

月	火	水	木	金
<p><b>15日</b> 「<b>ニュータンタンメン風春雨スープ</b>」</p> <p>作年度の献立コンクールで川崎のソウルフードであるニュータンタンメンを取り上げた応募作品が多くありましたので、「元祖ニュータンタンメン本舗」監修のもと、給食に取り入れることにしました。給食では、中華麺はのびやすいので春雨を使いパプリカ粉とラー油で赤みを再現し、食べやすい辛さにしています。市内産のたまねぎと香辛子粉を使用しています。</p> 	<p>2日</p> <p>ロールパン★(小) ペンネアラビアータ (小) ベジタブルスープ フルーツ白玉 牛乳★(乳)</p>  <p>877kcal 33.9g</p>	<p>3日</p> <p>肉丼 (麦ごはん) 豆腐のみそ汁 牛乳★(乳)</p> <p>784kcal 32.6g</p>	<p>4日</p> <p>七夕の行事食 麦ごはん 赤しそふりかけ かつおのつけ揚げ 切り干し大根の ゴママヨサラダ* 七夕汁 牛乳★(乳)</p> <p>761kcal 34.5g</p>	
<p>7日</p> <p>ハヤシライス (乳)(小) (麦ごはん) コーンソテー 牛乳★(乳)</p> <p>902kcal 31.5g</p>	<p>8日</p> <p>麦ごはん あじのカレー揚げ 五目豆 豚汁 牛乳★(乳)</p> <p>827kcal 38.8g</p>	<p>9日</p> <p>麦ごはん てり焼きハンバーグ (小) スパゲッティ バジルソース (小) キャベツと コーンのスープ 牛乳★(乳)</p> <p>841kcal 31.1g</p>	<p>10日</p> <p>麦ごはん 揚げぎょうざ (小) チャプチェ* 中華スープ 牛乳★(乳)</p> <p>796kcal 26.4g</p>	<p>11日</p> <p>高野豆腐のそぼろごはん* (麦ごはん) じゃことキャベツの ごま酢あえ じゃが芋のみそ汁 牛乳★(乳)</p>  <p>775kcal 32.2g</p>
<p>14日</p> <p>麦ごはん 夏野菜のカレー (小) きゅうりのしょうが風味 牛乳★(乳)</p> <p>838kcal 29.6g</p>	<p>15日</p> <p>ごはん とり肉の揚げあえ 塩だれ野菜 ニュータンタンメン風 春雨スープ (卵) 牛乳★(乳)</p>  <p>854kcal 36.6g</p>	<p>16日</p> <p>ごはん さばの塩焼き 肉野菜炒め とうがのみそ汁 牛乳★(乳)</p> <p>837kcal 33.5g</p>	<p>17日</p> <p>麦ごはん 生揚げの四川煮* のりナムル 青菜のスープ 牛乳★(乳)</p> <p>774kcal 30.1g</p>	<p>学校給食費の口座振替日</p> <p>【第1期】(4・5月分) 6月30日(月) 【第2期】(6月分) 7月31日(木) ※前日までに登録口座に入金・残高のご確認をさせていただきますようお願いいたします。</p>

**献立コンクールを  
実施します!**

**応募  
テーマ**  
みんなで創る「健康給食」  
～ご飯がすすむおいしい献立～

○応募方法：【生徒部門】応募用紙に必要事項を記入し、中学校へ提出  
【保護者部門】①または②のいずれか  
①応募用紙に必要事項を記入し中学校へ提出  
②応募フォームを送信

○応募資格：市立中学校在籍の生徒・保護者  
○応募締切：令和7年8月27日(水)  
○審査基準

- 【生徒部門】
- ・1食分(主食、主菜、副菜、汁物)が整っていること
  - ・栄養のバランスがとれていること
  - ・ご飯に合う1食の組み合わせであること
  - ・ご飯とおかずは別々であること
- 【保護者部門】
- ・ご飯に合う「副菜」1品分の料理であること
- 【生徒部門・保護者部門共通】
- ・応募テーマに沿った献立又は料理であること
  - ・コンセプトが明確であり、献立又は料理に反映されていること
  - ・加熱を基本とした献立又は料理であること
  - ・大量調理に適した献立又は料理であること
  - ・ご飯がすすみ、おいしく食べられる工夫が記載されていること(生徒部門は、主菜、副菜、汁物のいずれか1品で工夫があれば可)

ご飯がおいしく  
食べられる  
献立を大募集!



<https://logoform.jp/form/FUQz/1026395>



\*県内産の食材は、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  
2日 ペンネアラビアータ「トマト」  
ベジタブルスープ「たまねぎ」  
11日 じゃが芋のみそ汁「たまねぎ」  
15日 ニュータンタンメン風春雨スープ「たまねぎ」「香辛子粉」  
(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)とたんぱく質(g)を表示しています。



菜果ちゃんのイラストがある日は「かわさきそだち」の使用日です。

食物アレルギーの情報や給食で使用する食材の産地、放射能検査の結果についてはHPに掲載しています。  
<https://www.city.kawasaki.jp/880/page/0000037906.html>

学校給食のレシピ  
レシピ動画 公開中!  
\*がついた料理はレシピを紹介しています。  
<https://www.city.kawasaki.jp/880/page/0000125035.html>

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。

卵 牛乳 小麦

\*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。



14日(月)	麦ごはん 夏野菜のカレー きゅうりのしょうが風味 牛乳 (乳)小	15日(火)	ごはん とり肉の揚げあえ 塩だれ野菜 ニュータンタンメン風春雨スープ (卵)(乳) 牛乳	16日(水)	ごはん さばの塩焼き 肉野菜炒め とうがんのみそ汁 牛乳 (乳)	17日(木)	麦ごはん 生揚げの四川煮 のりナムル 青菜のスープ 牛乳 (乳)	
◎夏野菜を味わう		ニュータンタンメン風春雨スープを味わう		さばの漁獲量について知る		新献立 のりナムルを味わう		
●麦ごはん	しょうが 0.65 精白米 102 2.6 米粒麦 8 1.3 砂糖 1.3 塩 0.4 しょうゆ 1.3	●ごはん	精白米 100 ごま油 0.5 にんにく 0.5 豚ひき肉(もも) 25 たまねぎ(市内産) 30 水 70 塩 1 こしょう 0.04 がらスープ 1.3 しょうゆ 1.2 片栗粉 12 油 0.3 たまねぎ 13 水 2.6 酒 0.9 みりん 1.8 砂糖 1.6 しょうゆ 2.8 酢 3	●ニュータンタンメン風春雨スープ	●ごはん	とうがん 35 ごま油 5 赤みそ 5 白みそ 5 ほうれん草(冷) 5	●麦ごはん	きざみのり 0.3 精白米 97 米粒麦 8
●夏野菜のカレー	油 0.7 にんにく 0.6 しょうが 0.3 たまねぎ 37 とり肉(皮つき) 67 白ワイン 1.5 たまねぎ 37 にんじん 20 水 20 じゃが芋 30 ズッキーニ 10 なす 10 トマト水煮 2 カラメルソース 2 塩 1.4 こしょう 0.03 しょうゆ 2 ウスターソース 4 油 5.7 小麦粉 6.4 カレー粉 1	●とり肉の揚げあえ	●さばの塩焼き	●肉野菜炒め	●生揚げの四川煮	●青菜のスープ	油 0.5 ベーコン 4 とり肉(皮つき) 15 たまねぎ 20 にんじん 5 水 0.9 塩 0.03 こしょう 1.3 がらスープ 1.2 しょうゆ 0.6 片栗粉 8 チンゲン菜 8	
●きゅうりのしょうが風味	きゅうり 45.5 ごま油 1.3	●塩だれ野菜	●とうがんのみそ汁	●のりナムル	●のりナムル	●のりナムル	もやし 30 キャベツ 20 にんじん 10 ゆで塩 1 ごま油 0.07 にんにく 2 しょうゆ 0.07 塩 0.07 白いりごま 1	
エネルギー 838 kcal	たんぱく質 29.6 g	エネルギー 854 kcal	たんぱく質 36.6 g	エネルギー 837 kcal	たんぱく質 33.5 g	エネルギー 774 kcal	たんぱく質 30.1 g	

川崎のソウルフードの  
ニュータンタンメンをア  
レンジしました。

【令和7年7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
ロールパン	ロールパン			○
ペンネアラビアータ	ペンネマカロニ			○
てり焼きハンバーグ	ハンバーグ			○
スパゲッティバジルソース	スパゲッティ			○
ハヤシライス	デミグラスソース			○
揚げぎょうざ	野菜ぎょうざ			○

※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、さば、大豆、とり肉、豚肉、りんご、桃、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。