

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>端午の節句の行事食</p> <p>1日</p> <p>たけのこごはん (ごはん)</p> <p>めかじきのたつた揚げ かきたま汁 (卵)</p> <p>かしわもち 牛乳 (乳)</p> <p>886kcal 39.8g</p>	<p>2日</p> <p>黒丸パン (小)</p> <p>マカロニグラタン (乳) (小)</p> <p>ひじきのサラダ* 牛乳 (乳)</p> <p>808kcal 34.2g</p>	<p>3日</p> <p>憲法記念日</p>	<p>4日</p> <p>みどりの日</p>	<p>5日</p> <p>こどもの日</p>
<p>8日</p> <p>野菜入りスタミナ丼* (麦ごはん)</p> <p>わかめスープ 冷凍みかん 牛乳 (乳)</p> <p>803kcal 35.8g</p>	<p>9日</p> <p>ごはん</p> <p>豆腐ハンバーグ 和風ソース</p> <p>にんじんシリシリ* 沢煮梅 牛乳 (乳)</p> <p>785kcal 30.7g</p>	<p>10日</p> <p>麦ごはん</p> <p>ポークカレー (小)</p> <p>ピクルス 牛乳 (乳)</p> <p>854kcal 29.3g</p>	<p>11日</p> <p>ごはん</p> <p>手羽元のしょうが煮* 塩だれ野菜 生揚げのスープ 牛乳 (乳)</p> <p>810kcal 35.8g</p>	<p>12日</p> <p>ごはん</p> <p>さばの塩焼き 大和煮 みそ汁 牛乳 (乳)</p> <p>885kcal 35.0g</p>
<p>15日</p> <p>ごはん</p> <p>あじの香味ソース ごまあえ けんちん汁* 牛乳 (乳)</p> <p>754kcal 35.6g</p>	<p>16日</p> <p>給食休止日</p>	<p>17日</p> <p>高野豆腐のそぼろごはん* (麦ごはん)</p> <p>ごまきゅうり みそ汁 ヨーグルト (乳) 牛乳 (乳)</p> <p>868kcal 35.9g</p>	<p>18日</p> <p>ごはん</p> <p>蒸ししゅうまい (小)</p> <p>ホイコーロー 中華スープ 牛乳 (乳)</p> <p>873kcal 36.2g</p>	<p>19日</p> <p>きな粉パン* (胚芽コッペパン) (小)</p> <p>カレーシチュー (乳)</p> <p>ボイル野菜 和風ドレッシング 牛乳 (乳)</p> <p>773kcal 32.8g</p>
<p>22日</p> <p>ごはん</p> <p>ししゃものから揚げ* キムチ炒め 青菜ときこのスープ (卵)</p> <p>牛乳 (乳)</p> <p>776kcal 31.7g</p>	<p>23日</p> <p>ごはん</p> <p>生揚げのみそ炒め キャベツのおかかあえ 春雨スープ 牛乳 (乳)</p> <p>767kcal 31.7g</p>	<p>24日</p> <p>ごはん</p> <p>さけの塩焼き 切り干し大根の ベーコン煮* 豚汁 牛乳 (乳)</p> <p>842kcal 38.6g</p>	<p>25日</p> <p>ハヤシライス (乳) (小)</p> <p>(麦ごはん)</p> <p>キャベツのスープ煮 はっこう乳 (乳)</p> <p>890kcal 30.3g</p>	<p>26日</p> <p>ごはん</p> <p>ごま塩 タンダーチキン じゃが芋のから揚げ ジュリエンスープ 牛乳 (乳)</p> <p>782kcal 35.9g</p>
<p>29日</p> <p>ごはん</p> <p>かつおの甘辛あえ 塩きゅうり 野菜スープ 牛乳 (乳)</p> <p>870kcal 41.8g</p>	<p>30日</p> <p>ごはん</p> <p>豚肉のトマト煮 (小)</p> <p>粉ふき芋 オニオンスープ 牛乳 (乳)</p> <p>838kcal 32.3g</p>	<p>31日</p> <p>ごはん</p> <p>とり肉のから揚げ きんぴらごぼう みそ汁 牛乳 (乳)</p> <p>832kcal 33.4g</p>	<p style="text-align: center;"><b>学校給食のレシピとレシピ動画を公開中!</b></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> <div style="text-align: right;">                   ▲詳細はこちら             </div>	

★県内産の食材は、米（他県産とのブレンド）、牛乳です。  
キャベツは、県内産を指定して調達します。

★市内産の野菜

- 29日 塩きゅうり「きゅうり」
- 29日 野菜スープ「キャベツ」
- 30日 豚肉のトマト煮「トマト」



「かわさきそだち」  
のPRキャラクター  
「菜果ちゃん」

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

### 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。

学校給食費の口座振替日 (納期限)

【第1期】(4・5月分)  
6月30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。



令和5年5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(月)	2日(火)	3日(水)	4日(木)	5日(金)	6日(土)	7日(日)	8日(月)	9日(火)	10日(水)	11日(木)	12日(金)	13日(土)	14日(日)	15日(月)	16日(火)	17日(水)	18日(木)	19日(金)
<b>ごはん</b> 精白米 90 <b>たけのこごはん</b> 水 11.16 酒 0.72 砂糖 2.16 粗塩 0.12 しょうゆ 5.04 とり肉(もも皮なし) 15 たけのこ(水煮) 27.6 にんじん 16.8 油揚げ 10.8 <b>めかじきのたつた揚げ</b> 油(揚げ物) 3.5 めかじき(冷凍・角切) 70 しょうが 1 しょうゆ 6 片栗粉(揚げ物汁) 12.6 <b>かきたま汁</b> 水 156 こんぶ(だし用) 0.65 けずり節かつお 6.5 きざみかんぴょう 4.5 粗塩 0.65 しょうゆ 2.6 なたと(冷凍) 13 片栗粉 0.65 エネルギー 886 kcal たんぱく質 39.8 g	<b>鶏卵</b> 30 長ねぎ 13 ほうれん草(冷凍) 13 <b>かしわもち</b> 30 かしわもち(冷凍) 端午の節句の行事食 <b>黒丸パン</b> 60 黒丸パン <b>マカロニグラタン</b> 米白絞油 0.5 とり肉(もも皮なし) 26 たまねぎ 32.5 にんじん 13 粗塩 0.6 ごしょう 0.04 エリンギ 10 プロセスチーズ 6 米白絞油 4.55 小麦粉 4.55 調理用牛乳 70 脱脂粉乳 5 マカロニ 26 粗塩(ゆで塩) 4 粉チーズ(エダム) 0.5 パセリ 0.75 <b>ひじきのサラダ(ポイル野菜)</b> ひじき 1.04 ホールコーン(冷凍) 10 にんじん 6.5 キャベツ 40 むきえだ豆(冷凍) 10 粗塩(ゆで塩) エネルギー 808 kcal たんぱく質 34.2 g	<b>ひじきのサラダ(ドレッシング)</b> 酢 2.86 砂糖 1.17 しょうゆ 4.5 米白絞油 1.17 白いりごま 1.3 <b>麦ごはん</b> 精白米 95 米粒麦 15 <b>野菜入りスタミナ丼</b> 米白絞油 1 にんにく 0.6 しょうが 0.2 豚肉(もも) 35 豚肉(肩) 35 酒 1 たまねぎ 40 砂糖 2 しょうゆ 6 粗塩 0.1 オイスターソース 2 もやし 2 いら 8 片栗粉 1.4 ごま油 0.4 <b>わかめスープ</b> 米白絞油 0.5 とり肉(もも皮なし) 26 にんじん 13 粗塩 0.9 ごしょう 0.04 水 156 中華スープの素(袋) 1.5 しょうゆ 1.3 エネルギー 803 kcal たんぱく質 35.8 g	<b>えのきたけ</b> 6.5 片栗粉 1.3 わかめ(冷凍) 13 長ねぎ 13 <b>冷凍みかん</b> 80 みかん(冷凍) <b>ごはん</b> 精白米 105 <b>豆腐ハンバーグ和風ソース</b> 豆腐ハンバーグ(冷凍) 80 米白絞油 0.24 たまねぎ 24 水 4 砂糖 1.5 しょうゆ 2.25 みりん 1.6 片栗粉 0.24 <b>にんじんシリシリ</b> 米白絞油 0.5 にんじん 24 粗塩(ゆで塩) 2 まぐろフレーク(油漬) 18 砂糖 0.9 粗塩 0.1 しょうゆ 0.9 白いりごま 1.2 <b>沢煮糖</b> 水 0.65 こんぶ(だし用) 6.5 けずり節かつお 10 豚肉(肩) 10 ごぼう 6.5 エネルギー 785 kcal たんぱく質 30.7 g	たけのこ(水煮) 10 にんじん 13 切り干し大根 3 えのきたけ 6.5 しょうが 0.39 <b>ポークカレー</b> 米白絞油 0.5 にんにく 0.6 しょうが 0.3 豚肉(もも) 30 豚肉(肩) 30 たまねぎ 94 にんじん 32 粗塩 1.4 ごしょう 0.02 水 65 新じゃが芋 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 26 にんじん 9.1 粗塩(ゆで塩) 13 きゅうり 2.6 砂糖 3.9 酢 エネルギー 854 kcal たんぱく質 29.3 g	<b>ごはん</b> 精白米 105 <b>高野豆腐のそぼろごはん</b> 米白絞油 1 しょうが 0.65 豆腐 45 豚ひき肉(もも) 19.5 にんじん 1.3 酒 2.6 みりん 3.75 砂糖 7.5 しょうゆ 5 大豆ミート(小粒) 6.5 凍り豆腐 <b>ごまきゅうり</b> きゅうり 45.5 酢 2.6 砂糖 0.78 粗塩 0.45 白いりごま 1.3 ごま油 0.65 <b>みそ汁</b> 水 156 こんぶ(だし用) 0.65 けずり節かつお 6.5 たまねぎ 25 油揚げ(冷凍・カット) 6.5 エネルギー 868 kcal たんぱく質 35.9 g	<b>ごはん</b> 精白米 105 <b>手羽元のしょうが煮(2)</b> とり肉(手羽元) 66 水 0.8 酒 3 砂糖 4.5 しょうゆ 0.7 <b>塩だれ野菜</b> にんじん 5 もやし 45 きゅうり 10 粗塩(ゆで塩) 0.45 粗塩 0.4 白いりごま 1.5 <b>生揚げのスープ</b> 米白絞油 0.5 豚肉(もも) 13 豚肉(肩) 13 にんじん 15 水 30 キャベツ 6.5 えのきたけ 40 生揚げ(冷凍) 35 粗塩 0.8 エネルギー 810 kcal たんぱく質 35.8 g	<b>ごはん</b> 精白米 105 <b>さばの塩焼き</b> 塩さば 60 <b>大和煮</b> 米白絞油 0.5 とり肉(もも皮なし) 26 しょうゆ 0.9 しょうが 0.72 ごぼう 10.8 にんじん 14.4 こんにゃく 21.6 水 50 新じゃが芋 2.25 砂糖 3.2 むきえだ豆(冷凍) 3 <b>みそ汁</b> 水 156 こんぶ(だし用) 0.65 けずり節かつお 6.5 たまねぎ 40 えのきたけ 6.5 豆腐 40 赤みそ(減塩) 5.4 白みそ(減塩) 5.4 エネルギー 885 kcal たんぱく質 35.0 g	<b>ごはん</b> 精白米 105 <b>あじの香味ソース</b> あじ(冷凍・切り身) 60 米白絞油 0.1 にんにく 0.4 しょうが 1 水 4 砂糖 2 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 <b>ごまあえ</b> もやし 20 キャベツ 40 砂糖 1 しょうゆ 2.1 白いりごま 2.5 <b>けんちん汁</b> 水 0.5 米白絞油 26 とり肉(もも皮なし) 13 ごぼう 13 にんじん 13 エネルギー 754 kcal たんぱく質 35.6 g	<b>ごはん</b> 精白米 95 米粒麦 15 <b>高野豆腐のそぼろごはん</b> 米白絞油 1 しょうが 0.65 豆腐 45 豚ひき肉(もも) 19.5 にんじん 1.3 酒 2.6 みりん 3.75 砂糖 7.5 しょうゆ 5 大豆ミート(小粒) 6.5 凍り豆腐 <b>ごまきゅうり</b> きゅうり 45.5 酢 2.6 砂糖 0.78 粗塩 0.45 白いりごま 1.3 ごま油 0.65 <b>みそ汁</b> 水 156 こんぶ(だし用) 0.65 けずり節かつお 6.5 たまねぎ 25 油揚げ(冷凍・カット) 6.5 エネルギー 868 kcal たんぱく質 35.9 g	<b>ごはん</b> 精白米 105 <b>高野豆腐のそぼろごはん</b> 米白絞油 1 しょうが 0.65 豆腐 45 豚ひき肉(もも) 19.5 にんじん 1.3 酒 2.6 みりん 3.75 砂糖 7.5 しょうゆ 5 大豆ミート(小粒) 6.5 凍り豆腐 <b>ごまきゅうり</b> きゅうり 45.5 酢 2.6 砂糖 0.78 粗塩 0.45 白いりごま 1.3 ごま油 0.65 <b>みそ汁</b> 水 156 こんぶ(だし用) 0.65 けずり節かつお 6.5 たまねぎ 25 油揚げ(冷凍・カット) 6.5 エネルギー 868 kcal たんぱく質 35.9 g	<b>ごはん</b> 精白米 105 <b>手羽元のしょうが煮(2)</b> とり肉(手羽元) 66 水 0.8 酒 3 砂糖 4.5 しょうゆ 0.7 <b>塩だれ野菜</b> にんじん 5 もやし 45 きゅうり 10 粗塩(ゆで塩) 0.45 粗塩 0.4 白いりごま 1.5 <b>生揚げのスープ</b> 米白絞油 0.5 豚肉(もも) 13 豚肉(肩) 13 にんじん 15 水 30 キャベツ 6.5 えのきたけ 40 生揚げ(冷凍) 35 粗塩 0.8 エネルギー 810 kcal たんぱく質 35.8 g	<b>ごはん</b> 精白米 105 <b>さばの塩焼き</b> 塩さば 60 <b>大和煮</b> 米白絞油 0.5 とり肉(もも皮なし) 26 しょうゆ 0.9 しょうが 0.72 ごぼう 10.8 にんじん 14.4 こんにゃく 21.6 水 50 新じゃが芋 2.25 砂糖 3.2 むきえだ豆(冷凍) 3 <b>みそ汁</b> 水 156 こんぶ(だし用) 0.65 けずり節かつお 6.5 たまねぎ 40 えのきたけ 6.5 豆腐 40 赤みそ(減塩) 5.4 白みそ(減塩) 5.4 エネルギー 885 kcal たんぱく質 35.0 g	<b>ごはん</b> 精白米 105 <b>あじの香味ソース</b> あじ(冷凍・切り身) 60 米白絞油 0.1 にんにく 0.4 しょうが 1 水 4 砂糖 2 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 <b>ごまあえ</b> もやし 20 キャベツ 40 砂糖 1 しょうゆ 2.1 白いりごま 2.5 <b>けんちん汁</b> 水 0.5 米白絞油 26 とり肉(もも皮なし) 13 ごぼう 13 にんじん 13 エネルギー 754 kcal たんぱく質 35.6 g	<b>ごはん</b> 精白米 95 米粒麦 15 <b>高野豆腐のそぼろごはん</b> 米白絞油 1 しょうが 0.65 豆腐 45 豚ひき肉(もも) 19.5 にんじん 1.3 酒 2.6 みりん 3.75 砂糖 7.5 しょうゆ 5 大豆ミート(小粒) 6.5 凍り豆腐 <b>ごまきゅうり</b> きゅうり 45.5 酢 2.6 砂糖 0.78 粗塩 0.45 白いりごま 1.3 ごま油 0.65 <b>みそ汁</b> 水 156 こんぶ(だし用) 0.65 けずり節かつお 6.5 たまねぎ 25 油揚げ(冷凍・カット) 6.5 エネルギー 868 kcal たんぱく質 35.9 g	<b>ごはん</b> 精白米 95 米粒麦 15 <b>ポークカレー</b> 米白絞油 0.5 にんにく 0.6 しょうが 0.3 豚肉(もも) 30 豚肉(肩) 30 たまねぎ 94 にんじん 32 粗塩 1.4 ごしょう 0.02 水 65 新じゃが芋 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 26 にんじん 9.1 粗塩(ゆで塩) 13 きゅうり 2.6 砂糖 3.9 酢 エネルギー 854 kcal たんぱく質 29.3 g			

<p>19日(金) 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 (乳) (小)</p> <p>●きな粉パン 油(揚げ物) 8.7 胚芽コッペパン 60 きな粉 3.6 砂糖 6 粗塩 0.03</p> <p>●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 にんにく 26 粗塩 0.9 新じゃが芋 72 水 72 プロセスチーズ 3 カレー粉 0.52 調理用牛乳 55 脱脂粉乳 5 米粉 3.9 ほうれん草(冷凍) 10 粗塩(ゆで塩)</p> <p>●ポイル野菜 もやし 30 にんにく 5 キャベツ 30 粗塩(ゆで塩)</p> <p>●和風ドレッシング エネルギー 773 kcal たんぱく質 32.8 g</p>	<p>22日(月) ごはん ししゃものから揚げ キムチ炒め 青菜ときのこのスープ 牛乳 (卵) (乳)</p> <p>●ごはん 精白米 105 中華スープの素(袋) 1.5 しょうゆ 1.3 春雨 5.2 片栗粉 0.65 鶏卵 26 チンゲン菜 15</p> <p>●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</p> <p>●キムチ炒め 米白絞油 0.35 にんにく 0.2 たまねぎ 21 焼きちくわ 14 酒 1 白菜刻みキムチ(冷凍) 10.5 もやし 20 砂糖 0.5 しょうゆ 3.6 長ねぎ 7 片栗粉 0.5 にら 3.5</p> <p>●青菜ときのこのスープ 水 156 とり肉(もも皮なし) 26 にんにく 15 えのきたけ 6.5 しめじ(カット) 13 粗塩 0.9 こしょう 0.04</p> <p>●野菜ときのこのスープ エネルギー 776 kcal たんぱく質 31.7 g</p>	<p>23日(火) ごはん 生揚げのみそ炒め キャベツのおかかあえ 春雨スープ (乳)</p> <p>●ごはん 精白米 105 こんぶ(だし用) 0.65 けずり節かつお 6.5 とり肉(もも皮なし) 26 にんにく 15 えのきたけ 6.5 しょうが 1.1 粗塩 0.85 豆板醤 0.11 豚肉(もも) 22 酒 1.1 しょうゆ 0.55 たまねぎ 49.5 にんにく 7.7 水 22 生揚げ(冷凍) 66 砂糖 0.99 しょうゆ 2.75 赤みそ(減塩) 2.64 片栗粉 0.55 にら 6</p> <p>●生揚げのみそ炒め 米白絞油 0.5 しょうが 1.1 豆板醤 0.11 豚肉(もも) 22 酒 1.1 しょうゆ 0.55 たまねぎ 49.5 にんにく 7.7 水 22 生揚げ(冷凍) 66 砂糖 0.99 しょうゆ 2.75 赤みそ(減塩) 2.64 片栗粉 0.55 にら 6</p> <p>●キャベツのおかかあえ キャベツ 55 もやし 15 粗塩(ゆで塩) 6.5 ごぼう 2.6 しょうゆ 0.65 上げずり節</p> <p>●春雨スープ 水 156</p> <p>●春雨スープ エネルギー 787 kcal たんぱく質 31.7 g</p>	<p>24日(水) ごはん さけの塩焼き 切り干し大根のベーコン煮 豚汁 (乳)</p> <p>●ごはん 精白米 105 赤みそ(減塩) 5.4 白みそ(減塩) 5.4 長ねぎ 13</p> <p>●さけの塩焼き 塩ざけ(冷凍・切り身) 60</p> <p>●切り干し大根のベーコン煮 米白絞油 0.5 ベーコン 4.8 切り干し大根 8.4 にんにく 7.2 水 0.05 こんぶ(だし用) 1.5 けずり節かつお 0.6 砂糖 0.6 しょうゆ 3 みりん 1.2 さやいんげん(冷凍) 6.5 粗塩(ゆで塩)</p> <p>●豚汁 米白絞油 0.5 豚肉(もも) 15 豚肉(肩) 15 ごぼう 6.5 にんにく 19.5 こんにやく 13 水 39 新じゃが芋 26 豆腐</p> <p>●豚汁 エネルギー 842 kcal たんぱく質 38.6 g</p>	<p>25日(木) ハヤシライス(麦ごはん) キャベツのスープ煮 はっこう乳 (乳) (小)</p> <p>●麦ごはん 精白米 95 米粒麦 15</p> <p>●ハヤシライス にんにく 0.5 豚肉(もも) 0.65 豚肉(肩) 32.5 赤ワイン 32.5 たまねぎ 3.9 にんにく 78 水 26 粗塩 0.9 新じゃが芋 35 トマトケチャップ 15.6 デミグラスソース 6.5 ウスターソース 4.55 しょうゆ 1.95 砂糖 0.13 米白絞油 6.4 小麦粉 6.4 生クリーム 3.9</p> <p>●キャベツのスープ煮 米白絞油 0.5 ベーコン 5.6 キャベツ 77 にんにく 7 スープの素 0.42</p> <p>●はっこう乳 アンドミルク 192.6</p> <p>●はっこう乳 エネルギー 890 kcal たんぱく質 30.3 g</p>
<p>26日(金) ごはん ごま塩 タンドリーチキン じゃが芋のから揚げ ジュリエンスープ 牛乳 (乳)</p> <p>●ごはん 精白米 100 にんにく 15 たまねぎ 40</p> <p>●ごま塩 白いりごま 2 粗塩 0.1 水 0.04</p> <p>●タンдрリーチキン とり肉(むね皮なし・切り身) 80 にんにく 0.3 しょうが 0.16 レモン果汁(冷凍) 1 酢 2 カレー粉 0.4 チリパウダー 0.03 砂糖 1 バブリカ 0.2 粗塩 0.5 こしょう 0.03</p> <p>●じゃが芋のから揚げ 油(揚げ物) 4 新じゃが芋 100 粗塩 0.15 あおさ 0.3</p> <p>●ジュリエンスープ 米白絞油 0.5 ベーコン 5.2</p> <p>●ジュリエンスープ エネルギー 782 kcal たんぱく質 35.9 g</p>	<p>29日(月) ごはん かつおの甘辛あえ 塩きゅうり 野菜スープ 牛乳 (乳)</p> <p>●ごはん 精白米 105 キャベツ(市内産) 39 水 156 粗塩 0.9 こしょう 0.04 中華スープの素(袋) 1.5 しょうゆ 1.3 えのきたけ 6.5 片栗粉 1.3 にら 3.9 ごま油 0.65</p> <p>●かつおの甘辛あえ 水 6.5 砂糖 2 しょうゆ 4.3 みりん 3.2 油(揚げ物) 1.5 大豆(蒸し) 30 片栗粉(揚げ物) 4.5 油(揚げ物) 0.4 ごぼう 13 油(揚げ物) 3 かつお(冷凍・角切) 60 しょうが 0.5 しょうゆ 0.5 酒 1 片栗粉(揚げ物汁) 9</p> <p>●塩きゅうり きゅうり(市内産) 45 粗塩 0.72</p> <p>●野菜スープ 米白絞油 0.5 豚肉(もも) 13 豚肉(肩) 13 にんにく 13 もやし 39</p> <p>●野菜スープ エネルギー 870 kcal たんぱく質 41.8 g</p>	<p>30日(火) ごはん 豚肉のトマト煮 粉ふき芋 オニオンスープ 牛乳 (乳) (小)</p> <p>●ごはん 精白米 100 水 156 スープの素 1.5 粗塩 0.9 こしょう 0.04 ハセリ 0.65</p> <p>●豚肉のトマト煮 米白絞油 0.5 豚肉(もも角切) 65 赤ワイン 1.3 たまねぎ 52 にんにく 13 マッシュルーム(冷凍) 10 トマトケチャップ 20 トマト(市内産) 10 デミグラスソース 3.9 粗塩 0.5 砂糖 0.39 チリパウダー 0.04 ペンネマカロニ 10 粗塩(ゆで塩)</p> <p>●粉ふき芋 水 70 新じゃが芋 0.18 粗塩(ゆで塩) 0.3 ハセリ</p> <p>●オニオンスープ 水 1 たまねぎ 80 ベーコン 8 セロリ 3</p> <p>●オニオンスープ エネルギー 838 kcal たんぱく質 32.3 g</p>	<p>31日(水) ごはん とり肉のから揚げ きんぴらごぼう みそ汁 牛乳 (乳)</p> <p>●ごはん 精白米 105 水 156 スープの素 1.5 粗塩 0.9 こしょう 0.04 ハセリ 0.65</p> <p>●とり肉のから揚げ 油(揚げ物) 3.5 とり肉(皮つき) 70 塩こしょう 6 にんにく 0.2 しょうが 0.3 片栗粉(揚げ物汁) 12.6</p> <p>●きんぴらごぼう 米白絞油 0.4 豚肉(もも) 6 豚肉(肩) 6 ごぼう 13 つきこんにやく 13 にんにく 17 砂糖 1.4 しょうゆ 4 みりん 1.4 一味唐辛子 0.01 白いりごま 0.6 ごま油 0.2</p> <p>●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</p> <p>●みそ汁 エネルギー 832 kcal たんぱく質 33.4 g</p>	

【令和5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
黒丸パン	黒丸パン			○
マカロニグラタン	マカロニ			○
ヨーグルト	ヨーグルト		○	
蒸ししゅうまい	しゅうまい			○
きな粉パン	胚芽コッペパン			○
ハヤシライス	デミグラスソース			○
豚肉のトマト煮	ペンネマカロニ			○
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、さけ、さば、大豆、とり肉、豚肉、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、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

※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。