

月	火	水	木	金
	<p>がつこうきゅうしょく 学校給食レシピとレシピ動画を公開中！</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>8 日</p> <p>麦ごはん ポークカレー 小 ひじきのサラダ* 牛乳 ★ (乳)</p> <p>854kcal 30.2g</p>	<p>9 日</p> <p>麦ごはん ぶりのつけ揚げ 白菜のおかか煮 お雑煮 ~白みそ仕立て~* 牛乳 ★ (乳)</p> <p>905kcal 34.9g</p>	<p>10 日</p> <p>肉丼 (麦ごはん) 大根のとろみ汁 牛乳 ★ (乳)</p> <p>803kcal 35.3g</p>
	<p>※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 いただけようお願いい たします。</p>	<p>14 日</p> <p>かながわ産品学校給食データ 高野豆腐のそぼろごはん* (麦ごはん)</p> <p>15 日</p> <p>ツナサラダ とり肉と白菜のスープ 牛乳 ★ (乳)</p> <p>777kcal 35.6g</p>	<p>16 日</p> <p>中華丼 (卵) (ごはん) ピリ辛わかめスープ 牛乳 ★ (乳)</p> <p>761kcal 31.7g</p>	<p>17 日</p> <p>麦ごはん ちくわの磯辺揚げ 小 五目豆 豚汁 牛乳 ★ (乳)</p> <p>846kcal 32.9g</p>
20 日	<p>麦ごはん コロッケ 小 中濃ソース チャブチエ* 卵スープ 卵 牛乳 ★ (乳)</p> <p>892kcal 29.0g</p>	<p>21 日</p> <p>ごはん 銀ひらすのゆずみそかけ きんぴらごぼう 雑煮 牛乳 ★ (乳)</p> <p>796kcal 34.0g</p>	<p>22 日</p> <p>麦ごはん チキン ストロガノフ 乳 小 キャベツのスープ煮* みかん 牛乳 ★ (乳)</p> <p>897kcal 31.4g</p>	<p>23 日</p> <p>ごはん ごま塩 焼きししゃも じゃが芋のそぼろ煮 豆腐のすまし汁 牛乳 ★ (乳)</p> <p>754kcal 31.3g</p>
27 日	<p>ごはん 揚げようざ 小 大根ときゅうりの 中華づけ みそラーメン 小 牛乳 ★ (乳)</p> <p>790kcal 25.8g</p>	<p>28 日</p> <p>ごはん さばの塩焼き 切り干し大根の ペーコン煮* けんちん汁* 牛乳 ★ (乳)</p> <p>845kcal 32.5g</p>	<p>29 日</p> <p>麦ごはん とり肉の 塩こうじから揚げ* にんじんしりしり* 麦みそのみそ汁 牛乳 ★ (乳)</p> <p>845kcal 33.5g</p>	<p>30 日</p> <p>麦ごはん ポークチャップ ボイル野菜 わらう 風ドレッシングあえ 白菜の クリームスープ 乳 小 牛乳 ★ (乳)</p> <p>832kcal 36.3g</p>
				<p>ごはん ザンギ 塩だれ野菜 スープカレー 牛乳 ★ (乳)</p> <p>865kcal 35.4g</p>
				<p>ごはん じゅわいもと鶏肉の 甘辛炒め ピリ辛ナムル 生姜の根菜汁 牛乳 ★ (乳)</p> <p>780kcal 35.8g</p>

【かながわ産品学校給食データ】

14日(火)

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、大切にする心を育てるに繋げ、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、白菜、ほうれん草、牛乳の予定です。

学校給食費の振替日(納期限)

【第7期】(12月分) 1月 6日(月)

【第8期】(1月分) 1月31日(金)



\*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。

\*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。



※「かわさきそだち」(市内産)の野菜

14日 とり肉と白菜のスープ「白菜」「ほうれん草」

31日 生姜の根菜汁「にんじん」「大根」

菜果ちゃんのイラストのある日は  
「かわさきそだち」の使用日です。

(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。)

※★のついているものは、学校に直接配達されます。

※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」、「牛乳」、「小麦」を使用している献立に以下の表示(卵(○)、牛乳(○)、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、牛乳、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。

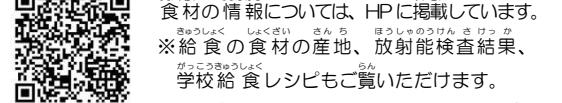
食物アレルギーの情報や給食で使用する

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



## ◎給食目標「郷土料理や伝統食を知ろう」

※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、学校からの配布物等でご確認いただくようお願ひいたします。

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。

【令和7年1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
揚げぎょうざ	野菜ぎょうざ			○
みそラーメン	中華めん			○
チキンストロガノフ	デミグラスソース			○
ロールパン	ロールパン			○
ポテトのクリーム煮	ベンネマカロニ			○
コロッケ	コロッケ			○

\*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、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・乳清糖成カルシウム

千孔  
小妻

小豆：しょうず・豆・みどり  
　　豆豆油：とうとう油・ひまわり油

大豆・大豆油・しょうゆ・みそ  
ごま・ごま油

こま・こま油  
魚類・かつお

※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

## かながわ産品 学校給食デー

