

月	火	水	木	金
<p><b>15日</b></p> <p><b>献立コンクール市長賞献立</b></p> <p>南加瀬中学校 1年 田中 紗空さんが考案しました。</p> <p>《テーマ》ご飯が進む！ねぎ塩パワー献立～和の香りで元気～</p> <p>《応募生徒のアピールポイント》</p> <p>①ご飯がすすむようにこしょう、ラー油を入れてアクセントに</p> <p>②地元の冬野菜を使い栄養のバランスがとれた献立</p> <p>③成長期に必要な栄養素をしっかりとることができる</p>	<p>12日</p> <p>成人の日</p> <p>13日</p> <p>麦ごはん</p> <p>チキン</p> <p>ストロガノフ(乳)小</p> <p>キャベツのスープ煮*</p> <p>牛乳★(乳)</p> <p>872kcal 30.9g</p>	<p>14日</p> <p>麦ごはん</p> <p>ポラフライ小</p> <p>中濃ソース</p> <p>もやし炒め</p> <p>豆腐チゲ</p> <p>牛乳★(乳)</p> <p>859kcal 35.0g</p>	<p>15日</p> <p>野菜入りスタミナ丼*</p> <p>(麦ごはん)</p> <p>かきたまスープ(卵)</p> <p>牛乳★(乳)</p> <p>804kcal 36.8g</p>	<p>16日</p> <p>麦ごはん</p> <p>とり肉の甘酢炒め</p> <p>切り干し大根の</p> <p>ゴママヨサラダ*</p> <p>青菜と豆腐のスープ</p> <p>牛乳★(乳)</p> <p>776kcal 33.3g</p>
<p>19日</p> <p>塩マーボー丼</p> <p>(麦ごはん)</p> <p>春巻き小</p> <p>野菜スープ</p> <p>牛乳★(乳)</p> <p>802kcal 33.0g</p>	<p>20日</p> <p>ロールパン★小</p> <p>ポテトの</p> <p>クリーム煮(乳)小</p> <p>ジュリエンスープ</p> <p>フルーツポンチ</p> <p>牛乳★(乳)</p> <p>845kcal 28.9g</p>	<p>21日</p> <p>麦ごはん</p> <p>さばのごまみそがらめ</p> <p>磯香あえ</p> <p>雑煮</p> <p>牛乳★(乳)</p> <p>898kcal 30.3g</p>	<p>22日</p> <p>麦ごはん</p> <p>ポークカレー*小</p> <p>ひじきのサラダ*</p> <p>牛乳★(乳)</p> <p>856kcal 30.1g</p>	<p>23日</p> <p>麦ごはん</p> <p>赤しそふりかけ</p> <p>生揚げのオイスター炒め</p> <p>ボイル野菜</p> <p>和風ドレッシングあえ</p> <p>かんぴょうのみそ汁</p> <p>牛乳★(乳)</p> <p>764kcal 29.1g</p>
<p>26日</p> <p>麦ごはん</p> <p>ザンギ</p> <p>塩だれ野菜</p> <p>スープカレー</p> <p>牛乳★(乳)</p> <p>865kcal 35.5g</p>	<p>27日</p> <p>高野豆腐のそぼろごはん*</p> <p>(麦ごはん)</p> <p>根菜汁</p> <p>ヨーグルト★(乳)</p> <p>牛乳★(乳)</p> <p>805kcal 33.5g</p>	<p>28日</p> <p>麦ごはん</p> <p>とり肉と大根の煮物</p> <p>じゃこと白菜の</p> <p>ごま酢あえ*</p> <p>春雨スープ</p> <p>牛乳★(乳)</p> <p>749kcal 31.0g</p>	<p>29日</p> <p>麦ごはん</p> <p>豆腐ハンバーグ</p> <p>たまねぎソース</p> <p>野菜ソテー</p> <p>白いんげん豆の</p> <p>バタージュ(乳)</p> <p>牛乳★(乳)</p> <p>863kcal 34.1g</p>	<p>30日</p> <p>ひじきごはん</p> <p>(しょうゆごはん)</p> <p>かわいいのたつた揚げ</p> <p>豚汁</p> <p>牛乳★(乳)</p> <p>818kcal 37.1g</p>

※県内産の食材は、米、牛乳です。キャベツ、大根、豚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

15日 卵と冬野菜の和風汁「にんじん」「大根」

21日 磯香あえ「白菜」

雑煮「ほうれん草」

(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を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。

菜葉ちゃんイラストがある日は「かわさきそだち」の使用日です。



### 【かながわ産品学校給食デー】

県内産の食材の活用を通して、県内の農林水産物への理解を深めるとともに食べ物の成り立ちを理解し、大切にする心を育てることに繋げ、食育の推進を図ることを目的として実施する献立です。

この日の県内産食材は、米、白菜、大根、ほうれん草、牛乳の予定です。

### 学校給食費の口座振替日(納期限)

【第7期】(12月分) 1月5日(月)

※前日(12月31日)金・残高月ご確認日(月)

をしていただきますようお願いいたします

### 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。

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>

### 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>

〇給食センターだよりもご覧ください。



令和8年  
1月号

## 献立コンクールの受賞献立が決まりました

「みんなで創る『健康給食』～ご飯がすすむおいしい献立～」というテーマで、市立中学校の生徒及び保護者から給食の献立等を募集しました。受賞作品を基にした献立等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。生徒部門は、第3次審査で市長賞・優秀賞・アイデア賞の候補となる献立を選んだ後、生徒投票を実施し、市長賞を決定しました。

### 市長賞(生徒部門最優秀賞)

南加瀬中学校 1年 田中 紗空さん

〔テーマ〕 ご飯が進む！ねぎ塩パワー献立～和の香りで元気～

〔献立〕 ごはん、豚肉のこく旨ねぎ塩焼き、  
ピリ辛キンピラごぼう、卵と冬野菜の和風汁、牛乳

市長賞は1月に提供！



※試作時の写真です。

#### 《応募生徒のアピールポイント》

- ①ご飯がすすむようにこしょう、ラー油を入れてアクセントに
- ②地元の冬野菜を使い栄養のバランスがとれた献立
- ③成長期に必要な栄養素をしっかりとることができる

### 生徒部門優秀賞

南加瀬中学校 2年 須山 乃愛さん  
集中力UP！おいしさ引き出す元気と笑顔

西中原中学校 2年 吉田 陽華さん  
神奈川郷土料理よくばり給食

西中原中学校 2年 薮澤 結衣さん  
彩り野菜の中華風ごはん

### 生徒部門アイデア賞

川崎中学校 3年 寺下 和花さん

箸が止まらない！満足健康給食

南加瀬中学校 1年 田村 唯花さん

おいしいのに健康にもいい！？和風定食

宮内中学校 3年 橋本 紗英さん

魚メインなのに ごはんがすすむ和定食

東高津中学校 2年 高橋 奏多さん

五感で食べる！オールかわさき献立

### 保護者部門

最優秀賞は2月に提供！

最優秀賞 玉川中学校 岡田 未歩さん

〔テーマ〕 甘みと食感が決め手！

川崎野菜のそぼろ炒めで、ごはん完食大作戦！

〔副菜〕 彩り野菜とじゃこの甘辛そぼろ炒め

優秀賞 平間中学校 清藤 由樹さん

優秀賞 平中学校 半間 真紀さん

優秀賞 南生田中学校 綿引 江吏子さん

今年度は2,658点の応募がありました。

多数のご応募ありがとうございました。

受賞献立の詳細は、HPからご覧ください。

https://www.city.kawasaki.jp/880/page/0000154513.html



## 全国学校給食週間: 1月24日～1月30日

明治22年、山形県鶴岡市の忠愛小学校で、昼食を持参できない子どもたちを対象に行われたのが給食の始まりです。その当時の献立は、おにぎり、さけの塩焼き、漬物などでした。その後、日本各地に広がった学校給食は戦争のために一時中断されました。しかし、戦後に食料が不足して子どもたちの栄養状態が悪化したことから、昭和21年12月24日に東京都、神奈川県、千葉県、学校でアメリカなどからの援助物資を使用して試験的に給食が始まりました。

この日を「学校給食感謝の日」にしていますが、冬休みと重なることから後に、1月24日～30日を「全国学校給食週間」とするようになりました。



令和8年 1月分献立表(詳細版)

◎給食目標「郷土料理や伝統食を知ろう」

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。

						8日(木)		9日(金)	
						野菜入リスタミナ丼(麦ごはん) かきたまスープ 牛乳		麦ごはん とり肉の甘酢炒め 切り干し大根のゴマヨサラダ 青菜と豆腐のスープ 牛乳	
						【献立のねらい】野菜入リスタミナ丼を味わう		切り干し大根の栄養について知る	
						●麦ごはん 精白米 102 米粒麦 8		●麦ごはん 精白米 92 米粒麦 8	
						●野菜入リスタミナ丼 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 粗塩 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		●とり肉の甘酢炒め ごま油 0.5 しょうが 0.2 とり肉(皮つき) 70 粗塩 0.2 こしょう 0.01 酒 1.5 しょうゆ 1.5 たまねぎ 25 にんじん 10 酢 4 砂糖 2.7 粗塩 0.1 トマトケチャップ 6 片栗粉 0.7	
						●かきたまスープ 水 とり肉(皮つき) 15 にんじん 11 粗塩 0.8 がらすープ 1.3 しょうゆ 2.6 豆腐(冷) 35 片栗粉 1.3		●切り干し大根のゴマヨサラダ 切り干し大根 4 水 ホールコーン(冷) 8 きゅうり 10 ゆで塩 水 3 こんぶ 0.1 厚けずり節(かつお) 1 粗塩 0.05 砂糖 0.5	
						エネルギー 804 kcal たんぱく質 36.8 g		エネルギー 776 kcal たんぱく質 33.3 g	
12日(月)	成人の日	13日(火)	麦ごはん チキンストロガノフ キャベツのスープ煮 牛乳	14日(水)	麦ごはん ポラフライ 中濃ソース もやし炒め 豆腐チゲ 牛乳	15日(木)	ごはん 豚肉のこく旨ねぎ塩焼き きざみのり ピリ辛キンピラごぼう 卵と冬野菜の和風汁 牛乳	16日(金)	麦ごはん ちくわのかば焼き 白菜のおかか煮 お雑煮～白みそ仕立て～ 牛乳
		赤ワインの調理効果を知る		新献立 ポラフライを味わう		献立コンクール市長賞の献立を味わう		◎各地のお雑煮について知る	
		●麦ごはん 精白米 102 米粒麦 8		●麦ごはん 精白米 92 米粒麦 8		●ごはん 精白米 100		●麦ごはん 精白米 88 米粒麦 7	
		●チキンストロガノフ 油 0.7 とり肉(皮つき) 70 赤ワイン 4 たまねぎ 54 にんじん 30 水 たまねぎ 30 トマト水煮 5 粗塩 1.1 こしょう 0.07 デミグラスソース 16 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 油 6.4 小麦粉 7.7 生クリーム 2.5		●ポラフライ 揚げ油 9.1 ポラフライ 70		●豚肉のこく旨ねぎ塩焼き 油 1 豚肉(もも) 40 豚肉(肩) 40 酒 1 長ねぎ 20 砂糖 0.6 しょうゆ 0.8 粗塩 0.7 がらすープ 0.6 粗びき黒こしょう 0.06 片栗粉 0.3 ごま油 0.5		●卵と冬野菜の和風汁 水 0.6 こんぶ 6 厚けずり節(かつお) 10 にんじん(市内産) 30 大根(市内産) 1.5 みりん 1.5 粗塩 0.8 しょうゆ 1.5 豆腐(冷) 25 片栗粉 0.6 卵 20 小松菜 5	
		●中濃ソース 中濃ソース 6		●豆腐チゲ ごま油 1.3 にんにく 0.8 とり肉(皮つき) 30 水 がらすープ 1.3		●きざみのり きざみのり(袋) 0.3		●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 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		●お雑煮～白みそ仕立て～ 水 0.6 こんぶ 4 厚けずり節(かつお) 15 とり肉(皮つき) 30 大根 12 にんじん 8 里芋(冷) 8 白みそ 4.5		●白菜のおかか煮 しょうゆ 2.3 白菜 45 もやし 25 にんじん 10 ゆで塩 けずり節(かつお) 0.8		●お雑煮～白みそ仕立て～ 水 0.6 こんぶ 4 厚けずり節(かつお) 15 とり肉(皮つき) 30 大根 12 にんじん 8 里芋(冷) 8 白みそ 4.5	
		●キャベツのスープ煮 油 0.6 ベーコン 4 キャベツ 66 にんじん 6 スープの素 0.4 粗塩 0.36		●豆腐チゲ ごま油 1.3 にんにく 0.8 とり肉(皮つき) 30 水 がらすープ 1.3		●ピリ辛キンピラごぼう 油 0.5 まぐろフレーク 10 ごぼう 23 こんにやく 15 にんじん 18 砂糖 1.5 しょうゆ 3 みりん 1.3 白いりごま 0.5		●お雑煮～白みそ仕立て～ 水 0.6 こんぶ 4 厚けずり節(かつお) 15 とり肉(皮つき) 30 大根 12 にんじん 8 里芋(冷) 8 白みそ 4.5	
		エネルギー 872 kcal たんぱく質 30.9 g		エネルギー 859 kcal たんぱく質 35.0 g		エネルギー 800 kcal たんぱく質 35.9 g		エネルギー 764 kcal たんぱく質 25.9 g	

19日(月)	塩マーボー丼(麦ごはん) 春巻き 野菜スープ 牛乳		20日(火)	ロールパン ポテのクリーム煮 ジュリエンスープ フルーツポンチ 牛乳		21日(水)	麦ごはん さばのごまみそがらめ 磯香あえ 雑煮 牛乳		22日(木)	ごはん ポークカレー ひじきのサラダ 牛乳		23日(金)	麦ごはん 赤しそふりかけ 生揚げのオイスター炒め ポイル野菜和風ドレッシングあえ かんぴょうのみそ汁 牛乳																
	乳小			乳小			乳			乳小			乳																
新献立 塩マーボー丼を味わう			フルーツポンチを味わう			「かわさきそだち」の白菜とほうれん草を味わう			カレーについて知る			◎伝統食 かんぴょうについて知る																	
●麦ごはん 精白米 97 米粒麦 8 粗塩 1 こしょう 0.04 がらスープ 1.3 しょうゆ 1.3 片栗粉 1.3 にら 5 ごま油 0.6			●ロールパン ロールパン 60 ●ポテのクリーム煮 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 0.9 こしょう 0.04 チーズ 5 水 12 ペンネマカロニ 55 調理用牛乳 12 豆乳 5.4 油 4.8 小麦粉 4.8 じゃが芋 60 ゆで塩 5 ●ジュリエンスープ 油 0.6 ベーコン 5 セロリ 1 にんじん 15 たまねぎ 25 水 35 キャベツ 35			●麦ごはん 精白米 88 米粒麦 7 粗塩 3 こしょう 0.6 さば(角) 60 しょうゆ 1.8 酒 1 片栗粉 10.8 水 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 ●磯香あえ もやし 13 白菜(市内産) 47 にんじん 5 ゆで塩 2.7 しょうゆ 0.7 砂糖 0.7 きざみのり 0.3 ●雑煮 こんぶ 0.6 厚けずり節(かつお) 4			とり肉(皮つき) 15 にんじん 12 大根 30 なると 8 里芋(冷) 8 粗塩 0.6 しょうゆ 3 白玉団子(冷) 30 ほうれん草(市内産) 9 ゆで塩 ●ごはん 精白米 110 粗塩 1.4 砂糖 0.7 しょうゆ 3 油 0.7 白いりごま 0.4 白すりごま 0.4 ●ポークカレー 油 0.5 にんにく 0.6 しょうが 0.3 たまねぎ 42 豚肉(もも) 30 豚肉(肩) 30 たまねぎ 42 にんじん 32 じゃが芋 50 トマト水煮 8 カラメルソース 2 粗塩 1.4 こしょう 0.03 しょうゆ 2 ウスターソース 4 油 5.2 小麦粉 5.8 カレー粉 1 ●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 むきえだ豆(冷) 5			●麦ごはん 精白米 92 米粒麦 8 粗塩 1.32 ●赤しそふりかけ 水 0.6 こんぶ 6 厚けずり節(かつお) 6 かんぴょう 5 たまねぎ 25 キャベツ 20 赤みそ 4.8 白みそ 4.8 ほうれん草(冷) 5 ●生揚げのオイスター炒め 油 0.5 にんにく 0.5 しょうが 0.5 豚肉(もも) 20 豚肉(肩) 15 しめじ 5 生揚げ(冷) 50 長ねぎ 10 粗塩 0.05 オイスターソース 3 しょうゆ 2.7 酒 2.7 砂糖 0.9 片栗粉 1.4 ●ポイル野菜 和風ドレッシングあえ ホールコーン(冷) 15 もやし 35 にんじん 10 ゆで塩			和風ドレッシング 6 粗塩 0.06 ●かんぴょうのみそ汁 水 0.6 こんぶ 6 厚けずり節(かつお) 6 かんぴょう 5 たまねぎ 25 キャベツ 20 赤みそ 4.8 白みそ 4.8 ほうれん草(冷) 5														
エネルギー 802 kcal			たんぱく質 33.0 g			エネルギー 845 kcal			たんぱく質 28.9 g			エネルギー 898 kcal			たんぱく質 30.3 g			エネルギー 856 kcal			たんぱく質 30.1 g			エネルギー 764 kcal			たんぱく質 29.1 g		
26日(月)	麦ごはん ザンギ 塩だれ野菜 スープカレー 牛乳		27日(火)	高野豆腐のそぼろごはん(麦ごはん) 根菜汁 ヨーグルト 牛乳		28日(水)	麦ごはん とり肉と大根の煮物 じゃこと白菜のごま酢あえ 春雨スープ 牛乳		29日(木)	麦ごはん 豆腐ハンバーグたまねぎソース 野菜ソテー 白いんげん豆のポターージュ 牛乳		30日(金)	ひじきごはん(しょうゆごはん) かれいのたつた揚げ 豚汁 牛乳																
	乳			乳			乳			乳			乳		乳														
◎北海道の郷土料理について知る			◎伝統食 高野豆腐について知る			旬の食品「白菜」を味わう			白いんげん豆の栄養について知る			ひじきの栄養について知る																	
●麦ごはん 精白米 92 米粒麦 8 粗塩 0.8 こしょう 0.02 スープの素 1 揚げ油 0.8 カレー粉 0.9 しょうが 1.3 しょうゆ 36 にんにく 20 みりん 1.3 キャベツ 2.3 ウインナーソーセージ 3.5 さやいんげん(冷) 7.7 片栗粉 6.5			●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 ●根菜汁 水 0.6 こんぶ 4 厚けずり節(かつお) 1 かんぴょう 15 とり肉(皮つき) 0.5 酒 0.2 ごま油 10 ごぼう 25 大根 15 にんじん 6 油揚げ(冷) 0.5 粗塩 3 しょうゆ			●ヨーグルト ヨーグルト 70 ●とり肉と大根の煮物 水 10 こんぶ 45 小松菜 5 しらす干し 2 ゆで塩 1.3 砂糖 2 しょうゆ 0.2 粗塩 2.3 酢 1 白いりごま ●じゃこと白菜のごま酢あえ ホールコーン(冷) 10 白菜 45 小松菜 5 しらす干し 2 ゆで塩 1.3 砂糖 2 しょうゆ 0.2 粗塩 2.3 酢 1 白いりごま ●春雨スープ			●麦ごはん 精白米 97 米粒麦 8 粗塩 4 水 12.5 さば(角) 12.5 しょうゆ 1 たまねぎ 10 にんじん 1 粗塩 0.2 水 4.9 しょうゆ 0.8 砂糖 2.4 酢 0.5 みりん 1.6 片栗粉 0.3 ●豆腐ハンバーグたまねぎソース 油 80 豆腐ハンバーグ 8 油 10 たまねぎ 1 水 0.2 砂糖 1.2 しょうゆ 5 粗塩 0.6 酢 0.5 みりん 1.6 片栗粉 0.3 ●野菜ソテー 油 0.6 ベーコン 2.4 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 ●白いんげん豆のポターージュ 油 0.6 とり肉(皮つき) 24 たまねぎ 25 にんじん 15 粗塩 1			こしょう 0.04 水 30 じゃが芋 40 白いんげん豆ペースト(冷) 60 調理用牛乳 3 米粉 ●しょうゆごはん 精白米 95 しょうゆ 2 白みそ 5.5 長ねぎ 5 ●ひじきごはんの具 油 0.6 ひじき 2.5 とり肉(皮つき) 15 にんじん 11 酒 1.1 油揚げ(冷) 10 水 3 砂糖 6.6 しょうゆ ●かれいのたつた揚げ 揚げ油 3 かれい竜田 60 ●豚汁 油 0.6 豚肉(もも) 12.5 豚肉(肩) 12.5 ごぼう 15 にんじん 15 水 30 大根 20 じゃが芋 30 豆腐(冷) 35 赤みそ 5.5																	
エネルギー 865 kcal			たんぱく質 35.5 g			エネルギー 805 kcal			たんぱく質 33.5 g			エネルギー 749 kcal			たんぱく質 31.0 g			エネルギー 863 kcal			たんぱく質 34.1 g			エネルギー 818 kcal			たんぱく質 37.1 g		