

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。

月	火	水	木	金
13日 中華丼(卵) (麦ごはん) わかめとコーンのスープ 牛乳(乳) 790kcal 29.6g	14日 入学・進級祝いの行事食 ピラフ (ごはん) カレーチキン ポトフ はっこう乳(乳) 811kcal 33.0g	15日 給食休止日	16日 ごはん ホキフライ(小) 中濃ソース 五目豆 みそ汁 牛乳(乳) 880kcal 33.0g	17日 ごはん 豆腐ハンバーグ スパゲッティ ソテー(小) オニオンスープ 牛乳(乳) 811kcal 27.4g
20日 ごはん さばの塩焼き 煮びたし 豚汁 牛乳(乳) 889kcal 35.4g	21日 白パン(小) ポテトグラタン ジュリエンスープ 牛乳(乳) 819kcal 34.0g	22日 ピピンバ* (麦ごはん) 青菜ときのこのスープ カラマンダリン 牛乳(乳) 791kcal 35.2g	23日 ごはん ししゃものから揚げ* 肉じゃが みそ汁 牛乳(乳) 803kcal 30.3g	24日 ごはん 蒸ししゅうまい(小) マーボー豆腐 野菜スープ 牛乳(乳) 856kcal 34.8g
27日 麦ごはん ポークカレー*(小) ピクルス 牛乳(乳) 854kcal 29.3g	28日 ごはん まぐろのたつた揚げ ごまあえ 沢煮椀 牛乳(乳) 760kcal 36.2g	※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。		30日 ごはん とり肉の甘酢あえ 塩だれ野菜 ニュータンタンメン風 春雨スープ(卵) 牛乳(乳) 876kcal 38.8g

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.ht>

中学校給食のコンセプト

中学校給食の目指す姿・・・みんなで創る「健康給食」

①とにかく「美味しい」中学校給食
【重点取組項目】

- 「国産食材」にこだわる
「主要食材(米、野菜、肉など)国産率100%」
- 和風の天然だしなど、薄味でおいしい味付けの工夫など

②自然と「健康」になる中学校給食
【重点取組項目】

- 年間を通した1食平均で「国産野菜125g」が摂れる
- 米飯給食90%以上、「和」の食生活が自然と身につく「健康給食」
- 適量が分かりやすい食器のデザイン(ご飯盛り付けラインの表示)など

③みんなが「大好きな」中学校給食

- 給食レシピや献立のポイントを紹介
- 中学生と保護者からレシピを募集して、最優秀作品は給食献立として提供など

日常生活に近い食器を使用し、その取扱いを学ぶため、飯碗と角仕切り皿は磁器製です。

樹脂製より破損しやすいため、ていねいに扱ってください。

★県内産の食材は、米(他県産とのブレンド)、牛乳です。キャベツ、小松菜、大根は、県内産を指定して調達します。

★市内産の野菜

- 14日 ポトフ「キャベツ」
- 17日 豆腐ハンバーグ「トマト」、スパゲッティソテー「キャベツ」
- 20日 煮びたし「小松菜」、豚汁「長ねぎ」
- 21日 ジュリエンスープ「キャベツ」
- 30日 塩だれ野菜「きゅうり」、ニュータンタンメン風春雨スープ「香辛子粉」

(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。)

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。

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右の表示(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。

※特定原材料のうち、えび、かに、落花生、そば、くるみ、カシューナッツは使用しません。また、キウイフルーツ、その他の木の実類(カカオ・栗・杏仁を除く)は使用しません。

保護者の皆様へのお願い

本市では、食材料費のみ「学校給食費」として保護者の皆様にご負担いただいております。それ以外の経費(人件費・設備費・光熱水費等)は市が負担しています。期日までの学校給食費のお支払いにご理解ご協力をお願いします。

令和8年度の口座振替日(納期限)

【第1期】	(4・5月分)	6月30日(火)
【第2期】	(6月分)	7月31日(金)
【第3期】	(7月分)	8月31日(月)
【第4期】	(8・9月分)	9月30日(水)
【第5期】	(10月分)	11月2日(月)
【第6期】	(11月分)	11月30日(月)
【第7期】	(12月分)	1月4日(月)
【第8期】	(1月分)	2月1日(月)
【第9期】	(2・3月分)	3月1日(月)

川崎市 LINE 公式アカウントで給食献立の配信が始まりました!

受信設定から配信を希望する中学校等のブロックを選択すると、毎週金曜日15時に翌週の献立のお知らせを受け取ることができます。

友だち追加

クリックすると友だち登録できます

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>

川崎市立中学校 自校調理校

Table with 5 columns representing days (13日, 14日, 16日, 17日, 20日) and 2 rows of food items with their respective quantities and nutritional values. Includes sub-sections for '献立のねらい' and '中学校で使用使用する食器について知る'.

令和8年 4月分献立表(詳細版)

◎給食目標「中学校の給食について知ろう」

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。

川崎市立中学校 自校調理校

28日(火)		◎和食について知る		◎乳		30日(木)		川崎のソウルフードについて知る		◎卵 ◎乳	
ごはん まぐろのたつた揚げ ごまあえ 沢煮椀 牛乳						ごはん とり肉の甘酢あえ 塩だれ野菜 ニュータンタンメン風春雨スープ 牛乳					
●ごはん 精白米 105		しょうが 0.39 粗塩 0.8 しょうゆ 1.95		◎乳		●ごはん 精白米 105		こしょう 0.04 中華スープの素(袋) 1.3 しょうゆ 1.2		◎卵 ◎乳	
●まぐろのたつた揚げ 油(揚げ物) 3.5 まぐろ(冷凍・角切) 60 しょうが 1 しょうゆ 6 片栗粉(揚げ物汁) 12.6		片栗粉 0.65 水菜 6.5				●とり肉の甘酢あえ 油(揚げ物) 4 とり肉(皮つき) 80 酒 1.2 片栗粉 12 水 2.4 酢 2.4 しょうゆ 3.68 砂糖 2.4		もやし 25 春雨 3 パプリカ 0.3 香辛子粉(市内産) 0.1 ラー油 0.1 片栗粉 1.2 鶏卵 20			
●ごまあえ もやし 20 キャベツ 35 にんじん 5 塩(ゆで塩) 1 砂糖 2.1 しょうゆ 2.5						●塩だれ野菜 にんじん 5 キャベツ 40 きゅうり(市内産) 10 塩(ゆで塩) 0.45 ごま油 0.4 粗塩 1.5					
●沢煮椀 水 0.65 こんぶ(だし用) 6.5 けずり節かつお 10 豚肉(もも) 10 豚肉(肩) 6.5 ごぼう 10 たけのこ(水煮) 13 にんじん 25 大根 6.5 えのきたけ						●ニュータンタンメン風 春雨スープ ごま油 0.5 にんにく 0.5 豚ひき肉(もも) 25 たまねぎ 30 水 1 粗塩					
エネルギー 760 kcal		たんぱく質 36.2 g				エネルギー 876 kcal		たんぱく質 38.8 g			