

月	火	水	木	金
8月28日	29日	30日	31日	9月1日
麦ごはん かつおの磯風味 根菜のごまサラダ 豚肉となすのみそ汁 牛乳★(乳) 813kcal 40.0g	中華丼(卵) (麦ごはん) ビリ芋わかめスープ ぶどう 牛乳★(乳) 789kcal 33.0g	ごはん まぐろのみそがらめ* もやし炒め けんちん汁* 牛乳★(乳) 767kcal 39.5g	麦ごはん チキン ストログノフ(乳)(小) キャベツのスープ煮 牛乳★(乳) 861kcal 30.9g	麦ごはん 揚げぎょうざ(小) 生揚げのオイスター炒め 野菜スープ 牛乳★(乳) 827kcal 32.1g
4日	5日	6日	7日	8日
ごはん メンチカツ(小) 中濃ソース ハムとキャベツのソテー じゃが芋のみそ汁 牛乳★(乳) 872kcal 28.8g	肉丼 (麦ごはん) ごま酢あえ とうがんスープ 牛乳★(乳) 785kcal 35.1g	麦ごはん あじの香味ソース 五目豆 豚汁 牛乳★(乳) 791kcal 39.6g	麦ごはん チキンカレー(小) ボイル野菜 ごまドレッシング 牛乳★(乳) 881kcal 32.4g	トマトそぼろごはん (麦ごはん) いかの吉野揚げ* 寒天の中華スープ 牛乳★(乳) 836kcal 42.4g
11日	12日	13日	14日	15日
ツナそぼろごはん* (麦ごはん) 肉野菜炒め もずくスープ ヨーグルト★(乳) 牛乳★(乳) 841kcal 33.7g	麦ごはん 赤魚のてり焼き 肉じゃが 豆腐のみそ汁 牛乳★(乳) 790kcal 38.0g	麦ごはん ハンバーグ(小) ボイル野菜 和風ドレッシング カレーシチュー(乳)(小) 牛乳★(乳) 901kcal 37.8g	キムチピビンバ (麦ごはん) 青菜と豆腐のスープ 牛乳★(乳) 798kcal 35.0g	麦ごはん とり肉のレモンじょうゆ 塩だれ野菜 沢煮椀 牛乳★(乳) 792kcal 33.5g
<div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p>学校給食レシピとレシピ動画を公開中!</p> <p>*がついた料理はレシピを紹介しています。  詳細はこちら▶</p> </div>				
	19日	20日	21日	22日
	麦ごはん 蒸ししゅうまい(小) チャプチェ わかめとコーンのスープ ミニフィッシュ 牛乳★(乳) 786kcal 28.3g	麦ごはん ミートボールカレー(小) きゅうりの中華つけ* ヨーグルト★(乳) 牛乳★(乳) 876kcal 30.5g	麦ごはん とり肉のにらソース 切り干し大根のベーコン煮* 中華スープ 牛乳★(乳) 841kcal 36.6g	麦ごはん さけの塩焼き じゃが芋のそぼろ煮 キャベツのみそ汁 牛乳★(乳) 784kcal 36.0g
25日	26日	27日	28日	29日
ロールパン★(小) ポテトのクリーム煮(乳)(小) ミネストローネ フルーツポンチ 牛乳★(乳) 842kcal 30.5g	麦ごはん さばのカレー揚げ じゃが芋の和風あえ みそ野菜スープ 牛乳★(乳) 891kcal 32.7g	ごはん チンジャオロースー 韓国風サラダ 春雨の中華スープ 牛乳★(乳) 751kcal 31.7g	<div style="border: 1px solid black; padding: 2px; display: inline-block;">お月見の行事食</div> こぎつねごはん* (しょうゆごはん) かわいのたつた揚げ 芋煮汁 月見団子 牛乳★(乳) 894kcal 36.5g	ごはん 赤しそふりかけ とり肉のしょうが煮 ツナサラダ 豆腐のすまし汁 牛乳★(乳) 757kcal 36.5g

※県内産の食材は、米(他県産とのブレンド)、牛乳です。
 とうがんは、県内を含む複数の産地より調達します。
 ※市内産の野菜
 8月28日 豚肉となすのみそ汁「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。)
 ※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
 などをご確認いただくようお願いいたします。
 ※★のついているものは、学校に直接配送されます。
 ※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。



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。

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2期】(6月分)
 7月31日(月)

【第3期】(7月分)
 8月31日(木)

※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 8・9月分献立表(詳細版)

川崎市南部学校給食センター A献立

※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。

8月 28日(月)	麦ごはん かつおの磯風味 根菜のごまサラダ 豚肉となすのみそ汁 牛乳	29日(火)	中華丼(麦ごはん) ピリ辛わかめスープ ぶどう 牛乳	30日(水)	ごはん まぐろのみそがらめ もやし炒め けんちん汁 牛乳	31日(木)	麦ごはん チキンストロガノフ キャベツのスープ煮 牛乳	9月 1日(金)	麦ごはん 揚げぎょうざ 生揚げのオイスター炒め 野菜スープ 牛乳
●麦ごはん 精白米 92 米粒麦 8	なす(市内産) 10 水 9 こんぶ 0.6 厚けずり節(かつお) 4 豆腐(冷) 15 揚げ油 3.5 かつお(角・澱粉付) 70 水 5.8 砂糖 1.6 しょうゆ 3.5 みりん 1 しょうが 0.4 あおさ 0.14	●麦ごはん 精白米 97 米粒麦 8 ●中華丼 油 0.6 豚肉(もも) 22 豚肉(肩) 22 にんじん 20 たけのこ(水煮) 8 たまねぎ 40 キャベツ 65 塩 1.2 砂糖 0.65 がらスープ 0.3 オイスターソース 0.3 しょうゆ 1.7 なたと 6 片栗粉 2.6 うずら卵(水煮) 20 ごま油 0.6 ●ピリ辛わかめスープ 油 0.6 にんにく 0.6 とり肉(皮なし) 20 にんじん 10 水 10 もやし 20 塩 0.9	こしょう 0.02 がらスープ 1.3 しょうゆ 2.4 豆腐(冷) 20 長ねぎ 8 片栗粉 0.6 わかめ(冷) 10 ラー油 0.1 ごま油 0.5 ●ぶどう ぶどう 48	●ごはん 精白米 100 ●まぐろのみそがらめ 揚げ油 3.5 まぐろ(角・澱粉付) 70 水 5 しょうが 0.2 しょうゆ 0.2 赤みそ 4 砂糖 2 みりん 1 ●もやし炒め 油 0.5 ベーコン 3.6 たまねぎ 12 にんじん 6 もやし 50 ゆで塩 0.3 塩 0.02 こしょう 0.6 しょうゆ 0.6 片栗粉 0.5 ●けんちん汁 油 0.5 とり肉(皮なし) 18 ごぼう 10 にんじん 15	こんにゃく 20 水 4 こんぶ 0.6 厚けずり節(かつお) 4 じゃが芋 32 塩 7.5 豆腐(冷) 0.6 しょうゆ 3.6 長ねぎ 5 ●チキンストロガノフ 油 0.7 とり肉(皮つき) 70 赤ワイン 4 たまねぎ 42 にんじん 30 炒めたまねぎ(冷) 21 トマト水煮 5 塩 1.1 こしょう 0.07 デミグラスソース 16 トマトケチャップ 6.5 ウスターソース 5.2 しょうゆ 1.3 小麦粉 6.4 油 5.3 生クリーム 2.5 ●キャベツのスープ煮 油 0.6 ベーコン 4.8 キャベツ 66 にんじん 6 スープの素 0.4 塩 0.36	●麦ごはん 精白米 92 米粒麦 8 ●揚げぎょうざ 揚げ油 2.4 野菜ぎょうざ 60 ●生揚げのオイスター炒め 油 0.4 水 0.4 しょうが 0.4 豚肉(もも) 16 豚肉(肩) 16 にんじん 8 しめじ 8 生揚げ(冷) 40 長ねぎ 8 塩 0.04 オイスターソース 2.4 しょうゆ 2.2 酒 2.2 砂糖 0.7 片栗粉 1.1 ●野菜スープ 油 0.6 とり肉(皮なし) 20 にんじん 10 もやし 25	エネルギー 813 kcal たんぱく質 40.0 g エネルギー 789 kcal たんぱく質 33.0 g エネルギー 767 kcal たんぱく質 39.5 g エネルギー 861 kcal たんぱく質 30.9 g エネルギー 827 kcal たんぱく質 32.1 g		
4日(月)	ごはん メンチカツ 中濃ソース ハムとキャベツのソテー じゃが芋のみそ汁 牛乳	5日(火)	肉丼(麦ごはん) ごま酢あえ とうがんスープ 牛乳	6日(水)	麦ごはん あじの香味ソース 五目豆 豚汁 牛乳	7日(木)	麦ごはん チキンカレー ポイル野菜 ごまドレッシング 牛乳	8日(金)	トマトそば(麦ごはん) いかの吉野揚げ 寒天の中華スープ 牛乳
●ごはん 精白米 100	●メンチカツ 揚げ油 10.4 メンチカツ 80	●中濃ソース 中濃ソース(袋) 8	●ハムとキャベツのソテー 油 0.5 ポークハム 10 にんじん 10 キャベツ 50 塩 0.1 こしょう 0.01 スープの素 0.3	●じゃが芋のみそ汁 水 5 こんぶ 0.6 厚けずり節(かつお) 6 えのきたけ(冷) 10 たまねぎ 25 じゃが芋 45 赤みそ 4.8 白みそ 4.8 小松菜 5	●麦ごはん 精白米 97 米粒麦 8 ●とうがんスープ 水 20 とり肉(皮なし) 20 にんじん 36 ごぼう 1.2 塩 1.1 こしょう 0.01 水 0.36 みりん 1.2 しょうゆ 3 豆板醤 0.04 ごま油 0.22 片栗粉 0.36 ●五目豆 油 0.6 とり肉(皮つき) 10 にんじん 15 ひじき 1 こんにゃく 15 ゆで大豆 25 砂糖 2 しょうゆ 4 ●豚汁 油 0.5	●麦ごはん 精白米 102 米粒麦 8 ●チキンカレー 油 0.7 にんにく 0.6 しょうが 0.3 たまねぎ 47 とり肉(皮つき) 35 とり肉(皮なし) 35 白ワイン 15 炒めたまねぎ(冷) 18 にんじん 32 水 50 じゃが芋 12 トマト水煮 2 油 5.2 小麦粉 5.8 カレー粉 1 塩 1.4 こしょう 0.03 しょうゆ 2 ウスターソース 4 ●ポイル野菜 ホールコーン(冷) 7 にんじん 15 キャベツ 30	●麦ごはん 精白米 97 米粒麦 8 ●トマトそば 油 0.6 にんにく 0.3 しょうが 0.5 豆板醤 0.2 豚ひき肉(もも) 40 たまねぎ 20 トマト水煮 20 酒 1.2 みりん 2.4 砂糖 3.4 しょうゆ 7.2 大豆ミート(大粒) 8 ●いかの吉野揚げ 揚げ油 5 いか 60 酒 1.5 塩 0.25 片栗粉 10.2 ●寒天の中華スープ 油 0.5 とり肉(皮なし) 20 たまねぎ 20 にんじん 10	エネルギー 872 kcal たんぱく質 28.8 g エネルギー 785 kcal たんぱく質 35.1 g エネルギー 791 kcal たんぱく質 39.6 g エネルギー 881 kcal たんぱく質 32.4 g エネルギー 836 kcal たんぱく質 42.4 g	

11日(月)	ツナそぼろごはん(麦ごはん) 肉野菜炒め もずくスープ ヨーグルト 牛乳 (乳)	12日(火)	麦ごはん 赤魚のてり焼き 肉じゃが 豆腐のみそ汁 牛乳 (乳)	13日(水)	麦ごはん ハンバーガー ポイル野菜 和風ドレッシング カレーシチュー 牛乳 (乳)小	14日(木)	キムチピビンバ(麦ごはん) 青菜と豆腐のスープ 牛乳 (乳)	15日(金)	麦ごはん とり肉のレモンじょうゆ 塩だれ野菜 沢煮焼 牛乳 (乳)		
●麦ごはん 精白米 97 米粒麦 8 ●ツナそぼろ 水 22 にんじん 46 まぐろフレーク 2 酒 2 砂糖 2.6 しょうゆ 2.6 ●肉野菜炒め 油 0.5 しょうが 0.6 豚肉(もも) 15 豚肉(肩) 15 塩 0.1 こしょう 0.01 たまねぎ 15 もやし 22 キャベツ 23 塩 0.5 こしょう 0.01 しょうゆ 0.4 片栗粉 1 ビーマン 5 パプリカ(赤) 5 ●もずくスープ エネルギー 841 kcal	水 0.6 こんぶ 4 厚けずり節(かつお) 15 とり肉(皮なし) 10 にんじん 20 たまねぎ 0.8 たけのこ(水煮・細切) 10 塩 0.8 こしょう 0.03 しょうゆ 1.2 片栗粉 0.6 チンゲン菜 7 もずく 10 ●ヨーグルト ヨーグルト 80	●麦ごはん 精白米 92 米粒麦 8 ●赤魚のてり焼き 赤魚(冷凍・切り身) 70 酒 0.5 水 2 砂糖 1.3 しょうゆ 2.6 みりん 1.3 片栗粉 0.3 ●肉じゃが 油 0.8 豚肉(もも) 15 豚肉(肩) 15 こんにゃく 14 にんじん 20 たまねぎ 20 水 50 じゃが芋 0.4 酒 2 砂糖 5 しょうゆ 5 さやいんげん(冷) 5 ●豆腐のみそ汁 水 0.6 こんぶ 0.6	●麦ごはん 精白米 92 米粒麦 8 ●ハンバーガー ハンバーガー 80 炒めたまねぎ(冷) 7.5 デミグラスソース 4 トマトケチャップ 5.6 ウスターソース 1.2 ●ポイル野菜 にんじん 10 キャベツ 25 もやし 25 ゆで塩 ●和風ドレッシング 和風ドレッシング(袋) 8.8 ●カレーシチュー 油 0.6 とり肉(皮つき) 30 たまねぎ 30 にんじん 20 塩 1.1 じゃが芋 50 チーズ 6 水 6 エネルギー 901 kcal	脱脂粉乳 10 カレー粉 0.5 油 3 小麦粉 3 さやいんげん(冷) 5 ●麦ごはん 精白米 102 米粒麦 8 ●キムチピビンバ(肉) 油 0.65 にんにく 0.21 豚肉(もも) 30 豚肉(肩) 30 酒 1.3 しょうゆ 1.3 切り干し大根 3.5 たまねぎ 15 白菜刻みキムチ(冷) 15 砂糖 2 しょうゆ 2.5 にら 5 片栗粉 0.7 ●キムチピビンバ(野菜) もやし 30 にんじん 12 ほうれん草(冷) 12 ゆで塩 0.2 ごま油 1.3 長ねぎ 2 砂糖 2 しょうゆ 0.02 ラー油 0.8 白いりごま 0.8 エネルギー 798 kcal	●麦ごはん 精白米 92 米粒麦 8 ●青菜と豆腐のスープ 油 0.5 ベーコン 4 とり肉(皮なし) 20 たまねぎ 20 にんじん 10 水 30 豆腐(冷) 30 塩 1 こしょう 0.04 がらスープ 1.3 しょうゆ 1.2 たまねぎ 0.6 パプリカ(赤) 5 チンゲン菜 5 ●塩だれ野菜 にんじん 10 きゅうり 8 キャベツ 42 ゆで塩 0.8 ごま油 1.2 白いりごま 0.4 ●沢煮焼 水 0.6 こんぶ 0.6 エネルギー 792 kcal	厚けずり節(かつお) 4 豚肉(もも) 10 豚肉(肩) 10 ごぼう 10 切り干し大根 4 にんじん 15 酒 0.5 塩 0.8 しょうゆ 2 さやいんげん(冷) 5 厚けずり節(かつお) 6 かんぴょう 1.5 たまねぎ 20 キヤベツ 40 油揚げ(冷) 5 赤みそ 5 白みそ 5 エネルギー 784 kcal	エネルギー 841 kcal たんぱく質 33.7 g	エネルギー 790 kcal たんぱく質 38.0 g	エネルギー 901 kcal たんぱく質 37.8 g	エネルギー 798 kcal たんぱく質 35.0 g	エネルギー 792 kcal たんぱく質 33.5 g
18日(月)	敬老の日	19日(火)	麦ごはん 蒸ししゅうまい チャプチェ わかめとコーンのスープ ミニフィッシュ 牛乳 (乳)小	20日(水)	麦ごはん ミートボールカレー きゅうりの中華づけ ヨーグルト 牛乳 (乳)小	21日(木)	麦ごはん とり肉のからソース 切り干し大根のベーコン煮 中華スープ 牛乳 (乳)	22日(金)	麦ごはん さげの塩焼き じゃが芋のそぼろ煮 キャベツのみそ汁 牛乳 (乳)		
		●麦ごはん 精白米 92 米粒麦 8 ●蒸ししゅうまい しゅうまい 54 ●チャプチェ 油 0.5 にんにく 0.2 豚肉(もも) 7.5 豚肉(肩) 7.5 塩 0.1 こしょう 0.01 オイスターソース 1 たまねぎ 20 しょうゆ 1 砂糖 0.3 酒 0.3 もやし 15 にんじん 8 キャベツ 15 春雨 6 にら 3 しょうゆ 3.6 砂糖 0.6 白いりごま 0.5 ごま油 0.5 ●わかめとコーンのスープ エネルギー 786 kcal	ベーコン 2.4 水 2.4 とり肉(皮なし) 10 にんじん 10 たまねぎ 25 ホールコーン(冷) 15 塩 0.8 こしょう 0.02 がらスープ 1.3 しょうゆ 1.5 片栗粉 1.2 わかめ(冷) 13 ●ミニフィッシュ ミニフィッシュ(袋) 5 たんぱく質 28.3 g	●麦ごはん 精白米 102 米粒麦 8 ●ミートボールカレー 油 0.5 にんにく 0.6 しょうが 0.3 たまねぎ 35 豚肉(もも) 10 豚肉(肩) 10 たまねぎ 35 にんじん 32 水 40 じゃが芋 12 トマト水煮 13 カラメルソース 2 塩 1.4 こしょう 0.03 しょうゆ 2 ウスターソース 4 小麦粉 6.5 カレー粉 1 肉団子 40 ●きゅうりの中華づけ きゅうり 42 酢 2.4 砂糖 0.7 しょうゆ 4 エネルギー 876 kcal	ごま油 0.6 ラー油 0.02 白いりごま 1.2 ●ヨーグルト ヨーグルト 100 ●とり肉のからソース 揚げ油 4 とり肉(皮つき) 40 とり肉(皮なし) 40 酒 1.2 塩 0.4 こしょう 0.03 片栗粉 12 ごま油 0.4 しょうが 0.7 たまねぎ 12 水 13 みりん 1.3 砂糖 2 しょうゆ 3.9 にら 6 ●切り干し大根のベーコン煮 油 0.4 ベーコン 5 切り干し大根 6 にんじん 12 水 40 こんぶ 0.1 厚けずり節(かつお) 1.2 砂糖 0.6 エネルギー 841 kcal	●中華スープ しょうゆ 2.9 みりん 1.2 むきえだ豆(冷) 5 ●さげの塩焼き 塩さげ(切り身) 60 ●じゃが芋のそぼろ煮 油 0.3 一味唐辛子 0.01 豚ひき肉(もも) 20 にんじん 15 たまねぎ 30 塩 1 こしょう 0.02 がらスープ 1.3 しょうゆ 1.3 片栗粉 1 じゃが芋 60 ゆで塩 5 むきえだ豆(冷) 5 ●キャベツのみそ汁 水 0.6 こんぶ 0.6 厚けずり節(かつお) 6 かんぴょう 1.5 たまねぎ 20 キヤベツ 40 油揚げ(冷) 5 赤みそ 5 白みそ 5 エネルギー 784 kcal	エネルギー 786 kcal たんぱく質 28.3 g	エネルギー 876 kcal たんぱく質 30.5 g	エネルギー 841 kcal たんぱく質 36.6 g	エネルギー 784 kcal たんぱく質 36.0 g	

※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。

25日(月)	ロールパン ポテのクリーム煮 ミネストローネ フルーツポンチ 牛乳	26日(火)	麦ごはん さばのカレー揚げ じゃが芋の和風あえ みそ野菜スープ 牛乳	27日(水)	ごはん チンジャオロースー 韓国風サラダ 春雨の中華スープ 牛乳	28日(木)	こぎつねごはん(しょうゆごはん) かれのいたった揚げ 芋煮汁 月見団子 牛乳	29日(金)	ごはん 赤しそふりかけ とり肉のしょうが煮 ツナサラダ 豆腐のすまし汁 牛乳							
● ロールパン ロールパン 60	こしょう 0.04 水 0.6 スープの素 25 キャベツ 25 油 2 トマト水煮 2.5 ベーコン 30 とり肉(皮なし) 30 たまねぎ 15 にんじん 30 塩 0.9 こしょう 0.04 チーズ 5 水 12 ペンネマカロニ 55 調理用牛乳 5.4 豆乳 4.5 油 4.5 小麦粉 60 じゃが芋 60 ゆで塩 5 ほうれん草(冷)	● 麦ごはん 精白米 92 米粒麦 8 ● さばのカレー揚げ 揚げ油 3 さば(切り身・濃粉付) 60 水 7 酒 1.2 みりん 1 砂糖 1 しょうゆ 2.4 カレー粉 0.24 ● じゃが芋の和風あえ じゃが芋 56 にんじん 8 ごま油 0.4 ひじき 0.4 しょうゆ 2.8 酒 2.1 みりん 2.1 むきえだ豆(冷) 5 けずり節 0.8 ● みそ野菜スープ 油 0.6 にんにく 0.1 豚ひき肉(もも) 25 たまねぎ 25	にんじん 15 キャベツ 15 水 0.24 がらスープ 1.3 しょうゆ 0.36 もやし 20 赤みそ 10 ごま油 0.3 ほうれん草(冷) 5 片栗粉 1.5 ● チンジャオロースー 油 0.6 にんにく 0.36 しょうが 0.6 豚肉(もも) 27 豚肉(肩) 27 酒 1.2 たけのこ(水煮・細切) 2 砂糖 2 しょうゆ 3 豆板醤 0.12 塩 0.1 片栗粉 0.9 ピーマン 10 ● 韓国風サラダ もやし 30 にんじん 5 茎わかめ(冷) 5 チンゲン菜 10 ゆで塩 0.9 酢 0.7 砂糖 1.5 しょうゆ 2.4 赤みそ 0.5 コチジャン 0.8 ごま油 0.8	● ごはん 精白米 105 ● 春雨の中華スープ 油 0.5 とり肉(皮なし) 20 たまねぎ 15 にんじん 30 水 1.2 春雨 4.3 塩 0.12 キャベツ 20 かんぴょう 0.9 油揚げ(冷) 24 にんじん 25 酢 4.3 さやいんげん(冷) 7 ゆで塩 0.6 白いりごま 1.4 ● かれのいたった揚げ 揚げ油 3 かれの竜田 60 ● 芋煮汁 水 0.6 こんぶ 4 厚けずり節(かつお) 10 とり肉(皮つき) 10 とり肉(皮なし) 10 ごぼう 20 にんじん 20	里芋(冷) 30 しめじ 8 みりん 2 塩 0.5 しょうゆ 3 豆腐(冷) 20 片栗粉 0.6 長ねぎ 5 ● 月見団子 月見団子 30 ● お月見の行事食 ● 豆腐のすまし汁 水 0.6 こんぶ 0.6	厚けずり節(かつお) 6 にんじん 10 塩 0.7 しょうゆ 1.5 なると 8 豆腐(冷) 35 わかめ(冷) 10 長ねぎ 8 ● ツナサラダ 切り干し大根 5.5 ホールコーン(冷) 7 きゅうり 11 ゆで塩 10 まぐろフレーク 1 しょうゆ 6 ドレッシング(マヨネーズタイプ卵不使用) 0.02 粗びき黒こしょう	エネルギー 842 kcal	たんぱく質 30.5 g	エネルギー 891 kcal	たんぱく質 32.7 g	エネルギー 751 kcal	たんぱく質 31.7 g	エネルギー 894 kcal	たんぱく質 36.5 g	エネルギー 757 kcal	たんぱく質 36.5 g

【令和5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
チキンストロガノフ	デミグラスソース			○
ハンバーグ	ハンバーグ			○
ヨーグルト	ヨーグルト		○	
揚げぎょうざ	野菜ぎょうざ			○
ロールパン	ロールパン			○
ポテのクリーム煮	ペンネマカロニ			○
メンチカツ	メンチカツ			○
蒸ししゅうまい	しゅうまい			○

※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、ごま、さけ、さば、大豆、とり肉、豚肉、オレンジ、もも、りんご、ゼラチン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