

月	火	水	木	金
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				
		8日 麦ごはん ぶりのつけ揚げ 白菜のおかか煮 お雑煮 ～白みそ仕立て～ 牛乳★(乳) 905kcal 34.9g	9日 麦ごはん ボークカレー 小 ひじきのサラダ* 牛乳★(乳) 854kcal 30.2g	10日 献立コンクール市長賞献立 麦ごはん じゃがいもと鶏肉の甘辛炒め ピリ辛ナムル 生姜の根菜汁 牛乳★(乳) 780kcal 35.8g
※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確認いただくようお願いいたします。	14日 ごはん さばの塩焼き 切り干し大根のベーコン煮* けんちん汁 牛乳★(乳) 845kcal 32.5g	15日 ごはん ザンギ 塩だれ野菜 スープカレー 牛乳★(乳) 865kcal 35.4g	16日 麦ごはん ボークチャップ ボイル野菜 和風ドレッシングあえ 白菜のクリームスープ 乳小 牛乳★(乳) 832kcal 36.3g	17日 麦ごはん コロック 小 中濃ソース チャプチェ* 卵スープ 卵 牛乳★(乳) 892kcal 29.0g
20日 ロールパン★小 ポテトのクリーム煮 乳小 ミネストローネ* フルーツポンチ 牛乳★(乳) 860kcal 30.4g	21日 ごはん 揚げぎょうざ 小 大根ときゅうりの中華づけ みそラーメン 小 牛乳★(乳) 790kcal 25.8g	22日 ごはん ごま塩 焼きししゃも じゃが芋のそぼろ煮 豆腐のすまし汁 牛乳★(乳) 754kcal 31.3g	23日 麦ごはん とり肉の塩こうじから揚げ* にんじんしりしり* 麦みそのみそ汁 牛乳★(乳) 845kcal 33.5g	24日 中華丼 卵 (ごはん) ピリ辛わかめスープ 牛乳★(乳) 761kcal 31.7g
27日 ごはん 銀ひらすのゆずみそかけ きんぴらごぼう 雑煮 牛乳★(乳) 796kcal 34.0g	28日 麦ごはん チキン ストロガノフ 乳小 キャベツのスープ煮* みかん 牛乳★(乳) 897kcal 31.4g	29日 かながわ産品学校給食デー 高野豆腐のそぼろごはん* (麦ごはん) ツナサラダ とり肉と白菜のスープ 牛乳★(乳) 777kcal 35.6g	30日 麦ごはん ちくわの磯辺揚げ 小 五目豆 豚汁 牛乳★(乳) 846kcal 32.9g	31日 肉丼 (麦ごはん) 大根のトロみ汁 牛乳★(乳) 803kcal 35.3g

【かながわ産品学校給食デー】 29日(水)

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、白菜、ほうれん草、牛乳の予定です。

学校給食費の口座振替日(納期限)

【第7期】(12月分) 1月 6日(月)

【第8期】(1月分) 1月31日(金)

※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。

キャベツと大根は、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

10日 生姜の根菜汁「にんじん」「大根」

菜果ちゃんのイラストのある日は「かわさきそだち」の使用日です。

29日 とり肉と白菜のスープ「白菜」「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、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7年 1月分献立表(詳細版)

◎給食目標「郷土料理や伝統食を知ろう」

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。

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。

【令和7年1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			8日(水)			9日(木)			10日(金)		
献立名			加工食品名			アレルギーの原因物質			アレルギーの原因物質		
						卵	乳	小麦			
揚げぎょうざ			野菜ぎょうざ					○			
みそラーメン			中華めん					○			
チキンストロガノフ			デミグラスソース					○			
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					○			
コロッケ			コロッケ					○			
※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											

20日(月)	ロールパン	ポテのクリーム煮	(乳)小	21日(火)	ごはん 揚げぎょうざ	(乳)小	22日(水)	ごはん ごま塩 焼きししゃも	(乳)	23日(木)	麦ごはん とり肉の塩こうじから揚げ	(乳)	24日(金)	中華丼(ごはん) ビリ辛わかめスープ	(卵)(乳)				
	ミネストローネ	フルーツポンチ			大根ときゅうりの中華つけ			じゃが芋のそばろ煮 豆腐のすまし汁			にんにんしりしり 麦みそのみそ汁			牛乳		牛乳			
給食のフルーツポンチについて知る				新献立 みそラーメンを味わう				◎伝統食 かんぴょうについて知る				◎九州地方・沖縄県の郷土料理について知る				うずら卵について知る			
●ロールパン	60	こしょう	0.04	●ごはん	95	赤みそ	11	●ごはん	100	塩	0.8	●麦ごはん		●ごはん	2.4				
ロールパン		水		精白米		中華めん(冷)	35	精白米		しょうゆ	1.5	精白米	92	精白米	110				
●ポテのクリーム煮		スープの素	0.6	●揚げぎょうざ		ほうれん草(冷)	5	●ごま塩		なると	8	米粒麦	8	●中華丼					
油	0.5	トマト水煮	25	揚げ油	2.4	キャベツ	0.3	黒いりごま	2.2	豆腐(冷)	40	●とり肉の塩こうじから揚げ		油	0.5				
ベーコン	2	トマトケチャップ	2.5	野菜ぎょうざ	60			揚げ油	0.11	片栗粉	8	豚肉(皮つき)	3.5	豚肉(もも)	20				
たまねぎ	35	ミックスビーンズ	10	●大根ときゅうりの中華つけ				液体塩こうじ		長ねぎ	5	とりにんじん	6	豚肉(肩)	20				
にんにん	15	●フルーツポンチ		大根	34			片栗粉		ほうれん草(冷)	5	片栗粉	12.9	にんにん	20				
塩	0.9	ミックスフルーツ	70	きゅうり	20			水						たまねぎ	40				
こしょう	0.04	野菜入りゼリー	25	酢	2.4			●焼きししゃも	40			●にんにんしりしり		白菜	60				
チーズ	5			砂糖	0.7			子持ちししゃも				まぐろフレーク	22	塩	1.1				
水				しょうゆ	4			●じゃが芋のそばろ煮				にんにん	40	砂糖	0.6				
ペンネマカロニ	14			白いりごま	1.2			油	0.3			砂糖	0.8	がらすープ	0.3				
調理用牛乳	55			ごま油	0.6			豚ひき肉(もも)	20			塩	0.2	オイスターソース	0.3				
豆乳	5.4			ラー油	0.02			にんにん	15			しょうゆ	1	しょうゆ	1.5				
油	4.5							たまねぎ	20			白いりごま	1.4	なると	5				
小麦粉	4.8			●みそラーメン				砂糖	1.3			●麦みそのみそ汁		片栗粉	2.3				
じゃが芋	60			油	0.6			しょうゆ	4.3			水		うずら卵(水煮)	18				
ゆで塩				にんにく	0.1			片栗粉	1			こんぶ	0.6	ごま油	0.5				
ほうれん草(冷)	5			豚肉(もも)	12.5			じゃが芋	60			厚けずり節(かつお)	6	●ビリ辛わかめスープ					
				豚肉(肩)	12.5			ゆで塩				かんぴょう	3	油	0.6				
●ミネストローネ				たまねぎ	15			むきえだ豆(冷)	5			たまねぎ	25	にんにく	0.6				
油	0.6			にんにん	10			●豆腐のすまし汁				豆腐(冷)	35	とり肉(皮なし)	20				
にんにく	0.36			水				水				えのきたけ(冷)	5	にんにん	10				
セロリ	1.6			もやし	10			こんぶ	0.6			麦みそ	9	水					
ベーコン	4.5			キャベツ	10			厚けずり節(かつお)	6			赤みそ	1	もやし	15				
たまねぎ	30			塩	0.26			とり肉(皮つき)	10			小松菜	5	塩	0.9				
にんにん	15			がらすープ	1.3			かんぴょう	2					こしょう	0.02				
塩	0.9			しょうゆ	1.3			にんにん	10					がらすープ	1.3				
エネルギー	860 kcal	たんぱく質	30.4 g	エネルギー	790 kcal	たんぱく質	25.8 g	エネルギー	754 kcal	たんぱく質	31.3 g	エネルギー	845 kcal	たんぱく質	33.5 g	エネルギー	761 kcal	たんぱく質	31.7 g
27日(月)	ごはん	銀ひらすのゆずみそかけ	(乳)	28日(火)	麦ごはん	チキンストログノフ	(乳)小	29日(水)	高野豆腐のそばろごはん(麦ごはん)	(乳)	30日(木)	麦ごはん	ちくわの磯辺揚げ	(乳)小	31日(金)	肉井(麦ごはん)	大根のとろみ汁	(乳)	
	きんぴらごぼろ	雑煮			牛乳	ツナサラダ			とり肉と白菜のスープ			牛乳	豚汁			牛乳	五目豆		牛乳
◎各地のお雑煮について知る				旬の果物「みかん」を味わう				◎伝統食 高野豆腐について知る				こんにやくの栄養を知る				旬の食品「大根」を味わう			
●ごはん		こんぶ	0.6	●麦ごはん		こしょう	0.02	●麦ごはん		とり肉(皮なし)	25	●麦ごはん		豆腐(冷)	36	●麦ごはん		長ねぎ	8
精白米	95	厚けずり節(かつお)	4	精白米	102	しょうゆ	0.3	精白米	97	酒	0.5	精白米	92	赤みそ	5.5	精白米	102	ほうれん草	5
●銀ひらすのゆずみそかけ		とり肉(皮つき)	15	米粒麦	8			米粒麦	8	水		米粒麦	8	白みそ	5.5	米粒麦	8	ゆで塩	
銀ひらす(切り身)	60	にんにん	10	●チキンストログノフ		●みかん	80	●高野豆腐のそばろごはん		にんにん	10	●ちくわの磯辺揚げ		長ねぎ	5	●肉井			
酒	2	大根	30	油	0.7	みかん		油	0.6	白菜(市内産)	45	揚げ油	6.5	油	1.2	油			
水	1.8	なると	8	とり肉(皮つき)	70			しょうが	0.65	塩	0.9	焼きちくわ	0.04	豚肉(もも)	35	豚肉(もも)			
酒	0.9	里芋(冷)	10	赤ワイン	4			豚ひき肉(もも)	36	こしょう	0.04	小麦粉	5	豚肉(肩)	35	豚肉(肩)			
赤みそ	2.3	塩	0.6	たまねぎ	42			にんにん	20	がらすープ	1.3	しょうが	2	しょうが	1	しょうが			
白みそ	2.3	白玉団子(冷)	30	水	30			酒	1.3	片栗粉	1.3	あおさ	0.3	にんにく	0.4	にんにく			
砂糖	2.3	ほうれん草(冷)	5	にんにん				みりん	2.3	ほうれん草(市内産)	5	水		酒	0.6	酒			
みりん	2.7			たまねぎ	42			砂糖	3.5	ゆで塩		●五目豆		こんにやく	30	こんにやく			
ゆずビュレ(冷)	0.9			トマト水煮	5			しょうゆ	7.7	大豆豆腐		油	0.6	ごぼろ	10	ごぼろ			
片栗粉	0.3			塩	1.1			凍り豆腐	6.5	大豆ミート(小粒)	3	とり肉(皮つき)	10	にんにん	15	にんにん			
●きんぴらごぼろ				こしょう	0.07			●ツナサラダ				にんにん	15	たまねぎ	54	たまねぎ			
油	0.5	デミグラスソース	16	トマトケチャップ	6.5			切り干し大根	5.5			ひじき	1	砂糖	3	砂糖			
豚肉(もも)	8	トマケチャップ	5.2	ウスターソース	5.2			ホールコーン(冷)	5			こんにやく	15	しょうゆ	8.7	しょうゆ			
豚肉(肩)	8	しょうゆ	1.3	油	5.3			むきえだ豆(冷)	5			ゆで大豆	25	片栗粉	2	片栗粉			
ごぼろ	22	小麦粉	6.4	生クリーム	2.5			きゅうり	8			砂糖	2	さやいんげん(冷)	5	さやいんげん(冷)			
こんにやく	12			●キャベツのスープ煮				ゆで塩				しょうゆ	4	●大根のとろみ汁		水			
にんにん	17			油	0.6			まぐろフレーク	10					水		こんぶ			
砂糖	1.5			ベーコン	4.8			しょうゆ	1			●豚汁		豚肉(もも)	0.6	豚肉(もも)			
しょうゆ	3.2			キャベツ	66			ドレッシング	5			豚肉(肩)	10	厚けずり節(かつお)	4	厚けずり節(かつお)			
みりん	1.3			スープの素	6			(マヨネーズタイプ卵不使用)				ごぼろ	15	とり肉(皮つき)	20	とり肉(皮つき)			
白いりごま	0.8			塩	0.36			こしょう	0.02			にんにん	15	大根	30	大根			
ごま油	0.2							●とり肉と白菜のスープ				大根	30	しょうゆ	1.7	しょうゆ			
								油	0.5			水	20	塩	0.8	塩			
エネルギー	796 kcal	たんぱく質	34.0 g	エネルギー	897 kcal	たんぱく質	31.4 g	エネルギー	777 kcal	たんぱく質	35.6 g	エネルギー	846 kcal	たんぱく質	32.9 g	エネルギー	803 kcal	たんぱく質	35.3 g