



| 月 | 火 | 水 | 木 | 金 |
|---|---|---|--|--|
| 8月29日 麦ごはん カレーじゃこ 肉じゃが きゅうりの中華づけ* にらたまスープ(卵) 牛乳★(乳) 777kcal 33.5g | 30日 麦ごはん まぐろのみそがらめ* もやし炒め けんちん汁 牛乳★(乳) 774kcal 39.8g | 31日 ごはん とり肉のしょうが煮 ツナサラダ 豆腐のすまし汁 牛乳★(乳) 758kcal 36.4g | 9月1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) 826kcal 29.9g | 2日 マーボー丼(麦ごはん) 春巻き(小) 寒天の中華スープ 牛乳★(乳) 838kcal 34.6g |
| 5日 麦ごはん さばの香味ソース 五目豆 野菜スープ 牛乳★(乳) 871kcal 36.1g | 6日 野菜入りスタミナ丼 (麦ごはん) チンゲン菜と 卵のスープ(卵) ヨーグルト★(乳) 牛乳★(乳) 845kcal 36.6g | 7日 お月見の行事食 こぎつねごはん* (しょうゆごはん) かれいのたつた揚げ 芋煮汁 月見団子 牛乳★(乳) 891kcal 36.5g | 8日 麦ごはん ポークカレー(小) ピクルス 牛乳★(乳) 798kcal 29.1g | 9日 ごはん とり肉の 塩こうじから揚げ 肉野菜炒め わかめのみそ汁 牛乳★(乳) 857kcal 39.3g |
| 12日 麦ごはん チキンかつ卵あんかけ (チキンかつ(小) 野菜の卵あん(卵)) たぬき汁 牛乳★(乳) 818kcal 30.2g | 13日 ごはん てり焼きハンバーグ(小) 野菜ソテー 白いんげん豆の ポタージュ(乳)小 牛乳★(乳) 894kcal 36.0g | 14日 ロールパン★(小) ミートパスタ(小) キャベツと コーンのスープ フルーツポンチ 牛乳★(乳) 772kcal 28.8g | 15日 ブルコギ丼 (麦ごはん) とうがんスープ 冷凍みかん 牛乳★(乳) 811kcal 35.3g | 16日 麦ごはん ちくわのかば焼き 塩だれ野菜 豚汁 牛乳★(乳) 795kcal 28.5g |
| 学校給食費の口座振替日 (納期限) 【第4期】 (8・9月分) 9月30日(金) ※前日までに登録口座に入金・ 残高のご確認をいただき ますようお願いいたします。 | 20日 高野豆腐のそぼろごはん* (麦ごはん) ごま酢あえ じゃが芋のみそ汁 牛乳★(乳) 777kcal 31.3g | 21日 ごはん チンジャオロースー ナムル 肉団子中華スープ 牛乳★(乳) 762kcal 32.3g | 22日 ごはん ホキフライ(小) 中濃ソース ラタトゥイユ クリームスープ(乳) 牛乳★(乳) 887kcal 32.4g | 学校給食レシピと レシピ動画を公開中! *がついた料理は レシピを紹介してい ます。右のQRコー ドをご利用ください。 |
| 26日 麦ごはん さけの塩焼き じゃが芋のそぼろ煮 キャベツのみそ汁 牛乳★(乳) 788kcal 36.1g | 27日 麦ごはん ユーリンチー ポイル野菜 ごまドレッシング 春雨の中華スープ 牛乳★(乳) 862kcal 36.0g | 28日 黒コッパン★(小) ポテトの クリーム煮(乳)小 ミネストローネ 牛乳★(乳) 790kcal 30.8g | 29日 麦ごはん パオズ(小) 生揚げのオイスター炒め わかめとコーンのスープ 牛乳★(乳) 810kcal 35.3g | 30日 麦ごはん ドライカレー ベジタブルスープ いちごヨーグルト★(乳) 牛乳★(乳) 882kcal 35.5g |


県内産の食材は、米(他県産とのブレンド)、牛乳です。
とうがんは県内を含む複数の産地より調達します。
市内産の野菜は、9月14日のミートパスタの「なす」です。
(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。)
※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
などでご確認ください。よろしくお願いいたします。
※★のついているものは、学校に直接配送されます。
※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。

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7品目(卵、乳、小麦、えび、かに、落花生、そば)のうち、
えび、かに、落花生、そばの4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、QRコードをご利用ください。
QRコードをご利用できない方は、学校にご相談
いただくか、以下のURLを直接入力してください。
<https://www.city.kawasaki.jp/880/page/0000037906.html>
※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。

←左側は広告欄です。川崎市の学校給食の掲載内容は関係ありません。

令和4年 8・9月分献立表(詳細版)

川崎市南部学校給食センター A献立

※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。

| 8月 29日(月) | 麦ごはん カレーじゃこ 肉じゃが きゅうりの中華つけ にらたまスープ 牛乳 (卵)(乳) | 30日(火) | 麦ごはん まぐろのみそがらめ もやし炒め けんちん汁 牛乳 (乳) | 31日(水) | ごはん とり肉のしょうが煮 ツナサラダ 豆腐のすまし汁 牛乳 (乳) | 9月 1日(木) | ハヤシライス(麦ごはん) キャベツのスープ煮 牛乳 (乳)(小) | 2日(金) | マーボー丼(麦ごはん) 春巻き 寒天の中華スープ 牛乳 (乳)(小) | |
|--|--|--|---|---|---|---|---|---|--|---|
| ●麦ごはん 精白米 92 米粒麦 8 | ごま油 0.6 ラー油 0.02 白いりごま 1.2 | ●麦ごはん 精白米 92 米粒麦 8 | ごぼう 13 にんじん 15 こんにゃく 20 | ●ごはん 精白米 105 | しょうゆ 1.5 なた 8 豆腐(冷) 35 わかめ(冷) 10 長ねぎ 8 | ●麦ごはん 精白米 102 米粒麦 8 | 塩 0.36 こしょう 0.02 しょうゆ 0.3 | ●麦ごはん 精白米 102 米粒麦 8 | 水 0.8 こんにゃく寒天 0.8 キャベツ 30 塩 0.9 こしょう 0.03 しょうゆ 1.7 がらすープ 1.3 片栗粉 0.6 チンゲン菜 10 ごま油 0.6 | |
| ●カレーじゃこ しらす干し 6 みりん 0.8 砂糖 1.1 しょうゆ 0.4 カレー粉 0.07 | ●にらたまスープ 水 6 とり肉(皮なし) 12 塩 0.9 こしょう 0.02 がらすープ 1.3 しょうゆ 2.4 豆腐(冷) 3.9 片栗粉 1.2 にら 12 卵 24 ごま油 0.6 | ●まぐろのみそがらめ 揚げ油 3.5 まぐろ(角・澱粉付) 70 水 5 しょうが 0.2 しょうゆ 0.2 赤みそ 4 砂糖 2 みりん 1 | こんにゃく 0.6 水 4 酒 36 塩 0.5 しょうゆ 3.6 しょうが 0.9 たまねぎ 30 片栗粉 1.8 | ●とり肉のしょうが煮 とり肉(皮なし) 80 | ●ハヤシライス 油 0.7 にんにく 0.6 豚肉(もも) 30 豚肉(肩) 30 赤ワイン 3.9 たまねぎ 78 にんじん 26 塩 1 じゃが芋 35 トマト水煮 10 トマトケチャップ 12 デミグラスソース 6.5 ウスターソース 4.6 しょうゆ 2 砂糖 0.1 小麦粉 6.5 生クリーム 3.9 | ●ハヤシライス 油 0.6 ベーコン 4.8 キャベツ 66 にんじん 6 スープの素 0.4 | ●キャベツのスープ煮 油 0.6 ベーコン 4.8 キャベツ 66 にんじん 6 スープの素 0.4 | ●マーボー丼 油 0.45 にんにく 0.2 しょうが 0.3 豆板醤 0.3 豚ひき肉(もも) 24 大豆ミート(大粒) 4.8 砂糖 1.3 しょうゆ 5 トマトケチャップ 7 水 6.2 赤みそ 95 豆腐(冷) 15 長ねぎ 1.5 片栗粉 1.5 ラー油 0.3 | ●春巻き 揚げ油 2 春巻き 50 | ●寒天の中華スープ 油 0.5 とり肉(皮なし) 20 たまねぎ 20 にんじん 10 |
| ●肉じゃが 油 0.8 豚肉(もも) 17 豚肉(肩) 17 こんにゃく 15 にんじん 22 たまねぎ 22 水 4 じゃが芋 55 酒 0.4 砂糖 2.2 しょうゆ 5.5 むきえだ豆(冷) 6 | ●肉じゃが 油 0.8 豚肉(もも) 17 豚肉(肩) 17 こんにゃく 15 にんじん 22 たまねぎ 22 水 4 じゃが芋 55 酒 0.4 砂糖 2.2 しょうゆ 5.5 むきえだ豆(冷) 6 | ●もやし炒め 油 0.5 ベーコン 3.6 たまねぎ 12 にんじん 6 もやし 50 ゆで塩 0.4 塩 0.4 こしょう 0.02 しょうゆ 0.6 にら 4 片栗粉 0.5 | ●ツナサラダ 切り干し大根 5.5 ホールコーン(冷) 8 きゅうり 12 ゆで塩 10 まぐろフレーク 10 しょうゆ 1 ドレッシング 6 (マヨネーズタイプ卵不使用) こしょう 0.02 | ●豆腐のすまし汁 水 0.6 こんぶ 6 厚けずり節 10 にんじん 10 塩 0.7 | ●ハヤシライス 塩 1 じゃが芋 35 トマト水煮 10 トマトケチャップ 12 デミグラスソース 6.5 ウスターソース 4.6 しょうゆ 2 砂糖 0.1 小麦粉 6.5 生クリーム 3.9 | ●キャベツのスープ煮 油 0.6 ベーコン 4.8 キャベツ 66 にんじん 6 スープの素 0.4 | ●マーボー丼 油 0.45 にんにく 0.2 しょうが 0.3 豆板醤 0.3 豚ひき肉(もも) 24 大豆ミート(大粒) 4.8 砂糖 1.3 しょうゆ 5 トマトケチャップ 7 水 6.2 赤みそ 95 豆腐(冷) 15 長ねぎ 1.5 片栗粉 1.5 ラー油 0.3 | ●春巻き 揚げ油 2 春巻き 50 | ●寒天の中華スープ 油 0.5 とり肉(皮なし) 20 たまねぎ 20 にんじん 10 | |
| ●きゅうりの中華つけ きゅうり 42 酢 2.4 砂糖 0.7 しょうゆ 4 | ●きゅうりの中華つけ きゅうり 42 酢 2.4 砂糖 0.7 しょうゆ 4 | ●けんちん汁 油 0.5 とり肉(皮なし) 18 | ●豆腐のすまし汁 水 0.6 こんぶ 6 厚けずり節 10 にんじん 10 塩 0.7 | ●豆腐のすまし汁 水 0.6 こんぶ 6 厚けずり節 10 にんじん 10 塩 0.7 | ●ハヤシライス 塩 1 じゃが芋 35 トマト水煮 10 トマトケチャップ 12 デミグラスソース 6.5 ウスターソース 4.6 しょうゆ 2 砂糖 0.1 小麦粉 6.5 生クリーム 3.9 | ●キャベツのスープ煮 油 0.6 ベーコン 4.8 キャベツ 66 にんじん 6 スープの素 0.4 | ●マーボー丼 油 0.45 にんにく 0.2 しょうが 0.3 豆板醤 0.3 豚ひき肉(もも) 24 大豆ミート(大粒) 4.8 砂糖 1.3 しょうゆ 5 トマトケチャップ 7 水 6.2 赤みそ 95 豆腐(冷) 15 長ねぎ 1.5 片栗粉 1.5 ラー油 0.3 | ●春巻き 揚げ油 2 春巻き 50 | ●寒天の中華スープ 油 0.5 とり肉(皮なし) 20 たまねぎ 20 にんじん 10 | |
| エネルギー 777 kcal | たんぱく質 33.5 g | エネルギー 774 kcal | たんぱく質 39.8 g | エネルギー 758 kcal | たんぱく質 36.4 g | エネルギー 826 kcal | たんぱく質 29.9 g | エネルギー 838 kcal | たんぱく質 34.6 g | |
| 5日(月) | 麦ごはん さばの香味ソース 五目豆 野菜スープ 牛乳 (乳) | 6日(火) | 野菜入りスタミナ丼(麦ごはん) チンゲン菜と卵のスープ ヨーグルト (卵)(乳) | 7日(水) | ごぎつねごはん(しょうゆごはん) かれのいたつた揚げ 芋煮汁 月見団子 牛乳 (乳) | 8日(木) | 麦ごはん ポークカレー ピクルス 牛乳 (乳)(小) | 9日(金) | ごはん とり肉の塩こうじから揚げ 肉野菜炒め わかめのみそ汁 牛乳 (乳) | |
| ●麦ごはん 精白米 92 米粒麦 8 | 豚肉(もも) 13 豚肉(肩) 13 にんじん 10 水 10 | ●麦ごはん 精白米 102 米粒麦 8 | しょうゆ 2 片栗粉 1 卵 20 チンゲン菜 10 | ●しょうゆごはん 精白米 95 しょうゆ 2.5 | しめじ 8 みりん 2 塩 0.5 しょうゆ 3 豆腐(冷) 20 片栗粉 0.6 長ねぎ 10 | ●麦ごはん 精白米 102 米粒麦 8 | 酢 4.3 塩 0.4 | ●ごはん 精白米 100 | | |
| ●さばの香味ソース さば(切り身) 60 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 豆板醤 0.04 酢 0.7 ごま油 0.2 片栗粉 0.3 | ●さばの香味ソース さば(切り身) 60 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 豆板醤 0.04 酢 0.7 ごま油 0.2 片栗粉 0.3 | ●野菜入りスタミナ丼 油 1 にんにく 0.6 しょうが 0.2 豚肉(もも) 35 豚肉(肩) 35 酒 1 たまねぎ 4 砂糖 2 しょうゆ 6 塩 0.1 オイスターソース 2 もやし 20 にら 8 片栗粉 2 ごま油 0.4 | ●ヨーグルト ヨーグルト 80 | ●ごぎつねごはんの具 水 1.2 酒 4.3 砂糖 0.12 しょうゆ 6 油揚げ(冷) 24 にんじん 25 酢 4.3 さやいんげん(冷) 7 ゆで塩 1.4 白いりごま 1.4 | ●月見団子 月見団子 30 | ●ポークカレー にんにく 0.5 しょうが 0.6 たまねぎ 47 豚肉(もも) 30 豚肉(肩) 30 たまねぎ 47 にんじん 32 じゃが芋 50 トマト水煮 12 カラメルソース 2 塩 1.4 こしょう 0.03 しょうゆ 2 ウスターソース 4 小麦粉 6.5 カレー粉 1 | ●ごはん 精白米 100 | ●とり肉の塩こうじから揚げ 揚げ油 4 とり肉(皮つき) 40 とり肉(皮なし) 40 液体塩こうじ 6.8 片栗粉 14.4 | | |
| ●五目豆 油 0.6 とり肉(皮つき) 10 にんじん 15 ひじき 1 こんにゃく 15 ゆで大豆 25 砂糖 2 しょうゆ 4 | ●五目豆 油 0.6 とり肉(皮つき) 10 にんじん 15 ひじき 1 こんにゃく 15 ゆで大豆 25 砂糖 2 しょうゆ 4 | ●チンゲン菜と卵のスープ 水 0.6 こんぶ 4 厚けずり節 10 とり肉(皮なし) 10 にんじん 10 切り干し大根 3 えのきたけ(冷) 5 塩 0.8 | ●芋煮汁 水 0.6 こんぶ 4 厚けずり節 10 とり肉(皮つき) 10 とり肉(皮なし) 10 ごぼう 13 にんじん 20 里芋(冷) 30 | ●かれのいたつた揚げ 揚げ油 3 かれの電田 60 | お月見の行事食 | ●ピクルス キャベツ 30 にんじん 10 きゅうり 15 ゆで塩 3 砂糖 3 | ●肉野菜炒め 油 0.5 しょうが 0.8 豚肉(もも) 15 豚肉(肩) 15 塩 0.1 こしょう 0.01 にんじん 8 たまねぎ 15 もやし 22 キャベツ 15 塩 0.5 こしょう 0.01 しょうゆ 0.4 片栗粉 1 チンゲン菜 5 | ●わかめのみそ汁 水 0.6 こんぶ 0.6 | | |
| エネルギー 871 kcal | たんぱく質 36.1 g | エネルギー 845 kcal | たんぱく質 36.6 g | エネルギー 891 kcal | たんぱく質 36.5 g | エネルギー 798 kcal | たんぱく質 29.1 g | エネルギー 857 kcal | たんぱく質 39.3 g | |

| 12日(月) | 麦ごはん チキンかつ卵あんかけ (チキンかつ 野菜の卵あん) 卵(乳)小 たぬき汁 牛乳 | 13日(火) | ごはん てり焼きハンバーグ 野菜ソテー 白いんげん豆のポターージュ 牛乳 (乳)小 | 14日(水) | ロールパン ミートパスタ キャベツとコーンのスープ フルーツポンチ 牛乳 (乳)小 | 15日(木) | ブルコギ丼(麦ごはん) とうがんスープ 冷凍みかん 牛乳 (乳) | 16日(金) | 麦ごはん ちくわのかば焼き 塩だれ野菜 豚汁 牛乳 (乳) |
|---|---|--|---|---|---|--------|---|--------|----------------------------------|
| ●麦ごはん 精白米 92 米粒麦 8 ●チキンかつ卵あんかけ (チキンかつ) 揚げ油 9.1 チキンカツ 70 ●チキンかつ卵あんかけ (野菜の卵あん) 酒 1 みりん 2 砂糖 2.6 しょうゆ 6.8 水 43 たまねぎ 5 ほうれん草(冷) 5 ゆで塩 0.3 片栗粉 1.3 卵 13 ●たぬき汁 ごま油 0.65 ごぼう 15 こんにゃく 30 にんじん 16 水 6 こんぶ 0.6 厚けずり節 13 エネルギー 818 kcal たんぱく質 30.2 g | ●ごはん 精白米 100 ●てり焼きハンバーグ ハンバーグ 70 水 3.5 砂糖 1.6 しょうゆ 2.6 みりん 1.7 片栗粉 0.4 ●野菜ソテー 油 0.6 ベーコン 2.4 にんじん 12 ホールコーン(冷) 35 ほうれん草(冷) 10 塩 0.3 こしょう 0.02 ●白いんげん豆のポターージュ 油 0.6 ベーコン 2.4 とり肉(皮なし) 24 たまねぎ 30 にんじん 12 塩 1 こしょう 0.04 水 20 じゃが芋 20 エネルギー 894 kcal たんぱく質 36.0 g | ●ロールパン ロールパン 60 ●ミートパスタ 油 0.4 ベーコン 1.6 にんにく 0.24 豚ひき肉(もも) 35 たまねぎ 30 にんじん 15 塩 0.48 こしょう 0.04 トマト水煮 15 トマトピューレ 10 マッシュルーム(水煮) 5 なす(市産) 10 トマトケチャップ 9 ウスターソース 2 スッキーニ 5 ペンネマカロニ 24 ゆで塩 1.2 油 1.2 小麦粉 1.2 ●キャベツとコーンのスープ ベーコン 5 水 16 たまねぎ 16 にんじん 16 キャベツ 40 エネルギー 772 kcal たんぱく質 28.8 g | ●麦ごはん 精白米 102 米粒麦 8 ●冷凍みかん 冷凍みかん 80 ●ブルコギ丼 豚肉(もも) 35 豚肉(肩) 35 ごま油 1.3 にんにく 0.4 しょうゆ 7 酒 2 コチジャン 5 砂糖 1.8 たまねぎ 30 にんじん 20 もやし 35 にら 4 片栗粉 1.3 白いりごま 1.5 ●とうがんスープ 水 20 とり肉(皮なし) 12 にんじん 36 とうがん 1.2 がらスープ 1.1 塩 0.01 こしょう 0.36 しょうゆ 1.2 片栗粉 1.2 エネルギー 811 kcal たんぱく質 35.3 g | ●麦ごはん 精白米 97 米粒麦 8 ●ちくわのかば焼き 揚げ油 2.5 焼きちくわ 50 片栗粉 7.5 水 4 砂糖 2.2 しょうゆ 3.2 みりん 0.2 ●塩だれ野菜 にんじん 10 きゅうり 8 キャベツ 42 ゆで塩 0.8 ごま油 1.2 白いりごま 0.4 ●豚汁 油 0.5 豚肉(もも) 12.5 豚肉(肩) 12.5 ごぼう 10 にんじん 15 こんにゃく 10 水 10 エネルギー 795 kcal たんぱく質 28.5 g | | | | | |
| 19日(月) | 敬老の日 | 20日(火) | 高野豆腐のそぼろごはん(麦ごはん) ごま酢あえ じゃが芋のみそ汁 牛乳 (乳) | 21日(水) | ごはん チンジャオロースー ナムル 肉団子中華スープ 牛乳 (乳) | 22日(木) | ごはん ホキフライ 中濃ソース ラタトゥイユ クリームスープ 牛乳 (乳)小 | 23日(金) | 秋分の日 |
| ●麦ごはん 精白米 102 米粒麦 8 ●高野豆腐のそぼろごはん 油 0.6 しょうが 0.65 豚ひき肉(もも) 45 にんじん 20 酒 1.3 みりん 2.6 砂糖 3.9 しょうゆ 8.5 凍り豆腐 6.5 ●ごま酢あえ もやし 25 キャベツ 25 ホールコーン(冷) 10 ゆで塩 1 酢 1 砂糖 1.2 塩 0.2 しょうゆ 2 白すりごま 0.5 白いりごま 0.5 ●じゃが芋のみそ汁 水 0.6 こんぶ 0.6 エネルギー 777 kcal たんぱく質 31.3 g | | ●ごはん 精白米 105 ●チンジャオロースー 油 0.6 にんにく 0.36 しょうが 0.6 豚肉(もも) 27 豚肉(肩) 27 酒 1.2 たけのこ(水煮・細切) 24 砂糖 2 しょうゆ 3 豆板醤 0.12 塩 0.1 片栗粉 0.9 ビーマン 10 ●ナムル もやし 45 にんじん 10 ほうれん草(冷) 15 ごま油 1 にんにく 0.1 塩 0.45 みりん 0.1 がらスープ 0.2 白いりごま 0.7 白すりごま 0.7 エネルギー 762 kcal たんぱく質 32.3 g | ●肉団子中華スープ 水 10 にんじん 10 キャベツ 30 塩 0.7 こしょう 0.02 がらスープ 1.3 しょうゆ 2.4 とり肉団子 30 春雨 3 片栗粉 1.2 チンゲン菜 5 ごま油 0.5 ●ごはん 精白米 100 ●ホキフライ 揚げ油 9.1 ホキフライ 70 ●中濃ソース 中濃ソース(袋) 8 ●ラタトゥイユ オリーブ油 0.2 にんにく 0.2 ベーコン 2 セロリ 1.7 たまねぎ 30 にんじん 10 塩 0.7 こしょう 0.05 なす 10 水 10 スッキーニ 10 トマト水煮 20 トマトケチャップ 2.5 ビーマン 3 パプリカ(黄) 5 片栗粉 0.5 ●クリームスープ 油 0.5 エネルギー 887 kcal たんぱく質 32.4 g | | | | | | |

※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。

| 26日(月) | 27日(火) | 28日(水) | 29日(木) | 30日(金) |
|--|---|--|---|---|
| ●麦ごはん 精白米 92 米粒麦 8 ●さけの塩焼き 塩さけ(切り身) 60 ●じゃが芋のそぼろ煮 油 0.3 一味唐辛子 0.01 豚ひき肉(もも) 20 にんじん 15 たまねぎ 20 砂糖 1.3 しょうゆ 4.3 片栗粉 1 じゃが芋 60 ゆで塩 5 むきえだ豆(冷) 5 ●キャベツのみそ汁 水 こんぶ 0.6 厚けずり節 6 たまねぎ 20 キャベツ 40 油揚げ(冷) 5 かんぴょう 3 赤みそ 5 白みそ 5 エネルギー 788 kcal たんぱく質 36.1 g | ●麦ごはん 精白米 92 米粒麦 8 ●ユーリンチー 揚げ油 4 とり肉(皮つき) 40 とり肉(皮なし) 40 酒 1 一味唐辛子 0.2 こしょう 0.02 片栗粉 11 ごま油 0.4 長ねぎ 9 しょうが 0.4 砂糖 0.9 しょうゆ 4.4 水 4.4 がらスープ 0.1 酢 2.6 ●ポイル野菜 ホールコーン(冷) 20 にんじん 10 キャベツ 35 ゆで塩 ●ごまドレッシング ごまドレッシング(袋) 8.4 エネルギー 862 kcal たんぱく質 36.0 g | ●春雨の中華スープ 油 0.5 豚肉(もも) 10 豚肉(肩) 10 たまねぎ 30 にんじん 15 水 5 春雨 20 もやし 0.9 塩 0.03 こしょう 11 しょうゆ 1.7 がらスープ 1.3 片栗粉 0.6 チンゲン菜 5 ごま油 0.6 ●ミネストローネ 油 0.6 にんにく 0.36 セロリ 1.5 ベーコン 4.5 たまねぎ 25 にんじん 15 エネルギー 790 kcal たんぱく質 30.8 g | ●黒コッペパン 黒コッペパン 60 ●ポテトのクリーム煮 油 0.5 ベーコン 2 とり肉(皮なし) 30 たまねぎ 30 にんじん 15 塩 0.9 こしょう 0.03 チーズ 5 水 10 マッシュルーム(水煮) 12 ベンネマカロニ 55 調理用牛乳 5.4 油 4.5 小麥粉 4.5 じゃが芋 60 ゆで塩 5 さやいんげん(冷) ●わかめとコーンのスープ ベーコン 2.4 水 12 とり肉(皮なし) 10 にんじん 25 たまねぎ 25 エネルギー 810 kcal たんぱく質 35.3 g | ●麦ごはん 精白米 92 米粒麦 8 ●パオズ パオズ 50 ●生揚げのオイスター炒め 油 0.5 にんにく 0.5 しょうが 0.5 豚肉(もも) 20 豚肉(肩) 20 にんじん 10 しめじ 10 生揚げ(冷) 50 長ねぎ 10 塩 0.05 オイスターソース 2.7 しょうゆ 2.7 酒 2.7 砂糖 0.9 片栗粉 1.4 ●ベジタブルスープ 油 0.65 ベーコン 5 たまねぎ 35 にんじん 20 水 0.8 塩 0.03 スープの素 1.3 エネルギー 882 kcal たんぱく質 35.5 g |

【令和4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 |
| ハヤシライス | デミグラスソース | | | ○ |
| 春巻き | 春巻き | | | ○ |
| チキンカツ卵あんかけ | チキンカツ | | | ○ |
| てり焼きハンバーグ | ハンバーグ | | | ○ |
| ロールパン | ロールパン | | | ○ |
| ミートパスタ | | | | |
| ポテトのクリーム煮 | ベンネマカロニ | | | ○ |
| ホキフライ | ホキフライ | | | ○ |
| 黒コッペパン | 黒コッペパン | | | ○ |
| パオズ | パオズ | | | ○ |

※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、ごま、さけ、さば、大豆、とり肉、豚肉、もも、りんご、ゼラチン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、そばは使用しません。
 ※こんぶ、わかめ、ひじき、もずく、あおさ、のり、白菜刻みキムチに含まれるこんぶ、しそこんぶふりかけに含まれるこんぶは、えび、かにが生息する場所で採取しています。

※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

●コンタミネーション情報

- 片栗粉は、小麦、大豆を取り扱う工場です。
- 黒コッペパンは、小麦、卵、乳、ごま、オレンジ、牛肉、大豆、とり肉、豚肉、りんご、ゼラチン、を取り扱う工場です。
- ロールパンは、小麦、乳、卵、ごま、オレンジ、牛肉、大豆、とり肉、豚肉、りんご、ゼラチンを取り扱う工場です。
- マッシュルーム(水煮)は、ももを取り扱う工場です。
- 焼きちくわは、乳、卵、小麦、えび、大豆を取り扱う工場です。
- なたとは、小麦、大豆を取り扱う工場です。
- 米粒麦は、小麦、キビ、アワ、ヒエ、アマランサスを取り扱う工場です。
- 大豆ミート(大粒)は、小麦を取り扱う工場です。
- 一味唐辛子は、ごま、大豆を取り扱う工場です。
- デミグラスソースは、卵、乳、小麦、落花生、えび、かに、ごま、あわび、牛肉、くるみ、さば、大豆、とり肉、豚肉、りんご、ゼラチン、バナナ、アーモンド、カシューナッツを取り扱う工場です。
- とり肉団子は、乳、小麦、いか、えび、オレンジ、牛肉、さけ、さば、大豆、とり肉、豚肉、りんご、ゼラチン、アーモンドを取り扱う工場です。
- 春巻きは、卵、乳、えび、かに、いか、オレンジ、牛肉、さけ、さば、りんご、ゼラチン、バナナを取り扱う工場です。
- パオズは、卵、乳、えび、かに、ごま、いか、牛肉、とり肉、ゼラチンを取り扱う工場です。
- かれい竜田は、ごま、いか、さけ、さばを取り扱う工場です。
- 生クリームは、大豆を取り扱う工場です。
- いちごヨーグルトは、乳、ゼラチンを取り扱う工場です。
- ヨーグルトは、もも、りんごを取り扱う工場です。
- タイズゼリー(梨)は、えび、かに、小麦、卵、乳、いか、オレンジ、牛肉、ごま、さけ、さば、大豆、とり肉、バナナ、豚肉、もも、りんご、ゼラチン、魚介類(種類は特定できません)を取り扱う工場です。

- 月見団子は、小麦、大豆を取り扱う工場です。
- 里芋(冷)は、大豆を取り扱う工場です。
- さば(切り身)は、小麦、えび、かに、ごま、あわび、いか、いくら、さけ、さば、大豆、ゼラチンを取り扱う工場です。
- しらす干しは、えび、かに、いか、さばと混ぜる漁法で採取しています。
- 塩さけ(切り身)は、小麦、えび、ごま、いか、さけ、さば、大豆を取り扱う工場です。
- ベーコンは、小麦、牛肉、大豆、とり肉を取り扱う工場です。
- 厚けずり節は、さばを取り扱う工場です。
- ハンバーグは、卵、乳、小麦、牛肉、大豆、とり肉、豚肉、ゼラチン、アーモンドを取り扱う工場です。
- ホキフライは、ごま、いか、さけ、さば、大豆を取り扱う工場です。
- チキンカツは、乳、小麦、えび、いか、オレンジ、牛肉、さけ、さば、大豆、とり肉、豚肉、りんご、ゼラチン、アーモンドを取り扱う工場です。
- まぐろ(角・濃粉付)は、小麦、えび、ごま、いか、さけ、さば、大豆を取り扱う工場です。
- ゆで大豆は、もも、りんごを取り扱う工場です。