

月	火	水	木	金
学校給食費の口座振替日 (納期限) 【第2期】(6月分) 7月 31日(水) 【第3期】(7月分) 9月 2日(月) ※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。	麦ごはん ポークカレー ① キャベツのスープ煮* 牛乳★(乳) 8月27日 852kcal 29.9g	麦ごはん とり肉の香り揚げ 磯香あえ とうがんのみそ汁 牛乳★(乳) 28日 865kcal 35.4g	ごはん 豚肉の黒こしょう炒め パンパンジーサラダ 卵スープ ② 牛乳★(乳) 29日 829kcal 35.1g	ごはん かつおのつけ揚げ じゃが芋の和風あえ 野菜スープ 牛乳★(乳) 30日 795kcal 37.2g
麦ごはん 揚げぎょうざ ① チャプチェ 青菜のスープ 牛乳★(乳) 9月2日 770kcal 24.7g	ロールパン★ ① ペンネアラビアータ ① キャベツとコーンのスープ フルーツポンチ 牛乳★(乳) 3日 833kcal 32.4g	麦ごはん あじのカレー揚げ 五目豆 豚汁 牛乳★(乳) 4日 844kcal 39.1g	ビビンバ* (麦ごはん) にらと豆腐のスープ 牛乳★(乳) 5日 779kcal 35.1g	ごはん ちくわのかば焼き 肉野菜炒め 豆腐のみそ汁 牛乳★(乳) 6日 773kcal 29.4g
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) 9日 826kcal 42.4g	麦ごはん てり焼きハンバーグ ① ポイル野菜 和風ドレッシングあえ パンプキンポタージュ 牛乳★(乳) 10日 894kcal 34.0g	麦ごはん ごま塩 肉じゃが おひたし キャベツのみそ汁 牛乳★(乳) 11日 761kcal 27.9g	麦ごはん チキンストロガノフ (乳) ① ピクルス 牛乳★(乳) 12日 841kcal 29.9g	お月見の行事食 こぎつねごはん* (しょうゆごはん) かれいのたつた揚げ 月見汁 牛乳★(乳) 13日 858kcal 36.3g
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。  ▲詳細はこちら	麦ごはん 蒸ししゅうまい ① 八宝菜 ② みそ春雨スープ 牛乳★(乳) 17日 826kcal 30.0g	麦ごはん とり肉のオニオンソース コーンソテー ジュリエンスープ 牛乳★(乳) 18日 863kcal 33.2g	麦ごはん キーマカレー ① じゃこきゅうり 牛乳★(乳) 19日 803kcal 29.7g	麦ごはん さばの香味ソース* もやし炒め 豆腐のすまし汁 牛乳★(乳) 20日 799kcal 28.8g
	麦ごはん ホキフライ ① 中濃ソース ラタトゥイユ クリームスープ (乳) ① 牛乳★(乳) 24日 909kcal 31.5g	麦ごはん 生揚げのオイスター炒め 塩だれ野菜 肉団子中華スープ* 牛乳★(乳) 25日 799kcal 32.8g	トマトそぼろごはん (麦ごはん) 寒天の中華スープ ヨーグルト★(乳) 牛乳★(乳) 26日 788kcal 33.9g	キムたく丼 (麦ごはん) たまねぎのみそ汁 牛乳★(乳) 27日 754kcal 29.6g
ごはん とり肉のしょうが煮 切り干し大根の ごましょうゆあえ じゃが芋のみそ汁 牛乳★(乳) 30日 804kcal 35.1g	※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。 ※「かわさきそだち」(市内産)の野菜 9月3日 ペンネアラビアータ 「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。) 野菜ちゃんイラストのある日は「かわさきそだち」の使用日です。 			

※★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。

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 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

◎給食目標「バランスの良い食事について考えよう」

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。

※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 27日(火)		麦ごはん ポークカレー キャベツのスープ煮 牛乳 (乳)小		28日(水)		麦ごはん とり肉の香り揚げ 磯香あえ とうがんとみそ汁 牛乳 (乳)		29日(木)		ごはん 豚肉の黒こしょう炒め パンバンジーサラダ 卵スープ 牛乳 (卵)乳		30日(金)		ごはん かつおのつけ揚げ じゃが芋の和風あえ 野菜スープ 牛乳 (乳)			
	【献立のねらい】		豚肉の栄養を知る		米粉について知る		四川料理のパンバンジーについて知る		旬の食品「かつお」について知る									
	●麦ごはん 精白米 102 米粒麦 8 ●ポークカレー 油 0.5 にんにく 0.6 しょうが 0.3 たまねぎ 38 豚肉(もも) 30 豚肉(肩) 30 たまねぎ 38 にんにん 32 水 50 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 5.2 油 5.8 小麦粉 1 カレー粉 1 ●キャベツのスープ煮 油 0.6 ベーコン 4.8 キャベツ 65 にんにん 5 エネルギー 852 kcal		スープの素 0.4 塩 0.36 こしょう 0.02 しょうゆ 0.3 ●とり肉の香り揚げ 揚げ油 4 とり肉(皮つき) 80 塩 0.6 こしょう 0.01 しょうゆ 1.1 砂糖 0.37 米粉 3.5 水 3.5 白いりごま 3.8 片栗粉 14 ●磯香あえ もやし 35 にんにん 5 キャベツ 15 ゆで塩 2.7 しょうゆ 0.3 きざみのり 0.3 ●とうがんとみそ汁 水 0.6 こんぶ 6 厚けずり節(かつお) 5 にんにん 8 油揚げ(冷) 8 エネルギー 865 kcal		豆腐(冷) 25 とうがん 35 赤みそ 5 白みそ 5 ほうれん草(冷) 5 ●ごはん 精白米 105 ●豚肉の黒こしょう炒め 油 0.9 豚肉(もも) 32 豚肉(肩) 32 塩 0.18 たまねぎ 35 にんにん 18 エリンギ 5 しょうゆ 2.7 オイスターソース 1.8 酒 0.9 粗びき黒こしょう 0.04 こしょう 0.02 にら 4 片栗粉 1.4 ●パンバンジーサラダ にんにん 5 もやし 18 きゅうり 12 ゆで塩 15 チキンフレーク 1.6 しょうゆ 1.4 砂糖 1 ねりごま(白) 3 白すりごま 0.5 エネルギー 829 kcal		●卵スープ 油 0.5 ベーコン 4 たまねぎ 20 水 1 塩 0.04 からスープ 1 ホールコーン(冷) 18 コンピューレ(冷) 18 片栗粉 1.2 卵 18 ほうれん草(冷) 5 ●ごはん 精白米 100 ●かつおのつけ揚げ 揚げ油 3.5 かつお(角) 70 片栗粉 12.6 水 1 砂糖 1.6 しょうゆ 3.2 みりん 1.6 ●じゃが芋の和風あえ じゃが芋 56 にんにん 8 ゆで塩 0.4 ごま油 0.4 ひじき 2.8 しょうゆ 2.1 酒 2.1 みりん 5 むきえだ豆(冷) 0.5 けずり節(かつお) 0.5 ●野菜スープ 油 0.6 とり肉(皮なし) 13 にんにん 10 水 20 もやし 20 エネルギー 795 kcal		キャベツ 1 塩 0.04 こしょう 1.3 しょうゆ 1.3 片栗粉 5 ごま油 0.6									
	※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。		たんぱく質 29.9 g		たんぱく質 35.4 g		たんぱく質 35.1 g		たんぱく質 37.2 g									
9月 2日(月)	麦ごはん 揚げぎょうざ チャプチェ 青菜のスープ 牛乳 (乳)小		3日(火)		ロールパン ペンネアラビアータ キャベツとコーンのスープ フルーツポンチ 牛乳 (乳)小		4日(水)		麦ごはん あじのカレー揚げ 五目豆 豚汁 牛乳 (乳)		5日(木)		ビビンバ(麦ごはん) にらと豆腐のスープ 牛乳 (乳)		6日(金)		ごはん ちくわのかば焼き 肉野菜炒め 豆腐のみそ汁 牛乳 (乳)	
韓国料理のチャプチェについて知る		「かわさきそだち」のなすを味わう		◎ごはんの大切さを知る		韓国料理のビビンバについて知る		豆腐について知る										
●麦ごはん 精白米 92 米粒麦 8 ●揚げぎょうざ 揚げ油 2.4 野菜ぎょうざ 60 ●チャプチェ 油 0.5 にんにく 0.2 豚肉(もも) 7.5 豚肉(肩) 7.5 塩 0.1 こしょう 0.01 オイスターソース 1 たまねぎ 20 砂糖 0.3 酒 0.3 もやし 15 にんにん 8 キャベツ 15 春雨 6 しょうゆ 3.6 砂糖 0.6 白いりごま 0.5 ごま油 0.5 ●青菜のスープ 油 0.5 エネルギー 770 kcal		ベーコン 4 とり肉(皮なし) 15 たまねぎ 20 にんにん 5 水 0.9 塩 0.03 こしょう 1.3 からスープ 1.2 しょうゆ 0.6 片栗粉 10 チンゲン菜 10 ●ロールパン ロールパン 60 ●フルーツポンチ ミックスフルーツ 60 野菜入りゼリー 40 ●ペンネアラビアータ 油 0.6 にんにく 0.4 一味唐辛子 0.03 ベーコン 5 とり肉(皮つき) 60 たまねぎ 40 なす(市内産) 9 トマト水煮 45 赤ワイン 2 トマトケチャップ 5 塩 0.4 こしょう 0.03 油 1 小麦粉 1 ペンネマカロニ 24 ゆで塩 ●キャベツとコーンのスープ ベーコン 5 水 15 たまねぎ 10 にんにん 10 キャベツ 33 ホールコーン(冷) 22 塩 0.8 こしょう 0.03 エネルギー 833 kcal		スープの素 1.3 ●麦ごはん 精白米 97 米粒麦 8 ●あじのカレー揚げ 揚げ油 3 塩あじ(切り身・濃粉付) 60 砂糖 1.7 しょうゆ 3.2 酒 1.5 水 10 カレー粉 0.32 ●五目豆 油 0.6 とり肉(皮つき) 10 にんにん 15 ひじき 1 こんにやく 15 ゆで大豆 25 砂糖 2 しょうゆ 4 ●豚汁 油 0.5 豚肉(もも) 10 豚肉(肩) 10 ごぼう 15 にんにん 15 水 0.5 エネルギー 844 kcal		とうがん 25 じゃが芋 35 豆腐(冷) 35 赤みそ 5.5 白みそ 5.5 長ねぎ 5 ●麦ごはん 精白米 102 米粒麦 8 ●ビビンバ(肉) 水 20 とり肉(皮なし) 20 たまねぎ 0.8 塩 0.02 こしょう 1.3 からスープ 2.4 片栗粉 40 豆腐(冷) 1.2 砂糖 8 しょうゆ 0.6 にら 4 ごま油 20 砂糖 2.2 しょうゆ 4.4 片栗粉 0.6 ●ビビンバ(野菜) もやし 35 にんにん 15 ほうれん草(冷) 10 ゆで塩 1 ごま油 0.1 にんにく 0.45 みりん 0.1 白いりごま 0.7 白すりごま 0.7 ●にらと豆腐のスープ 水 0.5 エネルギー 779 kcal		●ごはん 精白米 105 厚けずり節(かつお) 6 たまねぎ 25 にんにく 10 豆(冷) 40 赤みそ 5 白みそ 5 ほうれん草(冷) 5 ●ちくわのかば焼き 揚げ油 2.5 焼きちくわ 50 片栗粉 7.5 水 4 砂糖 2 しょうゆ 3.2 みりん 0.2 ●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 にんにん 8 たまねぎ 15 もやし 25 キャベツ 15 塩 0.5 こしょう 0.01 しょうゆ 0.4 片栗粉 1 ●豆腐のみそ汁 水 0.5 エネルギー 773 kcal		たんぱく質 29.4 g								

9日(月)		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		10日(火)		麦ごはん てり焼きハンバーグ ポイル野菜和風ドレッシングあえ パンブキンポターージュ 牛乳		乳小		11日(水)		麦ごはん ごま塩 肉じゃが おひたし キャベツのみそ汁 牛乳		乳		12日(木)		麦ごはん チキンストロガノフ ビクルス 牛乳		乳小		13日(金)		こぎつねごはん(しょうゆごはん) かれいのたつた揚げ 月見汁 牛乳		乳																			
春雨の原料について知る						旬の食品「かぼちゃ」について知る						◎主食・主菜・副菜がそろった食事の良さを考える						ロシア料理のストロガノフについて知る						十五夜の食べ物を知る																							
●麦ごはん		92 精白米 8 米粒麦		0.5 油 25 とりに肉(皮なし) 13 ごぼう 15 にんじん		●麦ごはん		92 精白米 8 米粒麦		0.02 こしょう 50 調理用牛乳 2.4 油 2.4 小麦粉 2 生クリーム		●麦ごはん		97 精白米 8 米粒麦		0.42 油揚げ(冷) もやし ほうれん草(冷) ゆで塩		●麦ごはん		102 精白米 8 米粒麦		0.4 塩		●しょうゆごはん		95 精白米 2 しょうゆ		2 みりん 0.5 塩 しょうゆ 豆腐(冷) 白玉団子(冷) 長ねぎ		2 3 30 20 10																	
●まぐろのみそがらめ		3 揚げ油 60 まぐろ(角) 0.5 しょうが 1.8 しょうゆ 10.8 片栗粉 5 水 4 赤みそ 2 砂糖 1 みりん		0.6 こんぶ 厚けずり節(かつお) じゃが芋 みりん 豆腐(冷) しょうゆ 長ねぎ		●てり焼きハンバーグ		80 ハンバーグ 水 砂糖 しょうゆ みりん 片栗粉		0.6 水 5 1.8 3 2 0.6		●ポイル野菜 和風ドレッシングあえ		5 にんじん ホールコーン(冷) もやし ゆで塩 和風ドレッシング 塩		0.06 5 20 30 6 0.06		●パンブキンポターージュ		0.5 油 ベーコン とりに肉(皮つき) たまねぎ 水 じゃが芋 パンブキンペースト(冷) 塩		0.5 2.4 24 25 30 35 1		●おひたし		1 水 こんぶ 厚けずり節(かつお) きゅうり ゆで塩 砂糖 しょうゆ みりん		0.1 0.11 0.6 6 1.5 25 40 5 5 0.07 16 6.5 5.2 1.3 5.3 6.4 2.5		●ビクルス		30 キャベツ にんじん 10 きゅうり 15 ゆで塩 3 砂糖 酢 4.3		●かかれいのたつた揚げ		3 揚げ油 かれい電田		60		●月見汁		0.6 水 こんぶ 厚けずり節(かつお) とりに肉(皮つき) とりに肉(皮なし) ごぼう にんじん 里芋(冷)		4 10 10 13 20 10		お月見の行事食	
エネルギー		826 kcal		たんぱく質 42.4 g		エネルギー		894 kcal		たんぱく質 34.0 g		エネルギー		761 kcal		たんぱく質 27.9 g		エネルギー		841 kcal		たんぱく質 29.9 g		エネルギー		858 kcal		たんぱく質 36.3 g																			

16日(月)		敬老の日		17日(火)		麦ごはん 蒸ししゅうまい 八宝菜 みそ春雨スープ 牛乳		卵乳小		18日(水)		麦ごはん とり肉のオニオンソース コーンソテー ジュリエンスープ 牛乳		乳		19日(木)		麦ごはん キーマカレー じゃこきゅうり 牛乳		乳小		20日(金)		麦ごはん さばの香味ソース もやし炒め 豆腐のすまし汁 牛乳		乳			
中国料理の八宝菜について知る						ジュリエンスープの名前の由来を知る						インド料理のキーマカレーについて知る						旬の食品「ピーマン」について知る											
●麦ごはん		92 精白米 8 米粒麦		0.2 塩 1.3 がらスープ 1.2 しょうゆ 20 もやし		●麦ごはん		92 精白米 8 米粒麦		0.6 油 5 ベーコン 1 セロリ		●麦ごはん		102 精白米 8 米粒麦		1.4 酢 0.6 砂糖 1.8 しょうゆ 0.6 ごま油		●麦ごはん		97 精白米 8 米粒麦		0.6 水 こんぶ 厚けずり節(かつお) にんじん 塩		0.6 水 こんぶ 厚けずり節(かつお) とりに肉(皮つき) とりに肉(皮なし) ごぼう にんじん 里芋(冷)		0.6 水 こんぶ 厚けずり節(かつお) とりに肉(皮つき) とりに肉(皮なし) ごぼう にんじん 里芋(冷)		0.6 水 こんぶ 厚けずり節(かつお) とりに肉(皮つき) とりに肉(皮なし) ごぼう にんじん 里芋(冷)	
●蒸ししゅうまい		54 しゅうまい		0.4 春雨 10 赤みそ 0.3 ごま油 5 にら 片栗粉		●蒸ししゅうまい		54 しゅうまい		0.4 春雨 10 赤みそ 0.3 ごま油 5 にら 片栗粉		●蒸ししゅうまい		54 しゅうまい		0.4 春雨 10 赤みそ 0.3 ごま油 5 にら 片栗粉		●蒸ししゅうまい		54 しゅうまい		0.4 春雨 10 赤みそ 0.3 ごま油 5 にら 片栗粉		●蒸ししゅうまい		54 しゅうまい		0.4 春雨 10 赤みそ 0.3 ごま油 5 にら 片栗粉	
●八宝菜		0.5 油 10 豚肉(もも) 10 豚肉(肩) 10 にんじん 10 たまねぎ 25 キャベツ 35 塩 0.7 こしょう 0.02 砂糖 0.15 がらスープ 0.15 オイスターソース 0.15 しょうゆ 0.9 うずら卵(水煮) 20 片栗粉		1.5 1																									

お月見の行事食

23日(月)	振替休日			24日(火)	麦ごはん ホキフライ 中濃ソース ラタトゥイユ クリームスープ 牛乳 (乳)小			25日(水)	麦ごはん 生揚げのオイスター炒め 塩だれ野菜 肉団子中華スープ 牛乳 (乳)			26日(木)	トマトそばろごはん(麦ごはん) 寒天の中華スープ ヨーグルト 牛乳 (乳)			27日(金)	キムたく丼(麦ごはん) たまねぎのみそ汁 牛乳 (乳)										
				フランス料理のラタトゥイユについて知る				旬の食品「しめじ」について知る				そばろについて知る				キムたく丼について知る											
				●麦ごはん 精白米 92 米粒麦 8 たまねぎ 35				●麦ごはん 精白米 97 米粒麦 8				●肉団子中華スープ 水 15 たまねぎ 35 キャベツ 15 塩 0.7 こしょう 0.02 がらスープ 1.3 しょうゆ 2.4 とり肉団子 30 片栗粉 1.2 ほうれん草(冷) 5 ごま油 0.5				●麦ごはん 精白米 102 米粒麦 8				●ヨーグルト ヨーグルト 80				●麦ごはん 精白米 102 米粒麦 8			
				●ホキフライ 揚げ油 9.1 ホキフライ 70				●生揚げのオイスター炒め 油 0.5 にんにく 0.5 しょうが 0.5 豚肉(もも) 20 豚肉(肩) 20 にんじん 15 しめじ 5 生揚げ(冷) 50 長ねぎ 10 塩 0.05 オイスターソース 3 しょうゆ 2.7 酒 2.7 砂糖 0.9 片栗粉 1.4				●トマトそばろ 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) 37 たまねぎ 20 トマト水煮 20 酒 1.2 みりん 2.4 砂糖 3.4 しょうゆ 7.2 大豆ミート(大粒) 9				●ヨーグルト ヨーグルト 80				●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 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							
				●中濃ソース 中濃ソース(袋) 8				●豚肉(もも) 20 豚肉(肩) 20 にんじん 15 しめじ 5 生揚げ(冷) 50 長ねぎ 10 塩 0.05 オイスターソース 3 しょうゆ 2.7 酒 2.7 砂糖 0.9 片栗粉 1.4				●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 水 0.7 こんにゃく寒天 30 キャベツ 0.9 塩 0.03 こしょう 1.7 しょうゆ 1.3				●たまねぎのみそ汁 水 0.6 ごんぶ 6 厚けずり節(かつお) 6 たまねぎ 3 じゃが芋 20 豆腐(冷) 25 赤みそ 4.8 白みそ 4.8 ほうれん草(冷) 5											
				●ラタトゥイユ 油 0.18 にんにく 0.18 ベーコン 1.8 セロリ 1.5 たまねぎ 27 にんじん 9 塩 0.5 こしょう 0.04 なす 9 水 9 ズッキーニ 9 トマト水煮 18 トマトケチャップ 2.3 パプリカ(黄) 4 片栗粉 0.4				●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				●エネルギー 788 kcal たんぱく質 33.9 g				●エネルギー 754 kcal たんぱく質 29.6 g											
				●クリームスープ 油 0.5				●エネルギー 799 kcal たんぱく質 31.5 g				●エネルギー 788 kcal たんぱく質 33.9 g				●エネルギー 754 kcal たんぱく質 29.6 g											

30日(月)	ごはん とり肉のしょうが煮 切り干し大根のごましょうゆあえ じゃが芋のみそ汁 牛乳 (乳)	◎減塩の調理法の工夫を知る
●ごはん 精白米 105	たまねぎ 20 じゃが芋 45 油揚げ(冷) 8 赤みそ 4.8 白みそ 4.8 ほうれん草(冷) 5	
●とり肉のしょうが煮 とり肉(皮つき) 50 とり肉(皮なし) 30 水 1 酒 1 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		
●切り干し大根のごましょうゆあえ もやし 12 切り干し大根 3 にんじん 10 きゅうり 8 水 3 しょうゆ 3 砂糖 1 酒 3 白いりごま 1 白すりごま 1		
●じゃが芋のみそ汁 水 0.6 こんぶ 6 厚けずり節(かつお)		
エネルギー 804 kcal たんぱく質 35.1 g		

【令和6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			○
てり焼きハンバーグ	ハンバーグ			○
ロールパン	ロールパン			○
ペンネアラビータ	ペンネマカロニ			○
ホキフライ	ホキフライ			○
蒸ししゅうまい	しゅうまい			○
ヨーグルト	ヨーグルト		○	
揚げぎょうざ	野菜ぎょうざ			○

※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、そば、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