

令和7年11月 (2025年11月) 献立表 (特別支援学校) 給食回数 18回		加工食品に含まれるアレルギーの原因物質について				11月は、以下の食材について県内産のものを学校給食に取り入れます。 ○米(他県産とのブレンドになります) ○牛乳 ○キャベツ ○大根 11月は、以下の食材について市内産のものを学校給食に取り入れます。 ○ブロッコリー (19日)  ※天候の影響により、県内産・市内産の食材が納入できない場合もあります。 ※給食の食材の産地については、(公財)川崎市学校給食会ウェブサイト(http://www.kyuusyokukai.ecnet.jp/)に掲載しています。また、放射能検査結果については、教育委員会事務局健康給食推進室ウェブサイトに掲載しています。(川崎市公式ウェブサイトのトップページ→画面上部の検索ボックスに「学校給食献立」と入力し、検索→「川崎市の学校給食(市立小学校・中学校・特別支援学校の献立表・給食の食材の産地・放射能検査結果)」なお、(公財)川崎市学校給食会ウェブサイトは、教育委員会事務局健康給食推進室ウェブサイトにもリンクを掲載しております。	
☆お知らせ☆ 給食開始日・終了日・休止日が学校ごとに異なりますのでご注意ください。ぜひ、学校からの配布物等で確認されるようお願いいたします。 各ご家庭でも活用できるよう、献立ごとに食材や調味料をすべて分量(g(グラム))とともに記入しました(表中の分量は中・高校生1人分のもです)。それぞれの学年に応じて分量を調整しています。		※上記のアレルギー原因物質以外に給食で使う食品の中で、とり肉・豚肉・大豆・さば・さけ・いか・りんご・もも・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。 ※十穀米【大麦(押麦)・もちきび・発芽玄米・はとむぎ・もちあわ・もち米・黒米・赤米・うるちひえ・アマランサス】					
学校給食費の口座振替日(納期限) ・第6期 令和7年12月1日(月)(11月分) ・第7期 令和8年1月5日(月)(12月分) ※前日までに、登録口座残高の確認、入金をしていただきますようお願いいたします。 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。 		4 (火) ごはん ぶりのたつたあげ ごまきゅうり とりちゃんこ ぎゅうにゅう 【献立のねらい】とりちゃんこについて知る ●ごはん 精白米 90 ●ぶりのたつた揚げ { ぶり(角) 70 しょうが 0.25 しょうゆ 5 片栗粉 12.6 ●ごまきゅうり きゅうり 50 酢 2.6 砂糖 0.78 粗塩 0.5 白いりごま 1.3 ごま油 0.65 中高等部エネルギー 817 kcal 中高等部たんぱく質 35.7 g 小学部エネルギー 654 kcal 小学部たんぱく質 28.5 g		5 (水) むぎごはん ポークカレー はくさいとしめじのスープに ぎゅうにゅう 季節の食品のしめじについて知る ●麦ごはん 精白米 85 米粒麦 10 ●ポークカレー 油 0.6 にんにく 0.4 豚肉(もも) 30 豚肉(肩) 30 粗塩 0.1 { しょうゆ 0.01 水 96 たまねぎ 75 にんにく 36 粗塩 1.3 ウスターソース 3.6 じゃが芋 60 カレー粉 0.96 油 5.6 小麦粉 5.6 中高等部エネルギー 797 kcal 中高等部たんぱく質 29.1 g 小学部エネルギー 638 kcal 小学部たんぱく質 23.3 g		6 (木) ごはん さばのごまみそかけ からしあえ とうふとだいこんのとりみじる はっこうにゅう 季節の食品の大根について知る ●ごはん 精白米 90 ●さばのごまみそかけ { 揚げ油 適量 { さば(切り身) 60 酒 1.2 しょうゆ 0.6 片栗粉 7.2 小麦粉 3.6 水 7.2 赤みそ(減塩) 3.4 白みそ(減塩) 3.4 砂糖 2.4 みりん 1.8 白いりごま 0.6 ●からしあえ もやし 50 小松菜 20 ゆで塩 洋辛子 0.28 砂糖 1 しょうゆ 3.5 ●豆腐と大根のとりみ汁 水 150 ごんぶ 0.36 厚けずり節(かつお) 2.4 とり肉(皮なし) 10 大根 25 えのきたけ 5 しょうゆ 1.3 粗塩 0.65 豆腐 20 片栗粉 1.5 { 水 10 長ねぎ 192.6 ●はっこう乳 192.6 中高等部エネルギー 813 kcal 中高等部たんぱく質 28.4 g 小学部エネルギー 650 kcal 小学部たんぱく質 22.7 g	
7 (金) はちみつロールパン かぼちゃのべちゃべちゃミートやき ベジタブルスープ ぎゅうにゅう 物語給食を通してかぼちゃのべちゃべちゃミート焼きを味わう ●はちみつロールパン(減塩) 50 ●ベジタブルスープ 油 0.6 ベーコン 2.4 とり肉(皮なし) 24 たまねぎ 18 にんじん 12 水 150 粗塩 0.7 ごしょう 0.02 スープの素 1 じゃが芋 36 片栗粉 0.6 水 6 さやいんげん(冷) 6 ゆで塩 絵本 「くりとぐらと すみれちゃん」より 中高等部エネルギー 725 kcal 中高等部たんぱく質 34.0 g 小学部エネルギー 580 kcal 小学部たんぱく質 27.2 g							
10 (月) ハヤシライス(むぎごはん) ビクルス ぎゅうにゅう マッシュルームについて知る ●麦ごはん 精白米 85 米粒麦 10 ●ハヤシライス 油 0.6 にんにく 0.6 豚肉(もも) 30 豚肉(肩) 30 粗塩 0.1 ごしょう 0.01 赤ワイン 3.6 たまねぎ 72 にんじん 24 水 96 粗塩 0.6 じゃが芋 36 マッシュルーム(冷) 12 トマトケチャップ 15 デミグラスソース 6 ウスターソース 4.2 中高等部エネルギー 789 kcal 中高等部たんぱく質 28.2 g 小学部エネルギー 631 kcal 小学部たんぱく質 22.6 g		11 (火) ごはん ユーリンチー* はるさめとチンゲンさいのいためもの わかめとコーンのスープ ぎゅうにゅう オイスターソースについて知る ●ごはん 精白米 90 ●ユーリンチー 揚げ油 適量 { とり肉(皮つき) 42 とり肉(皮なし) 42 粗塩 0.2 ごしょう 0.05 片栗粉 13.6 水 9 砂糖 2.6 しょうゆ 4.3 酢 2.2 長ねぎ 6 にんにく 0.1 ごま油 0.4 片栗粉 0.4 ●春雨とチンゲン菜の炒め物 ごま油 0.7 にんじん 8 ゆで塩 中高等部エネルギー 784 kcal 中高等部たんぱく質 32.6 g 小学部エネルギー 627 kcal 小学部たんぱく質 26.1 g		12 (水) ごはん あかしそごま すきやきに すいもの ぎゅうにゅう すき焼き煮について知る ●ごはん 精白米 90 ●赤しそごま { 白いりごま 2 赤しそ(粉) 0.5 水 適量 ●吸い物 水 150 ごんぶ 0.65 厚けずり節(かつお) 6.5 かんじょう 4 にんじん 10 大根 10 たまねぎ 18 粗塩 0.6 しょうゆ 1.8 焼きかまぼこ 6 小松菜 6 ゆで塩 中高等部エネルギー 704 kcal 中高等部たんぱく質 31.3 g 小学部エネルギー 563 kcal 小学部たんぱく質 25.0 g		13 (木) コロッケサンド(まるパン・てづくりコロッケ) キャベツとウインナーのスープ みかん ぎゅうにゅう 物語給食を通して手作りコロッケを味わう ●丸パン 50 ●手づくりコロッケ { 揚げ油 適量 { 油 0.2 たまねぎ 20 にんじん 4 豚ひき肉(もも) 20 粗塩 0.5 { ごしょう 0.04 じゃが芋 53 マッシュポテ(冷) 27 小麦粉 8.2 水 14 パン粉 ●キャベツとウインナーのスープ ベーコン 2.4 水 150 とり肉(皮なし) 8 にんじん 12 たまねぎ 18 ウインナーソーセージ 18 キャベツ 36 粗塩 0.6 ごしょう 0.02 スープの素 1.2 ●みかん 80 絵本 「11ひきのねこと あほうどり」より 中高等部エネルギー 744 kcal 中高等部たんぱく質 28.2 g 小学部エネルギー 595 kcal 小学部たんぱく質 22.6 g	
17 (月) ごはん ふりかけ* なんばんに* ちゅうかスープ ぎゅうにゅう けずり節について知る ●ごはん 精白米 90 ●ふりかけ { けずり節(かつお) 1 白いりごま 1.5 しらす干し(ちりめん) 1 あおさ 0.3 粗塩 0.07 しょうゆ 0.24 ●中華スープ とり肉(皮つき) 26 たけのこ(水煮) 10 にんじん 13 たまねぎ 35 生揚げ 0.9 粗塩 0.5 ごしょう 0.04 中華スープの素 1.8 しょうゆ 2.6 片栗粉 2 水 2 チンゲン菜 13 中高等部エネルギー 786 kcal 中高等部たんぱく質 31.2 g 小学部エネルギー 629 kcal 小学部たんぱく質 24.9 g		18 (火) ごはん ぶたにくとなまあげのみそいため やさいスープ ヨーグルト ぎゅうにゅう ヨーグルトについて知る ●ごはん 精白米 90 ●豚肉と生揚げのみそ炒め 豆板醤 0.12 豚肉(もも) 24 酒 1.2 しょうゆ 0.6 たまねぎ 54 にんじん 8 生揚げ 72 砂糖 1.1 しょうゆ 2.4 赤みそ(減塩) 3.6 片栗粉 0.6 (チンゲン菜 8 ゆで塩 ●野菜スープ 油 0.6 とり肉(皮なし) 12 にんじん 15 もやし 15 キャベツ 30 粗塩 0.8 ごしょう 0.04 中華スープの素 1.8 しょうゆ 1.2 片栗粉 1.2 水 4 にら 0.6 ごま油 ●ヨーグルト 70 中高等部エネルギー 748 kcal 中高等部たんぱく質 32.8 g 小学部エネルギー 599 kcal 小学部たんぱく質 26.2 g		19 (水) きなこパン(コッペパン)* しろいんげんまめのクリームシチュー ボイルやさい わふうかつおドレッシング ぎゅうにゅう 川崎市内産のブロッコリーについて知る ●きな粉パン 揚げ油 適量 コッペパン 60 きな粉 3 砂糖 5 塩 0.03 ●白いんげん豆のクリームシチュー 油 0.6 ベーコン 1.2 とり肉(皮つき) 36 たまねぎ 30 にんじん 24 粗塩 0.96 ごしょう 0.06 じゃが芋 36 水 6 チーズ 14 白いんげん豆 14 油 2.4 小麦粉 2.4 牛乳 62 ●ボイル野菜 ホールコーン(冷) 20 もやし 30 ブロッコリー(市内産) 20 ゆで塩 ●和風かつおドレッシング 水 1.5 酢 3 しょうゆ 4 砂糖 1.5 ごま油 0.5 けずり節(かつお) 0.2 片栗粉 0.1 水  中高等部エネルギー 808 kcal 中高等部たんぱく質 34.0 g 小学部エネルギー 646 kcal 小学部たんぱく質 27.2 g		20 (木) だいずとごまつなのそぼろごはん(ごはん) しおだれもやし みそしる ぎゅうにゅう だしについて知る ●ごはん 精白米 90 ●大豆と小松菜のそぼろごはん 油 0.6 豚ひき肉(もも) 54 にんじん 12 酒 1.2 砂糖 2.4 オイスターソース 0.6 きざみゆで大豆 18 小松菜 10 ゆで塩 0.6 ごま油 ●塩だれもやし キャベツ 20 もやし 50 ごま油 0.43 粗塩 0.35 白いりごま 1.4 みそ汁 水 150 ごんぶ 0.65 厚けずり節(かつお) 6.5 たまねぎ 24 さつま芋 24 赤みそ(減塩) 5.4 白みそ(減塩) 5 ほうれん草 12 ゆで塩 中高等部エネルギー 693 kcal 中高等部たんぱく質 30.8 g 小学部エネルギー 554 kcal 小学部たんぱく質 24.7 g	
<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。		25 (火) ならちやめし(じっこくまいごはん)* ごましお ちくわのいそべあげ はくさいのおかかえ みそしる ぎゅうにゅう ◎川崎の郷土料理「なら茶めし」について知る ●なら茶めし 精白米 80 十穀米 4.8 いり大豆 3 しょうゆ 2.8 ●なら茶めし(白いりごま) 白いりごま 2.8 粗塩 0.06 水 適量 ●ちくわの磯辺揚げ 揚げ油 適量 焼きちくわ(減塩) 50 小麦粉 5 あおさ 0.5 水 ●白菜のおかかえ 白菜 48 もやし 18 中高等部エネルギー 687 kcal 中高等部たんぱく質 24.6 g 小学部エネルギー 550 kcal 小学部たんぱく質 19.7 g		26 (水) しろパン いちごジャム マカロニグラタン* ジュリエヌススープ ぎゅうにゅう 白パンについて知る ●白パン(減塩) 50 ●いちごジャム 20 ●マカロニグラタン 油 0.5 とり肉(皮なし) 30 たまねぎ 33 にんじん 13 粗塩 0.6 ごしょう 0.04 マッシュルーム(冷) 12 チーズ 6 油 4.6 小麦粉 4.6 牛乳 75 脱脂粉乳 5 マカロニ 26 ゆで塩 3.5 パン粉 0.8 ●ジュリエヌススープ 油 0.5 ベーコン 0.5 セロリ 3 にんじん 15 たまねぎ 40 水 150 キャベツ 45 粗塩 0.8 ごしょう 0.04 スープの素 1.2  中高等部エネルギー 826 kcal 中高等部たんぱく質 33.3 g 小学部エネルギー 661 kcal 小学部たんぱく質 26.6 g		27 (木) ごはん ぶたにくのキムチいため* ワンタンスープ ぎゅうにゅう キムチについて知る ●ごはん 精白米 90 ●豚肉のキムチ炒め 油 0.6 にんにく 0.3 豚肉(もも) 33 豚肉(肩) 33 酒 1.8 たまねぎ 40 キャベツ 22 ゆで塩 7 白菜刻みキムチ(冷) 20 砂糖 1.4 しょうゆ 4 片栗粉 1.5 水 ●ワンタンスープ 水 150 とり肉(皮つき) 20 にんじん 15 たまねぎ 15 油 20 粗塩 0.7 ごしょう 0.03 中華スープの素 1.8 しょうゆ 2.4 ワンタンの皮 10 ほうれん草 5 ゆで塩 中高等部エネルギー 720 kcal 中高等部たんぱく質 33.1 g 小学部エネルギー 576 kcal 小学部たんぱく質 26.5 g	
【めった汁実施日】 14日(金) 		28 (金) マーボーどん(むぎごはん) たまごスープ りんご ぎゅうにゅう 季節の食品のりんごについて知る ●麦ごはん 精白米 80 米粒麦 10 ●マーボー丼 油 0.5 にんにく 0.2 豆板醤 0.3 ごしょう 0.04 豚ひき肉(もも) 30 ホールコーン(冷) 18 コーンピューレ(冷) 18 片栗粉 1.2 水 13 卵 25 ●りんご りんご 53.1 塩水 卵スープ 油 0.6 ベーコン 2.4 とり肉(皮なし) 12 たまねぎ 18 水 150 粗塩 0.8 ごしょう 0.04 ホールコーン(冷) 18 コーンピューレ(冷) 18 片栗粉 1.2 水 13 卵 25 中高等部エネルギー 761 kcal 中高等部たんぱく質 32.8 g 小学部エネルギー 609 kcal 小学部たんぱく質 26.2 g					