

月	火	水	木	金
学校給食費の口座振替日 【第2期】(6月分) 7月31日(木) 【第3期】(7月分) 9月1日(月) ※前日までに登録口座に入金・残高のご確認をしていただきますようお願いいたします。	麦ごはん かつおのつけ揚げ おひたし 豚汁 牛乳★(乳) 857kcal 42.2g	野菜入りスタミナ丼* (麦ごはん) トマトと卵のスープ(卵) 牛乳★(乳) 27日 806kcal 35.6g	麦ごはん とり肉のレモンじょうゆ きんぴらごぼう 豆腐のみそ汁 牛乳★(乳) 28日 909kcal 37.6g	ガバオライス* (麦ごはん) 野菜スープ 牛乳★(乳) 29日 777kcal 35.2g
9月1日 ごはん ちくわの磯辺揚げ(小) 肉野菜炒め たまねぎのみそ汁 牛乳★(乳) 775kcal 29.1g	2日 ごはん ポークチャップ ボイル野菜 たまねぎドレッシングあえ クリームスープ(乳)(小) 牛乳★(乳) 831kcal 35.2g	3日 高野豆腐のそぼろごはん* (麦ごはん) じゃこきゅうり じゃが芋のみそ汁 牛乳★(乳) 785kcal 32.1g	4日 ごはん とり肉のしょうが煮 三色ナムル 生揚げのスープ 牛乳★(乳) 787kcal 38.4g	5日 麦ごはん 揚げぎょうざ(小) 豚肉のキムチ炒め* 青菜のスープ 牛乳★(乳) 834kcal 32.7g
8日 ごはん コロケ(小) 中濃ソース もやしのうま煮 根菜汁 牛乳★(乳) 774kcal 26.3g	9日 麦ごはん 豚肉と生揚げの炒め煮 塩だれ野菜 肉団子中華スープ* 牛乳★(乳) 786kcal 29.8g	10日 麦ごはん カレー肉じゃが ツナサラダ 春雨スープ 牛乳★(乳) 754kcal 27.7g	11日 麦ごはん ぶりの塩こうじから揚げ 磯香あえ とうがんのみそ汁 牛乳★(乳) 847kcal 33.8g	12日 麦ごはん 蒸ししゅうまい(小) ホイコーロー* わかめとえのきのスープ 牛乳★(乳) 814kcal 29.3g
15日 敬老の日	16日 とりむね肉の ひつまぶし風照焼丼 (麦ごはん) 切り干し大根の ゴママヨサラダ* 豆腐のすまし汁 牛乳★(乳) 838kcal 36.0g	17日 麦ごはん さばの塩焼き じゃが芋の和風あえ かんぴょうのみそ汁 牛乳★(乳) 815kcal 28.5g	18日 麦ごはん ハンバーグ たまねぎソース(小) 野菜ソテー 白いんげん豆の ポターージュ(乳) 牛乳★(乳) 887kcal 37.6g	19日 マーボー丼 (麦ごはん) 寒天の中華スープ ピーチゼリー★ 牛乳★(乳) 792kcal 31.8g
22日 ハヤシライス(乳)(小) (麦ごはん) ひじきのサラダ* 牛乳★(乳) 876kcal 30.2g	23日 秋分の日	24日 ロールパン★(小) ミートパスタ(小) ベジタブルスープ フルーツボンチ 牛乳★(乳) 834kcal 34.6g	25日 麦ごはん あじのごまみそかけ もやし炒め タイピーエン(卵) 牛乳★(乳) 747kcal 33.5g	26日 麦ごはん チキンカレー(小) ピクルス 牛乳★(乳) 833kcal 31.2g
29日 ごはん ホキフライ(小) 中濃ソース ポークビーンズ* スコッチブロス 牛乳★(乳) 886kcal 35.2g	30日 SDGs DAY 麦ごはん 大豆ミートの ドライカレー*(小) ジュリエンスープ ヨーグルト★(乳) 牛乳★(乳) 858kcal 32.9g	※県内産の食材は、とうがん、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月24日 ミートパスタ「なす」 (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いただく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)とたんぱく質(g)を表示しています。		

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/880/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>

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。

卵



乳



小麦



※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。



令和7年
8・9月号

夏の日差しが日ごとに強さを増し、いよいよ夏本番です。これから迎える夏休みでも規則正しい生活とバランスのとれた食事、水分補給を心がけ、元気に過ごしてほしいと思います。

さて、9月25日は国連でSDGsが採択された「グローバル・ゴールズ・デー」です。持続可能な社会を目指す世界共通の目標＝SDGsについて考える日です。今月号では給食のSDGsへの取組を紹介します。

食とSDGs

SDGsとは、人類がこの地球で暮らし続けていくために、2030年までに達成すべき目標です。「食」は健康や環境、貧困、教育など、SDGsの様々な目標に関わっています。

学校給食は、全ての子どもにバランスのとれた栄養

を届けることができます。また、給食は食育の環境であり、健康や食生活について考える力を育みます。これは飢餓や栄養不良を防ぐ知識や意識を持った人を育てることにもつながっています。

自分たちに
できることを
考えよう！



給食のSDGsへの取組

12 つくる責任
つかう責任



必要な食材のみ発注

あらかじめ食べる人数を把握し、定期的に食材を発注し、無駄を出さないようにしています。

残食を減らす工夫

ごはんが残りやすいため、ごはんがすすむような献立の組合せや味付けの工夫をしています。また、提供した献立は月ごとに見直しを行い、よりおいしく食べてもらえるよう改善しています。

ごみの削減

野菜の皮をむき過ぎないなど、廃棄を減らすように調理しています。



食べ残しの飼料化

学校から戻ってきた食べ残しは、機械で細かく砕いてから脱乳し、専門の回収業者に依頼して家畜用に飼料化しています。



揚げ油の再利用

揚げ物に使用する油は、ろ過して3回程度使用し、その後、印刷用インクの原料などにリサイクルされています。

13 気候変動に
具体的な対策を



大豆ミートの使用

肉の生産には多くの穀物や水が必要ですが、大豆ミートは少ない資源で生産できます。

旬の農作物を使用

旬の農作物は、栽培の過程でガスや電気などの使用量を比較的抑えられるため、献立にも積極的にとり入れています。

食材の輸送距離を短く

主要原材料は可能な限り国産食材を使用し、神奈川県内産や市内産の「かわさきそだち」もとり入れています。輸送距離が短いと、輸送に使う燃料が少なく済みます。



まとめて配送

乾物や調味料は一定期間分を業者がまとめて納品することで、配送の回数を減らしています。

これらの取組は、
14や15の目標にも
関連しています。



令和7年 8・9月分献立表(詳細版)

◎給食目標「給食でSDGsを考えよう」

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。

川崎市中部学校給食センター D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。		8月 26日(火)		麦ごはん かつおのつけ揚げ おひたし 豚汁 牛乳		27日(水)		野菜入りスタミナ丼(麦ごはん) トマトと卵のスープ 牛乳		28日(木)		麦ごはん とり肉のレモンじょうゆ きんぴらごぼう 豆腐のみそ汁 牛乳		29日(金)		ガバオライス(麦ごはん) 野菜スープ 牛乳																																																																																																																													
		【献立のねらい】米について知る				にらについて知る				レモンについて知る				ナンブラーについて知る																																																																																																																															
		●麦ごはん		●かつおのつけ揚げ		●おひたし		●豚汁		●麦ごはん		●かつおのつけ揚げ		●おひたし		●豚汁		●麦ごはん		●かつおのつけ揚げ		●おひたし		●豚汁																																																																																																																					
		精白米 92 米粒麦 8		ごぼう 15 にんじん 15 水 25 とうが 30 じゃが芋 35 豆腐(冷) 35 酒 0.9 しょうが 0.5 片栗粉 12.6 水 1 砂糖 1.6 しょうゆ 3.2 みりん 1.6		ごぼう 15 にんじん 15 水 25 とうが 30 じゃが芋 35 豆腐(冷) 35 酒 0.9 しょうが 0.5 片栗粉 12.6 水 1 砂糖 1.6 しょうゆ 3.2 みりん 1.6		ごぼう 15 にんじん 15 水 25 とうが 30 じゃが芋 35 豆腐(冷) 35 酒 0.9 しょうが 0.5 片栗粉 12.6 水 1 砂糖 1.6 しょうゆ 3.2 みりん 1.6		ごぼう 15 にんじん 15 水 25 とうが 30 じゃが芋 35 豆腐(冷) 35 酒 0.9 しょうが 0.5 片栗粉 12.6 水 1 砂糖 1.6 しょうゆ 3.2 みりん 1.6		ごぼう 15 にんじん 15 水 25 とうが 30 じゃが芋 35 豆腐(冷) 35 酒 0.9 しょうが 0.5 片栗粉 12.6 水 1 砂糖 1.6 しょうゆ 3.2 みりん 1.6		ごぼう 15 にんじん 15 水 25 とうが 30 じゃが芋 35 豆腐(冷) 35 酒 0.9 しょうが 0.5 片栗粉 12.6 水 1 砂糖 1.6 しょうゆ 3.2 みりん 1.6		ごぼう 15 にんじん 15 水 25 とうが 30 じゃが芋 35 豆腐(冷) 35 酒 0.9 しょうが 0.5 片栗粉 12.6 水 1 砂糖 1.6 しょうゆ 3.2 みりん 1.6		ごぼう 15 にんじん 15 水 25 とうが 30 じゃが芋 35 豆腐(冷) 35 酒 0.9 しょうが 0.5 片栗粉 12.6 水 1 砂糖 1.6 しょうゆ 3.2 みりん 1.6		ごぼう 15 にんじん 15 水 25 とうが 30 じゃが芋 35 豆腐(冷) 35 酒 0.9 しょうが 0.5 片栗粉 12.6 水 1 砂糖 1.6 しょうゆ 3.2 みりん 1.6		ごぼう 15 にんじん 15 水 25 とうが 30 じゃが芋 35 豆腐(冷) 35 酒 0.9 しょうが 0.5 片栗粉 12.6 水 1 砂糖 1.6 しょうゆ 3.2 みりん 1.6		ごぼう 15 にんじん 15 水 25 とうが 30 じゃが芋 35 豆腐(冷) 35 酒 0.9 しょうが 0.5 片栗粉 12.6 水 1 砂糖 1.6 しょうゆ 3.2 みりん 1.6		ごぼう 15 にんじん 15 水 25 とうが 30 じゃが芋 35 豆腐(冷) 35 酒 0.9 しょうが 0.5 片栗粉 12.6 水 1 砂糖 1.6 しょうゆ 3.2 みりん 1.6		ごぼう 15 にんじん 15 水 25 とうが 30 じゃが芋 35 豆腐(冷) 35 酒 0.9 しょうが 0.5 片栗粉 12.6 水 1 砂糖 1.6 しょうゆ 3.2 みりん 1.6		ごぼう 15 にんじん 15 水 25 とうが 30 じゃが芋 35 豆腐(冷) 35 酒 0.9 しょうが 0.5 片栗粉 12.6 水 1 砂糖 1.6 しょうゆ 3.2 みりん 1.6		ごぼう 15 にんじん 15 水 25 とうが 30 じゃが芋 35 豆腐(冷) 35 酒 0.9 しょうが 0.5 片栗粉 12.6 水 1 砂糖 1.6 しょうゆ 3.2 みりん 1.6		ごぼう 15 にんじん 15 水 25 とうが 30 じゃが芋 35 豆腐(冷) 35 酒 0.9 しょうが 0.5 片栗粉 12.6 水 1 砂糖 1.6 しょうゆ 3.2 みりん 1.6		ごぼう 15 にんじん 15 水 25 とうが 30 じゃが芋 35 豆腐(冷) 35 酒 0.9 しょうが 0.5 片栗粉 12.6 水 1 砂糖 1.6 しょうゆ 3.2 みりん 1.6		ごぼう 15 にんじん 15 水 25 とうが 30 じゃが芋 35 豆腐(冷) 35 酒 0.9 しょうが 0.5 片栗粉 12.6 水 1 砂糖 1.6 しょうゆ 3.2 みりん 1.6		ごぼう 15 にんじん 15 水 25 とうが 30 じゃが芋 35 豆腐(冷) 35 酒 0.9 しょうが 0.5 片栗粉 12.6 水 1 砂糖 1.6 しょうゆ 3.2 みりん 1.6		ごぼう 15 にんじん 15 水 25 とうが 30 じゃが芋 35 豆腐(冷) 35 酒 0.9 しょうが 0.5 片栗粉 12.6 水 1 砂糖 1.6 しょうゆ 3.2 みりん 1.6		ごぼう 15 にんじん 15 水 25 とうが 30 じゃが芋 35 豆腐(冷) 35 酒 0.9 しょうが 0.5 片栗粉 12.6 水 1 砂糖 1.6 しょうゆ 3.2 みりん 1.6		ごぼう 15 にんじん 15 水 25 とうが 30 じゃが芋 35 豆腐(冷) 35 酒 0.9 しょうが 0.5 片栗粉 12.6 水 1 砂糖 1.6 しょうゆ 3.2 みりん 1.6		ごぼう 15 にんじん 15 水 25 とうが 30 じゃが芋 35 豆腐(冷) 35 酒 0.9 しょうが 0.5 片栗粉 12.6 水 1 砂糖 1.6 しょうゆ 3.2 みりん 1.6		ごぼう 15 にんじん 15 水 25 とうが 30 じゃが芋 35 豆腐(冷) 35 酒 0.9 しょうが 0.5 片栗粉 12.6 水 1 砂糖 1.6 しょうゆ 3.2 みりん 1.6		ごぼう 15 にんじん 15 水 25 とうが 30 じゃが芋 35 豆腐(冷) 35 酒 0.9 しょうが 0.5 片栗粉 12.6 水 1 砂糖 1.6 しょうゆ 3.2 みりん 1.6		ごぼう 15 にんじん 15 水 25 とうが 30 じゃが芋 35 豆腐(冷) 35 酒 0.9 しょうが 0.5 片栗粉 12.6 水 1 砂糖 1.6 しょうゆ 3.2 みりん 1.6		ごぼう 15 にんじん 15 水 25 とうが 30 じゃが芋 35 豆腐(冷) 35 酒 0.9 しょうが 0.5 片栗粉 12.6 水 1 砂糖 1.6 しょうゆ 3.2 みりん 1.6		ごぼう 15 にんじん 15 水 25 とうが 30 じゃが芋 35 豆腐(冷) 35 酒 0.9 しょうが 0.5 片栗粉 12.6 水 1 砂糖 1.6 しょうゆ 3.2 みりん 1.6		ごぼう 15 にんじん 15 水 25 とうが 30 じゃが芋 35 豆腐(冷) 35 酒 0.9 しょうが 0.5 片栗粉 12.6 水 1 砂糖 1.6 しょうゆ 3.2 みりん 1.6		ごぼう 15 にんじん 15 水 25 とうが 30 じゃが芋 35 豆腐(冷) 35 酒 0.9 しょうが 0.5 片栗粉 12.6 水 1 砂糖 1.6 しょうゆ 3.2 みりん 1.6		ごぼう 15 にんじん 15 水 25 とうが 30 じゃが芋 35 豆腐(冷) 35 酒 0.9 しょうが 0.5 片栗粉 12.6 水 1 砂糖 1.6 しょうゆ 3.2 みりん 1.6		ごぼう 15 にんじん 15 水 25 とうが 30 じゃが芋 35 豆腐(冷) 35 酒 0.9 しょうが 0.5 片栗粉 12.6 水 1 砂糖 1.6 しょうゆ 3.2 みりん 1.6		ごぼう 15 にんじん 15 水 25 とうが 30 じゃが芋 35 豆腐(冷) 35 酒 0.9 しょうが 0.5 片栗粉 12.6 水 1 砂糖 1.6 しょうゆ 3.2 みりん 1.6		ごぼう 15 にんじん 15 水 25 とうが 30 じゃが芋 35 豆腐(冷) 35 酒 0.9 しょうが 0.5 片栗粉 12.6 水 1 砂糖 1.6 しょうゆ 3.2 みりん 1.6		ごぼう 15 にんじん 15 水 25 とうが 30 じゃが芋 35 豆腐(冷) 35 酒 0.9 しょうが 0.5 片栗粉 12.6 水 1 砂糖 1.6 しょうゆ 3.2 みりん 1.6		ごぼう 15 にんじん 15 水 25 とうが 30 じゃが芋 35 豆腐(冷) 35 酒 0.9 しょうが 0.5 片栗粉 12.6 水 1 砂糖 1.6 しょうゆ 3.2 みりん 1.6		ごぼう 15 にんじん 15 水 25 とうが 30 じゃが芋 35 豆腐(冷) 35 酒 0.9 しょうが 0.5 片栗粉 12.6 水 1 砂糖 1.6 しょうゆ 3.2 みりん 1.6		ごぼう 15 にんじん 15 水 25 とうが 30 じゃが芋 35 豆腐(冷) 35 酒 0.9 しょうが 0.5 片栗粉 12.6 水 1 砂糖 1.6 しょうゆ 3.2 みりん 1.6		ごぼう 15 にんじん 15 水 25 とうが 30 じゃが芋 35 豆腐(冷) 35 酒 0.9 しょうが 0.5 片栗粉 12.6 水 1 砂糖 1.6 しょうゆ 3.2 みりん 1.6		ごぼう 15 にんじん 15 水 25 とうが 30 じゃが芋 35 豆腐(冷) 35 酒 0.9 しょうが 0.5 片栗粉 12.6 水 1 砂糖 1.6 しょうゆ 3.2 みりん 1.6		ごぼう 15 にんじん 15 水 25 とうが 30 じゃが芋 35 豆腐(冷) 35 酒 0.9 しょうが 0.5 片栗粉 12.6 水 1 砂糖 1.6 しょうゆ 3.2 みりん 1.6		ごぼう 15 にんじん 15 水 25 とうが 30 じゃが芋 35 豆腐(冷) 35 酒 0.9 しょうが 0.5 片栗粉 12.6 水 1 砂糖 1.6 しょうゆ 3.2 みりん 1.6		ごぼう 15 にんじん 15 水 25 とうが 30 じゃが芋 35 豆腐(冷) 35 酒 0.9 しょうが 0.5 片栗粉 12.6 水 1 砂糖 1.6 しょうゆ 3.2 みりん 1.6		ごぼう 15 にんじん 15 水 25 とうが 30 じゃが芋 35 豆腐(冷) 35 酒 0.9 しょうが 0.5 片栗粉 12.6 水 1 砂糖 1.6 しょうゆ 3.2 みりん 1.6		ごぼう 15 にんじん 15 水 25 とうが 30 じゃが芋 35 豆腐(冷) 35 酒 0.9 しょうが 0.5 片栗粉 12.6 水 1 砂糖 1.6 しょうゆ 3.2 みりん 1.6		ごぼう 15 にんじん 15 水 25 とうが 30 じゃが芋 35 豆腐(冷) 35 酒 0.9 しょうが 0.5 片栗粉 12.6 水 1 砂糖 1.6 しょうゆ 3.2 みりん 1.6		ごぼう 15 にんじん 15 水 25 とうが 30 じゃが芋 35 豆腐(冷) 35 酒 0.9 しょうが 0.5 片栗粉 12.6 水 1 砂糖 1.6 しょうゆ 3.2 みりん 1.6		ごぼう 15 にんじん 15 水 25 とうが 30 じゃが芋 35 豆腐(冷) 35 酒 0.9 しょうが 0.5 片栗粉 12.6 水 1 砂糖 1.6 しょうゆ 3.2 みりん 1.6		ごぼう 15 にんじん 15 水 25 とうが 30 じゃが芋 35 豆腐(冷) 35 酒 0.9 しょうが 0.5 片栗粉 12.6 水 1 砂糖 1.6 しょうゆ 3.2 みりん 1.6		ごぼう 15 にんじん 15 水 25 とうが 30 じゃが芋 35 豆腐(冷) 35 酒 0.9 しょうが 0.5 片栗粉 12.6 水 1 砂糖 1.6 しょうゆ 3.2 みりん 1.6		ごぼう 15 にんじん 15 水 25 とうが 30 じゃが芋 35 豆腐(冷) 35 酒 0.9 しょうが 0.5 片栗粉 12.6 水 1 砂糖 1.6 しょうゆ 3.2 みりん 1.6		ごぼう 15 にんじん 15 水 25 とうが 30 じゃが芋 35 豆腐(冷) 35 酒 0.9 しょうが 0.5 片栗粉 12.6 水 1 砂糖 1.6 しょうゆ 3.2 みりん 1.6		ごぼう 15 にんじん 15 水 25 とうが 30 じゃが芋 35 豆腐(冷) 35 酒 0.9 しょうが 0.5 片栗粉 12.6 水 1 砂糖 1.6 しょうゆ 3.2 みりん 1.6		ごぼう 15 にんじん 15 水 25 とうが 30 じゃが芋 35 豆腐(冷) 35 酒 0.9 しょうが 0.5 片栗粉 12.6 水 1 砂糖 1.6 しょうゆ 3.2 みりん 1.6		ごぼう 15 にんじん 15 水 25 とうが 30 じゃが芋 35 豆腐(冷) 35 酒 0.9 しょうが 0.5 片栗粉 12.6 水 1 砂糖 1.6 しょうゆ 3.2 みりん 1.6		ごぼう 15 にんじん 15 水 25 とうが 30 じゃが芋 35 豆腐(冷) 35 酒 0.9 しょうが 0.5 片栗粉 12.6 水 1 砂糖 1.6 しょうゆ 3.2 みりん 1.6		ごぼう 15 にんじん 15 水 25 とうが 30 じゃが芋 35 豆腐(冷) 35 酒 0.9 しょうが 0.5 片栗粉 12.6 水 1 砂糖 1.6 しょうゆ 3.2 みりん 1.6		ごぼう 15 にんじん 15 水 25 とうが 30 じゃが芋 35 豆腐(冷) 35 酒 0.9 しょうが 0.5 片栗粉 12.6 水 1 砂糖 1.6 しょうゆ 3.2 みりん 1.6		ごぼう 15 にんじん 15 水 25 とうが 30 じゃが芋 35 豆腐(冷) 35 酒 0.9 しょうが 0.5 片栗粉 12.6 水 1 砂糖 1.6 しょうゆ 3.2 みりん 1.6		ごぼう 15 にんじん 15 水 25 とうが 30 じゃが芋 35 豆腐(冷) 35 酒 0.9 しょうが 0.5 片栗粉 12.6 水 1 砂糖 1.6 しょうゆ 3.2 みりん 1.6		ごぼう 15 にんじん 15 水 25 とうが 30 じゃが芋 35 豆腐(冷) 35 酒 0.9 しょうが 0.5 片栗粉 12.6 水 1 砂糖 1.6 しょうゆ 3.2 みりん 1.6		ごぼう 15 にんじん 15 水 25 とうが 30 じゃが芋 35 豆腐(冷) 35 酒 0.9 しょうが 0.5 片栗粉 12.6 水 1 砂糖 1.6 しょうゆ 3.2 みりん 1.6		ごぼう 15 にんじん 15 水 25 とうが 30 じゃが芋 35 豆腐(冷) 35 酒 0.9 しょうが 0.5 片栗粉 12.6 水 1 砂糖 1.6 しょうゆ 3.2 みりん 1.6		ごぼう 15 にんじん 15 水 25 とうが 30 じゃが芋 35 豆腐(冷) 35 酒 0.9 しょうが 0.5 片栗粉 12.6 水 1 砂糖 1.6 しょうゆ 3.2 みりん 1.6		ごぼう 15 にんじん 15 水 25 とうが 30 じゃが芋 35 豆腐(冷) 35 酒 0.9 しょうが 0.5 片栗粉 12.6 水 1 砂糖 1.6 しょうゆ 3.2 みりん 1.6		ごぼう 15 にんじん 15 水 25 とうが 30 じゃが芋 35 豆腐(冷) 35 酒 0.9 しょうが 0.5 片栗粉 12.6 水 1 砂糖 1.6 しょうゆ 3.2 みりん 1.6		ごぼう 15 にんじん 15 水 25 とうが 30 じゃが芋 35 豆腐(冷) 35 酒 0.9 しょうが 0.5 片栗粉 12.6 水 1 砂糖 1.6 しょうゆ 3.2 みりん 1.6		ごぼう 15 にんじん 15 水 25 とうが 30 じゃが芋 35 豆腐(冷) 35 酒 0.9 しょうが 0.5 片栗粉 12.6 水 1 砂糖 1.6 しょうゆ 3.2 みりん 1.6		ごぼう 15 にんじん 15 水 25 とうが 30 じゃが芋 35 豆腐(冷) 35 酒 0.9 しょうが 0.5 片栗粉 12.6 水 1 砂糖 1.6 しょうゆ 3.2 みりん 1.6	

8日(月)		ごはん コロッケ 中濃ソース もやしのうま煮 根菜汁 牛乳		9日(火)		麦ごはん 豚肉と生揚げの炒め煮 塩だれ野菜 肉団子中華スープ 牛乳		10日(水)		麦ごはん カレー肉じゃが ツナサラダ 春雨スープ 牛乳		11日(木)		麦ごはん ぶりの塩こうじから揚げ 磯香あえ とうがんのみそ汁 牛乳		12日(金)		麦ごはん 蒸ししゅうまい ホイコーロー わかめとえのきのスープ 牛乳			
◎揚げ油のリサイクルについて知る				生揚げについて知る				◎食品を無駄なく使う(切り干し大根)				夏野菜のとうがんと味わう				えのきたけの栄養について知る					
●ごはん 精白米 100		酒 0.5 塩 0.5 しょうゆ 3 さやいんげん(冷) 6		●麦ごはん 精白米 97 米粒麦 8		塩 0.7 こしょう 0.02 がらスープ 1.3 しょうゆ 2.4 とり肉団子 30 片栗粉 1.2 チンゲン菜 5 ごま油 0.5		●麦ごはん 精白米 92 米粒麦 8		●春雨スープ 水 4 こんぶ 0.6 厚けずり節(かつお) 4 とり肉(皮なし) 15 たまねぎ 35 にんじん 15 塩 1 こしょう 0.02 しょうゆ 1.2 酒 5 春雨 2 片栗粉 0.6 ほうれん草(冷) 5		●麦ごはん 精白米 92 米粒麦 8		とうがん 35 水 5 赤みそ 5 白みそ 5 長ねぎ 5		●麦ごはん 精白米 92 米粒麦 8		にんじん 13 たまねぎ 30 えのきたけ(冷) 10 塩 1 こしょう 0.02 がらスープ 1.3 しょうゆ 1.3 片栗粉 1.3 わかめ(冷) 13			
●コロッケ 揚げ油 9.1 コロッケ 70				●豚肉と生揚げの炒め煮 油 0.6 豚肉(もも) 20 一味唐辛子 0.01 にんじん 10 じゃが芋 30 水 30 生揚げ(冷) 55 砂糖 2.5 しょうゆ 6 長ねぎ 10 片栗粉 1.3				●カレー肉じゃが 油 0.6 豚肉(もも) 16 豚肉(肩) 16 こんにゃく 24 にんじん 18 たまねぎ 30 水 30 じゃが芋 60 砂糖 1.3 塩 0.24 カレー粉 0.36 しょうゆ 4.8				●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 しょうが 0.2 しょうゆ 0.5 塩 0.2 しょうゆ 0.2 みりん 0.2 液体塩こうじ 5.4 片栗粉 12.6				●蒸ししゅうまい しゅうまい 54					
●中濃ソース 中濃ソース 8				●塩だれ野菜 にんじん 10 もやし 40 ほうれん草(冷) 10 ゆで塩 0.8 ごま油 0.8 白いりごま 1.2 塩 0.36				●ツナサラダ 切り干し大根 3.6 ホールコーン(冷) 8 きゅうり 10 ゆで塩 10 まぐろフレーク 10 しょうゆ 1 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				●磯香あえ もやし 40 にんじん 8 ほうれん草(冷) 12 ゆで塩 3 しょうゆ 2.7 きざみのり 0.3				●ホイコーロー 油 1 にんにく 0.2 しょうが 0.3 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 0.1 塩 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		●わかめとえのきのスープ ペーコン 6 水 6			
●もやしのうま煮 油 0.5 しょうが 0.13 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				●肉団子中華スープ 水 15 たまねぎ 35 キャベツ 35				エネルギー 754 kcal		たんぱく質 27.7 g		エネルギー 847 kcal		たんぱく質 33.8 g		エネルギー 814 kcal		たんぱく質 29.3 g			
エネルギー 774 kcal		たんぱく質 26.3 g		エネルギー 786 kcal		たんぱく質 29.8 g		エネルギー 754 kcal		たんぱく質 27.7 g		エネルギー 847 kcal		たんぱく質 33.8 g		エネルギー 814 kcal		たんぱく質 29.3 g			
15日(月)		敬老の日		16日(火)		とりむね肉のひつまぶし風照焼井(麦ごはん) 切り干し大根のゴマヨサラダ 豆腐のすまし汁 牛乳		17日(水)		麦ごはん さばの塩焼き じゃが芋の和風あえ かんぴょうのみそ汁 牛乳		18日(木)		麦ごはん ハンバーグたまねぎソース 野菜ソテー 白いんげん豆のポターージュ 牛乳		19日(金)		マーボー丼(麦ごはん) 寒天の中華スープ ピーチゼリー 牛乳			
				◎食べ残しを減らす工夫について考える				◎魚から海の豊かさについて考える				白いんげん豆について知る				◎大豆ミートについて知る					
●麦ごはん 精白米 102 米粒麦 8		ドレッシング(マヨネーズタイプ卵不使用) 4 白すりごま 2		●麦ごはん 精白米 92 米粒麦 8				●麦ごはん 精白米 92 米粒麦 8				●麦ごはん 精白米 92 米粒麦 8		塩 1 こしょう 0.04 水 20 じゃが芋 40 白いんげん豆 60 ペースト(冷) 5 調理用牛乳 3 脱脂粉乳 3 米粉 3		●麦ごはん 精白米 102 米粒麦 8		こしょう 0.03 しょうゆ 1.7 がらスープ 1.3 片栗粉 0.6 ほうれん草(冷) 5 ごま油 0.6			
●とりむね肉のひつまぶし風照焼井 揚げ油 4 とり肉(むね・皮つき) 60 とり肉(むね・皮なし) 20 酒 1.2 塩 0.3 片栗粉 12 水 4.2 砂糖 7 しょうゆ 2 酒 1.4 みりん 7 長ねぎ 7		●豆腐のすまし汁 水 0.6 こんぶ 6 厚けずり節(かつお) 3 かんぴょう 12 にんじん 0.8 塩 1.5 しょうゆ 8 なると 8 豆腐(冷) 40 わかめ(冷) 8		●さばの塩焼き 塩さば(切り身) 60				●じゃが芋の和風あえ じゃが芋 56 にんじん 8 ゆで塩 0.4 ごま油 0.4 ひじき 2.8 しょうゆ 2.1 酒 2.1 みりん 5 むきえだ豆(冷) 0.5 けずり節(かつお) 0.5		●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 10 水 5 砂糖 0.8 しょうゆ 2.4 酢 0.5 みりん 1.6 片栗粉 0.3		●野菜ソテー 油 0.6 ペーコン 2.4 にんじん 15 ホールコーン(冷) 30 ほうれん草(冷) 10 塩 0.3 こしょう 0.02		●白いんげん豆のポターージュ 油 0.6 ペーコン 2.4 とり肉(皮なし) 24 たまねぎ 30 にんじん 12		●マーボー丼 油 0.5 にんにく 0.2 しょうが 0.3 豆板醤 0.3 豚ひき肉(もも) 24 大豆ミート(小粒) 4.8 砂糖 1.3 しょうゆ 5 トマトケチャップ 7 水 7 赤みそ 6.2 豆腐(冷) 95 長ねぎ 13 片栗粉 1.5 ラー油 0.3		●ピーチゼリー ピーチゼリー 40			
●切り干し大根のゴマヨサラダ 切り干し大根 4 にんじん 8 きゅうり 10 ゆで塩 3 水 0.1 こんぶ 0.1 厚けずり節(かつお) 1 塩 0.05 砂糖 0.5 しょうゆ 1.6				●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 かんぴょう 20 たまねぎ 25 豆腐(冷) 4.8 赤みそ 4.8 白みそ 4.8 ほうれん草(冷) 8				●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 かんぴょう 20 たまねぎ 25 豆腐(冷) 4.8 赤みそ 4.8 白みそ 4.8 ほうれん草(冷) 8				●白いんげん豆のポターージュ 油 0.6 ペーコン 2.4 とり肉(皮なし) 24 たまねぎ 30 にんじん 12		●寒天の中華スープ 油 0.5 とり肉(皮つき) 20 たまねぎ 20 にんじん 10 水 0.8 こんにゃく寒天 30 キャベツ 30 塩 0.9		●寒天の中華スープ 油 0.5 とり肉(皮つき) 20 たまねぎ 20 にんじん 10 水 0.8 こんにゃく寒天 30 キャベツ 30 塩 0.9		●寒天の中華スープ 油 0.5 とり肉(皮つき) 20 たまねぎ 20 にんじん 10 水 0.8 こんにゃく寒天 30 キャベツ 30 塩 0.9			
エネルギー 838 kcal		たんぱく質 36.0 g		エネルギー 815 kcal		たんぱく質 28.5 g		エネルギー 887 kcal		たんぱく質 37.6 g		エネルギー 887 kcal		たんぱく質 37.6 g		エネルギー 792 kcal		たんぱく質 31.8 g			

22日(月)	ハヤシライス(麦ごはん) ひじきのサラダ 牛乳	23日(火)	秋分の日	24日(水)	ロールパン ミートバスタ ベジタブルスープ フルーツポンチ 牛乳	25日(木)	麦ごはん あじのごまみそかけ もやし炒め タイビーエン 牛乳	26日(金)	麦ごはん チキンカレー ビクルス 牛乳
◎海の豊かさを守る「ひじき」について知る				「かわさきそだち」のなすを味わう		熊本県の郷土料理「タイビーエン」について知る		カラメルソースについて知る	
●麦ごはん	精白米 102 米粒麦 8	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 油 0.7 白いりごま 0.4 白すりごま 0.4		●ロールパン ロールパン 60	こしょう 0.02 スープの素 1.2 じゃが芋 35 片栗粉 0.6 さやいんげん(冷) 3	●麦ごはん 精白米 97 米粒麦 8	豚肉(もも) 6 豚肉(肩) 6 酒 0.5 たまねぎ 20 水 10 にんじん 25 キャベツ 0.9 塩 0.02 こしょう 1.9 しょうゆ 1.3 春雨 5 うずら卵(水煮) 20 ごま油 0.5	●麦ごはん 精白米 102 米粒麦 8	ゆで塩 2.7 砂糖 3.6 酢 0.4
●ハヤシライス	油 0.7 にんにく 0.6 豚肉(もも) 30 豚肉(肩) 30 赤ワイン 3.9 たまねぎ 78 にんじん 26 水 1 こしょう 0.01 じゃが芋 35 トマト水煮 10 トマトケチャップ 12 デミグラスソース 6.5 ウスターソース 4.6 しょうゆ 2 砂糖 0.1 油 5.7 小麦粉 6.4 生クリーム 3.9			●ミートバスタ 油 0.4 にんにく 0.24 豚ひき肉(もも) 45 たまねぎ 35 にんじん 15 塩 0.48 こしょう 0.04 トマト水煮 15 トマトピューレ 10 なす(市内産) 15 トマトケチャップ 9 ウスターソース 2 ズッキーニ 5 リボンマカロニ 30 ゆで塩 1.2 油 1.2 小麦粉 1.2	●フルーツポンチ ミックスフルーツ 70 野菜入りゼリー 30	●あじのごまみそかけ 塩あじ(切り身) 60 水 4.3 赤みそ 1.5 砂糖 1.5 みりん 0.2 白すりごま 0.2 白いりごま 0.2 片栗粉 0.5	●チキンカレー 油 0.7 にんにく 0.6 しょうが 0.3 たまねぎ 42 とり肉(皮つき) 35 とり肉(皮なし) 35 白ワイン 1.5 たまねぎ 42 にんじん 32 水 50 じゃが芋 50 トマト水煮 8 カラメルソース 2 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		
●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			●ベジタブルスープ 油 0.6 ベーコン 2 とり肉(皮つき) 20 たまねぎ 30 にんじん 15 水 0.8 塩 0.8		●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 こしょう 0.02 しょうゆ 0.6 片栗粉 0.5 ピーマン 5		●ビクルス キャベツ 30 にんじん 10 きゅうり 15	
エネルギー 876 kcal		たんぱく質 30.2 g		エネルギー 834 kcal	たんぱく質 34.6 g	エネルギー 747 kcal	たんぱく質 33.5 g	エネルギー 833 kcal	たんぱく質 31.2 g
29日(月)	ごはん ホキフライ 中濃ソース ポークビーンズ スコッチブロス 牛乳	30日(火)	麦ごはん 大豆ミートのドライカレー ジュリエンスープ ヨーグルト 牛乳	【令和7年8・9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					
イギリス料理「スコッチブロス」について知る		◎給食でSDGsを考える							
●ごはん	精白米 100	●麦ごはん	精白米 102 米粒麦 8	水 35 キャベツ 1.3 スープの素 0.4 しょうゆ 0.7 こしょう 0.04					
●ホキフライ	揚げ油 9.1 ホキフライ 70	●大豆ミートのドライカレー	油 1.3 にんにく 0.3 しょうが 0.2 豚ひき肉(もも) 32 赤ワイン 2.6 たまねぎ 65 にんじん 33 トマト水煮 10 ホールコーン(冷) 10 砂糖 0.3 塩 1.1 ウスターソース 3.5 しょうゆ 2.5 カレー粉 1 大豆ミート(小粒) 11 油 1.7 小麦粉 1.7 ピーマン 7	●ヨーグルト ヨーグルト 100					
●中濃ソース	中濃ソース 8	●ヨーグルト							
●ポークビーンズ	油 0.5 にんにく 0.3 豚肉(もも) 10 豚肉(肩) 10 赤ワイン 2 たまねぎ 25 にんじん 15 塩 0.2 こしょう 0.06 水 0.3 砂糖 0.3 トマトケチャップ 6 トマトピューレ 5 チリパウダー 0.01 ゆで大豆 22 ゆで大豆 0.3	●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						
●スコッチブロス	油 0.5								
エネルギー 886 kcal		たんぱく質 35.2 g	エネルギー 858 kcal	たんぱく質 32.9 g	SDGs DAY				

※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、さば、大豆、とり肉、豚肉、りんご、桃、オレンジ、ゼラチン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。

献立名	加工食品名	アレルギーの原因物質		
		卵	乳	小麦
ロールパン	ロールパン			○
ミートバスタ	リボンマカロニ			○
ハンバーグたまねぎソース	ハンバーグ			○
コロッケ	コロッケ			○
ハヤシライス	デミグラスソース			○
揚げぎょうざ	野菜ぎょうざ			○
蒸ししゅうまい	しゅうまい			○
ホキフライ	ホキフライ			○
ヨーグルト	ヨーグルト		○	

※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