

月	火	水	木	金
<p>学校給食レシピとレシピ動画を公開中!</p> <p>*がついた料理はレシピやレシピ動画を 紹介しています。『川崎市 学校給食レシ ピ』又は、『川崎市 学校給食レシピ動画』 で検索してください。 https://www.city.kawasaki.jp/880/page/0000125035.html</p>				
1日	2日	3日	4日	5日
6日	7日	8日	9日	10日
<p>学校給食費の口座振替日(納期限)</p> <p>【第4期】(8・9月分) 9月30日(火) 【第5期】(10月分) 10月31日(金)</p> <p>※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。</p>				
15日	16日	17日	18日	19日
20日	21日	22日	23日	24日
27日	28日	29日	30日	31日

※県内産の食材は、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
28日 大根ときゅうりの中華づけ「きゅうり」
(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。

献立コンクールへの応募ありがとうございました

みんなで創る「健康給食」の取組の一環として、市立
中学校の生徒や保護者の皆様から給食の献立及び料理を
募集しました。応募作品を給食として提供することで、食への
理解を深めるとともに、より一層給食への関心を高めることを
目的としています。審査の結果は、HPに10月上旬頃掲載し
ます。最優秀賞を受賞した献立及び料理は、給食用にアレン
ジし、生徒部門は令和8年1月、保護者部門は令和8年2月に
中学校給食で提供する予定です。

食物アレルギーの情報や給食で使用する食
材の産地、放射能検査結果は、HPに掲載しています。

<https://www.city.kawasaki.jp/880/page/0000037906.html> ▲詳細はこちら

〇給食センターだよりもご覧ください。

さわやかな風が心地よく感じられる季節になりました。食欲の秋、実りの秋ともいわれ、おいしい食べ物が多く出回ります。旬の食べ物は、味が良く栄養が豊富に含まれています。給食では、秋の味覚であるさつま芋やきのこを使った献立を予定しています。しっかり食べて、元気に毎日を過ごしましょう。

よ しょくじ バランスの良い食事について

成長期のみなさんには、「日常生活に必要な栄養」や「運動をするための栄養」に加えて「成長するための栄養」が必要です。これらの栄養をとるためには、バランスの良い食事をとることが大切です。朝・昼・夕それぞれの食事で主食・主菜・副菜・汁物を組み合わせることで、必要な栄養がとりやすくなります。また、牛乳・乳製品を組み合わせると、成長期に必要なカルシウムを補うことができます。

しゅしょく しゅさい ふくさい しるもの 主食・主菜・副菜・汁物をそろえよう！

**ふくさい
副菜**

野菜・きのこ・芋・海藻
などを使った料理
(ビタミン、無機質、食物繊維の供給源となる)

**しゅさい
主菜**

魚・肉・卵・大豆・大豆製品を使った料理
(たんぱく質、脂質の供給源となる)

**ぎゅうにゅう にゅうせいひん
牛乳・乳製品**

(成長期に必要なカルシウムを補う)

**しゅしょく
主食**

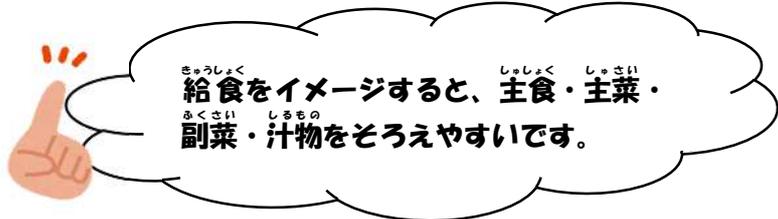
ごはん・パン・めん類
(炭水化物の供給源となる)



**しるもの
汁物**

(主食・主菜・副菜で不足する栄養素を補う)

- 丼物やカレーなどのように、主食と主菜を兼ねている料理もあります。
- 果物をつけると更にバランスが良くなります。



給食をイメージすると、主食・主菜・副菜・汁物をそろえやすいです。

しょくせいかつ ふ かえ 食生活の振り返り

自分の食生活を振り返り、できていることに○をつけましょう。

- 主食・主菜・副菜・汁物がそろくとバランスの良い食事になることを知っている。
- 給食を好き嫌いなく食べている。
- 朝・昼・夕の3度の食事を欠かさずに食べている。
- 自分で選んで食べるときは、バランスを考えていろいろな食材を使った料理を食べるようにしている。



令和7年 10月分献立表(詳細版)

◎給食目標「バランスの良い食事について考えよう」

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ご確認いただくようお願いいたします。

		1日(水)		2日(木)		3日(金)									
		ケバブ丼(麦ごはん ケバブ丼の具 ポイルキャベツ) ベジタブルスープ 牛乳		ごはん さけの塩焼き じゃが芋のそぼろ煮 豆腐のみそ汁 牛乳		麦ごはん とり肉のオニオンソース 野菜ソテー パスタ入りミネストラスープ 牛乳									
		【献立のねらい】新献立 ケバブ丼を味わう		◎お米の良さを知る		パスタ入りミネストラスープを味わう									
<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content;"> ※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。 </div>		●麦ごはん 精白米 102 米粒麦 8	にんじん 20 水 1.3 粗塩 0.8 こしょう 0.03 スープの素 1.3 じゃが芋 30 ミックスビーンズ 15 片栗粉 0.65 ほうれん草(冷) 5	●ごはん 精白米 105	●さけの塩焼き 塩さけ(切り身) 60	●麦ごはん 精白米 92 米粒麦 8	油 0.6 ベーコン 4.5 にんじん 10 たまねぎ 30 水 1.2 粗塩 0.02 こしょう 1.2 スープの素 2.4 トマトケチャップ 4.8 トマトピューレ 0.24 砂糖 10 ミックスビーンズ 15 キャベツ 8 ホイルマカロニ 4 ゆで塩 1.7 酒 1.1 みりん 1.1 砂糖 1.1	●とり肉のオニオンソース 揚げ油 4 とり肉(皮つき) 80 酒 1.4 スープの素 2.4 トマトケチャップ 4.8 トマトピューレ 0.24 砂糖 10 ミックスビーンズ 15 キャベツ 8 ホイルマカロニ 4 ゆで塩 1.7 酒 1.1 みりん 1.1 砂糖 1.1							
		●ケバブ丼の具 油 0.5 たまねぎ 0.5 とり肉(皮なし) 40 とり肉(皮つき) 40 粗塩 0.3 こしょう 0.01 ウスターソース 2 油 0.2 にんにく 0.5 ドレッシング 7 (マヨネーズタイプ卵不使用) トマトケチャップ 7 砂糖 2 チリパウダー 0.1 レモン果汁(冷) 1 片栗粉 0.3	●ポイルキャベツ キャベツ 35	●ベジタブルスープ 油 0.65 ベーコン 5 たまねぎ 30 エネルギー 822 kcal	たんぱく質 34.5 g	●じゃが芋のそぼろ煮 油 0.3 豚ひき肉(もも) 20 にんじん 15 たまねぎ 20 砂糖 1.3 しょうゆ 4.3 片栗粉 1 じゃが芋 60 ゆで塩 4 むきえだ豆(冷) 5	●豆腐のみそ汁 水 0.6 こんぶ 6 厚けずり節(かつお) 2 かんぴょう 25 たまねぎ 40 豆腐(冷) 5 赤みそ 5 白みそ 7 油揚げ(冷) 7	●野菜ソテー 油 0.5 ベーコン 2 にんじん 15 ホールコーン(冷) 30 ほうれん草(冷) 10 粗塩 0.3 こしょう 0.02	●パスタ入りミネストラスープ エネルギー 889 kcal	たんぱく質 33.9 g					
6日(月)	7日(火)	8日(水)	9日(木)	10日(金)											
こぎつねごはん(しょうゆごはん) かれのいたつた揚げ 芋煮汁 月見団子 牛乳	ごはん ホイコーロー ツナサラダ 中華スープ 牛乳	麦ごはん ハンバーグおろしソース 五目豆 じゃが芋のみそ汁 牛乳	チキンクリームライス(麦ごはん) ひじきのサラダ 牛乳	麦ごはん ごま塩 カレーコロッケ 肉野菜炒め 青菜と豆腐のスープ 牛乳											
十五夜の食べ物を知る		テンメンジャンについて知る		こんにゃくの原料について知る		チーズについて知る		黒ごまの栄養を知る							
●しょうゆごはん 精白米 95 しょうゆ 2	●ごはん 精白米 100	ドレッシング 5 (マヨネーズタイプ卵不使用) こしょう 0.02	●麦ごはん 精白米 92 米粒麦 8	赤みそ 4.8 白みそ 4.8 小松菜 5	●麦ごはん 精白米 102 米粒麦 8	油 0.7 白いりごま 0.4 白ずりごま 0.4	●麦ごはん 精白米 97 米粒麦 8	●青菜と豆腐のスープ 油 0.5 ベーコン 4 とり肉(皮つき) 20 たまねぎ 25 にんじん 10 水 1 豆腐(冷) 30 粗塩 1 こしょう 0.04 がらスープ 1.3 しょうゆ 1.2 片栗粉 0.6 小松菜 10							
●ごぎつねごはんの具 水 20 酒 1.2 砂糖 4.3 粗塩 0.12 しょうゆ 6 かんぴょう 2 油揚げ(冷) 25 にんじん 25 酢 4.3 さやいんげん(冷) 7 ゆで塩 1.4 白いりごま 1.4	●ホイコーロー にんにく 0.2 豚肉(もも) 22.5 豚肉(肩) 22.5 酒 1 長ねぎ 10 キャベツ 60 ゆで塩 0.1 粗塩 3 しょうゆ 3 テンメンジャン 3 砂糖 1.4 オイスターソース 0.5 ごま油 0.6 豆板醤 0.2 片栗粉 2 ビーマン 5	●中華スープ 水 0.2 とり肉(皮つき) 20 にんじん 10 たまねぎ 25 豆腐(冷) 25 粗塩 1 酢 0.02 みりん 2 がらスープ 1.3 しょうゆ 1.3 片栗粉 1.2 チンゲン菜 5 ごま油 0.6	●ハンバーグおろしソース ハンバーグ 80 水 5 砂糖 1 しょうゆ 3 大根 14 酢 0.6 みりん 2 片栗粉 0.4	●チキンクリームライス 油 0.7 ベーコン 1 とり肉(皮つき) 50 たまねぎ 65 にんじん 20 粗塩 1.4 こしょう 0.06 チーズ 5 水 28 油 7 小麦粉 8.4 調理用牛乳 72.3 豆乳 10 さやいんげん(冷) 5	●ごま塩 黒いりごま 2.2 粗塩 0.11 水 1	●カレーコロッケ 揚げ油 9.1 カレーコロッケ 70	●肉野菜炒め 油 0.5 にんにく 0.3 豚肉(もも) 15 豚肉(肩) 15 粗塩 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 粗塩 0.5 こしょう 0.01 しょうゆ 0.4 片栗粉 1 チンゲン菜 5								
●かれのいたつた揚げ 揚げ油 3 かれの竜田 60	●ツナサラダ 切り干し大根 3.6 ホールコーン(冷) 5 むきえだ豆(冷) 5 きゅうり 8 ゆで塩 10 まぐろフレーク 10 しょうゆ 1	●五目豆 油 0.6 とり肉(皮つき) 10 にんじん 15 ひじき 1 こんにゃく 15 ゆで大豆 25 砂糖 2 しょうゆ 4	●五目豆 油 0.6 とり肉(皮つき) 10 にんじん 15 ひじき 1 こんにゃく 15 ゆで大豆 25 砂糖 2 しょうゆ 4	●ひじきのサラダ ひじき 0.8 ホールコーン(冷) 10 にんじん 10 キャベツ 20 じゃが芋 5 むきえだ豆(冷) 5 ゆで塩 1.4 酢 0.7 砂糖 0.7 しょうゆ 3	●お月見の行事食	エネルギー 905 kcal	たんぱく質 36.5 g	エネルギー 778 kcal	たんぱく質 31.8 g	エネルギー 804 kcal	たんぱく質 32.7 g	エネルギー 868 kcal	たんぱく質 30.5 g	エネルギー 873 kcal	たんぱく質 31.9 g

13日(月)	スポーツの日	14日(火)	かわさきホリデー・アンド・スタディ	15日(水)	麦ごはん さばの香味ソース 切り干し大根のベーコン煮 とり肉と白菜のスープ 牛乳 (乳)	16日(木)	麦ごはん きこのストロガノフ キャベツのスープ煮 牛乳 (乳)小	17日(金)	ごはん ちくわのかば焼き もやし炒め 豚汁 牛乳 (乳)	
				◎鉄の必要性について知る		旬の食品のきのこを味わう		ちくわについて知る		
				●麦ごはん 精白米 92 米粒麦 8	●とり肉と白菜のスープ 油 0.5 とり肉(皮つき) 25 酒 0.5 水 0.5	●麦ごはん 精白米 102 米粒麦 8	にんじん 6 スープの素 0.4 粗塩 0.36 こしょう 0.02 しょうゆ 0.3	●ごはん 精白米 100 水 30	にんじん 15 大根 30	
				●さばの香味ソース さば(切り身) 60 油 0.1 にんにく 0.4 水 4 砂糖 2 みりん 0.5 しょうゆ 3 豆板醤 0.04 酢 0.7 ごま油 0.2 片栗粉 0.3	●きのこのストロガノフ 油 1.3 豚肉(もも) 30 豚肉(肩) 30 赤ワイン 3.9 たまねぎ 52 エリンギ(冷) 11 えのきたけ(冷) 15 にんじん 30 水 30 粗塩 1 こしょう 0.07 デミグラスソース 15.6 トマトケチャップ 6.5 ウスターソース 5.2 しょうゆ 1.3 たまねぎ 32 カラメルソース 2 油 5.2 小麦粉 5.8 生クリーム 3.9	●きのこのストロガノフ 油 1.3 豚肉(もも) 30 豚肉(肩) 30 赤ワイン 3.9 たまねぎ 52 エリンギ(冷) 11 えのきたけ(冷) 15 にんじん 30 水 30 粗塩 1 こしょう 0.07 デミグラスソース 15.6 トマトケチャップ 6.5 ウスターソース 5.2 しょうゆ 1.3 たまねぎ 32 カラメルソース 2 油 5.2 小麦粉 5.8 生クリーム 3.9	●ちくわのかば焼き 揚げ油 2.5 焼きちくわ 50 片栗粉 7.5 水 4 砂糖 2 しょうゆ 3.2 みりん 0.2	●ちくわのかば焼き 揚げ油 2.5 焼きちくわ 50 片栗粉 7.5 水 4 砂糖 2 しょうゆ 3.2 みりん 0.2	●もやし炒め 油 0.5 ベーコン 3.6 たまねぎ 12 にんじん 6 もやし 50 ゆで塩 0.3 粗塩 0.3 こしょう 0.02 しょうゆ 0.6 片栗粉 0.5 チンゲン菜 5	●もやし炒め 油 0.5 ベーコン 3.6 たまねぎ 12 にんじん 6 もやし 50 ゆで塩 0.3 粗塩 0.3 こしょう 0.02 しょうゆ 0.6 片栗粉 0.5 チンゲン菜 5
				●切り干し大根のベーコン煮 油 0.4 ベーコン 5 切り干し大根 5.4 にんじん 11 水 11 こんぶ 0.1 厚けずり節(かつお) 1.2 砂糖 0.6 しょうゆ 2.9 みりん 1.1 むぎえだ豆(冷) 5	●切り干し大根のベーコン煮 油 0.4 ベーコン 5 切り干し大根 5.4 にんじん 11 水 11 こんぶ 0.1 厚けずり節(かつお) 1.2 砂糖 0.6 しょうゆ 2.9 みりん 1.1 むぎえだ豆(冷) 5	●キャベツのスープ煮 油 0.6 ベーコン 4.8 キャベツ 66	●キャベツのスープ煮 油 0.6 ベーコン 4.8 キャベツ 66	●豚汁 油 0.6 豚肉(もも) 10 豚肉(肩) 10 ごぼう 15	●豚汁 油 0.6 豚肉(もも) 10 豚肉(肩) 10 ごぼう 15	
				エネルギー 831 kcal	たんぱく質 31.1 g	エネルギー 864 kcal	たんぱく質 30.2 g	エネルギー 779 kcal	たんぱく質 28.3 g	
20日(月)	麦ごはん ポークカレー じゃこキャベツのごま酢あえ 牛乳 (乳)小	21日(火)	麦ごはん とり肉のから揚げ にんじんしりしり 卵入りチゲスープ 牛乳 (卵)乳	22日(水)	給食休止日	23日(木)	麦ごはん 豚肉のしょうが焼き ポテトサラダ 白菜のみそ汁 牛乳 (乳)	24日(金)	麦ごはん あじのカレー揚げ 煮びたし 大根のとりみ汁 牛乳 (乳)	
じゃこの栄養を知る		にんじんの栄養を知る			しょうがについて知る		◎減塩の調理法の工夫を知る			
●麦ごはん 精白米 102 米粒麦 8	砂糖 1.3 しょうゆ 2 粗塩 0.2 酢 2.3 白いりごま 1	●麦ごはん 精白米 92 米粒麦 8	粗塩 0.3 がらスープ 1.2 赤みそ 6.5 テンメンジャン 2 オイスターソース 0.8 片栗粉 1 卵 15 にら 3	●豚肉のしょうが焼き おろししょうが(冷) 1.5 豚肉(もも) 35 豚肉(肩) 35 酒 1 油 0.2 たまねぎ 28 砂糖 0.5 しょうゆ 4.7	●麦ごはん 精白米 92 米粒麦 8	水 0.6 こんぶ 0.6 厚けずり節(かつお) 35 白菜 30 豆腐(冷) 8 油揚げ(冷) 8 赤みそ 5 白みそ 5 ほうれん草(冷) 5	●あじのカレー揚げ 揚げ油 3 塩あじ(切り身・澱粉付) 60 砂糖 1.7 しょうゆ 3.2 酒 1.5 水 5 カレー粉 0.32	●煮びたし 水 0.1 こんぶ 1.2 厚けずり節(かつお) 0.7 砂糖 0.3 粗塩 2 しょうゆ 1.5 みりん 8 油揚げ(冷) 10 にんじん 32 もやし 10 小松菜 10 ゆで塩 0.6		
●ポークカレー 油 0.5 にんにく 0.6 たまねぎ 47 豚肉(もも) 30 豚肉(肩) 30 たまねぎ 47 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 粗塩 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 カレー粉 1	●ポークカレー 油 0.5 にんにく 0.6 たまねぎ 47 豚肉(もも) 30 豚肉(肩) 30 たまねぎ 47 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 粗塩 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 カレー粉 1	●とり肉のから揚げ 揚げ油 4 とり肉(皮つき) 80 酒 1 粗塩 0.6 こしょう 0.07 しょうゆ 1.1 片栗粉 12	●卵入りチゲスープ ごま油 0.6 豚肉(もも) 7.5 豚肉(肩) 7.5 白菜刻みキムチ(冷) 10 水 1.6 切り干し大根 10 にんじん 20 白菜 20	●卵入りチゲスープ ごま油 0.6 豚肉(もも) 7.5 豚肉(肩) 7.5 白菜刻みキムチ(冷) 10 水 1.6 切り干し大根 10 にんじん 20 白菜 20	●ポテトサラダ じゃが芋 55 にんじん 8 きゅうり 8 たまねぎ 8 ゆで塩 0.3 粗塩 0.5 酢 0.5 こしょう 0.02 水 0.5 ドレッシング(マヨネーズタイプ卵不使用) 5.6	●白菜のみそ汁 水 0.6 こんぶ 0.6	●あじのカレー揚げ 揚げ油 3 塩あじ(切り身・澱粉付) 60 砂糖 1.7 しょうゆ 3.2 酒 1.5 水 5 カレー粉 0.32	●煮びたし 水 0.1 こんぶ 1.2 厚けずり節(かつお) 0.7 砂糖 0.3 粗塩 2 しょうゆ 1.5 みりん 8 油揚げ(冷) 10 にんじん 32 もやし 10 小松菜 10 ゆで塩 0.6	●大根のとりみ汁 水 0.6 こんぶ 0.6	
エネルギー 846 kcal	たんぱく質 30.4 g	エネルギー 895 kcal	たんぱく質 38.6 g	エネルギー 790 kcal	たんぱく質 33.8 g	エネルギー 756 kcal	たんぱく質 34.1 g			

27日(月)	麦ごはん のりかつおふりかけ 肉じゃが ポイル野菜ごまドレッシングあえ 春雨スープ 牛乳 (乳)	28日(火)	ごはん 揚げぎょうざ 大根ときゅうりの中華づけ タンメン 牛乳 (乳)(小)	29日(水)	丸パン さつま芋のクリーム煮 ジュリエンスープ フルーツポンチ 牛乳 (乳)(小)	30日(木)	麦ごはん かつおの磯風味 もやしのうま煮 かんぴょうのみそ汁 牛乳 (乳)	31日(金)	麦ごはん 生揚げの四川煮 塩だれ野菜 卵スープ 牛乳 (卵)(乳)									
じゃが芋の産地を知る		「かわさきそだち」のきゅうりを味わう			旬の食品のさつま芋を味わう		◎主食・主菜・副菜がそろった食事の良さを考える		もやしの栽培方法について知る									
●麦ごはん 精白米 97 米粒麦 8	水 0.6 こんぶ 4 厚けずり節(かつお) 20 とり肉(皮つき) 28 たまねぎ 10 にんじん 1 粗塩 0.02 こしょう 1.2 しょうゆ 1.7 春雨 17 片栗粉 0.6 こんにやく 15 にんじん 22 たまねぎ 22	●ごはん 精白米 95	●揚げぎょうざ 揚げ油 2.4 野菜ぎょうざ 60	●さつま芋のクリーム煮 油 0.5 ベーコン 2 とり肉(皮つき) 30 たまねぎ 30 にんじん 15 粗塩 0.8 こしょう 0.03 チーズ 5 水 5 マカロニ 20 調理用牛乳 55 豆乳 5.4 油 4.5 小麦粉 4.5 さつま芋 30 ゆで塩 5 ほうれん草(冷) 5	●丸パン 丸パン 60	●さつま芋のクリーム煮 油 0.5 ベーコン 2 とり肉(皮つき) 30 たまねぎ 30 にんじん 15 粗塩 0.8 こしょう 0.03 チーズ 5 水 5 マカロニ 20 調理用牛乳 55 豆乳 5.4 油 4.5 小麦粉 4.5 さつま芋 30 ゆで塩 5 ほうれん草(冷) 5	●丸パン 丸パン 60	●かつおの磯風味 揚げ油 3.5 かつお(角) 70 酒 0.9 しょうゆ 0.9 片栗粉 10.5 水 6 砂糖 1.6 しょうゆ 3.5 みりん 1 あおさ 0.14	●麦ごはん 精白米 92 米粒麦 8	●生揚げの四川煮 油 0.6 にんにく 0.2 豆板醤 0.4 豚ひき肉(もも) 23 砂糖 1 しょうゆ 2.5 トマトケチャップ 12 水 12 赤みそ 3 大豆ミート(小粒) 3 生揚げ(冷) 60 長ねぎ 10 片栗粉 0.5	●麦ごはん 精白米 92 米粒麦 8	●塩だれ野菜 にんじん 10 もやし 25 キャベツ 25 ゆで塩 0.8 ごま油 1.2 白いりごま 0.36	●卵スープ 油 0.5	エネルギー 799 kcal たんぱく質 29.3 g	エネルギー 771 kcal たんぱく質 25.0 g	エネルギー 849 kcal たんぱく質 28.8 g	エネルギー 768 kcal たんぱく質 37.4 g	エネルギー 798 kcal たんぱく質 31.7 g

【令和7年10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
丸パン	丸パン			○
pasta入りミネストラスープ	ホイールマカロニ			○
さつま芋のクリーム煮	マカロニ			○
タンメン	中華めん			○
ハンバーグおろしソース	ハンバーグ			○
カレーコロッケ	カレーコロッケ			○
きのこのストロガノフ	デミグラスソース			○
揚げぎょうざ	野菜ぎょうざ			○

※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

※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、りんご、桃、オレンジ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。

上記の「アレルギーの原因物質を含む加工食品の表示について」は、食物アレルギー対応をしている方へ個別に情報提供をしているため、令和7年11月から掲載しないことになりました。加工食品の配合内容表を御確認ください。