

給食ができるまで

献立原案作成
○栄養、安全性、価格、嗜好、季節感などを考慮
作成者：栄養教諭・学校栄養職員



献立決定 - 学校給食献立連絡調整会議 -
○献立原案を検討し、教育委員会が決定
委員：校長、PTA、給食主任、栄養教諭・学校栄養職員、学校給食調理員、事務局職員

物資選定 - 物資選定委員会 -
○給食物資について、味・品質・価格・安全性等を審査・決定
物資選定委員：校長
物資審査員：PTA、給食主任、栄養教諭・学校栄養職員、事務局職員

物資発注
教育委員会事務局健康給食推進室が、公益財団法人川崎市学校給食会を通じて給食物資を発注

物資納入 (納入業者)
安全で新鮮な給食物資を納入

調理 (学校給食調理員)

楽しい給食

4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。
○米
○牛乳
○キャベツ
○小松菜

4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。

○ブロッコリー (13日)
○キャベツ (14日)



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を紹介しています。



カレーシチュー

令和8年4月 (2026年4月)

献立表 (特別支援学校) 給食回数 13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。...

【給食目標】
楽しく食事をしよう
【今月のねらい】
楽しく食べることができる

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。...



Table with 5 columns for days 13 to 17, including meal names and ingredients.

Table with 5 columns for days 13 to 17, listing ingredients and their quantities.

Table with 5 columns for days 13 to 17, showing energy and protein values for high school and elementary school.

Table with 5 columns for days 20 to 24, including meal names and ingredients.

Table with 5 columns for days 20 to 24, listing ingredients and their quantities.

Table with 5 columns for days 20 to 24, showing energy and protein values for high school and elementary school.

Table with 5 columns for days 27 to 30, including meal names and ingredients.

Table with 5 columns for days 27 to 30, listing ingredients and their quantities.

Table with 5 columns for days 27 to 30, showing energy and protein values for high school and elementary school.

※ごはんは精白米、パンは小麦粉の量で示しています。※飲用牛乳は全学年200ccです。