

月	火	水	木	金
学校給食費の口座振替日 【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。	8月26日 ガパオライス* (麦ごはん) 野菜スープ 牛乳★(乳) 777kcal 35.2g	27日 麦ごはん とり肉のレモンじょうゆ きんぴらごぼう 豆腐のみそ汁 牛乳★(乳) 909kcal 37.6g	28日 野菜入りスタミナ丼* (麦ごはん) トマトと卵のスープ(卵) 牛乳★(乳) 806kcal 35.6g	29日 麦ごはん かつおのつけ揚げ おひたし 豚汁 牛乳★(乳) 857kcal 42.2g
9月1日 麦ごはん 蒸ししゅうまい(小) ホイコーロー* わかめとえのきのスープ 牛乳★(乳) 814kcal 29.3g	2日 ごはん ボークチャップ ボイル野菜 たまねぎドレッシングあえ クリームスープ(乳)(小) 牛乳★(乳) 831kcal 35.2g	3日 麦ごはん さばの塩焼き じゃが芋の和風あえ かんぴょうのみそ汁 牛乳★(乳) 815kcal 28.5g	4日 ごはん コロッケ(小) 中濃ソース もやしのうま煮 根菜汁 牛乳★(乳) 774kcal 26.3g	5日 麦ごはん チキンカレー(小) ピクルス 牛乳★(乳) 833kcal 31.2g
8日 麦ごはん ハンバーグ たまねぎソース(小) 野菜ソテー 白いんげん豆の ポタージュ(乳) 牛乳★(乳) 887kcal 37.6g	9日 ロールパン★(小) ミートパスタ(小) ベジタブルスープ フルーツボンチ 牛乳★(乳) 834kcal 34.6g	10日 とりむね肉の ひつまぶし風照焼丼 (麦ごはん) 切り干し大根の ゴママヨサラダ* 豆腐のすまし汁 牛乳★(乳) 838kcal 36.0g	11日 ハヤシライス(乳)(小) (麦ごはん) ひじきのサラダ* 牛乳★(乳) 876kcal 30.2g	12日 麦ごはん ぶりの塩こうじから揚げ 磯香あえ とうがんのみそ汁 牛乳★(乳) 847kcal 33.8g
15日 敬老の日	16日 高野豆腐のそぼろごはん* (麦ごはん) じゃこきゅうり じゃが芋のみそ汁 牛乳★(乳) 785kcal 32.1g	17日 ごはん とり肉のしょうが煮 三色ナムル 生揚げのスープ 牛乳★(乳) 787kcal 38.4g	18日 マーボー丼 (麦ごはん) 寒天の中華スープ ピーチゼリー★ 牛乳★(乳) 792kcal 31.8g	19日 麦ごはん あじのごまみそかけ もやし炒め タイピーエン(卵) 牛乳★(乳) 747kcal 33.5g
22日 麦ごはん 豚肉と生揚げの炒め煮 塩だれ野菜 肉団子中華スープ* 牛乳★(乳) 786kcal 29.8g	23日 秋分の日	24日 ごはん ホキフライ(小) 中濃ソース ボークビーンズ* スコッチブロス 牛乳★(乳) 886kcal 35.2g	25日 SDGs DAY 麦ごはん 大豆ミートの ドライカレー*(小) ジュリエンスープ ヨーグルト★(乳) 牛乳★(乳) 858kcal 32.9g	26日 ごはん ちくわの磯辺揚げ(小) 肉野菜炒め たまねぎのみそ汁 牛乳★(乳) 775kcal 29.1g
29日 麦ごはん カレー肉じゃが ツナサラダ 春雨スープ 牛乳★(乳) 754kcal 27.7g	30日 麦ごはん 揚げぎょうざ(小) 豚肉のキムチ炒め* 青菜のスープ 牛乳★(乳) 834kcal 32.7g	※県内産の食材は、牛乳です。豚肩肉、とうがんは県内を含む複数の産地より調達します。 ※「かわさきそだち」市内産の野菜 9月9日 ミートパスタ「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。) ※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うお願いいたします。 ※★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。		



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。

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を紹介しています。

<https://www.city.kawasaki.jp/80/page/0000125035.html>

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>

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(卵)乳(乳)小麦(麦))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。

○給食センターだよりもご覧ください。



夏の日差しが日ごとに強さを増し、いよいよ夏本番です。これから迎える夏休みでも規則正しい生活とバランスのとれた食事、水分補給を心がけ、元気に過ごしてほしいと思います。

さて、9月25日は国連でSDGsが採択された「グローバル・ゴールズ・デー」です。持続可能な社会を目指す世界共通の目標＝SDGsについて考える日です。今月号では給食のSDGsへの取組を紹介します。

食とSDGs

SDGsとは、人類がこの地球で暮らし続けていくために、2030年までに達成すべき目標です。「食」は健康や環境、貧困、教育など、SDGsの様々な目標に関わっています。

学校給食は、全ての子どもにバランスのとれた栄養

を届けることができます。また、給食は食育の環境であり、健康や食生活について考える力を育みます。これは飢餓や栄養不良を防ぐ知識や意識を持った人を育てることにもつながっています。

自分たちに
できることを
考えよう！



給食のSDGsへの取組



必要な食材のみ発注

あらかじめ食べる人数を把握し、計画的に食材を発注し、無駄を出さないようにしています。

残食を減らす工夫

ごはんが残りやすいため、ごはんがすすむような献立の組合せや味付けの工夫をしています。また、提供した献立は月ごとに見直しを行い、よりおいしく食べてもらえるよう改善しています。

ごみの削減

野菜の皮をむき過ぎないなど、廃棄を減らすように調理しています。



食べ残しの飼料化

学校から戻ってきた食べ残しは、機械で細かく砕いてから脱水し、専門の回収業者に依頼して家畜用に飼料化しています。



揚げ油の再利用

揚げ物に使用する油は、ろ過して3回程度使用し、その後、印刷用インクの原料などにリサイクルされています。



大豆ミートの使用

肉の生産には多くの穀物や水が必要ですが、大豆ミートは少ない資源で生産できます。

旬の農作物を使用

旬の農作物は、栽培の過程でガスや電気などの使用量を比較的抑えられるため、献立にも積極的にとり入れています。

食材の輸送距離を短く

主要原材料は可能な限り国産食材を使用し、神奈川県内産や市内産の「かわさきそだち」もとり入れています。輸送距離が短いと、輸送に使う燃料が少なく済みます。



まとめて配送

乾物や調味料は一定期間分を業者がまとめて納品することで、配送の回数を減らしています。

これらの取組は、
14や15の目標にも
関連しています。



令和7年 8・9月分献立表(詳細版)

◎給食目標「給食でSDGsを考えよう」

献立名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。

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くださいようお願いいたします。

		8月 26日(火)		ガバオライス(麦ごはん) 野菜スープ 牛乳		27日(水)		麦ごはん とり肉のレモンじょうゆ きんぴらごぼう 豆腐のみそ汁 牛乳		28日(木)		野菜入リスタミナ丼(麦ごはん) トマトと卵のスープ 牛乳		29日(金)		麦ごはん かつおのつけ揚げ おひたし 豚汁 牛乳											
		【献立のねらい】ナンブラーについて知る				レモンについて知る				にらについて知る				米について知る													
		●麦ごはん 精白米 102 米粒麦 8		●ガバオライス 油 0.6 にんにく 1 とり肉(皮つき) 60 たまねぎ 25 ホールコーン(冷) 10 塩 0.3 こしょう 0.01 砂糖 1 しょうゆ 3 ナンブラー 0.5 みりん 2 豆板醤 0.3 オイスターソース 1 バジルペースト 0.4 大豆ミート(小粒) 8 ピーマン 5 パプリカ(赤) 5		●野菜スープ 油 0.6 豚肉(もも) 10 豚肉(肩) 10 にんじん 15 水 30 もやし 30		●麦ごはん 精白米 97 米粒麦 8		●豆腐のみそ汁 水 6 こんぶ 0.6 厚けずり節(かつお) 30 たまねぎ 4 豆腐(冷) 35 油揚げ(冷) 5 しょうが 5 豚肉(もも) 35 豚肉(肩) 35 酒 1 たまねぎ 40 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		●野菜入リスタミナ丼 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 40 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		●トマトと卵のスープ 油 0.6 ベーコン 2.4 とり肉(皮つき) 15 たまねぎ 30 水 1 塩 0.04 こしょう 1.3 がらスープ 1.3		●麦ごはん 精白米 92 米粒麦 8		●かつおのつけ揚げ 揚げ油 3.5 かつお(角) 70 酒 0.9 しょうが 0.5 片栗粉 12.6 水 1 砂糖 1.6 しょうゆ 3.2 みりん 1.6		●おひたし 水 0.1 こんぶ 1.2 厚けずり節(かつお) 0.5 砂糖 2.9 しょうゆ 1 みりん 8 油揚げ(冷) 42 もやし 10 ほうれん草(冷) 10 ゆで塩 0.5 油 10 豚肉(もも) 10		豚肉(肩) 10 ごぼう 15 にんじん 15 とうがん 25 じゃが芋 30 豆腐(冷) 35 赤みそ 5.5 白みそ 5.5 長ねぎ 5					
※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。		エネルギー 777 kcal たんぱく質 35.2 g		エネルギー 909 kcal たんぱく質 37.6 g		エネルギー 806 kcal たんぱく質 35.6 g		エネルギー 857 kcal たんぱく質 42.2 g																			
9月 1日(月)		麦ごはん 蒸ししゅうまい ホイコーロー わかめとえのきのスープ 牛乳		2日(火)		ごはん ポークチャップ ポイル野菜たまねぎドレッシングあえ クリームスープ 牛乳		3日(水)		麦ごはん さばの塩焼き じゃが芋の和風あえ かんぴょうのみそ汁 牛乳		4日(木)		ごはん コロッケ 中濃ソース もやしのうま煮 根菜汁 牛乳		5日(金)		麦ごはん チキンカレー ピクルス 牛乳									
えのきたけの栄養について知る		豆乳について知る		◎魚から海の豊かさについて考える		◎揚げ油のリサイクルについて知る		カラメルソースについて知る																			
●麦ごはん 精白米 92 米粒麦 8		●ポークチャップ 油 0.5 にんにく 0.6 豚肉(もも) 35 豚肉(肩) 35 油 0.2 たまねぎ 25 塩 0.2 こしょう 0.03 しょうゆ 0.5 ウスターソース 4 トマトケチャップ 6 片栗粉 0.3		●麦ごはん 精白米 92 米粒麦 8		●さばの塩焼き 塩さば(切り身) 60		●じゃが芋の和風あえ じゃが芋 56 にんじん 8 ゆで塩 0.4 ごま油 0.4 ひじき 2.8 しょうゆ 2.1 酒 2.1 みりん 5 むきえだ豆(冷) 0.5 けずり節(かつお) 0.5		●かんぴょうのみそ汁 水 0.6 こんぶ 6 厚けずり節(かつお) 5 かんぴょう 20 たまねぎ 25 豆腐(冷) 4.8 赤みそ 4.8 白みそ 4.8 ほうれん草(冷) 8		●ごはん 精白米 100		●コロッケ 揚げ油 9.1 コロッケ 70		●中濃ソース 中濃ソース 8		●もやしのうま煮 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 もやし 58 片栗粉 0.8 にら 4		●根菜汁 ごま油 0.2 とり肉(皮なし) 20 ごぼう 10		●麦ごはん 精白米 102 米粒麦 8		●チキンカレー 油 0.7 にんにく 0.6 しょうが 0.3 たまねぎ 42 とり肉(皮つき) 35 とり肉(皮なし) 35 白ワイン 1.5 たまねぎ 42 にんじん 32 じゃが芋 50 トマト水煮 8 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 油 5.2 小麦粉 5.8 カレー粉 1		ゆで塩 2.7 砂糖 3.6 酢 0.4	
●蒸ししゅうまい しゅうまい 54		●ホイコーロー 油 1 にんにく 0.2 しょうが 0.3 豚肉(もも) 22.5 豚肉(肩) 22.5 酒 1 長ねぎ 10 キャベツ 60 ゆで塩 0.1 しょうゆ 3 テンメンジャン 3 砂糖 1.4 オイスターソース 0.5 ごま油 0.6 豆板醤 0.2 片栗粉 2 ピーマン 5		●ポイル野菜 たまねぎドレッシングあえ ホールコーン(冷) 10 にんじん 10 もやし 40 ゆで塩 8 たまねぎドレッシング 8		●中濃ソース 中濃ソース 8		●もやしのうま煮 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 もやし 58 片栗粉 0.8 にら 4		●根菜汁 ごま油 0.2 とり肉(皮なし) 20 ごぼう 10		●麦ごはん 精白米 102 米粒麦 8		●チキンカレー 油 0.7 にんにく 0.6 しょうが 0.3 たまねぎ 42 とり肉(皮つき) 35 とり肉(皮なし) 35 白ワイン 1.5 たまねぎ 42 にんじん 32 じゃが芋 50 トマト水煮 8 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 油 5.2 小麦粉 5.8 カレー粉 1		●ピクルス キャベツ 30 にんじん 10 きゅうり 15											
エネルギー 814 kcal たんぱく質 29.3 g		エネルギー 831 kcal たんぱく質 35.2 g		エネルギー 815 kcal たんぱく質 28.5 g		エネルギー 774 kcal たんぱく質 28.3 g		エネルギー 833 kcal たんぱく質 31.2 g																			

8日(月)		麦ごはん　ハンバーグたまねぎソース 野菜ソテー 白いんげん豆のポターージュ　牛乳　(乳)小		9日(火)		ロールパン　ミートバスタ　ベジタブルスープ フルーツポンチ　牛乳　(乳)小		10日(水)		とりむね肉のひつまぶし風照焼丼(麦ごはん) 切り干し大根のゴママヨサラダ 豆腐のすまし汁　牛乳　(乳)		11日(木)		ハヤシライス(麦ごはん)　ひじきのサラダ 牛乳　(乳)小		12日(金)		麦ごはん　ぶりの塩こうじから揚げ 磯香あえ　とうがんとみそ汁　牛乳　(乳)																																	
白いんげん豆について知る				「かわさきそだち」のなすを味わう				◎食べ残しを減らす工夫について考える				◎海の豊かさを守る「ひじき」について知る				夏野菜のとうがんとみそ汁を味わう																																			
●麦ごはん		塩 精白米　92 米粒麦　8		1 0.04		●ロールパン		こしょう スープの素 じゃが芋 片栗粉 さやいんげん(冷)		0.02 1.2 35 0.6 3		●麦ごはん		キャベツ むきえだ豆(冷) ゆで塩 酢 砂糖 しょうゆ		20 5 1.4 0.7		●麦ごはん		とうがん 赤みそ 白みそ 長ねぎ		35 5 5 5																													
●ハンバーグたまねぎソース		ハンバーグ 油 たまねぎ 水 砂糖 しょうゆ 酢 みりん 片栗粉		70 0.2 10 5 0.8 2.4 0.5 1.6 0.3		20 40 60 5 3		●ミートバスタ		油 にんにく 豚ひき肉(もも) たまねぎ にんじん 塩 こしょう トマト水煮 トマトピューレ なす(市内産) トマトケチャップ ウスターソース ズッキーニ リボンマカロニ ゆで塩 油 小麦粉		0.4 0.24 45 35 15 0.48 0.04 15 10 15 9 2 5 30 1.2 1.2		●フルーツポンチ		ミックスフルーツ 野菜入りゼリー		70 30		●豆腐のすまし汁		水 こんぶ 厚けずり節(かつお) かんぴょう にんじん 赤ワイン たまねぎ にんじん 水 塩 しょうゆ なると 豆腐(冷) わかめ(冷)		3 0.6 6 3 12 3 0.8 1.5 8 40 8		●ハヤシライス		にんにく 豚肉(もも) 豚肉(肩) 赤ワイン たまねぎ にんじん 水 塩 こしょう じゃが芋 トマト水煮 トマトケチャップ デミグラスソース ウスターソース しょうゆ 砂糖 小麦粉 生クリーム		0.7 0.6 30 30 3.9 78 26 1 0.01 35 10 12 6.5 4.6 2 0.1 5.7 6.4 3.9		●ひじきのサラダ		ひじき ホールコーン(冷) にんじん		0.8 10 10															
●野菜ソテー		油 ベーコン にんじん ホールコーン(冷) ほうれん草(冷) 塩 こしょう		0.6 2.4 15 30 10 0.3 0.02		●ベジタブルスープ		油 ベーコン とり肉(皮つき) たまねぎ にんじん 水 塩		0.6 2 20 30 15 15 0.8		●切り干し大根のゴママヨサラダ		切り干し大根 にんじん きゅうり ゆで塩 水 こんぶ 厚けずり節(かつお) 塩 砂糖 しょうゆ		4 8 10 3 0.1 1 0.05 0.5 1.6		●とうがんとみそ汁		水 こんぶ 厚けずり節(かつお) 油揚げ(冷) 豆腐(冷)		0.6 6 8 30																													
エネルギー		887　kcal		たんぱく質　37.6　g		エネルギー		834　kcal		たんぱく質　34.6　g		エネルギー		838　kcal		たんぱく質　36.0　g		エネルギー		876　kcal		たんぱく質　30.2　g		エネルギー		847　kcal		たんぱく質　33.8　g																							
15日(月)		敬老の日		16日(火)		高野豆腐のそぼろごはん(麦ごはん) じゃこきゅうり　じゃが芋のみそ汁　牛乳　(乳)		17日(水)		ごはん　とり肉のしょうが煮　三色ナムル 生揚げのスープ　牛乳　(乳)		18日(木)		マーボー丼(麦ごはん)　寒天の中華スープ ピーチゼリー　牛乳　(乳)		19日(金)		麦ごはん　あじのごまみそかけ もやし炒め　タイビーエン　牛乳　(卵)(乳)																																	
◎食品を無駄なく使う(高野豆腐)				◎香味野菜について知る				◎大豆ミートについて知る				熊本県の郷土料理「タイビーエン」について知る																																							
●麦ごはん		精白米 米粒麦		102 8		●高野豆腐のそぼろごはん		油 しょうが 豚ひき肉(もも) にんじん 酒 みりん 砂糖 しょうゆ 凍り豆腐 大豆ミート(小粒)		0.6 6 30 40 8 0.65 36 20 1.3 2.3 3.5 7.7 6.5 3		●じゃこきゅうり(じゃこ)		ごま油 しらす干し		0.2 2		●じゃこきゅうり(きゅうり)		きゅうり ゆで塩 酢 砂糖 しょうゆ ごま油		42 1.4 0.6 1.8 0.6		●じゃが芋のみそ汁		水		エネルギー		785　kcal		たんぱく質　32.1　g		エネルギー		787　kcal		たんぱく質　38.4　g		エネルギー		792　kcal		たんぱく質　31.8　g		エネルギー		747　kcal		たんぱく質　33.5　g	

22日(月)		麦ごはん 豚肉と生揚げの炒め煮 塩だれ野菜 肉団子中華スープ 牛乳 (乳)		23日(火)		秋分の日		24日(水)		ごはん ホキフライ 中濃ソース ポークビーンズ スコッチブロス 牛乳 (乳)(小)		25日(木)		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 (乳)(小)		26日(金)		ごはん ちくわの磯辺揚げ 肉野菜炒め たまねぎのみそ汁 牛乳 (乳)(小)	
生揚げについて知る								イギリス料理「スコッチブロス」について知る				◎給食でSDGsを考える				◎減塩から健康を考える(だし)			
●麦ごはん 精白米 97 塩 0.7 米粒麦 8 こしょう 0.02 1.3 2.4 ●豚肉と生揚げの炒め煮 油 0.6 とり肉団子 30 豚肉(もも) 20 片栗粉 1.2 一味唐辛子 0.01 チンゲン菜 5 にんじん 10 ごま油 0.5 じゃが芋 30 水 生揚げ(冷) 55 砂糖 2.5 しょうゆ 6 長ねぎ 10 片栗粉 1.3 ●塩だれ野菜 にんじん 10 もやし 40 ほうれん草(冷) 10 ゆで塩 ごま油 0.8 白いりごま 1.2 塩 0.36 ●肉団子中華スープ 水 たまねぎ 15 キャベツ 35 エネルギー 786 kcal たんぱく質 29.8 g				●ごはん 精白米 100 ペーコン 2 セロリ 20 にんじん 5 たまねぎ 25 キャベツ 25 ●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 8 こしょう 0.02 スープの素 1.3 押麦 5 ●ポークビーンズ 油 0.5 にんにく 0.3 豚肉(もも) 10 豚肉(肩) 10 赤ワイン 2 たまねぎ 25 にんじん 15 塩 0.2 こしょう 0.06 水 砂糖 0.3 トマトケチャップ 6 トマトピューレ 5 チリパウダー 0.01 ゆで大豆 22 片栗粉 0.3 ●スコッチブロス 油 0.5 エネルギー 886 kcal たんぱく質 35.2 g				●麦ごはん 精白米 102 水 35 米粒麦 8 キャベツ 1.3 スープの素 0.4 しょうゆ 0.7 塩 0.04 ●大豆ミートのドライカレー 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 にんじん 33 トマト水煮 10 ホールコーン(冷) 10 砂糖 0.3 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 油 1.7 小麦粉 1.7 ピーマン 7 ●ジュリエンスープ 油 0.6 ベーコン 5 セロリ 1 にんじん 15 たまねぎ 25 エネルギー 858 kcal たんぱく質 32.9 g				●ごはん 精白米 100 厚けずり節(かつお) 6 たまねぎ 45 豆腐(冷) 36 ●ちくわの磯辺揚げ 揚げ油 6.5 焼きちくわ 50 小麦粉 5 あおさ 0.3 水 ●肉野菜炒め 油 0.5 しょうが 0.6 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 ●たまねぎのみそ汁 水 こんぶ 0.6 エネルギー 775 kcal たんぱく質 29.1 g							
29日(月)		麦ごはん カレー肉じゃが ツナサラダ 春雨スープ 牛乳 (乳)		30日(火)		麦ごはん 揚げぎょうざ 豚肉のキムチ炒め 青菜のスープ 牛乳 (乳)(小)		【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											
◎食品を無駄なく使う(切り干し大根)				チンゲン菜について知る															
●麦ごはん 精白米 92 水 0.6 米粒麦 8 こんぶ 4 15 ●カレー肉じゃが 油 0.6 厚けずり節(かつお) 4 豚肉(もも) 16 とり肉(皮なし) 15 豚肉(肩) 16 たまねぎ 35 こんにゃく 24 にんじん 15 にんじん 18 塩 1 たまねぎ 30 こしょう 0.02 水 1.2 じゃが芋 60 しょうゆ 0.02 砂糖 1.3 塩 0.24 カレー粉 0.36 しょうゆ 4.8 ●ツナサラダ 切り干し大根 3.6 ホールコーン(冷) 8 きゅうり 10 ゆで塩 まぐろフレーク 10 しょうゆ 1 ドレッシング 5 (マヨネーズタイプ卵不使用) こしょう 0.02 エネルギー 754 kcal たんぱく質 27.7 g				●春雨スープ 水 0.6 こんぶ 4 厚けずり節(かつお) 15 とり肉(皮なし) 15 たまねぎ 35 にんじん 15 塩 1 こしょう 0.02 しょうゆ 1.2 春雨 5 片栗粉 0.6 ほうれん草(冷) 5 ●豚肉のキムチ炒め 油 0.5 にんにく 0.3 豚肉(もも) 27 豚肉(肩) 27 酒 1.4 たまねぎ 35 キャベツ 20 にら 5 白菜刻みキムチ(冷) 16 砂糖 1.1 しょうゆ 3.6 片栗粉 1.4 ●青菜のスープ 油 0.5 ベーコン 4 とり肉(皮なし) 15 たまねぎ 30 にんじん 10 水 0.9 塩 エネルギー 834 kcal たんぱく質 32.7 g				献立名 加工食品名 アレルギーの原因物質 卵 乳 小麦 ロールパン ロールパン ○ ミートパスタ リボンマカロニ ○ ハンバーグたまねぎソース ハンバーグ ○ コロッケ コロッケ ○ ハヤシライス デミグラスソース ○ 揚げぎょうざ 野菜ぎょうざ ○ 蒸ししゅうまい しゅうまい ○ ホキフライ ホキフライ ○ 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、ごま、さば、大豆、とり肉、豚肉、りんご、桃、オレンジ、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、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・乳糖分解カルシウム 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									