

月	火	水	木	金
8月28日	29日	30日	31日	9月1日
麦ごはん チキン ストロガノフ(乳)⓪ キャベツのスープ煮 牛乳★(乳)	ごはん まぐろのみそがらめ* もやし炒め けんちん汁* 牛乳★(乳)	ごはん チンジャオロースー 韓国風サラダ 春雨の中華スープ 牛乳★(乳)	ごはん 赤しそふりかけ とり肉のしょうが煮 ツナサラダ 豆腐のすまし汁 牛乳★(乳)	麦ごはん ハンバーグ⓪ ボイル野菜 和風ドレッシング カレーシチュー(乳)⓪ 牛乳★(乳)
861kcal 30.9g	767kcal 39.5g	751kcal 31.7g	757kcal 36.5g	901kcal 37.8g
4日	5日	6日	7日	8日
肉丼 (麦ごはん) ごま酢あえ とうがんスープ 牛乳★(乳)	麦ごはん さばのカレー揚げ じゃが芋の和風あえ みそ野菜スープ 牛乳★(乳)	ロールパン★⓪ ポテトの クリーム煮(乳)⓪ ミネストローネ フルーツポンチ 牛乳★(乳)	麦ごはん 揚げぎょうざ⓪ 生揚げのオイスター炒め 野菜スープ 牛乳★(乳)	麦ごはん チキンカレー⓪ ボイル野菜 ごまドレッシング 牛乳★(乳)
785kcal 35.1g	891kcal 32.7g	842kcal 30.5g	827kcal 32.1g	881kcal 32.4g
11日	12日	13日	14日	15日
麦ごはん かつおの磯風味 根菜のごまサラダ 豚肉となすのみそ汁 牛乳★(乳)	中華丼(卵) (麦ごはん) ピリ辛わかめスープ ぶどう 牛乳★(乳)	ツナそぼろごはん* (麦ごはん) 肉野菜炒め もずくスープ ヨーグルト★(乳) 牛乳★(乳)	麦ごはん とり肉のにらソース 切り干し大根の ベーコン煮* 中華スープ 牛乳★(乳)	麦ごはん さけの塩焼き じゃが芋のそぼろ煮 キャベツのみそ汁 牛乳★(乳)
813kcal 40.0g	789kcal 33.0g	841kcal 33.7g	841kcal 36.6g	784kcal 36.0g
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▶	麦ごはん とり肉のレモンじょうゆ 塩だれ野菜 沢煮椀 牛乳★(乳)	麦ごはん 赤魚のてり焼き 肉じゃが 豆腐のみそ汁 牛乳★(乳)	麦ごはん ミートボールカレー⓪ きゅうりの中華づけ* ヨーグルト★(乳) 牛乳★(乳)	トマトそぼろごはん (麦ごはん) いかの吉野揚げ* 寒天の中華スープ 牛乳★(乳)
792kcal 33.5g	790kcal 38.0g	876kcal 30.5g	836kcal 42.4g	
25日	26日	27日	28日	29日
麦ごはん あじの香味ソース 五目豆 豚汁 牛乳★(乳)	キムチピビンバ (麦ごはん) 青菜と豆腐のスープ 牛乳★(乳)	ごはん メンチカツ⓪ 中濃ソース ハムとキャベツのソテー じゃが芋のみそ汁 牛乳★(乳)	麦ごはん 蒸ししゅうまい⓪ チャプチェ わかめとコーンのスープ ミニフィッシュ 牛乳★(乳)	お月見の行事食 こぎつねごはん* (しょうゆごはん) かねいのたつた揚げ 芋煮汁 月見団子 牛乳★(乳)
791kcal 39.6g	798kcal 35.0g	872kcal 28.8g	786kcal 28.3g	894kcal 36.5g

※県内産の食材は、米(他県産とのブレンド)、牛乳です。
 とうがんは、県内を含む複数の産地より調達します。
 ※市内産の野菜
 9月11日 豚肉となすのみそ汁「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。)
 ※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⓪)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

学校給食費の口座振替日(納期限)

【第2期】(6月分)
 7月31日(月)

【第3期】(7月分)
 8月31日(木)

※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。

令和5年 8・9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。

8月 28日(月)	麦ごはん チキンストロガノフ キャベツのスープ煮 牛乳	29日(火)	ごはん まぐろのみそがらめ もやし炒め けんちん汁 牛乳	30日(水)	ごはん チンジャオロースー 韓国風サラダ 春雨の中華スープ 牛乳	31日(木)	ごはん 赤しそふりかけ とり肉のしょうが煮 ツナサラダ 豆腐のすまし汁 牛乳	9月 1日(金)	麦ごはん ハンバーグ ポイル野菜 和風ドレッシング カレーシチュー 牛乳
● 麦ごはん 精白米 102 米粒麦 8	こしよ しょうゆ 0.02 0.3	● ごはん 精白米 100	こんにやく 20 水 4 こんぶ 0.6 厚けずり節(かつお) 4 じゃが芋 32 まぐろ(角・濃粉付) 70 水 5 しょうが 0.2 しょうゆ 0.2 赤みそ 4 水 2 砂糖 1 みりん 1	● ごはん 精白米 105	白いりごま 1.2	● ごはん 精白米 105	厚けずり節(かつお) 6 にんじん 10 塩 0.7 しょうゆ 1.5 なた 8 豆腐(冷) 35 わかめ(冷) 10 長ねぎ 8	● 麦ごはん 精白米 92 米粒麦 8	脱脂粉乳 10 カレー粉 0.5 油 3 小麦粉 3 さやいんげん(冷) 5
● 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 42 にんじん 30	炒めたまねぎ(冷) 21 トマト水煮 5 塩 1.1 こしよ 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 6.4 油 5.3 生クリーム 2.5	● 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 0.5	● けんちん汁 油 0.5 とり肉(皮なし) 18 ごぼう 10 にんじん 15	● チンジャオロースー 油 0.6 にんにく 0.36 しょうが 0.6 豚肉(もも) 27 豚肉(肩) 27 酒 1.2 たけのこ(水煮・細切) 24 砂糖 2 しょうゆ 3 豆板醤 0.12 塩 0.1 片栗粉 0.9 ピーマン 10	● 春雨の中華スープ 油 0.5 とり肉(皮なし) 20 たまねぎ 30 にんじん 15 水 5 春雨 20 キャベツ 0.9 塩 0.03 こしよ 1.7 しょうゆ 1.3 たまねぎ 0.6 片栗粉 5 ほうれん草(冷) 0.6 ごま油 0.6	● 赤しそふりかけ 赤しそ(粉) 1.32	● とり肉のしょうが煮 とり肉(皮なし) 80 水 5 酒 20 砂糖 3.2 しょうゆ 4.8 しょうが 0.9 たまねぎ 30 片栗粉 1.8	● ハンバーグ ハンバーグ 80 炒めたまねぎ(冷) 7.5 デミグラスソース 4 トマトケチャップ 5.6 ウスターソース 1.2	● ポイル野菜 にんじん 10 キャベツ 25 もやし 25 ゆで塩
● キャベツのスープ煮 油 0.6 ベーコン 4.8 キャベツ 66 にんじん 6 スープの素 0.4 塩 0.36	エネルギー 861 kcal	たんぱく質 30.9 g	● 韓国風サラダ もやし 30 にんじん 5 きわかめ(冷) 5 チンゲン菜 10 酢 0.9 砂糖 0.7 しょうゆ 1.5 赤みそ 2.4 コチジャン 0.5 ごま油 0.8	● 韓国風サラダ もやし 30 にんじん 5 きわかめ(冷) 5 チンゲン菜 10 酢 0.9 砂糖 0.7 しょうゆ 1.5 赤みそ 2.4 コチジャン 0.5 ごま油 0.8	● ポイル野菜 にんじん 10 キャベツ 25 もやし 25 ゆで塩	● 豆腐のすまし汁 水 0.6 こんぶ 0.6	● ツナサラダ 切り干し大根 5.5 ホールコーン(冷) 7 きゅうり 11 ゆで塩 1 まぐろフレーク 10 しょうゆ 6 ドレッシング(マヨネーズタイプ卵不使用) 1 粗びき黒こしよ 0.02	● 和風ドレッシング 和風ドレッシング(袋) 8.8	● カレーシチュー 油 0.6 とり肉(皮つき) 30 たまねぎ 30 にんじん 20 塩 1.1 じゃが芋 50 チーズ 6 水
エネルギー 861 kcal	たんぱく質 30.9 g	エネルギー 767 kcal	たんぱく質 39.5 g	エネルギー 751 kcal	たんぱく質 31.7 g	エネルギー 757 kcal	たんぱく質 36.5 g	エネルギー 901 kcal	たんぱく質 37.8 g
4日(月)	肉丼(麦ごはん) とうがんスープ	5日(火)	麦ごはん さばのカレー揚げ じゃが芋の和風あえ みそ野菜スープ	6日(水)	ロールパン ポテトのクリーム煮 ミネストローネ	7日(木)	麦ごはん 揚げぎょうざ 生揚げのオイスター炒め 野菜スープ	8日(金)	麦ごはん チキンカレー ポイル野菜 ごまドレッシング 牛乳
● 麦ごはん 精白米 97 米粒麦 8	白すりごま 0.5	● 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 がらスープ 1.3 揚げ油 1.2 さば(切り身・濃粉付) 60 もやし 3 たまねぎ 7 赤みそ 10 ごま油 0.3 ほうれん草(冷) 5 片栗粉 1.5	● ロールパン ロールパン 60	こしよ 0.04	● 麦ごはん 精白米 92 米粒麦 8	キャベツ 25 水 92 塩 8 こしよ 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	● 麦ごはん 精白米 102 米粒麦 8	むきえだ豆(冷) 8 ゆで塩
● 肉丼 油 1.2 にんじん 12 豚肉(もも) 35 豚肉(肩) 35 しょうが 1 にんにく 0.4 酒 0.6 こんにやく 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	● とうがんスープ 水 20 とり肉(皮なし) 20 にんじん 1.2 とうがん 3.6 がらスープ 1.2 塩 1.1 こしよ 0.01 しょうゆ 0.36 片栗粉 1.2 チンゲン菜 5	● さばのカレー揚げ 揚げ油 3 さば(切り身・濃粉付) 60 もやし 7 赤みそ 10 ごま油 0.3 みりん 1 砂糖 1 しょうゆ 2.4 カレー粉 0.24	● じゃが芋の和風あえ じゃが芋 56 にんじん 8 ごま油 0.4 ひじき 0.4 しょうゆ 2.8 みりん 2.1 むきえだ豆(冷) 5 けずり節 0.8	● ポテトのクリーム煮 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 塩 0.9 こしよ 0.04 チーズ 5 ペンネマカロニ 12 調理用牛乳 55 豆乳 5.4 油 4.5 小麦粉 4.5 じゃが芋 60 ゆで塩 5 ほうれん草(冷) 5	● フルーツポンチ ミックスフルーツ 60 野菜入りゼリー 40	● 生揚げのオイスター炒め 油 0.4 にんにく 0.4 しょうが 0.4 豚肉(もも) 16 豚肉(肩) 16 にんじん 8 しめじ 8 生揚げ(冷) 40 長ねぎ 8 塩 0.04 オイスターソース 2.4 しょうゆ 2.2 酒 2.2 砂糖 0.7 片栗粉 1.1	● 揚げぎょうざ 揚げ油 2.4 野菜ぎょうざ 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 47 とり肉(皮つき) 35 とり肉(皮なし) 35 白ワイン 1.5 炒めたまねぎ(冷) 18 にんじん 32 水 50 じゃが芋 30 トマト水煮 12 カラメルソース 2 油 5.2 小麦粉 5.8 カレー粉 1 塩 1.4 こしよ 0.03 しょうゆ 2 ウスターソース 4	● ごまドレッシング ごまドレッシング(袋) 8.4
● ごま酢あえ 切り干し大根 3 もやし 26 きゅうり 13 ホールコーン(冷) 8 ゆで塩 1 酢 1.2 砂糖 0.24 塩 2 しょうゆ 2 白いりごま 0.5	エネルギー 785 kcal	たんぱく質 35.1 g	● みそ野菜スープ 油 0.6 にんにく 0.1 豚ひき肉(もも) 25 たまねぎ 25	● ミネストローネ 油 0.6 にんにく 0.36 セロリ 1.6 ベーコン 4.5 たまねぎ 25 にんじん 15 塩 0.9	● 野菜スープ 油 0.6 とり肉(皮なし) 20 にんじん 10 もやし 25	● 野菜スープ 油 0.6 とり肉(皮なし) 20 にんじん 10 もやし 25	● ポイル野菜 ホールコーン(冷) 7 にんじん 15 キャベツ 30	エネルギー 881 kcal	たんぱく質 32.4 g

11日(月)	麦ごはん かつおの磯風味 根菜のごまサラダ 豚肉となすのみそ汁 牛乳	12日(火)	中華丼(麦ごはん) ピリ辛わかめスープ ぶどう 牛乳	13日(水)	ツナそぼろごはん(麦ごはん) 肉野菜炒め もずくスープ ヨーグルト 牛乳	14日(木)	麦ごはん とり肉のにらソース 切り干し大根のベーコン煮 中華スープ 牛乳	15日(金)	麦ごはん さけの塩焼き じゃが芋のそぼろ煮 キャベツのみそ汁 牛乳												
●麦ごはん 精白米 92 米粒麦 8	なす(市内産) 10 水 4 こんぶ 0.6 厚けずり節(かつお) 4 豆腐(冷) 15 揚げ油 5 かつお(角・濃粉付) 70 水 5.8 砂糖 1.6 しょうゆ 3.5 みりん 1 しょうが 0.4 あおさ 0.14	●麦ごはん 精白米 97 米粒麦 8	こしょう 0.02 がらスープ 1.3 しょうゆ 2.4 豆腐(冷) 20 長ねぎ 8 油 0.6 豚肉(もも) 22 豚肉(肩) 22 にんじん 20 たけのこ(水煮) 8 たまねぎ 40 キャベツ 65 塩 1.2 砂糖 0.65 がらスープ 0.3 オイスターソース 0.3 しょうゆ 1.7 なると 6 片栗粉 2.6 うずら卵(水煮) 20 ごま油 0.6	●ツナそぼろ 水 20 にんじん 22 まぐろフレーク 46 酒 2 砂糖 2 しょうゆ 2.6	●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 こしょう 0.01 たまねぎ 15 もやし 22 キャベツ 23 塩 0.5 こしょう 0.01 しょうゆ 0.4 片栗粉 1 ピーマン 5 パプリカ(赤) 5	●麦ごはん 精白米 97 米粒麦 8	●とり肉のにらソース 揚げ油 4 とり肉(皮つき) 40 とり肉(皮なし) 40 酒 1.2 塩 0.4 こしょう 0.03 片栗粉 12 ごま油 0.4 しょうが 0.7 たまねぎ 12 水 13 みりん 1.3 砂糖 2 しょうゆ 3.9 にら 6	●中華スープ 水 10 豚肉(もも) 10 豚肉(肩) 10 たけのこ(水煮) 10 にんじん 15 一味唐辛子 0.01 豚ひき肉(もも) 20 塩 15 にんじん 1 たまねぎ 20 こしょう 1.3 がらスープ 1.3 しょうゆ 4.3 片栗粉 1 キャベツ 60 ごま油 0.6	●さけの塩焼き 塩ざけ(切り身) 60	●じゃが芋のそぼろ煮 油 0.3 一味唐辛子 0.01 豚ひき肉(もも) 20 塩 15 にんじん 1 たまねぎ 20 こしょう 1.3 しょうゆ 4.3 片栗粉 1 キャベツ 60 ゆで塩 5 むきえだ豆(冷) 5	●キャベツのみそ汁 水 0.6 こんぶ 6 厚けずり節(かつお) 6 かんぴょう 1.5 たまねぎ 20 キャベツ 40 油揚げ(冷) 5 赤みそ 5 白みそ 5	エネルギー 813 kcal	たんぱく質 40.0 g	エネルギー 789 kcal	たんぱく質 33.0 g	エネルギー 841 kcal	たんぱく質 33.7 g	エネルギー 841 kcal	たんぱく質 36.6 g	エネルギー 784 kcal	たんぱく質 36.0 g
18日(月)	敬老の日	19日(火)	麦ごはん とり肉のレモンじょうゆ 塩だれ野菜 沢煮焼 牛乳	20日(水)	麦ごはん 赤魚のてり焼き 肉じゃが 豆腐のみそ汁 牛乳	21日(木)	麦ごはん ミートボールカレー きゅうりの中華づけ ヨーグルト 牛乳	22日(金)	トマトそぼろごはん(麦ごはん) いかの吉野揚げ 寒天の中華スープ 牛乳												
●麦ごはん 精白米 92 米粒麦 8	●とり肉のレモンじょうゆ 揚げ油 3.5 とり肉(皮つき) 35 とり肉(皮なし) 35 酒 1.2 塩 0.3 片栗粉 10.5 水 6 砂糖 5 しょうゆ 10 たまねぎ 3 パプリカ(赤) 3 レモン果汁(冷) 3	●塩だれ野菜 にんじん 10 きゅうり 8 キャベツ 42 ゆで塩 0.8 ごま油 1.2 白いりごま 0.4	●沢煮焼 水 0.6 こんぶ 0.6	●麦ごはん 精白米 92 米粒麦 8	●赤魚のてり焼き 赤魚(冷凍・切り身) 70 酒 0.5 水 0.8 砂糖 1.3 しょうゆ 2.6 みりん 1.3 片栗粉 0.3	●肉じゃが 油 0.8 豚肉(もも) 15 豚肉(肩) 15 こんにやく 14 にんじん 20 たまねぎ 20 水 50 じゃが芋 0.4 酒 2 砂糖 5 しょうゆ 5 さやいんげん(冷) 5	●豆腐のみそ汁 水 0.6 こんぶ 0.6	●麦ごはん 精白米 102 米粒麦 8	●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 たまねぎ 35 にんじん 32 水 40 じゃが芋 12 トマト水煮 2 カラメルソース 1.4 塩 0.03 こしょう 2 しょうゆ 4 ウスターソース 6.5 小麦粉 1 カレー粉 40	●きゅうりの中華づけ きゅうり 42 酢 2.4 砂糖 0.7 しょうゆ 4	●トマトそぼろ 油 0.6 にんにく 0.3 しょうが 0.5 豆板醤 0.2 豚ひき肉(もも) 40 たまねぎ 20 トマト水煮 1.2 酒 2.4 みりん 3.4 砂糖 7.2 大豆ミート(大粒) 8	●いかの吉野揚げ 揚げ油 5 いか 60 酒 1.5 塩 0.25 片栗粉 10.2	●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	エネルギー 792 kcal	たんぱく質 33.5 g	エネルギー 790 kcal	たんぱく質 38.0 g	エネルギー 876 kcal	たんぱく質 30.5 g	エネルギー 836 kcal	たんぱく質 42.4 g

※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。

25日(月)	麦ごはん 豚汁 牛乳	あじの香味ソース 五目豆	26日(火)	キムチピビンバ(麦ごはん) 青菜と豆腐のスープ 牛乳	27日(水)	ごはん メンチカツ 中濃ソース ハムとキャベツのソテー じゃが芋のみそ汁 牛乳	28日(木)	麦ごはん 蒸ししゅうまい チャブチエ わかめとコーンのスープ ミニフィッシュ 牛乳	29日(金)	こぎつねごはん(しょうゆごはん) かれのいたつた揚げ 芋煮汁 月見団子 牛乳	
●麦ごはん 精白米 92 米粒麦 8	豚肉(もも) 10 豚肉(肩) 10 ごぼう 10 にんじん 15	10 10 10 15	●麦ごはん 精白米 102 米粒麦 8	白すりごま 0.8	●ごはん 精白米 100	●麦ごはん 精白米 92 米粒麦 8	●しょうゆごはん 精白米 95 しょうゆ 2.5	●しょうゆごはん 精白米 95 しょうゆ 2.5	●しょうゆごはん 精白米 95 しょうゆ 2.5	●しょうゆごはん 精白米 95 しょうゆ 2.5	
●あじの香味ソース 塩あじ(冷・切身) 60 油 0.1 にんにく 0.36 しょうが 0.9 水 3.6 砂糖 1.8 みりん 0.45 しょうゆ 3 豆板醤 0.04 酢 0.6 ごま油 0.22 片栗粉 0.36	豚肉(もも) 30 じゃが芋 25 豆腐(冷) 35 赤みそ 5.5 白みそ 5.5 長ねぎ 5	30 25 35 5.5 5.5 5	●キムチピビンバ(肉) 油 0.65 にんにく 0.21 豚肉(もも) 30 豚肉(肩) 30 酒 1.3 しょうゆ 1.3 切り干し大根 3.5 たまねぎ 15 白菜刻みキムチ(冷) 15 砂糖 2 しょうゆ 2.5 にら 5 片栗粉 0.7	●青菜と豆腐のスープ 油 0.5 ベーコン 4 とり肉(皮なし) 20 たまねぎ 20 にんじん 10 豆腐(冷) 30 塩 1 ごしょう 0.04 がらスープ 1.3 しょうゆ 1.2 片栗粉 0.6 チンゲン菜 5	●メンチカツ 揚げ油 4 メンチカツ 10.4 80	●蒸ししゅうまい しゅうまい 54	●チャブチエ 油 0.5 にんにく 0.2 豚肉(もも) 7.5 豚肉(肩) 7.5 塩 0.1 ごしょう 0.01 オイスターソース 1 たまねぎ 20 しょうゆ 1 砂糖 0.3 酒 0.3 もやし 15 にんじん 8 キャベツ 15 春雨 6 にら 3 しょうゆ 3.6 砂糖 0.6 白いりごま 0.5 ごま油 0.5	●こぎつねごはんの具 水 0.8 酒 1.2 砂糖 4.3 塩 0.12 しょうゆ 6 かんびょう 2 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 1.4	●月見団子 月見団子 30		
●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	●キムチピビンバ(野菜) もやし 30 にんじん 12 ほうれん草(冷) 12 ゆで塩 1 ごま油 0.2 長ねぎ 1.3 砂糖 2 しょうゆ 3.9 ラー油 0.02 白いりごま 0.8	30 12 12 1 15 25 2 4	●じゃが芋のみそ汁 水 0.6 こんぶ 6 厚けずり筋(かつお) 10 えのきたけ(冷) 25 たまねぎ 45 赤みそ 4.8 白みそ 4.8 小松菜 5	●わかめとコーンのスープ わかめ 786 コーン 28.8	●わかめとコーンのスープ わかめ 786 コーン 28.8	●わかめとコーンのスープ わかめ 786 コーン 28.8	●わかめとコーンのスープ わかめ 786 コーン 28.8	●わかめとコーンのスープ わかめ 786 コーン 28.8	●わかめとコーンのスープ わかめ 786 コーン 28.8	●わかめとコーンのスープ わかめ 786 コーン 28.8	
エネルギー 791 kcal	たんぱく質 39.6 g	エネルギー 798 kcal	たんぱく質 35.0 g	エネルギー 872 kcal	たんぱく質 28.8 g	エネルギー 786 kcal	たんぱく質 28.3 g	エネルギー 894 kcal	たんぱく質 36.5 g	エネルギー 894 kcal	たんぱく質 36.5 g

お月見の行事食

【令和5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			○
ハンバーグ	ハンバーグ			○
ヨーグルト	ヨーグルト		○	
揚げぎょうざ	野菜ぎょうざ			○
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			○
メンチカツ	メンチカツ			○
蒸ししゅうまい	しゅうまい			○

※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、オレンジ、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、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