

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
学校給食費の口座振替日 (納期限) 【第2期】(6月分) 7月31日(水) 【第3期】(7月分) 9月2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。	マーボー丼 (麦ごはん) 中華スープ 牛乳(乳) 8月 27日 764kcal 32.8g	ごはん ししゃものから揚げ* 肉じゃが 春雨スープ 牛乳(乳) 28日 812kcal 33.3g	ごはん 豚肉の黒こしょう炒め ごまきゅうり 野菜スープ 牛乳(乳) 29日 768kcal 33.9g	白パン(小) ミートポテトの チーズ焼き*(乳)(小) 30日 ボイル野菜 ごまドレッシング オニオンスープ 牛乳(乳) 773kcal 32.1g
9月 2日 ごはん さばの塩焼き もやしのうま煮 みそ汁 牛乳(乳) 826kcal 30.1g	3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) 892kcal 31.5g	4日 ごはん ごま塩 かつおと大豆の みそがらめ タンメン(小) 梨 牛乳(乳) 869kcal 37.5g	5日 チキンクリームライス (乳)(小) (ターメリックライス) ボイル野菜 和風ドレッシング 牛乳(乳) 860kcal 30.3g	6日 ごはん ちくわの磯風味 もやし炒め みそ汁 牛乳(乳) 764kcal 27.6g
9日 ごはん 銀ひらすのてり焼き ごまあえ かきたま汁(卵) 牛乳(乳) 765kcal 35.8g	10日 高野豆腐のそぼろごはん* (麦ごはん) みそ汁 ヨーグルト(乳) 牛乳(乳) 803kcal 33.6g	11日 ごはん とり肉の甘酢あえ 三色ナムル とうがんスープ 牛乳(乳) 826kcal 36.8g	お月見の行事食 こぎつねごはん* (ごはん) きゅうりのしょうが炒め 芋煮汁* 月見団子 牛乳(乳) 12日 809kcal 27.7g	13日 麦ごはん 夏野菜のカレー(小) ひじきのサラダ* 牛乳(乳) 873kcal 31.6g
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	17日 黒丸パン(小) マカロニグラタン*(乳)(小) ジュリエンスープ 牛乳(乳) 826kcal 34.1g	18日 ごはん 豆腐ハンバーグ おろしソース 粉ふき芋 わかめとえのきのスープ 牛乳(乳) 765kcal 30.0g	19日 ごはん ホイコーロー* にらたまスープ(卵) 梨 牛乳(乳) 827kcal 36.8g	20日 ごはん ホキフライ(小) コロコロサラダ ポタージュ(乳) 牛乳(乳) 897kcal 30.1g
24日 ごはん あじの香味ソース 五目豆 みそ汁 牛乳(乳) 847kcal 37.9g	25日 麦ごはん ポークカレー(小) ピクルス はっこう乳(乳) 850kcal 28.3g	26日 ごはん 蒸ししゅうまい(小) スタミナ炒め わかめとコーンのスープ 牛乳(乳) 828kcal 31.3g	27日 ごはん ごま塩 手羽元のしょうが煮* ラタトゥイユ(小) ベジタブルスープ 牛乳(乳) 828kcal 29.8g	
30日 ごはん さばのカレー風味 塩だれ野菜 ワンタンスープ(小) 牛乳(乳) 852kcal 32.8g	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 ★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。 ★市内産の野菜 9月6日 みそ汁「なす」 9月13日 夏野菜のカレー「なす」 9月27日 ラタトゥイユ「なす」 (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。  菜果ちゃんのイラストが ある日は「かわさきさだち」 の使用日です。			

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。

(卵)



(乳)



(小)



※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。

令和6年 8・9月分献立表 給食回数 23 回

◎給食目標「バランスの良い食事について考えよう」 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。

川崎市立中学校 自校調理校

8月 27日(火)		マーボー丼(麦ごはん) 中華スープ 牛乳		28日(水)		ごはん ししゃものから揚げ 肉じゃが 春雨スープ 牛乳		29日(木)		ごはん 豚肉の黒こしょう炒め ごまきゅうり 野菜スープ 牛乳		30日(金)		白パン ミートポテトのチーズ焼き ボイル野菜 ごまドレッシング オニオンスープ 牛乳		9月 2日(月)		ごはん さばの塩焼き もやしのうま煮 みそ汁 牛乳					
【献立のねらい】 中華調味料を知る				春雨について知る				季節の食品きゅうりについて知る				チーズについて知る				さばの栄養(脂質)について知る							
●麦ごはん 精白米 95 米粒麦 15 しょうゆ 2.6 片栗粉 1.95 チンゲン菜 13				●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 ●肉じゃが 米白絞油 0.5 豚肉(もも) 14 豚肉(肩) 14 つぎこんにやく 24 にんじん 16 たまねぎ 24 水 48 新じゃが芋 0.4 酒 1.8 砂糖 5.4 しょうゆ 3 むきえだ豆(冷凍) 3 粗塩(ゆで塩)				●ごはん 精白米 105 ●豚肉の黒こしょう炒め 米白絞油 0.9 豚肉(もも) 30 豚肉(肩) 30 粗塩 0.2 たまねぎ 30 にんじん 18 エリンギ 10 しょうゆ 2.7 オイスターソース 1.8 酒 0.9 粗びき黒こしょう 0.04 こしょう 0.02 にら 4 片栗粉 1.4 水 ●ごまきゅうり 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 ●野菜スープ 米白絞油 0.5 エネルギー 764 kcal				とり肉(皮つき) 26 にんじん 13 もやし 35 キャベツ 20 粗塩(ゆで塩) ●ボイル野菜 ホールコーン(冷凍) 20 もやし 20 キャベツ 20 粗塩(ゆで塩) ●ごまドレッシング ごまドレッシング(袋) 8.4 エネルギー 773 kcal				●白パン 白パン(減塩) 60 ●ミートポテトのチーズ焼き 米白絞油 0.5 にんにく 0.2 豚ひき肉(もも) 35 たまねぎ 40 にんじん 15 粗塩 0.22 こしょう 0.03 大豆ミート(小粒) 4 トマト水煮(缶詰) 8 トマトケチャップ 8 ウスターソース 2 プロセスチーズ 3.2 米白絞油 1.6 小麦粉 1.6 新じゃが芋 70 粗塩(ゆで塩) 3.5 ●オニオンスープ 米白絞油 1 たまねぎ 80 ベーコン 8 セロリ 3 にんじん 15 水 156 スープの素 1.5 粗塩 0.9 こしょう 0.04 大豆ミート(小粒) 4 トマト水煮(缶詰) 8 トマトケチャップ 8 ウスターソース 2 プロセスチーズ 3.2 米白絞油 1.6 小麦粉 1.6 新じゃが芋 70 粗塩(ゆで塩) 3.5 ●ポイル野菜 ホールコーン(冷凍) 20 もやし 20 キャベツ 20 粗塩(ゆで塩) ●ごまドレッシング ごまドレッシング(袋) 8.4 エネルギー 773 kcal				●ごはん 精白米 105 ●さばの塩焼き 塩さば(冷凍・切り身) 60 ●もやしのうま煮 米白絞油 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 粗塩(ゆで塩) 58 もやし 0.8 片栗粉 4 にら ●みそ汁 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 新じゃが芋 40 赤みそ(減塩) 5.4 白みそ(減塩) 5.4 わかめ(冷凍) 7.8 エネルギー 826 kcal			
3日(火)		ハヤシライス(麦ごはん) キャベツのスープ煮 牛乳		4日(水)		ごはん ごま塩 かつおと大豆のみそがらめ タンメン 梨 牛乳		5日(木)		チキンクリームライス (ターメリックライス) ボイル野菜 和風ドレッシング 牛乳		6日(金)		ごはん ちくわの磯風味 もやし炒め みそ汁 牛乳		9日(月)		ごはん 銀ひらすのてり焼き ごまあえ かきたま汁 牛乳					
◎ビタミンCの働きについて知る				◎たんぱく質の効果的な取り方について知る				えだ豆について知る				重陽の節句の献立を味わう				卵の凝固温度について知る							
●麦ごはん 精白米 95 米粒麦 15 粗塩 0.42 こしょう 0.01				●ごはん 精白米 90 ●ごま塩 黒いりごま 2 粗塩 0.1 水 ●かつおと大豆のみそがらめ 油(揚げ物) 2 大豆(蒸し) 40 片栗粉(揚げ物) 6 油(揚げ物) 1.8 かつお(冷凍・角切) 32 しょうが 0.55 しょうゆ 1.4 片栗粉(揚げ物汁) 5.76 水 6 赤みそ(減塩) 3.3 砂糖 2.2 みりん 1.1 ●タンメン 米白絞油 0.5 にんにく 0.21 豚肉(もも) 12.5 豚肉(肩) 12.5 たまねぎ 26 にんじん 13 水 ●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 にんじん 7 スープの素 0.42 エネルギー 892 kcal				粗塩 1.5 こしょう 0.07 中華スープの素(袋) 1.5 しょうゆ 1.25 もやし 20 キャベツ 30 中華めん(冷凍・無塩) 52 にら 4 ラー油 0.07 ●梨(1/8) 梨(豊水) 44.2 塩(塩水) 粗塩 1.5 こしょう 0.07 中華スープの素(袋) 1.5 しょうゆ 1.25 もやし 20 キャベツ 30 中華めん(冷凍・無塩) 52 にら 4 ラー油 0.07 ●ターメリックライス 精白米 110 ターメリック 0.07 ●チキンクリームライス 米白絞油 0.5 ベーコン 1 とり肉(皮つき) 54 たまねぎ 62.4 にんじん 15.6 粗塩 1.3 こしょう 0.06 水 28.08 エリンギ 15 米白絞油 7.5 小麦粉 7.5 調理用牛乳 85 米粉 1 さやいんげん 5 粗塩(ゆで塩) ●ボイル野菜 キャベツ 30 にんじん 5 もやし 20 むきえだ豆(冷凍) 5 粗塩(ゆで塩) ●和風ドレッシング 和風ドレッシング(袋) 8.8 エネルギー 860 kcal				●ごはん 精白米 105 ●ちくわの磯風味(2) 油(揚げ物) 2.5 焼きちくわ(減塩) 50 片栗粉(揚げ物) 7.5 水 5.6 砂糖 3.2 しょうゆ 4.8 みりん 0.3 あおさ 0.14 ●もやし炒め 米白絞油 0.3 ベーコン 3.9 たまねぎ 13 にんじん 6.5 粗塩(ゆで塩) 52 粗塩 0.4 こしょう 0.02 しょうゆ 0.3 さやいんげん 5 ●みそ汁 米白絞油 0.5 豚肉(もも) 10 豚肉(肩) 10 粗塩(ゆで塩) たまねぎ 0.5 にんじん 10 豚肉(肩) 10 粗塩(ゆで塩) エネルギー 764 kcal				たまねぎ 20 なす(市内産) 15 水 0.6 こんぶ(だし用) 4 けずり節かつお 20 豆腐(冷凍・カット) 5.4 赤みそ(減塩) 5.4 白みそ(減塩) 5.4 ●ごはん 精白米 105 ●銀ひらすのてり焼き 銀ひらす(冷凍・切り身) 60 酒 0.5 しょうゆ 1 水 2 砂糖 1.3 しょうゆ 2.6 みりん 1.3 片栗粉 0.3 ●ごまあえ もやし 25 キャベツ 35 にんじん 5 粗塩(ゆで塩) 1 砂糖 2.1 しょうゆ 2.5 ●かきたま汁 水 156 こんぶ(だし用) 0.65 けずり節かつお 6.5 とり肉(皮つき) 20 にんじん 13 粗塩 0.75 こしょう 0.03 エネルギー 765 kcal							
		たんぱく質 32.8 g		エネルギー 812 kcal		たんぱく質 33.3 g		エネルギー 768 kcal		たんぱく質 33.9 g		エネルギー 773 kcal		たんぱく質 32.1 g		エネルギー 826 kcal		たんぱく質 30.1 g					

令和6年 8・9月分献立表 給食回数 23 回

◎給食目標「バランスの良い食事について考えよう」 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。

川崎市立中学校 自校調理校

10日(火)	高野豆腐のそぼろごはん(麦ごはん) みそ汁 ヨーグルト 牛乳	乳	11日(水)	ごはん とり肉の甘酢あえ 三色ナムル とうがんスープ 牛乳	乳	12日(木)	こぎつねごはん(ごはん) きゅうりのしょうが炒め 芋煮汁 月見団子 牛乳	乳	13日(金)	麦ごはん 夏野菜のカレー ひじきのサラダ 牛乳	乳・小	17日(火)	黒丸パン マカロニグラタン ジュリエンスープ 牛乳	乳・小					
◎カルシウムの多い食品を知る			◎とりむね肉のたんぱく質について知る			お月見の行事食を味わう			夏野菜のかぼちゃについて知る			◎ビタミンB2について知る							
●麦ごはん	精白米 95 米粒麦 15		●ごはん	精白米 105	豚肉(肩) 13 にんじん 13 たまねぎ 26 とうがん 52	●こぎつねごはんの具	水 1.5 酒 0.9 砂糖 0.12 粗塩 0.39 しょうゆ 1.3 油揚げ(冷凍・カット) 10 にんじん 24 酢 4.3 さやいんげん 3 粗塩(ゆで塩) 1.4 白いりごま 1.4	●きゅうりのしょうが炒め	ごま油 1.3 しょうが 0.65 きゅうり 45.5 酢 2.6 砂糖 1.3 粗塩 0.39 しょうゆ 1.3	●芋煮汁	水 156 こんぶ(だし用) 0.65 けずり節かつお 6.5 とり肉(皮つき) 26	お月見の行事食							
●高野豆腐のそぼろごはん	米白絞油 1 しょうが 0.65 豚ひき肉(もも) 45 にんじん 19.5 酒 1.3 みりん 2.6 砂糖 3.75 しょうゆ 7.5 大豆ミート(小粒) 5 凍り豆腐 6.5		●とり肉の甘酢あえ	油(揚げ物) 4 とり肉(むね)皮付き 70 酒 1.2 片栗粉 12 水 2.4 酢 2.4 しょうゆ 3.68 砂糖 2.4 片栗粉 0.16	中華スープの素(袋) 1.5 粗塩 0.9 こしょう 0.02 しょうゆ 0.39 片栗粉 1.3 長ねぎ 10	●三色ナムル	ごま油 0.5 にんにく 0.26 もやし 45.5 にんじん 15 粗塩(ゆで塩) 24 ほうれん草(冷凍・カット) 24 粗塩(ゆで塩) 0.52 粗塩 0.13 ごま油 0.65 白いりごま 1.95	●とうがんスープ	水 13 豚肉(もも) 13	エネルギー 803 kcal	たんぱく質 33.6 g	エネルギー 826 kcal	たんぱく質 36.8 g	エネルギー 809 kcal	たんぱく質 27.7 g	エネルギー 873 kcal	たんぱく質 31.6 g	エネルギー 826 kcal	たんぱく質 34.1 g
18日(水)	ごはん 豆腐ハンバーグおろしソース 粉ふき芋 わかめとえのきのスープ 牛乳	乳	19日(木)	ごはん ホイコーロー にらたまスープ 梨 牛乳	卵・乳	20日(金)	ごはん ホキフライ ポタージュ 牛乳	乳・小	24日(火)	ごはん あじの香味ソース 五目豆 みそ汁 牛乳	乳	25日(水)	麦ごはん ポークカレー ピクルス はっこう乳	乳・小					
◎鉄の必要性について知る			季節の果物・梨を味わう			手作りドレッシングについて知る			◎日本型食生活について知る			◎食物繊維を多く含む食品について知る							
●ごはん	精白米 100	チンゲン菜 13	●ごはん	精白米 105	片栗粉 1.3 にら 15 鶏卵 26 ごま油 0.65	●ホキフライ	油(揚げ物) 9.1 ホキフライ(冷凍) 70	●中濃ソース	中濃ソース 6	●コロコロサラダ	大根 16 にんじん 11.2 粗塩(ゆで塩) 32 きゅうり 32	●コロコロサラダ	米白絞油 1.3 りんご酢 2.6 しょうゆ 2.8 洋辛子 0.1 砂糖 0.2 粗塩 0.03 たまねぎ 6.5	●ポタージュ	米白絞油 0.5 とり肉(皮つき) 26 たまねぎ 32.5 にんじん 13	●麦ごはん	精白米 95 米粒麦 15	アシドミルク 192.6	
●豆腐ハンバーグおろしソース	豆腐ハンバーグ(冷凍) 80 水 3 砂糖 5 しょうゆ 2 みりん 30 大根おろし(冷凍) 0.3 片栗粉		●ホイコーロー	米白絞油 1 にんにく 0.24 しょうが 0.36 豚肉(もも) 27 豚肉(肩) 27 酒 1.2 長ねぎ 12 キャベツ 72 粗塩(ゆで塩) 3.8 しょうゆ 3.8 テンメンジャン 1.35 砂糖 0.9 オイスターソース 0.7 ごま油 0.1 豆板醤 2.4 片栗粉 10 粗塩(ゆで塩)	●梨(1/8)	梨(豊水) 44.2 塩(塩水)	●中濃ソース	中濃ソース 6	●コロコロサラダ	大根 16 にんじん 11.2 粗塩(ゆで塩) 32 きゅうり 32	●コロコロサラダ	米白絞油 1.3 りんご酢 2.6 しょうゆ 2.8 洋辛子 0.1 砂糖 0.2 粗塩 0.03 たまねぎ 6.5	●ポタージュ	米白絞油 0.5 とり肉(皮つき) 26 たまねぎ 32.5 にんじん 13	●麦ごはん	精白米 95 米粒麦 15	アシドミルク 192.6		
●粉ふき芋	水 70 新じゃが芋 0.18 粗塩(ゆで塩)		●にらたまスープ	水 156 とり肉(皮つき) 26 粗塩 0.9 中華スープの素(袋) 1.5 しょうゆ 2.6 たまねぎ 40 豆腐(冷凍・カット)		●コロコロサラダ	大根 16 にんじん 11.2 粗塩(ゆで塩) 32 きゅうり 32	●コロコロサラダ	大根 16 にんじん 11.2 粗塩(ゆで塩) 32 きゅうり 32	●コロコロサラダ	大根 16 にんじん 11.2 粗塩(ゆで塩) 32 きゅうり 32	●コロコロサラダ	大根 16 にんじん 11.2 粗塩(ゆで塩) 32 きゅうり 32	●コロコロサラダ	大根 16 にんじん 11.2 粗塩(ゆで塩) 32 きゅうり 32	●コロコロサラダ	大根 16 にんじん 11.2 粗塩(ゆで塩) 32 きゅうり 32	●コロコロサラダ	大根 16 にんじん 11.2 粗塩(ゆで塩) 32 きゅうり 32
●わかめとえのきのスープ	水 0.65 こんぶ(だし用) 6.5 けずり節かつお 30 とり肉(皮つき) 13 にんじん 26 たまねぎ 13 えのきたけ 0.9 粗塩 0.02 こしょう 1.3 しょうゆ 1.3 片栗粉 13 わかめ(冷凍)		●にらたまスープ	水 156 とり肉(皮つき) 26 粗塩 0.9 中華スープの素(袋) 1.5 しょうゆ 2.6 たまねぎ 40 豆腐(冷凍・カット)		●コロコロサラダ	大根 16 にんじん 11.2 粗塩(ゆで塩) 32 きゅうり 32	●コロコロサラダ	大根 16 にんじん 11.2 粗塩(ゆで塩) 32 きゅうり 32	●コロコロサラダ	大根 16 にんじん 11.2 粗塩(ゆで塩) 32 きゅうり 32	●コロコロサラダ	大根 16 にんじん 11.2 粗塩(ゆで塩) 32 きゅうり 32	●コロコロサラダ	大根 16 にんじん 11.2 粗塩(ゆで塩) 32 きゅうり 32	●コロコロサラダ	大根 16 にんじん 11.2 粗塩(ゆで塩) 32 きゅうり 32	●コロコロサラダ	大根 16 にんじん 11.2 粗塩(ゆで塩) 32 きゅうり 32
エネルギー 765 kcal	たんぱく質 30.0 g	エネルギー 827 kcal	たんぱく質 36.8 g	エネルギー 897 kcal	たんぱく質 30.1 g	エネルギー 847 kcal	たんぱく質 37.9 g	エネルギー 850 kcal	たんぱく質 28.3 g										

令和6年 8・9月分献立表 給食回数 23 回 ◎給食目標「バランスの良い食事について考えよう」 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。

26日(木)			27日(金)			30日(月)		
ごはん 蒸ししゅうまい スタミナ炒め わかめとコーンのスープ 牛乳			ごはん ごま塩 手羽元のしょうがが煮 ラタトゥイユ ベジタブルスープ 牛乳			ごはん さばのカレー風味 塩だれ野菜 ワンタンスープ 牛乳		
しゅうまいについて知る			「かわさきそだち」のなすを味わう			チンゲン菜について知る		
●ごはん			●ごはん			●ごはん		
精白米	105	粗塩 0.9 こしょう 0.03 中華スープの素(袋) 1.5 しょうゆ 1.3 片栗粉 1.3 わかめ(冷凍) 13	精白米	105	エリンギ 4 米白絞油 1 小麦粉 1 ピーマン 2.5 粗塩(ゆで塩)	精白米	100	中華スープの素(袋) 1.5 しょうゆ 3 ワンタンの皮 13 チンゲン菜 15
●蒸ししゅうまい(3)	54		●ごま塩			●さばのカレー風味		
しゅうまい(冷凍)			白いりごま 2 粗塩 0.1 水			さば(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		
●スタミナ炒め			●手羽元のしょうがが煮(2)			●塩だれ野菜		
米白絞油 0.5 にんにく 0.4 しょうが 0.1 豚肉(もも) 15 豚肉(肩) 15 にんじん 8 たまねぎ 20 砂糖 1.4 しょうゆ 4.2 粗塩 0.07 オイスターソース 1.4 もやし 35 にら 5 片栗粉 1.4 ごま油 0.3			とり肉(手羽元) 66 水 酒 0.8 砂糖 3 しょうゆ 4.5 しょうが 0.7			キャベツ 55 にんじん 5 粗塩(ゆで塩) 0.45 ごま油 0.4 白いりごま 1.5		
●わかめとコーンのスープ			●ラタトゥイユ			●ワンタンスープ		
ベーコン 2.6 水 とり肉(皮つき) 24 にんじん 13 たまねぎ 40 ホールコーン(冷凍) 12 エネルギー 828 kcal			米白絞油 0.25 にんにく 0.25 ベーコン 2.5 白ワイン 0.5 たまねぎ 30 にんじん 6 粗塩 0.3 こしょう 0.03 なす(市内産) 12 水 ズッキーニ 6 トマト水煮(缶詰) 10 トマトケチャップ 2.5			水 豚肉(もも) 12.5 豚肉(肩) 12.5 にんじん 15 たまねぎ 30 もやし 40 粗塩 0.7 こしょう 0.03 エネルギー 852 kcal		
たんぱく質 31.3 g			たんぱく質 29.8 g			たんぱく質 32.8 g		

【令和6年8・9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
白パン	白パン			○
ハヤシライス	デミグラスソース			○
タンメン	中華めん			○
ヨーグルト	ヨーグルト		○	
黒丸パン	黒丸パン			○
マカロニグラタン	マカロニ			○
	パン粉			
ホキフライ	ホキフライ			○
はっこう乳	アシドミルク		○	
蒸ししゅうまい	しゅうまい			○
ワンタンスープ	ワンタンの皮			○

※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。