

月	火	水	木	金
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やレシピ動画を紹介しています。『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				
		チキンクリーム ライス(乳)① (麦ごはん) ひじきのサラダ* 牛乳★(乳)	麦ごはん 豚肉のしょうが焼き ポテトサラダ 白菜のみそ汁 牛乳★(乳)	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)
		868kcal 30.5g	790kcal 33.8g	905kcal 36.5g
6日	麦ごはん きのこのストロガノフ(乳)① キャベツのスープ煮* 牛乳★(乳)	ごはん ちくわのかば焼き もやし炒め 豚汁 牛乳★(乳)	麦ごはん のりかつおふりかけ 肉じゃが ポイル野菜 ごまドレッシングあえ 春雨スープ 牛乳★(乳)	麦ごはん さばの香味ソース* 切り干し大根の ベーコン煮* とり肉と白菜のスープ 牛乳★(乳)
		864kcal 30.2g	779kcal 28.3g	831kcal 31.1g
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(火) 【第5期】(10月分) 10月31日(金) ※前日までに登録口座に入金・残高のご確認をさせていただきますようお願いいたします。				
15日	麦ごはん さけの塩焼き じゃが芋のそぼろ煮 豆腐のみそ汁 牛乳★(乳)	ごはん ポークカレー(乳)① じゃことキャベツの ごま酢あえ* 牛乳★(乳)	麦ごはん ポークカレー(乳)① じゃことキャベツの ごま酢あえ* 牛乳★(乳)	麦ごはん ホイコーロー* ツナサラダ 中華スープ 牛乳★(乳)
		830kcal 38.2g	846kcal 30.4g	778kcal 31.8g
20日	麦ごはん とり肉のオニオンソース 野菜ソテー パスタ入り ミネストラスープ(乳)① 牛乳★(乳)	麦ごはん 生揚げの四川煮* 塩だれ野菜 卵スープ(卵) 牛乳★(乳)	麦ごはん あじのカレー揚げ 煮びたし 大根のトロみ汁 牛乳★(乳)	丸パン★(乳)① さつま芋の クリーム煮(乳)① ジュリエンスープ フルーツポンチ 牛乳★(乳)
		889kcal 33.9g	798kcal 31.7g	849kcal 28.8g
27日	麦ごはん かつおの磯風味 もやしのうま煮 かんぴょうのみそ汁 牛乳★(乳)	ケバブ丼 (麦ごはん ケバブ丼の具 ポイルキャベツ) ベジタブルスープ 牛乳★(乳)	麦ごはん ごま塩 カレーコロッケ(乳)① 肉野菜炒め 青菜と豆腐のスープ 牛乳★(乳)	麦ごはん ハンバーグ おろしソース(乳)① 五目豆 じゃが芋のみそ汁 牛乳★(乳)
		768kcal 37.4g	822kcal 34.5g	873kcal 31.9g
		804kcal 32.7g	895kcal 38.6g	

※県内産の食材は、牛乳です。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
9日 大根ときゅうりの中華づけ「きゅうり」
(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、ご注意いただき、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)とたんばく質(g)を表示しています。

献立コンクールへの応募ありがとうございました

みんなで創る「健康給食」の取組の一環として、市立中学校の生徒や保護者の皆様から給食の献立及び料理を募集しました。応募作品を給食として提供することで、食への理解を深めるとともに、より一層給食への関心を高めることを目的としています。審査の結果は、HPに10月上旬頃掲載します。最優秀賞を受賞した献立及び料理は、給食用にアレンジし、生徒部門は令和8年1月、保護者部門は令和8年2月に中学校給食で提供する予定です。

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。

食物アレルギーの情報や給食で使用する食材の産地、放射能検査結果は、HPに掲載しています。

<https://www.city.kawasaki.jp/880/page/0000037906.html>



詳細はこちら

〇給食センターだよりもご覧ください。



さわやかな風が心地よく感じられる季節になりました。食欲の秋、実りの秋ともいわれ、おいしい食べ物が多く出回ります。旬の食べ物は、味が良く栄養が豊富に含まれています。給食では、秋の味覚であるさつま芋やきのこを使った献立を予定しています。しっかり食べて、元気に毎日を過ごしましょう。

バランスの良い食事について

成長期のおみなさんには、「日常生活に必要な栄養」や「運動をするための栄養」に加えて「成長するための栄養」が必要です。これらの栄養をとるためには、バランスの良い食事をとることが大切です。朝・昼・夕それぞれの食事で主食・主菜・副菜・汁物を組み合わせることで、必要な栄養がとりやすくなります。また、牛乳・乳製品を組み合わせると、成長期に必要なカルシウムを補うことができます。

主食・主菜・副菜・汁物をそろえよう！

副菜

野菜・きのこ・芋・海藻
などを使った料理
(ビタミン、無機質、食物繊維の供給源となる)

主菜

魚・肉・卵・大豆・大豆製品を使った料理
(たんぱく質、脂質の供給源となる)

牛乳・乳製品

(成長期に必要なカルシウムを補う)

主食

ごはん・パン・めん類
(炭水化物の供給源となる)

汁物

(主食・主菜・副菜で不足する栄養素を補う)



- 丼物やカレーなどのように、主食と主菜を兼ねている料理もあります。
- 果物をつけると更にバランスが良くなります。



給食をイメージすると、主食・主菜・副菜・汁物をそろえやすいです。

食生活の振り返り

自分の食生活を振り返り、できていることに○をつけましょう。

- ☐ 主食・主菜・副菜・汁物がそろってバランスの良い食事になることを知っている。
- ☐ 給食を好き嫌いなく食べている。
- ☐ 朝・昼・夕の3度の食事を欠かさずに食べている。
- ☐ 自分で選んで食べるときは、バランスを考えていろいろな食材を使った料理を食べるようにしている。



令和7年 10月分献立表(詳細版)

◎給食目標「バランスの良い食事について考えよう」

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 B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。

※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。		1日(水)		チキンクリームライス(麦ごはん) ひじきのサラダ 牛乳		2日(木)		麦ごはん 豚肉のしょうが焼き ポテトサラダ 白菜のみそ汁 牛乳		3日(金)		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	
		【献立のねらい】チーズについて知る				しょうがについて知る				十五夜の食べ物を知る			
		●麦ごはん		油		●麦ごはん		水		●しょうゆごはん		しめじ	
		精白米 102		白いりごま 0.4		精白米 92		こんぶ 0.6		精白米 95		みりん 2	
		米粒麦 8		白すりごま 0.4		米粒麦 8		厚けずり節(かつお) 6		しょうゆ 2		粗塩 0.5	
		●チキンクリームライス		油		●豚肉のしょうが焼き		豆腐(冷)		●こぎつねごはんの具		豆腐(冷)	
		ベーコン 1		油 0.7		おろししょうが(冷) 1.5		油揚げ(冷) 8		水 8		砂糖 20	
		とり肉(皮つき) 50		油 0.3		豚肉(もも) 35		赤みそ 5		酒 1.2		しょうゆ 3	
		たまねぎ 65		油 0.7		豚肉(肩) 35		白みそ 5		砂糖 4.3		片栗粉 0.6	
		にんじん 20		油 0.3		ほうれん草(冷) 5		粗塩 0.12		しょうゆ 6		長ねぎ 10	
粗塩 1.4		油 0.2											
こしょう 0.06		油 0.2											
チーズ 5		たまねぎ 28											
水 28		砂糖 0.5											
油 7		しょうゆ 4.7											
小麦粉 8.4													
調理用牛乳 72.3													
豆乳 10													
さやいんげん(冷) 5													
●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 20													
むきえだ豆(冷) 5													
ゆで塩 1.4													
砂糖 0.7													
しょうゆ 3													
エネルギー 888 kcal		たんぱく質 30.5 g		エネルギー 790 kcal		たんぱく質 33.8 g		エネルギー 905 kcal		たんぱく質 36.5 g			

6日(月)		麦ごはん きのこのストロガノフ キャベツのスープ煮 牛乳		7日(火)		ごはん ちくわのかば焼き もやし炒め 豚汁 牛乳		8日(金)		麦ごはん のりかつおふりかけ 肉じゃが ポイル野菜ごまドレッシングあえ 春雨スープ 牛乳		9日(木)		ごはん 揚げぎょうざ 大根ときゅうりの中華づけ タンメン 牛乳		10日(金)		麦ごはん さばの香味ソース 切り干し大根のベーコン煮 とり肉と白菜のスープ 牛乳	
旬の食品のきのこを味わう				ちくわについて知る				じゃが芋の産地を知る				「かわさきそだち」のきゅうりを味わう				◎鉄の必要性について知る			
●麦ごはん		にんじん		●ごはん		にんじん		●麦ごはん		水		●ごはん		キャベツ		●麦ごはん		●とり肉と白菜のスープ	
精白米 102		スープの素 0.4		精白米 100		大根 30		精白米 97		こんぶ 0.6		精白米 95		中華めん(冷) 35		精白米 92		油 0.5	
米粒麦 8		粗塩 0.36				水 20		米粒麦 8		厚けずり節(かつお) 4		米粒麦 8		にら 3		とりにく 25		酒 0.5	
●きのこのストロガノフ		こしょう 0.02		●ちくわのかば焼き		じゃが芋 20		●のりかつおふりかけ		とり肉(皮つき) 20		●揚げぎょうざ				さば(切り身) 60		水 10	
油 1.3		しょうゆ 0.3		揚げ油 2.5		豆腐(冷) 36		のりかつおふりかけ(袋) 5.5		たまねぎ 28		揚げ油 2.4				油 0.1		白菜 45	
豚肉(もも) 30				焼きちくわ 50		赤みそ 5.5		1.3		にんじん 10		野菜ぎょうざ 60				粗塩 0.9		粗塩 0.9	
豚肉(肩) 30				片栗粉 7.5		白みそ 5.5				粗塩 1						水 4		こしょう 0.04	
赤ワイン 3.9				水 4		長ねぎ 10				こしょう 0.02		●大根ときゅうりの中華づけ				にんにく 0.4		粗塩 0.9	
たまねぎ 52				砂糖 2						しょうゆ 1.2		大根 39				油 0.1		白米 45	
エリンギ(冷) 11				しょうゆ 3.2						春雨 5		きゅうり(市内産) 15				粗塩 0.9		粗塩 0.9	
えのきたけ(冷) 15				みりん 0.2						酢 0.6		酢 2.4				水 4		こしょう 0.04	
にんじん 30				●もやし炒め						砂糖 0.7		しょうゆ 4				砂糖 2		がらすープ 1.3	
水 1				油 0.5						しょうゆ 4		しょうゆ 4				みりん 0.5		しょうゆ 2	
粗塩 1				ベーコン 3.6						白いりごま 1.2		粗塩 0.7				しょうゆ 3		片栗粉 1.3	
こしょう 0.07				たまねぎ 12						ごま油 0.6		豆腐醤 0.04				酢 0.7		ほうれん草(冷) 5	
デミグラスソース 15.6				にんじん 6						ラー油 0.02		片栗粉 0.3				ごま油 0.2			
トマトケチャップ 6.5				もやし 50												片栗粉 0.3			
ウスターソース 5.2				ゆで塩 0.3															
しょうゆ 1.3				粗塩 0.02															
たまねぎ 32				こしょう 0.6															
カラメルソース 2				しょうゆ 0.5															
油 5.2				片栗粉 0.5															
小麦粉 5.8				チンゲン菜 5															
生クリーム 3.9				●豚汁															
●キャベツのスープ煮				油 0.6															
油 0.6				ベーコン 10															
ベーコン 4.8				豚肉(もも) 10															
キャベツ 66				豚肉(肩) 10															
エネルギー 864 kcal		たんぱく質 30.2 g		エネルギー 779 kcal		たんぱく質 28.3 g		エネルギー 789 kcal		たんぱく質 29.3 g		エネルギー 771 kcal		たんぱく質 25.0 g		エネルギー 831 kcal		たんぱく質 31.1 g	

13日(月)		スポーツの日		14日(火)		かわさきホリデー・アンド・スタディ		15日(水)		ごはん さけの塩焼き じゃが芋のそぼろ煮 豆腐のみそ汁 牛乳 (乳)		16日(木)		麦ごはん ポークカレー じゃことキャベツのごま酢あえ 牛乳 (乳)(小)		17日(金)		ごはん ホイコーロー ツナサラダ 中華スープ 牛乳 (乳)													
								◎お米の良さを知る				じゃこの栄養を知る				デンメンジャンについて知る															
								●ごはん 精白米 105				●麦ごはん 精白米 102 米粒麦 8				●ごはん 精白米 100				ドレッシング (マヨネーズタイプ卵不使用) こしょう 0.02											
								●さけの塩焼き 塩さけ(切り身) 60				●ポークカレー 油 0.5 にんにく 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 水 50 じゃが芋 8 トマト水煮 2 カラメルソース 1.4 粗塩 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				●ホイコーロー 油 1 にんにく 0.2 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 1 粗塩 0.1 しょうゆ 3 デンメンジャン 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				●中華スープ 水 20 とり肉(皮つき) 10 にんじん 25 たまねぎ 25 豆腐(冷) 1 粗塩 0.02 こしょう 1.3 しょうゆ 1.3 片栗粉 1.2 チンゲン菜 5 ごま油 0.6											
								●じゃが芋のそぼろ煮 油 0.3 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				●豆腐のみそ汁 水 0.6 こんぶ 6 厚けずり節(かつお) 2 かんぴょう 25 たまねぎ 40 豆腐(冷) 5 赤みそ 5 白みそ 5 油揚げ(冷) 7				●じゃことキャベツのごま酢あえ にんじん 10 キャベツ 35 小松菜 10 しらす干し 2 ゆで塩 1				●ツナサラダ 切り干し大根 3.6 ホールコーン(冷) 5 むきえだ豆(冷) 5 きゅうり 8 ゆで塩 10 まぐろフレーク 1 しょうゆ 1											
								エネルギー 830 kcal				たんぱく質 38.2 g				エネルギー 846 kcal				たんぱく質 30.4 g				エネルギー 778 kcal				たんぱく質 31.8 g			
20日(月)		麦ごはん とり肉のオニオンソース 野菜ソテー パスタ入りミネストラスープ 牛乳 (乳)(小)		21日(火)		麦ごはん 生揚げの四川煮 塩だれ野菜 卵スープ 牛乳 (卵)(乳)		22日(水)		給食休止日		23日(木)		麦ごはん あじのカレー揚げ 煮びたし 大根のとりみ汁 牛乳 (乳)		24日(金)		丸パン さつま芋のクリーム煮 ジュリエンスープ フルーツポンチ 牛乳 (乳)(小)													
パスタ入りミネストラスープを味わう				もやしの栽培方法について知る								◎減塩の調理法の工夫を知る				旬の食品のさつま芋を味わう															
●麦ごはん 精白米 92 米粒麦 8		油 0.6 ベーコン 4.5 にんじん 10 たまねぎ 30		●麦ごはん 精白米 92 米粒麦 8		とり肉(皮つき) 10 たまねぎ 20		●生揚げの四川煮 油 0.6 にんにく 0.2 豆板醤 0.4 豚ひき肉(もも) 23 砂糖 1 しょうゆ 2.5 トマトケチャップ 12 水 12 赤みそ 3 大豆ミート(小粒) 3 生揚げ(冷) 60 長ねぎ 10 片栗粉 0.5				●あじのカレー揚げ 揚げ油 3 塩あじ(切り身・澱粉付) 60 砂糖 1.7 しょうゆ 3.2 酒 1.5 水 5 カレー粉 0.32		●丸パン 丸パン 60		スープの素 1.3 しょうゆ 0.4 粗塩 0.7 こしょう 0.04															
●とり肉のオニオンソース 揚げ油 4 とり肉(皮つき) 80 酒 1.4 粗塩 0.23 こしょう 0.02 片栗粉 14 油 0.6 にんにく 0.6 たまねぎ 11 水 6.6 しょうゆ 4 酒 1.7 みりん 1.1 砂糖 1.1		粗塩 1.2 こしょう 0.02 スープの素 1.2 トマトケチャップ 2.4 トマトビュール 4.8 砂糖 0.24 ミックスビーンズ 10 キャベツ 15 ホイールマカロニ 8 ゆで塩		●生揚げの四川煮 油 0.6 にんにく 0.2 豆板醤 0.4 豚ひき肉(もも) 23 砂糖 1 しょうゆ 2.5 トマトケチャップ 12 水 12 赤みそ 3 大豆ミート(小粒) 3 生揚げ(冷) 60 長ねぎ 10 片栗粉 0.5				●塩だれ野菜 にんじん 10 もやし 25 キャベツ 25 ゆで塩 10 ごま油 0.8 白いりごま 1.2 粗塩 0.36				●煮びたし 水 0.1 こんぶ 1.2 厚けずり節(かつお) 0.7 砂糖 0.3 しょうゆ 2 みりん 1.5 油揚げ(冷) 8 にんじん 10 もやし 32 小松菜 10 ゆで塩		●さつま芋のクリーム煮 油 0.5 ベーコン 2 とり肉(皮つき) 30 たまねぎ 30 にんじん 15 粗塩 0.8 こしょう 0.03 チーズ 5 マカロニ 20 調理用牛乳 55 豆乳 5.4 油 4.5 小麦粉 4.5 さつま芋 30 ゆで塩 30 ほうれん草(冷) 5		●フルーツポンチ ミックスフルーツ 60 野菜入りゼリー 40															
●野菜ソテー 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(冷) 10 粗塩 0.3 こしょう 0.02				●卵スープ 油 0.5						●大根のとりみ汁 水 0.6 こんぶ		エネルギー 756 kcal		たんぱく質 34.1 g		エネルギー 849 kcal		たんぱく質 28.8 g													

27日(月)	麦ごはん かつおの磯風味 かんぴょうのみそ汁 牛乳	28日(火)	ケバブ丼(麦ごはん ポイルキャベツ) ベジタブルスープ 牛乳	29日(水)	麦ごはん ごま塩 カレーコロッケ 肉野菜炒め 青菜と豆腐のスープ 牛乳	30日(木)	麦ごはん ハンバーグおろしソース 五目豆 じゃが芋のみそ汁 牛乳	31日(金)	麦ごはん とり肉のから揚げ にんじんしりしり 卵入りチゲスープ 牛乳
◎主食・主菜・副菜がそろった食事の良さを考える		新献立 ケバブ丼を味わう		黒ごまの栄養を知る		こんにゃくの原料について知る		にんじんの栄養を知る	
●麦ごはん	かんぴょう 5 精白米 92 米粒麦 8	●麦ごはん	にんじん 20 精白米 102 米粒麦 8	●麦ごはん	油 0.5 ベーコン 4 とり肉(皮つき) 20 たまねぎ 25 にんじん 10	●麦ごはん	赤みそ 4.8 白みそ 4.8 小松菜 5	●麦ごはん	粗塩 0.3 がらスープ 1.2 赤みそ 6.5 テンメンジャン 2 オイスターソース 0.8
●かつおの磯風味	揚げ油 3.5 かつお(角) 70 酒 0.9 しょうゆ 0.9 片栗粉 10.5 水 6 砂糖 1.6 しょうゆ 3.5 みりん 1 あおさ 0.14	●ケバブ丼の具	油 0.5 たまねぎ 35 油 0.5 とり肉(皮なし) 40 とり肉(皮つき) 40 粗塩 0.3 こしょう 0.01 ウスターソース 2 油 0.2 にんにく 0.5 ドレッシング 7 (マヨネーズタイプ卵不使用) トマトケチャップ 7 砂糖 2 チリパウダー 0.1 レモン果汁(冷) 1 片栗粉 0.3	●ごま塩	黒いりごま 2.2 粗塩 0.11 水 30 豆腐(冷) 30 粗塩 1 こしょう 0.04 がらスープ 1.3 しょうゆ 1.2 片栗粉 0.6 小松菜 10	●ハンバーグおろしソース	ハンバーグ 80 水 5 砂糖 1 しょうゆ 3 大根 14 酢 0.6 みりん 2 片栗粉 0.4	●とり肉のから揚げ	揚げ油 4 とり肉(皮つき) 80 酒 1 粗塩 0.6 こしょう 0.07 しょうゆ 1.1 片栗粉 12
●もやしのうま煮	油 0.5 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	●ポイルキャベツ	キャベツ 35	●肉野菜炒め	油 0.5 にんにく 0.3 豚肉(もも) 15 豚肉(肩) 15 粗塩 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 粗塩 0.5 こしょう 0.01 しょうゆ 0.4 片栗粉 1 チンゲン菜 5	●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	●にんじんしりしり	まぐろフレーク 22 にんじん 40 砂糖 0.8 粗塩 0.2 しょうゆ 1 白いりごま 1.4
●かんぴょうのみそ汁	水 0.6 こんぶ 0.6 厚けずり節(かつお) 6 エネルギー 768 kcal	●ベジタブルスープ	油 0.65 ベーコン 5 たまねぎ 30 エネルギー 822 kcal	●カレーコロッケ	揚げ油 9.1 カレーコロッケ 70	●じゃが芋のみそ汁	水 0.6 こんぶ 0.6 厚けずり節(かつお) 6 たまねぎ 35 じゃが芋 40 エネルギー 804 kcal	●卵入りチゲスープ	ごま油 0.6 豚肉(もも) 7.5 豚肉(肩) 7.5 白菜刻みキムチ(冷) 10 水 1.6 切り干し大根 10 にんじん 10 白菜 20 エネルギー 895 kcal
たんぱく質 37.4 g		たんぱく質 34.5 g		たんぱく質 31.9 g		たんぱく質 32.7 g		たんぱく質 38.6 g	

【令和7年10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
丸パン	丸パン			○
パスタ入りミネストラスープ	ホイールマカロニ			○
さつま芋のクリーム煮	マカロニ			○
タンメン	中華めん			○
ハンバーグおろしソース	ハンバーグ			○
カレーコロッケ	カレーコロッケ			○
きのこのストロガノフ	デミグラスソース			○
揚げぎょうざ	野菜ぎょうざ			○

※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

※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、りんご、桃、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。

上記の「アレルギーの原因物質を含む加工食品の表示について」は、食物アレルギー対応をしている方へ個別に情報提供をしているため、令和7年11月から掲載しないことになりました。加工食品の配合内容表を御確認ください。