

| 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>*がっ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 学校給食レシピ画』で検索してください。</p>  <p>▲詳細はこちら</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>1日</p> <p>796kcal 33.6g</p> | <p>端午の節句の行事食 たけのごはん (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★(乳)</p> <p>2日</p> <p>873kcal 40.1g</p> | <p>3日 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でご確認ください。よろしくお願いいたします。</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>7日</p> <p>825kcal 33.0g</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>8日</p> <p>811kcal 36.5g</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>9日</p> <p>865kcal 35.3g</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>10日</p> <p>813kcal 26.1g</p> |
| <p>13日 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>14日 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>15日 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>16日 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>17日 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>20日 黒コッパン★(小) ミートポテト(乳)(小) ジュリエンスープ フルーツボンチ 牛乳★(乳)</p> <p>814kcal 29.8g</p> | <p>21日 給食休止日</p> | <p>22日 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>23日 キムチビビンバ (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 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 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>28日 麦ごはん かれいのたつた揚げ もやしのうま煮 さつま汁 牛乳★(乳)</p> <p>758kcal 33.1g</p> | <p>29日 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> | <p>30日 肉丼(麦ごはん) 豆腐のみそ汁 牛乳★(乳)</p> <p>814kcal 34.2g</p> | <p>31日 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> |

※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
27日 ピクルス 「キャベツ」 「かわさきぞだち」のPRキャラクター「菜果ちゃん」
29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。



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。

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確認を
していただき
すようお願い
いたします。



| 6日(月) | | 振替休日 | | 7日(火) | | マーボー丼(ごはん) 春巻き 寒天の中華スープ 牛乳 (乳)小 | | 8日(水) | | 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) | | 9日(木) | | 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 (乳) | | 10日(金) | | 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 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|-------|--|-----------------|--|---|--|---------------------------------|--|--|--|-------------------------------------|--|--|--|--|--|--|--|---|--|---|--|--|--|---|--|--|--|--|--|-----------------------------|--|-----------------------------|--|-----------------------------|--|-----------------------------|--|
| | | | | 寒天について知る | | | | ◎魚の上手な食べ方を知る | | | | 香味ソースを味わう | | | | キャベツの栄養を知る | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | ●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 赤みそ 6.2 豆腐(冷) 95 長ねぎ 14 片栗粉 1.5 ラー油 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 | | ●ごはん 精白米 100 | | ●銀ひらすのてり焼き 銀ひらす(切り身) 60 しょうゆ 1.2 水 4 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 じゃが芋 50 酒 0.4 砂糖 2 しょうゆ 5 | | ●かんぴょうのみそ汁 水 6 こんぶ 0.6 厚けずり節(かつお) 6 | | ●麦ごはん 精白米 97 米粒麦 8 米穀麦 5 チンゲン菜 5 春雨 5 ごま油 0.2 | | ●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 | | ●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 | | ●麦ごはん 精白米 102 米粒麦 8 砂糖 8 しょうゆ 2 塩 0.2 白いりごま 1 | | ●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) 35 たまねぎ 25 にんじん 32 水 1 じゃが芋 40 トマト水煮 8 カラメルソース 2 塩 1.4 しょうゆ 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 肉団子 30 | | ●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 | | エネルギー 825 kcal たんぱく質 33.0 g | | エネルギー 811 kcal たんぱく質 36.5 g | | エネルギー 865 kcal たんぱく質 35.3 g | | エネルギー 813 kcal たんぱく質 26.1 g | |
| | | | | ◎魚の上手な食べ方を知る | | | | 香味ソースを味わう | | | | キャベツの栄養を知る | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | ●ごはん 精白米 100 | | ●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 赤みそ 6.2 豆腐(冷) 95 長ねぎ 14 片栗粉 1.5 ラー油 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 | | ●ごはん 精白米 100 | | ●銀ひらすのてり焼き 銀ひらす(切り身) 60 しょうゆ 1.2 水 4 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 じゃが芋 50 酒 0.4 砂糖 2 しょうゆ 5 | | ●かんぴょうのみそ汁 水 6 こんぶ 0.6 厚けずり節(かつお) 6 | | ●麦ごはん 精白米 97 米粒麦 8 米穀麦 5 チンゲン菜 5 春雨 5 ごま油 0.2 | | ●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 | | ●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 | | ●麦ごはん 精白米 102 米粒麦 8 砂糖 8 しょうゆ 2 塩 0.2 白いりごま 1 | | ●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) 35 たまねぎ 25 にんじん 32 水 1 じゃが芋 40 トマト水煮 8 カラメルソース 2 塩 1.4 しょうゆ 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 肉団子 30 | | ●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 | | エネルギー 825 kcal たんぱく質 33.0 g | | エネルギー 811 kcal たんぱく質 36.5 g | | エネルギー 865 kcal たんぱく質 35.3 g | | エネルギー 813 kcal たんぱく質 26.1 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

| | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|--|---|-------------------------------------|--|---|---|---|--|--|---|--------------|--------------------------------|--------------|--------------------------|--------------|
| 13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 | 14日(火) | 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 | 15日(水) | ブルコギ丼(麦ごはん) わかめスープ ヨーグルト 牛乳 | 16日(木) | ハヤシライス(麦ごはん) キャベツのスープ煮 牛乳 | 17日(金) | ごはん 豚肉のしょうが焼き 磯香あえ けんちん汁 牛乳 | | | | | | |
| とり肉の甘酢炒めを味わう | | ホキについて知る | | コチジャンについて知る | | ハヤシライスを味わう | | 新献立 豚肉のしょうが焼きを味わう | | | | | | | |
| ●ごはん 精白米 100 | 水 0.6 こんぶ 6 厚けずり節(かつお) 45 | ●ごはん 精白米 100 | 豆乳 10 塩 0.8 こしょう 0.02 | ●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 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 | ●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 | | | | | | |
| ●とり肉の甘酢炒め ごま油 0.5 しょうが 0.2 とり肉(皮なし) 35 とり肉(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 | 豆腐(冷) 30 赤みそ 4.8 白みそ 4.8 小松菜 5 | ●ホキフライ 揚げ油 9.1 ホキフライ 70 | 小麦粉 3 | ●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 | ●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 | ●豚肉のしょうが焼き 油 0.5 しょうが 2 豚肉(もも) 35 豚肉(肩) 35 酒 1 油 0.2 たまねぎ 20 砂糖 0.5 しょうゆ 4.7 | ●磯香あえ もやし 50 小松菜 10 にんじん 5 ゆで塩 2.7 しょうゆ 0.3 きざみのり | ●けんちん汁 油 0.5 とり肉(皮なし) 20 ごぼう 10 にんじん 15 大根 15 水 0.6 こんぶ | | | | | | |
| ●ポイル野菜 ごまドレッシングあえ にんじん 15 もやし 30 キャベツ 20 ゆで塩 8 ごまドレッシング | | ●中濃ソース 中濃ソース(袋) 8 | | ●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 15 たまねぎ 30 塩 0.8 こしょう 0.02 がらすープ 1.3 しょうゆ 1.5 | | ●キャベツのスープ煮 油 0.6 ベーコン 4.8 キャベツ 65 | | ●たまねぎのみそ汁 エネルギー 748 kcal | たんぱく質 31.7 g | ●クリームスープ 油 0.5 ベーコン 2 とり肉(皮なし) 15 にんじん 15 たまねぎ 35 水 1 スープの素 25 じゃが芋 40 調理用牛乳 | たんぱく質 30.1 g | ●けんちん汁 エネルギー 772 kcal | たんぱく質 36.7 g | | |
| ●たまねぎのみそ汁 エネルギー 748 kcal | たんぱく質 31.7 g | ●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 | たんぱく質 30.1 g | ●わかめスープ エネルギー 859 kcal | たんぱく質 36.2 g | ●キャベツのスープ煮 エネルギー 877 kcal | たんぱく質 30.1 g | ●たまねぎのみそ汁 エネルギー 748 kcal | たんぱく質 31.7 g | ●野菜ソテー エネルギー 898 kcal | たんぱく質 30.1 g | ●けんちん汁 エネルギー 772 kcal | たんぱく質 36.7 g | | |
| 20日(月) | 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 | 21日(火) | 給食休止日 | 22日(水) | 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 | 23日(木) | キムチピビンバ(麦ごはん) 青菜と卵のスープ 牛乳 | 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 | | | | | | |
| ◎パンの食べ方を知る | | 給食休止日 | | ◎飯碗、汁椀を持って食べる | | キムチピビンバの食べ方を知る | | ◎はしの使い方を知る | | | | | | | |
| ●黒コッペパン 黒コッペパン 60 | しょうゆ 0.4 塩 0.7 こしょう 0.04 | 給食休止日 | | ●麦ごはん 精白米 92 米粒麦 8 | にんじん 10 キャベツ 25 水 1.3 塩 0.24 | ●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 | | | | | | |
| ●ミートポテト 油 0.7 にんにく 0.2 豚ひき肉(もも) 38 たまねぎ 50 にんじん 22 塩 0.3 こしょう 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 | ●フルーツポンチ ミックスフルーツ 60 野菜入りゼリー 40 | 給食休止日 | | ●とり肉のから揚げ 揚げ油 3.5 とり肉(皮つき) 70 酒 0.9 赤みそ 0.5 ごま油 0.06 しょうゆ 1 片栗粉 10.5 | がらすープ 1.3 ホールコーン(冷) 10 赤みそ 10 ごま油 0.3 ほうれん草(冷) 5 片栗粉 1.5 | ●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 1.3 白すりごま 20 白いりごま 0.2 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 0.02 こしょう 0.6 しょうゆ 0.6 片栗粉 0.5 | | | | | | |
| ●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 30 水 35 キャベツ 1.3 スープの素 | | 給食休止日 | | ●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 酒 2.1 みりん 2.1 むきえだ豆(冷) 5 けずり節(かつお) 0.5 | 片栗粉 1.5 | ●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 1.3 長ねぎ 1.7 砂糖 3.9 しょうゆ 0.9 ラー油 0.8 白いりごま | ●春雨スープ 水 0.6 こんぶ | ●春雨スープ エネルギー 814 kcal | たんぱく質 29.8 g | ●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 | たんぱく質 36.4 g | ●キムチピビンバ(野菜) エネルギー 808 kcal | たんぱく質 36.4 g | ●春雨スープ エネルギー 824 kcal | たんぱく質 30.7 g |
| ●ジュリエンスープ エネルギー 814 kcal | たんぱく質 29.8 g | 給食休止日 | | ●みそ野菜スープ エネルギー 855 kcal | たんぱく質 36.4 g | ●キムチピビンバ(野菜) エネルギー 808 kcal | たんぱく質 36.4 g | ●春雨スープ エネルギー 824 kcal | たんぱく質 30.7 g | | | | | | |

| 27日(月) | 麦ごはん チキンカレー ピクルス 牛乳 | 28日(火) | 麦ごはん かけいのたつた揚げ もやしのうま煮 さつまい汁 牛乳 | 29日(水) | 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 | 30日(木) | 肉丼(麦ごはん) 豆腐のみそ汁 牛乳 | 31日(金) | 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)小 | | (乳) | | (乳)小 | | (乳) | | (乳) |
| | 「かわさきそだち」のキャベツを味わう | | さつまい汁の名前の由来を知る | | 「かわさきそだち」のトマトを味わう | | だしを味わう | | かまぼこについて知る |
| ●麦ごはん | 精白米 102 米粒麦 8 | ゆで塩 3 砂糖 4.3 酢 0.4 塩 | ●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 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 にんじん 15 | ●麦ごはん 精白米 102 米粒麦 8 | ●彩りコンソメスープ 油 0.65 とり肉(皮なし) 20 水 | ●彩りコンソメスープ 油 0.65 とり肉(皮なし) 20 水 |
| ●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 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 | ●かけいのたつた揚げ 揚げ油 3 かけい竜田 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 | ●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 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) | ●肉丼 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 ごま油 4 こんにやく 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 | ●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 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 | ●彩りコンソメスープ 油 0.65 とり肉(皮なし) 20 水 にんじん 15 たまねぎ 25 じゃが芋 0.7 塩 0.04 こしょう 1.3 スープの素 3 ちらしかまぼこ 0.6 片栗粉 5 ほうれん草(冷) 10 ミックスビーンズ |
| ●ピクルス | キャベツ(市内産) 29 にんじん 10 きゅうり 15 | ●さつまい汁 水 0.6 こんぶ 4 厚けずり節(かつお) 0.5 とり肉(皮なし) 18 ごぼう 12 大根 20 赤みそ 4.8 油揚げ(冷) 6 じゃが芋 20 | ●ミネストローネ | ●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 | ●ミネストローネ | ●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 | ●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 | ●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 | ●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 835 kcal | たんぱく質 31.2 g | エネルギー 758 kcal | たんぱく質 33.1 g | エネルギー 780 kcal | たんぱく質 27.4 g | エネルギー 814 kcal | たんぱく質 34.2 g | エネルギー 796 kcal | たんぱく質 38.7 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・魚しょうゆ
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される食品の中で、ごま、さば、大豆、とり肉、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。