

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>学校給食の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。</p>  <p>▲詳細はこちら</p>				<p>きな粉パン* (胚芽コッペパン<small>小</small>) カレーシチュー<small>乳</small> ポイル野菜 和風ドレッシング 牛乳<small>乳</small> 791kcal 32.7g</p>		<p>端午の節句の行事食 たけのこごはん (ごはん) まぐろのたつた揚げ かきたま汁<small>卵</small> 牛乳<small>乳</small> 759kcal 40.8g</p>		<p>3日 憲法記念日</p>	
6日	振替休日	7日	<p>カレーそぼろごはん (麦ごはん) 切り干し大根の ベーコン煮* アジアンスープ 牛乳<small>乳</small> 776kcal 35.1g</p>	8日	<p>ごはん 銀ひらすのてり焼き キャベツのおかかあえ 豚汁 牛乳<small>乳</small> 786kcal 36.5g</p>	9日	<p>ごはん 蒸ししゅうまい<small>小</small> チャブチェ 中華スープ 牛乳<small>乳</small> 792kcal 28.7g</p>	10日	<p>ごはん とり肉のから揚げ* きんぴらごぼう みそ汁 牛乳<small>乳</small> 833kcal 33.4g</p>
13日	<p>高野豆腐のそぼろごはん* (麦ごはん) ごまきゅうり みそ汁 牛乳<small>乳</small> 798kcal 33.8g</p>	14日	<p>ごはん 手羽元のしょうが煮* 塩だれ野菜 生揚げのスープ 牛乳<small>乳</small> 810kcal 35.8g</p>	15日	<p>ごはん 豆腐ハンバーグ 和風ソース にんじんシリシリ* 沢煮焼 牛乳<small>乳</small> 785kcal 30.7g</p>	16日	<p>ごはん ししゃものから揚げ* 韓国風肉じゃが* 青菜と きのこのスープ<small>卵</small> 牛乳<small>乳</small> 855kcal 35.9g</p>	17日	<p>チキンクリームライス<small>乳小</small> (ターメリックライス) 野菜ソテー 牛乳<small>乳</small> 868kcal 30.2g</p>
20日	<p>ごはん マーボー豆腐 きゅうりのしょうが炒め 野菜スープ 牛乳<small>乳</small> 757kcal 31.8g</p>	21日	給食休止日	22日	<p>ごはん さばの塩焼き 大和煮 みそ汁 牛乳<small>乳</small> 884kcal 35.5g</p>	23日	<p>黒丸パン<small>小</small> マカロニグラタン* <small>乳小</small> ひじきのサラダ* 牛乳<small>乳</small> 807kcal 34.8g</p>	24日	<p>麦ごはん ポークカレー<small>小</small> ピクルス 牛乳<small>乳</small> 854kcal 29.3g</p>
27日	<p>ごはん あじの香味ソース ごまあえ けんちん汁* 牛乳<small>乳</small> 814kcal 36.2g</p>	28日	<p>ごはん 豚肉のトマト煮<small>小</small> 粉ふき芋 オニオンスープ 牛乳<small>乳</small> 836kcal 31.6g</p>	29日	<p>野菜入りスタミナ丼* (麦ごはん) わかめとえのきのスープ フルーツポンチ 牛乳<small>乳</small> 863kcal 36.2g</p>	30日	<p>ごはん かつおの甘辛あえ もやしとうま煮 春雨スープ 牛乳<small>乳</small> 881kcal 43.5g</p>	31日	<p>ハヤシライス<small>乳小</small> (麦ごはん) キャベツのスープ煮 牛乳<small>乳</small> 892kcal 31.6g</p>

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)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

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

★市内産の野菜

20日 きゅうりのしょうが炒め「きゅうり」
野菜スープ「キャベツ」

28日 豚肉のトマト煮「トマト」

(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。



©T.nakamoto

学校給食費の口座振替日(納期限)

【第1期】(4・5月分)
7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。



川崎市立中学校 自校調理校

Table with 10 columns representing days of the week (1日(水) to 10日(金)) and rows for ingredients, energy, and protein. Includes sub-headers for '献立のねらい' (Meal Purpose) and '献立のねらい' (Meal Purpose) for each day. Days include 2日(木), 7日(火), 8日(水), 9日(木), 13日(月), 14日(火), 15日(水), and 16日(木). Each day lists ingredients like rice, oil, sugar, and meat, along with their quantities and nutritional values (Energy, Protein).

17日(金) チキンクリームライス (ターメリックライス) 野菜ソテー 牛乳 (乳)小	20日(月) ごはん マーボー豆腐 きゅうりのしょうが炒め 野菜スープ 牛乳 (乳)	22日(水) ごはん さばの塩焼き 大和煮 みそ汁 牛乳 (乳)	23日(木) 黒丸パン マカロニグラタン ひじきのサラダ 牛乳 (乳)小	24日(金) 麦ごはん ポークカレー ビクルス 牛乳 (乳)小			
◎スプーンの使い方を知る		◎和食のマナーについて知る		◎パンの食べ方を知る		◎酢の効用について知る	
●ターメリックライス ターメリック 0.07 精白米 110 ●チキンクリームライス 米白絞油 0.5 ベーコン 1 とり肉(皮つき) 54 たまねぎ 68 にんじん 16 粗塩 1.3 ごしょう 0.06 水 2808 エリンギ 15 米白絞油 7.5 小麦粉 7.5 調理用牛乳 85 米粉 1 パセリ 0.5 ●野菜ソテー 米白絞油 0.5 ベーコン 2.6 にんじん 10 粗塩(ゆで塩) 15 ホールコーン(冷凍) 15 キャベツ 30 ほうれん草 10 粗塩(ゆで塩) 10 粗塩 0.26 エネルギー 868 kcal たんぱく質 30.2 g	●ごはん 精白米 105 ●マーボー豆腐 米白絞油 0.4 にんにく 0.16 しょうが 0.24 豆板醤 0.24 豚ひき肉(もも) 24 砂糖 1.28 しょうゆ 3.08 トマトケチャップ 10.56 水 8.8 赤みそ(減塩) 2.64 豆腐(冷凍・カット) 75 大豆ミート(小粒) 2.5 長ねぎ 12 片栗粉 1.6 ラー油 0.16 ●きゅうりのしょうが炒め ごま油 1.3 しょうが 0.65 きゅうり(市内産) 45.5 酢 2.6 砂糖 1.3 粗塩 0.39 しょうゆ 1.3 ●野菜スープ ごま油 1.3 しょうが 0.65 きゅうり(市内産) 45.5 酢 2.6 砂糖 1.3 粗塩 0.39 しょうゆ 1.3 ●野菜スープ ごま油 1.3 しょうが 0.65 きゅうり(市内産) 45.5 酢 2.6 砂糖 1.3 粗塩 0.39 しょうゆ 1.3 エネルギー 757 kcal たんぱく質 31.8 g	●ごはん 精白米 105 ●さばの塩焼き 塩さば(冷凍・切り身) 60 ●大和煮 米白絞油 0.5 とり肉(皮なし) 26 しょうゆ 0.9 しょうが 0.72 ごぼう 11 にんじん 14 こんにやく 21 水 50 新じゃが芋 50 砂糖 2.25 しょうゆ 3.2 むきえだ豆(冷凍) 3 粗塩(ゆで塩) ●みそ汁 水 156 こんぶ(だし用) 0.65 けずり節かつお 6.5 たまねぎ 40 えのきたけ 6.5 豆腐 40 赤みそ(減塩) 5.4 白みそ(減塩) 5.4 エネルギー 884 kcal たんぱく質 35.5 g	●黒丸パン 黒丸パン 60 ●マカロニグラタン 米白絞油 0.5 とり肉(皮なし) 26 たまねぎ 32.5 にんじん 13 粗塩 0.6 ごしょう 0.04 エリンギ 10 プロセスチーズ 6 米白絞油 4.55 小麦粉 4.55 調理用牛乳 70 脱脂粉乳 5 マカロニ 26 粗塩(ゆで塩) 4 粉チーズ(エダム) 0.5 パン粉 0.75 ●ひじきのサラダ(ポイル野菜) ひじき 1.04 ホールコーン(冷凍) 10 にんじん 6.5 キャベツ 40 むきえだ豆(冷凍) 10 粗塩(ゆで塩) ●ひじきのサラダ(ドレッシング) 酢 2.86 砂糖 1.17 しょうゆ 4.5 米白絞油 1.17 白いりごま 1.3 ●麦ごはん 精白米 95 米粒麦 15 ●ポークカレー 米白絞油 0.5 とり肉(皮なし) 0.6 しょうが 0.3 豚肉(もも) 30 豚肉(肩) 30 たまねぎ 94 にんじん 32 粗塩 1.4 ごしょう 0.02 水 65 新じゃが芋 8 トマト水煮(缶詰) 3.85 ウスターソース 2.2 しょうゆ 1.2 カレー粉 6.4 米白絞油 6.4 小麦粉 6.4 ●ビクルス 大根 26 にんじん 9.1 粗塩(ゆで塩) 13 きゅうり 2.6 砂糖 3.9 酢 エネルギー 854 kcal たんぱく質 29.3 g				
エネルギー 868 kcal たんぱく質 30.2 g	エネルギー 757 kcal たんぱく質 31.8 g	エネルギー 884 kcal たんぱく質 35.5 g	エネルギー 807 kcal たんぱく質 34.8 g	エネルギー 854 kcal たんぱく質 29.3 g			
27日(月) ごはん あじの香味ソース ごまあえ けんちん汁 牛乳 (乳)	28日(火) ごはん 豚肉のトマト煮 粉ふき芋 オニオンスープ 牛乳 (乳)小	29日(水) 野菜入りスタミナ丼(麦ごはん) わかめとえのきのスープ フルーツポンチ 牛乳 (乳)	30日(木) ごはん かつおの甘辛あえ もやしのうま煮 春雨スープ 牛乳 (乳)	31日(金) ハヤシライス(麦ごはん) キャベツのスープ煮 牛乳 (乳)小			
◎汁物の飲み方について知る		◎スタミナのつく食材について知る		◎かつおを味わう		◎麦ごはんを味わう	
●ごはん 精白米 105 ●あじの香味ソース 油(揚げ物) 3 あじ(冷凍・切り身) 60 片栗粉(揚げ物) 9 米白絞油 0.2 にんにく 0.5 しょうが 1.3 水 7 砂糖 2.5 赤みそ(減塩) 1.4 みりん 0.6 しょうゆ 3 豆板醤 0.05 酢 0.9 ごま油 0.3 ●ごまあえ もやし 20 キャベツ 40 砂糖 1 しょうゆ 2.1 白いりごま 2.5 ●けんちん汁 米白絞油 0.5 とり肉(皮なし) 26 ごぼう 13 エネルギー 814 kcal たんぱく質 36.2 g	●ごはん 精白米 100 ●豚肉のトマト煮 米白絞油 0.5 豚肉(もも) 32.5 豚肉(肩) 32.5 赤ワイン 1.3 たまねぎ 52 にんじん 13 トマトケチャップ 10 トマト(市内産) 20 デミグラスソース 3.9 粗塩 0.5 砂糖 0.39 チリパウダー 0.04 ペンネマカロニ 10 粗塩(ゆで塩) ●粉ふき芋 水 70 新じゃが芋 0.18 粗塩(ゆで塩) 0.3 ●オニオンスープ 米白絞油 1 たまねぎ 80 ベーコン 8 セロリ 3 エネルギー 836 kcal たんぱく質 31.6 g	●麦ごはん 精白米 95 米粒麦 15 ●野菜入りスタミナ丼 米白絞油 1 にんにく 0.6 しょうが 0.2 豚肉(もも) 35 豚肉(肩) 35 トマトケチャップ 4.5 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 にんじん 8 片栗粉 1.4 ごま油 0.4 ●わかめとえのきのスープ ベーコン 2.6 水 26 とり肉(皮つき) 13 にんじん 26 たまねぎ 13 えのきたけ 0.9 粗塩 0.02 ごしょう 0.02 ●フルーツポンチ りんご(缶詰) 30 みかん(缶詰) 50 野菜入りゼリー 15 ●わかめとえのきのスープ ベーコン 2.6 水 26 とり肉(皮つき) 13 にんじん 26 たまねぎ 13 えのきたけ 0.9 粗塩 0.02 ごしょう 0.02 エネルギー 863 kcal たんぱく質 36.2 g	●ごはん 精白米 105 ●かつおの甘辛あえ 水 6.5 砂糖 2 しょうゆ 4.3 みりん 3.2 油(揚げ物) 1.5 大豆(蒸し) 30 片栗粉(揚げ物) 4.5 油(揚げ物) 0.4 ごぼう 13 油(揚げ物) 3 かつお(冷凍・角切) 60 しょうが 0.5 しょうゆ 0.5 酒 1 片栗粉(揚げ物汁) 9 ●もやしのうま煮 米白絞油 0.5 ベーコン 0.13 豚肉(もも) 7 砂糖 1 しょうゆ 3.5 にんじん 7 粗塩(ゆで塩) 58 もやし 0.8 片栗粉 0.8 ●春雨スープ 水 156 こんぶ(だし用) 0.65 けずり節かつお 6.5 とり肉(皮なし) 26 にんじん 15 えのきたけ 6.5 粗塩 0.85 ごしょう 0.03 しょうゆ 1.3 春雨 5.2 片栗粉 0.65 長ねぎ 15 チンゲン菜 15 ●ハヤシライス 米白絞油 0.5 にんにく 0.65 豚肉(もも) 32.5 豚肉(肩) 32.5 赤ワイン 3.9 たまねぎ 78 にんじん 26 水 0.13 粗塩 0.9 新じゃが芋 35 トマトケチャップ 15.6 デミグラスソース 6.5 ウスターソース 4.55 しょうゆ 1.95 砂糖 0.13 米白絞油 6.4 小麦粉 6.4 生クリーム 3.9 ●キャベツのスープ煮 米白絞油 0.5 ベーコン 5.6 キャベツ 77 にんじん 7 スープの素 0.42 エネルギー 892 kcal たんぱく質 31.6 g				
エネルギー 814 kcal たんぱく質 36.2 g	エネルギー 836 kcal たんぱく質 31.6 g	エネルギー 863 kcal たんぱく質 36.2 g	エネルギー 881 kcal たんぱく質 43.5 g	エネルギー 892 kcal たんぱく質 31.6 g			

【令和6年5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
きな粉パン	胚芽コッペパン			○
蒸ししゅうまい	しゅうまい			○
黒丸パン	黒丸パン			○
マカロニグラタン	マカロニ			○
	パン粉			○
豚肉のトマト煮	ペンネマカロニ			○
	デミグラスソース			○
ハヤシライス				○

※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、さば、大豆、とり肉、豚肉、ごま、りんご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。