

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
学校給食費の口座振替日 (納期限) 【第2期】(6月分) 7月31日(木) 【第3期】(7月分) 9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。	ビビンバ* (麦ごはん) 寒天の中華スープ 牛乳(乳)	ごはん ししゃものから揚げ* 肉じゃが 春雨スープ 牛乳(乳)	白パン(小) ミートポテトの チーズ焼き*(乳)(小) 28日 ボイル野菜 ごまドレッシング オニオンスープ 牛乳(乳)	ごはん ヤンニョムチキン* きゅうりの中華づけ* 29日 野菜スープ 牛乳(乳)
8月26日	764kcal 33.0g	826kcal 32.7g	777kcal 31.0g	841kcal 38.7g
9月1日 ごはん さばの塩焼き もやしのうま煮 みそ汁 牛乳(乳)	2日 麦ごはん 夏野菜のカレー(小) ひじきのサラダ* はっこう乳(乳)	3日 ごはん 豚肉の黒こしょう炒め* 切り干し大根の パーコン煮* みそ汁 牛乳(乳)	4日 黒丸パン マカロニグラタン*(乳)(小) ミネストローネ* 牛乳(乳)	5日 マーボー丼 (麦ごはん) 中華スープ 牛乳(乳)
8日 中華丼(卵) (麦ごはん) わかめと コーンのスープ 牛乳(乳)	9日 ごはん とり肉となすの 甘酢がらめ 煮びたし とうがんのすまし汁 牛乳(乳)	10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)	11日 ホイコーロー丼* (麦ごはん) にらたまスープ(卵) 梨 牛乳(乳)	12日 ごはん 銀ひらすのてり焼き ごまあえ けんちん汁* 牛乳(乳)
15日 敬老の日	16日 ごはん あじの香味ソース 五目豆 みそ汁 牛乳(乳)	17日 ごはん 豆腐ハンバーグ おろしソース 粉ふき芋 わかめと えのきのスープ 牛乳(乳)	18日 ごはん ごま塩 かつおと大豆の みそがらめ* タンメン(小) ぶどう 牛乳(乳)	19日 チキンクリームライス(乳)(小) (ターメリックライス) ボイル野菜 和風ドレッシング 牛乳(乳)
22日 ごはん さばのカレー風味 塩だれ野菜 ワンタンスープ(小) 牛乳(乳)	23日 秋分の日	24日 ごはん ごま塩 手羽元のしょうが煮* ラタトゥイユ(小) ベジタブルスープ 牛乳(乳)	25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)	26日 ごはん ホキフライ(小) ピクルス ポタージュ(乳) 牛乳(乳)
852kcal 32.8g	790kcal 37.9g	765kcal 30.0g	887kcal 37.8g	859kcal 30.3g
29日 ごはん 揚げしゅうまい(小) スタミナ炒め 青菜ときこのスープ 牛乳(乳)	30日 SDGs DAY 麦ごはん 大豆ミートの ドライカレー*(小) ジュリエンヌスープ ヨーグルト(乳) 牛乳(乳)	★県内産の食材は、牛乳です。 かぼちゃ、とうがんは、県内産を指定して調達します。 ★市内産の野菜 9月 2日 夏野菜のカレー「なす」 9月 9日 とり肉となすの甘酢がらめ「なす」 9月 24日 ラタトゥイユ「なす」 (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。 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。		
836kcal 30.8g	850kcal 31.7g			

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/80/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やレシピ動画を紹介します。『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。



<https://www.city.kawasaki.jp/880/page/0000125035.html>

川崎市立中学校 自校調理校

8/26日(火)			27日(水)			28日(木)			29日(金)			9/1日(月)		
ビビンバ(麦ごはん) 寒天の中華スープ 牛乳			◎ごはん ししゃものから揚げ 肉じゃが 春雨スープ 牛乳			白パン ミートポテトのチーズ焼き ポイル野菜 ごまドレッシング オニオンスープ 牛乳			◎ごはん ヤンニョムチキン きゅうりの中華づけ 野菜スープ 牛乳			◎ごはん さばの塩焼き もやしのうま煮 みそ汁 牛乳		
【献立のねらい】 こんにやく寒天を味わう			◎揚げ油のリサイクルについて知る			食物せんい多い食品について知る			韓国料理 ヤンニョムチキンを味わう			◎魚からSDGsについて考える		
●麦ごはん 精白米 95 米粒麦 15			●ごはん 精白米 105			●白パン 白パン(減塩) 60			●ごはん 精白米 105			●ごはん 精白米 105		
●ビビンバ(肉) 米白絞油 0.5 こんにやく 0.21 豚肉(もも) 30 豚肉(肩) 30 しょうゆ 1.3 しょうゆ 0.5 たけのこ(水煮) 17 砂糖 2.6 しょうゆ 3.9 片栗粉 0.65			●ししゃものから揚げ(2) 水 2 ししゃも(冷凍・生干し) 40 片栗粉(揚げ物) 6			●ミートポテトのチーズ焼き 米白絞油 0.45 こんにやく 0.18 豚ひき肉(もも) 32 たまねぎ 36 にんじん 13 粗塩 0.18 ごしょう 0.03 大豆ミート(小粒) 3.6 トマト水煮(缶詰) 7 トマトケチャップ 7 ウスターソース 1.8 プロセスチーズ 3 米白絞油 1.4 小麦粉 1.4 新じゃが芋 65 塩(ゆで塩)			●ヤンニョムチキン 油(揚げ物) 4 とり肉(むね)皮付き 80 酒 1.2 片栗粉(揚げ物) 12 水 4 こんにやく 0.4 しょうが 0.3 しょうゆ 3 砂糖 3 コチジャン 0.8 トマトケチャップ 4 酒 0.5 みりん 0.5			●さばの塩焼き 塩さば(冷凍・切り身) 60		
●ピビンバ(ナムル) ごま油 1 こんにやく 0.16 粗塩 0.45 みりん 0.1 中華スープの素(袋) 0.2 もやし 45 にんじん 10 塩(ゆで塩) 15 ほうれん草 15 塩(ゆで塩) 1.4 白いりごま			●肉じゃが 米白絞油 0.5 豚肉(もも) 14 豚肉(肩) 14 つきこんにやく 24 にんじん 16 たまねぎ 24 水 48 新じゃが芋 0.4 酒 1.8 砂糖 5.4 しょうゆ 3 こんにぶ(だし用) 0.65 けずり節かつお 6.5 とり肉(皮つき) 26 にんじん 15 えのきたけ 6.5			●ポイル野菜 ホールコーン(冷凍) 20 もやし 30 キャベツ 10 塩(ゆで塩)			●きゅうりの中華づけ きゅうり 45.5 酢 2.6 砂糖 0.78 しょうゆ 4.94 白いりごま 1.3 ごま油 0.65 ラー油 0.03			●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 塩(ゆで塩) 58 もやし 0.8 片栗粉 4		
●寒天の中華スープ エネルギー 764 kcal たんぱく質 33.0 g			●春雨スープ 水 156 こんにぶ(だし用) 0.65 けずり節かつお 6.5 とり肉(皮つき) 26 にんじん 15 えのきたけ 6.5			●ごまドレッシング ごまドレッシング(袋) 8.4			●野菜スープ 米白絞油 0.5 豚肉(もも) 13			●みそ汁 水 156 こんにぶ(だし用) 0.65 けずり節かつお 6.5 たまねぎ 25 油揚げ(冷凍・カット) 6.5 新じゃが芋 40 赤みそ(減塩) 5.4 白みそ(減塩) 5.4 わかめ(冷凍) 7.8		
2日(火)			3日(水)			4日(木)			5日(金)			8日(月)		
麦ごはん 夏野菜のカレー ひじきのサラダ はっこう乳			◎「かわさきそだち」のなすを味わう			◎「かわさきそだち」のなすを味わう			◎「かわさきそだち」のなすを味わう			◎「かわさきそだち」のなすを味わう		
●麦ごはん 精白米 95 米粒麦 15			●ごはん 精白米 105			●黒丸パン 黒丸パン 60			●麦ごはん 精白米 95 米粒麦 15			●麦ごはん 精白米 95 米粒麦 15		
●夏野菜のカレー 米白絞油 0.5 こんにやく 0.6 しょうが 0.3 とり肉(皮つき) 32.5 とり肉(皮なし) 32.5 白ワイン 1.5 たまねぎ 96 にんじん 20 粗塩 1.4 ごしょう 0.02 トマト 10 なす(市内産) 20 かぼちゃ 30 ズッキーニ 10 ウスターソース 3.85 しょうゆ 2.2 カレー粉 1.2 米白絞油 6.4 小麦粉 6.4			●ひじきのサラダ 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			●マカロニグラタン 米白絞油 0.5 とり肉(皮つき) 30 たまねぎ 32.5 にんじん 13 エリンギ 10 粗塩 0.6 ごしょう 0.04 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 塩(ゆで塩) 4 粉チーズ(エダム) 0.75			●マーボー丼 米白絞油 0.5 こんにやく 0.2 しょうが 0.3 豆板醤 0.3 豚ひき肉(もも) 30 砂糖 1.6 しょうゆ 3.85 トマトケチャップ 13.2 水 11 赤みそ(減塩) 3.3 豆腐(冷凍・カット) 85 大豆ミート(小粒) 3 長ねぎ 15 片栗粉 2 ラー油 0.2			●中華丼 水 26 とり肉(皮つき) 10 たけのこ(水煮) 13 にんじん 13 たまねぎ 35 粗塩 0.9 ごしょう 0.04 中華スープの素(袋) 1.5		
●ひじきのサラダ ひじき 1 ホールコーン(冷凍) 10 にんじん 6.5			●切干し大根のベーコン煮 米白絞油 0.5 ベーコン 4.8 切干し大根 8.4 にんじん 7.2 水 0.05 こんにぶ(だし用) 1.5 けずり節かつお 0.6 砂糖 3 しょうゆ 3			●ミネストローネ 米白絞油 0.5 こんにやく 0.26 ベーコン 2.6 とり肉(皮つき) 26 たまねぎ 30 にんじん 13 粗塩 0.8 ごしょう 0.04			●中華スープ 水 26 とり肉(皮つき) 10 たけのこ(水煮) 13 にんじん 13 たまねぎ 35 粗塩 0.9 ごしょう 0.04 中華スープの素(袋) 1.5			●わかめとコーンのスープ ベーコン 5.2 水 15 にんじん 40 たまねぎ 40		
エネルギー 865 kcal たんぱく質 31.3 g			エネルギー 778 kcal たんぱく質 31.6 g			エネルギー 876 kcal たんぱく質 39.0 g			エネルギー 764 kcal たんぱく質 32.8 g			エネルギー 782 kcal たんぱく質 28.7 g		

川崎市立中学校 各校調理校

9日(火)	ごはん とりに肉となすの甘酢がらめ 煮びたし とうがんのすまし汁 牛乳	10日(水)	ハヤシライス(麦ごはん) キャベツのスープ煮 牛乳	11日(木)	ホイコーロー丼(麦ごはん) にらたまスープ 梨 牛乳	12日(金)	ごはん 銀ひらすのてり焼き ごまあえ けんちん汁 牛乳	16日(火)	ごはん あじの香味ソース 五目豆 みそ汁 牛乳
重陽の節句の献立を味わう		ビタミンCの働きについて知る		季節の食品 梨を味わう		もやしの栽培方法について知る		◎SDGsと和食について考える	
●ごはん 精白米 105	●とうがんのすまし汁 水 0.65 こんぶ(だし用) 13 けずり節かつお 6.5 豚肉(もも) 13 豚肉(肩) 13 にんにく 13 とうがん 52 粗塩 0.9 しょうゆ 0.4 片栗粉 1.3 長ねぎ 10	●麦ごはん 精白米 95 米粒麦 15	粗塩 0.42 こしょう 0.01	●麦ごはん 精白米 95 米粒麦 15	豆腐(冷凍・カット) 40 片栗粉 1.3 にら 15 鶏卵 25 ごま油 0.65	●ごはん 精白米 105 けずり節かつお 6.5 新じゃが芋 40 粗塩 0.6 豆腐(冷凍・カット) 30 しょうゆ 3.5 長ねぎ 13	●ごはん 精白米 105 こんぶ(だし用) 0.65 けずり節かつお 6.5 きざみかんびょう 3.5 たまねぎ 36 豆腐(冷凍・カット) 30 赤みそ(減塩) 5.4 白みそ(減塩) 5.4 チンゲン菜 13	●あじの香味ソース あじ(冷凍・切り身) 60 米白絞油 0.1 にんにく 0.4 しょうが 1 水 4 砂糖 2 みりん 0.5 しょうゆ 3.3 豆板醤 0.04 酢 0.7 ごま油 0.24 片栗粉 0.4	●五目豆 米白絞油 0.5 とりに肉(皮つき) 20 にんじん 12 こんぶ(角切) 1.2 ひじき 0.96 こんにやく 18 大豆 14.4 砂糖 2.2 しょうゆ 4.4
●煮びたし 水 13 こんぶ(だし用) 0.05 けずり節かつお 1.5 砂糖 0.7 粗塩 0.3 しょうゆ 1.5 みりん 0.9 油揚げ(冷凍・カット) 6.5 にんじん 13 塩(ゆで塩) 33 もやし 19 小松菜 19 塩(ゆで塩)	●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	●ホィコーロー丼 米白絞油 1.2 にんにく 0.3 しょうが 0.45 豚肉(もも) 33 豚肉(肩) 33 酒 1.5 長ねぎ 15 キャベツ 88 塩(ゆで塩) 4.55 しょうゆ 4.55 テンメンジャン 1.6 砂糖 1.1 オイスターソース 0.85 豆板醤 0.12 片栗粉 2.8 ピーマン 12 塩(ゆで塩)	●にらたまスープ 水 156 とりに肉(皮つき) 20 粗塩 0.9 中華スープの素(袋) 1.5 しょうゆ 2.6	●梨(量水1/4) 梨(量水) 88.4 塩(塩水)	●ごまあえ もやし 25 キャベツ 35 にんじん 5 塩(ゆで塩) 1 砂糖 2.1 白いりごま 2.5	●けんちん汁 米白絞油 0.5 とりに肉(皮つき) 26 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	●みそ汁 水 156	エネルギー 797 kcal たんぱく質 31.4 g エネルギー 881 kcal たんぱく質 30.5 g エネルギー 885 kcal たんぱく質 38.9 g エネルギー 773 kcal たんぱく質 34.3 g エネルギー 780 kcal たんぱく質 37.9 g	
17日(水)	ごはん 豆腐ハンバーグおろしソース 粉ふき芋 わかめとえのきのスープ 牛乳	18日(木)	ごはん ごま塩 かつおと大豆のみそがらめ タンメン ぶどう 牛乳	19日(金)	チキンクリームライス(ターメリックライス) ポイル野菜 和風ドレッシング 牛乳	22日(月)	ごはん さばのカレー風味 塩だれ野菜 ワンタンスープ 牛乳	24日(水)	ごはん ごま塩 手羽元のしょうが煮 ラタトゥイユ ベジタブルスープ 牛乳
わかめの栄養について知る		季節の食品 ぶどうを味わう		◎減塩の工夫について知る		チンゲン菜の栄養を知る		フランス料理 ラタトゥイユを味わう	
●ごはん 精白米 100	チンゲン菜 13	●ごはん 精白米 90	粗塩 1.5 こしょう 0.07 中華スープの素(袋) 1.5 しょうゆ 1.25	●ターメリックライス 精白米 110 ターメリック 0.07	●さばのカレー風味 さば(冷凍・切り身) 60 水 7 酒 1.5 みりん 1 砂糖 1.3 しょうゆ 3 カレー粉 0.3 片栗粉 0.5	●ごはん 精白米 100 中華スープの素(袋) 1.5 しょうゆ 3 ワンタンの皮 13 チンゲン菜 15	●ごはん 精白米 105 エリンギ 4 米白絞油 1 小麦粉 2.5 白ワイン 0.5 たまねぎ 30 粗塩 0.3 こしょう 0.03 なす(市内産) 12 水 6 スズキーニ 6 トマト水煮(缶詰) 10 トマトケチャップ 2.5	●ベジタブルスープ 米白絞油 0.5 ベーコン 5 たまねぎ 35 にんじん 15 水 0.8 粗塩 0.9 こしょう 0.03 スープの素 1.3 新じゃが芋 50 片栗粉 0.6 むきえだ豆(冷凍) 5	
●豆腐ハンバーグおろしソース 豆腐ハンバーグ(冷凍) 80 水 0.1 砂糖 3 しょうゆ 5 みりん 2 大根おろし(冷凍) 30 片栗粉 0.3	●粉ふき芋 水 70 新じゃが芋 0.18 塩(ゆで塩)	●かつおと大豆のみそがらめ 油(揚げ物) 2 大豆(蒸し) 40 片栗粉(揚げ物) 6 油(揚げ物) 1.8 かつお(冷凍・角切) 32 しょうが 0.55 しょうゆ 1.4 片栗粉(揚げ物汁) 5.76 水 6 赤みそ(減塩) 3.3 砂糖 2.2 みりん 1.1	●ぶどう(巨峰) ぶどう(巨峰) 45	●チキンクリームライス 米白絞油 0.5 ベーコン 1 とりに肉(皮つき) 54 たまねぎ 60 にんじん 15 粗塩 1.3 こしょう 0.06 水 0.06 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 さやいんげん 5 塩(ゆで塩)	●塩だれ野菜 キャベツ 55 にんじん 5 塩(ゆで塩) 0.45 ごま油 0.4 粗塩 1.5 白いりごま	●手羽元のしょうが煮 とりに肉(手羽元) 66 水 0.8 砂糖 3 しょうゆ 4.5 しょうが 0.7	●ラタトゥイユ 米白絞油 0.25 にんにく 0.25 ベーコン 2.5 白ワイン 0.5 たまねぎ 30 粗塩 0.3 こしょう 0.03 なす(市内産) 12 水 6 スズキーニ 6 トマト水煮(缶詰) 10 トマトケチャップ 2.5	エネルギー 785 kcal たんぱく質 30.0 g エネルギー 887 kcal たんぱく質 37.8 g エネルギー 859 kcal たんぱく質 30.3 g エネルギー 852 kcal たんぱく質 32.8 g エネルギー 823 kcal たんぱく質 29.6 g	

川崎市立中学校 自校調理校

25日(木)	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	26日(金)	ごはん ホキフライ ピクルス ポタージュ 牛乳	29日(月)	ごはん 揚げしゅうまい スタミナ炒め 青菜ときのこのスープ 牛乳	30日(火)	麦ごはん 大豆ミートのドライカレー ジュリエンスープ ヨーグルト 牛乳
季節の食品 きゅうりを味わう		酢の効果について知る		きのこの栽培方法を知る		◎SDGs Dayの献立を味わう	
●麦ごはん	えのきたけ 6 赤みそ(減塩) 5.4 白みそ(減塩) 5.4 チンゲン菜 13	●ごはん	精白米 105	●ごはん	精白米 105	●麦ごはん	たまねぎ 40 水
精白米 95		●ホキフライ	油(揚げ物) 9.1 ホキフライ(冷凍) 70	●揚げしゅうまい(3)	しょうゆ 1.3 春雨 5.2 片栗粉 0.65 チンゲン菜 15	精白米 95	キャベツ 52 粗塩 0.8
米粒麦 15		●中濃ソース	中濃ソース 6	●スタミナ炒め	米白絞油 0.5 にんにく 0.4 しょうが 0.1 豚肉(もも) 15 豚肉(肩) 15 にんにく 8 たまねぎ 20 砂糖 1.4 しょうゆ 4.2 粗塩 0.07 オイスターソース 1.4 もやし 35 にら 5 片栗粉 1.4 ごま油 0.3	米粒麦 15	粗塩 0.04 しょうゆ 1.3 にんにく 0.3 しょうが 0.2 豚ひき肉(もも) 32 赤ワイン 2.6 たまねぎ 65 にんにく 33 トマト水煮(缶詰) 10 ホールコーン(冷凍) 20 砂糖 0.5 粗塩 1.1 ウスターソース 3.5 しょうゆ 2.5 カレー粉 1 大豆ミート(小粒) 11 米白絞油 2 小麦粉 2 ビーマン 5 塩(ゆで塩) 0.01
●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 にんにく 19.5 酒 1.3 みりん 2.6 砂糖 3.75 しょうゆ 7.5 大豆ミート(小粒) 5 凍り豆腐 6.5	●ピクルス	にんにく 15 塩(ゆで塩) 45 きゅうり 2.6 砂糖 3.9 粗塩 0.39	●青菜ときのこのスープ	水 156 とり肉(皮つき) 26 にんにく 15 しめじ 13 粗塩 0.9	●大豆ミートのドライカレー	米白絞油 1.3 にんにく 0.3 しょうが 0.2 豚ひき肉(もも) 32 赤ワイン 2.6 たまねぎ 65 にんにく 33 トマト水煮(缶詰) 10 ホールコーン(冷凍) 20 砂糖 0.5 粗塩 1.1 ウスターソース 3.5 しょうゆ 2.5 カレー粉 1 大豆ミート(小粒) 11 米白絞油 2 小麦粉 2 ビーマン 5 塩(ゆで塩) 0.01
●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	●ポタージュ	米白絞油 0.5 とり肉(皮つき) 26 たまねぎ 32.5 にんにく 13 粗塩 0.9 こしょう 0.01 新じゃが芋 70 水 3.9 米粉 9 生クリーム 9	●ジュリエンスープ	米白絞油 0.5 ベーコン 5.2 セロリ 3 にんにく 15	●ヨーグルト	ヨーグルト 70
●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 とうがんとろ 30	●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 とうがんとろ 30	●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 とうがんとろ 30	●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 とうがんとろ 30
エネルギー 757 kcal	たんぱく質 32.2 g	エネルギー 890 kcal	たんぱく質 29.9 g	エネルギー 836 kcal	たんぱく質 30.8 g	エネルギー 850 kcal	たんぱく質 31.7 g

SDGs Day

※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。

【令和7年8・9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			○
はっこう乳	アシドミルク		○	
黒丸パン	黒丸パン			○
マカロニグラタン	マカロニ			○
	パン粉			○
ハヤシライス	デミグラスソース			○
タンメン	中華めん			○
ワンタンスープ	ワンタンの皮			○
ホキフライ	ホキフライ			○
揚げしゅうまい	しゅうまい			○
ヨーグルト	ヨーグルト		○	

※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・いりごだし・魚しょう
肉類：エキス