

月	火	水	木	金
<p>学校給食費の口座振替日 (納期限)</p> <p>【第2期】(6月分) 7月31日(水)</p> <p>【第3期】(7月分) 9月2日(月)</p> <p>※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。</p>	<p>8月27日</p> <p>麦ごはん とり肉の香り揚げ 磯香あえ とうがんとみそ汁 牛乳★(乳)</p> <p>865kcal 35.4g</p>	<p>28日</p> <p>麦ごはん ポークカレー(小) キャベツのスープ煮* 牛乳★(乳)</p> <p>852kcal 29.9g</p>	<p>29日</p> <p>ごはん かつおのつけ揚げ じゃが芋の和風あえ 野菜スープ 牛乳★(乳)</p> <p>795kcal 37.2g</p>	<p>30日</p> <p>ごはん 豚肉の黒こしょう炒め ハンバンジーサラダ 卵スープ(卵) 牛乳★(乳)</p> <p>829kcal 35.1g</p>
<p>9月2日</p> <p>麦ごはん チキンストロガノフ(乳)(小) ピクルス 牛乳★(乳)</p> <p>841kcal 29.9g</p>	<p>3日</p> <p>麦ごはん あじのカレー揚げ 五目豆 豚汁 牛乳★(乳)</p> <p>844kcal 39.1g</p>	<p>4日</p> <p>ロールパン★(小) パンネアラビアータ(小) キャベツとコーンのスープ フルーツポンチ 牛乳★(乳)</p> <p>833kcal 32.4g</p>	<p>5日</p> <p>麦ごはん まぐろのみそがらめ* 春雨の塩炒め けんちん汁* 牛乳★(乳)</p> <p>826kcal 42.4g</p>	<p>6日</p> <p>ピビンパ* (麦ごはん) にらと豆腐のスープ 牛乳★(乳)</p> <p>779kcal 35.1g</p>
<p>9日</p> <p>麦ごはん てり焼きハンバーグ(小) ボイル野菜 和風ドレッシングあえ パンプキンポタージュ(乳)(小) 牛乳★(乳)</p> <p>894kcal 34.0g</p>	<p>10日</p> <p>ごはん ちくわのかば焼き 肉野菜炒め 豆腐のみそ汁 牛乳★(乳)</p> <p>773kcal 29.4g</p>	<p>11日</p> <p>トマトそばごはん (麦ごはん) 寒天の中華スープ ヨーグルト★(乳) 牛乳★(乳)</p> <p>788kcal 33.9g</p>	<p>12日</p> <p>麦ごはん さばの香味ソース* もやし炒め 豆腐のすまし汁 牛乳★(乳)</p> <p>799kcal 28.8g</p>	<p>13日</p> <p>麦ごはん 蒸ししゅうまい(小) 八宝菜(卵) みそ春雨スープ 牛乳★(乳)</p> <p>826kcal 30.0g</p>
<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。</p>  <p>▲詳細はこちら</p>	<p>お月見の行事食</p> <p>17日</p> <p>こぎつねごはん* (しょうゆごはん) かれいのたつた揚げ 月見汁 牛乳★(乳)</p> <p>858kcal 36.3g</p>	<p>18日</p> <p>麦ごはん キーマカレー(小) じゃこきゅうり 牛乳★(乳)</p> <p>803kcal 29.7g</p>	<p>19日</p> <p>麦ごはん 揚げぎょうざ(小) チャブチェ 青菜のスープ 牛乳★(乳)</p> <p>770kcal 24.7g</p>	<p>20日</p> <p>ごはん とり肉のしょうが煮 切り干し大根の ごましょうゆあえ じゃが芋のみそ汁 牛乳★(乳)</p> <p>804kcal 35.1g</p>
	<p>24日</p> <p>麦ごはん 生揚げのオイスター炒め 塩だれ野菜 肉団子中華スープ* 牛乳★(乳)</p> <p>799kcal 32.8g</p>	<p>25日</p> <p>麦ごはん ホキフライ(小) 中濃ソース ラタトゥイユ クリームスープ(乳)(小) 牛乳★(乳)</p> <p>909kcal 31.5g</p>	<p>26日</p> <p>麦ごはん ごま塩 肉じゃが おひたし キャベツのみそ汁 牛乳★(乳)</p> <p>761kcal 27.9g</p>	<p>27日</p> <p>麦ごはん とり肉のオニオンソース コーンソテー ジュリエンスープ 牛乳★(乳)</p> <p>863kcal 33.2g</p>
<p>30日</p> <p>キムたく丼 (麦ごはん) たまねぎのみそ汁 牛乳★(乳)</p> <p>754kcal 29.6g</p>	<p>※県内産の食材は、米(他県産とのブレンド)、牛乳です。とうがんとみそ汁は県内を含む複数の産地より調達します。</p> <p>※「かわさきぞだち」(市内産)の野菜 9月4日 パンネアラビアータ 「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。)</p> <div style="border: 1px solid green; padding: 5px; display: inline-block;"> <p>菜果ちゃんのイラストのある日は「かわさきぞだち」の使用日です。</p> </div> 			

※★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いただくようお願いいたします。

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(卵)乳(乳)小麦(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。



※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

8月 27日(火)		28日(水)		29日(木)		30日(金)			
麦ごはん とり肉の香り揚げ 磯香あえ とうがんとみそ汁 牛乳		麦ごはん ポークカレー キャベツのスープ煮 牛乳		ごはん かつおのつけ揚げ じゃが芋の和風あえ 野菜スープ 牛乳		ごはん 豚肉の黒こしょう炒め パンバンジーサラダ 卵スープ 牛乳			
【献立のねらい】 米粉について知る		豚肉の栄養を知る		旬の食品「かつお」について知る		四川料理のパンバンジーについて知る			
●麦ごはん 精白米 97 米粒麦 8	豆腐(冷) 25 とうがん 35 赤みそ 5 白みそ 5 ほうれん草(冷) 5	●麦ごはん 精白米 102 米粒麦 8	スープの素 0.4 塩 0.36 こしょう 0.02 しょうゆ 0.3	●ごはん 精白米 100	キャベツ 30 塩 1 こしょう 0.04 がらスープ 1.3 しょうゆ 1.3 片栗粉 1.3 にら 5 ごま油 0.6	●ごはん 精白米 105	●卵スープ 油 0.5 ベーコン 4 たまねぎ 20 水 1 塩 1 こしょう 0.04 がらスープ 1 ホールコーン(冷) 18 コーンビューレ(冷) 18 片栗粉 1.2 卵 18 ほうれん草(冷) 5		
●とり肉の香り揚げ 揚げ油 4 とり肉(皮つき) 80 塩 0.6 こしょう 0.01 しょうゆ 1.1 砂糖 0.37 米粉 3.5 水 3.5 白いりごま 3.8 片栗粉 14	●ポークカレー 油 0.5 にんにく 0.6 しょうが 0.3 たまねぎ 38 豚肉(もも) 30 豚肉(肩) 30 たまねぎ 38 にんじん 32 水 50 じゃが芋 8 トマト水煮 2 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 油 5.2 小麦粉 5.8 カレー粉 1	●かつおのつけ揚げ 揚げ油 3.5 かつお(角) 70 片栗粉 12.6 水 1.6	●じゃが芋の和風あえ じゃが芋 56 にんじん 8 ゆで塩 0.4 ごま油 0.4 ひじき 2.8 しょうゆ 2.1 酒 2.1 みりん 5 むきえだ豆(冷) 0.5 けずり節(かつお) 0.5	●野菜スープ 油 0.6 とり肉(皮なし) 13 にんじん 10 水 20 もやし 20	●豚肉の黒こしょう炒め 油 0.9 豚肉(もも) 32 豚肉(肩) 32 塩 0.18 たまねぎ 35 にんじん 18 エリンギ 5 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	●パンバンジーサラダ にんじん 5 もやし 18 きゅうり 12 ゆで塩 15 チキンフレーク 1.6 しょうゆ 1.4 酢 1 砂糖 1 ねりごま(白) 3 白すりごま 0.5	●ならと豆腐のスープ 油 0.5 ベーコン 4 たまねぎ 20 水 1 塩 1 こしょう 0.02 がらスープ 1 ホールコーン(冷) 18 コーンビューレ(冷) 18 片栗粉 1.2 卵 18 ほうれん草(冷) 5		
●とうがんとみそ汁 水 0.6 こんぶ 6 厚けずり節(かつお) 5 にんじん 5 油揚げ(冷) 8 エネルギー 865 kcal たんぱく質 35.4 g	●キャベツのスープ煮 油 0.6 ベーコン 4.8 キャベツ 65 にんじん 5	●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。	●エネルギー 852 kcal たんぱく質 29.9 g	●エネルギー 785 kcal たんぱく質 37.2 g	●エネルギー 829 kcal たんぱく質 35.1 g				
9月 2日(月)		3日(火)		4日(水)		5日(木)		6日(金)	
麦ごはん チキンストロガノフ ピクルス 牛乳		麦ごはん あじのカレー揚げ 五目豆 豚汁 牛乳		ロールパン ペンネアラビアータ キャベツとコーンのスープ フルーツポンチ 牛乳		麦ごはん まぐろのみそがらめ 春雨の塩炒め けんちん汁 牛乳		ピビンバ(麦ごはん) ならと豆腐のスープ 牛乳	
ロシア料理のストロガノフについて知る		◎ごはんの大切さを知る		「かわさきそだち」のなすを味わう		春雨の原料について知る		韓国料理のピビンバについて知る	
●麦ごはん 精白米 102 米粒麦 8	とうがんとみそ汁 水 0.6 こんぶ 6 厚けずり節(かつお) 5 にんじん 5 油揚げ(冷) 8	●麦ごはん 精白米 97 米粒麦 8	とうがんとみそ汁 水 0.6 こんぶ 6 厚けずり節(かつお) 5 にんじん 5 油揚げ(冷) 8	●ロールパン ロールパン 60	●フルーツポンチ ミックスフルーツ 60 野菜入りゼリー 40	●麦ごはん 精白米 92 米粒麦 8	けんちん汁 油 0.5 とり肉(皮なし) 25 ごぼう 13 にんじん 15	●麦ごはん 精白米 102 米粒麦 8	水 20 とり肉(皮なし) 20 たまねぎ 0.8 こしょう 0.02 がらスープ 1.3 しょうゆ 2.4 豆腐(冷) 40 片栗粉 1.2 にら 8 ごま油 0.6
●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 30 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 油 5.3 小麦粉 6.4 生クリーム 2.5	●あじのカレー揚げ 揚げ油 3 塩あじ(切り身・濃粉付) 60 砂糖 1.7 しょうゆ 3.2 酒 1.5 水 10 カレー粉 0.32	●ペンネアラビアータ 油 0.6 にんにく 0.4 一味唐辛子 0.03 ベーコン 5 とり肉(皮つき) 60 たまねぎ 40 なす(市内産) 9 トマト水煮 45 赤ワイン 2 トマトケチャップ 5 塩 0.4 こしょう 0.03 油 1 小麦粉 1 ペンネマカロニ 24 ゆで塩 2	●キャベツとコーンのスープ ベーコン 5 水 15 たまねぎ 15 にんじん 10 キャベツ 33 ホールコーン(冷) 22 塩 0.8 こしょう 0.03	●春雨の塩炒め 油 0.5 豚肉(もも) 10 豚肉(肩) 10 酒 0.3 たまねぎ 15 にんじん 5 塩 0.5 こしょう 0.01 しょうゆ 0.3 もやし 20 チンゲン菜 3 春雨 5 ごま油 0.2	●けんちん汁 油 0.5 とり肉(皮なし) 25 ごぼう 13 にんじん 15 こんぶ 0.6 厚けずり節(かつお) 4 じゃが芋 35 豆腐(冷) 35 切り干し大根 3.6 たけのこ(水煮・細切) 20 砂糖 2.2 しょうゆ 4.4 片栗粉 0.6	●ピビンバ(肉) 油 0.6 にんにく 0.2 豚肉(もも) 30 豚肉(肩) 30 にら 1.3 しょうゆ 1.3 切り干し大根 4 たけのこ(水煮・細切) 20 砂糖 2.2 しょうゆ 4.4 片栗粉 0.6	●ピビンバ(野菜) もやし 35 にんじん 15 ほうれん草(冷) 10 ゆで塩 1 ごま油 0.1 にんにく 0.1 塩 0.45 みりん 0.1 白いりごま 0.7 白すりごま 0.7	●ならと豆腐のスープ 油 0.5 ベーコン 4 たまねぎ 20 水 1 塩 1 こしょう 0.02 がらスープ 1 ホールコーン(冷) 18 コーンビューレ(冷) 18 片栗粉 1.2 卵 18 ほうれん草(冷) 5	
●ピクルス キャベツ 30 にんじん 10 きゅうり 15 ゆで塩 3 砂糖 3 酢 4.3 エネルギー 841 kcal たんぱく質 29.9 g	●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	●エネルギー 844 kcal たんぱく質 39.1 g	●エネルギー 833 kcal たんぱく質 32.4 g	●エネルギー 826 kcal たんぱく質 42.4 g	●エネルギー 779 kcal たんぱく質 35.1 g				

9日(月)	麦ごはん かり焼きハンバーグ ポイル野菜和風ドレッシングあえ パンキンポタージュ 牛乳 (乳)小	10日(火)	ごはん ちくわのかば焼き 肉野菜炒め 豆腐のみそ汁 牛乳 (乳)	11日(水)	トマトそばごはん(麦ごはん) 寒天の中華スープ ヨーグルト 牛乳 (乳)	12日(木)	麦ごはん さばの香味ソース もやし炒め 豆腐のすまし汁 牛乳 (乳)	13日(金)	麦ごはん 蒸ししゅうまい 八宝菜 みそ春雨スープ 牛乳 (卵)乳小
旬の食品「かぼちゃ」について知る		豆腐について知る		そばろについて知る		旬の食品「ピーマン」について知る		中国料理の八宝菜について知る	
●麦ごはん 精白米 92 米粒麦 8	こしよ 0.02 調理用牛乳 50 油 2.4 小麦粉 2.4 生クリーム 2	●ごはん 精白米 105 こんぶ 0.6 厚けずり節(かつお) 6 たまねぎ 25 にんじん 10 ●ちくわのかば焼き 揚げ油 2.5 焼きちくわ 50 片栗粉 7.5 水 4 砂糖 2 しょうゆ 3.2 みりん 0.2	●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 こしよ 0.01 にんじん 8 たまねぎ 15 もやし 25 キャベツ 15 塩 0.5 こしよ 0.01 しょうゆ 0.4 片栗粉 1	●麦ごはん 精白米 102 米粒麦 8	片栗粉 0.6 チンゲン菜 5 ごま油 0.6	●麦ごはん 精白米 97 米粒麦 8	●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 0.8 しょうゆ 1.5 なると 8 豆腐(冷) 40 わかめ(冷) 8 ほうれん草(冷) 5	●麦ごはん 精白米 92 米粒麦 8	塩 0.2 がらスープ 1.3 しょうゆ 1.2 もやし 20 春雨 4 赤みそ 10 ごま油 0.3 にら 5 片栗粉 1.5
●かり焼きハンバーグ ハンバーグ 80 水 5 砂糖 1.8 しょうゆ 3 みりん 2 片栗粉 0.6		●ポイル野菜 和風ドレッシングあえ にんじん 5 ホールコーン(冷) 20 もやし 30 ゆで塩 6 和風ドレッシング 0.06		●トマトそば 油 0.6 しょうが 0.3 しょうゆ 0.5 豆板醤 0.2 豚ひき肉(もも) 37 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) 9	●ヨーグルト ヨーグルト 80	●さばの香味ソース さば(切り身) 60 油 0.1 しょうが 0.4 しょうゆ 1 水 4 砂糖 2 みりん 0.5 しょうゆ 3 豆板醤 0.04 酢 0.7 ごま油 0.2 片栗粉 0.3	●蒸ししゅうまい しゅうまい 54	●八宝菜 油 0.5 豚肉(もも) 10 豚肉(肩) 10 にんじん 10 たまねぎ 25 キャベツ 35 塩 0.7 こしよ 0.02 砂糖 0.15 がらスープ 0.15 オイスターソース 0.15 しょうゆ 0.9 うずら卵(水煮) 20 片栗粉 1	●みそ春雨スープ 油 0.6 にんにく 0.1 とり肉(皮つき) 20 たまねぎ 20 にんじん 10 水 10
●パンキンポタージュ 油 0.5 ベーコン 2.4 とり肉(皮つき) 24 たまねぎ 25 水 30 パンキンペースト(冷) 35 塩 1	エネルギー 894 kcal たんぱく質 34.0 g	●豆腐のみそ汁 水	●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 水 0.7 こんにゃく寒天 30 キャベツ 0.9 塩 0.9 こしよ 0.03 しょうゆ 1.7 がらスープ 1.3	●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 こしよ 0.6 しょうゆ 0.5 片栗粉 3 ピーマン 3	●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 こしよ 0.6 しょうゆ 0.5 片栗粉 3 ピーマン 3	●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 こしよ 0.6 しょうゆ 0.5 片栗粉 3 ピーマン 3	●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 こしよ 0.6 しょうゆ 0.5 片栗粉 3 ピーマン 3	エネルギー 826 kcal たんぱく質 30.0 g	エネルギー 826 kcal たんぱく質 30.0 g
16日(月)	敬老の日	17日(火)	こぎつねごはん(しょうゆごはん) かれないのたつた揚げ 月見汁 牛乳 (乳)	18日(水)	麦ごはん キーマカレー じゃこきゅうり 牛乳 (乳)小	19日(木)	麦ごはん 揚げぎょうざ チャプチェ 青菜のスープ 牛乳 (乳)小	20日(金)	ごはん とり肉のしょうが煮 切り干し大根のごましょうゆあえ じゃが芋のみそ汁 牛乳 (乳)
十五夜の食べ物を知る		インド料理のキーマカレーについて知る		韓国料理のチャプチェについて知る		◎減塩の調理法の工夫を知る			
●しょうゆごはん 精白米 95 しょうゆ 2	みりん 2 塩 0.5 しょうゆ 3 豆腐(冷) 30 白玉団子(冷) 20 長ねぎ 10	●麦ごはん 精白米 102 米粒麦 8	●キーマカレー 油 1.3 にんにく 0.6 しょうが 0.6 豚ひき肉(もも) 37 たまねぎ 70 にんじん 30 塩 1.6 ウスターソース 4.3 じゃが芋 45 大豆ミート(大粒) 9 なす 10 カレー粉 1 油 5.2 小麦粉 5.8 ピーマン 3 ゆで塩	●揚げぎょうざ 揚げ油 2.4 野菜ぎょうざ 60	●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 こしよ 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 8 キャベツ 15 春雨 6 しょうゆ 3.6 砂糖 0.6 白いりごま 0.5 ごま油 0.5	●ごはん 精白米 105	●切り干し大根のごましょうゆあえ もやし 12 切り干し大根 3 にんじん 10 きゅうり 8 水 3 しょうゆ 3 砂糖 1 酒 3 白いりごま 1 白ずりごま 1		
●こぎつねごはんの具 水 1.2 酒 4.3 砂糖 0.12 塩 6 油揚げ(冷) 24 にんじん 25 酢 4.3 さやいんげん(冷) 7 ゆで塩 1.4 白いりごま	●かれないのたつた揚げ 揚げ油 3 かれない竜田 60	●月見汁 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) 13 ごぼう 20 にんじん 10 里芋(冷) 10	●じゃこきゅうり(じゃこ) ごま油 0.2 しらす干し 2	●じゃこきゅうり(きゅうり) きゅうり 42 ゆで塩	●野菜のスープ 油 0.5	●ごはん 精白米 105 たまねぎ 45 油揚げ(冷) 8 赤みそ 4.8 白みそ 4.8 ほうれん草(冷) 5	●みそ春雨スープ 油 0.6 にんにく 0.1 とり肉(皮つき) 20 たまねぎ 20 にんじん 10 水 10	●じゃが芋のみそ汁 水 0.6 こんぶ 6 厚けずり節(かつお) 6	
エネルギー 858 kcal たんぱく質 36.3 g	エネルギー 858 kcal たんぱく質 36.3 g	エネルギー 803 kcal たんぱく質 29.7 g	エネルギー 803 kcal たんぱく質 29.7 g	エネルギー 770 kcal たんぱく質 24.7 g	エネルギー 770 kcal たんぱく質 24.7 g	エネルギー 804 kcal たんぱく質 35.1 g	エネルギー 804 kcal たんぱく質 35.1 g	エネルギー 804 kcal たんぱく質 35.1 g	エネルギー 804 kcal たんぱく質 35.1 g

23日(月)	振替休日	24日(火)	25日(水)	26日(木)	27日(金)
		麦ごはん 生揚げのオイスター炒め 塩だれ野菜 肉団子中華スープ 牛乳 (乳)	麦ごはん ホキフライ 中濃ソース ラタトゥイユ クリームスープ 牛乳 (乳)小	麦ごはん ごま塩 肉じゃが おひたし キャベツのみそ汁 牛乳 (乳)	麦ごはん とり肉のオニオンソース コーンソテー ジュリエンスープ 牛乳 (乳)
		旬の食品「しめじ」について知る	フランス料理のラタトゥイユについて知る	◎主食・主菜・副菜がそろった食事の良さを考える	ジュリエンスープの名前の由来を知る
		●麦ごはん 精白米 97 米粒麦 8 ●生揚げのオイスター炒め 油 0.5 にんにく 0.5 しょうが 0.5 豚肉(もも) 20 豚肉(肩) 20 にんじん 15 しめじ 5 生揚げ(冷) 50 長ねぎ 10 塩 0.05 オイスターソース 3 しょうゆ 2.7 酒 2.7 砂糖 0.9 片栗粉 1.4 ●塩だれ野菜 にんじん 10 もやし 40 きゅうり 10 ゆで塩 25 ごま油 0.8 白いりごま 1.2 塩 0.36 エネルギー 799 kcal たんぱく質 32.8 g	●肉団子中華スープ 水 15 たまねぎ 35 キャベツ 0.7 塩 0.02 こしょう 1.3 がらスープ 2.4 しょうゆ 30 とり肉団子 1.2 片栗粉 5 ほうれん草(冷) 0.5 ごま油 0.5 ●ホキフライ 揚げ油 9.1 ホキフライ 70 ●中濃ソース 中濃ソース(袋) 8 ●ラタトゥイユ 油 0.18 にんにく 0.18 ベーコン 1.8 セロリ 1.5 たまねぎ 27 にんじん 9 塩 0.5 こしょう 0.04 なす 9 水 9 スツキーニ 18 トマト水煮 2.3 トマトケチャップ 4 パプリカ(黄) 0.4 片栗粉 0.4 ●クリームスープ 油 0.5 エネルギー 909 kcal たんぱく質 31.5 g	●麦ごはん 精白米 97 米粒麦 8 ●ごま塩 黒いりごま 2.2 塩 0.11 ●肉じゃが 油 0.8 豚肉(もも) 17 豚肉(肩) 17 こんにやく 15 にんじん 22 たまねぎ 22 水 55 じゃが芋 0.4 酒 2.2 砂糖 5.5 しょうゆ 3 むきえだ豆(冷) 3 ●おひたし 水 0.1 こんぶ 1.2 厚けずり節(かつお) 0.5 砂糖 2.9 しょうゆ 1 みりん 1 エネルギー 761 kcal たんぱく質 27.9 g	●麦ごはん 精白米 92 米粒麦 8 ●とり肉のオニオンソース 揚げ油 4 とり肉(皮つき) 80 酒 1.4 塩 0.23 こしょう 0.02 片栗粉 14 油 0.6 にんにく 0.6 しょうが 0.6 たまねぎ 11 水 6.6 しょうゆ 4 酒 1.7 みりん 1.1 砂糖 1.1 ●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) 40 むきえだ豆(冷) 10 塩 0.4 こしょう 0.02 エネルギー 863 kcal たんぱく質 33.2 g

30日(月)	キムたく丼(麦ごはん) たまねぎのみそ汁 牛乳 (乳)
	キムたく丼について知る
●麦ごはん 精白米 102 米粒麦 8 ●キムたく丼 油 0.65 豚肉(もも) 30 豚肉(肩) 30 にんじん 5 キャベツ 25 白菜刻みキムチ(冷) 26 たくあんづけ 19 長ねぎ 13 しょうゆ 0.5 片栗粉 1.5 ごま油 0.4 ●たまねぎのみそ汁 水 0.6 こんぶ 6 厚けずり節(かつお) 20 たまねぎ 30 じゃが芋 25 豆腐(冷) 4.8 赤みそ 4.8 白みそ 5 ほうれん草(冷) 5 エネルギー 754 kcal たんぱく質 29.6 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
チキンストロガノフ	デミグラスソース			○
てり焼きハンバーグ	ハンバーグ			○
ロールパン	ロールパン			○
ペネアピアータ	ペネマカロニ			○
ホキフライ	ホキフライ			○
蒸ししゅうまい	しゅうまい			○
ヨーグルト	ヨーグルト		○	
揚げぎょうざ	野菜ぎょうざ			○

※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、そば、大豆、とり肉、豚肉、桃、りんご、オレンジ、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