

月	火	水	木	金
2日 ブルコギ丼 (麦ごはん) 生揚げのスープ 牛乳★(乳)	3日 麦ごはん あじの香味ソース 五目豆 かんぴょうのみそ汁 牛乳★(乳)	4日 ごはん 豚肉と春雨のすき焼き煮 塩だれ野菜 大根のとろみ汁 牛乳★(乳)	5日 麦ごはん チキンカツ(小) 中濃ソース じゃが芋と豆のサラダ みそ野菜スープ 牛乳★(乳)	6日 ハヤシライス(乳)(小) (麦ごはん) 白菜のスープ煮 牛乳★(乳)
806kcal 36.1g	770kcal 33.7g	756kcal 32.7g	888kcal 35.6g	871kcal 29.8g
9日 丸パン★(小) カレークリーム パンネ(乳)(小) ベジタブルスープ フルーツボンチ 牛乳★(乳)	10日 麦ごはん かつおのたたき揚げ きんぴらごぼう とり肉と白菜のスープ 牛乳★(乳)	11日 ごはん ハンバーグ おろしソース(小) じゃが芋の和風あえ 春雨スープ 牛乳★(乳)	12日 麦ごはん とり肉のり塩から揚げ ナムル 卵入りチゲスープ(卵) 牛乳★(乳)	13日 ツナそぼろごはん*( ごはん) おひたし 真だくさん! ちゃんこなべ風スープ* 牛乳★(乳)
877kcal 33.4g	791kcal 40.3g	783kcal 29.9g	826kcal 35.6g	834kcal 31.4g
16日 麦ごはん 冬野菜のカレー(小) キャベツとじゃこの 炒め煮 牛乳★(乳)	17日 【冬の行事食】 【かながわ産品学校給食デー】 麦ごはん さけの塩焼き 大根のゆずポン酢あえ かぼちゃ入り豚汁 牛乳★(乳)	18日 【日本の水産物活用メニュー】 ごはん ホキフライ(小) 中濃ソース 野菜ソテー ほたて入り クリームスープ(乳) 牛乳★(乳)	19日 マーボー丼 (麦ごはん) 野菜スープ りんご 牛乳★(乳)	20日 とり肉のてり焼き丼 (麦ごはん) もやし炒め たまねぎのみそ汁 牛乳★(乳)
835kcal 30.3g	793kcal 38.0g	905kcal 33.2g	764kcal 32.2g	841kcal 32.5g

**【かながわ産品学校給食デー】 17日(火)**

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、にんじん、長ねぎ、牛乳の予定です。

**【日本の水産物活用メニュー】**

今年度も  
ほたてメニューを提供します!

18日(水)にほたて入り  
クリームスープを提供します。

**学校給食費の口座振替日(納期限)**

【第6期】(11月分) 12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。

※県内産の食材は、米(他県産とのブレンド)、牛乳です。  
キャベツは、県内を含む複数の産地より調達します。

※「かわさきぞだち」(市内産)の野菜

4日 豚肉と春雨のすき焼き煮「長ねぎ」  
塩だれ野菜「キャベツ」  
6日 白菜のスープ煮「白菜」  
16日 冬野菜のカレー「大根」  
17日 大根のゆずポン酢あえ「大根」  
かぼちゃ入り豚汁「にんじん」「長ねぎ」  
(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を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。



菜果ちゃんのイラストのある日は「かわさきぞだち」の使用日です。

**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



**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(卵)、乳(乳)、小麦(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(卵) 乳(乳) 小麦(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



川崎市南部学校給食センター 日献立

※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。

Table with 12 columns representing days of the week (2日(月) to 13日(金)). Each column contains meal items, ingredients, and nutritional information (Energy, Protein, Fat, Carbohydrate, Fiber, etc.).

※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。

16日(月)	麦ごはん 冬野菜のカレー キャベツとじゃこの炒め煮 牛乳 (乳)小	17日(火)	麦ごはん さけの塩焼き 大根のゆずポン酢あえ かぼちゃ入り豚汁 牛乳 (乳)	18日(水)	ごはん ホキフライ 中濃ソース 野菜ソテー ほたて入りクリームスープ 牛乳 (乳)小	19日(木)	マーボー丼(麦ごはん) 野菜スープ りんご 牛乳 (乳)	20日(金)	とり肉のてり焼き丼(麦ごはん) もやし炒め たまねぎのみそ汁 牛乳 (乳)
◎冬野菜について知る		冬至の日の食べ物について知る		日本の水産物(ほたて)について知る		旬の果物「りんご」を味わう		てり焼きの調理法について知る	
●麦ごはん 精白米 102 米粒麦 8	しらす干し 3 ●キャベツとじゃこの炒め煮(キャベツ) ごま油 0.7 キャベツ 50 にんじん 5 塩 0.2 しょうゆ 0.9	●麦ごはん 精白米 92 米粒麦 8	●さけの塩焼き 塩さけ(切り身) 60	●ごはん 精白米 100	調理用牛乳 60 塩 0.8 こしょう 0.02 米粉 4	●麦ごはん 精白米 102 米粒麦 8	がらスープ 1.3 しょうゆ 1.3 片栗粉 1.3 にら 4 ごま油 0.6	●麦ごはん 精白米 97 米粒麦 8	●たまねぎのみそ汁 水 0.6 こんぶ 6 厚けずり節(かつお) 45 たまねぎ 20 じゃが芋 7 油揚げ(冷) 4.8 赤みそ 4.8 白みそ 4.8 ほうれん草(冷) 5
●冬野菜のカレー 油 0.65 にんにく 0.6 しょうが 0.3 たまねぎ 40 豚肉(もも) 30 豚肉(肩) 30 赤ワイン 1.5 たまねぎ 40 にんじん 20 水 35 じゃが芋 52 大根(市内産) 2 カラメルソース 1 カレー粉 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 5 ほうれん草(冷)		●大根のゆずポン酢あえ 大根(市内産) 50 ゆで塩 10 チキンフレーク 2 しょうゆ 0.4 砂糖 0.1 塩 1.2 酢 1 ゆずピューレ(冷)	●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 ほうれん草(冷) 10 塩 0.3 こしょう 0.02	●ほたて入りクリームスープ 油 0.5 ベーコン 2 とり肉(皮つき) 15 にんじん 15 たまねぎ 35 水 1 スープの素 20 じゃが芋 20 ほたて貝柱(冷) 20 白ワイン 0.4	●マーボー丼 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) 20 大豆ミート(小粒) 6 砂糖 1.3 しょうゆ 5 トマトケチャップ 7 水 6.2 赤みそ 95 豆腐(冷) 14 長ねぎ 1.5 片栗粉 0.3	●りんご りんご 28.75 塩水	●とり肉のてり焼き丼 揚げ油 3.5 とり肉(皮つき) 70 酒 1.2 塩 0.35 片栗粉 10.5 水 8.2 みりん 2.3 砂糖 1.8 しょうゆ 4.7 一味唐辛子 0.04 長ねぎ 5 白いりごま 0.6	●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 水 0.02 こしょう 0.6 しょうゆ 0.5 片栗粉 0.5
●キャベツとじゃこの炒め煮(じゃこ) ごま油 0.2	エネルギー 835 kcal たんぱく質 30.3 g	●かぼちゃ入り豚汁 油 0.6 豚肉(もも) 15 豚肉(肩) 15 ごぼう 10 にんじん(市内産) 15 こんにやく 10 水 35 豆腐(冷) 5.5 赤みそ 5.5 白みそ 30 かぼちゃ(冷) 5 長ねぎ(市内産)	冬至の行事食 かながわ産品 学校給食デー	エネルギー 905 kcal たんぱく質 33.2 g	日本の水産物 活用メニュー	エネルギー 764 kcal たんぱく質 32.2 g	エネルギー 841 kcal たんぱく質 32.5 g		

【令和6年12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
ホキフライ	ホキフライ			○
ハンバーグおろしソース	ハンバーグ			○
チキンカツ	チキンカツ			○
丸パン	丸パン			○
カレークリームペンネ	ペンネマカロニ			○
ハヤシライス	デミグラスソース			○

※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

※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、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。