

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>▲詳細はこちら</p>		<p>端午の節句の行事食</p> <p>たけのごはん (しょうゆごはん)</p> <p>かつおの磯風味 豆腐のすまし汁</p> <p>かしわもち 牛乳★(乳)</p> <p>873kcal 40.1g</p>	<p>黒コッパン★(小)</p> <p>ミートポテト(乳)(小)</p> <p>ジュリエンスープ</p> <p>フルーツポンチ</p> <p>牛乳★(乳)</p> <p>814kcal 29.8g</p>	<p>3日</p> <p>憲法記念日</p>	
<p>※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をご確認いただくようお願いいたします。</p>		<p>7日</p> <p>ごはん 銀ひらすのてり焼き 肉じゃが かんぴょうのみそ汁 牛乳★(乳)</p> <p>811kcal 36.5g</p>	<p>8日</p> <p>マーボー丼 (ごはん) 春巻き(小) 寒天の中華スープ 牛乳★(乳)</p> <p>825kcal 33.0g</p>	<p>9日</p> <p>肉丼(麦ごはん) 豆腐のみそ汁 牛乳★(乳)</p> <p>814kcal 34.2g</p>	<p>10日</p> <p>麦ごはん とり肉のから揚げ じゃが芋の和風あえ みそ野菜スープ 牛乳★(乳)</p> <p>855kcal 36.4g</p>
<p>13日</p> <p>ごはん 生揚げのオイスター炒め ツナサラダ 野菜スープ 牛乳★(乳)</p> <p>796kcal 33.6g</p>	<p>14日</p> <p>麦ごはん かれのいたつた揚げ もやしとうま煮 さつま汁 牛乳★(乳)</p> <p>758kcal 33.1g</p>	<p>15日</p> <p>麦ごはん ミートボールカレー(小) じゃことキャベツの ごま酢あえ 牛乳★(乳)</p> <p>813kcal 26.1g</p>	<p>16日</p> <p>ブルコギ丼 (麦ごはん) わかめスープ ヨーグルト★(乳) 牛乳★(乳)</p> <p>859kcal 36.2g</p>	<p>17日</p> <p>麦ごはん 揚げ鶏の香味ソース 春雨の塩炒め わかめとえのきのスープ 牛乳★(乳)</p> <p>865kcal 35.3g</p>	
<p>20日</p> <p>ハヤシライス(乳)(小) (麦ごはん) キャベツのスープ煮 牛乳★(乳)</p> <p>877kcal 30.1g</p>	<p>21日</p> <p>給食休止日</p>	<p>22日</p> <p>麦ごはん あじのカレー揚げ 肉野菜炒め 彩りコンソメスープ 牛乳★(乳)</p> <p>796kcal 38.7g</p>	<p>23日</p> <p>キムチピビンバ (麦ごはん) 青菜と卵のスープ(卵) 牛乳★(乳)</p> <p>808kcal 36.4g</p>	<p>24日</p> <p>麦ごはん さばのごまみそかけ もやし炒め 春雨スープ 牛乳★(乳)</p> <p>824kcal 30.7g</p>	
<p>27日</p> <p>ごはん とり肉の甘酢炒め ポイル野菜 ごまドレッシングあえ たまねぎのみそ汁 牛乳★(乳)</p> <p>748kcal 31.7g</p>	<p>28日</p> <p>ごはん 豚肉のしょうが焼き 磯香あえ けんちん汁* 牛乳★(乳)</p> <p>772kcal 36.7g</p>	<p>29日</p> <p>ごはん ホキフライ(小) 中濃ソース 野菜ソテー クリームスープ(乳)(小) 牛乳★(乳)</p> <p>898kcal 30.1g</p>	<p>30日</p> <p>麦ごはん チキンカレー(小) ピクルス 牛乳★(乳)</p> <p>835kcal 31.2g</p>	<p>31日</p> <p>麦ごはん ハンバーグ たまねぎソース(小) ポテトサラダ ミネストローネ 牛乳★(乳)</p> <p>780kcal 27.4g</p>	

※県内産の食材は、米(他県産とのブレンド)、牛乳です。キャベツ、小松菜は県内を含む複数の産地より調達します。

※市内産の野菜

30日 ピクルス 「キャベツ」


31日 ミネストローネ 「トマト」

(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。)

※★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。


「かわさきぞだち」のPRキャラクター
「菜果ちゃん」




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(卵)、乳(乳)、小麦(小))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




※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情報については、HPに掲載しています。

※給食の食材の産地、放射線検査結果、学校給食レシピもご覧いただけます。

▲詳細はこちら



学校給食費の口座振替日(納期限)

【第1期】(4・5月分)

7月1日(月)

※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。

すようお願いいたします。



6日(月)		振替休日		7日(火)		8日(水)		9日(木)		10日(金)	
				ごはん 銀ひらすのてり焼き 肉じゃが かんびょうのみそ汁 牛乳 ◎		マーボー丼(ごはん) 春巻き 寒天の中華スープ 牛乳 ◎		肉井(麦ごはん) 豆腐のみそ汁 牛乳 ◎		麦ごはん とり肉のから揚げ じゃが芋の和風あえ みそ野菜スープ 牛乳 ◎	
		◎魚の上手な食べ方を知る		◎寒天について知る		◎だしを味わう		◎飯碗、汁碗を持って食べる			
		●ごはん 精白米 100 しょうゆ 1.2 水 3.6 砂糖 2 しょうゆ 4 みりん 2 片栗粉 0.48 ●銀ひらすのてり焼き 銀ひらす(切り身) 60 酒 0.6 しょうゆ 1.2 水 3.6 砂糖 2 しょうゆ 4 みりん 2 片栗粉 0.48 ●肉じゃが 油 0.8 豚肉(もも) 15 豚肉(肩) 15 こんにゃく 10 にんじん 20 たまねぎ 25 水 50 じゃが芋 0.4 酒 2 砂糖 2 しょうゆ 5 ●かんびょうのみそ汁 水 0.6 こんぶ 0.6 厚けずり節(かつお) 6 エネルギー 811 kcal たんぱく質 36.5 g		●ごはん 精白米 110 ●マーボー丼 油 0.45 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 6.2 赤みそ 95 豆腐(冷) 14 長ねぎ 1.5 片栗粉 0.3 ●春巻き 揚げ油 2 春巻き 50 ●寒天の中華スープ 油 0.5 とり肉(皮なし) 15 たまねぎ 20 にんじん 10 水 10 エネルギー 825 kcal たんぱく質 33.0 g		●麦ごはん 精白米 102 米粒麦 8 ●肉井 油 1.2 豚肉(もも) 35 豚肉(肩) 35 しょうが 1 にんにく 0.4 酒 0.6 こんにゃく 40 ごぼう 10 にんじん 15 たまねぎ 54 砂糖 3 しょうゆ 8.7 片栗粉 2 さやいんげん(冷) 5 ●豆腐のみそ汁 水 0.6 こんぶ 6 厚けずり節(かつお) 25 たまねぎ 35 豆腐(冷) 8 油揚げ(冷) 5 赤みそ 5 白みそ 5 わかめ(冷) 8 エネルギー 814 kcal たんぱく質 34.2 g		●麦ごはん 精白米 92 米粒麦 8 水 0.24 塩 1.3 ●とり肉のから揚げ 揚げ油 3.5 とり肉(皮つき) 70 酒 0.9 塩 0.5 ごま油 0.3 しょうゆ 0.06 ほうれん草(冷) 5 片栗粉 1.5 ●じゃが芋の和風あえ じゃが芋 56 にんじん 8 砂糖 3 しょうゆ 8.7 ごま油 0.4 ひじき 0.4 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 ●みそ野菜スープ 油 0.6 にんにく 0.1 豚ひき肉(もも) 25 たまねぎ 25 エネルギー 855 kcal たんぱく質 36.4 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。		端午の節句の行事食							
		1日(水) たけのこごはん(しょうゆごはん) かつおの磯風味 豆腐のすまし汁 かしわもち 牛乳 ◎		2日(木) 黒コッペパン ミートポテト ジュリエンスープ フルーツポンチ 牛乳 ◎		3日(金) 憲法記念日					
		【献立のねらい】 端午の節句の食べ物を知る		◎パンの食べ方を知る							
		●しょうゆごはん 精白米 95 しょうゆ 2 ●たけのこごはんの具 水 12 酒 0.72 砂糖 2.4 塩 0.12 しょうゆ 4.8 とり肉(皮なし) 12 たけのこ(水煮) 27 にんじん 18 油揚げ(冷) 12 さやいんげん(冷) 5 ●かつおの磯風味 揚げ油 3 かつお(角) 60 酒 0.8 しょうゆ 0.8 片栗粉 9 水 5 砂糖 1.4 しょうゆ 3 みりん 0.9 しょうが 0.3 あおさ 0.12 ●豆腐のすまし汁 エネルギー 873 kcal たんぱく質 40.1 g		●黒コッペパン 黒コッペパン 60 ●ミートポテト 油 0.7 にんにく 1.5 豚ひき肉(もも) 38 たまねぎ 50 にんじん 22 塩 0.3 ごしょう 0.04 トマト水煮 17 トマトケチャップ 12 ウスターソース 2.8 チーズ 5.5 大豆ミート(小粒) 4 油 3 小麦粉 3 じゃが芋 60 ゆで塩 ●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 30 水 35 キャベツ 1.3 スープの素 エネルギー 814 kcal たんぱく質 29.8 g		しょうゆ 0.4 塩 0.7 ごしょう 0.04 ミックスフルーツ 60 野菜入りゼリー 40					

13日(月)	ごはん 生揚げのオイスター炒め ツナサラダ 野菜スープ 牛乳 (乳)	14日(火)	麦ごはん きれいのたつた揚げ もやしのうま煮 さつま汁 牛乳 (乳)	15日(水)	麦ごはん ミートボールカレー じゃことキャベツのごま酢あえ 牛乳 (乳小)	16日(木)	ブルコギ丼(麦ごはん) わかめスープ ヨーグルト 牛乳 (乳)	17日(金)	麦ごはん 揚げ鶏の香味ソース 春雨の塩炒め わかめとえのきのスープ 牛乳 (乳)
オイスターソースについて知る		さつま汁の名前の由来を知る		キャベツの栄養を知る		コチジャンについて知る		香味ソースを味わう	
● ごはん 精白米 100	● 野菜スープ 油 0.6 とり肉(皮なし) 20 にんじん 10 油 0.5 キャベツ 30 しょうが 0.5 水 20 豚肉(もも) 20 豚肉(肩) 20 にんじん 10 しめじ 10 生揚げ(冷) 50 長ねぎ 10 塩 0.05 オイスターソース 3 しょうゆ 2.7 酒 2.7 砂糖 0.9 片栗粉 1.4	● 麦ごはん 精白米 97 米粒麦 8	長ねぎ 12 赤みそ 4.8 一味唐辛子 0.01	● 麦ごはん 精白米 102 米粒麦 8	しらす干し 2 ゆで塩 1.3 砂糖 2 しょうゆ 0.2 塩 2.3 白いりごま 1	● 麦ごはん 精白米 102 米粒麦 8	片栗粉 1.2 わかめ(冷) 13	● 麦ごはん 精白米 97 米粒麦 8	こしょう 0.01 しょうゆ 0.3 もやし 20 チンゲン菜 5 春雨 5 ごま油 0.2
● 生揚げのオイスター炒め 油 0.5 にんにく 0.5 しょうが 0.5 豚肉(もも) 20 豚肉(肩) 20 にんじん 10 しめじ 10 生揚げ(冷) 50 長ねぎ 10 塩 0.05 オイスターソース 3 しょうゆ 2.7 酒 2.7 砂糖 0.9 片栗粉 1.4	● 野菜スープ 油 0.6 とり肉(皮なし) 20 にんじん 10 油 0.5 キャベツ 30 しょうが 0.5 水 20 豚肉(もも) 20 豚肉(肩) 20 にんじん 10 しめじ 10 生揚げ(冷) 50 長ねぎ 10 塩 0.05 オイスターソース 3 しょうゆ 2.7 酒 2.7 砂糖 0.9 片栗粉 1.4	● きれいのたつた揚げ 揚げ油 3 かれない竜田 60	● 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	● ミートボールカレー 油 0.5 にんにく 0.6 しょうが 0.3 たまねぎ 35 豚肉(もも) 10 豚肉(肩) 10 たまねぎ 35 にんじん 32 水 40 じゃが芋 8 トマト水煮 2 カラメルソース 1.4 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 30 肉団子 10	● じゃことキャベツのごま酢あえ にんじん 10 キャベツ 40 チンゲン菜 5 しょうゆ 5	● ブルコギ丼 豚肉(もも) 35 豚肉(肩) 35 ごま油 1.3 にんにく 0.4 しょうゆ 7 酒 2 コチジャン 5 砂糖 1.8 たまねぎ 45 にんじん 20 もやし 20 にら 4 片栗粉 1.3 白いりごま 1.5	● ヨーグルト ヨーグルト 80	● 揚げ鶏の香味ソース 揚げ油 4 とり肉(皮つき) 80 酒 1.2 塩 0.2 片栗粉 12 油 0.3 豆板醤 0.2 にんにく 0.2 しょうが 0.5 長ねぎ 5 みりん 0.9 しょうゆ 3.6 砂糖 0.9 酢 1.8 水 3 片栗粉 0.2	● わかめとえのきのスープ 水 6 ベーコン 15 たまねぎ 25 えのきたけ(冷) 13 塩 1 こしょう 0.02 がらすープ 1.3 しょうゆ 1.3 片栗粉 1.3 わかめ(冷) 13
● ツナサラダ 切り干し大根 5.5 ホールコーン(冷) 7 きゅうり 11 ゆで塩 10 まぐろフレーク 1 しょうゆ 1 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	● 野菜スープ 油 0.6 とり肉(皮なし) 20 にんじん 10 油 0.5 キャベツ 30 しょうが 0.5 水 20 豚肉(もも) 20 豚肉(肩) 20 にんじん 10 しめじ 10 生揚げ(冷) 50 長ねぎ 10 塩 0.05 オイスターソース 3 しょうゆ 2.7 酒 2.7 砂糖 0.9 片栗粉 1.4	● さつま汁 水 0.6 こんぶ 4 厚けずり節(かつお) 0.5 油 18 とり肉(皮なし) 12 ごぼう 20 大根 4.8 赤みそ 6 油揚げ(冷) 20 じゃが芋 20	● ウスターソース ウスターソース 5.2 油 5.8 小麦粉 1 カレー粉 30 肉団子 10	● ブルコギ丼 豚肉(もも) 35 豚肉(肩) 35 ごま油 1.3 にんにく 0.4 しょうゆ 7 酒 2 コチジャン 5 砂糖 1.8 たまねぎ 45 にんじん 20 もやし 20 にら 4 片栗粉 1.3 白いりごま 1.5	● わかめスープ ベーコン 2.4 水 15 とり肉(皮なし) 15 にんじん 30 たまねぎ 0.8 塩 0.02 がらすープ 1.3 しょうゆ 1.5	● 春雨の塩炒め 油 0.5 豚肉(もも) 10 豚肉(肩) 10 酒 0.3 たまねぎ 15 にんじん 5 塩 0.5	● 春雨の塩炒め 油 0.5 豚肉(もも) 10 豚肉(肩) 10 酒 0.3 たまねぎ 15 にんじん 5 塩 0.5	● 春雨の塩炒め 油 0.5 豚肉(もも) 10 豚肉(肩) 10 酒 0.3 たまねぎ 15 にんじん 5 塩 0.5	● 春雨の塩炒め 油 0.5 豚肉(もも) 10 豚肉(肩) 10 酒 0.3 たまねぎ 15 にんじん 5 塩 0.5
エネルギー 796 kcal	たんぱく質 33.6 g	エネルギー 758 kcal	たんぱく質 33.1 g	エネルギー 813 kcal	たんぱく質 26.1 g	エネルギー 859 kcal	たんぱく質 36.2 g	エネルギー 865 kcal	たんぱく質 35.3 g
20日(月)	ハヤシライス(麦ごはん) キャベツのスープ煮 牛乳 (乳小)	21日(火)	給食休止日	22日(水)	麦ごはん あじのカレー揚げ 肉野菜炒め 彩りコンソメスープ 牛乳 (乳)	23日(木)	キムチピビンバ(麦ごはん) 青菜と卵のスープ 牛乳 (乳卵)	24日(金)	麦ごはん さばのごまみそかけ もやし炒め 春雨スープ 牛乳 (乳)
ハヤシライスを味わう		給食休止日		かまぼこについて知る		キムチピビンバの食べ方を知る		◎はしの使い方を知る	
● 麦ごはん 精白米 102 米粒麦 8	にんじん 5 スープの素 0.4 塩 0.36 こしょう 0.02 しょうゆ 0.3	給食休止日		● 麦ごはん 精白米 97 米粒麦 8	● 彩りコンソメスープ 油 0.65 とり肉(皮なし) 25 水 0.7 にんじん 15 たまねぎ 20 塩 25 じゃが芋 0.5 こしょう 0.04 スープの素 1.3 ちらしかまぼこ 3 片栗粉 0.6 ほうれん草(冷) 5 ミックスビーンズ 10	● 麦ごはん 精白米 102 米粒麦 8	白すりごま 0.8	● 麦ごはん 精白米 97 米粒麦 8	厚けずり節(かつお) 4 とり肉(皮なし) 20 たまねぎ 25 にんじん 10 塩 1 こしょう 0.02 しょうゆ 1.2 春雨 4.5 片栗粉 0.6 ほうれん草(冷) 5
● 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 塩 0.01 こしょう 35 じゃが芋 10 トマト水煮 12 トマトケチャップ 6.5 デミグラスソース 4.6 ウスターソース 2 しょうゆ 0.1 砂糖 5.7 油 6.4 小麦粉 3.9	● 野菜スープ 油 0.6 とり肉(皮なし) 20 にんじん 10 油 0.5 キャベツ 30 しょうが 0.5 水 20 豚肉(もも) 20 豚肉(肩) 20 にんじん 10 しめじ 10 生揚げ(冷) 50 長ねぎ 10 塩 0.05 オイスターソース 3 しょうゆ 2.7 酒 2.7 砂糖 0.9 片栗粉 1.4	給食休止日		● 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 酒 1.5 水 10 カレー粉 0.32	● 肉野菜炒め 油 0.5 しょうが 0.6 豚肉(もも) 15 豚肉(肩) 15 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 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	● キムチピビンバ(肉) 油 0.65 にんにく 0.2 豚肉(もも) 30 豚肉(肩) 30 酒 1.3 しょうゆ 1.3 切り干し大根 3.5 たまねぎ 15 白菜刻みキムチ(冷) 15 砂糖 2 しょうゆ 2.5 にら 5 片栗粉 0.7	● 青菜と卵のスープ ベーコン 2 水 15 とり肉(皮なし) 10 にんじん 0.8 がらすープ 1.3 しょうゆ 2.6 豆腐(冷) 35 片栗粉 0.2 卵 20 チンゲン菜 10	● さばのごまみそかけ さば(切り身) 60 酒 2.4 水 0.8 赤みそ 4.3 砂糖 1.5 みりん 1.5 白すりごま 0.2 白いりごま 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 塩 0.3 こしょう 0.02 しょうゆ 0.6 片栗粉 0.5
● キャベツのスープ煮 油 0.6 ベーコン 4.8 キャベツ 65	● 野菜スープ 油 0.6 とり肉(皮なし) 20 にんじん 10 油 0.5 キャベツ 30 しょうが 0.5 水 20 豚肉(もも) 20 豚肉(肩) 20 にんじん 10 しめじ 10 生揚げ(冷) 50 長ねぎ 10 塩 0.05 オイスターソース 3 しょうゆ 2.7 酒 2.7 砂糖 0.9 片栗粉 1.4	給食休止日		● 肉野菜炒め 油 0.5 しょうが 0.6 豚肉(もも) 15 豚肉(肩) 15 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 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	● 肉野菜炒め 油 0.5 しょうが 0.6 豚肉(もも) 15 豚肉(肩) 15 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 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	● キムチピビンバ(野菜) もやし 30 にんじん 12 ほうれん草(冷) 12 ゆで塩 0.2 ごま油 0.2 長ねぎ 1.3 砂糖 1.7 しょうゆ 3.9 ラー油 0.02 白いりごま 0.8	● 春雨スープ 水 0.6 こんぶ 0.6	● 春雨スープ 水 0.6 こんぶ 0.6	● 春雨スープ 水 0.6 こんぶ 0.6
エネルギー 877 kcal	たんぱく質 30.1 g	給食休止日		エネルギー 796 kcal	たんぱく質 38.7 g	エネルギー 808 kcal	たんぱく質 36.4 g	エネルギー 824 kcal	たんぱく質 30.7 g

27日(月)	ごはん とり肉の甘酢炒め ポイル野菜ごまドレッシングあえ たまねぎのみそ汁 牛乳	28日(火)	ごはん 豚肉のしょうが焼き 磯香あえ けんちん汁 牛乳	29日(水)	ごはん ホキフライ 中濃ソース 野菜ソテー クリームスープ 牛乳	30日(木)	麦ごはん チキンカレー ピクルス 牛乳	31日(金)	麦ごはん ハンバーグたまねぎソース ポテトサラダ ミネストローネ 牛乳							
とり肉の甘酢炒めを味わう		新献立 豚肉のしょうが焼きを味わう		ホキについて知る		「かわさきそだち」のキャベツを味わう		「かわさきそだち」のトマトを味わう								
● ごはん 精白米 100	水 0.6 こんぶ 0.6 厚けずり節(かつお) 6 たまねぎ 45 豆腐(冷) 30 しょうが 0.2 とりに肉(皮なし) 35 とりに肉(皮つき) 35 塩 0.2 こしょう 0.01 酒 1.5 しょうゆ 1.5 たまねぎ 20 にんじん 5 酢 4 砂糖 3 塩 0.1 トマトケチャップ 6 ピーマン 8 片栗粉 0.7	● ごはん 精白米 105 厚けずり節(かつお) 4 じゃが芋 35 塩 0.5 豆腐(冷) 35 しょうゆ 3.6 長ねぎ 5	● ごはん 厚けずり節(かつお) 4 じゃが芋 35 塩 0.5 豆腐(冷) 35 しょうゆ 3.6 長ねぎ 5	● ホキフライ 揚げ油 9.1 ホキフライ 70	● 中濃ソース 中濃ソース(袋) 8	● 野菜ソテー 油 0.6 ベーコン 2.4 にんじん 12 ホールコーン(冷) 35 ほうれん草(冷) 10 ゆで塩 0.3 こしょう 0.02	● クリームスープ 油 0.5 ベーコン 2 とりに肉(皮なし) 15 にんじん 15 たまねぎ 35 水 1 スープの素 1 じゃが芋 25 調理用牛乳 40	● 麦ごはん 精白米 102 米粒麦 8	ゆで塩 3 砂糖 4.3 酢 0.4	● 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 とりに肉(皮つき) 35 とりに肉(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 8 トマト水煮 2 カラメルソース 1.4 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	● ピクルス キャベツ(市内産) 29 にんじん 10 きゅうり 15	● 麦ごはん 精白米 92 米粒麦 8	油 0.6 にんにく 0.36 セロリ 1.6 ベーコン 4.5 たまねぎ 25 ハンバーグ 15 にんじん 0.9 塩 0.04 こしょう 0.6 水 25 砂糖 0.6 しょうゆ 25 酢 26 みりん 4 片栗粉 2.5	● ハンバーグたまねぎソース ハンバーグ 80 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	● 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 0.3 塩 0.5 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)	● ミネストローネ
エネルギー 748 kcal	たんぱく質 31.7 g	エネルギー 772 kcal	たんぱく質 36.7 g	エネルギー 898 kcal	たんぱく質 30.1 g	エネルギー 835 kcal	たんぱく質 31.2 g	エネルギー 780 kcal	たんぱく質 27.4 g							

【令和6年5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
黒コッペパン	黒コッペパン			○
ホキフライ	ホキフライ			○
ハンバーグ	ハンバーグ			○
ハヤシライス	デミグラスソース			○
春巻き	春巻き			○
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

※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、とりに肉、豚肉、桃、りんご、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。