切り干し大根<br>えのきたけ(冷)<br>塩  | 0.6<br>4.8<br>66<br>6<br>0.4  | ●キャベツのスープ煮<br>油<br>ベーコン<br>キャベツ<br>切り干し大根<br>えのきたけ(冷)<br>塩 | 0.6<br>4.8<br>66<br>6<br>0.4         | ●たまき汁<br>ごま油<br>ごぼう<br>こんにやく<br>にんじん<br>水<br>ごんぶ<br>厚けずり節   | 0.65<br>15<br>30<br>16<br>0.6<br>6 | エネルギー 838 kcal   | たんぱく質 34.6 g       | エネルギー 788 kcal | たんぱく質 36.1 g   | エネルギー 845 kcal | たんぱく質 36.6 g   | エネルギー 826 kcal | たんぱく質 29.9 g | エネルギー 818 kcal | たんぱく質 30.2 g |
| 19日(月)  | 敬老の日   |   | 20日(火)  | 麦ごはん パオズ<br>生揚げのオイスター炒め<br>わかめとコーンのスープ 牛乳   | 乳(小)   | 21日(水)  | 高野豆腐のそぼろごはん(麦ごはん)<br>ごま酢あえ じゃが芋のみそ汁 牛乳  | 乳(乳)  | 22日(木)   | ごはん ホキフライ 中濃ソース<br>ラタトゥイユ クリームスープ 牛乳 |   | 23日(金)                             | 秋分の日   |                    |                |                |                |                |                |              |                |              |
| ●麦ごはん<br>精白米 92<br>米粒麦 8  | ●パオズ<br>パオズ  | ●生揚げのオイスター炒め<br>油<br>にんにく<br>しょうが<br>豚肉(もも)<br>豚肉(肩)<br>にんじん<br>しめじ<br>生揚げ(冷)<br>長ねぎ<br>塩<br>オイスターソース<br>しょうゆ<br>酒<br>砂糖<br>片栗粉 | ●高野豆腐のそぼろごはん<br>油<br>しょうが<br>豚ひき肉(もも)<br>にんじん<br>酒<br>みりん<br>砂糖<br>しょうゆ<br>凍り豆腐               | ●ごま酢あえ<br>もやし<br>キャベツ<br>ホールコーン(冷)<br>ゆで塩<br>酢<br>水<br>砂糖<br>塩<br>しょうゆ<br>白すりごま<br>白いりごま                                    | ●じゃが芋のみそ汁<br>水<br>ごんぶ  | 24<br>0.8<br>0.02<br>1.3<br>1.5<br>1.2<br>1.3<br>0.6<br>0.65<br>45<br>20<br>1.3<br>2.6<br>3.9<br>8.5<br>6.5<br>25<br>25<br>10<br>1<br>1.2<br>0.2<br>2<br>0.5<br>0.5 | 6<br>2<br>30<br>45<br>5<br>5<br>5   | ●ごはん<br>精白米 100   | ●ホキフライ<br>揚げ油<br>ホキフライ                                     | ●中濃ソース<br>中濃ソース(袋)                   | ●ラタトゥイユ<br>オリーブ油<br>にんにく<br>ベーコン<br>セロリ<br>たまねぎ<br>にんじん<br>塩<br>こしょう<br>なす<br>水<br>スッキーニ<br>トマト水煮<br>トマトケチャップ<br>ピーマン<br>パプリカ(黄)<br>片栗粉 | ●クリームスープ<br>油                      | 2<br>20<br>15<br>35<br>1<br>20<br>60<br>5<br>0.8<br>0.02<br>4<br>5<br>10<br>10<br>30<br>10<br>0.7<br>0.05<br>10<br>10<br>20<br>2.5<br>3<br>5<br>0.5<br>0.5 | エネルギー 810 kcal     | たんぱく質 35.3 g   | エネルギー 777 kcal | たんぱく質 31.3 g   | エネルギー 887 kcal | たんぱく質 32.4 g   |              |                |              |
| ※ごはんは精白米、パンは小麦粉の量で示しています。<br>※飲用牛乳は200ccです。   |  |   |   |   |  |   |   |   |  |                                      |   |                                    |  |                    |                |                |                |                |                |              |                |              |

| 26日(月)          | 麦ごはん ユーリンチー ボイル野菜<br>ごまドレッシング 春雨の中華スープ<br>牛乳 | 27日(火)         | 麦ごはん ドライカレー<br>ベジタブルスープ いちごヨーグルト<br>牛乳 | 28日(水)         | 麦ごはん ちくわのかば焼き<br>塩だれ野菜 豚汁 牛乳 | 29日(木)         | 麦ごはん さばの香味ソース 五目豆<br>野菜スープ 牛乳 | 30日(金)         | 黒コッペパン ポテトのクリーム煮<br>ミネストローネ 牛乳 |
|-----------------|--|----------------|--|----------------|------------------------------|----------------|-------------------------------|----------------|--------------------------------|
| ●麦ごはん           | ●春雨の中華スープ                                    | ●麦ごはん          | ●ドライカレー                                | ●ちくわのかば焼き      | ●ちくわのかば焼き                    | ●さばの香味ソース      | ●さばの香味ソース                     | ●黒コッペパン        | ●ポテトのクリーム煮                     |
| 精白米 92          | 油 0.5  | 精白米 102        | 油 1.3                                  | 揚げ油 2.5        | とうがん 20                      | 精白米 92         | 精白米 92                        | 豚肉(もも) 13      | 塩 0.9                          |
| 米粒麦 8           | 豚肉(もも) 10                                    | 米粒麦 8          | 赤ワイン 2.6                               | 焼きちくわ 50       | じゃが芋 30                      | 米粒麦 8          | 米粒麦 8                         | 豚肉(肩) 13       | こしょう 0.04                      |
| ●ユーリンチー         | 豚肉(肩) 10                                     | ●ユーリンチー        | たまねぎ 65                                | 片栗粉 5          | 豆腐(冷) 30                     | ●さばの香味ソース      | さば(切り身) 60                    | にんじん 10        | 水 25                           |
| 揚げ油 4           | たまねぎ 15                                      | ●ドライカレー        | にんじん 33                                | ●いちごヨーグルト      | 赤みそ 5.5                      | さば(切り身) 60     | もやし 20                        | ●ポテトのクリーム煮     | スープの素 0.6                      |
| とり肉(皮つき) 40     | 春雨 5   | 油 1.3          | たまねぎ 33                                | いちごヨーグルト 100   | 白みそ 5.5                      | 油 0.1          | キャベツ 30                       | 油 0.5          | キャベツ 25                        |
| とり肉(皮なし) 40     | もやし 20                                       | 豚ひき肉(もも) 45    | にんじん 10                                | ●ちくわのかば焼き      | 長ねぎ 5                        | にんにく 0.4       | 塩 1                           | ペーコン 2         | トマト水煮 25                       |
| 酒 1             | 塩 0.9  | 赤ワイン 2.6       | ホールコーン(冷) 20                           | ●ちくわのかば焼き      | ●いちごヨーグルト                    | しょうが 1         | こしょう 0.04                     | とり肉(皮なし) 30    | トマトケチャップ 2.5                   |
| 塩 0.2           | こしょう 0.03                                    | たまねぎ 65        | 砂糖 0.5                                 | ●ちくわのかば焼き      | ●いちごヨーグルト                    | 水 4            | しょうゆ 1.3                      | にんじん 15        | ミックスビーンズ 1.5                   |
| こしょう 0.02       | しょうゆ 1.7                                     | トマト水煮 10       | 1.1                                    | ●ちくわのかば焼き      | ●いちごヨーグルト                    | 砂糖 2           | 水 1.3                         | 塩 0.9          |                                |
| 片栗粉 11          | がらすープ 1.3                                    | ホールコーン(冷) 20   | 0.5                                    | ●ちくわのかば焼き      | ●いちごヨーグルト                    | みりん 0.5        | しょうゆ 1.3                      | こしょう 0.03      |                                |
| ごま油 0.4         | 片栗粉 0.6                                      | 砂糖 0.5         | 1.1                                    | ●ちくわのかば焼き      | ●いちごヨーグルト                    | しょうゆ 3         | チーズ 5                         | こしょう 0.03      |                                |
| 長ねぎ 9           | ウスターソース 3.5                                  | 1.1            | 0.5                                    | ●ちくわのかば焼き      | ●いちごヨーグルト                    | 豆板醤 0.04       | ごま油 0.6                       | 水 5            |                                |
| しょうが 0.4        | しょうゆ 2.5                                     | 0.5            | 0.5                                    | ●ちくわのかば焼き      | ●いちごヨーグルト                    | 酢 0.7          |                               | マッシュルーム(水煮) 10 |                                |
| 砂糖 0.9          | カレー粉 1                                       | 0.5            | 0.5                                    | ●ちくわのかば焼き      | ●いちごヨーグルト                    | ごま油 0.2        |                               | ペンネマカロニ 12     |                                |
| しょうゆ 4.4        | 片栗粉 2  | 0.5            | 0.5                                    | ●ちくわのかば焼き      | ●いちごヨーグルト                    | 片栗粉 0.3        |                               | 調理用牛乳 55       |                                |
| 水 4.4           | ピーマン 7                                       | 0.5            | 0.5                                    | ●ちくわのかば焼き      | ●いちごヨーグルト                    | ●五目豆           |                               | 豆乳 5.4         |                                |
| がらすープ 0.1       |  | 0.5            | 0.5                                    | ●ちくわのかば焼き      | ●いちごヨーグルト                    | 油 0.6          |                               | 油 4.5          |                                |
| 酢 2.6           |  | 0.5            | 0.5                                    | ●ちくわのかば焼き      | ●いちごヨーグルト                    | とり肉(皮つき) 10    |                               | 小麦粉 4.5        |                                |
| ●ボイル野菜          |  | 0.5            | 0.5                                    | ●ちくわのかば焼き      | ●いちごヨーグルト                    | にんじん 15        |                               | じゃが芋 60        |                                |
| ホールコーン(冷) 20    |  | 0.5            | 0.5                                    | ●ちくわのかば焼き      | ●いちごヨーグルト                    | ひじき 1          |                               | ゆで塩 5          |                                |
| にんじん 10         |  | 0.5            | 0.5                                    | ●ちくわのかば焼き      | ●いちごヨーグルト                    | こんにやく 15       |                               | ●ミネストローネ       |                                |
| キャベツ 35         |  | 0.5            | 0.5                                    | ●ちくわのかば焼き      | ●いちごヨーグルト                    | ゆで大豆 25        |                               | 油 0.6          |                                |
| ゆで塩             |  | 0.5            | 0.5                                    | ●ちくわのかば焼き      | ●いちごヨーグルト                    | 砂糖 2           |                               | にんにく 0.36      |                                |
| ●ごまドレッシング       |  | 0.5            | 0.5                                    | ●ちくわのかば焼き      | ●いちごヨーグルト                    | しょうゆ 4         |                               | セロリ 1.5        |                                |
| ごまドレッシング(袋) 8.4 |  | 0.5            | 0.5                                    | ●ちくわのかば焼き      | ●いちごヨーグルト                    | ●野菜スープ         |                               | ペーコン 4.5       |                                |
|                 |  | 0.5            | 0.5                                    | ●ちくわのかば焼き      | ●いちごヨーグルト                    | 油 0.6          |                               | たまねぎ 25        |                                |
|                 |  | 0.5            | 0.5                                    | ●ちくわのかば焼き      | ●いちごヨーグルト                    |                |                               | にんじん 15        |                                |
| エネルギー 862 kcal  | たんぱく質 36.0 g                                 | エネルギー 882 kcal | たんぱく質 35.5 g                           | エネルギー 795 kcal | たんぱく質 28.5 g                 | エネルギー 871 kcal | たんぱく質 36.1 g                  | エネルギー 790 kcal | たんぱく質 30.8 g                   |

【令和4年8・9月】

アレルギーの原因物質を含む加工食品の表示について

| 献立名        | 加工食品名    | アレルギーの原因物質 |   |    |
|------------|----------|------------|---|----|
|            |          | 卵          | 乳 | 小麦 |
| ハヤシライス     | デミグラスソース |            |   | ○  |
| 春巻き        | 春巻き      |            |   | ○  |
| チキンカツ卵あんかけ | チキンカツ    |            |   | ○  |
| てり焼きハンバーグ  | ハンバーグ    |            |   | ○  |
| ロールパン      | ロールパン    |            |   | ○  |
| ミートパスタ     | ペンネマカロニ  |            |   | ○  |
| ポテトのクリーム煮  | ペンネマカロニ  |            |   | ○  |
| ホキフライ      | ホキフライ    |            |   | ○  |
| 黒コッペパン     | 黒コッペパン   |            |   | ○  |
| バオズ        | バオズ      |            |   | ○  |

※上記のアレルギー原因物質以外に給食で使用する食品の中で、ごま、さけ、さば、大豆、とり肉、豚肉、もも、りんご、ゼラチンもアレルギーの原因となることがあります。  
 ※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。  
 ※えび、かに、落花生、そばは使用しません。  
 ※こんぶ、わかめ、ひじき、もずく、あおさ、のり、白菜刻みキムチに含まれるこんぶ、しそこんぶふりかけに含まれるこんぶは、えび、かにが生息する場所と採取しています。

※除去する必要のない調味料・だし・添加物等  
 (文部科学省 学校給食における食物アレルギー対応指針より)  
 鶏卵：卵殻カルシウム  
 牛乳：乳糖・乳清焼成カルシウム  
 小麦：しょうゆ・酢・みそ  
 大豆：大豆油・しょうゆ・みそ  
 ごま：ごま油  
 魚類：かつおだし・いりこだし・魚しょう  
 肉類：エキス

●コンタミネーション情報

・片栗粉は、小麦、大豆を取り扱う工場と製造しています。  
 ・黒コッペパンは、小麦、卵、乳、ごま、オレンジ、牛肉、大豆、とり肉、豚肉、りんご、ゼラチン、を取り扱う工場と製造しています。  
 ・ロールパンは、小麦、乳、卵、ごま、オレンジ、牛肉、大豆、とり肉、豚肉、りんご、ゼラチンを取り扱う工場と製造しています。  
 ・マッシュルーム(水煮)は、ももを取り扱う工場と製造しています。  
 ・焼きちくわは、乳、卵、小麦、えび、大豆を取り扱う工場と製造しています。  
 ・なるとは、小麦、大豆を取り扱う工場と製造しています。  
 ・米粒麦は、小麦、キビ、アワ、ヒエ、アマランサスを取り扱う工場と製造しています。  
 ・大豆ミート(大粒)は、小麦を取り扱う工場と製造しています。  
 ・味噌唐辛子は、ごま、大豆を取り扱う工場と製造しています。  
 ・デミグラスソースは、卵、乳、小麦、落花生、えび、かに、ごま、あわび、牛肉、くるみ、さば、大豆、とり肉、豚肉、りんご、ゼラチン、バナナ、アーモンド、カシューナッツを取り扱う工場と製造しています。  
 ・とり肉団子は、乳、小麦、いか、えび、オレンジ、牛肉、さけ、さば、大豆、とり肉、豚肉、りんご、ゼラチン、アーモンドを取り扱う工場と製造しています。  
 ・春巻きは、卵、乳、えび、かに、いか、オレンジ、牛肉、さけ、さば、りんご、ゼラチン、バナナを取り扱う工場と製造しています。  
 ・バオズは、卵、乳、えび、かに、ごま、いか、牛肉、とり肉、ゼラチンを取り扱う工場と製造しています。  
 ・かかれい竜田は、ごま、いか、さけ、さばを取り扱う工場と製造しています。  
 ・生クリームは、大豆を取り扱う工場と製造しています。  
 ・いちごヨーグルトは、乳、ゼラチンを取り扱う工場と製造しています。  
 ・ヨーグルトは、もも、りんごを取り扱う工場と製造しています。  
 ・タイスゼリー(梨)は、えび、かに、小麦、卵、乳、いか、オレンジ、牛肉、ごま、さけ、さば、大豆、とり肉、バナナ、豚肉、もも、りんご、ゼラチン、魚介類(種類は特定できません)を取り扱う工場と製造しています。

・月見団子は、小麦、大豆を取り扱う工場と製造しています。  
 ・里芋(冷)は、大豆を取り扱う工場と製造しています。  
 ・さば(切り身)は、小麦、えび、かに、ごま、あわび、いか、いくら、さけ、さば、大豆、ゼラチンを取り扱う工場と製造しています。  
 ・しらす干しは、えび、かに、いか、さばと混ぜる漁法で採取しています。  
 ・塩さけ(切り身)は、小麦、えび、ごま、いか、さけ、さば、大豆を取り扱う工場と製造しています。  
 ・ペーコンは、小麦、牛肉、大豆、とり肉を取り扱う工場と製造しています。  
 ・厚けずり節は、さばを取り扱う工場と製造しています。  
 ・ハンバーグは、卵、乳、小麦、牛肉、大豆、とり肉、豚肉、ゼラチン、アーモンドを取り扱う工場と製造しています。  
 ・ホキフライは、ごま、いか、さけ、さば、大豆を取り扱う工場と製造しています。  
 ・チキンカツは、乳、小麦、えび、いか、オレンジ、牛肉、さけ、さば、大豆、とり肉、豚肉、りんご、ゼラチン、アーモンドを取り扱う工場と製造しています。  
 ・まぐろ(角・濃粉付)は、小麦、えび、ごま、いか、さけ、さば、大豆を取り扱う工場と製造しています。  
 ・ゆで大豆は、もも、りんごを取り扱う工場と製造しています。