

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	
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』 または『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						端午の節句の行事食 たけのこごはん (ごはん) かつおのたつた揚げ かきたま汁 (卵) かしわもち 牛乳 (乳) 846kcal 40.9g		チキンクリームライス (乳) (小) (ターメリックライス) 野菜ソテー 牛乳 (乳) 868kcal 30.2g	
5日	こどもの日	6日	振替休日	7日	ごはん 蒸ししゅうまい (小) チャプチェ＊ 中華スープ 牛乳 (乳) 806kcal 28.2g	8日	きな粉パン＊ (胚芽コッペパン) (小) (乳) カレーシチュー (乳) ポイル野菜 ごまドレッシング 牛乳 (乳) 815kcal 32.8g	9日	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 (乳) 798kcal 33.8g
12日	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) 755kcal 31.5g	13日	ごはん さばの塩焼き 五目豆 みそ汁 牛乳 (乳) 886kcal 35.5g	14日	ごはん 手羽元のしょうが煮＊ 塩だれ野菜 春雨の中華スープ 牛乳 (乳) 795kcal 33.2g	15日	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) 874kcal 36.2g	16日	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 (乳) 786kcal 36.5g
19日	ごはん 豆腐ハンバーグ 和風ソース にんじんシリシリ＊ 沢煮椀 牛乳 (乳) 780kcal 30.5g	20日	給食休止日	21日	ごはん ちくわの磯辺揚げ (小) ごまあえ けんちん汁＊ 牛乳 (乳) 808kcal 29.2g	22日	ごはん 豚肉のトマト煮 (小) ひじきのサラダ＊ オニオンスープ 牛乳 (乳) 834kcal 32.0g	23日	麦ごはん ビーンズカレー (小) ピクルス 牛乳 (乳) 885kcal 33.2g
26日	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 (卵) 牛乳 (乳) 856kcal 34.0g	27日	黒丸パン (小) マカロニグラタン＊ (乳) (小) ジュリエンスープ 牛乳 (乳) 819kcal 33.4g	28日	ごはん とり肉のから揚げ＊ もやしのうま煮 みそ汁 牛乳 (乳) 816kcal 33.5g	29日	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 (乳) 790kcal 34.5g	30日	ハヤシライス (乳) (小) (麦ごはん) キャベツのスープ煮＊ 牛乳 (乳) 883kcal 30.8g

- ★県内産の食材は、牛乳です。
キャベツは、県内産を指定して調達します。
- ★かわさきそだち（市内産）の野菜
12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」
22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。



果菜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。

学校給食費の口座振替日（納期限）

【第1期】（4・5月分） 6月30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。



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。

(卵)



(乳)



(小)



※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

1日(木)		2日(金)		7日(水)		8日(木)		9日(金)	
たけのこごはん(ごはん) かつおのたつた揚げ かきたま汁 かしわもち 牛乳		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		ごはん 蒸ししゅうまい チャブチェ 中華スープ 牛乳		きな粉パン(胚芽コッペパン) カレーシチュー ポイル野菜 ごまドレッシング 牛乳		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	
【献立のねらい】端午の節句の行事食を味わう		◎スプーンの使い方を知る		しゅうまいについて知る		◎きな粉パンの食べ方を知る		高野豆腐の栄養について知る	
●ごはん 精白米 90		●ターメリックライス ターメリック 0.07 精白米 110		●ごはん 精白米 105		●きな粉パン 油(揚げ物) 8.7 胚芽コッペパン 60 きな粉 3.6 砂糖 6 粗塩 0.03		●麦ごはん 精白米 95 米粒麦 15	
●たけのこごはん 水 12 酒 0.7 砂糖 2.2 粗塩 0.1 しょうゆ 5 とり肉(皮なし) 12 たけのこ(水煮) 20 にんじん 15 油揚げ(冷凍・カット) 11 きざみかんびょう 1.4 さやいんげん(冷凍) 5		●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 こしょう 0.06 水 28.08 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		●蒸ししゅうまい(3) しゅうまい(冷凍) 54		●中巻スープ 水 26 とり肉(皮つき) 10 たけのこ(水煮) 13 にんじん 35 たまねぎ 0.9 粗塩 0.04 こしょう 1.5 中華スープの素(袋) 2.6 しょうゆ 1.95 片栗粉 13 チンゲン菜		●高野豆腐のそぼろごはん 米白絞油 1 しょうが 0.65 豚ひき肉(もも) 45 にんじん 19.5 酒 1.3 みりん 2.6 砂糖 3.75 しょうゆ 7.5 粗塩 5 大豆ミート(小粒) 6.5 凍り豆腐	
●かつおのたつた揚げ 油(揚げ物) 3.5 かつお(冷凍・角切) 60 しょうが 1 しょうゆ 6 片栗粉(揚げ物汁) 12.6		●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) 3 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) 0.26		●チャブチェ 米白絞油 0.5 にんにく 0.2 豚肉(もも) 7.5 豚肉(肩) 7.5 粗塩 0.1 こしょう 0.01 オイスターソース 1 たまねぎ 20 エリンギ 8 しょうゆ 1 砂糖 0.3 酒 0.3 もやし 15 にんじん 8 キャベツ 15 粗塩(ゆで塩) 6 春雨(カット) 3 にら 3 しょうゆ 3.6 砂糖 0.6 白いりごま 0.5 ごま油 0.5		●カレーシチュー 米白絞油 0.5 とり肉(皮つき) 40 たまねぎ 35 にんじん 26 粗塩 0.9 新じゃが芋 72 水 3 プロセスチーズ 0.52 調理用牛乳 55 脱脂粉乳 5 米粉 3.9 ほうれん草 10 粗塩(ゆで塩)		●ごまきゅうり きゅうり 45.5 酢 2.6 砂糖 0.78 粗塩 0.45 白いりごま 1.3 ごま油 0.65	
●かきたま汁 水 156 こんぶ(だし用) 0.65 けずり節かつお 6.5 なると(冷凍) 10 にんじん 13 粗塩 0.75		●野食の節句の行事食		エネルギー 806 kcal		エネルギー 815 kcal		エネルギー 798 kcal	
エネルギー 846 kcal		エネルギー 888 kcal		たんぱく質 30.2 g		たんぱく質 28.2 g		たんぱく質 32.8 g	
たんぱく質 40.9 g		たんぱく質 30.2 g		エネルギー 806 kcal		エネルギー 815 kcal		エネルギー 798 kcal	
たんぱく質 40.9 g		たんぱく質 30.2 g		エネルギー 806 kcal		エネルギー 815 kcal		エネルギー 798 kcal	
たんぱく質 40.9 g		たんぱく質 30.2 g		エネルギー 806 kcal		エネルギー 815 kcal		エネルギー 798 kcal	
たんぱく質 40.9 g		たんぱく質 30.2 g		エネルギー 806 kcal		エネルギー 815 kcal		エネルギー 798 kcal	
たんぱく質 40.9 g		たんぱく質 30.2 g		エネルギー 806 kcal		エネルギー 815 kcal		エネルギー 798 kcal	
たんぱく質 40.9 g		たんぱく質 30.2 g		エネルギー 806 kcal		エネルギー 815 kcal		エネルギー 798 kcal	
たんぱく質 40.9 g		たんぱく質 30.2 g		エネルギー 806 kcal		エネルギー 815 kcal		エネルギー 798 kcal	
たんぱく質 40.9 g		たんぱく質 30.2 g		エネルギー 806 kcal		エネルギー 815 kcal		エネルギー 798 kcal	
たんぱく質 40.9 g		たんぱく質 30.2 g		エネルギー 806 kcal		エネルギー 815 kcal		エネルギー 798 kcal	
たんぱく質 40.9 g		たんぱく質 30.2 g		エネルギー 806 kcal		エネルギー 815 kcal		エネルギー 798 kcal	
たんぱく質 40.9 g		たんぱく質 30.2 g		エネルギー 806 kcal		エネルギー 815 kcal		エネルギー 798 kcal	
たんぱく質 40.9 g		たんぱく質 30.2 g		エネルギー 806 kcal		エネルギー 815 kcal		エネルギー 798 kcal	
たんぱく質 40.9 g		たんぱく質 30.2 g		エネルギー 806 kcal		エネルギー 815 kcal		エネルギー 798 kcal	
たんぱく質 40.9 g		たんぱく質 30.2 g		エネルギー 806 kcal		エネルギー 815 kcal		エネルギー 798 kcal	
たんぱく質 40.9 g		たんぱく質 30.2 g		エネルギー 806 kcal		エネルギー 815 kcal		エネルギー 798 kcal	
たんぱく質 40.9 g		たんぱく質 30.2 g		エネルギー 806 kcal		エネルギー 815 kcal		エネルギー 798 kcal	
たんぱく質 40.9 g		たんぱく質 30.2 g		エネルギー 806 kcal		エネルギー 815 kcal		エネルギー 798 kcal	
たんぱく質 40.9 g		たんぱく質 30.2 g		エネルギー 806 kcal		エネルギー 815 kcal		エネルギー 798 kcal	
たんぱく質 40.9 g		たんぱく質 30.2 g		エネルギー 806 kcal		エネルギー 815 kcal		エネルギー 798 kcal	
たんぱく質 40.9 g		たんぱく質 30.2 g		エネルギー 806 kcal		エネルギー 815 kcal		エネルギー 798 kcal	
たんぱく質 40.9 g		たんぱく質 30.2 g		エネルギー 806 kcal		エネルギー 815 kcal		エネルギー 798 kcal	
たんぱく質 40.9 g		たんぱく質 30.2 g		エネルギー 806 kcal		エネルギー 815 kcal		エネルギー 798 kcal	
たんぱく質 40.9 g		たんぱく質 30.2 g		エネルギー 806 kcal		エネルギー 815 kcal		エネルギー 798 kcal	
たんぱく質 40.9 g		たんぱく質 30.2 g		エネルギー 806 kcal		エネルギー 815 kcal		エネルギー 798 kcal	
たんぱく質 40.9 g		たんぱく質 30.2 g		エネルギー 806 kcal		エネルギー 815 kcal		エネルギー 798 kcal	
たんぱく質 40.9 g		たんぱく質 30.2 g		エネルギー 806 kcal		エネルギー 815 kcal		エネルギー 798 kcal	
たんぱく質 40.9 g		たんぱく質 30.2 g		エネルギー 806 kcal		エネルギー 815 kcal		エネルギー 798 kcal	
たんぱく質 40.9 g		たんぱく質 30.2 g		エネルギー 806 kcal		エネルギー 815 kcal		エネルギー 798 kcal	
たんぱく質 40.9 g		たんぱく質 30.2 g		エネルギー 806 kcal		エネルギー 815 kcal		エネルギー 798 kcal	
たんぱく質 40.9 g		たんぱく質 30.2 g		エネルギー 806 kcal		エネルギー 815 kcal		エネルギー 798 kcal	
たんぱく質 40.9 g		たんぱく質 30.2 g		エネルギー 806 kcal		エネルギー 815 kcal		エネルギー 798 kcal	
たんぱく質 40.9 g		たんぱく質 30.2 g		エネルギー 806 kcal		エネルギー 815 kcal		エネルギー 798 kcal	
たんぱく質 40.9 g		たんぱく質 30.2 g		エネルギー 806 kcal		エネルギー 815 kcal		エネルギー 798 kcal	
たんぱく質 40.9 g		たんぱく質 30.2 g		エネルギー 806 kcal		エネルギー 815 kcal		エネルギー 798 kcal	
たんぱく質 40.9 g		たんぱく質 30.2 g		エネルギー 806 kcal		エネルギー 815 kcal		エネルギー 798 kcal	
たんぱく質 40.9 g		たんぱく質 30.2 g		エネルギー 806 kcal		エネルギー 815 kcal		エネルギー 798 kcal	
たんぱく質 40.9 g		たんぱく質 30.2 g		エネルギー 806 kcal		エネルギー 815 kcal		エネルギー 798 kcal	
たんぱく質 40.9 g		たんぱく質 30.2 g		エネルギー 806 kcal		エネルギー 815 kcal		エネルギー 798 kcal	
たんぱく質 40.9 g		たんぱく質 30.2 g		エネルギー 806 kcal		エネルギー 815 kcal		エネルギー 798 kcal	
たんぱく質 40.9 g		たんぱく質 30.2 g		エネルギー 806 kcal		エネルギー 815 kcal		エネルギー 798 kcal	
たんぱく質 40.9 g		たんぱく質 30.2 g		エネルギー 806 kcal		エネルギー 815 kcal		エネルギー 798 kcal	
たんぱく質 40.9 g		たんぱく質 30.2 g		エネルギー 806 kcal		エネルギー 815 kcal		エネルギー 798 kcal	
たんぱく質 40.9 g		たんぱく質 30.2 g		エネルギー 806 kcal		エネルギー 815 kcal		エネルギー 798 kcal	
たんぱく質 40.9 g		たんぱく質 30.2 g		エネルギー 806 kcal		エネルギー 815 kcal		エネルギー 798 kcal	
たんぱく質 40.9 g		たんぱく質 30.2 g		エネルギー 806 kcal		エネルギー 815 kcal		エネルギー 798 kcal	
たんぱく質 40.9 g		たんぱく質 30.2 g		エネルギー 806 kcal		エネルギー 815 kcal		エネルギー 798 kcal	
たんぱく質 40.9 g		たんぱく質 30.2 g		エネルギー 806 kcal		エネルギー 815 kcal		エネルギー 798 kcal	
たんぱく質 40.9 g		たんぱく質 30.2 g		エネルギー 806 kcal		エネルギー 815 kcal		エネルギー 798 kcal	
たんぱく質 40.9 g		たんぱく質 30.2 g		エネルギー 806 kcal		エネルギー 815 kcal		エネルギー 798 kcal	
たんぱく質 40.9 g		たんぱく質 30.2 g		エネルギー 806 kcal		エネルギー 815 kcal		エネルギー 798 kcal	
たんぱく質 40.9 g		たんぱく質 30.2 g		エネルギー 806 kcal		エネルギー 815 kcal		エネルギー 798 kcal	
たんぱく質 40.9 g		たんぱく質 30.2 g		エネルギー 806 kcal		エネルギー 815 kcal		エネルギー 798 kcal	
たんぱく質 40.9 g		たんぱく質 30.2 g		エネルギー 806 kcal		エネルギー 815 kcal		エネルギー 798 kcal	
たんぱく質 40.9 g		たんぱく質 30.2 g		エネルギー 806 kcal		エネルギー 815 kcal		エネルギー 798 kcal	
たんぱく質 40.9 g		たんぱく質 30.2 g		エネルギー 806 kcal		エネルギー 815 kcal		エネルギー 798 kcal	
たんぱく質 40.9 g		たんぱく質 30.2 g		エネルギー 806 kcal		エネルギー 815 kcal		エネルギー 798 kcal	
たんぱく質 40.9 g		たんぱく質 30.2 g		エネルギー 806 kcal		エネルギー 8			

川崎市立中学校 自校調理校

19日(月)				21日(水)				22日(木)				23日(金)				26日(月)			
ごはん 豆腐ハンバーグ和風ソース にんじんシリシリ 沢煮碗 牛乳				ごはん ちくわの磯辺揚げ ごまあえ けんちん汁 牛乳				ごはん 豚肉のトマト煮 ひじきのサラダ オニオンスープ 牛乳				麦ごはん ビーンズカレー ピクルス 牛乳				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 牛乳			
◎箸の使い方を知る				ちくわについて知る				かわさきそだちのトマトを味わう				大豆の栄養について知る				チンゲン菜について知る			
●ごはん 精白米 105 ●豆腐ハンバーグ和風ソース 豆腐ハンバーグ(冷凍) 80 米白絞油 0.24 たまねぎ 24 水 4 砂糖 1.5 しょうゆ 2.25 みりん 1.6 片栗粉 0.24				●ごはん 精白米 105 ●ちくわの磯辺揚げ(2) 油(揚げ物) 6.5 焼きちくわ(減塩) 50 小麦粉(揚げ物) 5 あおさ 0.5 水 ●ごまあえ もやし 20 キャベツ 35 にんじん 5 粗塩(ゆで塩) 1 砂糖 2.1 しょうゆ 2.5 ●けんちん汁 米白絞油 0.5 とり肉(皮つき) 20 ごぼう 13 にんじん 13 こんにやく 26 水 156 こんぶ(だし用) 0.65 けずり節かつお 6.5 新じゃが芋 40 粗塩 0.6				●ごはん 精白米 100 ●豚肉のトマト煮 米白絞油 0.5 豚肉(もも) 30 豚肉(肩) 30 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) ●ひじきのサラダ(ボイル野菜) ひじき 1 ホールコーン(冷凍) 10 キャベツ 42 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 2.9 砂糖 1.2 しょうゆ 4.5				●麦ごはん 精白米 95 米粒麦 15 ●ビーンズカレー 米白絞油 0.5 にんにく 0.6 しょうが 0.3 豚肉(もも) 30 豚肉(肩) 30 赤ワイン 1.5 たまねぎ 94 にんじん 32 粗塩 1.4 こしょう 0.02 水 42 大豆 13 トマト水煮(缶詰) 8 ウスターソース 3.5 しょうゆ 2 カレー粉 1.1 米白絞油 5.85 小麦粉 5.85 ●ピクルス 大根 26 にんじん 9.1 粗塩(ゆで塩) 13 きゅうり 13				●ごはん 精白米 105 ●ししゃものから揚げ(2) 油(揚げ物) 2 ししゃも(冷凍・生干し) 40 片栗粉(揚げ物) 6 ●韓国風肉じゃが 米白絞油 0.5 豚肉(もも) 13 豚肉(肩) 13 つきこんにやく 24 にんじん 15 たまねぎ 24 水 46 新じゃが芋 0.38 酒 3.1 砂糖 5.9 しょうゆ 0.19 コチジャン 1.28 ごま油 0.64 長ねぎ 5 白いりごま 1.5 ●青菜ときのこのスープ 水 156 とり肉(皮つき) 20 にんじん 15			
エネルギー 780 kcal				たんぱく質 30.5 g				エネルギー 834 kcal				たんぱく質 32.0 g				エネルギー 885 kcal			
たんぱく質 30.5 g				たんぱく質 29.2 g				たんぱく質 32.0 g				たんぱく質 33.2 g				たんぱく質 34.0 g			
27日(火)				28日(水)				29日(木)				30日(金)				※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。			
黒丸パン マカロニグラタン ジュリエンスープ 牛乳				ごはん とり肉のから揚げ もやしのうま煮 みそ汁 牛乳				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				ハヤシライス(麦ごはん) キャベツのスープ煮 牛乳							
黒糖について知る				塩こうじについて知る				切り干し大根について知る				豚肉について知る							
●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(皮つき) 26 たまねぎ 32.5 にんじん 13 粗塩 0.6 こしょう 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) 7 粉チーズ(エダム) 4 パセリ 0.5 パン粉 0.75 ●ジュリエンスープ 米白絞油 0.5 ベーコン 5.2 セロリ 3 にんじん 15 たまねぎ 40 水 キャベツ 52 エネルギー 819 kcal				●ごはん 精白米 105 ●とり肉のから揚げ 油(揚げ物) 3.5 とり肉(皮つき) 70 塩こうじ 6 にんにく 0.2 しょうが 0.3 片栗粉(揚げ物汁) 12.6 ●もやしのうま煮 米白絞油 0.5 しょうが 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 片栗粉 0.8 にら 4 ●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 30 えのきたけ 6.5 豆腐(冷凍・カット) 40				●麦ごはん 精白米 95 米粒麦 15 ●カレーそぼろ 米白絞油 0.45 豚ひき肉(もも) 45 大豆ミート(小粒) 3.6 にんじん 15 ビーマン 10.5 酒 3 しょうゆ 7.5 砂糖 2.5 カレー粉 0.7 ●切り干し大根のベーコン煮 米白絞油 0.5 ベーコン 4.8 切り干し大根 8.4 にんじん 7.2 水 こんぶ(だし用) 0.05 けずり節かつお 1.5 砂糖 0.6 しょうゆ 3 みりん 1.2 むきえだ豆(冷凍) 5 粗塩(ゆで塩) ●アジアンスープ				米白絞油 0.5 しょうが 0.2 とり肉(皮つき) 26 水 もやし 40 粗塩 0.9 こしょう 0.02 中華スープの素(袋) 1.5 春雨 5 長ねぎ 10 ナンプラー 1.2 片栗粉 0.5 チンゲン菜 5 レモン果汁(冷凍) 1 ●麦ごはん 精白米 95 米粒麦 15 ●ハヤシライス 米白絞油 0.5 にんにく 0.7 豚肉(もも) 30 豚肉(肩) 30 赤ワイン 4 たまねぎ 75 にんじん 25 水 粗塩 0.9 新じゃが芋 35 エリンギ 10 トマトケチャップ 15 デミグラスソース 6.5 ウスターソース 4.6 しょうゆ 1.9 砂糖 0.1 米白絞油 6.4 小麦粉 6.4 生クリーム 4 ●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							
たんぱく質 33.4 g				たんぱく質 33.5 g				たんぱく質 34.5 g				たんぱく質 30.8 g							
エネルギー 819 kcal				エネルギー 816 kcal				エネルギー 790 kcal				エネルギー 883 kcal							

【令和7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
蒸ししゅうまい	しゅうまい			○
きな粉パン	胚芽コッペパン			○
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				
黒丸パン	黒丸パン			○
マカロニグラタン	マカロニ			○
	パン粉			○

※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、もも、りんご、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。

※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