



1 (火)	むぎごはん　ポークカレー きゅうりのしょうがいため ぎゅうにゅう	2 (水)	ミニはちみつロールパン なつやさいのスパゲッティ ポタージュ　ぎゅうにゅう	3 (木)	ごはん　ツナとなまあげのあまからに はるさめのちゅうかスープ ぎゅうにゅう	4 (金)	ごはん　とうふハンバーグわふうソース じゃがいものごまあえ ぶたにくとなすのみそしる　ぎゅうにゅう	
【献立のねらい】　しょうがについて知る		夏野菜について知り、味わう		春雨について知る		川崎市内産のなすについて知る		
● 麦ごはん 精白米　85 米粒麦　10	● きゅうりのしょうが炒め ごま油　0.6 しょうが　0.6 きゅうり　42 酢　2.4 砂糖　1.2 粗塩　0.3 しょうゆ　1.2	● ミニはちみつロールパン ミニはちみつロールパン(減塩)30	● ポタージュ 油　0.6 とり肉(皮なし)　24 たまねぎ　30 にんじん　12 粗塩　1 こしょう　0.01 じゃが芋　60 水　60 油　3.6 小麦粉　3.6 生クリーム　8.4	● ごはん 精白米　90	● 春雨の中華スープ 油　0.6 とり肉(皮なし)　18 たまねぎ　24 にんじん　15 キャベツ　18 粗塩　0.8 こしょう　0.02 しょうゆ　1.2 中華スープの素　1.8 春雨　5 片栗粉　0.6 水　6 チンゲン菜　6 ごま油　0.6	● ごはん 精白米　90	● 豆腐ハンバーグ和風ソース 豆腐ハンバーグ　80 油　0.2 たまねぎ　24 水　4 砂糖　1.2 しょうゆ　1.8 みりん　1.4 片栗粉　0.2 水　2.7	
● ポークカレー 油　0.6 にんにく　0.4 しょうが　0.2 豚肉(もも)　30 豚肉(肩)　30 粗塩　0.1 こしょう　0.01 水　96 たまねぎ　75 にんじん　36 粗塩　1.3 ウスターソース　3.6 じゃが芋　60 カレー粉　0.9 油　5.6 小麦粉　5.6		● 夏野菜のスパゲッティ 油　0.6 にんにく　0.4 ベーコン　4 セロリ　1.2 豚ひき肉(もも)　36 たまねぎ　42 にんじん　12 粗塩　0.8 こしょう　0.04 ウスターソース　2.4 トマトケチャップ　12 トマト水煮(缶)　18 なす　25 ズッキーニ　20 スパゲッティ　50 ゆで塩　バセリ　0.3				● 豚肉となすのみそ汁 油　0.6 豚肉(もも)　10 豚肉(肩)　10 なす(市内産)　20 水　150 こんぶ　0.36 厚けずり節(かつお)　2.4 赤みそ(減塩)　5.1 白みそ(減塩)　4.6 長ねぎ　15	● じゃが芋のごまあえ 水　6 こんぶ　0.24 厚けずり節(かつお)　1.8 砂糖　2.4 粗塩　0.2 しょうゆ　2.7	
中高等部エネルギー　775 kcal 小学部エネルギー　620 kcal		中高等部たんぱく質　28.0 g 小学部たんぱく質　22.4 g	中高等部エネルギー　770 kcal 小学部エネルギー　616 kcal	中高等部たんぱく質　34.1 g 小学部たんぱく質　27.2 g	中高等部エネルギー　746 kcal 小学部エネルギー　596 kcal	中高等部たんぱく質　28.0 g 小学部たんぱく質　22.4 g	中高等部エネルギー　750 kcal 小学部エネルギー　600 kcal	中高等部たんぱく質　28.9 g 小学部たんぱく質　23.1 g

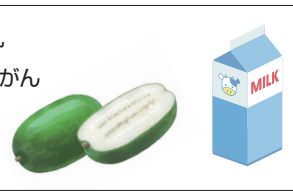
7 (月)	チキンストロガノフ (むぎごはん) キャベツのスープに ギョウにゅう		8 (火)	はつがまいごはん のりとこんぶのつくだに にくじゃが みそしる ギョウにゅう		9 (水)	しょくパン ももジャム カレーグラタン ジュリエンスープ ギョウにゅう		10 (木)	ごはん まぐろとだいずのみそがらめ もやしのおかかいため さわにわん ギョウにゅう		11 (金)	ごはん マーボーなす にらたまスープ なし ギョウにゅう							
新献立のチキンストロガノフについて知る			◎給食からSDGsについて考える			◎保存食について知る			沢煮椀について知る			季節の食品のなしについて知る								
●麦ごはん 精白米 85 米粒麦 10 ●チキンストロガノフ 油 1.2 とり肉(皮つき) 30 とり肉(皮なし) 30 赤ワイン 4.8 たまねぎ 90 エリンギ 12 にんじん 24 水 84 トマト水煮(缶) 6 粗塩 0.9 こしょう 0.06 デミグラスソース 14 トマトケチャップ 6 ウスターソース 4.8 しょうゆ 1.2 油 5.6			小麦粉 5.6 生クリーム 3.6 ●キャベツのスープ煮 油 0.6 ベーコン 4.8 キャベツ 80 にんじん 10 スープの素 0.4 粗塩 0.2 こしょう 0.01		●発芽米ごはん 精白米 80 発芽玄米 10 ●のりとこんぶのつくだ煮 水 20 こんぶ 0.65 砂糖 1.5 しょうゆ 2.5 みりん 1 もみのり 1.5 けずり節(かつお) 0.3 ●肉じゃが 油 1.2 豚肉(もも) 21 豚肉(肩) 21 つきこんにやく 36 にんじん 25 たまねぎ 36 水 適量		じゃが芋 72 酒 0.6 砂糖 1.8 しょうゆ 5.4 ●みそ汁 水 150 こんぶ 0.65 厚けずり節(かつお) 6.5 たまねぎ 25 えのきたけ 6 豆腐 24 赤みそ(減塩) 5.1 白みそ(減塩) 4.6 小松菜 10 ゆで塩		●食パン 食パン 50 ●ももジャム ももジャム 20 ●カレーグラタン 油 0.6 とり肉(皮なし) 24 たまねぎ 35 にんじん 15 粗塩 0.6 こしょう 0.02 チーズ 7.2 カレー粉 0.6 油 4.6 小麦粉 4.6 牛乳 75 脱脂粉乳 5 マカロニ 24 ゆで塩		●ごはん 精白米 90 ●まぐろと大豆のみそがらめ 揚げ油 適量 煮し大豆 36 片栗粉 5.4 揚げ油 適量 まぐろ(角) 36 しょうが 0.5 しょうゆ 1.6 片栗粉 6.5 水 6 赤みそ(減塩) 3.2 砂糖 2.2 みりん 1.1 ●もやしのおかか炒め ごま油 0.8 (にんじん 6 ゆで塩 6 もやし 54 砂糖 0.7		しょうゆ 2.7 (チンゲン菜 10 ゆで塩 1 白いりごま 1.4 ●沢煮椀 水 150 こんぶ 0.36 厚けずり節(かつお) 2.4 豚肉(もも) 12 豚肉(肩) 12 ごぼう 7 たけのこ(水煮) 10 にんじん 13 切り干し大根 3 えのきたけ 7 しょうが 0.4 ごま油 0.8 しょうゆ 1.9 片栗粉 0.6 水 0.6		●ごはん 精白米 90 ●マーボーなす 油 2 にんにく 0.3 しょうゆ 0.4 豆板醤 0.4 豚ひき肉(もも) 50 酒 1.4 粗塩 0.1 こしょう 0.01 大豆ミート(小粒) 3 なす 56 砂糖 0.7 中華スープの素 0.7 トマトケチャップ 7 長ねぎ 14 片栗粉 1.4 水 ●にらたまスープ 水 150 とり肉(皮なし) 12 たまねぎ 20 粗塩 0.8 中華スープの素 1.8 しょうゆ 2.4 豆腐 36 片栗粉 1.2 水 0.1 にら 12 卵 25 ごま油 0.6 ●梨(豊水1/8) 梨 44.2 塩水					
中高等部エネルギー 780 kcal 小学部エネルギー 624 kcal			中高等部たんぱく質 29.4 g 小学部たんぱく質 23.5 g		中高等部エネルギー 701 kcal 小学部エネルギー 561 kcal		中高等部たんぱく質 27.4 g 小学部たんぱく質 21.9 g		中高等部エネルギー 772 kcal 小学部エネルギー 618 kcal		中高等部たんぱく質 31.7 g 小学部たんぱく質 25.4 g		中高等部エネルギー 774 kcal 小学部エネルギー 619 kcal		中高等部たんぱく質 36.6 g 小学部たんぱく質 29.3 g		中高等部エネルギー 732 kcal 小学部エネルギー 586 kcal		中高等部たんぱく質 34.9 g 小学部たんぱく質 28.0 g	

14 (月)	やさしいスタミナどん (むぎごはん) わかめとコーンのスープ フルーツポンチ ゑゅうにゅう	15 (火)	しろパン いちごジャム かぼちゃのべちゃべちゃミートやき ベジタブルスープ ゑゅうにゅう	16 (水)	むぎごはん コメカラ しおだれキャベツ ワンタンスープ ゑゅうにゅう	17 (木)	シュクメルリ (ターメリックライス) ひじきのサラダ ゑゅうにゅう	18 (金)	ごはん ちくわのカレーあげ もやしいため しおこうじじる ゑゅうにゅう
とうもろこしについて知る		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		コメカラについて知る方について知る		シュクメルリについて知る		ちくわのカレー揚げについて知る	
●麦ごはん 精白米 80 米粒麦 10	●わかめとコーンのスープ ベーコン 3 水 150 とり肉(皮なし) 15 にんじん 7 たまねぎ 20 ホールコーン(冷) 26 粗塩 0.8 こしょう 0.03 中華スープの素 1.8 しょうゆ 1 片栗粉 1.3 水 6 生わかめ 6	●白パン 白パン(減塩) 50	●いちごジャム いちごジャム 20	●ベジタブルスープ 油 0.6 ベーコン 3 とり肉(皮なし) 24 たまねぎ 18 にんじん 12 水 150 粗塩 0.7 こしょう 0.02 スープの素 1 じゃが芋 36 片栗粉 0.6 水 6	●麦ごはん 精白米 80 米粒麦 10	●ワンタンスープ 水 150 豚肉(もも) 10 豚肉(肩) 10 にんじん 15 たまねぎ 15 もやし 20 粗塩 0.7 こしょう 0.03 中華スープの素 1.8 しょうゆ 2.4 ワンタンの皮 10 チンゲン菜 6	●ターメリックライス 精白米 90 ターメリック 0.05	●ごはん 精白米 90	●塩こうじ汁 油 0.6 豚肉(もも) 15 豚肉(肩) 15 ごぼう 6 にんじん 18 こんにやく 12 水 150 厚けずり節(かつお) 3.6 じゃが芋 36 減塩液体塩こうじ 8.4 粗塩 0.36 酒 1.8 みりん 1.2 豆腐 24 ゆで塩 24 長ねぎ 12
●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 40 砂糖 1.6 しょうゆ 5 粗塩 0.1 オイスターソース 2 もやし 20 にら 8 片栗粉 2 水 2 ごま油 0.4	●フルーzポンチ ミックスフルーツ 60 野菜入りゼリー 40	●かぼちゃのべちゃべちゃミート焼き 油 0.7 豚ひき肉(もも) 42 たまねぎ 15 にんじん 40 粗塩 0.4 水 0.4 トマトケチャップ 7.5 ウスターソース 6 カレー粉 0.4 大豆ミート(小粒) 3 油 1.5 小麦粉 1.5 パンパンベースト(冷) 65 水 適量	●コメカラ 揚げ油 適量 とり肉(皮つき) 40 とり肉(皮なし) 4 酒 5 粗塩 0.5 こしょう 0.01 にんにく 0.2 しょうが 0.4 米粉 12	●塩だれキャベツ ごま油 0.4 キャベツ 70 粗塩 0.35 白いりごま 1.4	●シュクメルリ 油 0.5 にんにく 1.3 とり肉(皮つき) 45 たまねぎ 27 にんじん 18 粗塩 0.9 こしょう 0.05 水 30 じゃが芋 32 チーズ 9 スープの素 0.5 油 6 小麦粉 7 牛乳 65 豆乳 9 しょうゆ 1	●ひじきのサラダ(野菜) ひじき 1 (にんじん 6 もやし 12 キャベツ 48 ゆで塩	●ひじきのサラダ(ドレッシング) (酢 2.5 砂糖 1 しょうゆ 3.8 油 1 白いりごま 1	●もやし炒め 油 0.4 ベーコン 4 たまねぎ 12 (にんじん 6 ゆで塩 50 もやし 0.2 こしょう 0.01 しょうゆ 0.6	
中高等部エネルギー 798 kcal 小学部エネルギー 638 kcal	中高等部たんぱく質 33.3 g 小学部たんぱく質 26.6 g	中高等部エネルギー 762 kcal 小学部エネルギー 610 kcal	中高等部たんぱく質 33.9 g 小学部たんぱく質 27.1 g	中高等部エネルギー 782 kcal 小学部エネルギー 626 kcal	中高等部たんぱく質 36.7 g 小学部たんぱく質 29.4 g	中高等部エネルギー 787 kcal 小学部エネルギー 629 kcal	中高等部たんぱく質 28.6 g 小学部たんぱく質 22.9 g	中高等部エネルギー 776 kcal 小学部エネルギー 620 kcal	中高等部たんぱく質 30.0 g 小学部たんぱく質 24.0 g

9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。

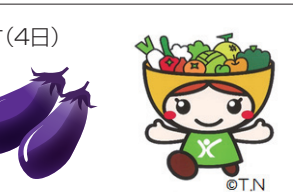
○牛乳

○とうがん



9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。

○なす(4日)



※天候の影響により、県内産の食材が納入できない場合もあります

学校給食レシピと
レシピ動画を公開中！

毎月レシピを更新しています。



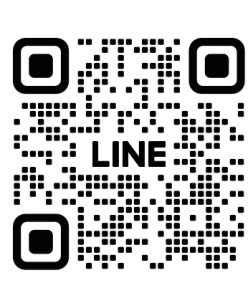
※給食の食材の産地については、(公財)川崎市学校給食会ウェブサイト(<http://www.kyuusyokukai.ecnet.jp/>)に掲載しています。また、放射能検査結果については、教育委員会事務局健康給食推進室ウェブサイトに掲載しています。川崎市公式ウェブサイトのトップページ画面上部の検索ボックスに「学校給食献立」と入力し、検索→「川崎市の学校給食(市立小学校・中学校・特別支援学校)の献立表:給食の食材の産地(放射能検査結果)」。なお、(公財)川崎市学校給食会ウェブサイトは、教育委員会事務局健康給食推進室ウェブサイトにもリンクを掲載しております。



学校給食の献立をLINEで配信中！

川崎市LINE公式アカウントで市立学校給食献立の配信を開始しました。設定から配信を希望する学校のブロックを選択すると、毎週金曜日の15時に、翌週の給食献立のお知らせを受け取ることができます。

※配信内容に学校ごとの給食休止日は反映されません。



24 (木)	ごはん　ふりかけ なまあげのしせんに　やさいスープ ぎゅうにゅう			25 (金)	みかくごはん　(ごはん) めかじきのたつたあげ　みそしる つきみゼリー　ぎゅうにゅう		
	季節の食品のしらす干しについて知る						
	●ごはん 精白米　90				生揚げ(冷)　85 大豆ミート(小粒)　5 長ねぎ　25 片栗粉　1.6		
	●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				●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 水　150 粗塩　0.8 こしょう　0.04 中華スープの素　1.8 しょうゆ　1.2 片栗粉　1.2 水　6 にら　6 ごま油　0.6		
	●生揚げの四川煮 油　0.6 にんにく　0.3 しょうが　0.4 豆板醤　0.1 豚ひき肉(もも)　30 砂糖　2.1 しょうゆ　3.9 トマトケチャップ　13 水　13 赤みそ(減塩)　3.5				中高等部たんぱく質　33.8 g 小学部たんぱく質　27.1 g		
	中高等部エネルギー　764 kcal 小学部エネルギー　611 kcal				中高等部たんぱく質　33.8 g 小学部たんぱく質　27.1 g		
	中高等部エネルギー　764 kcal 小学部エネルギー　611 kcal				中高等部たんぱく質　33.8 g 小学部たんぱく質　27.1 g		
	中高等部エネルギー　764 kcal 小学部エネルギー　611 kcal				中高等部たんぱく質　33.8 g 小学部たんぱく質　27.1 g		
	中高等部エネルギー　764 kcal 小学部エネルギー　611 kcal				中高等部たんぱく質　33.8 g 小学部たんぱく質　27.1 g		
	中高等部エネルギー　764 kcal 小学部エネルギー　611 kcal				中高等部たんぱく質　33.8 g 小学部たんぱく質　27.1 g		

給食でのアレルギー情報について

※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。

※特定原材料のうち、えび、かに、落花生、そば、くるみ、カシューナッツは使用しません。また、キウイフルーツ、その他の木の実類(力カオ・栗・杏仁を除く)は使用しません。

【給食目標】
給食でSDGsを考えよう

【今月のねらい◎】
SDGsについて知り、給食を通じて取り組めることを考える

※ 献立名の下には献立のねらいを記載しています。
◎ 印の献立は今月のねらいに即した献立です。

令和8年9月
(2026年9月)

献立表
(特別支援学校)

給食回数　19回

☆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ご確認ください。よろしく願いいたします。

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人分のものです)。それぞれの学年に応じて分量を調整しています。