

月	火	水	木	金
3日 ツナそぼろごはん* (ごはん) ごまあえ けんちん汁* 牛乳★(乳) 795kcal 28.9g	4日 麦ごはん ポークチャップ ボイル野菜 和風ドレッシング 白いんげん豆の ポターシュ (乳) (小) 牛乳★(乳) 903kcal 39.6g	5日 歯と口の健康週間の行事食 麦ごはん ししゃもフライ (小) 中濃ソース きんぴらごぼう じゃが芋のみそ汁 牛乳★(乳) 799kcal 25.4g	6日 ガパオライス* (麦ごはん) 野菜スープ フルーツポンチ 牛乳★(乳) 855kcal 35.2g	7日 麦ごはん ごま塩 とり肉のレモンじょうゆ もやし炒め キャベツのみそ汁 牛乳★(乳) 855kcal 33.2g
10日 ホイコーロー丼* (麦ごはん) トマトと卵のスープ (卵) ヨーグルト★(乳) 牛乳★(乳) 870kcal 36.2g	11日 麦ごはん かつおのつけ揚げ 根菜のごまサラダ 春雨スープ 牛乳★(乳) 776kcal 34.8g	12日 タコライス* (麦ごはん) タコライスの具 ボイルキャベツ 粉チーズ (乳) ベジタブルスープ 牛乳★(乳) 777kcal 33.4g	13日 麦ごはん 揚げぎょうざ (小) 豚肉のキムチ炒め チンゲン菜のごまスープ 牛乳★(乳) 835kcal 33.6g	14日 麦ごはん チキン ストロガノフ (乳) (小) 野菜ソテー 牛乳★(乳) 867kcal 31.0g
17日 クファージュシー (ごはん) とり肉の 塩こうじから揚げ* もずくのみそ汁 牛乳★(乳) 813kcal 33.0g	18日 麦ごはん ビーンズカレー (小) きゅうりのしょうが風味 牛乳★(乳) 863kcal 31.7g	19日 麦ごはん 豚肉と生揚げの炒め煮 塩だれ野菜 肉団子中華スープ* 牛乳★(乳) 770kcal 28.9g	20日 麦ごはん あじの香味ソース 切り干し大根の ベーコン煮* 豚肉となすのみそ汁 牛乳★(乳) 749kcal 34.9g	21日 麦ごはん 煮しゅうまい (小) チャプチェ わかめスープ 牛乳★(乳) 757kcal 26.8g
24日 麦ごはん さばの塩焼き 五目豆 豚汁 牛乳★(乳) 901kcal 37.3g	25日 麦ごはん 韓国風肉じゃが* ツナサラダ にらと豆腐のスープ 牛乳★(乳) 782kcal 31.2g	26日 麦ごはん まぐろのみそがらめ* おひたし 沢煮椀 牛乳★(乳) 761kcal 36.9g	27日 市制100周年お祝い献立 麦ごはん 豚の角煮 (卵) 「かわさきそだち」のサラダ お祝いすまし汁 「かわさきそだち」のなしゼリー 牛乳★(乳) 881kcal 38.4g	28日 丸パン★ (小) かぼちゃコロッケ (小) スパゲッティ イタリアン (乳) (小) ジュリエヌスープ 牛乳★(乳) 796kcal 25.5g

し.せ.い

市制100周年

お祝い献立

COLORS
FUTURE
ACTIONS

KAWASAKI 100th

かわさき 市制100周年

川崎の農産物やその歴史について考えるきっかけとするため、市制100周年お祝い献立として、市内産多摩川梨を使った「かわさきそだち」のなしゼリーを市立小学校、中学校、特別支援学校で提供します。

かわさきそだちのなしゼリー

市立小学校、中学校、特別支援学校で提供します。

がっこうきゅうしょく

学校給食費の口座振替日

(納期限)

【第1期】(4・5月分)

7月1日(月)

【第2期】(6月分)

7月31日(水)

※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。

がっこうきゅうしょく

学校給食レシピと

レシピ動画を公開中!

*がついた料理

についてはレシピ

やレシピ動画を紹

介しています。

しやうさい

▲詳細はこちら

はんないさん

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、とうがんは県内を含む複数の産地より調達します。

※「かわさきそだち」(市内産)の野菜

10日 トマトと卵のスープ 「トマト」

12日 ベジタブルスープ 「たまねぎ」

27日 「かわさきそだち」のサラダ 「きゅうり」「湘南レッド」

(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で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。

さいか

菜果ちゃんイラストのある日は

「かわさきそだち」の使用日です。

きゅうしょく

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))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

小麦

※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。

しよくちつ

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。

しやうさい

▲詳細はこちら

しよくちつ

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。

しやうさい

▲詳細はこちら

令和6年 6月分献立表(詳細版)

◎給食目標「歯や骨を丈夫にしよう」

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。

3日(月)	ツナそぼろごはん(ごはん) ごまあえ けんちん汁 牛乳 (乳)	4日(火)	麦ごはん ポークチャップ ポイル野菜 和風ドレッシング 白いんげん豆のポターージュ 牛乳 (乳)小	5日(水)	麦ごはん ししゃもフライ 中濃ソース きんぴらごぼろ じゃが芋のみそ汁 牛乳 (乳)小	6日(木)	ガバオライス(麦ごはん) 野菜スープ フルーツポンチ 牛乳 (乳)	7日(金)	麦ごはん ごま塩 とり肉のレモンじょうゆ もやし炒め キャベツのみそ汁 牛乳 (乳)
【献立のねらい】ツナの製造方法について知る		白いんげん豆の特徴を知る		◎歯と口の健康について考える		タイ料理のガバオライスを味わう		とり肉のレモンじょうゆを味わう	
● ごはん 精白米 110	じゃが芋 30 塩 0.5 豆腐(冷) 35 しょうゆ 3.6 長ねぎ 10	● 麦ごはん 精白米 97 米粒麦 8	ベーコン 2.4 とり肉(皮なし) 20 たまねぎ 35 にんじん 15 塩 1 こしょう 0.04 水 0.04 じゃが芋 20 白いんげん豆ペースト(冷) 40 調理用牛乳 60 たまねぎ 2.4 塩 0.2 こしょう 0.03 しょうゆ 0.5 ウスターソース 4 トマトケチャップ 6 片栗粉 0.3	● 麦ごはん 精白米 92 米粒麦 8	たまねぎ 30 じゃが芋 40 赤みそ 4.8 白みそ 4.8 ほうれん草(冷) 5	● 麦ごはん 精白米 102 米粒麦 8	キャベツ 25 塩 1 こしょう 0.04 がらすープ 1.3 しょうゆ 1.3 片栗粉 1.3 にら 5 ごま油 0.6	● 麦ごはん 精白米 97 米粒麦 8	こしょう 0.02 しょうゆ 0.6 片栗粉 0.5 チンゲン菜 5
● ツナそぼろ 水 にんじん 22 まぐろフレーク 46 酒 2 砂糖 2 しょうゆ 2.6		● ポークチャップ 油 にんにく 0.6 豚肉(もも) 35 豚肉(肩) 35 油 0.2 たまねぎ 25 塩 0.2 こしょう 0.03 しょうゆ 0.5 ウスターソース 4 トマトケチャップ 6 片栗粉 0.3		● ししゃもフライ 揚げ油 子持ちししゃもフライ 50		● ガバオライス 油 にんにく 1 とり肉(皮つき) 60 たまねぎ 25 ホールコーン(冷) 7 塩 0.3 こしょう 0.01 砂糖 1 しょうゆ 3 ナンプラー 0.5 みりん 2 豆板醤 0.3 オイスターソース 1 バジルペースト 0.4 大豆ミート(大粒) 8 ピーマン 5 パプリカ(赤) 5	● フルーツポンチ ミックスフルーツ 60 ダイスゼリー(みかん) 40	● ごま塩 黒いりごま 2.2 塩 0.11	● キャベツのみそ汁 水 こんぶ 厚けずり節(かつお) 6 たまねぎ 45 油揚げ(冷) 8 酒 5 塩 5 片栗粉 5 水 砂糖 5.4 しょうゆ 4.5 たまねぎ 10 パプリカ(赤) 3 レモン果汁(冷) 2.7
● ごまあえ もやし 24 キャベツ 35 ほうれん草(冷) 6 ゆで塩 1 砂糖 3 しょうゆ 1.2 白いりごま 1.2		● ポイル野菜 ホールコーン(冷) 8 キャベツ 12 にんじん 10 もやし 30 ゆで塩		● きんぴらごぼろ 油 0.5 豚肉(もも) 8 豚肉(肩) 8 ごぼろ 22 こんにゃく 12 にんじん 17 砂糖 1.5 しょうゆ 3.2 みりん 1.3 一味唐辛子 0.01 白いりごま 0.8 ごま油 0.2	歯と口の健康週間 の行事食	● 野菜スープ 油 豚肉(もも) 10 豚肉(肩) 10 にんじん 15 水 30 もやし 30		● もやし炒め 油 ベーコン 0.5 たまねぎ 3.6 にんじん 12 もやし 6 ゆで塩 50 塩 0.3	
● けんちん汁 油 とり肉(皮なし) 15 ごぼろ 10 にんじん 15 こんにゃく 15 水 0.6 こんぶ 0.6 厚けずり節(かつお) 4	エネルギー 795 kcal たんぱく質 28.9 g	● 和風ドレッシング 和風ドレッシング(袋) 8.8	エネルギー 903 kcal たんぱく質 39.6 g	● じゃが芋のみそ汁 水 0.6 こんぶ 6 厚けずり節(かつお) 3 切り干し大根 6		エネルギー 855 kcal たんぱく質 35.2 g	エネルギー 855 kcal たんぱく質 33.2 g		
10日(月)	ホイコーロー丼(麦ごはん) トマトと卵のスープ ヨーグルト 牛乳 (乳)◎	11日(火)	麦ごはん かつおのつけ揚げ 根菜のごまサラダ 春雨スープ 牛乳 (乳)	12日(水)	タコライス(麦ごはん タコライスの具 ポイルキャベツ 粉チーズ) ベジタブルスープ 牛乳 (乳)◎	13日(木)	麦ごはん 揚げぎょうざ 豚肉のキムチ炒め チンゲン菜のごまスープ 牛乳 (乳)小	14日(金)	麦ごはん チキンストロガノフ 野菜ソテー 牛乳 (乳)小
卵の栄養を知る		◎噛むことを意識して食べる		沖縄料理のタコライスを味わう		ごまの栄養を知る		◎牛乳のカルシウムについて知る	
● 麦ごはん 精白米 102 米粒麦 8	こしょう 0.04 がらすープ 1.3 しょうゆ 0.9 トマト(市内産) 16 片栗粉 1.2 卵 20 ほうれん草(冷) 5	● 麦ごはん 精白米 92 米粒麦 8	にんじん 10 こしょう 0.02 しょうゆ 1.2 春雨 5 片栗粉 0.6 ほうれん草(冷) 6	● 麦ごはん 精白米 102 米粒麦 8	油 0.6 ベーコン 2 とり肉(皮なし) 15 たまねぎ(市内産) 30 にんじん 15 水 0.8 こしょう 0.02 スープの素 1.2 じゃが芋 35 片栗粉 0.6 さいやいんげん(冷) 5	● 麦ごはん 精白米 92 米粒麦 8	こしょう 0.01 がらすープ 1.3 しょうゆ 0.3 チンゲン菜 15 片栗粉 1 白すりごま 0.5 白いりごま 0.5	● 麦ごはん 精白米 102 米粒麦 8	こしょう 0.02
● ホイコーロー丼 油 1.3 にんにく 0.3 しょうが 0.4 豚肉(もも) 30 豚肉(肩) 30 酒 1.3 長ねぎ 12 キャベツ 80	● ヨーグルト ヨーグルト 80	● かつおのつけ揚げ 揚げ油 かつお(角・濃粉付) 60 水 砂糖 1.6 しょうゆ 3.2 みりん 1.6		● タコライスの具 油 0.65 にんにく 0.26 豚ひき肉(もも) 45 酒 1.3 こしょう 0.01 チリパウダー 0.06 たまねぎ 33 セロリ 4 にんじん 13 ピーマン 6.5 トマト水煮 40 トマトケチャップ 13 ウスターソース 2 カレー粉 0.26 しょうゆ 2 塩 0.5 砂糖 0.3 大豆ミート(小粒) 6	● ベジタブルスープ 油 0.6 ベーコン 2 とり肉(皮なし) 15 たまねぎ(市内産) 30 にんじん 15 水 0.8 こしょう 0.02 スープの素 1.2 じゃが芋 35 片栗粉 0.6 さいやいんげん(冷) 5	● 揚げぎょうざ 揚げ油 2.4 野菜ぎょうざ 60	● 豚肉のキムチ炒め 油 0.5 にんにく 0.3 豚肉(もも) 27 豚肉(肩) 27 酒 1.4 たまねぎ 35 キャベツ 20 にら 5 白菜刻みキムチ(冷) 16 砂糖 1.1 しょうゆ 3.6 片栗粉 1.4	● 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 54 にんじん 30 水 たまねぎ 30 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	
● トマトと卵のスープ 油 0.6 ベーコン 2.4 とり肉(皮なし) 15 たまねぎ 30 水 1 塩	エネルギー 870 kcal たんぱく質 36.2 g	● 根菜のごまサラダ チキンフレーク 12 ごぼろ 10 にんじん 5 切り干し大根 3 ホールコーン(冷) 5 むきえだ豆(冷) 3 ゆで塩 ごまドレッシング 10 白すりごま 1	エネルギー 776 kcal たんぱく質 34.8 g	● ポイルキャベツ キャベツ 40	エネルギー 777 kcal たんぱく質 33.4 g	● チンゲン菜のごまスープ 油 0.5 とり肉(皮なし) 20 たまねぎ 30 にんじん 20 水 えのきたけ(冷) 5 塩 1	エネルギー 835 kcal たんぱく質 33.6 g	● 野菜ソテー 油 0.5 ベーコン 2 にんじん 15 ホールコーン(冷) 30 ほうれん草(冷) 10 塩 0.3	エネルギー 867 kcal たんぱく質 31.0 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。

17日(月)	クファージュシー(ごはん) とり肉の塩こうじから揚げ もずくのみそ汁 牛乳	18日(火)	麦ごはん ピーンズカレー きゅうりのしょうが風味 牛乳	19日(水)	麦ごはん 豚肉と生揚げの炒め煮 塩だれ野菜 肉団子中華スープ 牛乳	20日(木)	麦ごはん あじの香味ソース 切り干し大根のベーコン煮 豚肉となすのみそ汁 牛乳	21日(金)	麦ごはん 蒸ししゅうまい チャプチェ わかめスープ 牛乳
沖縄の食文化を知る		大豆の栄養を知る		とうがんについて知る		◎カルシウムを多く含む食品を知る		海藻の栄養を知る	
● ごはん 精白米 100	もずく 5	● 麦ごはん 精白米 102 米粒麦 8	しょうが 0.65 酢 2.6 砂糖 1.3 塩 0.4 しょうゆ 1.3	● 麦ごはん 精白米 92 米粒麦 8	塩 0.7 こしょう 0.02 がらすープ 1.3 しょうゆ 2.4 とり肉団子 30 春雨 3 片栗粉 1.2 チンゲン菜 10 ごま油 0.5	● 麦ごはん 精白米 97 米粒麦 8	● 豚肉となすのみそ汁 油 0.5 豚肉(もも) 10 豚肉(肩) 10 たまねぎ 20 なす 15	● 麦ごはん 精白米 97 米粒麦 8	水 15 とり肉(皮なし) 15 にんじん 30 たまねぎ 0.8 こしょう 0.02 がらすープ 1.3 しょうゆ 1.5 片栗粉 1.2 わかめ(冷) 13
● クファージュシーの具 油 0.5 豚肉(肩) 18 酒 1.4 にんじん 15 水 3.5 しょうゆ 0.1 みりん 0.6 きざみこんぶ(乾) 1.2		● ピーンズカレー 油 0.65 にんにく 0.6 しょうが 0.3 たまねぎ 42 豚肉(もも) 30 豚肉(肩) 30 赤ワイン 1.5 たまねぎ 42 にんじん 32 水 35 じゃが芋 8 トマト水煮 20 ゆで大豆 2 カラメルソース 1 カレー粉 1.4 塩 0.03 こしょう 2 しょうゆ 3.5 ウスターソース 5.2 油 5.8		● 豚肉と生揚げの炒め煮 油 0.6 豚肉(もも) 20 一味唐辛子 0.01 にんじん 10 じゃが芋 30 水 55 生揚げ(冷) 2.1 砂糖 5 しょうゆ 10 長ねぎ 1.3 片栗粉 25 キャベツ 25 もやし 10 きゅうり 10 ゆで塩 0.8 ごま油 1.2 白いりごま 0.36		● あじの香味ソース 塩あじ(切り身) 60 油 0.1 にんにく 0.36 しょうが 0.9 水 3.6 砂糖 1.8 みりん 0.45 しょうゆ 3 豆板醤 0.04 酢 0.6 ごま油 0.22 片栗粉 0.36		● 蒸ししゅうまい きのこしゅうまい 60	
● とり肉の塩こうじから揚げ 揚げ油 3.5 とり肉(皮つき) 70 液体塩こうじ 6 片栗粉 12.9		● きゅうりのしょうが風味 きゅうり 46 ごま油 1.3		● 肉団子中華スープ 水 10 にんじん 30 とうがん 30		● 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 5.4 にんじん 11 水 0.1 こんぶ 1.2 厚けずり節(かつお) 0.6 砂糖 2.9 みりん 1.1 むきえだ豆(冷) 4		● 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 砂糖 0.3 酒 0.3 もやし 15 にんじん 11 キャベツ 20 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	
● もずくのみそ汁 水 0.6 こんぶ 6 厚けずり節(かつお) 3 かんぴょう 20 たまねぎ 20 とうがん 28 豆腐(冷) 5 赤みそ 5 白みそ 5		● エネルギー 813 kcal	たんぱく質 33.0 g	● エネルギー 863 kcal	たんぱく質 31.7 g	● エネルギー 770 kcal	たんぱく質 28.9 g	● エネルギー 749 kcal	たんぱく質 34.9 g
24日(月)	麦ごはん さばの塩焼き 五目豆 豚汁 牛乳	25日(火)	麦ごはん 韓国風肉じゃが ツナサラダ にらと豆腐のスープ 牛乳	26日(水)	麦ごはん まぐろのみそがらめ おひたし 沢煮碗 牛乳	27日(木)	麦ごはん 豚の角煮「かわさきそだち」のサラダ お祝いすまし汁 「かわさきそだち」のなしゼリー 牛乳	28日(金)	丸パン かぼちゃコロッケ スパゲッティイタリアン ジュリエンスープ 牛乳
◎噛むことを意識して食べる		乾物の特徴を知る		◎まぐろに含まれるビタミンDについて知る		給食を通して川崎の農産物を知る		新献立 スパゲッティイタリアンを味わう	
● 麦ごはん 精白米 92 米粒麦 8		● 麦ごはん 精白米 92 米粒麦 8	こしょう 0.02	● 麦ごはん 精白米 92 米粒麦 8	厚けずり節(かつお) 4 豚肉(もも) 8 豚肉(肩) 10 ごぼう 15 切り干し大根 5 にんじん 15 酒 0.5 塩 0.8 しょうゆ 2 さいいんげん(冷) 5	● 麦ごはん 精白米 97 米粒麦 8	にんじん 10 塩 0.7 しょうゆ 1.5 なると(祝) 10 豆腐(冷) 40 片栗粉 0.6 長ねぎ 5 ほうれん草(冷) 10	● 丸パン 丸パン 60	キャベツ 35 スープの素 1.3 しょうゆ 0.4 塩 0.7 こしょう 0.04
● さばの塩焼き 塩さば(切り身) 60		● 韓国風肉じゃが 油 0.5 豚肉(もも) 20 豚肉(肩) 20 こんにやく 20 にんじん 15 たまねぎ 25 水 25 じゃが芋 50 酒 0.4 砂糖 2 しょうゆ 5.5 にんにく 0.2 コチジャン 1.3 ごま油 0.5 長ねぎ 3		● まぐろのみそがらめ 水 3 まぐろ(角) 60 しょうが 0.5 しょうゆ 1.8 片栗粉 10.8 水 5 赤みそ 4 砂糖 2 みりん 1		● 豚の角煮 酒 2.6 水 4.6 しょうゆ 7.8 酢 1.6 しょうが 0.4 水 30 豚肉(肩ロース・角) 30 豚肉(角) 50 うずら卵(水煮) 30 こんにやく 30 片栗粉 0.7	● 「かわさきそだち」のなしゼリー なしゼリー 60 (市内産梨使用)	● かぼちゃコロッケ 揚げ油 9.1 かぼちゃコロッケ 70	
● 五目豆 油 0.6 とり肉(皮つき) 10 にんじん 15 ひじき 1 こんにやく 15 ゆで大豆 25 砂糖 2 しょうゆ 4		● ツナサラダ 切り干し大根 5.5 ホールコーン(冷) 8 きゅうり 10 ゆで塩 10 まぐろフレーク 1 しょうゆ 5 ドレッシング(マヨネーズタイプ卵不使用)		● おひたし 水 0.1 こんぶ 1.2 砂糖 0.5 しょうゆ 2.9 みりん 1 油揚げ(冷) 8 もやし 42 ほうれん草(冷) 10 ゆで塩 10		● 「かわさきそだち」のサラダ キャベツ 32 きゅうり(市内産) 15 湘南レッド(市内産) 5 ボークハム 8 ゆで塩 7 たまねぎドレッシング 7		● スパゲッティイタリアン 油 0.6 ベーコン 2 ウインナーソーセージ 12 たまねぎ 22 にんじん 8 塩 0.2 こしょう 0.02 トマト水煮 9 トマトケチャップ 9 チーズ 3 スパゲッティ 15 ゆで塩 4 ピーマン 4	
● 豚汁 油 0.5 豚肉(もも) 10 豚肉(肩) 10 ごぼう 15 にんじん 15 水 30 とうがん 25 じゃが芋 25 豆腐(冷) 35 赤みそ 5.5 白みそ 5.5 長ねぎ 5		● エネルギー 782 kcal	たんぱく質 31.2 g	● 沢煮碗 水 0.6 こんぶ 0.6	● エネルギー 761 kcal	● お祝いすまし汁 水 0.6 こんぶ 6 厚けずり節(かつお) 6	● エネルギー 881 kcal	● エネルギー 796 kcal	● エネルギー 796 kcal
● エネルギー 901 kcal	たんぱく質 37.3 g	● エネルギー 782 kcal	たんぱく質 31.2 g	● エネルギー 761 kcal	たんぱく質 36.9 g	● エネルギー 881 kcal	たんぱく質 38.4 g	● エネルギー 796 kcal	たんぱく質 25.5 g

【令和6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
ししゃもフライ	子持ちししゃもフライ			○
蒸ししゅうまい	きのこしゅうまい			○
丸パン	丸パン			○
かぼちゃコロツケ	かぼちゃコロツケ			○
スパゲッティイタリアン	スパゲッティ			○
揚げぎょうざ	野菜ぎょうざ			○
粉チーズ	粉チーズ		○	
ヨーグルト	ヨーグルト		○	
チキンストロガノフ	デミグラスソース			○

※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、ごま、さば、大豆、とり肉、豚肉、桃、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