

月	火	水	木	金
14日 ごはん 豚肉のしょうが焼き 塩だれ野菜 さつまい 牛乳 ★ (乳) 773kcal 35.9g	15日 ほたてクリーム ライス (乳) (小) (麦ごはん) キャベツのスープ煮 ★ 牛乳 ★ (乳) 821kcal 30.2g	16日 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) 807kcal 39.5g	17日 麦ごはん チキンカレー (小) じゃこきゅうり 牛乳 ★ (乳) 849kcal 31.1g	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 を紹介してい ます。 ▲詳細はこちら
21日 ごはん さばの塩焼き 豚肉と生揚げの炒め煮 キャベツのみそ汁 牛乳 ★ (乳) 869kcal 32.9g	22日 入学・進級祝いの行事食 麦ごはん ザンギ 根菜のごまサラダ 春雨スープ みかんゼリー ★ 牛乳 ★ (乳) 909kcal 34.3g	23日 マーボー丼 (麦ごはん) 卵スープ (卵) 牛乳 ★ (乳) 792kcal 33.1g	24日 ごはん あじフライ (小) 中濃ソース じゃが芋入り野菜炒め 豆腐のみそ汁 牛乳 ★ (乳) 851kcal 30.8g	25日 ホイコーロー丼 ★ (麦ごはん) わかめとコーンのスープ ヨーグルト ★ (乳) 牛乳 ★ (乳) 874kcal 35.7g
28日 ロールパン ★ (小) ミートパスタ (小) ベジタブルスープ フルーツポンチ 牛乳 ★ (乳) 804kcal 30.5g	30日 ごはん ハンバーグ (小) ポイル野菜 たまねぎドレッシングあえ ジュリエンスープ 牛乳 ★ (乳) 754kcal 29.1g	保護者の皆様へお願い 本市では、令和3年4月から、学校給食費を市の予算に計上し管理する「学校給食費の公会計」制度を導入しています。食材料費を「学校給食費」として保護者の皆様にご負担いただいておりますので、期日までのお支払いにご理解、ご協力をお願いいたします。		

中学校給食のコンセプト

中学校給食の目指す姿…みんなで創る「健康給食」

①とにかく「美味しい」中学校給食

【重点取組項目】

- 「国産食材」にこだわる
「主要食材（米、肉、野菜など）国産率100%」
- 和風の天然だしなど、薄味でおいしい味付けの工夫など

②自然と「健康」になる中学校給食

【重点取組項目】

- 年間を通した1食平均で「国産野菜125g」が摂れる
- 米飯給食90%以上、「和」の食生活が自然と身につく「健康給食」
- 適量が分かりやすい食器のデザイン（ご飯盛り付けラインの表示）など

③みんなが「大好きな」中学校給食

- 人気ランキングを定期的に募集して、献立に反映
- 生徒と保護者からレシピを募集して、優秀作品は給食献立に採用など

日常生活に近い食器を使用し、その取扱いを学ぶため、飯碗と角仕切り皿は磁器製です。



樹脂製より破損しやすいため、ていねいに扱ってください。

※県内産の食材は、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

21日 キャベツのみそ汁「キャベツ」
(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で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) とたんばく質 (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。

令和7年度の口座振替日 (納期限) は次のとおりです

【第1期】(4・5月分)	6月30日
【第2期】(6月分)	7月31日
【第3期】(7月分)	9月1日
【第4期】(8・9月分)	9月30日
【第5期】(10月分)	10月31日
【第6期】(11月分)	12月1日
【第7期】(12月分)	1月5日
【第8期】(1月分)	2月2日
【第9期】(2・3月分)	3月2日



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 4月分献立表(詳細版)

◎給食目標「中学校の給食について知ろう」

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。

14日(月)	ごはん 豚肉のしょうが焼き 塩だれ野菜 さつまい 牛乳	15日(火)	ほたてクリームライス(麦ごはん) キャベツのスープ煮 牛乳	16日(水)	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	17日(木)	麦ごはん チキンカレー じゃこきゅうり 牛乳	18日(金)	給食休止日	
【献立のねらい】◎食器の置き方を知る		ほたての栄養について知る		◎中学生に必要なごはんの量を知る		◎配り方表を確認して配膳する		※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。		
●ごはん 精白米 100 ●豚肉のしょうが焼き 油 0.5 しょうが(もも) 2 豚肉(もも) 35 豚肉(肩) 35 酒 1 油 0.2 たまねぎ 25 砂糖 0.5 しょうゆ 4.7 ●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 ●さつまい 水 0.6 こんぶ 4 厚けずり節(かつお) 0.5 油 18 とり肉(皮なし) 12 ごぼう 12 エネルギー 773 kcal	大根 20 赤みそ 4.8 油揚げ(冷) 6 じゃが芋 20 長ねぎ 12 赤みそ 4.8 一味唐辛子 0.01 ●麦ごはん 精白米 97 米粒麦 8 ●ほたてクリームライス 油 0.7 ベーコン 2 とり肉(皮なし) 25 たまねぎ 65 にんじん 20 塩 1.4 こしょう 0.07 チーズ 5 水 28 ほたて貝柱(冷) 25 白ワイン 0.54 油 7 小麦粉 8.4 調理用牛乳 72.3 豆乳 10 さやいんげん(冷) 5 ●キャベツのスープ煮 油 0.6 ベーコン 4.8 キャベツ 66 にんじん 6 スープの素 0.4 塩 0.36 こしょう 0.02 エネルギー 821 kcal	しょうゆ 0.3 ●麦ごはん 精白米 92 米粒麦 8 ●まぐろのみそがらめ 揚げ油 3 まぐろ(角) 60 しょうが 0.5 しょうゆ 1.8 片栗粉 10.8 水 5 赤みそ 4 砂糖 2 みりん 1 ●春雨の塩炒め 油 0.5 豚肉(もも) 8 豚肉(肩) 8 酒 0.3 たまねぎ 15 にんじん 7 塩 0.5 こしょう 0.01 しょうゆ 0.3 もやし 20 デンゲン菜 7 春雨 5 ごま油 0.2 エネルギー 807 kcal	●けんちん汁 油 0.5 とり肉(皮なし) 15 ごぼう 15 にんじん 15 こんにやく 15 水 0.6 こんぶ 4 厚けずり節(かつお) 30 じゃが芋 0.5 豆腐(冷) 35 しょうゆ 3.6 長ねぎ 10 ●麦ごはん 精白米 102 米粒麦 8 ●チキンカレー 油 0.7 にんにく 0.6 しょうが 0.3 たまねぎ 42 とり肉(皮つき) 70 白ワイン 1.5 たまねぎ 42 にんじん 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 ●じゃこきゅうり(じゃこ) ごま油 0.2 しらす干し 2 ●じゃこきゅうり(きゅうり) エネルギー 849 kcal	たんぱく質 35.9 g	たんぱく質 30.2 g	たんぱく質 39.5 g	たんぱく質 31.1 g			
21日(月)	ごはん さばの塩焼き 豚肉と生揚げの炒め煮 キャベツのみそ汁 牛乳	22日(火)	麦ごはん ゴンギ 根菜のごまサラダ 春雨スープ みかんゼリー 牛乳	23日(水)	マーボー丼(麦ごはん) 卵スープ 牛乳	24日(木)	ごはん あじフライ 中濃ソース じゃが芋入り野菜炒め 豆腐のみそ汁 牛乳			25日(金)
「かわさきそだち」のキャベツを味わう		郷土料理のゴンギについて知る		麦ごはんについて知る		新献立 じゃが芋入り野菜炒めを味わう		◎献立に合ったはしやスプーンを用意する		
●ごはん 精白米 100 ●さばの塩焼き 塩さば(切り身) 60 ●豚肉と生揚げの炒め煮 油 0.5 豚肉(もも) 16 にんじん 8 じゃが芋 24 水 44 生揚げ(冷) 2 砂糖 4.8 しょうゆ 8 長ねぎ 1 片栗粉 1 ●キャベツのみそ汁 水 0.6 こんぶ 6 厚けずり節(かつお) 3 かんぴょう 25 たまねぎ 5 えのきたけ(冷) 30 キャベツ(市内産) 5 赤みそ 5 白みそ 5 小松菜 5 エネルギー 869 kcal	●麦ごはん 精白米 92 米粒麦 8 ●ゴンギ 揚げ油 3.5 とり肉(皮つき) 70 しょうが 0.7 にんにく 0.3 みりん 1 しょうゆ 4.8 こしょう 0.06 片栗粉 12.6 ●根菜のごまサラダ まぐろフレーク 12 ごぼう 8 にんじん 5 切り干し大根 3 ホールコーン(冷) 5 むきえだ豆(冷) 3 ゆで塩 9 ごまドレッシング 1 白すりごま 1 ●春雨スープ 水 0.6 こんぶ 0.6 厚けずり節(かつお) 4 豚肉(もも) 8 エネルギー 909 kcal	豚肉(肩) 8 たまねぎ 26 にんじん 10 塩 1 こしょう 0.02 しょうゆ 1.2 なると(祝) 3 春雨 5 片栗粉 0.6 ほうれん草(冷) 5 ●みかんゼリー みかんゼリー 40 入学・進級祝い の行事食	●麦ごはん 精白米 102 米粒麦 8 ●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) 24 大豆ミート(小粒) 4.8 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 ラー油 0.3 ●卵スープ 油 0.6 ベーコン 2 とり肉(皮なし) 10 たまねぎ 25 水 1.3 がらすープ 1 塩 0.04 こしょう 0.04 エネルギー 792 kcal	ホールコーン(冷) 17 コーンビュール(冷) 18 片栗粉 1.2 卵 18 ほうれん草(冷) 5 ●ごはん 精白米 100 ●あじフライ 揚げ油 9.1 あじフライ 70 ●中濃ソース 中濃ソース 8 ●じゃが芋入り野菜炒め 油 0.5 豚肉(もも) 7.5 豚肉(肩) 7.5 にんじん 7 たまねぎ 10 キャベツ 22 じゃが芋 20 ゆで塩 5 ピーマン 0.2 塩 0.01 こしょう 3 しょうゆ 0.1 みりん 1 砂糖 1 片栗粉 0.5 ●豆腐のみそ汁 水 0.8 エネルギー 851 kcal	こんぶ 0.6 厚けずり節(かつお) 6 かんぴょう 3 たまねぎ 20 豆腐(冷) 40 赤みそ 5 白みそ 5 ほうれん草(冷) 5 ●麦ごはん 精白米 102 米粒麦 8 ●ホイコーロー丼 油 1.3 にんにく 0.3 しょうが 0.4 豚肉(もも) 30 豚肉(肩) 30 酒 1.3 長ねぎ 12 キャベツ 80 ゆで塩 4 しょうゆ 4 テンメンジャン 1.8 砂糖 0.7 オイスターソース 0.8 ごま油 0.3 豆板醤 2.6 片栗粉 6 ピーマン 6 ●わかめとコーンのスープ ベーコン 2.4 水 12 とり肉(皮なし) 10 にんじん 30 たまねぎ 20 ホールコーン(冷) 20 エネルギー 874 kcal	塩 0.8 こしょう 0.02 がらすープ 1.3 しょうゆ 1.5 片栗粉 1.2 わかめ(冷) 13 ●ヨーグルト ヨーグルト 100	たんぱく質 34.3 g	たんぱく質 33.1 g	たんぱく質 30.8 g	たんぱく質 35.7 g

28日(月)	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	29日(火)	昭和の日	30日(水)	ごはん ハンバーグ ポイル野菜たまねぎドレッシングあえ ジュリエンスープ 牛乳
◎給食のパンについて知る				◎センター給食の和え物について知る	
●ロールパン ロールパン60ミックスビーンズ10 片栗粉0.65 さやいんげん(冷)5 ●ミートパスタ 油0.4 にんにく0.24 豚ひき肉(もも)40 たまねぎ55 にんじん15 塩0.48 こしょう0.04 トマト水煮15 トマトピューレ10 トマトケチャップ9 ウスターソース2 ペンネマカロニ24 ゆで塩 油1.2 小麦粉1.2 ●ベジタブルスープ 油0.65 ベーコン5 たまねぎ35 にんじん20 水 塩0.8 こしょう0.03 スープの素1.3 じゃが芋30 エネルギー804 kcalたんぱく質30.5 g		●ミックスビーンズ ミックスフルーツ60 野菜入りゼリー40		●ごはん 精白米100しょうゆ0.4 塩0.7 こしょう0.04 ●ハンバーグ ハンバーグ80 油0.5 たまねぎ15 水 デミグラスソース4.4 トマトケチャップ6.1 ウスターソース1.3 ●ポイル野菜 たまねぎドレッシングあえ ホールコーン(冷)10 にんじん15 もやし40 ゆで塩 たまねぎドレッシング8 ●ジュリエンスープ 油0.6 ベーコン1.3 とり肉(皮なし)10 セロリ1 にんじん15 たまねぎ25 水 キャベツ35 スープの素1.3 エネルギー754 kcalたんぱく質29.1 g	

【令和7年4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
あじフライ	あじフライ			○
ロールパン	ロールパン			○
ミートパスタ	ペンネマカロニ			○
ヨーグルト	ヨーグルト		○	
ハンバーグ	ハンバーグ			○
	デミグラスソース			○

※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