

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>★県内産の食材は、米（他県産とのブレンド）、牛乳です。 かぼちゃ、とうがんは、県内産を指定して調達します。</p> <p>★市内産の野菜 15日 ミネストローネ「トマト」 27日 豆腐ハンバーグ「トマト」 28日 塩だれ野菜「きゅうり」</p> 				
5日	6日	7日	8日	9日
<p>ハヤシライス(乳)小 (麦ごはん) キャベツと じゃこの炒め煮 はっこう乳(乳)</p> <p>877kcal 32.0g</p>	<p>歯と口の健康週間の行事食 ごはん あじの干物揚げ 野菜炒め みそ汁 牛乳(乳)</p> <p>749kcal 31.6g</p>	<p>マーボー丼 (麦ごはん) 中華スープ フルーツポンチ 牛乳(乳)</p> <p>828kcal 33.2g</p>	<p>ごはん 蒸ししゅうまい(小) チンジャオロースー 春雨の中華スープ 牛乳(乳)</p> <p>883kcal 37.3g</p>	<p>麦ごはん キーマカレー(小) きゅうりの中華づけ* 牛乳(乳)</p> <p>820kcal 30.6g</p>
12日	13日	14日	15日	16日
<p>チキンクリームライス(乳)小 (ターメリックライス) キャベツのスープ煮 牛乳(乳)</p> <p>868kcal 30.3g</p>	<p>ごはん あじの香味ソース もやし炒め けんちん汁* 牛乳(乳)</p> <p>756kcal 35.9g</p>	<p>ごはん ごま塩 めかじきと大豆の みそがらめ タンメン(小) メロン 牛乳(乳)</p> <p>864kcal 35.4g</p>	<p>ごはん いちごジャム かぼちゃのグラタン 牛乳(乳)小 ひじきのサラダ* 牛乳(乳)</p> <p>819kcal 33.4g</p>	<p>ごはん とり肉の香り揚げ キャベツのおかかあえ 沢煮焼 牛乳(乳)</p> <p>826kcal 34.4g</p>
19日	20日	21日	22日	23日
<p>ねぎ塩豚丼 (麦ごはん) 生揚げのスープ 冷凍みかん 牛乳(乳)</p> <p>831kcal 38.3g</p>	<p>ごはん さばの塩焼き 切り干し大根の ベーコン煮* みそ汁 牛乳(乳)</p> <p>848kcal 29.3g</p>	<p>フィッシュサンド(小) (コッパン)小・ホキフライ 白いんげん豆の クリームシチュー(乳) ポイル野菜 ごまドレッシング 牛乳(乳)</p> <p>896kcal 41.3g</p>	<p>ごはん 豚の角煮(卵) 塩だれ野菜 とうがんスープ 牛乳(乳)</p> <p>810kcal 36.1g</p>	<p>クファージュシー (ごはん) ししゃものから揚げ* もずくスープ 沖縄パインゼリー 牛乳(乳)</p> <p>758kcal 29.6g</p>
26日	27日	28日	29日	30日
<p>ごはん ブルコギ 塩きゅうり わかめとえのきのスープ 牛乳(乳)</p> <p>796kcal 34.9g</p>	<p>ごはん 豆腐ハンバーグ スパゲッティソテー(小) オニオンスープ 牛乳(乳)</p> <p>814kcal 27.7g</p>	<p>ごはん ちくわのかば焼き 塩だれ野菜 豚汁 牛乳(乳)</p> <p>807kcal 31.4g</p>	<p>ガパオライス* (麦ごはん) コンソメスープ(卵) 牛乳(乳)</p> <p>799kcal 39.7g</p>	<p>ごはん ごま塩 赤魚のてり焼き とうがんの煮物 みそ汁 牛乳(乳)</p> <p>777kcal 36.0g</p>

学校給食のレシピと  
レシピ動画を公開中!

\*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。



▲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)  
6月30日(金)
- 【第2期】(6月分)  
7月31日(月)

※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)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、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







29日(木)	ガバオライス(麦ごはん) コンソメスープ 牛乳	(卵)乳	30日(金)	ごはん ごま塩 赤魚のてり焼き とうがんの煮物 みそ汁 牛乳	(乳)
● <b>麦ごはん</b>	水		● <b>ごはん</b>	精白米	105
精白米	95	キャベツ	● <b>みそ汁</b>	水	156
米粒麦	15	粗塩	水	こんぶ(だし用)	0.65
● <b>ガバオライス</b>	0.03	こしょう	● <b>ごま塩</b>	けずり節かつお	6.5
米白絞油	0.5	スープの素	黒いりごま	新じゃが芋	33
にんにく	1	うずら卵(水煮)	粗塩	たまねぎ	30
豚ひき肉(もも)	60		水	油揚げ(冷凍・カット)	6.5
たまねぎ	25		● <b>赤魚のてり焼き</b>	赤みそ(減塩)	5.4
粗塩	0.3		赤魚(冷凍・切り身)	赤みそ(減塩)	5.4
こしょう	0.01		酒	白みそ(減塩)	5.4
砂糖	1		水	わかめ(冷凍)	7.8
しょうゆ	3		砂糖		
ナンプラー	0.5		しょうゆ		
みりん	2		みりん		
豆板醤	0.3		片栗粉		
オイスターソース	1		● <b>とうがんの煮物</b>		
パジルペースト(冷凍)	0.4		米白絞油	0.4	
大豆ミート(小粒)	7		しょうが	0.44	
ピーマン	7		とり肉(もも皮つき)	26.4	
粗塩(ゆで塩)			酒	2.64	
赤ピーマン	3		にんじん	8.8	
粗塩(ゆで塩)			こんにゃく	13.2	
● <b>コンソメスープ</b>			水	8.8	
米白絞油	0.5		とうがん	44	
ベーコン	2.6		砂糖	0.88	
とり肉(もも皮なし)	26		みりん	1.76	
にんじん	19.5		しょうゆ	3.52	
たまねぎ	26		むきえだ豆(冷凍)	4.5	
エネルギー	799 kcal	たんぱく質 39.7 g	エネルギー	777 kcal	たんぱく質 36.0 g

【令和5年6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
蒸ししゅうまい	しゅうまい			○
ハヤシライス	デミグラスソース			○
はっこう乳	アンドミルク		○	
食パン	食パン			○
かぼちゃのグラタン	マカロニ			○
タンメン	中華めん			○
ミネストローネ	ホイールマカロニ			○
コッペパン	コッペパン			○
ホキフライ	ホキフライ			○
スパゲッティソテー	スパゲッティ			○

※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、りんご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。