

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。

月	火	水	木	金
<p>【かながわ産品学校給食デー】 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、大切にすることを育てることに繋げ、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、大根、ほうれん草、牛乳の予定です。</p> 		<p>ごはん ハンバーグ オニオンソース(小) 1日 ポイル野菜 ごまドレッシング ミネストローネ(乳)(小) 牛乳(乳) 897kcal 35.6g</p>	<p>2日 ピピンバ (麦ごはん) アジアンスープ 牛乳(乳) 772kcal 34.7g</p>	<p>3日 節分の行事食 手巻きごはん(ごはん・ツナ・ごまたくあん(小)・焼きのり) つみれ汁(小) ぼんかん 牛乳(乳) 810kcal 27.4g</p>
<p>6日 かながわ産品学校給食デー ひじきごはん (ごはん) いかの吉野揚げ* みそ汁 みかん 牛乳(乳) 775kcal 35.8g</p>	<p>7日 麦ごはん チキンカレー(小) 大根ときゅうりの中華づけ 牛乳(乳) 870kcal 30.4g</p>	<p>8日 ごはん さばの塩焼き 煮びたし お事汁 牛乳(乳) 888kcal 36.3g</p>	<p>9日 ごはん 生揚げの四川煮 にんじんシリシリ* 春雨の中華スープ 牛乳(乳) 889kcal 39.2g</p>	<p>10日 ごはん 赤魚のおろしかけ 大学まめ 沢煮椀 牛乳(乳) 833kcal 35.9g</p>
<p>13日 きな粉パン* (胚芽コッパン(小)) カレーシチュー(乳) ポイル野菜 和風ドレッシング 牛乳(乳) 774kcal 33.1g</p>	<p>14日 ごはん あじの香味ソース 小松菜のおかかあえ かきたま汁(卵) 牛乳(乳) 749kcal 40.0g</p>	<p>15日 ごはん まぐろのねぎソース 春雨とチンゲン菜のあえ物 白菜スープ 牛乳(乳) 815kcal 42.0g</p>	<p>16日 ピラフ (ごはん) 手羽元のしょうが煮* ポトフ 牛乳(乳) 804kcal 31.5g</p>	<p>17日 ごはん カレーじゃこ とり肉の香り揚げ ワンタンスープ(小) りんご 牛乳(乳) 894kcal 38.1g</p>
<p>20日 ごはん ししゃものから揚げ* 塩だれ野菜 豆腐チゲ 牛乳(乳) 781kcal 31.3g</p>	<p>21日 ごはん すき焼き煮 ごま酢あえ みそ汁 牛乳(乳) 816kcal 32.2g</p>	<p>22日 ごはん 蒸ししゅうまい(小) 八宝菜(卵) わかめとコーンのスープ 牛乳(乳) 859kcal 32.6g</p>	<p>23日 天皇誕生日</p>	<p>24日 白パン(小) カレークリーム スパゲッティ(乳)(小) ジュリエンスープ みかん 牛乳(乳) 820kcal 34.2g</p>
<p>27日 ごはん 銀ひらすのカレー風味 肉じゃが みそ汁 牛乳(乳) 810kcal 35.5g</p>	<p>28日 ハヤシライス(乳)(小) (麦ごはん) 白菜としめじのスープ煮 はっこう乳(乳) 883kcal 30.3g</p>	<p>学校給食レシピ動画を新たに公開します！</p> <p>*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、切り干し大根のベーコン煮、肉団子中華スープ、過去の献立コンクール市長賞受賞献立から野菜入りスタミナ丼のレシピ動画を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。</p>  <p>▲詳細はこちら</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、大根は、県内産を指定して調達します。
★市内産の野菜は、1日、13日のポイル野菜の「ブロッコリー」、1日のミネストローネの「トマト」、3日のつみれ汁、6日のみそ汁の「大根」、3日のつみれ汁の「長ねぎ」、6日のみそ汁、13日のカレーシチューの「ほうれん草」です。
(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。

学校給食費の口座振替日(納期限)




【第8期】(1月分)
1月31日(火)

【第9期】(2・3月分)
2月28日(火)

※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(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。

※表示義務のある7品目(卵、乳、小麦、えび、かに、落花生、そば)のうち、えび、かに、落花生、そばの4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、放射能検査結果、学校給食レシピもご覧いただけます。



▲詳細はこちら

←左側は広告欄です。川崎市の学校給食の掲載内容は関係ありません。

令和5年2月分献立表 給食回数 19回 川崎市立中学校 自校合築校

1日(水)	ごはん ハンバーグオニオンソース ポイル野菜 ごまドレッシング ミネストローネ 牛乳	2日(木)	ピビンバ(麦ごはん) アジアンスープ 牛乳	3日(金)	手巻きごはん(ごはん・ツナ・ ごまたくあん・焼きのり) つみれ汁 ぼんかん 牛乳	6日(月)	ひじきごはん(ごはん) いかの吉野揚げ みそ汁 みかん 牛乳	7日(火)	麦ごはん チキンカレー 大根ときゅうりの中華づけ 牛乳
●ごはん 精白米 105 ●ハンバーグオニオンソース ハンバーグ(冷凍) 80 米白絞油 0.24 たまねぎ 24 水 4 砂糖 1.2 しょうゆ 2.25 みりん 1.6 片栗粉 0.24 ●ポイル野菜 ホールコーン(冷凍) 25 もやし 20 にんじん 5 ブロッコリー(市内産) 15 粗塩(ゆで塩) ●ごまドレッシング ごまドレッシング(袋) 8.4 ●ミネストローネ 米白絞油 0.5 にんにく 0.26 ベーコン 2.6 とり肉(もも皮なし) 26 たまねぎ 30 にんじん 13 エネルギー 897 kcal たんぱく質 35.8 g	粗塩 0.8 ごしよ 0.04 水 130 じゃが芋 26 スープの素 1.3 トマト(市内産) 26 キャベツ 30 プロセスチーズ 2.4 ホイールマカロニ 8 粗塩(ゆで塩) 0.65 ●麦ごはん 精白米 95 米粒麦 15 ●ピビンバ(肉) 米白絞油 0.5 にんにく 0.21 豚肉(もも) 29.25 豚肉(肩) 29.25 酒 1.3 しょうゆ 0.5 たけのこ(水煮) 19.5 砂糖 2.6 しょうゆ 3.9 片栗粉 0.65 ●ピビンバ(ナムル) ごま油 0.5 にんにく 0.26 もやし 45.5 にんじん 19.5 粗塩(ゆで塩) 19.5 ほうれん草 19.5 粗塩(ゆで塩) 粗塩 0.52 みりん 0.13 ごま油 0.65 白いりごま 1.95 ●アジアンスープ 米白絞油 0.5 しょうが 0.2 とり肉(皮なし) 26 水 50 白菜 粗塩 0.9 ごしよ 0.02 中華スープの素(袋) 1.5 春雨 5 長ねぎ 10 ナンプラー 1.2 片栗粉 0.5 チンゲン菜 5 レモン果汁(冷凍) 1 フィッシュボール(冷凍) 30 赤みそ(減塩) 5.4 白みそ(減塩) 5.4 しょうが 0.6 長ねぎ(市内産) 13 ●ぼんかん(1/2) ぼんかん 54 フッシュボール(冷凍) 30 赤みそ(減塩) 5.4 白みそ(減塩) 5.4 しょうが 0.6 長ねぎ(市内産) 13 精白米 105 ●手巻きごはん(ツナ) ドレッシング(マヨネーズタイプ卵不使用) 12 たまねぎ 12 まぐろ(缶詰) 30 粗塩 0.12 しょうゆ 0.24 ●ごまたくあん ごま油 0.5 たくあんづけ 24 しょうゆ 0.12 白いりごま 0.6 ●焼きのり(1/4切 6枚入) 焼きのり(袋) 3 ●つみれ汁 米白絞油 0.5 ごぼう 6 にんじん 19.5 こんにやく 13 水 144 こんにぶ(だし用) 0.65 けずり節かつお 6.5 大根(市内産) 38 豆腐 35 赤みそ(減塩) 5.4 白みそ(減塩) 5.4 長ねぎ 15 エネルギー 810 kcal たんぱく質 27.4 g	ほうれん草(市内産) 10 粗塩(ゆで塩) ●みかん みかん 80 ●ひじきごはん 米白絞油 0.6 とり肉(皮なし) 15.6 酒 1.2 ひじき 3 にんじん 12 油揚げ(冷凍・カット) 10.8 水 水 3.24 砂糖 しょうゆ 7.2 ●いかの吉野揚げ 油(揚げ物) 3.5 いか(冷凍) 70 酒 1 粗塩 0.3 片栗粉(揚げ物) 10.5 ●みそ汁 水 156 こんにぶ(だし用) 0.65 けずり節かつお 6.5 大根(市内産) 38 豆腐 35 赤みそ(減塩) 5.4 白みそ(減塩) 5.4 長ねぎ 15 エネルギー 775 kcal たんぱく質 35.8 g	しょうゆ 4.94 精白米 95 白いりごま 1.3 ごま油 0.65 ラー油 0.03 ●チキンカレー 米白絞油 0.5 しょうゆ 0.6 しょうが 0.3 とり肉(皮つき) 65 粗塩 0.1 ごしよ 0.01 白ワイン 1.5 たまねぎ 94 にんじん 32 粗塩 1.4 ごしよ 0.02 水 水 65 じゃが芋 8 トマト水煮(缶詰) 3.85 ウスターソース 2.2 しょうゆ 1.2 カレー粉 6.4 米白絞油 6.4 小麦粉 6.4 ●大根ときゅうりの中華づけ 大根 34 きゅうり 26 酢 2.6 砂糖 0.78 エネルギー 870 kcal たんぱく質 30.4 g						
8日(水) ごはん お事汁 さばの塩焼き 煮びたし 牛乳	9日(木) ごはん 生揚げの四川煮 にんじんシリシリ 春雨の中華スープ 牛乳	10日(金) ごはん 赤魚のおろしかけ 大学まめ 沢煮碗 牛乳	13日(月) きな粉パン(胚芽コッペパン) カレーシチュー ポイル野菜 和風ドレッシング 牛乳	14日(火) ごはん あじの香味ソース 小松菜のおかかあえ かきたま汁 牛乳					
●ごはん 精白米 105 ●さばの塩焼き 塩さば 60 ●煮びたし 水 13 こんにぶ(だし用) 0.05 けずり節かつお 1.5 砂糖 0.7 粗塩 0.3 しょうゆ 1.7 みりん 0.9 油揚げ 6.5 にんじん 13 粗塩(ゆで塩) 33 小松菜 19 粗塩(ゆで塩) ●お事汁 水 0.65 こんにぶ(だし用) 6.5 けずり節かつお 26 とり肉(もも皮なし) 3 酒 6.5 ごぼう 13 にんじん 30 大根 エネルギー 888 kcal たんぱく質 36.3 g	●ごはん 精白米 105 ●生揚げの四川煮 米白絞油 0.5 にんにく 0.22 しょうが 0.33 粗塩 0.11 豆板醤 0.11 豚ひき肉(もも) 30 砂糖 1.98 しょうゆ 3.85 しょうゆ 12 トマトケチャップ 11 水 3.3 赤みそ(減塩) 71.5 生揚げ 3 大豆ミート(小粒) 16.5 長ねぎ 1.65 片栗粉 ●にんじんシリシリ 米白絞油 0.5 にんじん 24 粗塩(ゆで塩) 18 まぐろフレーク(油漬) 0.9 砂糖 0.1 粗塩 0.9 しょうゆ 1.2 ●春雨の中華スープ 米白絞油 0.5 しょうが 0.2 とり肉(もも皮なし) 26 水 156 たまねぎ 15 にんじん 水 0.9 キャベツ 粗塩 0.9 ごしよ 0.03 しょうゆ 1.3 しょうゆ 1.5 春雨 5.2 片栗粉 0.65 チンゲン菜 13 ごま油 0.65 豚肉(もも) 9.75 豚肉(肩) 9.75 ごぼう 6.5 たけのこ(水煮) 10 にんじん 13 大根 25 えのきたけ 6.5 しょうが 0.39 粗塩 0.8 しょうゆ 1.95 みりん 0.65 水菜 6.5 ●大学まめ 油(揚げ物) 1 大豆(蒸し) 20 片栗粉(揚げ物) 3 油(揚げ物) 2 さつま芋 50 水 3 砂糖 6.5 しょうゆ 0.25 酢 0.25 黒いりごま 0.25 ●沢煮碗 こんにぶ(だし用) 0.65 けずり節かつお 6.5 豚肉(もも) 9.75 豚肉(肩) 9.75 ごぼう 6.5 たけのこ(水煮) 10 にんじん 13 大根 25 えのきたけ 6.5 しょうが 0.39 粗塩 0.8 しょうゆ 1.95 みりん 0.65 水菜 6.5 きな粉パン(胚芽コッペパン) 8.7 油(揚げ物) 80 胚芽コッペパン 60 きな粉 3.6 砂糖 6 粗塩 0.03 ●カレーシチュー 米白絞油 0.5 とり肉(もも皮なし) 40 たまねぎ 35 にんじん 26 粗塩 0.9 じゃが芋 72 水 水 0.52 プロセスチーズ 3 カレー粉 55 調理用牛乳 5 脱脂粉乳 3.9 ほうれん草(市内産) 10 粗塩(ゆで塩) ●ポイル野菜 にんじん 6 もやし 23 キャベツ 26 ブロッコリー(市内産) 10 粗塩(ゆで塩) エネルギー 774 kcal たんぱく質 33.1 g	●ごはん 精白米 105 ●あじの香味ソース あじ(冷凍・切り身) 60 米白絞油 0.1 にんにく 0.4 しょうゆ 1 豆腐 4 片栗粉 1.3 鶏卵 26 赤みそ(減塩) 1.1 みりん 0.5 しょうゆ 2.4 豆板醤 0.04 酢 0.7 ごま油 0.24 片栗粉 0.24 ●小松菜のおかかあえ もやし 40 にんじん 5 粗塩(ゆで塩) 15 小松菜 粗塩(ゆで塩) 0.24 しょうゆ 2.4 上げずり節 0.6 ●かきたま汁 水 156 エネルギー 749 kcal たんぱく質 40.0 g							

令和5年2月分献立表 給食回数 19回 川崎市立中学校 自校合築校

15日(水)	16日(木)	17日(金)	20日(月)	21日(火)
ごはん まぐろのねぎソース 春雨とチンゲン菜のあえ物 白菜スープ 牛乳	ピラフ(ごはん) 手羽元のしょうが煮 ポトフ 牛乳	ごはん カレーじゃこ とり肉の香り揚げ ワンタンスープ りんご 牛乳	ごはん ししゃものから揚げ 塩だれ野菜 豆腐チゲ 牛乳	ごはん すき焼き煮 ごま酢あえ みそ汁 牛乳
●ごはん 精白米 105 ●まぐろのねぎソース 油(揚げ物) 4 まぐろ(冷凍・角切) 8 酒 1.2 粗塩 0.2 こしょう 0.02 片栗粉(揚げ物) 12 ごま油 0.5 長ねぎ 10 しょうが 0.5 砂糖 1.2 しょうゆ 3.2 水 5 中華スープの素(袋) 0.08 酢 2.4 片栗粉 0.3 ●春雨とチンゲン菜のあえ物 ごま油 0.7 にんじん 8 粗塩(ゆで塩) 10 たけのこ(水煮) 10 チンゲン菜 10 粗塩(ゆで塩) 10 もやし 10 粗塩(ゆで塩) 1 酒 1 エネルギー 815 kcal たんぱく質 42.0 g	●ごはん 精白米 90 ●ピラフ ベーコン 4 たまねぎ 25 にんじん 10 ホールコーン(冷凍) 10 スープの素 0.7 粗塩 0.7 こしょう 0.03 パセリ 0.3 ●手羽元のしょうが煮(2) とり肉(手羽元) 66 水 1 酒 0.8 砂糖 3 しょうゆ 4.5 しょうが 0.7 ●ポトフ 米白絞油 0.5 豚肉(もも角切) 10 にんじん 20 たまねぎ 25 水 120 大根 40 じゃが芋 40 ウインナーソーセージ 20 エネルギー 804 kcal たんぱく質 31.5 g	●ごはん 精白米 100 ●カレーじゃこ しらす干し(ちりめん) 6.4 みりん 0.8 砂糖 1.2 しょうゆ 0.48 カレー粉 0.08 ●とり肉の香り揚げ 油(揚げ物) 3.44 とり肉(皮つき) 70 粗塩 0.5 こしょう 0.01 しょうゆ 1 砂糖 0.32 米粉 3.1 水 3.1 白いりごま 3.3 片栗粉(揚げ物汁) 12.4 ●ワンタンスープ 水 150 豚肉(もも) 12 豚肉(肩) 13 にんじん 15 たまねぎ 30 もやし 40 粗塩 0.7 エネルギー 894 kcal たんぱく質 38.1 g	●ごはん 精白米 105 ●ししゃものから揚げ(2) 油(揚げ物) 2 ししゃも(冷凍・生干し) 40 片栗粉(揚げ物) 6 ●塩だれ野菜 キャベツ 15 もやし 45 粗塩(ゆで塩) 0.45 ごま油 0.4 粗塩 1.5 白いりごま 1.5 ●豆腐チゲ ごま油 1 にんにく 0.78 豚肉(もも) 15 豚肉(肩) 15 水 1.5 中華スープの素(袋) 45.5 白菜 1 しょうゆ 9.5 赤みそ(減塩) 2.5 コチジャン 8 白菜刻みキムチ(冷凍) 39 豆腐(冷凍・カット) 7.8 えのきたけ 8 長ねぎ 13 白米 15 米粒麦 13 油揚げ 5.4 赤みそ(減塩) 5.4 白みそ(減塩) 5.4 長ねぎ 13 小松菜 13 粗塩(ゆで塩) 0.1 しょうゆ 0.01 赤ワイン 3.9 たまねぎ 78 にんじん 26 水 0.9 粗塩 35 じゃが芋 15.6 トマトケチャップ 6.5 デミグラスソース 4.55 ウスターソース 1.95 しょうゆ 0.13 砂糖 6.4 米白絞油 6.4 小麦粉 3.9 小クリーム 0.5 ベーコン 4.5 にんじん 6 エネルギー 781 kcal たんぱく質 31.3 g	●ごはん 精白米 105 ●すき焼き煮 米白絞油 0.5 豚肉(もも) 25 豚肉(肩) 25 酒 1 しょうゆ 0.5 しらたき 30 にんじん 10 えのきたけ 10 水 40 焼き豆腐 2.5 砂糖 6 しょうゆ 0.5 みりん 20 長ねぎ 3.2 切り干し大根 16 もやし 8 きゅうり 8 にんじん 8 粗塩(ゆで塩) 8 ホールコーン(冷凍) 1.15 酢 0.96 砂糖 0.19 粗塩 1.92 しょうゆ 1.92 ●みそ汁 水 156 こんぶ(だし用) 0.65 けずり節かつお 6.5 油揚げ(冷凍・カット) 6.5 たまねぎ 30 さつまい 40 赤みそ(減塩) 5.4 白みそ(減塩) 5.4 小松菜 10 粗塩(ゆで塩) 0.8 エネルギー 816 kcal たんぱく質 32.2 g
ごはん 蒸ししゅうまい 八宝菜 わかめとコーンのスープ 牛乳	白パン カレークリームスパゲッティ ジュリエンスープ みかん 牛乳	ごはん 銀ひらすのカレー風味 肉じゃが みそ汁 牛乳	ハヤシライス(妻ごはん) 白菜としめじのスープ煮 はっこう乳	
●ごはん 精白米 105 ●蒸ししゅうまい(3) しゅうまい(冷凍) 54 ●八宝菜 米白絞油 0.5 豚肉(もも) 12.5 豚肉(肩) 12.5 にんじん 15 粗塩(ゆで塩) 7 たけのこ(水煮) 23 たまねぎ 0.3 きくらげ(乾燥) 50 白菜 0.6 粗塩 0.9 砂糖 0.18 中華スープの素(袋) 0.18 オイスターソース 1.12 しょうゆ 4.55 なたと(冷凍) 1.8 片栗粉 14 チンゲン菜 5.6 粗塩(ゆで塩) 0.45 ごま油 2.6 ●わかめとコーンのスープ ベーコン 2.6 エネルギー 859 kcal たんぱく質 32.6 g	●白パン 白パン 50g 50 ●カレークリームスパゲッティ 米白絞油 0.5 にんにく 0.2 豚肉(もも) 18 豚肉(肩) 18 たまねぎ 50 にんじん 28 水 50 粗塩 0.7 プロセスチーズ 5.5 ウスターソース 3 カレー粉 0.6 米白絞油 3 小麦粉 3 調理用牛乳 50 脱脂粉乳 5 スパゲッティ 40 粗塩(ゆで塩) 0.65 パセリ 0.65 ●ジュリエンスープ 米白絞油 0.5 ベーコン 5.2 セロリ 3 にんじん 15 たまねぎ 40 水 40 エネルギー 820 kcal たんぱく質 34.2 g	●ごはん 精白米 105 ●銀ひらすのカレー風味 銀ひらす(冷凍・切り身) 60 水 7 酒 1.5 みりん 1 砂糖 1.3 しょうゆ 3 カレー粉 0.3 片栗粉 0.5 ●肉じゃが 米白絞油 0.5 豚肉(もも) 14 豚肉(肩) 14 つきこんぶ(しゃく) 24 にんじん 16 たまねぎ 24 水 48 じゃが芋 0.4 酒 1.8 砂糖 5.4 しょうゆ 3 さやいんげん(冷凍) 3 粗塩(ゆで塩) 156 ●みそ汁 水 156 エネルギー 810 kcal たんぱく質 35.5 g	●妻ごはん 精白米 95 米粒麦 15 ●ハヤシライス 米白絞油 0.5 にんにく 0.65 豚肉(もも) 32.5 豚肉(肩) 32.5 粗塩 0.1 こしょう 0.01 赤ワイン 3.9 たまねぎ 78 にんじん 26 水 0.9 粗塩 35 じゃが芋 15.6 トマトケチャップ 6.5 デミグラスソース 4.55 ウスターソース 1.95 しょうゆ 0.13 砂糖 6.4 米白絞油 6.4 小麦粉 3.9 小クリーム 0.5 ベーコン 4.5 にんじん 6 白菜 82.5 しめじ(カット) 15 粗塩 0.3 こしょう 0.02 スープの素 0.75 しょうゆ 0.3 ●はっこう乳 アシドミルク 192.6 エネルギー 883 kcal たんぱく質 30.3 g	

令和5年2月分献立表 給食回数 19回 川崎市立中学校 自校合築校

【令和5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
ハンバーグオニオンソース	ハンバーグ			○
ミネストローネ	ホイールマカロニ			○
ごまたくあん	たくあんづけ			○
つみれ汁	フィッシュボール			○
きな粉パン	胚芽コッペパン			○
ワンタンスープ	ワンタンの皮			○
蒸ししゅうまい	しゅうまい			○
白パン	白パン			○
カレークリームスパゲッティ	スパゲッティ			○
ハヤシライス	デミグラスソース			○
はっこう乳	アシドミルク		○	

※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、いか、さば、大豆、とり肉、豚肉、りんご、ごま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、そばは使用しません。
 ※こんぶ、わかめ、ひじき、もずく、あおさ、のり、白菜刻みキムチに含まれるこんぶは、えび、かにが生息する場所で採取しています。

※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

※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。