

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、 <u>カレークリームスパゲッティ、ユーリンチー、切り干し大根のゴママヨサラダ</u> 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。			【かながわ産品学校給食デー】 5日(水) 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、じゃが芋、にんじん、牛乳の予定です。	
3日 ごはん 赤しそふりかけ とり肉の香り揚げ ワンタンスープ(小) 皮付きりんご 牛乳(乳) 842kcal 34.3g	4日 ごはん すき焼き煮 ごま酢あえ お事汁 牛乳(乳) 857kcal 38.9g	5日 かながわ産品学校給食デー ごはん ホキフライ(小) ジャーマンポテト 白菜スープ 牛乳(乳) 877kcal 30.2g	6日 ごはん 生揚げの四川煮* もやし炒め 春雨の中華スープ 牛乳(乳) 856kcal 35.8g	7日 ごはん ハンバーグ オニオンソース(小) ボイル野菜 ごまドレッシング ミネストローネ*(乳)(小) 牛乳(乳) 885kcal 34.8g
10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) 皮付きりんご 牛乳(乳) 796kcal 26.0g	献立コンクール 保護者部門最優秀賞 宮崎中学校 保護者の 柿本 勝栄さんが考案した 副菜を提供します。 <テーマ> 旬の野菜で ずっともっと健康に！ <副菜> 小松菜と厚揚げの煮浸し	12日 きな粉パン* (胚芽コッパパン(小)) クリームシチュー*(乳) ボイル野菜 和風ドレッシング 牛乳(乳) 795kcal 32.5g	13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) 747kcal 37.7g	14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) 871kcal 30.4g
17日 ひじきごはん (ごはん) ちくわの磯辺揚げ(小) みそ汁 牛乳(乳) 763kcal 27.4g	18日 ごはん 蒸ししゅうまい スタミナ炒め(小) わかめとコーンのスープ 牛乳(乳) 828kcal 31.3g	19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) 884kcal 30.0g	20日 カレーそばごはん (麦ごはん) 切り干し大根のベーコン煮* アジアンスープ 牛乳(乳) 791kcal 34.1g	21日 ごはん 赤魚のおろしかけ 大学まめ みそ汁 牛乳(乳) 822kcal 32.8g
24日 	25日 ごはん さばの塩焼き 小松菜と厚揚げの煮浸し 保護者部門最優秀賞 沢煮椀 牛乳(乳) 827kcal 31.6g	26日 ピラフ (ごはん) 手羽元のしょうが煮* ポトフ 牛乳(乳) 813kcal 32.0g	27日 ごはん ししゃものから揚げ* 三色ナムル 豆腐チゲ 牛乳(乳) 798kcal 31.9g	28日 白パン(小) カレークリーム スパゲッティ(乳)(小) ジュリエンヌスープ 牛乳(乳) 803kcal 34.0g

★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
 5日 ジャーマンポテト「じゃが芋」
 白菜スープ「にんじん」
 10日 つみれ汁「大根」
 17日 みそ汁「さつま芋」
 21日 みそ汁「ほうれん草」
 25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。

菜果ちゃんのイラストがある日は「かわさきぞだち」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(卵)乳(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。

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

学校給食費の口座振替日(納期限)
【第8期】(1月分)
 1月31日(金)
【第9期】(2・3月分)
 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。

川崎市立中学校 自校調理校

Table with 5 columns representing days (3日, 4日, 5日, 6日, 7日) and rows for meals, ingredients, and nutritional information. Includes sub-headers like '【献立のねらい】' and '◎印の献立は、給食目標に即したねらいの献立です。'. A box labeled 'かながわ産品 学校給食デー' is present in the 5th day column.

川崎市立中学校 自校調理校

Table with 5 columns representing days from 18th to 22nd. Each column lists menu items, ingredients, and nutritional information. Includes a callout box for '献立コンクール 保護者部門 最優秀賞受賞' pointing to the 25th day's menu.

Table with 5 columns representing days from 26th to 28th. Each column lists menu items, ingredients, and nutritional information.

Table titled '【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'. It lists menu items and their allergen components (Eggs, Milk, Wheat).

※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、そば、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・乳糖焼成カルシウム
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。