

月	火	水	木	金
<p>学校給食レシピ動画を新たに公開します！ *がっつり料理のほか、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、マクロビグラタン、ポークビーンズ、手作りふりかけ（ふりかけ、カレーじゃこ、大根葉のふりかけ）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>				
5日	6日	7日	8日	9日
<p>麦ごはん 赤魚のてり焼き 肉じゃが 冬野菜のみそ汁 牛乳★(乳)</p> <p>780kcal 37.6g</p>	<p>ビビンバ* (麦ごはん) とり肉と白菜のスープ 牛乳★(乳)</p> <p>756kcal 33.3g</p>	<p>麦ごはん ミートボールカレー(小) キャベツのスープ煮 牛乳★(乳)</p> <p>846kcal 27.3g</p>	<p>節分の行事食 麦ごはん いわしのかば焼き* 白菜のおかかあえ けんちん汁* いり大豆 牛乳★(乳)</p> <p>758kcal 31.6g</p>	<p>キムたく丼 (ごはん) わかめのみそ汁 ヨーグルト★(乳) 牛乳★(乳)</p> <p>829kcal 32.2g</p>
13日	14日	15日	16日	
<p>ロールパン★(小) こまつナのトマト クリームパンネ(乳)(小) ベジタブルスープ 湘南ゴールド ゼリー入りポンチ 牛乳★(乳)</p> <p>881kcal 30.3g</p>	<p>麦ごはん さけの塩焼き 五目豆 豚汁 牛乳★(乳)</p> <p>851kcal 41.6g</p>	<p>麦ごはん ハンバーグ たまねぎソース(小) ポテトサラダ コンソメスープ(卵) 牛乳★(乳)</p> <p>816kcal 32.2g</p>	<p>みそそぼろごはん (麦ごはん) 生揚げのスープ ぼんかん 牛乳★(乳)</p> <p>758kcal 35.2g</p>	<p>保護者部門最優秀賞</p>
19日	20日	21日	22日	
<p>チキンクリーム ライス(乳)(小) (麦ごはん) コーンソテー 牛乳★(乳)</p> <p>895kcal 31.8g</p>	<p>麦ごはん さばのねぎみそかけ もやしのおまかせ 豆腐のすまし汁 牛乳★(乳)</p> <p>835kcal 29.3g</p>	<p>麦ごはん とり肉の香味焼き じゃが芋の和風あえ 白菜とえのきのみそ汁 牛乳★(乳)</p> <p>785kcal 35.7g</p>	<p>麦ごはん 豚肉と生揚げの炒め煮 大根サラダ 野菜スープ 牛乳★(乳)</p> <p>749kcal 28.7g</p>	<p>学校給食費の口座振替日 (納期限)</p> <p>【第8期】(1月分) 1月31日(水) 【第9期】(2・3月分) 2月29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。</p> 
26日	27日	28日	29日	
<p>麦ごはん 揚げぎょうざ(小) スタミナ炒め わかめとコーンのスープ 牛乳★(乳)</p> <p>803kcal 29.2g</p>	<p>ハヤシライス(乳)(小) (麦ごはん) じゃことキャベツの ごま酢あえ 牛乳★(乳)</p> <p>864kcal 30.4g</p>	<p>ごはん すき焼き煮 塩だれ野菜 大根のとうろみ汁 牛乳★(乳)</p> <p>750kcal 34.3g</p>	<p>ごはん ホキフライ(小) 中濃ソース 野菜ソテー 白菜の クリームスープ(乳)(小) 牛乳★(乳)</p> <p>883kcal 30.7g</p>	

※県内産の食材は、米(他県産とのブレンド)、牛乳です。キャベツと大根は県内を含む複数の産地より調達します。
 ※市内産の野菜
 5日 冬野菜のみそ汁「大根」「ほうれん草」(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。

【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、大切に作る心を育てることに繋ぎ、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。

※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をご確認いただく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。





※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6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。

5日(月)		6日(火)		7日(水)		8日(木)		9日(金)			
麦ごはん 赤魚のてり焼き 肉じゃが 冬野菜のみそ汁 牛乳		ビビンバ(麦ごはん) とり肉と白菜のスープ 牛乳		麦ごはん ミートボールカレー キャベツのスープ煮 牛乳		ごはん とり肉のマーマレードマヨソース ポイル野菜たまねぎドレッシングあえ ポトフ 牛乳		キムたく丼(ごはん) わかめのみそ汁 ヨーグルト 牛乳			
●麦ごはん 精白米 92 米粒麦 8	厚けずり節(かつお) 6 ごんぶ 0.6 大根(市内産) 14 豆腐(冷) 20 油揚げ(冷) 8 白菜 25 赤みそ 5 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	油 0.5 とり肉(皮なし) 20 酒 0.5	●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 こしょう 0.02 しょうゆ 0.3	●ごはん 精白米 100	にんじん 15 たまねぎ 25 水 30 じゃが芋 30 大根 30 ウインナーソーセージ 20 塩 0.72 こしょう 0.02 スープの素 1.2 さやいんげん(冷) 5	●ごはん 精白米 110	●キムたく丼 油 0.65 豚肉(もも) 30 豚肉(肩) 30 にんじん 5 キャベツ 25 ゆで塩 白菜刻みキムチ(冷) 26 たくあんづけ 19 長ねぎ 13 しょうゆ 0.5 片栗粉 1.5 ごま油 0.4		
●赤魚のてり焼き 赤魚(切り身) 70 酒 0.5 しょうゆ 1.1 水 2 砂糖 1.3 しょうゆ 2.6 みりん 1.3 片栗粉 0.3	●ピビンバ(肉) 油 0.6 にんにく 0.2 豚肉(もも) 30 豚肉(肩) 30 酒 1.3 しょうゆ 1.3 切り干し大根 4 たけのこ(水煮・細切) 20 砂糖 2.2 しょうゆ 4.4 片栗粉 0.6	●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 8 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 4 油 5.2 小麦粉 5.8 カレー粉 1 肉団子 40	●キャベツのスープ煮 油 0.6 ベーコン 4.8 キャベツ 66	●とりに肉と白菜のスープ 油 0.6 白菜 20 もやし 20 にんじん 5 ゆで塩 2.4 けずり節(かつお) 0.6	●けんちん汁 油 0.5 とり肉(皮なし) 15 ごぼう 10 にんじん 15 水 4 ごんぶ 0.6 厚けずり節(かつお) 4 大根 25	●ごはん 精白米 30 塩 0.5 豆腐(冷) 35 しょうゆ 3.6 長ねぎ 10	●いわしのかば焼き 揚げ油 2 いわし(フィレ・濃粉付) 40 水 2.5 みりん 0.7 砂糖 2.1 しょうゆ 3.5 酒 1	●白菜のおかかあえ 白菜 60 もやし 20 にんじん 5 ゆで塩 2.4 しょうゆ 0.6	●白菜のおかかあえ 白菜 60 もやし 20 にんじん 5 ゆで塩 2.4 しょうゆ 0.6	●わかめのみそ汁 水 0.6 ごんぶ 6 厚けずり節(かつお) 10 たまねぎ 15 じゃが芋 40 豆腐(冷) 5 赤みそ 5 白みそ 13 わかめ(冷) 13	●ヨーグルト ヨーグルト 80 エネルギー 829 kcal
エネルギー 780 kcal	たんぱく質 37.6 g	エネルギー 756 kcal	たんぱく質 33.3 g	エネルギー 846 kcal	たんぱく質 27.3 g	エネルギー 908 kcal	たんぱく質 34.2 g	エネルギー 758 kcal	たんぱく質 35.2 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。

節分の行事食

かながわ産品
学校給食デー

12日(月)	振替休日	13日(火)	14日(水)	15日(木)	16日(金)
		ロールパン こまつナのトマトクリームペンネ ベジタブルスープ 湘南ゴールドゼリー入りポンチ 牛乳(乳)小	麦ごはん さげの塩焼き 五目豆 豚汁 牛乳	麦ごはん ハンバーグたまねぎソース ポテトサラダ コンソメスープ 牛乳	麦ごはん とり肉のから揚げ 大根しりしり カレーすいとん 牛乳(乳)小
		● ロールパン ロールパン 60 ● こまつナのトマトクリームペンネ 油 0.6 にんにく 0.3 たまねぎ 20 にんじん 12 まぐろフレーク 30 白ワイン 1 トマト水煮 25 トマトケチャップ 5 塩 0.6 こしょう 0.04 水 20 脱脂粉乳 10 油 2 小麦粉 2 生クリーム 3 小松菜 10 ペンネマカロニ 27 ゆで塩 ● ベジタブルスープ 油 0.65 ベーコン 5 たまねぎ 30 にんじん 20 水 3 塩 0.8 エネルギー 881 kcal たんぱく質 30.3 g	● 麦ごはん 精白米 97 米粒麦 8 ● さげの塩焼き 塩さげ(切り身) 60 ● 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 ● 豚汁 油 0.6 豚肉(もも) 12.5 豚肉(肩) 12.5 ごぼう 10 にんじん 20 水 1 大根 25 ジャガ芋 25 豆腐(冷) 35 赤みそ 5.5 白みそ 5.5 長ねぎ 5 エネルギー 851 kcal たんぱく質 41.6 g	● 麦ごはん 精白米 92 米粒麦 8 ● ハンバーグたまねぎソース ハンバーグ 80 油 0.2 たまねぎ 10 しょうゆ 5 砂糖 0.8 しょうゆ 2.4 酢 0.5 みりん 1.6 片栗粉 0.3 ● ポテトサラダ ジャガ芋 55 にんじん 8 きゅうり 8 たまねぎ 8 ゆで塩 0.4 塩 0.5 酢 1 こしょう 0.02 ドレッシング 5.6 (マヨネーズタイプ卵不使用) ● コンソメスープ 油 0.65 エネルギー 816 kcal たんぱく質 32.2 g	● 麦ごはん 精白米 92 米粒麦 8 ● とり肉のから揚げ 揚げ油 3.5 とり肉(皮つき) 35 塩 0.7 とり肉(皮なし) 35 酒 0.88 塩 0.5 こしょう 0.06 しょうゆ 1 片栗粉 10.5 ● 大根しりしり 大根 35 にんじん 5 まぐろフレーク 22 砂糖 0.5 みりん 0.4 塩 0.2 しょうゆ 1 ごま油 0.5 白いりごま 1.4 ● カレーすいとん 水 0.6 こんぶ 4 厚けずり節(かつお) 15 豚肉(もも) 15 エネルギー 884 kcal たんぱく質 39.0 g
19日(月)	チキンクリームライス(麦ごはん) コンソメ牛乳 (乳)小	20日(火)	21日(水)	22日(木)	23日(金)
		麦ごはん さばのねぎみそかけ もやしのうま煮 豆腐のすまし汁 牛乳(乳)	麦ごはん とり肉の香味焼き ジャガ芋の和風あえ 白菜とえのきのみそ汁 牛乳(乳)	麦ごはん 豚肉と生揚げの炒め煮 大根サラダ 野菜スープ 牛乳(乳)	天皇誕生日
		● 麦ごはん 精白米 102 米粒麦 8 ● チキンクリームライス 油 0.7 ベーコン 1 とり肉(皮つき) 50 たまねぎ 65 にんじん 20 塩 1.4 こしょう 0.06 チーズ 5 水 28 油 7 小麦粉 8.4 調理用牛乳 72.3 豆乳 10 ほうれん草 5 ● コンソメ 油 0.3 ベーコン 2.4 ホールコーン(冷) 40 にんじん 10 むきえだ豆(冷) 10 塩 0.4 こしょう 0.02 エネルギー 895 kcal たんぱく質 31.8 g	● 麦ごはん 精白米 97 米粒麦 8 ● さばのねぎみそかけ 揚げ油 3 さば(切り身・澱粉付) 60 油 0.18 長ねぎ 6.3 水 4.5 赤みそ 5.4 砂糖 1.8 みりん 1.8 酒 0.9 ● 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 ● 豆腐のすまし汁 水 0.6 こんぶ 6 厚けずり節(かつお) 6 エネルギー 835 kcal たんぱく質 29.3 g	● 麦ごはん 精白米 97 米粒麦 8 ● とり肉の香味焼き とり肉(もも皮なし・切り身) 80 しょうが 1.3 酒 1 しょうゆ 2 水 10 砂糖 1 しょうゆ 2 塩 0.1 こしょう 0.02 豆板醤 0.05 長ねぎ 4 ごま油 0.5 片栗粉 0.5 ● ジャガ芋の和風あえ ジャガ芋 56 にんじん 8 ごま油 0.4 ひじき 0.4 しょうゆ 2.8 酒 2.1 みりん 2.1 むきえだ豆(冷) 5 けずり節(かつお) 0.8 ● 白菜とえのきのみそ汁 油 0.3 ごぼう 5 水 0.6 こんぶ 1 厚けずり節(かつお) 6 白みそ 5 ● 豚肉と生揚げの炒め煮 油 0.6 豚肉(もも) 20 一味唐辛子 0.01 にんじん 10 ジャガ芋 30 水 55 生揚げ(冷) 2.1 砂糖 5 しょうゆ 10 長ねぎ 1.3 ● 大根サラダ わかめ(冷) 40 大根 6 ホールコーン(冷) 10 ゆで塩 1.6 酢 0.8 砂糖 0.2 塩 2 しょうゆ 1.2 ● 野菜スープ 油 0.6 エネルギー 749 kcal たんぱく質 28.7 g	

献立コンクール
保護者部門最優秀賞

26日(月)	麦ごはん 揚げぎょうざ スタミナ炒め わかめとコーンのスープ 牛乳 (乳)小	27日(火)	ハヤシライス(麦ごはん) じゃことキャベツのごま酢あえ 牛乳(乳)小	28日(水)	ごはん すき焼き煮 塩だれ野菜 大根のとりみ汁 牛乳 (乳)	29日(木)	ごはん ホキフライ 中濃ソース 野菜ソテー 白菜のクリームスープ 牛乳 (乳)小
●麦ごはん	たまねぎ 25 ホールコーン(冷) 25 塩 0.8 こしょう 0.02	●麦ごはん	しらす干し 2 ゆで塩 1.3 砂糖 2 しょうゆ 2 酢 2.3 白いりごま 1	●ごはん	とり肉(皮なし) 22 大根 35 しょうゆ 1.7 塩 0.8	●ごはん	油 3 小麦粉 3
●揚げぎょうざ	がらスープ 1.3 しょうゆ 1.5 片栗粉 1.2 わかめ(冷) 13	●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 1 こしょう 0.01 じゃが芋 35 トマト水煮 10 トマトケチャップ 12 デミグラスソース 6.5 ウスターソース 4.6 しょうゆ 2 砂糖 0.1 油 5.7 小麦粉 6.4 生クリーム 3.9	●すき焼き煮	油 0.6 豚肉(もも) 30 豚肉(肩) 30 酒 1 にんじん 15 しらたき 30 えのきたけ(冷) 10 水 4 砂糖 2.4 しょうゆ 6.2 みりん 0.4 長ねぎ 15	●ホキフライ	揚げ油 9.1 ホキフライ 70
●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 10 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 40 にら 5 片栗粉 1.4 ごま油 0.3	●じゃことキャベツのごま酢あえ	●塩だれ野菜	●塩だれ野菜	●中濃ソース	中濃ソース(袋) 8	
●わかめとコーンのスープ	ベーコン 3 水 15 とり肉(皮なし) 10 にんじん 10	●じゃことキャベツのごま酢あえ	●大根のとりみ汁	●大根のとりみ汁	●野菜ソテー	油 0.5 ベーコン 2 にんじん 15 ホールコーン(冷) 30 ほうれん草(冷) 10 塩 0.3 こしょう 0.02	
エネルギー 803 kcal	たんぱく質 29.2 g	エネルギー 864 kcal	たんぱく質 30.4 g	エネルギー 750 kcal	たんぱく質 34.3 g	エネルギー 883 kcal	たんぱく質 30.7 g

【令和6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
カレーすいとん	すいとん(冷)			○
ハヤシライス	デミグラスソース			○
ヨーグルト	ヨーグルト		○	
ホキフライ	ホキフライ			○
揚げぎょうざ	野菜ぎょうざ			○
ハンバーグたまねぎソース	ハンバーグ			○
ロールパン	ロールパン			○
こまつナのトマトクリームペンネ	ペンネマカロニ			○

※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、そば、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、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