

月	火	水	木	金
学校給食レシピとレシピ動画を公開中！ *が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		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) 799kcal 29.3g	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) 905kcal 36.5g	麦ごはん ハンバーグ おろしソース ① 五目豆 じゃが芋のみそ汁 牛乳★(乳) 804kcal 32.7g
丸パン★① さつま芋の クリーム煮 ①② ジュリエンスープ フルーツポンチ 牛乳★(乳) 849kcal 28.8g	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) 831kcal 31.1g	ごはん ホイコーロー* ツナサラダ 中華スープ 牛乳★(乳) 778kcal 31.8g	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 ② 牛乳★(乳) 895kcal 38.6g	麦ごはん ポークカレー ① じゃことキャベツの ごま酢あえ* 牛乳★(乳) 846kcal 30.4g
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・残高のご確認をしい たきますようお願いいたします。		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) 756kcal 34.1g	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) 790kcal 33.8g	ごはん 揚げぎょうざ ① 大根ときゅうりの 中華づけ タンメン ① 牛乳★(乳) 771kcal 25.0g
ごはん ちくわのかば焼き もやし炒め 豚汁 牛乳★(乳) 779kcal 28.3g	チキンクリーム ライス ①② (麦ごはん) ひじきのサラダ* 牛乳★(乳) 868kcal 30.5g	菜果ちゃんのイラスト がある日は「かわさきそ だち」の使用白です。 22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) 768kcal 37.4g	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) 822kcal 34.5g
麦ごはん 生揚げの四川煮* 塩だれ野菜 卵スープ ② 牛乳★(乳) 798kcal 31.7g	麦ごはん ごま塩 カレーコロッケ ① 肉野菜炒め 青菜と豆腐のスープ 牛乳★(乳) 873kcal 31.9g	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) 830kcal 38.2g	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 ① 牛乳★(乳) 889kcal 33.9g	麦ごはん きのこのストロガノフ ①② キャベツのスープ煮* 牛乳★(乳) 864kcal 30.2g

※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

17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。

※校内下部の数字は、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)

川崎市中部学校給食センター D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。

※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)		2日(木)		3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		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		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				
	【献立のねらい】じゃが芋の産地を知る		十五夜の食べ物を知る		こんにやくの原料について知る				
	●麦ごはん 精白米 97 米粒麦 8		●しょうゆごはん 精白米 95 しょうゆ 2		●麦ごはん 精白米 92 米粒麦 8				
	●のりかつおふりかけ のりかつおふりかけ(袋) 1.3		●こぎつねごはんの具 水 10 酒 1 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		●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				
	●肉じゃが 油 0.8 豚肉(もも) 17 豚肉(肩) 17 こんにやく 15 にんじん 22 たまねぎ 22 水 55 じゃが芋 0.4 酒 2.2 砂糖 5.5 しょうゆ 6		●月見団子 月見団子 30		●五目豆 油 0.6 とり肉(皮つき) 10 にんじん 15 ひじき 1 こんにやく 15 ゆで大豆 25 砂糖 2 しょうゆ 4				
	●ポイル野菜 ごまドレッシングあえ ホールコーン(冷) 15 もやし 30 キャベツ 15 ゆで塩 8		●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		●じゃが芋のみそ汁 水 0.6 こんぶ 6 厚けずり節(かつお) 35 たまねぎ 40 じゃが芋 32.7				
	●春雨スープ エネルギー 799 kcal		●かれいのたつた揚げ 揚げ油 3 かれい竜田 60		●お月見の行事食				
	たんぱく質 29.3 g		エネルギー 905 kcal		たんぱく質 36.5 g				
	たんぱく質 32.7 g								
6日(月)	丸パン さつま芋のクリーム煮 ジュリエヌスープ フルーツポンチ 牛乳	7日(火)	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	8日(水)	ごはん ホイコーロー ツナサラダ 中華スープ 牛乳	9日(木)	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	10日(金)	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
旬の食品のさつま芋を味わう		◎鉄の必要性について知る		テンメンジャンについて知る		にんじんの栄養を知る		じゃこの栄養を知る	
●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	●麦ごはん 精白米 92 米粒麦 8	●とり肉と白菜のスープ 油 0.5 とり肉(皮つき) 25 酒 0.5	●ごはん 精白米 100	ドレッシング 5 (マヨネーズタイプ卵不使用) こしょう 0.02	●麦ごはん 精白米 92 米粒麦 8	粗塩 0.3 がらすープ 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 片栗粉 1 卵 15 にら 3	●麦ごはん 精白米 102 米粒麦 8 粗塩 2.3 酢 1	砂糖 1.3 しょうゆ 0.2 粗塩 2.3 酢 1
●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 4.5 さつま芋 30 ゆで塩 5 ほうれん草(冷)	●フルーツポンチ ミックスフルーツ 60 野菜入りゼリー 40	●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	●にんじん にんにく 10 豚肉(もも) 45 豚肉(肩) 0.9 酒 1 たまねぎ 25 豆腐(冷) 10 粗塩 60 こしょう 0.02 がらすープ 1.3 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 0.2 とり肉(皮つき) 22.5 にんじん 22.5 たまねぎ 1 豆腐(冷) 25 粗塩 1 こしょう 0.02 がらすープ 1.3 しょうゆ 1.2 片栗粉 5 チンゲン菜 0.6 ごま油 0.6	●とり肉のから揚げ 揚げ油 4 とり肉(皮つき) 8 酒 1 粗塩 0.6 こしょう 0.07 しょうゆ 1.1 片栗粉 12	●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 こしょう 2 しょうゆ 4 ウスターソース 5.2 油 5.8 小麦粉 1 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 2	たんぱく質 30.4 g	
エネルギー 849 kcal	たんぱく質 28.8 g	エネルギー 831 kcal	たんぱく質 31.1 g	エネルギー 778 kcal	たんぱく質 31.8 g	エネルギー 895 kcal	たんぱく質 38.6 g	エネルギー 846 kcal	たんぱく質 30.4 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)	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)	16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 (乳)	17日(金)	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)
				◎減塩の調理法の工夫を知る		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	
				●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 35 しょうゆ 1.7 粗塩 0.8 豆腐(冷) 35 片栗粉 2 ほうれん草(冷) 10 長ねぎ 5	●麦ごはん 精白米 92 米粒麦 8	水 0.6 こんぶ 6 厚けずり節(かつお) 6 白菜 35 豆腐(冷) 30 油揚げ(冷) 8 赤みそ 5 白みそ 5 ほうれん草(冷) 5	●ごはん 精白米 95	キャベツ 20 中華めん(冷) 35 にら 3
				●あじのカレー揚げ 揚げ油 3 塩あじ(切り身・濃粉付) 60 砂糖 1.7 しょうゆ 3.2 酒 1.5 水 5 カレー粉 0.32		●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		●揚げぎょうざ 揚げ油 2.4 野菜ぎょうざ 60	
				●煮びたし 水 こんぶ 0.1 厚けずり節(かつお) 1.2 砂糖 0.7 粗塩 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		●ポテトサラダ じゃが芋 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 (マヨネーズタイプ卵不使用) 5.6		●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	
				●大根のとりみ汁 水 こんぶ 0.6 エネルギー 758 kcal	たんぱく質 34.1 g	●白菜のみそ汁 エネルギー 790 kcal	たんぱく質 33.8 g	●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	たんぱく質 25.0 g
20日(月)	ごはん ちくわのかば焼き もやし炒め 豚汁 牛乳 (乳)	21日(火)	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)	22日(水)	給食休止日	23日(木)	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)	24日(金)	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)
ちくわについて知る		チーズについて知る				◎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	
●ごはん 精白米 100	にんじん 15 大根 30 水	●麦ごはん 精白米 102 米粒麦 8	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	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	●麦ごはん 精白米 102 米粒麦 8	にんじん 20 水 粗塩 0.8 こしょう 0.03 スープの素 1.3 じゃが芋 30 ミックスビーンズ 15 片栗粉 0.65 ほうれん草(冷) 5
●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 砂糖 2 しょうゆ 3.2 みりん 0.2	じゃが芋 20 豆腐(冷) 36 赤みそ 5.5 白みそ 5.5 長ねぎ 10	●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 さいいんげん(冷) 5				●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 (マヨネーズタイプ卵不使用) 7 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	
●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 粗塩 0.3 こしょう 0.02 しょうゆ 0.6 片栗粉 0.5 チンゲン菜 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				●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	
●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		●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		たんぱく質 28.3 g	たんぱく質 30.5 g	●かんぴょうのみそ汁 水 こんぶ 0.6 厚けずり節(かつお) 6 エネルギー 768 kcal	たんぱく質 37.4 g	たんぱく質 34.5 g	

27日(月)	麦ごはん 生揚げの四川煮 塩だれ野菜 卵スープ 牛乳	28日(火)	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	29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	30日(木)	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	31日(金)	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
もやしの栽培方法について知る		黒ごまの栄養を知る		◎お米の良さを知る		パスタ入りミネストラスープを味わう		旬の食品のきのこを味わう	
●麦ごはん		●麦ごはん		●ごはん		●麦ごはん		●麦ごはん	
精白米	92	精白米	97	精白米	105	精白米	92	精白米	102
米粒麦	8	米粒麦	8	米粒麦		米粒麦	8	米粒麦	8
●生揚げの四川煮		●ごま塩		●さけの塩焼き		●とり肉のオニオンソース		●きのこのストロガノフ	
油	0.6	黒いりごま	2.2	塩ざけ(切り身)	60	揚げ油	4	油	1.3
にんにく	0.2	粗塩	0.11	豚ひき肉(もも)	20	とりに肉(皮つき)	80	豚肉(もも)	30
豆板醤	0.4	水		にんにく	10	酒	1.4	豚肉(肩)	30
豚ひき肉(もも)	23	ホールコーン(冷)	17	水		粗塩	0.23	トマトケチャップ	2.4
砂糖	1	コーンビュレ(冷)	18	粗塩	30	こしょう	0.02	トマトピューレ	4.8
しょうゆ	2.5	片栗粉	1.2	こしょう	1	片栗粉	14	砂糖	0.24
トマトケチャップ	12	揚げ油	9.1	がらスープ	1.3	油	0.6	ミックスビーンズ	10
水	12	カレーコロッケ	70	しょうゆ	1.2	しょうゆ	0.6	えのきたけ(冷)	15
赤みそ	3	●肉野菜炒め		片栗粉	0.6	にんにく	0.6	キャベツ	15
大豆ミート(小粒)	3	油	0.5	小松菜	10	たまねぎ	11	ホイールマカロニ	8
生揚げ(冷)	60	にんにく	0.3			水	6.6	ゆで塩	
長ねぎ	10	豚肉(もも)	15			しょうゆ	4	粗塩	1
片栗粉	0.5	豚肉(肩)	15			酒	1.7	こしょう	0.07
●塩だれ野菜		粗塩	0.1			みりん	1.1	デミグラスソース	15.6
にんにく	10	こしょう	0.01			砂糖	1.1	トマトケチャップ	6.5
もやし	25	にんにく	8			●野菜ソテー		ウスターソース	5.2
キャベツ	25	たまねぎ	15			油	0.5	しょうゆ	1.3
ゆで塩		もやし	22			ベーコン	2	たまねぎ	32
ごま油	0.8	キャベツ	15			にんにく	15	カラメルソース	2
白いりごま	1.2	粗塩	0.5			ホールコーン(冷)	30	油	5.2
粗塩	0.36	こしょう	0.01			ほうれん草(冷)	10	小麦粉	5.8
●卵スープ		しょうゆ	0.4			粗塩	0.3	生クリーム	3.9
油	0.5	片栗粉	1			こしょう	0.02	●キャベツのスープ煮	
エネルギー	798 kcal	チンゲン菜	5			●パスタ入りミネストラスープ		油	0.6
たんぱく質	31.7 g	エネルギー	873 kcal			エネルギー	889 kcal	ベーコン	4.8
たんぱく質	31.9 g	たんぱく質	31.9 g			たんぱく質	33.9 g	キャベツ	66
エネルギー	830 kcal	エネルギー	864 kcal			たんぱく質	30.2 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			○

※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。

※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