

月	火	水	木	金
2日 麦ごはん とり肉ののり塩から揚げ ナムル 卵入りチゲスープ(卵) 牛乳★(乳) 826kcal 35.6g	3日 ツナそぼろごはん* (ごはん) おひたし 真だくさん! ちゃんこなべ風スープ* 牛乳★(乳) 834kcal 31.4g	4日 日本の水産物活用メニュー ごはん ホキフライ(小) 中濃ソース 野菜ソテー ほたて入り クリームスープ(乳) 牛乳★(乳) 905kcal 33.2g	5日 麦ごはん 冬野菜のカレー(小) キャベツとじゃこの炒め煮 牛乳★(乳) 835kcal 30.3g	6日 マーボー丼 (麦ごはん) 野菜スープ りんご 牛乳★(乳) 764kcal 32.2g
9日 麦ごはん あじの香味ソース 五目豆 かんぴょうのみそ汁 牛乳★(乳) 770kcal 33.7g	10日 丸パン★(小) カレークリーム ペンネ(乳)(小) ベジタブルスープ フルーツポンチ 牛乳★(乳) 877kcal 33.4g	11日 麦ごはん かつおのたつた揚げ きんぴらごぼう とり肉と白菜のスープ 牛乳★(乳) 791kcal 40.3g	12日 ごはん ハンバーグ おろしソース(小) じゃが芋の和風あえ 春雨スープ 牛乳★(乳) 783kcal 29.9g	13日 とり肉のてり焼き丼 (麦ごはん) もやし炒め たまねぎのみそ汁 牛乳★(乳) 841kcal 32.5g
16日 麦ごはん チキンカツ(小) 中濃ソース じゃが芋と豆のサラダ みそ野菜スープ 牛乳★(乳) 888kcal 35.6g	17日 ブルコギ丼 (麦ごはん) 生揚げのスープ 牛乳★(乳) 806kcal 36.1g	18日 冬至の行事食 かながわ産品学校給食デー 麦ごはん さけの塩焼き 大根のゆずポン酢あえ かぼちゃ入り豚汁 牛乳★(乳) 793kcal 38.0g	19日 ハヤシライス(乳)(小) (麦ごはん) 白菜のスープ煮 牛乳★(乳) 871kcal 29.8g	20日 ごはん 豚肉と春雨のすき焼き煮 塩たれ野菜 大根のとろみ汁 牛乳★(乳) 756kcal 32.7g

【かながわ産品学校給食デー】 18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、大根、にんじん、長ねぎ、牛乳の予定です。

【日本の水産物活用メニュー】
今年度も
ほたてメニューを提供します！
4日(水)にほたて入り
クリームスープを提供します。

学校給食費の口座振替日(納期限)
【第6期】(11月分) 12月 2日(月)
※前日までに登録口座に入金・残高の確認をさせていただきますようお願いいたします。

※県内産の食材は、米(他県産とのブレンド)、牛乳です。
キャベツは、県内を含む複数の産地より調達します。
※「かわさきぞだち」(市内産)の野菜
5日 冬野菜のカレー「大根」
18日 大根のゆずポン酢あえ「大根」
かぼちゃ入り豚汁「にんじん」「長ねぎ」
19日 白菜のスープ煮「白菜」
20日 豚肉と春雨のすき焼き煮「長ねぎ」
塩たれ野菜「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、ご注意ください、学校からの配布物などでご確認くださいようお願いします。
※★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。



野菜ちゃんイラストのある日は「かわさきぞだち」の使用日です。

学校給食レシピとレシピ動画を公開中!
*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。
▲詳細はこちら



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。

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。

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



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。

Table with 6 columns (2日(月) to 13日(金)) and multiple rows of food items, ingredients, and nutritional information. Includes sub-sections like '献立のねらい' and '日本の水産物活用メニュー'.

※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。

16日(月)	小麦ごはん チキンカツ 中濃ソース じゃが芋と豆のサラダ みそ野菜スープ 牛乳	17日(火)	ブルコギ丼(小麦ごはん) 生揚げのスープ 牛乳	18日(水)	小麦ごはん さけの塩焼き 大根のゆずポン酢あえ かぼちゃ入り豚汁 牛乳	19日(木)	ハヤシライス(小麦ごはん) 白菜のスープ煮 牛乳	20日(金)	ごはん 豚肉と春雨のすき焼き煮 塩だれ野菜 大根のとりみ汁 牛乳
	(乳)小		(乳)		(乳)		(乳)小		(乳)
	とりむね肉の栄養について知る		韓国料理「ブルコギ」を知る		冬至の日の食べ物について知る		ルーについて知る		◎とりみの効果を知る
●小麦ごはん 精白米 92 米粒麦 8	にんじん 15 キャベツ 15 水 0.24 塩 1.3	●小麦ごはん 精白米 97 米粒麦 8	チンゲン菜 10	●小麦ごはん 精白米 92 米粒麦 8		●小麦ごはん 精白米 102 米粒麦 8	にんじん 6 スープの素 0.4 塩 0.36 ごしょう 0.02 しょうゆ 0.3	●ごはん 精白米 105	厚けずり節(かつお) 4 とり肉(皮なし) 15 大根 35 しょうゆ 1.7 塩 0.8 豆腐(冷) 35 片栗粉 2 ほうれん草 5 ゆで塩
●チキンカツ 揚げ油 9.1 チキンカツ 70	がらスープ 1.2 しょうゆ 20 もやし 10 赤みそ 0.3 ごま油 5 ほうれん草(冷) 1.5 片栗粉	●ブルコギ丼 豚肉(もも) 35 豚肉(肩) 35 ごま油 1.3 にんにく 0.4 しょうゆ 7 酒 2 コチジャン 5 砂糖 1.8 たまねぎ 45 にんじん 10 もやし 30 にら 3 片栗粉 1.3 白いりごま 1.5		●さけの塩焼き 塩ざけ(切り身) 60		●ハヤシライス 油 0.7 にんにく 0.6 豚肉(もも) 30 豚肉(肩) 30 赤ワイン 3.9 たまねぎ 78 にんじん 26 水 1 塩 0.01 ごしょう 35 じゃが芋 10 トマト水煮 12 トマトケチャップ 6.5 デミグラスソース 4.6 ウスターソース 2 しょうゆ 0.1 砂糖 5.7 油 6.4 小麦粉 3.9	●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 15 えのきたけ(冷) 8 水 1.9 砂糖 5.4 しょうゆ 0.4 みりん 4 春雨 16 長ねぎ(市内産)	●塩だれ野菜 にんじん 5 もやし 12 キャベツ(市内産) 43 ゆで塩 0.8 ごま油 1.2 白いりごま 0.36	
●中濃ソース 中濃ソース(袋) 8		●生揚げのスープ 油 0.5 とり肉(皮なし) 15 にんじん 15 水 25 キャベツ 35 生揚げ(冷) 0.9 塩 1.3 しょうゆ 1.3 がらスープ 1.3		●大根のゆずポン酢あえ 大根(市内産) 50 ゆで塩 10 チキンフレーク 2 しょうゆ 0.4 砂糖 0.1 塩 1.2 酢 30 ゆずピューレ(冷) 1		●白菜のスープ煮 油 0.6 ベーコン 4.8 白菜(市内産) 66		●大根のとりみ汁 水 0.6 ごんぶ	
●じゃが芋と豆のサラダ じゃが芋 25 きゅうり 8 たまねぎ 10 ゆで塩 10 まぐろフレーク 10 ミックスビーンズ 10 酢 0.9 砂糖 0.2 塩 0.2 ごしょう 0.01 ドレッシング 5 (マヨネーズタイプ卵不使用)				●かぼちゃ入り豚汁 油 0.6 豚肉(もも) 15 豚肉(肩) 15 ごぼう 15 にんじん(市内産) 15 ごんにやく 10 水 35 豆腐(冷) 5.5 赤みそ 5.5 白みそ 30 かぼちゃ(冷) 5 長ねぎ(市内産)		●白米のスープ煮 油 0.6 ベーコン 4.8 白菜(市内産) 66			
●みそ野菜スープ 油 0.6 にんにく 0.1 豚ひき肉(もも) 20 たまねぎ 25				●かぼちゃ入り豚汁 油 0.6 豚肉(もも) 15 豚肉(肩) 15 ごぼう 15 にんじん(市内産) 15 ごんにやく 10 水 35 豆腐(冷) 5.5 赤みそ 5.5 白みそ 30 かぼちゃ(冷) 5 長ねぎ(市内産)		●白米のスープ煮 油 0.6 ベーコン 4.8 白菜(市内産) 66			
エネルギー 888 kcal たんぱく質 35.6 g		エネルギー 806 kcal たんぱく質 36.1 g		エネルギー 793 kcal たんぱく質 38.0 g		エネルギー 871 kcal たんぱく質 29.8 g		エネルギー 756 kcal たんぱく質 32.7 g	

冬至の行事食

かながわ産品
学校給食デー

【令和6年12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
ホキフライ	ホキフライ			○
ハンバーグおろしソース	ハンバーグ			○
チキンカツ	チキンカツ			○
丸パン	丸パン			○
カレークリームペンネ	ペンネマカロニ			○
ハヤシライス	デミグラスソース			○

※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

※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、さけ、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。