

令和7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

◎給食目標「地産地消について考えよう」

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。

17日(月)	ごはん 豚肉と春雨のすき焼き煮 キャベツの塩こんぶあえ 大根のとろみ汁 牛乳	18日(火)	麦ごはん ぶりの塩こうじから揚げ ピリ辛白菜 たまねぎのみそ汁 牛乳	19日(水)	麦ごはん キーマカレー ひじきのサラダ 牛乳	20日(木)	麦ごはん 蒸ししゅうまい 肉野菜炒め 青菜と豆腐のスープ 牛乳	21日(金)	チキンクリームライス(ターメリックライス) キャベツのスープ煮 牛乳
◎神奈川県産の食材を味わう									
●ごはん 精白米 105	厚けずり節(かつお) とり肉(皮つき) 20	●麦ごはん 精白米 92	厚けずり節(かつお) たまねぎ 45	●麦ごはん 精白米 102	砂糖 しょうゆ 3	●麦ごはん 精白米 92	水 豆腐(冷) 30	●ターメリックライス 精白米 105	
●豚肉と春雨のすき焼き煮 油 0.5	大豆(冷) 35	●米粒麦 35	豆腐(冷) 36	●米粒麦 8	油 0.7	●麦ごはん 精白米 8	油 1	●油 0.7	
豚肉(もも) 30	片栗粉 2	赤みそ 4.8	白みそ 4.8	●白いりごま 白すりごま 10	白いりごま 0.4	●蒸ししゅうまい しゅうまい 54	●蒸ししゅうまい しゅうまい 0.04	●ターメリック 0.06	
豚肉(肩) 30	ほうれん草(冷) 10	●ぶりの塩こうじから揚げ 揚げ油 3.5	ほうれん草(冷) 70	●キーマカレー 油 1.3	白すりごま 0.4	●蒸ししゅうまい しゅうまい 54	●蒸ししゅうまい しゅうまい 1.2	●チキンクリームライス 油 0.7	
酒 1	●にんにく 0.2	●ぶり(角) 2	●にんにく 0.2	●にんにく 0.6	●にんにく 0.6	●蒸ししゅうまい しゅうまい 54	●蒸ししゅうまい しゅうまい 1.2	●油 0.7	
ごぼう 8	●しづか 0.2	●酒 0.5	●酒 0.5	●豚肉(もも) 37	●豚肉(もも) 15	●内肉炒め 油 0.5	●内肉炒め 油 0.5	●ベーコン 1	
にんじん 10	●えのきたけ(冷) 8	●塩 0.2	●塩 0.2	●たまねぎ 80	●豚肉(肩) 15	●内肉炒め 豚肉(もも) 15	●内肉炒め 豚肉(肩) 15	●とり肉(皮つき) 50	
水 1.9	●砂糖 0.2	●みりん 0.2	●みりん 0.2	●にんじん 30	●塩 0.1	●内肉炒め 豚肉(肩) 15	●内肉炒め 豚肉(肩) 15	●たまねぎ 65	
砂糖 1.9	●しょうゆ 0.2	●液体塩こうじ 6	●みりん 0.4	●大豆ミート(小粒) 9	●塩 0.1	●内肉炒め 塩 0.1	●内肉炒め 塩 0.1	●にんじん 20	
みりん 0.4	●春雨 4	●片栗粉 12.6	●片栗粉 12.6	●カレー粉 1	●塩 0.1	●内肉炒め 塩 0.1	●内肉炒め 塩 0.1	●塩 1.4	
春雨 4	●長ねぎ 16	●ピリ辛白菜 油 0.5	●ピリ辛白菜 油 0.5	●油 5.2	●塩 0.1	●内肉炒め 塩 0.1	●内肉炒め 塩 0.1	●こしょう 0.06	
●キャベツの塩こんぶあえ キャベツ 52	●にんにく 0.4	●にんじん 4	●にんじん 10	●小麦粉 5.8	●塩 0.1	●内肉炒め キャベツ 15	●内肉炒め キャベツ 15	●チーズ 5	
にんじん 8	●ゆで塩 0.3	●白菜 50	●白菜 50	●さやいんげん(冷) 5	●塩 0.5	●内肉炒め キャベツ 15	●内肉炒め キャベツ 15	●水 28	
ゆで塩 0.5	●塩 0.3	●粗びき黒こしょう 0.01	●粗びき黒こしょう 0.01	●大豆ミート(小粒) 9	●塩 0.5	●内肉炒め 豆乳 10	●内肉炒め 豆乳 10	●油 7	
こま油 0.5	●塩こんぶ 1.3	一味唐辛子 0.01	一味唐辛子 0.01	●カレー粉 1	●塩 0.5	●内肉炒め ほうれん草(冷) 5	●内肉炒め ほうれん草(冷) 5	●小麦粉 8.4	
白いりごま 1	●しょうゆ 0.2	●しょうゆ 0.2	●しょうゆ 0.2	●油 5.2	●塩 0.5	●内肉炒め 片栗粉 1	●内肉炒め 片栗粉 1	●調理用牛乳 72.3	
●大根のとろみ汁 水 こんぶ 0.6	●かながわ産品 学校給食データ	●たまねぎのみそ汁 水 こんぶ 0.6	●たまねぎのみそ汁 水 こんぶ 0.6	●小麦粉 5.8	●塩 0.5	●内肉炒め 片栗粉 1	●内肉炒め 片栗粉 1	●豆乳 10	
エネルギー 773 kcal	たんぱく質 33.4 g	エネルギー 846 kcal	たんぱく質 32.1 g	エネルギー 828 kcal	たんぱく質 30.1 g	エネルギー 784 kcal	たんぱく質 30.9 g	エネルギー 882 kcal	
24日(月)	振替休日	25日(火)	麦ごはん とり肉の揚げあえ カルシウムたっぷりサラダ かんぴょうのみそ汁 牛乳	26日(水)	ロールパン ミートパスタ ベジタブルスープ フルーツポンチ 牛乳	27日(木)	麦ごはん さばの塩焼き 五目豆 沢煮椀 牛乳	28日(金)	小松菜入りそぼろごはん(麦ごはん) 磯香あえ さつま汁 牛乳
カルシウムを多く含む食品を知る									
●麦ごはん 精白米 92	●かんぴょうのみそ汁 水 8	●ロールパン ロールパン 60	●じゃが芋 ミックスピーンズ 15	●麦ごはん 精白米 92	●さばの塩焼き 塩さば(切り身) 60	●麦ごはん 精白米 102	●さつま汁について知る	●さつま汁について知る	
米粒麦 8	●こんぶ 0.6	●厚けずり節(かつお) かんぴょう 6	●さやいんげん(冷) 3	●米粒麦 0.6	●五目豆	●米粒麦 8	●麦ごはん 精白米 102	●ごぼう 12	
●とり肉の揚げあえ 揚げ油 4	●とり肉(皮つき) 80	●ミートパスタ 油 0.4	●にんにく 0.24	●ミックスフルーツ 野菜入りゼリー 40	●油 0.6	●さばの塩焼き 塩さば(切り身) 60	●米粒麦 8	●大根 20	
とり肉(皮つき) 80	●赤みそ 4.8	●豆腐(冷) 25	●豚ひき肉(もも) 45	●トマトケチャップ 9	●油 10	●五目豆 油 0.6	●米粒麦 8	●赤みそ 4.8	
酒 2	●長ねぎ 10	●白みそ 4.8	●たまねぎ 55	●トマトソース 2	●油 10	●五目豆 油 10	●米粒麦 8	●油揚げ(冷) 6	
しづか 0.3	●わかめ(冷) 6	●塩 0.48	●にんじん 15	●リボンマカロニ 30	●油 15	●五目豆 油 10	●米粒麦 8	●じやが芋 20	
片栗粉 14.4	●油 0.3	●トマト水煮 15	●トマト水煮 15	●油 1.2	●油 15	●五目豆 油 10	●米粒麦 8	●長ねぎ 12	
油 0.3	●たまねぎ 15	●トマトピューレ 10	●トマトピューレ 10	●小麦粉 1.2	●油 15	●五目豆 油 10	●米粒麦 8	●赤みそ 4.8	
水 3	●水 1	●トマトケチャップ 9	●トマトケチャップ 9	●油 1.2	●油 15	●五目豆 油 10	●米粒麦 8	●一味唐辛子 0.01	
みりん 2	●砂糖 1.8	●ウスターソース 2	●ウスターソース 2	●油 1.2	●油 15	●五目豆 油 10	●米粒麦 8	●豆乳 4	
砂糖 3.2	●しょうゆ 3.2	●リボンマカロニ 30	●リボンマカロニ 30	●油 1.2	●油 15	●五目豆 油 10	●米粒麦 8	●にんじん 12	
酔 3.4	●酢 3.4	●ゆで塩 1.2	●ゆで塩 1.2	●油 1.2	●油 15	●五目豆 油 10	●米粒麦 8	●砂糖 3	
●カルシウムたっぷりサラダ にんじん 8	●キャベツ 25	●ベジタブルスープ 油 0.6	●ベジタブルスープ 油 0.6	●油 1.2	●油 15	●五目豆 油 10	●米粒麦 8	●しょうゆ 6.7	
キャベツ 10	●小松菜 10	●ベーコン 2	●ベーコン 2	●油 1.2	●油 15	●五目豆 油 10	●米粒麦 8	●小松菜 10	
ゆで塩 3	●ゆで塩 3	●とり肉(皮つき) 20	●とり肉(皮つき) 20	●油 1.2	●油 15	●五目豆 油 10	●米粒麦 8	●ごま油 0.6	
しらす干し 3	●長ねぎ 25	●たまねぎ 25	●たまねぎ 25	●油 1.2	●油 15	●五目豆 油 10	●米粒麦 8	●ごま油 0.6	
チーズ 5	●にんじん 15	●にんじん 15	●にんじん 15	●油 1.2	●油 15	●五目豆 油 10	●米粒麦 8	●豆乳 18	
ごまドレッシング 7	●水 1	●水 0.8	●水 0.8	●油 1.2	●油 15	●五目豆 油 10	●米粒麦 8	●豆乳 18	
白すりごま 1	●スープの素 1.2	●こしょう 0.02	●こしょう 0.02	●油 1.2	●油 15	●五目豆 油 10	●米粒麦 8	●豆乳 18	
エネルギー 871 kcal	たんぱく質 34.7 g	エネルギー 882 kcal	たんぱく質 36.3 g	エネルギー 832 kcal	たんぱく質 34.1 g	エネルギー 779 kcal	たんぱく質 35.1 g		

【令和7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)			○
ハンバーグおろしソース	ハンバーグ			○
ホキフライ	ホキフライ			○
春巻き	春巻き			○
ロールパン	ロールパン			○
ミートパスタ	リボンマカロニ			○
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、ごま、さば、大豆、とり肉、豚肉、桃、りんご、オレンジ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