

月	火	水	木	金
<p>【かながわ産品学校給食デー】</p> <p>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、キャベツ、大根、長ねぎ、牛乳の予定です。</p>				<p>マーボー丼 (麦ごはん) 野菜スープ りんご 牛乳★(乳)</p> <p>765kcal 32.3g</p>
4日	5日	6日	7日	8日
<p>ごはん とり肉のしょうが煮 磯香あえ 豚汁 牛乳★(乳)</p> <p>771kcal 40.3g</p>	<p>麦ごはん 春巻き(小) 生揚げのキムチ炒め わかめとコーンのスープ 牛乳★(乳)</p> <p>772kcal 27.7g</p>	<p>ツナそぼろごはん* (麦ごはん) おひたし 貝だくさん! ちゃんこなべ風スープ 牛乳★(乳)</p> <p>826kcal 31.9g</p>	<p>麦ごはん 冬野菜のカレー(小) 白菜ときのこのスープ煮 牛乳★(乳)</p> <p>863kcal 31.9g</p>	<p>ごはん いわしのかば焼き* 切り干し大根の ベーコン煮* 豆腐のみそ汁 ヨーグルト★(乳) 牛乳★(乳)</p> <p>821kcal 29.6g</p>
11日	12日	13日	14日	15日
<p>麦ごはん さばの塩焼き カレー肉じゃが 白菜のとりみ汁 牛乳★(乳)</p> <p>869kcal 35.9g</p>	<p>高野豆腐のそぼろごはん* (麦ごはん) じゃこ大根 春雨スープ 牛乳★(乳)</p> <p>750kcal 32.6g</p>	<p>かながわ産品学校給食デー 麦ごはん あじフライ(小) 中濃ソース 肉野菜炒め 大根のみそ汁 牛乳★(乳)</p> <p>866kcal 33.8g</p>	<p>麦ごはん ハンバーグ たまねぎソース(小) ジャーマンポテト コンソメスープ(卵) 牛乳★(乳)</p> <p>841kcal 33.5g</p>	<p>ごはん 豚肉と春雨のすき焼き煮 ごま酢あえ じゃが芋のみそ汁 ヨーグルト★(乳) 牛乳★(乳)</p> <p>823kcal 31.7g</p>
18日	19日	20日	21日	22日
<p>麦ごはん 豚肉の黒こしょう炒め ポイル野菜 ごまドレッシング とり肉と白菜のスープ 牛乳★(乳)</p> <p>770kcal 34.5g</p>	<p>麦ごはん 赤しそふりかけ いかの吉野揚げ* じゃが芋のそぼろ煮 根菜汁 牛乳★(乳)</p> <p>791kcal 35.6g</p>	<p>チキンクリーム ライス(乳)(小) (ターメリックライス) コーンソテー みかん 牛乳★(乳)</p> <p>906kcal 30.7g</p>	<p>冬至の行事食 ごはん 銀ひらすのゆずみそかけ 五目豆 かぼちゃ入り すいとん(小) 牛乳★(乳)</p> <p>845kcal 39.1g</p>	<p>黒コッパン★(小) とり肉のから揚げ ピクルス ポルシチ(乳)(小) 牛乳★(乳)</p> <p>842kcal 39.0g</p>

※県内産の食材は、米(他県産とのブレンド)、牛乳です。キャベツと大根は県内を含む複数の産地より調達します。

※市内産の野菜

- 6日 貝だくさん! ちゃんこなべ風スープ「大根」「白菜」
- 13日 肉野菜炒め「キャベツ」、大根のみそ汁「大根」「長ねぎ」
- 15日 豚肉と春雨のすき焼き煮「長ねぎ」
- 21日 五目豆「にんじん」、かぼちゃ入りすいとん「大根」
- 22日 ポルシチ「キャベツ」

(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、ご注意いただき、学校からの配布物などでご確認ください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、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6期】(11月分) 11月 30日(木)
【第7期】(12月分) 1月 4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。



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

11日(月)	麦ごはん さいばの塩焼き カレー肉じゃが 白菜のとりみ汁 牛乳 (乳)	12日(火)	高野豆腐のそぼろごはん(麦ごはん) じゃこ大根 春雨スープ 牛乳 (乳)	13日(水)	麦ごはん あじフライ 中濃ソース 肉野菜炒め 大根のみそ汁 牛乳 (乳小)	14日(木)	麦ごはん ハンバーグたまねぎソース ジャーマンポテト コンソメスープ 牛乳 (卵乳小)	15日(金)	ごはん 豚肉と春雨のすき焼き煮 ごま酢あえ じゃが芋のみそ汁 ヨーグルト 牛乳 (乳)
●麦ごはん 精白米 97 米粒麦 8 ●さいばの塩焼き 塩さば(切り身) 60 ●カレー肉じゃが 油 0.5 豚肉(もも) 12 豚肉(肩) 12 こんにやく 18 にんじん 13 たまねぎ 22 水 43 じゃが芋 43 砂糖 1.1 塩 0.16 カレー粉 0.24 しょうゆ 3.4 さやいんげん(冷) 4 ●白菜のとりみ汁 水 0.6 こんぶ 0.6 厚けずり節(かつお) 4 とり肉(皮なし) 20 にんじん 10 豆腐(冷) 25 白菜 40 エネルギー 869 kcal たんぱく質 35.9 g	●麦ごはん 精白米 102 米粒麦 8 ●高野豆腐のそぼろごはん 油 0.6 しょうが 0.7 豚ひき肉(もも) 45 にんじん 20 酒 1.3 みりん 2.3 砂糖 3.5 しょうゆ 7.7 凍り豆腐 6.5 ●じゃこ大根(じゃこ) ごま油 0.3 しらす干し 3 ●じゃこ大根(大根) 大根 40 きゅうり 10 ゆで塩 1.4 酢 0.6 砂糖 0.6 しょうゆ 1.8 ごま油 0.6 ●春雨スープ 水 0.6 エネルギー 750 kcal たんぱく質 32.6 g	●麦ごはん 精白米 92 米粒麦 8 ●あじフライ 揚げ油 9.1 あじフライ 70 ●中濃ソース 中濃ソース(袋) 8 ●肉野菜炒め 油 0.5 しょうが 0.6 豚肉(もも) 15 塩 15 ごしよ 0.01 にんじん 8 たまねぎ 15 もやし 20 キャベツ(市内産) 15 塩 0.5 ごしよ 0.01 しょうゆ 0.4 片栗粉 1 チンゲン菜 5 ●大根のみそ汁 水 0.6 エネルギー 866 kcal たんぱく質 33.8 g	●麦ごはん 精白米 92 米粒麦 8 ●ハンバーグたまねぎソース ハンバーグ 80 油 0.2 たまねぎ 10 水 5 砂糖 0.8 しょうゆ 2.4 酢 0.5 みりん 1.6 片栗粉 0.3 ●ジャーマンポテト 油 0.5 ベーコン 5.6 炒めたまねぎ(冷) 15 塩 0.28 ごしよ 0.01 粗びき黒ごしよ 0.01 じゃが芋 60 ゆで塩 0.6 ●コンソメスープ 油 0.65 ベーコン 2 とり肉(皮なし) 15 にんじん 10 エネルギー 841 kcal たんぱく質 33.5 g	●ごはん 精白米 100 ●豚肉と春雨のすき焼き煮 油 0.5 豚肉(もも) 30 豚肉(肩) 30 酒 1 ごぼう 8 にんじん 10 えのきたけ(冷) 8 ●じゃが芋のみそ汁 水 0.6 こんぶ 0.6 厚けずり節(かつお) 6 たまねぎ 30 じゃが芋 40 赤みそ 4.8 にんじん 4.8 白みそ 4.8 わかめ(冷) 8 ●ヨーグルト ヨーグルト 80 ●ごま酢あえ 切り干し大根 3 もやし 15 にんじん 10 ホールコーン(冷) 10 小松菜 5 ゆで塩 1 砂糖 1.2 塩 0.2 しょうゆ 2 白いりごま 0.5 エネルギー 823 kcal たんぱく質 31.7 g					
●麦ごはん 精白米 92 米粒麦 8 ●豚肉の黒ごしよ炒め 油 0.5 とり肉(皮なし) 25 酒 0.5 水 10 にんじん 40 白菜 0.9 豚肉(もも) 32 豚肉(肩) 32 塩 0.18 がらスープ 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 粗びき黒ごしよ 0.04 ごしよ 0.02 にら 4 片栗粉 1.4 ●ポイル野菜 ホールコーン(冷) 20 もやし 25 きゅうり 10 ゆで塩 10 ●ごまドレッシング ごまドレッシング(袋) 8.4 ●とり肉と白菜のスープ エネルギー 770 kcal たんぱく質 34.5 g	●麦ごはん 精白米 92 米粒麦 8 ●赤しそふりかけ 赤しそ(粉) 1.32 ●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 ●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 20 砂糖 1.3 しょうゆ 4.3 片栗粉 1 じゃが芋 60 ゆで塩 5 ●根菜汁 水 0.6 こんぶ 0.6 エネルギー 791 kcal たんぱく質 35.6 g	●ターメリックライス 精白米 105 油 1 ターメリック 0.06 ●チキンクリームライス 油 0.7 ベーコン 1 とり肉(皮つき) 50 たまねぎ 65 にんじん 20 塩 1.4 ごしよ 0.06 テーズ 5 水 28 油 7 小麦粉 8.4 調理用牛乳 72.3 豆乳 10 さやいんげん(冷) 5 ●コーンソテー 油 0.3 ベーコン 2.4 にんじん 10 ホールコーン(冷) 30 キャベツ 20 塩 0.4 ごしよ 0.02 ●みかん みかん 80 ●ごはん 精白米 100 ●銀ひらすのゆずみそかけ 銀ひらす(切り身) 70 水 1.8 酒 0.9 赤みそ 2.3 白みそ 2.3 砂糖 2.3 みりん 2.7 ゆずピューレ(冷) 0.9 片栗粉 0.3 ●五目豆 油 0.6 とり肉(皮つき) 10 にんじん(市内産) 15 ひじき 1 こんにやく 15 ゆで大豆 25 砂糖 2 しょうゆ 4 ●かぼちゃ入りすいとん 水 0.6 こんぶ 0.6 厚けずり節(かつお) 4 豚肉(もも) 12 豚肉(肩) 12 エネルギー 845 kcal たんぱく質 39.1 g	●黒コッパン 黒コッパン 60 ●とり肉のから揚げ 揚げ油 4 とり肉(皮つき) 40 とり肉(皮なし) 40 砂糖 0.8 油 2.3 ごしよ 0.07 にんにく 0.4 片栗粉 12 ●ピクルス 大根 30 にんじん 10 きゅうり 15 ゆで塩 15 砂糖 3 酢 4.3 塩 0.4 ●ポルシチ 油 0.5 ベーコン 1.2 豚肉(もも) 15 豚肉(肩) 15 赤ワイン 1.8 たまねぎ 25 にんじん 15 塩 0.8 エネルギー 842 kcal たんぱく質 39.0 g						