


月	火	水	木	金
<p>【かながわ産品学校給食デー】 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、ほうれん草、牛乳の予定です。</p> 		<p>ロールパン★小 ポテトのクリーム煮 乳小 ジュリエンスープ フルーツポンチ 牛乳★乳 828kcal 29.6g</p>	<p>麦ごはん パオズ小 ホイコーロー にらたまスープ卵 牛乳★乳 799kcal 36.3g</p>	<p>節分の行事食 麦ごはん いわしのかば焼き* ごま酢あえ さつまい いり大豆 牛乳★乳 777kcal 32.2g</p>
<p>肉丼 (麦ごはん) ポイル野菜 ごまドレッシング 青菜とハムのスープ 牛乳★乳 828kcal 36.3g</p>	<p>麦ごはん まぐろのみそがらめ* 春雨の塩炒め 豆腐と大根のとろみ汁 牛乳★乳 783kcal 39.5g</p>	<p>麦ごはん チキンストロガノフ 乳小 じゃこ大根 牛乳★乳 863kcal 31.4g</p>	<p>麦ごはん あじフライ小 中濃ソース スタミナ炒め 生姜コンソメスープ* 牛乳★乳 907kcal 37.7g</p>	<p>豚キムチ丼 (麦ごはん) もずく中華スープ ぼんかん 牛乳★乳 773kcal 36.0g</p>
<p>ごはん とんかつ小 中濃ソース ひじきのサラダ* ミネストローネ 牛乳★乳 910kcal 27.1g</p>	<p>麦ごはん ミートボールカレー小 野菜ソテー ヨーグルト★乳 牛乳★乳 886kcal 29.5g</p>	<p>麦ごはん いかのチリソース もやしとうま煮 寒天の中華スープ 牛乳★乳 753kcal 34.2g</p>	<p>かながわ産品学校給食デー 麦ごはん さけの塩焼き 肉じゃが 冬野菜のみそ汁 牛乳★乳 822kcal 39.0g</p>	<p>小松菜入りそばごはん (麦ごはん) 塩だれ野菜 けんちん汁* 牛乳★乳 760kcal 34.8g</p>
<p>麦ごはん とり肉のてり焼き 根菜のごまサラダ 豚肉と白菜のスープ 牛乳★乳 813kcal 39.6g</p>	<p>カレーミートサンド (丸パン★小) ジャーマンポテト コーンクリーム スープ乳小 牛乳★乳 794kcal 36.9g</p>	<p>麦ごはん さばのねぎみそかけ 白菜のおかか煮 わかめスープ 牛乳★乳 788kcal 31.0g</p>	<p>※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。よろしくお願いいたします。</p>	
<p>麦ごはん とり肉のオニオンソース 切り干し大根の ベーコン煮* カレーすいとん小 牛乳★乳 893kcal 37.5g</p>	<p>麦ごはん 豚肉と春雨のすき焼き煮 三色ナムル 豆腐のみそ汁 いちごヨーグルト★乳 牛乳★乳 836kcal 35.6g</p>	<p>学校給食レシピ動画を新たに公開します！ *がついた料理のほか、学校給食で提供しているレシピとレシピ動画を公開中です。新たに、切り干し大根のベーコン煮、肉団子中華スープ、過去の献立コンクール市長賞受賞献立から野菜入りスタミナ丼のレシピ動画を2月中旬に公開します。 『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>		

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、大根については、県内を含む複数の産地より調達します。市内産の野菜は、16日の冬野菜のみそ汁の「大根」と「ほうれん草」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。

学校給食費の口座振替日(納期限)
【第8期】(1月分)
1月31日(火)
【第9期】(2・3月分)
2月28日(火)
※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。


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7品目(卵、乳、小麦、えび、かに、落花生、そば)のうち、えび、かに、落花生、そばの4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

←左側は広告欄です。川崎市の学校給食の掲載内容とは関係ありません。

○裏側の給食センターだよりもご覧ください。

令和5年 2月分献立表(詳細版)

川崎市南部学校給食センター B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。

		1日(水)		2日(木)		3日(金)			
		ロールパン ジュリエンスープ 牛乳	ポテのクリーム煮 フルーツポンチ 牛乳	ロールパン スープの素 しょうゆ 塩 こしょう	麦ごはん パオズ ホイコーロー にらたまスープ 牛乳	麦ごはん パオズ ホイコーロー にらたまスープ 牛乳	麦ごはん いわしのかば焼き ごま酢あえ さつま汁 いり大豆 牛乳		
<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content;"> ※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。 </div>		<ul style="list-style-type: none"> ●ロールパン ロールパン 60 	<ul style="list-style-type: none"> キャベツ 35 精白米 1.3 スープの素 0.4 しょうゆ 0.7 塩 0.04 	<ul style="list-style-type: none"> ●麦ごはん 精白米 92 米粒麦 8 	<ul style="list-style-type: none"> 塩 0.9 こしょう 0.02 がらスープ 1.3 しょうゆ 2.4 豆腐(冷) 39 片栗粉 1.2 にら 12 卵 24 ごま油 0.6 	<ul style="list-style-type: none"> ●麦ごはん 厚けずり節 4 油 0.5 とり肉(皮なし) 18 ごぼう 12 にんじん 15 赤みそ 5 油揚げ(冷) 6 水 2 じゃが芋 2.5 長ねぎ 0.7 砂糖 2.1 しょうゆ 3.5 酒 1 	<ul style="list-style-type: none"> ●いわしのかば焼き 揚げ油 2 いわし(フィレ・濃粉付) 40 水 45 みりん 0.7 砂糖 2.1 しょうゆ 3.5 酒 1 		
		<ul style="list-style-type: none"> ●ポテのクリーム煮 油 0.5 ベーコン 2 とり肉(皮なし) 30 たまねぎ 30 にんじん 15 エリンギ(冷) 10 塩 0.8 こしょう 0.04 チーズ 5 水 5 ペンネマカロニ 12 調理用牛乳 55 豆乳 5.4 ゆで塩 4.5 油 4.5 小麦粉 4.5 じゃが芋 60 ゆで塩 5 さやいんげん(冷) 5 	<ul style="list-style-type: none"> ●フルーツポンチ ミックスフルーツ 80 ダイゼリー(みかん) 30 	<ul style="list-style-type: none"> ●パオズ パオズ 50 	<ul style="list-style-type: none"> ●ホイコーロー 油 1 にんにく 0.2 しょうが 0.3 豚肉(もも) 22.5 豚肉(肩) 22.5 酒 1 長ねぎ 10 キャベツ 60 ゆで塩 0.1 塩 3 しょうゆ 3 テンメンジャン 3 砂糖 1.4 オイスターソース 0.5 ごま油 0.6 豆板醤 0.2 片栗粉 2 ピーマン 5 	<ul style="list-style-type: none"> ●ごま酢あえ 切り干し大根 3 もやし 15 きゅうり 10 にんじん 5 ホールコーン(冷) 10 ゆで塩 1 砂糖 1.2 塩 0.24 しょうゆ 2 白いりごま 0.5 白ずりごま 0.5 	<ul style="list-style-type: none"> ●いり大豆 いり大豆(袋) 8 		
		エネルギー 828 kcal	たんぱく質 29.6 g	エネルギー 799 kcal	たんぱく質 36.3 g	エネルギー 777 kcal	たんぱく質 32.2 g		
6日(月)		7日(火)		8日(水)		9日(木)		10日(金)	
肉井(麦ごはん) ごまドレッシング 牛乳		麦ごはん まぐろのみそがらめ 春雨の塩炒め 豆腐と大根のとりみ汁 牛乳		麦ごはん チキンストロガノフ じゃこ大根 牛乳		麦ごはん あじフライ 中濃ソース スタミナ炒め 生姜コンソメスープ 牛乳		豚キムチ丼(麦ごはん) もずくの中華スープ ぼんかん 牛乳	
<ul style="list-style-type: none"> ●麦ごはん 精白米 97 米粒麦 8 	<ul style="list-style-type: none"> 油 0.5 とり肉(皮なし) 10 ポークハム 15 たまねぎ 20 にんじん 12 えのきたけ(冷) 8 	<ul style="list-style-type: none"> ●麦ごはん 精白米 92 米粒麦 8 	<ul style="list-style-type: none"> ●豆腐と大根のとりみ汁 水 0.6 こんぶ 4 厚けずり節 4 とり肉(皮なし) 15 大根 33 しょうゆ 1.7 塩 0.9 豆腐(冷) 35 片栗粉 2 長ねぎ 10 ほうれん草(冷) 5 	<ul style="list-style-type: none"> ●麦ごはん 精白米 102 米粒麦 8 	<ul style="list-style-type: none"> ●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 エリンギ(冷) 10 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 小麦粉 8 油 6.6 生クリーム 2.5 	<ul style="list-style-type: none"> ●麦ごはん 精白米 92 米粒麦 8 	<ul style="list-style-type: none"> ベーコン 2 とり肉(皮なし) 20 たまねぎ 15 にんじん 10 水 0.7 塩 0.02 こしょう 1.2 スープの素 0.4 しょうゆ 8 ホールコーン(冷) 20 じゃが芋 10 白菜 10 ちらしかまぼこ 4 ミックスビーンズ 8 しょうが 0.5 片栗粉 0.5 	<ul style="list-style-type: none"> ●麦ごはん 精白米 97 米粒麦 8 	<ul style="list-style-type: none"> ●ぼんかん ぼんかん 54
<ul style="list-style-type: none"> ●肉井 油 1.2 豚肉(もも) 35 豚肉(肩) 35 しょうが 1 にんにく 0.4 酒 0.6 こんにゃく 40 ごぼう 10 にんじん 15 たまねぎ 54 砂糖 3 しょうゆ 8.7 片栗粉 2 さやいんげん(冷) 5 	<ul style="list-style-type: none"> ●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 	<ul style="list-style-type: none"> ●春雨の塩炒め 油 0.5 豚肉(もも) 10 豚肉(肩) 10 酒 0.3 干しいたけ 0.1 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 5 春雨 5 ごま油 0.2 	<ul style="list-style-type: none"> ●じゃこ大根(じゃこ) ごま油 0.3 もやし 3 	<ul style="list-style-type: none"> ●じゃこ大根(大根) 大根 30 	<ul style="list-style-type: none"> ●スタミナ炒め 油 0.5 にんにく 0.4 しょうが 0.1 豚肉(もも) 15 豚肉(肩) 15 にんじん 8 たまねぎ 20 砂糖 1.4 しょうゆ 4.2 塩 0.07 オイスターソース 1.4 もやし 35 にら 5 片栗粉 1.4 ごま油 0.3 	<ul style="list-style-type: none"> ●もずくの中華スープ 水 25 とり肉(皮なし) 15 たまねぎ 25 にんじん 10 たけのこ(水煮) 10 塩 0.9 こしょう 0.03 がらスープ 1.3 しょうゆ 2 片栗粉 0.7 			
エネルギー 828 kcal	たんぱく質 36.3 g	エネルギー 783 kcal	たんぱく質 39.5 g	エネルギー 863 kcal	たんぱく質 31.4 g	エネルギー 907 kcal	たんぱく質 37.7 g	エネルギー 773 kcal	たんぱく質 36.0 g

節分の行事食

13日(月)	ごはん とんかつ 中濃ソース ひじきのサラダ ミネストローネ 牛乳	14日(火)	麦ごはん ミートボールカレー 野菜ソテー ヨーグルト 牛乳	15日(水)	麦ごはん いかのチリソース もやしのうま煮 寒天の中華スープ 牛乳	16日(木)	麦ごはん さけの塩焼き 肉じゃが 冬野菜のみそ汁 牛乳	17日(金)	小松菜入りそぼろごはん(麦ごはん) 塩だれ野菜 けんちん汁 牛乳	
● ごはん 精白米 100	にんじん 15 じゃが芋 25 塩 0.9 こしょう 0.04	● 麦ごはん 精白米 102 米粒麦 8	ほうれん草 10 ゆで塩 0.3 塩 0.02	● 麦ごはん 精白米 97 米粒麦 8	● 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	● 麦ごはん 精白米 92 米粒麦 8	白みそ 5 ほうれん草(市内産) 9 ゆで塩	● 麦ごはん 精白米 102 米粒麦 8	こんにゃく 15 水 0.6 こんぶ 4 厚けずり節 4 じゃが芋 20 塩 0.5 豆腐(冷) 36 しょうゆ 3.6 長ねぎ 12	
● とんかつ 揚げ油 9.1 豚ロースカツ 70	水 0.6 スープの素 25 トマト水煮 2.5 トマトケチャップ	● ミートボールカレー 油 0.5 にんにく 0.6 しょうが 0.3 たまねぎ 35 豚肉(もも) 10 豚肉(肩) 10 炒めたまねぎ(冷) 17 にんじん 32	● ヨーグルト ヨーグルト 80	● いかのチリソース 油 3.5 いか 70 酒 1 塩 0.3 こしょう 0.03 片栗粉 10.5 油 0.5 にんにく 0.3 豆板醤 0.2 長ねぎ 3.5 水 5 砂糖 0.5 トマトケチャップ 9	● さけの塩焼き 塩ざけ(切り身) 60	● 肉じゃが 油 0.8 豚肉(もも) 15 豚肉(肩) 15 こんにゃく 14 にんじん 20 たまねぎ 20 水 50 じゃが芋 0.4 酒 2 砂糖 5 さやいんげん(冷) 5	● 小松菜入りそぼろごはん 油 0.6 しょうが 0.6 豚ひき肉(もも) 50 大豆ミート(大粒) 4 にんじん 12 酒 1.2 砂糖 2.4 しょうゆ 7.2 小松菜 10 ごま油 0.6	● 塩だれ野菜 きゅうり 10 もやし 25 白菜 35 ゆで塩 0.8 ごま油 1.2 白いりごま 0.4		
● 中濃ソース 中濃ソース(袋) 8		● 野菜ソテー 油 0.6 ベーコン 2.4 にんじん 12 ホールコーン(冷) 35		● もやしのうま煮 油 0.5 しょうが 0.13 豚肉(もも) 7 砂糖 1 しょうゆ 3.5 にんじん 7 もやし 58 片栗粉 0.8 にら 4	● 冬野菜のみそ汁 こんぶ 0.6 厚けずり節 6 水 17 大根(市内産) 30 豆腐(冷) 8 油揚げ(冷) 20 白菜 5 赤みそ 5	● けんちん汁 油 0.5 とり肉(皮なし) 18 ごぼう 10 にんじん 15	● 塩だれ野菜 きゅうり 10 もやし 25 白菜 35 ゆで塩 0.8 ごま油 1.2 白いりごま 0.4	● けんちん汁 油 0.5 とり肉(皮なし) 18 ごぼう 10 にんじん 15		
● ひじきのサラダ ひじき 0.8 ホールコーン(冷) 10 にんじん 10 キャベツ 20 むきえだ豆(冷) 5 ゆで塩 1.7 酢 0.7 砂糖 3 しょうゆ 0.7 油 0.4 白いりごま 0.4		● ミネストローネ 油 0.6 にんにく 0.36 セロリ 1.5 ベーコン 4.5 たまねぎ 25					● 冬野菜のみそ汁 こんぶ 0.6 厚けずり節 6 水 17 大根(市内産) 30 豆腐(冷) 8 油揚げ(冷) 20 白菜 5 赤みそ 5	● けんちん汁 油 0.5 とり肉(皮なし) 18 ごぼう 10 にんじん 15	● けんちん汁 油 0.5 とり肉(皮なし) 18 ごぼう 10 にんじん 15	
● ミネストローネ 油 0.6 にんにく 0.36 セロリ 1.5 ベーコン 4.5 たまねぎ 25							● 冬野菜のみそ汁 こんぶ 0.6 厚けずり節 6 水 17 大根(市内産) 30 豆腐(冷) 8 油揚げ(冷) 20 白菜 5 赤みそ 5	● けんちん汁 油 0.5 とり肉(皮なし) 18 ごぼう 10 にんじん 15	● けんちん汁 油 0.5 とり肉(皮なし) 18 ごぼう 10 にんじん 15	
エネルギー 910 kcal	たんぱく質 27.1 g	エネルギー 886 kcal	たんぱく質 29.5 g	エネルギー 753 kcal	たんぱく質 34.2 g	エネルギー 822 kcal	たんぱく質 39.0 g	エネルギー 760 kcal	たんぱく質 34.8 g	
20日(月)	麦ごはん とり肉のてり焼き 根菜のごまサラダ 豚肉と白菜のスープ 牛乳	21日(火)	カレーミートサンド(丸パン) ジャーマンポテト コーンクリームスープ 牛乳	22日(水)	麦ごはん さばのねぎみそかけ 白菜のおかか煮 わかめスープ 牛乳	23日(木)	天皇誕生日		24日(金)	五目ごはん(しょうゆごはん) ちくわの磯辺揚げ 豚汁 牛乳
● 麦ごはん 精白米 92 米粒麦 8	水 10 にんじん 40 白菜 0.9 塩 0.04	● 丸パン 丸パン 60	たまねぎ 30 塩 1 こしょう 0.04	● 麦ごはん 精白米 92 米粒麦 8	えのきたけ(冷) 7 塩 0.48 しょうゆ 2.4 片栗粉 1.2 わかめ(冷) 12			● しょうゆごはん 精白米 95 しょうゆ 2.5	水 20 大根 20 里芋(冷) 25 豆腐(冷) 5.5 赤みそ 5.5 白みそ 5.5 長ねぎ 10	
● とり肉のてり焼き とり肉(もも皮なし・切り身) 90 酒 1 しょうゆ 1 水 7 砂糖 2 しょうゆ 3 みりん 2 片栗粉 0.5	こしょう 1.3 がらスープ 1.3 しょうゆ 2 片栗粉 1.3 長ねぎ 10 チンゲン菜 5	● カレーミートサンド 油 0.5 豚ひき肉(もも) 40 たまねぎ 30 にんじん 15 砂糖 0.2 塩 0.2 カレー粉 0.4 ウスターソース 4 トマトケチャップ 5 大豆ミート(大粒) 5 片栗粉 0.4	● さばのねぎみそかけ さば(切り身) 60 油 0.2 長ねぎ 7 水 5 赤みそ 6 砂糖 2 みりん 2 酒 1 片栗粉 0.2	● さばのねぎみそかけ さば(切り身) 60 油 0.2 長ねぎ 7 水 5 赤みそ 6 砂糖 2 みりん 2 酒 1 片栗粉 0.2			● 五目ごはんの具 油 0.5 たけのこ(水煮) 10 とり肉(皮なし) 30 にんじん 10 酒 1.1 油揚げ(冷) 11 水 2.7 砂糖 5.5 しょうゆ 5 さやいんげん(冷) 5	● ちくわの磯辺揚げ 揚げ油 6.5 焼きちくわ 50 小麦粉 5 あおさ 0.3 水	● 豚汁 油 0.6 豚肉(もも) 12.5 豚肉(肩) 12.5 ごぼう 10 にんじん 15 こんにゃく 10	
● 根菜のごまサラダ まぐろフレーク 12 ごぼう 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 0.01 ごまドレッシング 10 白すりごま 1		● ジャーマンポテト 油 0.5 ベーコン 5.6 炒めたまねぎ(冷) 15 塩 0.28 こしょう 0.01 粗びき黒こしょう 0.01 じゃが芋 60	● 白菜のおかか煮 しょうゆ 2.3 白菜 50 もやし 20 小松菜 10 ゆで塩 0.8	● わかめスープ 水 0.6 こんぶ 4 厚けずり節 20 とり肉(皮なし) 15 にんじん 15 たまねぎ 35			● ちくわの磯辺揚げ 揚げ油 6.5 焼きちくわ 50 小麦粉 5 あおさ 0.3 水	● 豚汁 油 0.6 豚肉(もも) 12.5 豚肉(肩) 12.5 ごぼう 10 にんじん 15 こんにゃく 10	● ちくわの磯辺揚げ 揚げ油 6.5 焼きちくわ 50 小麦粉 5 あおさ 0.3 水	● 豚汁 油 0.6 豚肉(もも) 12.5 豚肉(肩) 12.5 ごぼう 10 にんじん 15 こんにゃく 10
● 豚肉と白菜のスープ 油 0.5 豚肉(もも) 13 豚肉(肩) 13 酒 0.5		● コーンクリームスープ 油 0.5 ベーコン 2.6 とり肉(皮なし) 20	● わかめスープ 水 0.6 こんぶ 4 厚けずり節 20 とり肉(皮なし) 15 にんじん 15 たまねぎ 35	● わかめスープ 水 0.6 こんぶ 4 厚けずり節 20 とり肉(皮なし) 15 にんじん 15 たまねぎ 35			● ちくわの磯辺揚げ 揚げ油 6.5 焼きちくわ 50 小麦粉 5 あおさ 0.3 水	● 豚汁 油 0.6 豚肉(もも) 12.5 豚肉(肩) 12.5 ごぼう 10 にんじん 15 こんにゃく 10	● ちくわの磯辺揚げ 揚げ油 6.5 焼きちくわ 50 小麦粉 5 あおさ 0.3 水	● 豚汁 油 0.6 豚肉(もも) 12.5 豚肉(肩) 12.5 ごぼう 10 にんじん 15 こんにゃく 10
エネルギー 813 kcal	たんぱく質 39.6 g	エネルギー 794 kcal	たんぱく質 36.9 g	エネルギー 788 kcal	たんぱく質 31.0 g			エネルギー 854 kcal	たんぱく質 36.8 g	

かながわ産品
学校給食デー

27日(月)	麦ごはん、とり肉のオニオンソース 切り干し大根のベーコン煮 カレーすいとん 牛乳	(乳)小	28日(火)	麦ごはん、豚肉と春雨のすき焼き煮 三色ナムル、豆腐のみそ汁 いちごヨーグルト 牛乳	(乳)
●麦ごはん	砂糖 0.6	●麦ごはん	白すりごま 0.7		
精白米 92	しょうゆ 3.3	精白米 92			
米粒麦 8	みりん 1.2	米粒麦 8	●豆腐のみそ汁		
●とり肉のオニオンソース	さやいんげん(冷) 5	●豚肉と春雨のすき焼き煮	水 0.6		
揚げ油 3.5	●カレーすいとん	油 0.5	こんぶ 6		
とり肉(皮つき) 35	水 0.6	豚肉(もも) 30	厚けずり節 25		
とり肉(皮なし) 35	こんぶ 0.6	豚肉(肩) 30	たまねぎ 2		
酒 1.2	厚けずり節 4	酒 1	かんぴょう 40		
塩 0.2	豚肉(もも) 15	ごぼう 12	豆腐(冷) 5		
こしょう 0.02	豚肉(肩) 15	にんじん 10	赤みそ 5		
片栗粉 12	たまねぎ 20	えのきたけ(冷) 8	白みそ 5		
油 0.5	にんじん 15	干しいたけ 0.4	小松菜 5		
にんにく 0.5	もやし 20	水 1.9	●いちごヨーグルト		
しょうが 0.5	しょうゆ 1.1	砂糖 5.4	いちごヨーグルト 100		
たまねぎ 10	塩 0.7	しょうゆ 0.4			
水 5.8	みりん 1.1	春雨 4			
しょうゆ 3.5	カレー粉 0.5	長ねぎ 16			
酒 1.5	すいとん(冷) 30	●三色ナムル			
みりん 1	長ねぎ 10	もやし 35			
砂糖 1	片栗粉 1.5	にんじん 15			
●切り干し大根のベーコン煮		ほうれん草(冷) 10			
油 0.36		ゆで塩 1			
ベーコン 4.8		ごま油 0.1			
切り干し大根 10		にんにく 0.45			
にんじん 12		塩 0.1			
水 0.1		みりん 0.7			
こんぶ 1.2		白いりごま 0.7			
厚けずり節 1.2					
エネルギー 893 kcal	たんぱく質 37.5 g	エネルギー 836 kcal	たんぱく質 35.6 g		

【令和5年2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
ロールパン	ロールパン			○
ポテトのクリーム煮	ペンネマカロニ			○
チキンストロガノフ	デミグラスソース			○
カレーすいとん	すいとん			○
あじフライ	あじフライ			○
ヨーグルト	ヨーグルト		○	
とんかつ	豚ロースカツ			○
バオズ	バオズ			○
丸パン	丸パン			○
いちごヨーグルト	いちごヨーグルト		○	

※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、いか、ごま、さけ、さば、大豆、とり肉、豚肉、もも、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