

月	火	水	木	金
<p>学校給食レシピとレシピ動画を公開中!</p> <p>*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。</p> <p>https://www.city.kawasaki.jp/880/page/0000125035.html</p>				
1日	2日	3日	4日	5日
6日	7日	8日	9日	10日
<p>学校給食費の口座振替日(納期限)</p> <p>【第4期】(8・9月分) 9月30日(火) 【第5期】(10月分) 10月31日(金)</p> <p>※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。</p>				
15日	16日	17日	18日	19日
20日	21日	22日	23日	24日
27日	28日	29日	30日	31日

※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

29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。

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

○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。

よ しょくじ バランスの良い食事について

成長期のみなさんには、「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。

しょくじ しょくさい ふくさい しるもの 主食・主菜・副菜・汁物をそろえよう！

**ふくさい
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)

**しょくさい
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)

**ぎゅうにゅう にゅうせいひん
牛乳・乳製品**

(成長期に必要なカルシウムを補う)

**しょくじょく
主食**

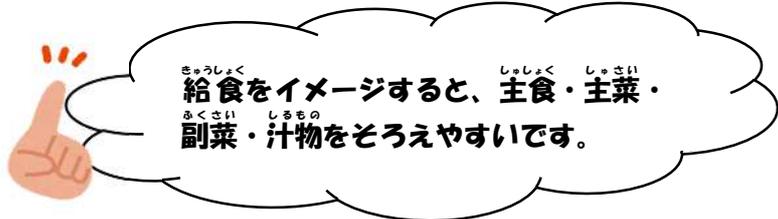
ごはん・パン・めん類
(炭水化物の供給源となる)



**しるもの
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。

しょくせいかつ ふ かえ 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・汁物がそろくと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)

川崎市中部学校給食センター C献立

◎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。

※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。

1日(水)		2日(木)		3日(金)					
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		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		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					
[献立のねらい]◎主食・主菜・副菜がそろった食事の良さを考える									
旬の食品のさつま芋を味わう		旬の食品のさつま芋を味わう		旬の食品のきのこを味わう					
●麦ごはん 精白米 92 米粒麦 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 ●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 ●かんぴょうのみそ汁 水 0.6 こんぶ 6 厚けずり節(かつお) 6 エネルギー 788 kcal	かんぴょう 5 たまねぎ 20 豆腐(冷) 30 赤みそ 4.8 白みそ 4.8 ほうれん草(冷) 5 ●丸パン 丸パン 60 ●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 水 20 マカロニ 55 調理用牛乳 5.4 豆乳 4.5 油 4.5 小麦粉 30 さつま芋 30 ゆで塩 5 ●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 水 35 キャベツ 35 エネルギー 849 kcal	スープの素 1.3 しょうゆ 0.4 粗塩 0.7 こしょう 0.04 ●フルーツポンチ ミックスフルーツ 60 野菜入りゼリー 40 ●麦ごはん 精白米 102 米粒麦 8 ●きのこのストロガノフ 油 1.3 豚肉(もも) 30 豚肉(肩) 30 赤ワイン 3.9 たまねぎ 52 エリンギ(冷) 11 えのきたけ(冷) 15 にんじん 30 水 1 粗塩 0.07 こしょう 15.6 デミグラスソース 6.5 トマトケチャップ 5.2 ウスターソース 1.3 しょうゆ 32 カラメルソース 2 油 5.2 小麦粉 5.8 生クリーム 3.9 ●キャベツのスープ煮 油 0.6 ベーコン 4.8 キャベツ 66 エネルギー 864 kcal	にんじん 6 スープの素 0.4 粗塩 0.36 こしょう 0.02 しょうゆ 0.3 エネルギー 864 kcal	たんぱく質 37.4 g	たんぱく質 28.8 g	たんぱく質 30.2 g			
6日(月)	6日(月)	7日(火)	8日(金)	9日(木)	10日(金)				
十五夜の食べ物を知る	もやしの栽培方法について知る	ちくわについて知る	じゃこの栄養を知る	にんじんの栄養を知る	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				
●しょうゆごはん 精白米 95 しょうゆ 2 ●こぎつねごはんの具 水 6 酒 1.2 砂糖 4.3 粗塩 0.12 しょうゆ 6 かんぴょう 2 油揚げ(冷) 25 にんじん 25 酢 4.3 さやいんげん(冷) 7 ゆで塩 1.4 白いりごま ●かれのいたつた揚げ 揚げ油 3 かれの竜田 60 ●芋煮汁 水 0.6 こんぶ 4 厚けずり節(かつお) 20 とり肉(皮つき) 10 ごぼう 20 にんじん 30 里芋(冷) 30 エネルギー 905 kcal	●麦ごはん 精白米 92 米粒麦 8 ●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 0.8 ごま油 1.2 白いりごま 0.36 ●卵スープ 油 0.5 エネルギー 798 kcal	●ごはん 精白米 100 ●ちくわのかば焼き 揚げ油 2.5 焼きちくわ 50 片栗粉 7.5 水 4 白みそ 2 長ねぎ 3.2 しょうゆ 18 みりん 0.2 ●もやし炒め 油 0.5 ベーコン 3.6 たまねぎ 12 にんじん 6 もやし 50 ゆで塩 0.3 粗塩 0.02 しょうゆ 0.6 片栗粉 0.5 チンゲン菜 5 ●豚汁 油 0.6 豚肉(もも) 10 豚肉(肩) 10 ごぼう 15 エネルギー 779 kcal	●麦ごはん 精白米 102 米粒麦 8 ●ボークカレー 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 じゃが芋 50 トマト水煮 8 カラメルソース 2 粗塩 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 ●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 エネルギー 846 kcal	●麦ごはん 精白米 92 米粒麦 8 ●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 ●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 ●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) 1.6 水 10 切り干し大根 1.6 にんじん 10 白菜 20 エネルギー 895 kcal	たんぱく質 36.5 g	たんぱく質 31.7 g	たんぱく質 28.3 g	たんぱく質 30.4 g	たんぱく質 38.6 g

※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。

お月見の行事食

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)	ケバブ丼(麦ごはん ケバブ丼の具 ボイルキャベツ) ベジタブルスープ 牛乳 (乳)	16日(木)	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 (乳)小	17日(金)	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)
				新献立 ケバブ丼を味わう		黒ごまの栄養を知る		◎お米の良さを知る	
				●麦ごはん 精白米 102 米粒麦 8	にんじん 20 水 0.8 粗塩 0.03 こしょう 1.3 スープの素 30 じゃが芋 15 ミックスビーンズ 0.65 片栗粉 5 ほうれん草(冷)	●麦ごはん 精白米 97 米粒麦 8	●青菜と豆腐のスープ 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 水 30 豆腐(冷) 1 粗塩 0.04 こしょう 1.3 がらスープ 1.2 しょうゆ 0.6 片栗粉 10 小松菜	●ごはん 精白米 105	●さけの塩焼き 塩ざけ(切り身) 60
				●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 水 0.11		●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)	●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 2 たまねぎ 25 豆腐(冷) 40 赤みそ 5 白みそ 5 油揚げ(冷) 7
				●ボイルキャベツ キャベツ 35		●カレーコロッケ 揚げ油 9.1 カレーコロッケ 70		●ごはんのみそ汁 水 0.6 こんぶ 6 厚けずり節(かつお) 2 かんぴょう 2 たまねぎ 25 豆腐(冷) 40 赤みそ 5 白みそ 5 油揚げ(冷) 7	
				●ベジタブルスープ 油 0.65 ベーコン 5 たまねぎ 30		●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			
				エネルギー 822 kcal	たんぱく質 34.5 g	エネルギー 873 kcal	たんぱく質 31.9 g	エネルギー 830 kcal	たんぱく質 38.2 g
20日(月)	ごはん ホイコーロー ツナサラダ 中華スープ 牛乳 (乳)	21日(火)	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	22日(水)	給食休止日	23日(木)	麦ごはん のりかつおふりかけ 肉じゃが 牛乳 野菜ごまドレッシングあえ 春雨スープ 牛乳 (乳)	24日(金)	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)
テンメンジャンについて知る				パスタ入りミネストラスープを味わう		じゃが芋の産地を知る		◎減塩の調理法の工夫を知る	
●ごはん 精白米 100 米粒麦 0.02	ドレッシング (マヨネーズタイプ卵不使用) 5 こしょう 0.02	●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 97 米粒麦 8	水 0.6 こんぶ 4 厚けずり節(かつお) 20 とり肉(皮つき) 28 たまねぎ 10 にんじん 1 粗塩 1.2 こしょう 1.2 しょうゆ 5 春雨 0.6 片栗粉 10 ほうれん草(冷)	●麦ごはん 精白米 97 米粒麦 8	厚けずり節(かつお) 4 とり肉(皮つき) 20 大根 1.7 しょうゆ 0.8 粗塩 35 豆腐(冷) 2 片栗粉 10 ほうれん草(冷) 5 長ねぎ
●ホイコーロー 油 0.2 にんにく 22.5 豚肉(もも) 22.5 酒 1 長ねぎ 10 キャベツ 60 ゆで塩 3 粗塩 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	●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 がらスープ 1.3 しょうゆ 1.2 テンメンジャン 5 チンゲン菜 0.6 ごま油	●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	●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			●肉じゃが 油 0.8 豚肉(もも) 17 豚肉(肩) 17 ごんにゃく 15 にんじん 22 たまねぎ 22 じゃが芋 55 酒 0.4 砂糖 2.2 しょうゆ 5.5 むきえだ豆(冷) 6	●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 水 1.5 カレー粉 0.32	●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 粗塩 2 しょうゆ 1.5 みりん 8 油揚げ(冷) 10 にんじん 32 もやし 10 小松菜 10 ゆで塩	
●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		●パスタ入りミネストラスープ				●春雨スープ エネルギー 799 kcal	たんぱく質 29.3 g	エネルギー 756 kcal	たんぱく質 34.1 g
エネルギー 778 kcal	たんぱく質 31.8 g	エネルギー 889 kcal	たんぱく質 33.9 g			エネルギー 799 kcal	たんぱく質 29.3 g	エネルギー 756 kcal	たんぱく質 34.1 g

27日(月)	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)	28日(火)	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)	29日(水)	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 (乳)(小)	30日(木)	チキンクリームライス(麦ごはん) ひじきのサラダ 牛乳 (乳)(小)	31日(金)	麦ごはん ハンバーグおろしソース 五目豆 ジャが芋のみそ汁 牛乳 (乳)(小)		
◎鉄の必要性について知る		しょうがについて知る			「かわさきそだち」のきゅうりを味わう		チーズについて知る		こんにゃくの原料について知る		
●麦ごはん 精白米 92 米粒麦 8 ●さばの香味ソース さば(切り身) 60 油 0.1 にんにく 0.4 水 4 砂糖 2 みりん 0.5 しょうゆ 3 豆板醤 0.04 酢 0.7 ごま油 0.2 片栗粉 0.3 ●切り干し大根のベーコン煮 油 0.4 ベーコン 5 切り干し大根 5.4 にんじん 11 水 こんぶ 0.1 厚けずり節(かつお) 1.2 砂糖 0.6 しょうゆ 2.9 みりん 1.1 むきえだ豆(冷) 5 エネルギー 831 kcal	●とり肉と白菜のスープ 油 0.5 とり肉(皮つき) 25 酒 0.5 水 にんじん 10 白菜 45 粗塩 0.9 こしょう 0.04 がらスープ 1.3 しょうゆ 2 片栗粉 1.3 ほうれん草(冷) 5 ●ポテトサラダ ジャが芋 55 にんじん 8 きゅうり 8 たまねぎ 8 ゆで塩 粗塩 0.3 砂糖 0.5 酢 0.5 こしょう 0.02 水 0.5 ドレッシング 5.6 (マヨネーズタイプ卵不使用) ●白菜のみそ汁 ジャが芋 55 にんじん 8 きゅうり 8 たまねぎ 8 ゆで塩 粗塩 0.3 砂糖 0.5 酢 0.5 こしょう 0.02 水 0.5 ドレッシング 5.6 (マヨネーズタイプ卵不使用)	●麦ごはん 精白米 92 米粒麦 8 ●豚肉のしょうが焼き 油 0.3 おろししょうが(冷) 1.5 豚肉(もも) 35 豚肉(肩) 35 酒 1 油 0.2 たまねぎ 28 砂糖 0.5 しょうゆ 4.7 ●ポテトサラダ ジャが芋 55 にんじん 8 きゅうり 8 たまねぎ 8 ゆで塩 粗塩 0.3 砂糖 0.5 酢 0.5 こしょう 0.02 水 0.5 ドレッシング 5.6 (マヨネーズタイプ卵不使用) ●白菜のみそ汁 ジャが芋 55 にんじん 8 きゅうり 8 たまねぎ 8 ゆで塩 粗塩 0.3 砂糖 0.5 酢 0.5 こしょう 0.02 水 0.5 ドレッシング 5.6 (マヨネーズタイプ卵不使用)	●ごはん 精白米 95 ●揚げぎょうざ 揚げ油 2.4 野菜ぎょうざ 60 ●大根ときゅうりの中華づけ 大根 39 きゅうり(市内産) 15 酢 2.4 砂糖 0.7 しょうゆ 4 白いりごま 1.2 ごま油 0.6 ラー油 0.02 ●タンメン 油 0.5 にんにく 0.2 豚肉(もも) 12.5 豚肉(肩) 12.5 たまねぎ 20 にんじん 10 水 粗塩 1.5 こしょう 0.07 がらスープ 1.5 しょうゆ 1.25 もやし 25 エネルギー 771 kcal	キャベツ 20 中華めん(冷) 35 にら 3 ●麦ごはん 精白米 102 米粒麦 8 ●チキンクリームライス 油 0.7 ベーコン 1 とり肉(皮つき) 50 たまねぎ 65 にんじん 20 粗塩 1.4 こしょう 0.06 チーズ 5 水 28 油 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 酢 1.4 砂糖 0.7 しょうゆ 3 エネルギー 868 kcal	油 0.7 白いりごま 0.4 白すりごま 0.4 ●麦ごはん 精白米 92 米粒麦 8 ●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 ●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 ●ジャが芋のみそ汁 水 こんぶ 0.6 厚けずり節(かつお) 6 たまねぎ 35 ジャが芋 40 エネルギー 804 kcal	赤みそ 4.8 白みそ 4.8 小松菜 5	たんぱく質 31.1 g	たんぱく質 33.8 g	たんぱく質 25.0 g	たんぱく質 30.5 g	たんぱく質 32.7 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			○
pasta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。