

月	火	水	木	金
14日 マーボー丼 (麦ごはん) 卵スープ(卵) 牛乳★(乳) 792kcal 33.1g	15日 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) 807kcal 39.5g	16日 ごはん 豚肉のしょうが焼き 塩だれ野菜 さつま汁 牛乳★(乳) 773kcal 35.9g	17日 ホイコーロー丼* (麦ごはん) わかめとコーンのスープ ヨーグルト★(乳) 牛乳★(乳) 874kcal 35.7g	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 を紹介してい ます。 ▲詳細はこちら
21日 入学・進級祝いの行事食 麦ごはん ザンギ 根菜のごまサラダ 春雨スープ みかんゼリー★ 牛乳★(乳) 909kcal 34.3g	22日 ごはん さばの塩焼き 豚肉と生揚げの炒め煮 キャベツのみそ汁 牛乳★(乳) 869kcal 32.9g	23日 麦ごはん チキンカレー(小) じゃこきゅうり 牛乳★(乳) 849kcal 31.1g	24日 ごはん ハンバーグ(小) ポイル野菜 たまねぎドレッシングあえ ジュリエンスープ 牛乳★(乳) 754kcal 29.1g	25日 ロールパン★(小) ミートパスタ(小) ベジタブルスープ フルーツポンチ 牛乳★(乳) 804kcal 30.5g
28日 ごはん あじフライ(小) 中濃ソース じゃが芋入り野菜炒め 豆腐のみそ汁 牛乳★(乳) 851kcal 30.8g	30日 ごはん さばの塩焼き 豚肉と生揚げの炒め煮 キャベツのみそ汁 牛乳★(乳) 821kcal 30.2g	30日 ほたてクリーム ライス(乳)(小) (麦ごはん) キャベツのスープ煮* 牛乳★(乳) 821kcal 30.2g	保護者の皆様へお願い 本市では、令和3年4月から、学校給食費を市の予算に計上し管理する「学校給食費の公会計」制度を導入しています。食材料費を「学校給食費」として保護者の皆様にご負担いただいておりますので、期日までのお支払いにご理解、ご協力をお願いいたします。	

中学校給食のコンセプト

中学校給食の目指す姿…みんなで創る「健康給食」

①とにかく「美味しい」中学校給食

【重点取組項目】

- 「国産食材」にこだわる
「主要食材(米、肉、野菜など)国産率100%」
- 和風の天然だしなど、薄味でおいしい味付けの工夫など

②自然と「健康」になる中学校給食

【重点取組項目】

- 年間を通した1食平均で「国産野菜125g」が摂れる
- 米飯給食90%以上、「和」の食生活が自然と身につく「健康給食」
- 適量が分かりやすい食器のデザイン(ご飯盛り付けラインの表示)など

③みんなが「大好きな」中学校給食

- 人気ランキングを定期的に募集して、献立に反映
- 生徒と保護者からレシピを募集して、優秀作品は給食献立に採用など

日常生活に近い食器を使用し、その取扱いを学ぶため、飯碗と角仕切り皿は磁器製です。



樹脂製より破損しやすいため、ていねいに扱ってください。

令和7年度の口座振替日(納期限)は次のとおりです

【第1期】(4・5月分)	6月30日
【第2期】(6月分)	7月31日
【第3期】(7月分)	9月1日
【第4期】(8・9月分)	9月30日
【第5期】(10月分)	10月31日
【第6期】(11月分)	12月1日
【第7期】(12月分)	1月5日
【第8期】(1月分)	2月2日
【第9期】(2・3月分)	3月2日



※県内産の食材は、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

22日 キャベツのみそ汁「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。

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。



※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

令和7年 4月分献立表(詳細版)

◎給食目標「中学校の給食について知ろう」

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。

14日(月)	マールー井(麦ごはん) 卵スープ 牛乳	15日(火)	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	16日(水)	ごはん 豚肉のしょうが焼き 塩だれ野菜 さつま汁 牛乳	17日(木)	ホイコーロー井(麦ごはん) わかめとコーンのスープ ヨーグルト 牛乳	18日(金)	給食休止日
【献立のねらい】麦ごはんについて知る		◎中学生に必要なごはんの量を知る		◎食器の置き方を知る		◎献立に合ったはしやスプーンを用意する		※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。	
●麦ごはん	精白米 102 米粒麦 8	●麦ごはん	精白米 92 米粒麦 8	●ごはん	精白米 100	●麦ごはん	精白米 102 米粒麦 8		
●マールー井	油 0.45 にんにく 0.2 しょうが 0.3 豆板醤 0.3 豚ひき肉(もも) 24 大豆ミート(小粒) 4.8 砂糖 1.3 しょうゆ 5 トマトケチャップ 7 水 赤みそ 6.2 豆腐(冷) 95 長ねぎ 14 片栗粉 1.5 ラー油 0.3	●まぐろのみそがらめ	揚げ油 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	●けんちん汁	油 0.5 とり肉(皮なし) 15 ごぼう 15 にんじん 15 こんにゃく 15 水 15 ごんぶ 0.6 厚けずり節(かつお) 4 じゃが芋 30 塩 0.5 豆腐(冷) 35 しょうゆ 3.6 長ねぎ 10	●ホイコーロー井	塩 0.8 こしょう 0.02 がらスープ 1.3 しょうゆ 1.5 片栗粉 1.2 わかめ(冷) 13		
●卵スープ	油 0.6 ベーコン 2 とり肉(皮なし) 10 たまねぎ 25 水 がらスープ 1.3 塩 1 こしょう 0.04	●春雨の塩炒め	油 0.5 豚肉(もも) 8 豚肉(肩) 8 酒 0.3 たまねぎ 15 にんじん 7 塩 0.5 こしょう 0.01 しょうゆ 0.3 もやし 20 チンゲン菜 7 春雨 5 ごま油 0.2	●塩だれ野菜	にんじん 10 もやし 40 きゅうり 10 ゆで塩 0.8 ごま油 1.2 白いりごま 0.36	●ホイコーロー井	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 ゆで塩 4 しょうゆ 4 テンメンジャン 4 砂糖 1.8 オイスターソース 0.7 ごま油 0.8 豆板醤 0.3 片栗粉 2.6 ピーマン 6		
エネルギー 792 kcal	たんぱく質 33.1 g	エネルギー 807 kcal	たんぱく質 39.5 g	エネルギー 773 kcal	たんぱく質 35.9 g	エネルギー 874 kcal	たんぱく質 35.7 g		
21日(月)	麦ごはん ザンギ 根菜のごまさラダ 春雨スープ みかんゼリー 牛乳	22日(火)	ごはん さばの塩焼き 豚肉と生揚げの炒め煮 キャベツのみそ汁 牛乳	23日(水)	麦ごはん チキンカレー じゃこきゅうり 牛乳	24日(木)	ごはん ハンバーグ ボイル野菜たまねぎドレッシングあえ ジュリエンスープ 牛乳	25日(金)	ロールパン ミートパスタ ベジタブルスープ フルーツポンチ 牛乳
郷土料理のザンギについて知る		「かわさきそだち」のキャベツを味わう		◎配り方表を確認して配膳する		◎センター給食の和え物について知る		◎給食のパンについて知る	
●麦ごはん	精白米 92 米粒麦 8	●ごはん	精白米 100	●麦ごはん	精白米 102 米粒麦 8	●ごはん	精白米 100	●ロールパン	ロールパン 60
●ザンギ	揚げ油 3.5 とり肉(皮つき) 70 しょうが 0.7 にんにく 0.3 みりん 1 しょうゆ 4.8 こしょう 0.06 片栗粉 12.6	●さばの塩焼き	塩さば(切り身) 60	●チキンカレー	油 0.7 にんにく 0.6 しょうが 0.3 たまねぎ 42 とり肉(皮つき) 70 白ワイン 1.5 たまねぎ 42 にんじん 32 水 じゃが芋 50 トマト水煮 8 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	●ハンバーグ	油 0.5 たまねぎ 15 デミグラスソース 4.4 トマトケチャップ 6.1 ウスターソース 1.3	●ミートパスタ	油 0.4 にんにく 0.24 豚ひき肉(もも) 40 たまねぎ 55 にんじん 15 塩 0.48 こしょう 0.04 トマト水煮 15 トマトピューレ 10 トマトケチャップ 9 ウスターソース 2 ペンネカロニ 24 ゆで塩 1.2 油 1.2 小麦粉 1.2
●根菜のごまさラダ	まぐろフレーク 12 ごぼう 8 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 9 ごまドレッシング 1 白すりごま 1	●豚肉と生揚げの炒め煮	油 0.5 豚肉(もも) 16 にんじん 8 じゃが芋 24 水 生揚げ(冷) 44 砂糖 2 しょうゆ 4.8 長ねぎ 8 片栗粉 1	●じゃこきゅうり(じゃこ)	ごま油 0.2 しらす干し 2	●ボイル野菜	ホールコーン(冷) 10 にんじん 15 もやし 40 ゆで塩 8 たまねぎドレッシング 8	●ベジタブルスープ	油 0.65 ベーコン 5 たまねぎ 35 にんじん 20 水 0.8 塩 0.03 こしょう 1.3 スープの素 30 じゃが芋 30
●春雨スープ	水 0.6 ごんぶ 4 厚けずり節(かつお) 8 豚肉(もも) 8	●キャベツのみそ汁	水 0.6 ごんぶ 6 厚けずり節(かつお) 3 かんぴょう 25 たまねぎ 5 えのきたけ(冷) 30 キャベツ(市内産) 5 赤みそ 5 白みそ 5 小松菜 5	●じゃこきゅうり(きゅうり)		●ジュリエンスープ	油 0.6 ベーコン 1.3 とり肉(皮なし) 10 セロリ 1 にんじん 15 たまねぎ 25 水 35 キャベツ 1.3 スープの素 1.3	エネルギー 804 kcal	たんぱく質 30.5 g
エネルギー 909 kcal	たんぱく質 34.3 g	エネルギー 869 kcal	たんぱく質 32.9 g	エネルギー 849 kcal	たんぱく質 31.1 g	エネルギー 754 kcal	たんぱく質 29.1 g	エネルギー 804 kcal	たんぱく質 30.5 g

28日(月)	ごはん あじフライ 中濃ソース じゃが芋入り野菜炒め 豆腐のみそ汁 牛乳	29日(火)	昭和の日	30日(水)	ほたてクリームライス(麦ごはん) キャベツのスープ煮 牛乳
新献立 じゃが芋入り野菜炒めを味わう				ほたての栄養について知る	
●ごはん				●麦ごはん	
精白米	100	こんぶ	0.6	精白米	97
		厚けずり節(かつお)	6	米粒麦	8
●あじフライ		かんぴょう	3		
揚げ油	9.1	たまねぎ	20	●ほたてクリームライス	
あじフライ	70	豆腐(冷)	40	油	0.7
●中濃ソース		赤みそ	5	ベーコン	2
中濃ソース	8	白みそ	5	とり肉(皮なし)	25
		ほうれん草(冷)	5	たまねぎ	65
●じゃが芋入り野菜炒め				にんじん	20
油	0.5			塩	1.4
豚肉(もも)	7.5			こしょう	0.07
豚肉(肩)	7.5			チーズ	5
にんじん	7			水	28
たまねぎ	10			ほたて貝柱(冷)	25
キャベツ	22			白ワイン	0.54
じゃが芋	20			油	7
ゆで塩				小麦粉	8.4
ピーマン	5			調理用牛乳	72.3
塩	0.2			豆乳	10
こしょう	0.01			さやいんげん(冷)	5
しょうゆ	3			●キャベツのスープ煮	
にんにく	0.1			油	0.6
みりん	1			ベーコン	4.8
砂糖	1			キャベツ	66
片栗粉	0.5			にんじん	6
●豆腐のみそ汁				スープの素	0.4
水				塩	0.36
エネルギー	851 kcal	たんぱく質	30.8 g	こしょう	0.02
				エネルギー	821 kcal
				たんぱく質	30.2 g

【令和7年4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
あじフライ	あじフライ			○
ロールパン	ロールパン			○
ミートパスタ	ペンネマカロニ			○
ヨーグルト	ヨーグルト		○	
ハンバーグ	ハンバーグ			○
	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、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