

月	火	水	木	金
3日 文化の日 	4日 麦ごはん 豚肉の黒こしょう炒め* 塩だれ野菜 かきたまスープ (卵) 牛乳★(乳) 762kcal 35.2g	5日 麦ごはん シュクメルリ (乳)小 野菜ソテー 牛乳★(乳) 887kcal 31.6g	6日 麦ごはん 赤魚のてり焼き じゃが芋のそぼろ煮 大根のトロみ汁 牛乳★(乳) 748kcal 36.7g 	7日 麦ごはん 春巻き (小) スタミナ炒め 青菜のスープ 牛乳★(乳) 755kcal 27.0g
10日 麦ごはん 赤しそふりかけ 豚肉と生揚げの炒め煮 根菜のごまサラダ* 白菜のみそ汁 牛乳★(乳) 804kcal 27.7g	11日 ごはん とり肉のチリソース 三色ナムル 春雨の中華スープ 牛乳★(乳) 846kcal 33.7g	12日 カレーミートサンド (丸パン★(小)) ジャーマンポテト コーンクリーム スープ (乳)小 牛乳★(乳) 775kcal 35.3g	13日 高野豆腐のそぼろごはん* (麦ごはん) キャベツの塩こんぶあえ のっぺい汁 牛乳★(乳) 790kcal 33.6g 	14日 能登復興応援メニュー 麦ごはん ぶりの塩こうじから揚げ 白菜のおかか煮 めった汁 牛乳★(乳) 894kcal 35.6g
17日 麦ごはん チキンカレー (小) キャベツとじゃこの炒め煮 ヨーグルト★(乳) 牛乳★(乳) 890kcal 34.1g	18日 切り干し大根のまぜごはん (しょうゆごはん) ちくわの磯辺揚げ (小) 豆腐のみそ汁 牛乳★(乳) 782kcal 28.3g	19日 麦ごはん ハンバーグ たまねぎソース (小) スパゲッティ イタリアン (乳)小 ジュリエヌスープ 牛乳★(乳) 815kcal 30.2g 	20日 麦ごはん タッカルビ わかめのサラダ にらと豆腐のスープ 牛乳★(乳) 813kcal 33.3g	21日 和食の日の行事食 ごはん さばのごまみそかけ 磯香あえ けんちん汁* 牛乳★(乳) 856kcal 29.7g 
24日 学校給食費の口座振替日 【第5期】(10月分) 10月31日(金) 【第6期】(11月分) 12月1日(月) ※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。	25日 麦ごはん とり肉の香り揚げ じゃが芋と豆のサラダ 沢煮椀 牛乳★(乳) 887kcal 36.3g	26日 肉丼 (麦ごはん) かんぴょうのみそ汁 りんご 牛乳★(乳) 829kcal 33.6g	27日 麦ごはん ホキフライ (小) 中濃ソース ひじきのサラダ* 白いんげん豆のポタージュ (乳) 牛乳★(乳) 909kcal 32.9g	28日 ごはん 蒸ししゅうまい (小) チャプチェ* わかめとコーンのスープ 牛乳★(乳) 793kcal 26.2g

14日 能登復興応援

メニュー

「能登半島地震被災者支援等の寄附金」の一部を活用し、学校給食で能登の食材を使用することで、能登の復興を応援する取組です。石川県の郷土料理である「めった汁」に「能登白ねぎ」を使用します。能登の食材や地域の食文化、農業への理解といった子どもたちの食育の学びを推進するとともに、能登地域への理解を深め、被災地支援につなげます。



※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、豚肩肉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

6日 大根のトロみ汁「大根」

13日 のっぺい汁「大根」

19日 ジュリエヌスープ「にんじん」「キャベツ」

21日 けんちん汁「大根」

(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願いたします。

※★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」の使用白です。



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。

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/8/80/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/880/page/0000037906.html>



〇給食センターだよりもご覧ください。

給食センターだより

～みんなで創る「健康給食」～

令和7年
11月号

秋の深まりを感じる季節となりました。この時期は、新米をはじめとする旬のおいしい食材が多く出回ります。一人ひとりが「和食」文化について認識を深め、和食文化の大切さを再認識するきっかけの日となっていくようお願いをこめて、11月24日が「いいにほんしょく」＝「和食の日」と制定されました。

給食においても、米飯給食90%以上、「和」の食生活が自然と身につく「健康給食」に取り組んでいます。今月は、日本の伝統的な主食である「米・ごはん」について紹介します。



米の栄養



私たちが健康な体で活動するためには、活動を支えるエネルギーと体を作るたんぱく質が必要です。

米にはエネルギー源となる炭水化物と体の成分となるたんぱく質の両方が含まれており、理にかなった食品です。また、米は小麦と比較して、リンやマグネシウムなどのミネラルを多く含みます。

精白米（うるち米）のごはん220g（給食の量）に含まれる栄養成分



- エネルギー 343kcal
- 炭水化物 81.6g
- たんぱく質 5.5g
- 脂質 0.7g
- ビタミン・無機質など

（日本食品標準成分表（8訂）増補2023年より）

成長期にごはんでエネルギーをしっかりとろう！



中学生は成長期で身長や体重が増加し、また、スポーツをする機会が多く活動量も増える傾向にあります。そのため、特にエネルギーやたんぱく質、カルシウム、鉄などの栄養素を意識してとる必要があります。

しかし、給食の残食量を見ると、ごはんの残りが多い日があります。これは、成長期に必要なエネルギーが足りていない生徒がいるということです。成長期は、骨や筋肉、内臓、生殖器などの発育・発達が著しい時期なので、エネルギー不足にならないようにごはんをしっかりと食べましょう。



オレンジ
ライン

上のオレンジラインを
目安に盛り付けましょう！



ごはんを食べると太る？

「ごはんを食べると太るのではないかと心配する人もいるのではないのでしょうか。

ごはんは、小麦などの粉から作られるパンや麺類と違い、粒のまま摂取するため、よく噛んで食べることでパンや麺類に比べて、ゆっくり消化・吸収されます。ごはんは、お腹が空しくなく腹もちがよく、脂質が少ないこと、糖質だけでなく食物繊維も含まれることから「体脂肪になりにくい」というメリットがあります。

食料自給率UP & 食品ロス削減

ごはんを積極的に食べることや食事を残さず食べることは、自分の成長につながるだけでなく、日本の食料自給率を上げ、食品ロスの削減にもつながります。

自分のため、日本のため、地球のためにできることを考えて今日から実践していきましょう。



令和7年 11月分献立表(詳細版)

◎給食目標「和食のよさを知ろう」

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いただくようお願いいたします。

3日(月)	文化の日	4日(火)	5日(水)	6日(木)	7日(金)
		麦ごはん 豚肉の黒こしょう炒め 塩だれ野菜 かきたまスープ 牛乳(乳)小	麦ごはん シュクメルリ 野菜ソーテー 牛乳(乳)小	麦ごはん 赤魚のてり焼き じゃが芋のそぼろ煮 大根のとりみ汁 牛乳(乳)	麦ごはん 春巻き スタミナ炒め 青菜のスープ 牛乳(乳)小
※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。		【献立のねらい】卵の栄養について知る		◎日本の伝統調味料 しょうゆについて知る	
		●麦ごはん 精白米 92 米粒麦 8		●麦ごはん 精白米 92 米粒麦 8	
		●豚肉の黒こしょう炒め 油 0.9 豚肉(もも) 32 豚肉(肩) 32 粗塩 0.18 たまねぎ 35 にんじん 18 エリンギ 5 しょうゆ 2.7 オイスターソース 1.8 酒 0.9 粗びき黒こしょう 0.04 こしょう 0.02 にら 4 片栗粉 1.4		●赤魚のてり焼き 赤魚(切り身) 70 酒 0.5 しょうゆ 1.1 水 2 砂糖 1.3 しょうゆ 2.6 みりん 1.3 片栗粉 0.3	
		●塩だれ野菜 きゅうり 10 もやし 25 キャベツ 25 ゆで塩 0.8 ごま油 1.2 白いりごま 0.36		●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 6 むきえだ豆(冷) 6	
		●かきたまスープ エネルギー 762 kcal たんぱく質 35.2 g		●大根のとりみ汁 水 0.6 こんぶ 0.02	
		●新献立 シュクメルリを味わう		●春巻きについて知る	
		●麦ごはん 精白米 92 米粒麦 8		●麦ごはん 精白米 97 米粒麦 8	
		●シュクメルリ 油 0.5 にんにく 1.5 とり肉(皮つき) 50 たまねぎ 30 にんじん 20 粗塩 1.1 こしょう 0.06		●スタミナ炒め 油 0.5 にんにく 0.4 豚肉(もも) 15 豚肉(肩) 15 にんじん 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	
		●野菜ソーテー 油 0.5 ベーコン 2 にんじん 15 ホールコーン(冷) 30 ほうれん草 10 ゆで塩		●青菜のスープ 油 0.5 ベーコン 4 とり肉(皮つき) 15 たまねぎ 30 にんじん 10	
		エネルギー 887 kcal たんぱく質 31.6 g		エネルギー 748 kcal たんぱく質 36.7 g	
10日(月)	麦ごはん 赤しそふりかけ 豚肉と生揚げの炒め煮 根菜のごまサラダ 白菜のみそ汁 牛乳(乳)	11日(火)	ごはん とり肉のチリソース 三色ナムル 春雨の中華スープ 牛乳(乳)	12日(水)	カレーミートサンド(丸パン) ジャーマンポテト コーンクリームスープ 牛乳(乳)小
◎日本の伝統調味料 みそについて知る		チリソースについて知る		コーンの栄養について知る	
●麦ごはん 精白米 92 米粒麦 8		●ごはん 精白米 100		●丸パン 丸パン 60	
●赤しそふりかけ 赤しそ(粉) 1.32		●とりの肉のチリソース 揚げ油 4 とり肉(皮つき) 80 酒 1.2 粗塩 0.3 こしょう 0.03 片栗粉 12 油 0.5 にんにく 0.4 豆板醤 0.2 長ねぎ 4 水 6 砂糖 0.6 トマトケチャップ 10 酢 0.6		●カレーミートサンド 油 0.5 豚ひき肉(もも) 40 たまねぎ 30 にんじん 15 砂糖 0.2 粗塩 0.2 カレー粉 0.4 ウスターソース 4 トマトケチャップ 5 大豆ミート(大粒) 5 片栗粉 0.4	
●豚肉と生揚げの炒め煮 油 0.6 豚肉(もも) 20 にんじん 10 じゃが芋 30 水 55 生揚げ(冷) 2.5 砂糖 6 しょうゆ 10 長ねぎ 1.3		●春雨の中華スープ 油 0.5 豚肉(もも) 7.5 豚肉(肩) 7.5 たまねぎ 30 にんじん 15 水 5 春雨 20 キャベツ 0.9 こしょう 0.03 しょうゆ 0.7 豆板醤 0.2 がらスープ 1.3 片栗粉 0.6 チンゲン菜 5 ごま油 0.6		●高野豆腐のそぼろごはん 油 0.6 豚ひき肉(もも) 36 にんじん 20 酒 1.3 みりん 2.3 砂糖 3.5 しょうゆ 7.7 凍り豆腐 6.5 大豆ミート(小粒) 3	
●根菜のごまサラダ まぐろフレーク 12 ごぼう 8 にんじん 5 切り干し大根 2.5 ホールコーン(冷) 5 むきえだ豆(冷) 3 ゆで塩 9 ごまドレッシング 1 白すりごま 1		●三色ナムル もやし 35 にんじん 15 ほうれん草(冷) 10 ゆで塩 1 ごま油 0.1 にんにく 0.35 粗塩 0.04 砂糖 0.7 白いりごま 0.7 白すりごま 0.7		●ジャーマンポテト 油 0.5 ベーコン 5.6 炒めたたまねぎ(冷) 15 粗塩 0.28 こしょう 0.01 粗びき黒こしょう 0.01 じゃが芋 60 ゆで塩	
エネルギー 804 kcal たんぱく質 27.7 g		エネルギー 846 kcal たんぱく質 33.7 g		エネルギー 775 kcal たんぱく質 35.3 g	
				「かわさきそだち」の大根を味わう	
				●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 豚ひき肉(もも) 36 にんじん 20 酒 1.3 みりん 2.3 砂糖 3.5 しょうゆ 7.7 凍り豆腐 6.5 大豆ミート(小粒) 3	
				●キャベツの塩こんぶあえ キャベツ 60 ゆで塩 0.5 ごま油 0.3 粗塩 1.3 塩こんぶ 1 白いりごま	
				●のっぺい汁 水 0.6 こんぶ 4 厚けずり節(かつお) 15 とり肉(皮つき) 15 にんじん 30 大根(市内産)	
				●麦ごはん 精白米 92 米粒麦 8	
				●ぶりの塩こうじから揚げ 揚げ油 3.5 ぶり(角) 70 にんにく 0.2 酒 0.5 粗塩 0.2 しょうゆ 0.2 液体塩こうじ 6 片栗粉 12.6	
				●白菜のおかか煮 しょうゆ 2.3 白菜 50 もやし 20 小松菜 10 ゆで塩 0.8	
				●めった汁 ごま油 0.6 豚肉(もも) 10 豚肉(肩) 10 ごぼう 15 にんじん 20 こんにゃく 12	
				エネルギー 894 kcal たんぱく質 35.6 g	

能登復興応援メニュー

17日(月)		麦ごはん チキンカレー キャベツとじゃこの炒め煮 ヨーグルト 牛乳		18日(火)		切り干し大根のまぜごはん(しょうゆごはん) ちくわの磯辺揚げ 豆腐のみそ汁 牛乳		19日(水)		麦ごはん ハンバーグたまねぎソース スパゲッティイタリアン ジュリエンスープ 牛乳		20日(木)		麦ごはん タッカルビ わかめのサラダ にらと豆腐のスープ 牛乳		21日(金)		ごはん さばのごまみそかけ 磯香あえ けんちん汁 牛乳					
		乳小				乳小				乳小				乳				乳					
チキンカレーを味わう				◎切り干し大根について知る				「かわさきそだち」のにんじんとキャベツを味わう				タッカルビについて知る				◎和食のよさを知る							
●麦ごはん		にんじん 5 精白米 102 0.2 米粒麦 8 0.9		●しょうゆごはん		豆腐(冷) 35 精白米 95 5 しょうゆ 2 5 白みそ 5 小松菜 10		●麦ごはん		●ジュリエンスープ		●麦ごはん		●にらと豆腐のスープ		●ごはん		大根(市内産) 22 じゃが芋 35 粗塩 0.5 豆腐(冷) 35 しょうゆ 3.6 長ねぎ 5					
●チキンカレー		●ヨーグルト 油 0.65 にんにく 0.65 とり肉(皮つき) 35 とり肉(皮なし) 35 白ワイン 1.3 たまねぎ 84 にんじん 32 水 じゃが芋 50 粗塩 1.56 こしょう 0.01 ウスターソース 3.9 油 5.2 小麦粉 5.8 カレー粉 1		●切り干し大根のまぜごはんの具 油 0.4 とり肉(皮つき) 18 ごぼう 5 にんじん 9 油揚げ(冷) 7 切り干し大根 6.6 水 酒 0.9 砂糖 1.8 しょうゆ 6.1 みりん 0.9 さやいんげん(冷) 4		●ハンバーグたまねぎソース ハンバーグ 70 油 0.2 たまねぎ 9 水 4.4 砂糖 0.7 しょうゆ 2.1 酢 0.4 みりん 1.4 片栗粉 0.3		●スパゲッティイタリアン 油 0.6 ベーコン 2 とり肉(皮つき) 12 たまねぎ 22 にんじん 8 粗塩 0.2 こしょう 0.02 トマト水煮 9 トマトケチャップ 9 チーズ 3 スパゲッティ 15 ゆで塩 ピーマン 4		●タッカルビ 油 0.5 とり肉(皮つき) 55 にんにく 0.3 長ねぎ 3 酒 1 砂糖 1.2 しょうゆ 1.8 にんじん 13 たまねぎ 18 キャベツ 20 さつま芋 10 トック 20 しょうゆ 1.8 コチジャン 3.6 ごま油 0.5 白いりごま 1		●わかめのサラダ もやし 30 ホールコーン(冷) 10 にんじん 10 わかめ(冷) 8 ゆで塩 たまねぎドレッシング 6		●磯香あえ もやし 15 白菜 45 にんじん 5 ゆで塩 しょうゆ 2.7 砂糖 0.9 きざみのり 0.3		●けんちん汁 油 0.5 とり肉(皮つき) 15 ごぼう 10 にんじん 15 水 こんぶ 0.6 厚けずり節(かつお) 4		和食の日の行事食					
●キャベツとじゃこの炒め煮(じゃこ) ごま油 0.2 しらす干し 3		●豆腐のみそ汁 水 こんぶ 0.6 厚けずり節(かつお) 6 たまねぎ 30		●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		●かんぴょうのみそ汁 水 こんぶ 0.6 厚けずり節(かつお) 6 白みそ 4.8 長ねぎ 10		●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) 15 たまねぎ 35		●ごはん 精白米 100 さば(切り身・濃粉付) 60 水 7.2 赤みそ 4.3 しょうゆ 1.5 みりん 1.5 白いりごま 0.2 白すりごま 0.2													
エネルギー 890 kcal		たんぱく質 34.1 g		エネルギー 782 kcal		たんぱく質 28.3 g		エネルギー 815 kcal		たんぱく質 30.2 g		エネルギー 813 kcal		たんぱく質 33.3 g		エネルギー 856 kcal		たんぱく質 29.7 g					
24日(月)		振替休日		25日(火)		麦ごはん とり肉の香り揚げ じゃが芋と豆のサラダ 沢煮碗 牛乳		26日(水)		肉井(麦ごはん) かんぴょうのみそ汁 りんご 牛乳		27日(木)		麦ごはん ホキフライ 中濃ソース ひじきのサラダ 白いんげん豆のポターージュ 牛乳		28日(金)		ごはん 蒸ししゅうまい チャブチェ わかめとコーンのスープ 牛乳					
						乳				乳				乳小				乳小					
				◎だしを味わう				旬の果物「りんご」を味わう				米粉について知る				◎ごはんのよさを知る							
●麦ごはん		精白米 92 米粒麦 8		●沢煮碗 水 こんぶ 0.6 厚けずり節(かつお) 4 豚肉(もも) 7.5 豚肉(肩) 7.5 大根 10 にんじん 30 にんじん 15 酒 0.5 粗塩 0.8 しょうゆ 2 小松菜 5		●肉井 油 1.2 しょうが 0.25 豚肉(もも) 35 豚肉(肩) 35 にんにく 0.4 酒 0.6 こんにゃく 30 ごぼう 10 にんじん 15 たまねぎ 55 砂糖 3 しょうゆ 8.7 片栗粉 2 さやいんげん(冷) 5		●りんご りんご 35.88 塩水		●麦ごはん		●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 6		●ひじきのサラダ ひじき 0.8 ホールコーン(冷) 10 にんじん 10 キャベツ 25 むきえだ豆(冷) 5 ゆで塩 酢 1.4 砂糖 0.7 しょうゆ 3 油 0.7 白いりごま 0.4 白すりごま 0.4		●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) 15 たまねぎ 35		●ごはん 精白米 100 蒸ししゅうまい 54 チャブチェ 0.5 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 砂糖 0.3 酒 0.3 もやし 15 にんじん 8 キャベツ 15 春雨 6 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		とり肉(皮つき) 15 にんじん 10 たまねぎ 25 ホールコーン(冷) 2.8 粗塩 0.5 こしょう 0.02 がらすープ 1.3 しょうゆ 1.5 片栗粉 1.2 わかめ(冷) 13	
●とり肉の香り揚げ 揚げ油 4 とり肉(皮つき) 80 粗塩 0.57 こしょう 0.01 しょうゆ 1.14 砂糖 0.36 米粉 3.5 水 3.5 白いりごま 3.7 片栗粉 14.2		●じゃが芋と豆のサラダ じゃが芋 25 きゅうり 8 たまねぎ 10 ゆで塩 まぐろフレーク 10 ミックスビーンズ 10 酢 0.9 砂糖 0.2 粗塩 0.2 こしょう 0.01 ドレッシング 5 (マヨネーズタイプ卵不使用)				●かんぴょうのみそ汁 水 こんぶ 0.6 厚けずり節(かつお) 6 かんぴょう 5 豆腐(冷) 35 油揚げ(冷) 5 赤みそ 4.8 白みそ 4.8 長ねぎ 10				●ごはん		●中濃ソース 中濃ソース 6		●ひじきのサラダ ひじき 0.8 ホールコーン(冷) 10 にんじん 10 キャベツ 25 むきえだ豆(冷) 5 ゆで塩 酢 1.4 砂糖 0.7 しょうゆ 3 油 0.7 白いりごま 0.4 白すりごま 0.4		●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) 15 たまねぎ 35		●ごはん 精白米 100 蒸ししゅうまい 54 チャブチェ 0.5 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 砂糖 0.3 酒 0.3 もやし 15 にんじん 8 キャベツ 15 春雨 6 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		とり肉(皮つき) 15 にんじん 10 たまねぎ 25 ホールコーン(冷) 2.8 粗塩 0.5 こしょう 0.02 がらすープ 1.3 しょうゆ 1.5 片栗粉 1.2 わかめ(冷) 13			
エネルギー 887 kcal		たんぱく質 36.3 g		エネルギー 829 kcal		たんぱく質 33.6 g		エネルギー 909 kcal		たんぱく質 32.9 g		エネルギー 793 kcal		たんぱく質 26.2 g									