

月	火	水	木	金
3日 麦ごはん いわしのかば焼き* もやし炒め 豚汁 いり大豆 牛乳 ★ (乳) 796kcal 33.8g	4日 麦ごはん キーマカレー (小) ひじきのサラダ* 牛乳 ★ (乳) 826kcal 30.1g	5日 麦ごはん 春巻き (小) とり肉の甘酢炒め 卵スープ (卵) 牛乳 ★ (乳) 846kcal 33.7g	6日 かなかわ産品学校給食データー ごはん 豚肉と春雨のすき焼き煮 キャベツの塩こんぶあえ 大根のとろみ汁 牛乳 ★ (乳) 773kcal 33.4g	7日 麦ごはん ハンバーグ おろしソース (小) じゃが芋の和風あえ 白菜のみそ汁 牛乳 ★ (乳) 794kcal 30.5g
10日 冬野菜のマーポー丼 (麦ごはん) わかめスープ ぽんかん 牛乳 ★ (乳) 747kcal 31.0g	12日 ※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け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。	13日 麦ごはん 肉じゃが 根菜のごまサラダ 春雨スープ 牛乳 ★ (乳) 805kcal 29.9g	14日 麦ごはん ホキフライ (小) 中濃ソース 塩だれ野菜 白いんげん豆の ポタージュ (卵) 牛乳 ★ (乳) 908kcal 31.0g	14日 小松菜入りそぼろごはん (麦ごはん) 磯香あえ さつま汁 牛乳 ★ (乳) 779kcal 35.1g
17日 ブルコギ丼 (麦ごはん) 白菜スープ 牛乳 ★ (乳) 801kcal 36.4g	18日 ロールパン ★ (小) ミートパスタ (小) ベジタブルスープ フルーツポンチ 牛乳 ★ (乳) 862kcal 36.3g	19日 麦ごはん さばの塩焼き 五目豆 沢煮椀 牛乳 ★ (乳) 832kcal 34.1g	20日 麦ごはん とり肉の揚げあえ カルシウム たっぷりサラダ (卵) かんぴょうのみそ汁 牛乳 ★ (乳) 871kcal 34.7g	21日 麦ごはん 蒸ししゅうまい (小) 肉野菜炒め 青菜と豆腐のスープ 牛乳 ★ (乳) 784kcal 30.9g
25日 麦ごはん とり肉のしょうが煮 ボイル野菜 和風ドレッシングあえ カレーすいとん (小) 牛乳 ★ (乳) 807kcal 39.8g	26日 ごはん ちくわの磯辺揚げ (小) 小松菜と厚揚げの煮浸し 真だくさん! ちゃんこなべ風スープ* 牛乳 ★ (乳) 825kcal 29.3g	27日 チキンクリーム ライス (卵) (小) (ターメリックライス) キャベツのスープ煮* 牛乳 ★ (乳) 862kcal 30.1g	28日 麦ごはん ぶりの塩こうじから揚げ ピリ辛白菜 たまねぎのみそ汁 牛乳 ★ (乳) 846kcal 32.1g	

学校給食レシピ動画を新たに公開します！

*がついた料理のほか、学校給食で提供しているレシピとレシピ動画を公開中です。新たにカレークリームスパゲッティ、ユーリンチー切り干し大根のレシピ動画を2月中旬に公開します。

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。

※県内産の食材は米（他県産とのブレンド）、牛乳です。キャベツと大根は県内産を指定し、小松菜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

5日 卵スープ「ほうれん草」
7日 ハンバーグおろしソース「大根」
26日 小松菜と厚揚げの煮浸し「小松菜」
(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。)
※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。



▲詳細はこちら

【かなかわ産品学校給食データー】

6日 (木)

県内産の食材の活用を通して、県内の農林水産物への理解を深めるとともに食べ物の成り立ちを理解し、大切に育てる心を育てることに努め、食育の推進を図ることを目的として実施する献立です。

この日の県内産食材は、米、キャベツ、大根、牛乳の予定です。



さきか
菜果ちゃんのイラストのある日は
「かわさきそだち」の使用日です。

【学校給食費の口座替日（納期別）】

がつ 1月31日 (金)

がつ 2月28日 (金)

※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。



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。



▲詳細はこちら

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。

※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。

◎給食目標「地産地消について考えよう」

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いただき、学校からの配布物等でご確認いただけます。

3日(月)	麦ごはん もやし炒め 豚汁 いり大豆 牛乳	4日(火)	麦ごはん キーマカレー ひじきのサラダ 牛乳	5日(水)	麦ごはん 春巻き とり肉の甘酢炒め	6日(木)	ごはん 豚肉と春雨のすき焼き煮	7日(金)	麦ごはん ハンバーグおろしソース じゃが芋の和風あえ 白菜のみそ汁	
【献立のねらい】節分について知る		ひじきの栄養を知る		◎「かわさきそだち」のほうれん草を味わう		◎神奈川県産の食材を味わう		◎「かわさきそだち」の大根を味わう		
● 麦ごはん 精白米 92 米粒麦 8	にんじん 15 大根 20 こんにゃく 10	● 麦ごはん 精白米 102 米粒麦 8	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	● 麦ごはん 精白米 92 米粒麦 8	こしょう 0.04 がらスープ 1.3 ホールコーン(冷) 22 コーンピューレ(冷) 18	● ごはん 精白米 105 米粒麦 35	厚けずり節(かつお) 4 とり肉(皮つき) 20 大根 1.7 しょうゆ 0.8	● 麦ごはん 精白米 92 米粒麦 8	たまねぎ 15 白菜 40 油揚げ(冷) 8 赤みそ 5	
● いわしのかば焼き 揚げ油 2 いわし(フレー、濃粉付) 40 水 2.5 みりん 0.7 砂糖 2.1 しょうゆ 3.5 酒 1	じゃが芋 25 豆腐(冷) 30 赤みそ 5.5 白みそ 5.5 豚ひき肉(もも) 37 たまねぎ 80 にんじん 30	● キーマカレー 油 1.3 こんにゃく 0.6 じゃが芋 5.5 大豆ミート(小粒) 9	豚ひき肉(もも) 0.4 豚肉(肩) 50 ゆで塩 9	● 春巻き 揚げ油 2 春巻き 18	豚肉(もも) 30 豚肉(肩) 30 ゆで塩 1	● 豚肉と春雨のすき焼き煮 豚肉(もも) 35 豚肉(肩) 35 ゆで塩 10	● 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(市内産) 14 酢 0.6 みりん 2 片栗粉 0.4	● じゃが芋の和風あえ じゃが芋 56 にんじん 8 ゆで塩 8 ごま油 0.4 ひじき 0.4 しょうゆ 2.8 酒 2.1 みりん 2.1 むきえだ豆(冷) 5 けずり節(かーお) 0.5	● じゃが芋の和風あえ じゃが芋 56 にんじん 8 ゆで塩 8 ごま油 0.4 ひじき 0.4 しょうゆ 2.8 酒 2.1 みりん 2.1 むきえだ豆(冷) 5 けずり節(かーお) 0.5	
● もやし炒め 油 0.5 ペーパー 3.6 たまねぎ 12 にんじん 6 もやし 50 ゆで塩 5 塩 0.3 こしょう 0.02 しょうゆ 0.6 片栗粉 0.5	● いり大豆 油 1 いり大豆(袋) 8	● ひじきのサラダ ひじき 0.8 ホールコーン(冷) 10 こんにゃく 10 じゃが芋 20 大豆ミート(小粒) 9	豚ひき肉(もも) 0.5 豚肉(肩) 5.2 小麦粉 5.8 さやいんげん(冷) 5	● 肉スープ 油 0.5 ペーパー 4 たまねぎ 30	豚肉(もも) 0.5 豚肉(肩) 1 水 1	● キャベツの塩こんぶあえ キャベツ 52 にんじん 8 ゆで塩 8 ごま油 0.5 塩こんぶ 1.3 白いりごま 1	● 大根のとろみ汁 水 0.6 こんぶ 0.6	かながわ産品 学校給食デー	● 大根のとろみ汁 水 0.6 こんぶ 0.6	
● 豚汁 油 0.6 豚肉(もも) 12.5 豚肉(肩) 12.5 ゆで塩 5 塩 10	● 節分の行事食	● ひじきのサラダ ひじき 0.8 ホールコーン(冷) 10 こんにゃく 10 じゃが芋 20 大豆ミート(小粒) 9	豚ひき肉(もも) 1.4	● 肉スープ 油 0.5 ペーパー 4 たまねぎ 30	豚肉(もも) 1 豚肉(肩) 1	● 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(市内産) 14 酢 0.6 みりん 2 片栗粉 0.4	● じゃが芋の和風あえ じゃが芋 56 にんじん 8 ゆで塩 8 ごま油 0.4 ひじき 0.4 しょうゆ 2.8 酒 2.1 みりん 2.1 むきえだ豆(冷) 5 けずり節(かーお) 0.5	● じゃが芋の和風あえ じゃが芋 56 にんじん 8 ゆで塩 8 ごま油 0.4 ひじき 0.4 しょうゆ 2.8 酒 2.1 みりん 2.1 むきえだ豆(冷) 5 けずり節(かーお) 0.5	● じゃが芋の和風あえ じゃが芋 56 にんじん 8 ゆで塩 8 ごま油 0.4 ひじき 0.4 しょうゆ 2.8 酒 2.1 みりん 2.1 むきえだ豆(冷) 5 けずり節(かーお) 0.5	
エネルギー 796 kcal	たんぱく質 33.8 g	エネルギー 826 kcal	たんぱく質 30.1 g	エネルギー 846 kcal	たんぱく質 33.7 g	エネルギー 773 kcal	たんぱく質 33.4 g	エネルギー 794 kcal	たんぱく質 30.5 g	
10日(月)	冬野菜のマーボー丼(麦ごはん) わかめスープ ほんかん 牛乳	11日(火)	建国記念の日	12日(水)	麦ごはん 肉じゃが 根菜のごまサラダ 春雨スープ 牛乳	13日(木)	麦ごはん ホキフライ 中濃ソース 塩だれ野菜 白いんげん豆のボタージュ 牛乳	14日(金)	小松菜入りそぼろごはん(麦ごはん) 磯香あえ さつま汁 牛乳	
旬の果物「ほんかん」を味わう										
● 麦ごはん 精白米 102 米粒麦 8	塩 0.8 こしょう 0.02 しょうゆ 1.5	● 肉じゃが 油 0.5 こんにゃく 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 大根 30 砂糖 1.3 しょうゆ 5 トマトケチャップ 7 水 6.2 豆腐(冷) 60 長ねぎ 15 片栗粉 1.6 小松菜 8 ごま油 0.4 ラー油 0.3	● ほんかん ほんかん 27	● じゃが芋の産地を知る じゃが芋 55 酒 0.4 砂糖 2.2 しょうゆ 5.5 さやいんげん(冷) 6	● ポタージュを味わう ポタージュの素 1 精白米 92 米粒麦 8	● 麦ごはん 精白米 92 米粒麦 8	● ホキフライ 揚げ油 9.1 ホキフライ 70	● 小松菜入りそぼろごはん 油 0.6 しょうが 0.6 豚ひき肉(もも) 50 大豆ミート(小粒) 4 にんじん 12 酒 1.2 砂糖 3 しょうゆ 6.7 小松菜 10 ごま油 0.6	● さつま汁について知る さつま汁 35 にんじん 8 ほうれん草(冷) 12 ゆで塩 12 しょうゆ 2.7 きざみのり 0.3	● さつま汁 水 0.6 こんぶ 0.6 厚けずり節(かつお) 4 油 0.5 とり肉(皮つき) 18
● わかめスープ ペーパー 2.4 水 20 とり肉(皮なし) 15 にんじん 15 たまねぎ 30				● 横菜のごまサラダ まぐろフレーク 12 ごぼう 8 切り干し大根 4 ホールコーン(冷) 5 むきえだ豆(冷) 3 ゆで塩 9 ごまトレッシング 9 白すりごま 1	● 春雨スープ 水 1	● 白いんげん豆のボタージュ 油 0.6 ペーパー 6 たまねぎ 40 にんじん 15 塩 1 こしょう 0.04	● 塩だれ野菜 にんじん 10 もしや 25 キャベツ 25 ゆで塩 25 ごま油 0.8 白いりごま 1.2 塩 0.36	● 磯香あえ もしや 35 にんじん 8 ほうれん草(冷) 12 ゆで塩 12 しょうゆ 2.7 きざみのり 0.3	● さつま汁 水 0.6 こんぶ 0.6 厚けずり節(かつお) 4 油 0.5 とり肉(皮つき) 18	● さつま汁 水 0.6 こんぶ 0.6 厚けずり節(かつお) 4 油 0.5 とり肉(皮つき) 18
エネルギー 747 kcal	たんぱく質 31.0 g	エネルギー 805 kcal	たんぱく質 29.9 g	エネルギー 908 kcal	たんぱく質 31.0 g	エネルギー 779 kcal	たんぱく質 35.1 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。										

17日(月)	ブルコギ丼(麦ごはん) 白菜スープ 牛乳	18日(火)	ロールパン ミートパスタ ベジタブルスープ フルーツポンチ 牛乳	19日(水)	麦ごはん さばの塩焼き 五目豆 沢煮椀 牛乳	20日(木)	麦ごはん とり肉の揚げあえ カルシウムたっぷりサラダ かんぴょうのみそ汁 牛乳	21日(金)	麦ごはん 蒸ししゅうまい 肉野菜炒め 青菜と豆腐のスープ 牛乳	
旬の食品「白菜」を味わう										
旬の食品「白菜」を味わう										
旬の食品「白菜」を味わう										
●麦ごはん	がらスープ 精白米 米粒麦	1.3 102 8	1.3 1 1.2	●ロールパン ロールパン ミックスピーンズ 片栗粉 さやいんげん(冷)	35 60 0.6 3	●麦ごはん 精白米 米粒麦	92 8	●麦ごはん 精白米 米粒麦		
精白米 米粒麦	102 8	がらスープ 精白米 米粒麦	1 1.2	ロールパン ミックスピーンズ 片栗粉 さやいんげん(冷)	35 60 0.6 3	精白米 米粒麦	92 8	精白米 米粒麦		
●ブルコギ丼	豚肉(もも) 豚肉(肩) こま油 にんにく しょうゆ 酒 コチジャン 砂糖 たまねぎ にんじん もやし にら 片栗粉 白いりごま	35 35 1.3 0.4 7 2 5 1.8 45 20 20 4 1.3 1.5	0.4 0.24 45 55 15 0.48 0.04 15 10 9 2 30 1.2 1.2	●ミートパスタ 油 こんにく 豚ひき肉(もも) たまねぎ にんじん こじょう トマト水煮 トマトピューレ トマトケチャップ ウスターソース リボンマカロニ ゆで塩 油 小麦粉	35 60 0.6 60 40	●さばの塩焼き 塩さば(切り身)	60	●さばの塩焼き 塩さば(切り身)	60	
豚肉(もも) 豚肉(肩) こま油 にんにく しょうゆ 酒 コチジャン 砂糖 たまねぎ にんじん もやし にら 片栗粉 白いりごま	35 35 1.3 0.4 7 2 5 1.8 45 20 20 4 1.3 1.5	0.4 0.24 45 55 15 0.48 0.04 15 10 9 2 30 1.2 1.2	●フルーツポンチ ミックスフルーツ 野菜入りゼリー	60	●五目豆 油 とり肉(皮つき) にんじん ひじき こんにゃく ゆで大豆 砂糖 しょうゆ	60	●五目豆 油 とり肉(皮つき) にんじん ひじき こんにゃく ゆで大豆 砂糖 しょうゆ	60		
●白菜スープ	油 ペーコン とり肉(皮なし) にんじん しめじ 水 白菜 塩 こじょう	0.5 2.5 25 10 6 60 0.8 0.03	0.6 2 20 25 15 15 0.8 0.02 1.2	●ベジタブルスープ 油 ペーコン とり肉(皮つき) にんじん しめじ 水 白菜 塩 こじょう	0.6 2 20 25 15 15 0.8 0.02 1.2	●澤煮椀 水 こんぶ 厚けずり節(かつお) 豚肉(もも) 豚肉(肩) ごぼう 大根 にんじん 水 酒 塩 しょうゆ 小松菜	0.6 4 10 15 15 30 15 0.5 0.8 10	●澤煮椀 水 こんぶ 厚けずり節(かつお) 豚肉(もも) 豚肉(肩) ごぼう 大根 にんじん 水 酒 塩 しょうゆ 小松菜	0.6 4 10 15 15 30 15 0.5 0.8 10	
エネルギー	801 kcal	たんぱく質 36.4 g	エネルギー 862 kcal	たんぱく質 38.3 g	エネルギー 832 kcal	たんぱく質 34.1 g	エネルギー 871 kcal	たんぱく質 34.7 g	エネルギー 784 kcal	たんぱく質 30.9 g
24日(月)	振替休日	25日(火)	麦ごはん とり肉のしょうが煮 ボイル野菜和風ドレッシングあえ カレーすいとん 牛乳	26日(水)	ごはん ちくわの磯辺揚げ 小松菜と厚揚げの煮浸し 具だくさん！ちゃんこなべ風スープ 牛乳	27日(木)	チキンクリームライス(ターメリックライス) キャベツのスープ 煮 牛乳	28日(金)	麦ごはん ぶりの塩こうじから揚げ ピリ辛白菜 たまねぎのみそ汁 牛乳	
すいとんの由来を知る										
すいとんの由来を知る										
●麦ごはん	にんじん 精白米 米粒麦	15 92 8	●ごはん 精白米 大根 とり肉団子	20 100 25 15	●ごはん 精白米 にんじん とり肉団子	20 10 10 15	●ターメリックライス 油 ターメリック	105 1 0.06	●麦ごはん 精白米 米粒麦	
●とり肉のしょうが煮	とり肉(皮なし) 水 酒 砂糖 しょうが たまねぎ 片栗粉	80 1 1 3.2 4.8 30 1.8	●ちくわの磯辺揚げ みりん しょうゆ 塩 カレー粉 すいとん(冷) 長ねぎ 片栗粉	6.5 6.5 50 5 5 30 1.5	●ちくわの磯辺揚げ 揚げ油 焼きちくわ 小麦粉 あおさ 水	6.5 50 5 0.3 0.3 10 1.5	●チキンクリームライス 油 ベーコン とり肉(皮つき) 白玉団子(冷)	0.7 1 50 65 20 1.4 0.06 5	●麦ごはん 精白米 米粒麦	
●ボイル野菜 和風ドレッシングあえ	にんじん ホールコーン(冷) キャベツ ゆで塩 和風ドレッシング 塩	10 15 35 0.06	●小松菜と厚揚げの煮浸し 水 こんぶ 厚けずり節(かつお) 砂糖 みりん 塩 しょうゆ にんじん 生揚げ(冷) しめじ 小松菜(市内産) ゆで塩 片栗粉	2.4 0.2 0.7 0.3 0.9 2 13 0.3 0.3 13 0.3 0.3	●小松菜と厚揚げの煮浸し 水 こんぶ 厚けずり節(かつお) 砂糖 みりん 塩 しょうゆ にんじん 生揚げ(冷) しめじ 小松菜(市内産) ゆで塩 片栗粉	2.4 0.2 0.7 0.3 0.9 2 13 0.3 0.3 13 0.3 0.3	●チキンクリームライス 油 ベーコン とり肉(皮つき) 白玉団子(冷)	0.7 1 50 65 20 1.4 0.06 5	●麦ごはん 精白米 米粒麦	
●カレーすいとん	水 こんぶ 厚けずり節(かつお) 豚肉(もも) 豚肉(肩) たまねぎ	0.6 0.6 4 15 15 20	●具だくさん！ ちゃんこなべ風スープ 水 こんぶ 厚けずり節(かつお)	0.3 0.3 2	●具だくさん！ ちゃんこなべ風スープ 水 こんぶ 厚けずり節(かつお)	0.3 0.3 2	●キャベツのスープ煮 油 ベーコン キャベツ にんじん スープの素	0.6 4.8 66 6 0.4	●麦ごはん 精白米 米粒麦	
エネルギー	807 kcal	たんぱく質 39.8 g	エネルギー 825 kcal	たんぱく質 29.3 g	エネルギー 862 kcal	たんぱく質 30.1 g	エネルギー 846 kcal	たんぱく質 32.1 g		
献立コンクール保護者部門の料理を味わう										
献立コンクール保護者部門の料理を味わう										
●麦ごはん	にんじん 精白米 米粒麦	15 92 8	●ごはん 精白米 にんじん とり肉団子	20 100 10 15	●ごはん 精白米 にんじん とり肉団子	20 10 10 15	●ターメリックライス 油 ターメリック	105 1 0.06	●麦ごはん 精白米 米粒麦	
●とり肉のしょうが煮	とり肉(皮なし) 水 酒 砂糖 しょうが たまねぎ 片栗粉	80 1 1 3.2 4.8 30 1.8	●ちくわの磯辺揚げ みりん しょうゆ 塩 カレー粉 すいとん(冷) 長ねぎ 片栗粉	6.5 6.5 50 5 5 30 1.5	●ちくわの磯辺揚げ 揚げ油 焼きちくわ 小麦粉 あおさ 水	6.5 50 5 0.3 0.3 10 1.5	●チキンクリームライス 油 ベーコン とり肉(皮つき) 白玉団子(冷)	0.7 1 50 65 20 1.4 0.06 5	●麦ごはん 精白米 米粒麦	
●ボイル野菜 和風ドレッシングあえ	にんじん ホールコーン(冷) キャベツ ゆで塩 和風ドレッシング 塩	10 15 35 0.06	●小松菜と厚揚げの煮浸し 水 こんぶ 厚けずり節(かつお) 砂糖 みりん 塩 しょうゆ にんじん 生揚げ(冷) しめじ 小松菜(市内産) ゆで塩 片栗粉	2.4 0.2 0.7 0.3 0.9 2 13 0.3 0.3 13 0.3 0.3	●小松菜と厚揚げの煮浸し 水 こんぶ 厚けずり節(かつお) 砂糖 みりん 塩 しょうゆ にんじん 生揚げ(冷) しめじ 小松菜(市内産) ゆで塩 片栗粉	2.4 0.2 0.7 0.3 0.9 2 13 0.3 0.3 13 0.3 0.3	●チキンクリームライス 油 ベーコン とり肉(皮つき) 白玉団子(冷)	0.7 1 50 65 20 1.4 0.06 5	●麦ごはん 精白米 米粒麦	
●カレーすいとん	水 こんぶ 厚けずり節(かつお) 豚肉(もも) 豚肉(肩) たまねぎ	0.6 0.6 4 15 15 20	●具だくさん！ ちゃんこなべ風スープ 水 こんぶ 厚けずり節(かつお)	0.3 0.3 2	●具だくさん！ ちゃんこなべ風スープ 水 こんぶ 厚けずり節(かつお)	0.3 0.3 2	●キャベツのスープ煮 油 ベーコン キャベツ にんじん スープの素	0.6 4.8 66 6 0.4	●麦ごはん 精白米 米粒麦	
●ターメリックライス	油 ターメリック	105 0.06	●チキンクリームライス 油 ベーコン とり肉(皮つき) 白玉団子(冷)	0.7 1 50 65 20 1.4 0.06 5	●チキンクリームライス 油 ベーコン とり肉(皮つき) 白玉団子(冷)	0.7 1 50 65 20 1.4 0.06 5	●麦ごはん 精白米 米粒麦	105 1 0.06	●麦ごはん 精白米 米粒麦	
●ぶりの塩こうじから揚げ	揚げ油 ぶり(角)	3.5 70	●ぶりの塩こうじから揚げ	揚げ油 ぶり(角)	●ぶりの塩こうじから揚げ	揚げ油 ぶり(角)	●麦ごはん 精白米 米粒麦	3.5 70	●麦ごはん 精白米 米粒麦	
●ぶり辛白菜	油 にんにく ベーコン にんじん 白菜 塩 しょうゆ みりん 液体塩こうじ 片栗粉	0.5 0.4 4 10 50 0.2 0.2 0.2 6 12.6	●ぶり辛白菜	油 にんにく ベーコン にんじん 白菜 塩 しょうゆ みりん 液体塩こうじ 片栗粉	●ぶり辛白菜	油 にんにく ベーコン にんじん 白菜 塩 しょうゆ みりん 液体塩こうじ 片栗粉	●麦ごはん 精白米 米粒麦	0.5 0.4 4 10 50 0.2 0.2 0.2 6 12.6	●麦ごはん 精白米 米粒麦	
●たまねぎのみそ汁	水 こんぶ	0.6 0.6	●たまねぎのみそ汁	水 こんぶ	●たまねぎのみそ汁	水 こんぶ	●麦ごはん 精白米 米粒麦	0.6 0.6	●麦ごはん 精白米 米粒麦	

【令和7年2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
カレーすいとん	すいとん(冷)			○
ハンバーグおろしソース	ハンバーグ			○
ホキフライ	ホキフライ			○
春巻き	春巻き			○
ロールパン	ロールパン			○
ミートパスタ	リボンマカロニ			○
蒸ししゅうまい	しゅうまい			○

※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、桃、りんご、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。

※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