

月	火	水	木	金
学校給食費の口座振替日 【第2期】(6月分) 7月31日(木) 【第3期】(7月分) 9月1日(月) ※前日までに登録口座に入金・残高 のご確認をしていただきますよう お願いいたします。	高野豆腐のそぼろごはん* (麦ごはん) じゃこきゅうり じゃが芋のみそ汁 牛乳★(乳)	野菜入りスタミナ丼* (麦ごはん) トマトと卵のスープ(卵) 牛乳★(乳)	麦ごはん かつおのつけ揚げ おひたし 豚汁 牛乳★(乳)	麦ごはん チキンカレー(小) ピクルス 牛乳★(乳)
8月26日	785kcal 32.1g	27日 806kcal 35.6g	28日 857kcal 42.2g	29日 833kcal 31.2g
ごはん コロッケ(小) 中濃ソース もやしのうま煮 根菜汁 牛乳★(乳)	ごはん ポークチャップ ボイル野菜 たまねぎドレッシングあえ クリームスープ(乳)(小) 牛乳★(乳)	麦ごはん さばの塩焼き じゃが芋の和風あえ かんぴょうのみそ汁 牛乳★(乳)	ごはん とり肉のしょうが煮 三色ナムル 生揚げのスープ 牛乳★(乳)	麦ごはん 蒸ししゅうまい(小) ホイコーロー* わかめとえのきのスープ 牛乳★(乳)
9月1日	2日 774kcal 26.3g	3日 815kcal 28.5g	4日 787kcal 38.4g	5日 814kcal 29.3g
麦ごはん ぶりの塩こうじから揚げ 磯香あえ とうがんのみそ汁 牛乳★(乳)	ガバオライス* (麦ごはん) 野菜スープ 牛乳★(乳)	麦ごはん ハンバーグ たまねぎソース(小) 野菜ソテー 白いんげん豆の ポタージュ(乳) 牛乳★(乳)	麦ごはん とり肉のレモンじょうゆ きんぴらごぼう 豆腐のみそ汁 牛乳★(乳)	マーボー丼 (麦ごはん) 寒天の中華スープ ピーチゼリー★ 牛乳★(乳)
8日	9日 777kcal 35.2g	10日 887kcal 37.6g	11日 909kcal 37.6g	12日 792kcal 31.8g
麦ごはん 揚げぎょうざ(小) 豚肉のキムチ炒め* 青菜のスープ 牛乳★(乳)	とりむね肉の ひつまぶし風照焼丼 (麦ごはん) 切り干し大根の ゴママヨサラダ* 豆腐のすまし汁 牛乳★(乳)	ロールパン★(小) ミートパスタ(小) ベジタブルスープ フルーツポンチ 牛乳★(乳)	ごはん ちくわの磯辺揚げ(小) 肉野菜炒め たまねぎのみそ汁 牛乳★(乳)	麦ごはん あじのごまみそかけ もやし炒め タイピーエン(卵) 牛乳★(乳)
15日 敬老の日	16日 838kcal 36.0g	17日 834kcal 34.6g	18日 775kcal 29.1g	19日 747kcal 33.5g
麦ごはん 揚げぎょうざ(小) 豚肉のキムチ炒め* 青菜のスープ 牛乳★(乳)	麦ごはん 豚肉と生揚げの炒め煮 塩だれ野菜 肉団子中華スープ* 牛乳★(乳)	ごはん ホキフライ(小) 中濃ソース ポークビーンズ* スコッチブロス 牛乳★(乳)	麦ごはん カレー肉じゃが ツナサラダ 春雨スープ 牛乳★(乳)	ハヤシライス(乳)(小) (麦ごはん) ひじきのサラダ* 牛乳★(乳)
22日	23日 秋分の日	24日 886kcal 35.2g	25日 754kcal 27.7g	26日 876kcal 30.2g
SDGs DAY 麦ごはん 大豆ミートの ドライカレー*(小) ジュリエンスープ ヨーグルト★(乳) 牛乳★(乳)	麦ごはん 豚肉と生揚げの炒め煮 塩だれ野菜 肉団子中華スープ* 牛乳★(乳)	※県内産の食材は、とうがん、牛乳です。豚肩肉は県内を含む複数の産地より調達します。 ※「かわさきそだち」市内産の野菜 9月17日 ミートパスタ「なす」 (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、ご注意いただき、 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)とたんばく質(g)を表示しています。		
29日	30日 786kcal 29.8g	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、小麦)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。		



菜果ちゃんのイラストがある日は「かわさきそだち」の使用日です。

学校給食のレシピ
レシピ動画 公開中!

*がついた料理はレシピを紹介しています。

<https://www.city.kawasaki.jp/880/page/0000125035.html>

食物アレルギーの情報や
給食で使用する食材の産地、
放射能検査の結果については
HPに掲載しています。

<https://www.city.kawasaki.jp/880/page/0000037906.html>

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、小麦)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。

※表示義務のある8品目(卵、乳、小麦、えび、かに、落花生、そば、くるみ)のうち、えび、かに、落花生、そば、くるみの5品目は給食では使用しません。



夏の日差しが日ごとに強さを増し、いよいよ夏本番です。これから迎える夏休みでも規則正しい生活とバランスのとれた食事、水分補給を心がけ、元気に過ごしてほしいと思います。

さて、9月25日は国連でSDGsが採択された「グローバル・ゴールズ・デー」です。持続可能な社会を目指す世界共通の目標＝SDGsについて考える日です。今月号では給食のSDGsへの取組を紹介します。

食とSDGs

SDGs とは、人類がこの地球で暮らし続けていくために、2030年までに達成すべき目標です。「食」は健康や環境、貧困、教育など、SDGsの様々な目標に関わっています。

学校給食は、全ての子どもにバランスのとれた栄養

を届けることができます。また、給食は食育の環境であり、健康や食生活について考える力を育みます。これは飢餓や栄養不良を防ぐ知識や意識を持った人を育てることにもつながっています。

自分たちに
できることを
考えよう！



給食のSDGsへの取組



必要な食材のみ発注

あらかじめ食べる人数を把握し、定期的に食材を発注し、無駄を出さないようにしています。

残食を減らす工夫

ごはんが残りやすいため、ごはんがすすむような献立の組合せや味付けの工夫をしています。また、提供した献立は月ごとに見直しを行い、よりおいしく食べてもらえるよう改善しています。

ごみの削減

野菜の皮をむき過ぎないなど、廃棄を減らすように調理しています。



食べ残しの飼料化

学校から戻ってきた食べ残しは、機械で細かく砕いてから脱水し、専門の回収業者に依頼して家畜用に飼料化しています。



揚げ油の再利用

揚げ物に使用する油は、ろ過して3回程度使用し、その後、印刷用インクの原料などにリサイクルされています。



大豆ミートの使用

肉の生産には多くの穀物や水が必要ですが、大豆ミートは少ない資源で生産できます。

旬の農作物を使用

旬の農作物は、栽培の過程でガスや電気などの使用量を比較的抑えられるため、献立にも積極的にとり入れています。

食材の輸送距離を短く

主要原材料は可能な限り国産食材を使用し、神奈川県内産や市内産の「かわさきそだち」もとり入れています。輸送距離が短いと、輸送に使う燃料が少なく済みます。



まとめて配送

乾物や調味料は一定期間分を業者がまとめて納品することで、配送の回数を減らしています。

これらの取組は、**14**や**15**の目標にも関連しています。



令和7年 8・9月分献立表(詳細版)

◎給食目標「給食でSDGsを考えよう」

献立名の下段に献立のねらいを記載しています。◎印の献立は、給食目標に即したねらいの献立です。

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確認いただくようお願いいたします。

8月 26日(火)				27日(水)				28日(木)				29日(金)			
高野豆腐のそぼろごはん(麦ごはん) じゃこきゅうり じゃが芋のみそ汁 牛乳 (乳)				野菜入りスタミナ丼(麦ごはん) トマトと卵のスープ 牛乳 (卵)(乳)				麦ごはん かつおのつけ揚げ おひたし 豚汁 牛乳 (乳)				麦ごはん チキンカレー ピクルス 牛乳 (乳)(小)			
【献立のねらい】◎食品を無駄なく使う(高野豆腐)				にらについて知る				米について知る				カラメルソースについて知る			
●麦ごはん 精白米 102 米粒麦 8 ●高野豆腐のそぼろごはん 油 0.6 しょうが 0.65 豚ひき肉(もも) 36 にんじん 20 酒 1.3 みりん 2.3 砂糖 3.5 しょうゆ 7.7 凍り豆腐 6.5 大豆ミート(小粒) 3 ●じゃこきゅうり(じゃこ) ごま油 0.2 しらす干し 2 ●じゃこきゅうり(きゅうり) きゅうり 42 ゆで塩 1.4 酢 0.6 しょうゆ 1.8 ごま油 0.6 ●じゃが芋のみそ汁 水 エネルギー 785 kcal たんぱく質 32.1 g				●麦ごはん 精白米 102 米粒麦 8 ●野菜入りスタミナ丼 油 1 にんにく 0.6 しょうが 0.2 豚肉(もも) 35 豚肉(肩) 35 酒 1 たまねぎ 40 砂糖 2 しょうゆ 6 塩 0.1 オイスターソース 2 もやし 20 にら 8 片栗粉 2 ごま油 0.4 ●トマトと卵のスープ 油 0.6 ベーコン 2.4 とり肉(皮つき) 15 たまねぎ 30 水 1 こしょう 0.04 がらスープ 1.3 エネルギー 806 kcal たんぱく質 35.6 g				●麦ごはん 精白米 92 米粒麦 8 ●かつおのつけ揚げ 揚げ油 3.5 かつお(角) 70 酒 0.9 しょうが 0.5 片栗粉 12.6 水 1.6 砂糖 1.6 しょうゆ 3.2 みりん 1.6 ●おひたし 水 0.1 こんぶ 1.2 厚けずり節(かつお) 0.5 砂糖 2.9 しょうゆ 8 みりん 1 油揚げ(冷) 42 もやし 10 ほうれん草(冷) ゆで塩 ●豚汁 油 0.5 豚肉(もも) 10 エネルギー 857 kcal たんぱく質 42.2 g				●麦ごはん 精白米 102 米粒麦 8 ●チキンカレー 油 0.7 にんにく 0.6 しょうが 0.3 たまねぎ 42 とり肉(皮つき) 35 とり肉(皮なし) 35 白ワイン 1.5 たまねぎ 42 にんじん 32 水 50 じゃが芋 8 トマト水煮 2 カラメルソース 1.4 塩 0.03 こしょう 2 しょうゆ 4 ウスターソース 5.2 油 5.8 小麦粉 1 ●ピクルス キャベツ 30 にんじん 10 きゅうり 15 エネルギー 833 kcal たんぱく質 31.2 g			
※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200ccです。															
9月 1日(月)				2日(火)				3日(水)				4日(木)			
ごはん コロッケ 中濃ソース もやしのうま煮 根菜汁 牛乳 (乳)(小)				ごはん ポークチャップ ボイル野菜たまねぎドレッシングあえ クリームスープ 牛乳 (乳)(小)				麦ごはん さばの塩焼き じゃが芋の和風あえ かんぴょうのみそ汁 牛乳 (乳)				ごはん とり肉のしょうが煮 三色ナムル 生揚げのスープ 牛乳 (乳)			
◎揚げ油のリサイクルについて知る				豆乳について知る				◎魚から海の豊かさについて考える				香味野菜について知る			
●ごはん 精白米 100 ●コロッケ 揚げ油 9.1 コロッケ 70 ●中濃ソース 中濃ソース 8 ●もやしのうま煮 油 0.5 しょうが 0.13 豚肉(もも) 7 砂糖 1 しょうゆ 3.5 にんじん 7 もやし 58 片栗粉 0.8 にら 4 ●根菜汁 ごま油 0.2 とり肉(皮なし) 20 ごぼう 10 水 0.6 こんぶ 4 厚けずり節(かつお) 4 切り干し大根 4 にんじん 15 エネルギー 774 kcal たんぱく質 26.3 g				●ごはん 精白米 100 ●ポークチャップ 油 0.5 にんにく 0.6 豚肉(もも) 35 豚肉(肩) 35 油 0.2 たまねぎ 25 塩 0.2 こしょう 0.03 しょうゆ 0.5 ウスターソース 4 トマトケチャップ 6 片栗粉 0.3 ●ボイル野菜 たまねぎドレッシングあえ ホールコーン(冷) 10 にんじん 10 もやし 40 ゆで塩 8 ●クリームスープ 油 0.5 ベーコン 2 とり肉(皮なし) 15 にんじん 15 エネルギー 831 kcal たんぱく質 35.2 g				●麦ごはん 精白米 92 米粒麦 8 ●さばの塩焼き 塩さば(切り身) 60 ●じゃが芋の和風あえ じゃが芋 56 にんじん 8 ゆで塩 0.4 ごま油 0.4 ひじき 2.8 しょうゆ 2.1 酒 2.1 みりん 5 むきえだ豆(冷) 0.5 けずり節(かつお) ●かんぴょうのみそ汁 水 0.6 こんぶ 6 厚けずり節(かつお) 5 かんぴょう 20 たまねぎ 25 豆腐(冷) 4.8 赤みそ 4.8 白みそ 8 ほうれん草(冷) 8 エネルギー 815 kcal たんぱく質 28.5 g				●ごはん 精白米 100 ●とり肉のしょうが煮 とり肉(皮つき) 40 とり肉(皮なし) 40 水 1 酒 3.2 砂糖 4.8 しょうゆ 0.9 たまねぎ 30 片栗粉 1.8 ●三色ナムル もやし 35 にんじん 15 ほうれん草(冷) 10 ゆで塩 1 ごま油 0.1 にんにく 0.35 塩 0.04 砂糖 0.7 白いりごま 0.7 白すりごま ●生揚げのスープ 油 0.5 豚肉(もも) 10 豚肉(肩) 10 エネルギー 787 kcal たんぱく質 38.4 g			

※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200ccです。

8日(月)				9日(火)				10日(水)				11日(木)				12日(金)			
麦ごはん ぶりの塩こうじから揚げ 磯香あえ とうがんのみそ汁 牛乳				ガバオライス(麦ごはん) 野菜スープ 牛乳				麦ごはん ハンバーグたまねぎソース 野菜スープ 白いんげん豆のポターージュ 牛乳				麦ごはん とり肉のレモンじょうゆ きんぴらごぼう 豆腐のみそ汁 牛乳				マーボー丼(麦ごはん) 寒天の中華スープ ピーチゼリー 牛乳			
夏野菜のとうがんと味わう				ナンブラーについて知る				白いんげん豆について知る				レモンについて知る				◎大豆ミートについて知る			
●麦ごはん 精白米 92 米粒麦 8				●麦ごはん 精白米 102 米粒麦 8				●麦ごはん 精白米 92 米粒麦 8				●麦ごはん 精白米 97 米粒麦 8				●麦ごはん 精白米 102 米粒麦 8			
●ぶりの塩こうじから揚げ 揚げ油 3.5 ぶり(角) 70 にんにく 0.2 しょうが 0.2 酒 0.5 塩 0.2 しょうゆ 0.2 みりん 0.2 液体塩こうじ 5.4 片栗粉 12.6				●ガバオライス にんにく 60 とり肉(皮つき) 1 たまねぎ 25 ホールコーン(冷) 10 塩 0.3 こしょう 0.01 砂糖 1 しょうゆ 3 ナンブラー 0.5 みりん 2 豆板醤 0.3 オイスターソース 1 バジルペースト 0.4 大豆ミート(小粒) 8 ゆで塩 5 しょうゆ 2.7 きざみのり 0.3				●ハンバーグたまねぎソース ハンバーグ 70 油 0.2 たまねぎ 10 水 5 砂糖 0.8 しょうゆ 2.4 酢 0.5 みりん 1.6 片栗粉 0.3				●とり肉のレモンじょうゆ 揚げ油 4 とり肉(皮つき) 80 酒 1.4 塩 0.3 片栗粉 12 水 4.8 砂糖 5.4 しょうゆ 4.5 たまねぎ 10 パプリカ(赤) 3 レモン果汁(冷) 2.7				●豆腐のみそ汁 水 0.6 こんぶ 6 厚けずり節(かつお) 8 豆腐(冷) 30 油揚げ(冷) 35 たまねぎ 30 しょうゆ 5 豆腐(冷) 5 ほうれん草(冷) 10 水 5 豚ひき肉(もも) 0.5 大豆(冷) 8 長ねぎ 13 片栗粉 1.5 ラー油 0.3			
●磯香あえ もやし 40 にんじん 8 ほうれん草(冷) 12 ゆで塩 8 しょうゆ 2.7 きざみのり 0.3				●野菜スープ 油 0.6 豚肉(もも) 10 豚肉(肩) 10 にんじん 15 水 30 もやし 30				●白いんげん豆のポターージュ 油 0.6 ベーコン 2.4 とり肉(皮なし) 24 たまねぎ 30 にんじん 12				●きんぴらごぼう 油 0.5 豚肉(もも) 8 豚肉(肩) 8 ごぼう 22 こんにゃく 12 にんじん 17 砂糖 1.5 しょうゆ 3.2 みりん 1.3 白いりごま 0.8 ごま油 0.2				●寒天の中華スープ 油 0.5 とり肉(皮つき) 20 たまねぎ 20 にんじん 10 水 10 こんにゃく寒天 0.8 キャベツ 30 塩 0.9			
エネルギー 847 kcal				エネルギー 777 kcal				エネルギー 887 kcal				エネルギー 909 kcal				エネルギー 792 kcal			
たんぱく質 33.8 g				たんぱく質 35.2 g				たんぱく質 37.6 g				たんぱく質 37.6 g				たんぱく質 31.8 g			
15日(月)				16日(火)				17日(水)				18日(木)				19日(金)			
敬老の日				とりむね肉のひつまぶし風照焼丼(麦ごはん) 切干し大根のゴママヨサラダ 豆腐のすまし汁 牛乳				ロールパン ミートパスタ ベジタブルスープ フルーツポンチ 牛乳				ごはん ちくわの磯辺揚げ 肉野菜炒め たまねぎのみそ汁 牛乳				麦ごはん あじのごまみそかけ もやし炒め タイビーエン 牛乳			
◎食べ残しを減らす工夫について考える				「かわさきそだち」のなすを味わう				◎減塩から健康を考える(だし)				熊本県の郷土料理「タイビーエン」について知る							
●麦ごはん 精白米 102 米粒麦 8				●豆腐のすまし汁 水 4 こんぶ 0.6 厚けずり節(かつお) 6 かんぴょう 3 にんじん 12 塩 0.8 しょうゆ 1.5 なると 8 豆腐(冷) 40 わかめ(冷) 8				●ロールパン ロールパン 60				●ちくわの磯辺揚げ 焼きちくわ 50 小麦粉 5 あおさ 0.3 水 30				●麦ごはん 精白米 97 米粒麦 8			
●とりむね肉のひつまぶし風照焼丼 揚げ油 4 とり肉(むね・皮つき) 60 とり肉(むね・皮なし) 20 酒 1.2 塩 0.3 片栗粉 12 水 7 砂糖 4.2 しょうゆ 7 酒 2 みりん 1.4 長ねぎ 7				●ミートパスタ にんにく 0.24 豚ひき肉(もも) 45 たまねぎ 35 にんじん 15 塩 0.48 こしょう 0.04 トマト水煮 15 トマトピューレ 10 なす(市内産) 15 トマトケチャップ 9 ウスターソース 2 ズッキーニ 5 リボンマカロニ 30 ゆで塩 油 1.2 小麦粉 1.2				●肉野菜炒め 油 0.5 しょうが 0.6 豚肉(もも) 15 豚肉(肩) 15 塩 0.1 こしょう 0.01 にんじん 8 たまねぎ 15 もやし 22 キャベツ 15 塩 0.5 こしょう 0.01 しょうゆ 0.4 片栗粉 1 チンゲン菜 5				●あじのごまみそかけ 塩あじ(切り身) 60 水 10 赤みそ 4.3 砂糖 1.5 みりん 1.5 白すりごま 0.2 白いりごま 0.2 片栗粉 0.2 うずら卵(水煮) 20 ごま油 0.5							
●切干し大根のゴママヨサラダ 切干し大根 4 にんじん 8 きゅうり 10 ゆで塩 10 水 3 こんぶ 0.1 厚けずり節(かつお) 1 塩 0.05 砂糖 0.5 しょうゆ 1.6				●ベジタブルスープ 油 0.6 ベーコン 2 とり肉(皮つき) 20 たまねぎ 30 にんじん 15 塩 0.8				●たまねぎのみそ汁 水 0.6 こんぶ 0.6				●タイビーエン 油 0.5 しょうが 0.3							
エネルギー 838 kcal				エネルギー 834 kcal				エネルギー 775 kcal				エネルギー 747 kcal							
たんぱく質 36.0 g				たんぱく質 34.6 g				たんぱく質 29.1 g				たんぱく質 33.5 g							

22日(月)	麦ごはん 揚げぎょうざ 青菜のスープ 牛乳	豚肉のキムチ炒め	23日(火)	秋分の日		24日(水)	ごはん ホキフライ ポークビーンズ 牛乳	中濃ソース スコッチブロス	25日(木)	麦ごはん カレー肉じゃが 春雨スープ 牛乳	ツナサラダ	26日(金)	ハヤシライス(麦ごはん) 牛乳	ひじきのサラダ										
チンゲン菜について知る						イギリス料理「スコッチブロス」について知る			◎食品を無駄なく使う(切り干し大根)			◎海の豊かさを守る「ひじき」について知る												
●麦ごはん	精白米 米粒麦	92 8	こしょう がらスープ しょうゆ 片栗粉 チンゲン菜	0.03 1.3 1.2 0.6 15	●ホキフライ	揚げ油 ホキフライ	9.1 70	●中濃ソース	中濃ソース	8	こしょう スープの素 押麦	0.7 0.02 1.3 5	●春雨スープ	水 こんぶ 厚けずり節(かつお) とり肉(皮なし) たまねぎ にんじん 豚肉(もも) 豚肉(肩) 塩 ごしょう しょうゆ 春雨 片栗粉 ほうれん草(冷)	0.6 4 15 35 15 1 0.02 1.2 5 0.6 5	●麦ごはん	精白米 米粒麦	102 8	●ハヤシライス	油 にんにく 豚肉(もも) 豚肉(肩) 赤ワイン たまねぎ にんじん 水 塩 ごしょう じゃが芋 トマト水煮 トマトケチャップ デミグラスソース ウスターソース しょうゆ 砂糖 油 小麦粉 生クリーム	0.7 0.6 30 30 3.9 78 26 1 0.01 35 10 12 6.5 4.6 2 0.1 5.7 6.4 3.9	●ひじきのサラダ	ひじき ホールコーン(冷) にんじん	0.8 10 10
エネルギー	834	koal	たんぱく質	32.7	g	エネルギー	886	koal	たんぱく質	35.2	g	エネルギー	754	koal	たんぱく質	27.7	g	エネルギー	876	koal	たんぱく質	30.2	g	

29日(月)	麦ごはん 大豆ミートのドライカレー ジュリエンスープ ヨーグルト 牛乳	30日(火)	麦ごはん 豚肉と生揚げの炒め煮 塩だれ野菜 肉団子中華スープ 牛乳										
◎給食でSDGsを考える		生揚げについて知る											
●麦ごはん	精白米 米粒麦	102 8	水 キャベツ スープの素 しょうゆ 塩 こしょう	35 1.3 0.4 0.7 0.04	●大豆ミートのドライカレー	油 にんにく しょうが 豚ひき肉(もも) 赤ワイン たまねぎ にんじん トマト水煮 ホールコーン(冷) 砂糖 塩 ウスターソース しょうゆ カレー粉 大豆ミート(小粒) 油 小麦粉 ピーマン	1.3 0.3 0.2 32 2.6 65 33 10 10 0.3 1.1 3.5 2.5 1 11 1.7 1.7 7	●肉団子中華スープ	水 たまねぎ キャベツ	15 35	●肉団子中華スープ	水 たまねぎ キャベツ	15 35
エネルギー	858	koal	たんぱく質	32.9	g	エネルギー	786	koal	たんぱく質	29.8	g		

【令和7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
ロールパン	ロールパン			○
ミートバスタ	リボンマカロニ			○
ハンバーグたまねぎソース	ハンバーグ			○
コロッケ	コロッケ			○
ハヤシライス	デミグラスソース			○
揚げぎょうざ	野菜ぎょうざ			○
蒸ししゅうまい	しゅうまい			○
ホキフライ	ホキフライ			○
ヨーグルト	ヨーグルト		○	

※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、さば、大豆、とり肉、豚肉、りんご、桃、オレンジ、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、くるみは使用しません。

※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・乳清乾燥カルシウム
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

※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・乳糖脱水カルシウム
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・いりごだし・魚しょう
肉類: エキス