





















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
<p>保護者の皆様へのお願い </p> <p>本市では、令和3年4月から、学校給食費を市の予算に計上し管理する「学校給食費の公会計」制度を導入しています。食材料費を「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ので、期日までのお支払いにご理解、ご協力をお願いいたします。</p> <p>令和6年度の口座振替日（納期限）は次のとおりです。 【第1期】（4・5月分）7月1日 【第6期】（11月分）12月2日 【第2期】（6月分）7月31日 【第7期】（12月分）1月6日 【第3期】（7月分）9月2日 【第8期】（1月分）1月31日 【第4期】（8・9月分）9月30日 【第9期】（2・3月分）2月28日 【第5期】（10月分）10月31日</p>				
<p>15日</p> <p>入学・進級祝いの行事食</p> <p>ピラフ （ごはん） カレーチキン ポトフ 牛乳 </p> <p>834kcal 34.6g</p>	<p>16日</p> <p>ごはん ししゃものから揚げ* 肉じゃが みそ汁 牛乳 </p> <p>834kcal 32.8g</p>	<p>17日</p> <p>ごはん 蒸ししゅうまい  もやし炒め トマトと 卵のスープ  牛乳 </p> <p>802kcal 30.8g</p>	<p>18日</p> <p>ごはん とり肉の甘酢あえ ごまあえ 沢煮椀 牛乳 </p> <p>816kcal 36.3g</p>	<p>12日</p> <p>白パン  ポテトグラタン   ジュリエンスープ 牛乳 </p> <p>795kcal 34.1g</p>
<p>22日</p> <p>ごはん さばの塩焼き 煮びたし みそ汁 牛乳 </p> <p>816kcal 28.6g</p>	<p>23日</p> <p>麦ごはん ポークカレー  キャベツのスープ煮 牛乳 </p> <p>882kcal 30.9g</p>	<p>24日</p> <p>ビビンバ* （麦ごはん） わかめとえのきのスープ カラマングリン 牛乳 </p> <p>807kcal 35.0g</p>	<p>25日</p> <p>ごはん 豆腐ハンバーグ 香味ソース スパゲッティソテー  オニオンスープ 牛乳 </p> <p>806kcal 27.4g</p>	<p>26日</p> <p>ごはん ホキフライ  五目豆 みそ汁 牛乳 </p> <p>886kcal 33.3g</p>
<p>29日</p> <p>昭和の日</p>	<p>30日</p> <p>ごはん 生揚げの四川煮* 塩だれ野菜 春雨の中華スープ 牛乳 </p> <p>823kcal 34.7g</p>	<p>★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 12日 ジュリエンスープ「キャベツ」 15日 ポトフ「キャベツ」 17日 トマトと卵のスープ「トマト」 25日 スパゲッティソテー「キャベツ」</p> <p>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。 ※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。</p>		

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、肉、野菜など）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
 - 人気ランキングを定期的に募集して、献立に反映
 - 生徒と保護者からレシピを募集して、優秀作品は給食献立に採用など

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。




学校給食のレシピとレシピ動画を公開中！




*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。



▲詳細はこちら


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（  ）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情報については、HPに掲載しています。
※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。



▲詳細はこちら

川崎市立中学校 自校調理校

Table with 6 columns representing days (12日(金), 15日(月), 16日(火), 17日(水), 18日(木), 22日(月), 23日(火), 24日(水), 25日(木), 26日(金)). Each column lists menu items, ingredients, and nutritional information (Energy, Protein, Fat, etc.).

令和6年4月分献立表(詳細版)

川崎市立中学校 自校調理校

30日(火)	ごはん 生揚げの四川煮 塩だれ野菜 春雨の中華スープ 牛乳	(乳)
色々な調味料について知る		
●ごはん	とりにく(皮なし) 20 たまねぎ 30 にんじん 15	
精白米 105	水 156 キャベツ 36	
●生揚げの四川煮	粗塩 0.9 しょうが 0.33 豆板醤 0.11	
米白絞油 0.5	しょうゆ 1.3 中華スープの素(袋) 1.5	
にんにく 0.22	春雨 5.2	
しょうが 0.33	片栗粉 0.65	
豆板醤 0.11	チンゲン菜 13	
豚ひき肉(もも) 30	ごま油 0.65	
砂糖 1.98		
しょうゆ 3.85		
トマトケチャップ 12		
水 11		
赤みそ(減塩) 3.3		
生揚げ(冷凍) 71.5		
大豆ミート(小粒) 3		
長ねぎ 16.5		
片栗粉 1.65		
●塩だれ野菜		
にんじん 5		
もやし 45		
きゅうり 10		
粗塩(ゆで塩) 0.45		
ごま油 0.4		
粗塩 1.5		
白いりごま		
●春雨の中華スープ		
米白絞油 0.5		
エネルギー 823 kcal	たんぱく質 34.7 g	

◎給食目標「中学校の給食について知ろう」

献立番号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。

【令和6年4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
白パン	白パン			○
ポテトグラタン	パン粉			○
蒸ししゅうまい	しゅうまい			○
スパゲッティソテー	スパゲッティ			○
ホキフライ	ホキフライ			○

※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、さば、大豆、とりにく、豚肉、ごま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

※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。