芦			火		7K			*< *\hat{\hat{\hat{\hat{\hat{\hat{\hat{	*************************************		
2 タ 「るいするいする	「ニュータンタ、 作件度の配立コンクールでリンクシメンを取り上げた応 元祖ニュータンタンメン本部 ことにしました。 給資金では、パプリカ粉とラー油で赤みのマシンドである。	に は は は は に は に に に に に に に に に に に に に	シソウルフードであるニュー 着が多くありましたので、 でありました。 後のもと、給食に取り入れ に 動はのびやすいので春雨を使 境し、食べや	2	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 養蘭スープ 牛乳★(乳)		Пω	肉好 (菱ごはん) 豆腐のみそ光 牛乳★ 乳 784kcal 32.6g	4 🖯	世岁の行事後 麦ごはん 赤しそふりかけ かつおのつけ揚げ 切りキし大稂の ゴママヨサラダ* 七岁汁 牛乳★ 乳 761kcal 34.5g	
7	ハヤシライス 乳小 (菱ごはん) コーンソテー 牛乳★ 乳 902kcal 31.5g	8 🗆	高野豆腐のそぼろごはん* (菱ごはん) じゃことキャベツの ごま酢あえ じゃが芋のみそ汁 半乳★ 乳	9 🗎	髪ごはん てり焼きハンバーク スパゲッティ バジルソース キャベツと コーンのスープ 牛乳★ 乳 841kcal 31	7 (II)	10	 麦ごはん あじのカレー揚げ 五首壹 藤洋 牛乳★ 38.8g 	11	ロールパン★(小 ペンネアラビアータ (小 ベジタブルスープ フルーツ賞芸 年乳** (乳)	
14	爰ごはん 夏野菜のカレー (小 きゅうりのしょうが風味 半乳★ (乳)	15 日	まではん 場けぎょうざ 小 チャプチェ* 中華スープ 作乳★ 乳 796kcal 26.4g	16 日	菱ごはん 生 揚げの四川煮* のりナムル 青葉のスープ 牛乳*★(乳)).1g	17 日	ごはん さばの塩焼き 肉野菜炒め とうがんのみそ汗 牛乳★(乳) 837kcal 33.5g	で第 【第 ※ ※ が が の	学校給食費の口座振替日 1期] (4・5月分) 6月 30日 (月) 2期] (6月分) 7月 31日 (木) 日までに登録口座に入金・残高 ご確認をしていただきますよう 顔いいたします。	

献立コンクールを 実施します!

でします! ご飯がおいしく 食べられる 就立を大募集!

【保護者部門

応募フォーム】

https://logoform. jp/form/FUQz/10

26395

*³/5 応募 テーマ

みんなで創る「健康給食」 へ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

〇応募締切:令和7年8月27日(水)

○審査基準

【生徒部門】

- 1を分(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)

、※県内産の食材は、とうがん、乳です。

※「かわさきそだち」市内産の野菜

2 日 ニュータンタンメン風養雨スープ 「たまねぎ」「香辛予粉」

8d じゃが芋のみそ汁 「たまねぎ」 11b ペンネアラビアータ「トマト」

ベジタブルスープ「たまねぎ」 (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、

ご発意いただき、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。

食物アレルギーの情報や 総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。



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/0000037906.html

https://www.city.kawasaki.jp/ 880/page/0000125035.html

ಕ್ಯಾರ್ರೀ 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(**卿 卿 伽**) 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、 ちょうだせい、 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。



菜果ちゃんのイラスト

がある首は「かわさき

そだち」の使用当です

令和7年 7月分献立表(詳細版)

◎給食目標「暑さに負けない食事をしよう」

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。

川崎市中部学校給食センター C献立

※給食休止日が学校ごとに異なりますのでご注意いただき、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。

		1日(火)	市制記念日		とり肉の揚げあえ 塩だれ野乳 タンタンメン風春雨スープ		ん)豆腐のみそ汁 牛乳 乳		そふりかけ かつおのつけ揚け Dゴママヨサラダ 七夕汁 乳
				【献立のねらい】ニュ	ータンタンメン風春雨スープを	まわう 香味野菜	について知る	七夕の行事的	食について知る
				● ごはん	● ニュータンタンメン風春	東スープ ● 麦ごはん		● 麦ごはん	ドレッシング
				精白米	100 ごま油 にんにく アハキャ(ナナ)	0.5 精白米 10: 0.5 米粒麦		精白米 92 米粒麦 8	
				● とり肉の揚げあえ 揚げ油 とり肉(皮つき) しょうゆ 洒	豚ひき肉(もも) 3.5 たまねぎ(市内産) 70 水 0.9 塩 1.8 こしょう	25 30 肉井 油 1. 取肉(もも) 3: 0,04 豚肉(肩) 3:	5	赤しそふりかけ 赤しそ(粉)かつおのつけ揚げ	● 七夕汁 水 こんぶ 厚けずり節(かつお)
				しょうが	0.3 がらスープ 12.6 しょうゆ	1.3 しょうが 1.2 にんにく 0.4	1	揚げ油 3.5 かつお(角) 70	にんじん 1
				油	0.3 もやし	25 酒 0.		酒 0.9	塩 0.
				たまねぎ	13 春雨 2.6 パプリカ粉	3 こんにゃく 30 0.3 ごぼう 10		しょうが 0.5 片栗粉 12.6	
				水 酒	2.6 ハフリカ材 0.9 香辛子粉(市内産)	0.3 こぼう 10.3 こぼう 11.0 11.0 11.0 11.0 11.0 11.0 11.0 11.		万采初 12.0 水	おいまはこ 1 ちらしかまぼこ(星形)
				みりん	1.8 片栗粉	1.2 たまねぎ 5-	4	砂糖 1.6	とうがん 1
				砂糖	1.6 卵	20 砂糖	•	しょうゆ 3.2	
				しょうゆ 酢	2.8 ラー油 3	0.1 しょうゆ 8.		みりん 1.6	片栗粉 0.
				* 塩だれ野菜 キャベツ		● 豆腐のみそ汁		● 切り干し大根のゴママヨサラダ	
				ホールコーン(冷)	40 川崎のソウルフード 5 ニュータンタンメンを		6	切り干し大根 4.5 にんじん 8	
				にんじん	5 ンジしました。	厚けずり節(かつお)	6	きゅうり 10	
				きゅうり	10	たまねぎ 3		ゆで塩	
		※ごはんは	精白米、パンは	ゆで塩 ごま油	0.8	豆腐(冷) 4	5	水 3 こんぶ 0.1	
		小麦粉の量	で示しています。	白いりごま	1.2	72 / 7	5	厚けずり節(かつお) 1	しりの打争良
		※飲用牛乳	」は200ccです。	塩	0.36	ほうれん草(冷)	5	塩 0.08	
								砂糖 0.5 しょうゆ 1.6	
					koal たんぱく質 36.6	g エネルギー 784 k c	al たんぱく質 32.6 g	g エネルギー 761 koa	たんぱく質 34.5
7日(月) ハヤ 牛乳	ァシライス(麦ごはん) コーンソテ L		だぼろごはん(麦ごはん) ヾツのごま酢あえ ・そ汁 牛乳	9日(水) スパゲ	ん てり焼きハンバーグ ッティバジルソース ツとコーンのスープ 牛乳 (乳小 10日(木) 表ごはん あ豚汁 牛乳	じのカレー揚げ 五目豆	11日(金) ベジタブルスー	ペンネアラビアータ -プ フルーツ白玉 乳 <i>リ</i>
えだ!	豆の栄養について知る	◎酢の3	効果を知る	バシ	ジルについて知る	◎スパイス	の効果を知る	「かわさきそだち	」のトマトを味わう
● 麦ごはん	ホールコーン(冷)	40 ● 麦ごはん		③ ● 麦ごはん	にんじん	15 ● 麦ごはん		●ロールパン	こしょう 0.0
精白米 米粒麦	102 むきえだ豆(冷) 8 塩	10 精白米 97 0.4 米粒麦 8	17-17 / Mi (10 = 00 /	10 - 11	92 キャベツ 8 ホールコーン(冷)	35 精白米 9: 18 米粒麦 5			スープの素 1. じゃが芋 3
木粒 交	こしょう		じゃが芋 40		塩				C (87). 1
● ハヤシライス		0.02				0.78	- 赤みそ 5.5	● ペンネアラビアータ	ミックスビーンズ 1
		● 高野豆腐のそぼろごはん	油揚げ(冷) 8	● てり焼きハンパーグ	こしょう	0.03 ● あじのカレー揚げ	白みそ 5.5	油 0.6	片栗粉 0.6
油	0.7	高野豆腐のそぼろごはん油 0.6	油揚げ(冷) 8 6 赤みそ 4.8	B ● てり焼きハンバーグ B ハンバーグ	こしょう 70 スープの素	0.03 1.3 ● あじのカレー揚げ 揚げ油	白みそ 5.5 3 長ねぎ 5	油 0.6 にんにく 0.4	片栗粉 0.6 さやいんげん(冷)
にんにく	0.6	高野豆腐のそぼろごはん 油 0.6 しょうが 0.65	油揚げ(冷) 8 6 赤みそ 4.8 5 白みそ 4.8	3 ● てり焼きハンバーグ 3 ハンバーグ 水	こしょう 70 スープの素 3.5	0.03 1.3 あじのカレー揚げ 揚げ油 塩あじ(切り身・澱粉付) 60	白みぞ 5.5 3 長ねぎ 5 0	油 0.6 にんにく 0.4 一味唐辛子 0.03	片栗粉 0.6 さやいんげん(冷)
'	0.6 30 30	高野豆腐のそぼろごはん油 0.6	油揚げ(冷) 8 5 赤みそ 4.8 5 白みそ 4.8	B ● てり焼きハンバーグ B ハンバーグ	こしょう 70 スープの素 3.5 1.6 2.6	0.03 ● あじのカレー揚げ 1.3 揚げ油	白みそ 5.5 3 長ねぎ 5 0 7 2	油 0.6 にんにく 0.4 一味唐辛子 0.03 ベーコン 5 とり肉(皮つき) 55	片栗粉 0.6 さやいんげん(冷) ●フルーツ白玉 ミックスフルーツ 5
に にんにく 豚肉(もも) 豚肉(肩) 赤ワイン	0.6 30 30 3.9	● 高野豆腐のそぼろごはん 油 0.6 しょうが 0.65 豚ひき肉(もも) 36 にんじん 20 酒 1.3	油揚げ(冷) 8 6 赤みそ 4.8 5 白みそ 4.8 6 1	B ● てり焼きハンバーグ ハンバーグ ハンバーグ 水 砂糖 しようゆ みりん	こしょう 70 スープの素 3.5 1.6 2.6 1.7	0.03 1.3 場げ油 塩あじ(切り身・澱粉付) 60 砂糖 1. しょうゆ 3. 酒 1.3	白みそ 5.5 3 長ねぎ 5 0 7 7 2	油 0.6 にんにく 0.4 一味唐辛子 0.03 ベーコン 5 とり肉(皮つき) 55 たまねぎ 45	片栗粉 0.6 さやいんげん(冷) ●フルーツ白玉 ミックスフルーツ 5 ダイスゼリー(梨) 3
にんにく 豚肉(もも) 豚肉(肩) 赤ワイン たまねぎ	0.6 30 30 3.9 78	● 高野豆腐のそぼろごはん 油 0.6 しょうが 0.68 豚ひき肉(もも) 36 にんじん 20 酒 1.3 みりん 2.3	油揚げ(冷) 8 赤みそ 4.8 ら 白みそ 4.8	B ● てり焼きハンバーグ ハンバーグ 水 砂糖 しょうゆ	こしょう 70 スープの素 3.5 1.6 2.6	0.03 ● あじのカレー揚げ 掲げ油 場け油 しょうゆ 3. 酒 1.1 水	白みそ 5.5 3 長ねぎ 5 7 7 2 5 5	油 0.6 にんにく 0.4 一味唐辛子 0.03 ベーコン 5 とり肉(皮つき) 55 たまねぎ 45 エリンギ(冷) 5	片栗粉 0.6 さやいんげん(冷) ● フルーツ白玉 ミックスフルーツ 5 ダイスゼリー(梨) 3 白玉団子(冷) 2
に にんにく 豚肉(もも) 豚肉(肩) 赤ワイン	0.6 30 30 3.9	● 高野豆腐のそぼろごはん 油 0.6 しょうが 0.65 豚ひき肉(もも) 36 にんじん 20 酒 1.3	油揚げ(冷) 8 6 赤みそ 4.8 6 白みそ 4.8 6 6 7 6 8 7 7 8 8 8 8 8 8 8 8 8 8 8 8 8 8 8 8 8	B ● てり焼きハンバーグ ハンバーグ ハンバーグ 水 砂糖 しようゆ みりん	こしょう 70 スープの素 3.5 1.6 2.6 1.7 0.4	0.03 1.3 場げ油 塩あじ(切り身・澱粉付) 60 砂糖 1. しょうゆ 3. 酒 1.3	白みそ 5.5 3 長ねぎ 5 7 7 2 5 5	油 0.6 にんにく 0.4 一味唐辛子 0.03 ベーコン 5 とり肉(皮つき) 55 たまねぎ 45	片栗粉 さやいんげん(冷) ● フルーツ白玉 ミックスフルーツ ダイスゼリー(梨) 3 白玉団子(冷) 2
にんにく 豚肉(もも) 豚肉(肩) 赤ワイン たまねざん 水 塩	0.6 30 30 3.9 78 26	● 高野豆腐のそぼろごはん 油 0.6 しょうが 0.65 豚ひき肉(もも) 36 にんじん 20 酒 1.3 みりん 2.3 砂糖 3.5 しょうゆ 7.7 凍り豆腐 6.5	油揚げ(冷) 8 赤みそ 4.8 ら 白みそ 4.8 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1	■ てり焼きハンバーグ ハンバーグ 水 砂糖 しょうゆ カリん 片栗粉 ■ スパゲッティパジルン 油	こしょう 70 3.5 1.6 2.6 1.7 0.4 ノース 0.5	0.03 ● あじのカレー揚げ 掲げ油 塩あじ(切り身・澱粉付) 66 砂糖 1. しょうゆ 3. 酒 1. 水 カレー粉 0.3:	白みそ 5.5 3 長ねぎ 5 7 7 2 2 5 5 5 2	油 0.6 にんにく 0.4 一味唐辛子 0.03 ベーコン 5 とり肉(皮つき) 55 たまねぎ 45 エリンギ(冷) 5 なす 6 トマト(市内産) 19 トマト水煮 37	片栗粉 0.6 さやいんげん(冷) ● フルーツ白玉 ミックスフルーツ 5 ダイスサリー(梨) 3 白玉団子(冷) 2
にんにく 豚肉(もも) 豚肉(肩ン たらん 水 にんめ 水 塩 こしょう	0.6 30 30 3.9 78 26	● 高野豆腐のそぼろごはん 油 0.6 しょうが 0.68 豚ひき肉(もも) 3.6 にんしん 2.0 酒 1.3 みりん 2.3 砂糖 1.5 しょうゆ 7.7	油揚げ(冷) 8 赤みそ 4.8 ら 白みそ 4.8 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1	■ てり焼きハンバーグ ハンバーグ ハンバーグ 水 砂糖 しょうゆ みりん 片栗粉 ■ スパゲッティパジルン 油 にんにく	フレルラ スープの素 3.5 1.6 2.6 1.7 0.4 フース 0.5 0.4	0.03 1.3 1.3 1.3 1.3 1.3 1.3 1.3 1.3 1.3 1.	白みそ 5.5 3 長ねぎ 5 7 7 2 5 5 5 5 5 2 2	油 0.6 にんにく 0.4 一味唐辛子 0.03 ベーコン 5 とり肉(皮つき) 55 たまねぎ 45 エリンギ(冷) 5 なす 6 トマト(市内産) 19 トマト水煮 37 赤ワイン 2	ド栗粉 0.6 さやいんげん(冷) ● フルーツ白玉 ミックスフルーツ 5 ダイスゼリー(梨) 3 白玉団子(冷) 2
にんにく が成内(も肩) 豚肉(コンぎ) に水 塩に水 塩に水 塩によが 生しよが	0.6 30 30 3.9 78 26 1 0.01 35	● 高野豆腐のそぼろごはん 油 0.6 しょうが 0.66 豚ひき肉(もも) 3.6 にんじん 20 酒 1.3 みりん 2.3 砂糖 3.5 しょうゆ 7.7 凍り豆腐 6.5 大豆ミート(小粒) 3	油揚げ(冷) 8 赤みそ 4.8 ら 白みそ 4.8 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1	■ てり焼きハンバーグ ハンバーグ ハンバーグ 水 砂糖 しよりん 片栗粉 ■ スパゲッティパジルン 油 にんにく ベーコン	フレよう スープの素 3.5 1.6 2.6 1.7 0.4 ノース 0.5 0.4 5	0.03 ● あじのカレー揚げ 掲げ油 はあじ(切り身・澱粉付) 6i ゆり糖 1: しょうゆ 3. 酒 1. 水 カレー粉 0.3: ● 五目豆 油 とり肉(皮つき) 1:	白みそ 5.5 3 長ねぎ 5 7 7 2 5 5 5 5 2	油 0.6 にんにく 0.4 一味唐辛子 0.03 ペーコン 5 とり肉(皮つき) 55 たまねぎ 45 エリンギ(冷) 5 なす 6 トマト(市内産) 19 トマト水煮 37 赤ワイン 2 赤ワイン 5	片栗粉 0.6 さやいんげん(冷) ● フルーツ白玉 ミックスフルーツ 5 ダイスゼリー(梨) 3 白玉団子(冷) 2
にんにく 豚肉(もも) 豚肉(南) 赤ワイねだん たまんじん ととがなん としょが ドマト水・ボップ	0.6 30 30 3.9 78 26 1 0.01 35 10	● 高野豆腐のそぼろごはん 油 0.6 しょうが 0.68 豚ひき肉(もも) 36 にんじん 20 酒 1.3 みりん 2.3 砂糖 3.5 しょうゆ 7.7 凍り豆腐 6.5 大豆ミート(小粒) 3	油揚げ(冷) 8 赤みそ 4.8 ら 白みそ 4.8 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1	■ てり焼きハンパーグ ハハインバーグ ハ水 砂糖 しょうゆ みりりん 片栗 ペープンパーグ コースパゲッティパジルン油 にんにく ペーコン たまねぎ	こしょう スープの素 3.5 1.6 2.6 1.7 0.4 ノース 0.5 0.4 5 2.5	0.03 1.3 1.3 1.3 1.3 1.3 1.3 1.3 1.3 1.3 1.	白みそ 5.5 3 長ねぎ 5 7 7 2 5 5 5 5 2	油 0.6 にんにく 0.4 一味唐辛子 0.03 ベーコン 5 とり肉(皮つき) 55 たまねぎ 45 エリンギ(冷) 5 なす 6 トマト(市内産) 19 トマト水煮 37 赤ワイン 2	片栗粉 0.6 さやいんげん(冷) ● フルーツ白玉 ミックスフルーツ 5 ダイスゼリー(梨) 3 白玉団子(冷)
にんにく が成り、 にんのは、 にのは、 にのは、 にのは、 にのは、 にのは、 にのは、 にのは、 にのは、 にいない。 にいな、 にいな、 にいな、 にいな、 にいない。 にいない。 にいない。 にいない。	0.6 30 30 3.9 78 26 1 0.01 35 10 12 6.5	■高野豆腐のそぼろごはん 油 0.6 しょうが 0.66 豚ひき肉(もも) 3.6 にんじん 20 酒 1.3 みりん 2.3 砂糖 3.5 しょうゆ 7.7 凍り豆腐 大豆ミート(小粒) 3	油揚げ(冷) 8 赤みそ 4.8 白みそ 4.8 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1	■ ・ てり焼きハンパーグ ハンパータ カンパータ カンパータ カンパータ カンパータ カンパータ かいで、 かいで、 かいで、 かいで、 カンパケッティパジルン たまった。 ないで、 カンパケッティパジルン たまった。 ないで、 カンパケッティパジルン たまった。	フレよう スープの素 3.5 1.6 2.6 1.7 0.4 ノース 0.5 0.4 5 25 0.22	0.03 ● あじのカレー揚げ 掲げ油 はあじ(切り身・澱粉付) 64 ゆり糖 1: しょうゆ 3. 酒 1. 水 カレー粉 0.3: ● 五目豆 油 肉(皮つき) 11 にんじん 1: ひじき こんにゃく 1:	白みそ 5.5 表 表 を 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5	油 にんにく 0.4 (1.4 (1.5 (1.5 (1.5 (1.5 (1.5 (1.5 (1.5 (1.5	片栗粉 0.6 さやいんげん(冷) ● フルーツ白玉 ミックスフルーツ 5 ダイスゼリー(梨) 3 白玉団子(冷) 2
にんにく 豚肉(も肩) 赤り(も肩) 赤りまんが なりまなじ 水塩 こしマトケラン ドマトグランソース ウスタ	0.6 30 30 3.9 78 26 1 0.01 35 10 12 6.5	● 高野豆腐のそぼろごはん 油 0.6 しょうが 0.66 豚ひき肉(もも) 3.6 にんじん 20 酒 1.3 みりん 2.3 みりん 3.5 しょうゆ 7.7 凍り豆腐 6.5 大豆ミート(小粒) 3 ● じゃことキャベツのごま酢あえ にんじん キャベツ 43 チンゲン菜 5	油揚げ(冷) 8 赤みそ 4.8 白みそ 4.8 白みそ 5.5 1.3 1.3 1.3 1.3 1.3 1.3 1.3 1.3 1.3 1.3	■ てり焼きハンバーグ ハンバーダ ハンバーダ ハンバーダ ハンバーダ ハンバー ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・	こしょう 70 3.5 1.6 2.6 1.7 0.4 ノース 0.5 0.4 5 25 0.22 0.02 1.2	0.03 ● あじのカレー揚げ 揚げ場 はあじ(切り身・澱粉付) 60 砂糖 1. しょうゆ 3. 酒 1. 水 カレー粉 0.3: ● 五目豆 油 0.0 とり肉(皮つき) 1.0 にんじん 1.1 いんじき こんにゃく ゆで大豆 2.2	白みそ 5.5 長ねぎ 5 7 7 2 2 5 5 5 5 6 0 0 5 1 1 5 5	油 にんにく 0.4 にんにく 0.4 一味唐辛子 0.03 ベーロン 5 とり肉(皮つき) 55 たまねぎ 45 エリンギ(冷) 5 なす 6 トマト(市内産) 19 トマト水煮 37 赤ワイン 2 トマトケチャップ 5 塩 0.5 こしょう 0.03 油 1 小麦粉 1	片栗粉 0.6 さやいんげん(冷) ● フルーツ白玉 ミックスフルーツ 5 ダイスサルー(梨) 3 白玉団子(冷) 2
にんにく が成り、 にんのは、 にのは、 にのは、 にのは、 にのは、 にのは、 にのは、 にのは、 にのは、 にいない。 にいな、 にいな、 にいな、 にいな、 にいない。 にいない。 にいない。 にいない。	0.6 30 30 3.9 78 26 1 0.01 35 10 12 6.5	● 高野豆腐のそぼろごはん 油 0.6 しょうが 0.66 豚ひき肉(もも) 3.6 にんじん 20 酒 1.3 みりん 2.3 や砂糖 7.7 凍り豆腐 6.5 大豆ミート(小粒) 3 ● じゃことキャベツのごま酢あえ にんじん キャベツ 43 チンゲン菜 5	油揚げ(冷) 8 赤みそ 4.8 白みそ 4.8 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1	■ ・ てり焼きハンパーグ ハンパータ カンパータ カンパータ カンパータ カンパータ カンパータ かいで、 かいで、 かいで、 かいで、 カンパケッティパジルン たまった。 ないで、 カンパケッティパジルン たまった。 ないで、 カンパケッティパジルン たまった。	フレよう スープの素 3.5 1.6 2.6 1.7 0.4 ノース 0.5 0.4 5 25 0.22	0.03 ● あじのカレー揚げ 掲げ油 はあじ(切り身・澱粉付) 64 ゆり糖 1: しょうゆ 3. 酒 1. 水 カレー粉 0.3: ● 五目豆 油 肉(皮つき) 11 にんじん 1: ひじき こんにゃく 1:	白みそ 5.5 長ねぎ 5 7 7 2 5 5 5 2 2	油 にんにく 0.4 (1.4 (1.5 (1.5 (1.5 (1.5 (1.5 (1.5 (1.5 (1.5	片栗粉 0.6 さやいんげん(冷) ● フルーツ白玉 ミックスフルーツ 5 ダイスサルー(梨) 3 白玉団子(冷) 2
に (に) に (0.6 30 30 3.9 78 26 1 0.01 35 10 12 6.5 4.6 2 0.1 5.7	● 高野豆腐のそぼろごはん 油 0.6 しょうが 0.66 豚ひき肉(もも) 66 にんじん 20 酒 1.3 みりん 2.3 みりん 2.3 ようゆ 7.7 凍り豆腐 6.5 大豆ミート(小粒) 3 ● じゃことキャベッのごま酢あえ にんじん キャベッ 43 チンゲン菜 5 しらす干し ゆで塩 砂糖 1.3	油揚げ(冷) 8 赤みそ 4.8 ら 白みそ 4.8 10 13 13 13 13 15 15 17 17 17 18 18 18 18 18 18 18 18 18 18 18 18 18	■ ・ てり焼きハンバーグ N	フース 0.5 0.5 0.4 70 70 70 70 70 70 70 70 70 70 70 70 70	0.03 ● あじのカレー揚げ 揚げ曲 1.3 1.3 1.3 1.3 1.3 1.3 1.3 1.3 1.3 1.3	白みそ 5.5 長ねぎ 5 7 7 2 5 5 5 2 2	油	片栗粉 0.6 さやいんげん(冷) ● フルーツ白玉 ミックスフルーツ 5 ダイスサルー(梨) 3 白玉団子(冷) 2
に (0.6 30 30 3.9 78 26 1 0.01 35 10 12 6.5 4.6 2 0.1 5.7	■高野豆腐のそぼろごはん 油 0.6 しょうが 0.6 豚 ひき肉 (もも) 36 にんじん 20 酒 1.3 みりん 3.5 しょうゆ 7.7 凍り豆腐 た 5 大豆ミート (小粒) 3 ■ じゃことキャベツのごま酢あえ にんじん 7 キャベツ デンゲン菜 しらず干し 2 ゆで塩 砂糖 1.3 しょうゆ 2 しょうゆ 2	油揚げ(冷) 8 赤みそ 4.8 白みそ 4.8 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1	■ ・ てり焼きハンパーグ N	こしょう スープの素 3.5 1.6 2.6 1.7 0.4 リース 0.5 0.4 5 2.5 0.22 0.02 1.2 20	0.03 ● あじのカレー揚げ 掲げ油 切り身・澱粉付) 6 砂糖 1. しょうゆ 3. 酒 1. 水 カレー粉 0.3 ● 五目豆 油 とり肉(皮つき) 1. にんじん 1. ひじき こんにゃく ゆで大豆 砂糖 しょうゆ	白みそ 5.5 長ねぎ 5 7 7 2 5 5 5 2 6 6 0 0 5 1 1 5 5 2 4	油 にんにく 0.6 にんにく 0.4 (1.6 にんにく 0.3 ペー・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	片栗粉 0.6 さやいんげん(冷) ● フルーツ白玉 ミックスフルーツ 5 5 (分別) (型) 3 白玉団子(冷) 2
に (に) に (0.6 30 30 3.9 78 26 1 0.01 35 10 12 6.5 4.6 2 0.1 5.7	■高野豆腐のそぼろごはん 油 0.6 しょうが 0.66 豚ひき肉(もも) 1.6 にんじん 20 酒 1.3 みりん 2.3 みりん 3.5 しょうゆ 7.7 凍り豆腐 5.5 大豆ミート(小粒) 3 ■ じゃことキャベッのごま酢あえ にんじん キャベツ 43 チンゲン菜 5.5 しらす干し ゆで塩 砂糖 1.3 しょうゆ 2 塩 0.2	油揚げ(冷) 8 赤みそ 4.8 白みそ 4.8 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1	■ ・ てり焼きハンパーグ *** ** ** ** ** ** ** ** **	フース 0.5 0.6 1.7 0.4 クース 0.5 0.5 0.4 5 25 0.22 0.02 1.2 20 0.3	0.03 ● あじのカレー揚げ 掲げ油 場はかじ(切り身・澱粉付) 61 心を糖 1: しょうゆ 3。 酒 1: 水 カレー粉 0.3: ● 五目豆 油 りの(皮つき) 11 にんじん ひじき こんにゃく 1: ゆで大豆 砂糖 しょうけ	白みそ 5.5 表 4 を 5 を 5 を 5 を 5 を 5 を 5 を 5 を 5 を 5 を	油	片栗粉 0.6 さやいんげん(冷) ● フルーツ白玉 ミックスフルーツ 5 5 (分別) (型) 3 白玉団子(冷) 2
に (0.6 30 30 3.9 78 26 1 0.01 35 10 12 6.5 4.6 2 0.1 5.7	■高野豆腐のそぼろごはん 油 0.6 しょうが 0.66 豚ひき肉(もも) 1.6 にんじん 20 酒 1.3 みりん 2.3 みり挽 3.5 しょうか 7.7 凍り豆腐 た豆ミート(小粒) 3 ■ じゃことキャベッのごま酢あえ にんじん キャベツ 43 チンゲン菜 5 しらす干し ゆで塩 砂糖 1.3 しょうゆ 2 塩 0.2	油揚げ(冷) 8 赤みそ 4.8 ら ら ら ら ら ら ら ら ら ら ら ら ら ら ら ら ら ら ら	■ ・ てり焼きハンバーグ N	フース 0.5 0.6 1.7 0.4 クース 0.5 0.5 0.4 5 25 0.22 0.02 1.2 20 0.3	0.03 ● あじのカレー揚げ 掲げ油 塩あじ(切り身・澱粉付) 61 心を糖 1: しょうゆ 3. 酒 1: 水 カレー 粉 0.3: ● 五目豆 油 回 (皮つき) 1: にんじん ひじき こんにゃく 1: ゆで大豆 砂糖 2: ののまり 1: にんじん 1: しょうゆ 1: にんじき しんじゃく 1: ゆで大豆 2: 砂糖 1: しょうゆ 3. ※ 1. ※ 1. ※ 1. ※ 2. ※ 3. ※ 3. ※ 3. ※ 4. ※ 5. ※ 5. ※ 6. ※ 7. ※ 7. ※ 8. ※ 8. ※ 9. ※ 9. ※ 9. ※ 9. ※ 1. ※ 9. ※ 9. ※ 9. ※ 1. ※ 1. ※ 1. ※ 1. ※ 1. ※ 1. ※ 1. ※ 2. ※ 1. ※ 1. ※ 1. ※ 2. ※ 1. ※ 2. ※ 2. ※ 3. ※ 3. ※ 3. ※ 4. ※ 5. ※ 5. ※ 6. ※ 6. ※ 7. ※ 7. ※ 7. ※ 7. ※ 7. ※ 8. ※ 7. ※ 7	白みそ 5.5 長ねぎ 5 7 7 2 5 5 5 2 2 4 4 6 6 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0	油にんにく 0.6 にんにく 0.4 にんにき 0.03 ペー・味 できる 2 とり肉(皮でき) たまれが (冷) なず (市内産) 19 トマトバカ 37 赤ワイケチャップ 塩 0.5 こはよう 0.03 ポペンホ塩 24 ゆで 2 グタブルスープ 1 ・	片栗粉 0.6 さやいんげん(冷) ● フルーツ白玉 ミックスフルーツ 5 ダイスゼリー(梨) 3 白玉団子(冷) 2
に (に	0.6 30 30 3.9 78 26 1 0.01 35 10 12 6.5 4.6 2 0.1 5.7 6.4 3.9	■高野豆腐のそぼろごはん 油 0.6 しょうが 0.66 豚ひき肉(もも) (こん) 20 酒 1.3 みりん 2.3 みりん 3.5 しょうか 7.7 凍り豆腐 た豆ミート(小粒) 3 ● じゃことキャペッのごま酢あえ にんん キャペツ 菜 5 しらす干し ゆで塩 砂糖 1.3 しょうゆ 2 直 0.2 酢 0.2 酢 2.3 白いりごま 1	油揚げ(冷) 8 赤みそ 4.8 ら ら ら ら ら ら ら ら ら ら ら ら ら ら ら ら ら ら ら	■ ● T/Y 1/2	フレよう スープの素 3.5 1.6 2.6 1.7 0.4 ノース 0.5 0.4 5 25 0.22 0.02 1.2 20 0.3	● あにのカレー揚げ 1.3 1.3 1.3 1.3 1.3 1.3 1.3 1.3 1.3 1.3	白みそ 5.5 長ねぎ 5 7 7 2 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5	油にんにく 0.4 にんにく 0.4 にんにく 0.4 「味度辛子 0.03 ペーリ肉(皮つき) 55 たまねギ(冷) 5 なす 6トマト(市内産) 19 トマト水煮 37 ホワインケチャップ 5 塩しょう 0.5 油 小麦粉 1 小麦粉 1 小麦粉 24 やで塩 0.5 ベジタブルスープ 油 0.65 ベニュぎ(市内産) 30 にんじん 20	片栗粉 0.6 さやいんげん(冷) ● フルーツ白玉 ミックスフルーツ 5 ダイスゼリー(梨) 3 白玉団子(冷) 2
に、 に、 に、 に、 に、 に、 に、 に、 に、 に、	0.6 30 30 3.9 78 26 1 0.01 35 10 12 6.5 4.6 2 0.1 5.7 6.4 3.9	■高野豆腐のそぼろごはん 油 0.6 しょうが 0.6 豚 ひき肉(もも) 36 にんじん 20 酒 1.3 みりめ 3.5 しょうで 6.5 大豆ミート(小粒) 3 ■ じゃことキャベッのごま酢あえ にんじん キャベッ 42 チンゲン菜 5 しらで塩 砂糖 1.3 しょうゆ 23 は 5 ・	油揚げ(冷) 8 赤みそ 4.8 ら ら ら ら ら ら ら ら ら ら ら ら ら ら ら ら ら ら ら	■ ・ てり焼きハンパーグ ・ ・ でり焼きハンパーグ ・ か	フープ 0.3 1.6 2.6 1.7 0.4 ノース 0.5 0.4 5 2.5 0.22 0.02 1.2 20 20 0.3 スープの素	● あじのカレー振げ ・	白みそ 5.5 長ねぎ 5 7 7 2 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5	油 にく 0.4 にく 0.4 にんにく 0.4 にんにく 0.4 にんにき 0.03 ペーリス 55 とり肉(を 2 に 2 に 2 に 2 に 3 に 4 に 4 に 4 に 4 に 4 に 4 に 4 に 4 に 4	片栗粉 0.6 さやいんげん(冷) ● フルーツ白玉 ミックスフルーツ 5 ダイスゼリー(梨) 3 白玉団子(冷) 2
に、 に、 に、 に、 に、 に、 に、 に、 に、 に、	0.6 30 30 3.9 78 26 1 0.01 35 10 12 6.5 4.6 2 0.1 5.7 6.4 3.9	■高野豆腐のそぼろごはん 油は、 0.6 しょうが 0.6 底がいきぬ (4も) 36 にんん 20 酒 1.3 みりん 2.3 みり熱 2.3 砂糖 しょうゆ 7.7 凍り豆=ト(小粒) 3 ・ じゃことキャベツのごま酢あえ にんんじん 43 テンケデ干し 2 ゆで塩 1.3 しょうゆ 2 塩 0.2 酢 1.3 しょうゆ 2 塩 0.2 酢 1.3 しょうゆ 2 塩 0.2 ・ 1 ・ 1 ・ 1 ・ 1 ・ 1 ・ 1 ・ 1 ・ 1 ・ 1 ・ 1	油揚げ(冷) 8 赤みそ 4.8 白みそ 4.8 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1	■ ● T/Y 1/2	フース 0.5 0.4 0.5 0.5 0.4 0.5 0.2 0.02 1.2 20 0.3 3 3 7 9 9 9 9 9 9 9 9 9 9 9 9 9 9 9 9	0.03 ● あじのカレー揚げ 掲げ油 塩あじ(切り身・澱粉付) 6i 砂糖 1. しょうゆ 3. 酒 1. 水 カレー 粉 0.3i ● 五目豆 油り肉(皮つき) 1i にんじん 1: かで夫豆 2: 砂糖 しょうゆ 2: 砂糖 1. にんじゃく 1: ゆで表し、1: かで表豆 2: 砂糖 1. にようゆ 1: によらいで大豆 2: 砂糖 1. によらいで大豆 2: 砂糖 1. にようけ 1: 豚肉(もも) 1: 豚肉(扇) 1: 豚肉(扇) 1: にんじん 水	白みそ 5.5 長ねぎ 5 5 7 7 2 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5	油にんにく 0.4 にんにく 0.4 にんにく 0.4 「味度辛子 0.03 ペーリ肉(皮つき) 55 たまねギ(冷) 5 なす 6トマト(市内産) 19 トマト水煮 37 ホワインケチャップ 5 塩しょう 0.5 油 小麦粉 1 小麦粉 1 小麦粉 24 やで塩 0.5 ベジタブルスープ 油 0.65 ベニュぎ(市内産) 30 にんじん 20	片栗粉 0.6 ◆ フルーツ白玉 ミックスフルーツ 5 タクスプルーツ 3 白玉団子(冷) 2

	きごはん 夏野 きゅうりのしょう	「菜のカレー」 が風味 牛乳	乳小	15日(火)	麦ごはん 揚げ 中華スープ 牛	ぎょうざ チャプチ 乳	1 乳小	16日(水) 表式	ごはん 生揚 菜のスープ	易げの四川煮 のりナ 牛乳	-ムル		ぱん さばの うがんのみ・	D塩焼き 肉野菜炒 そ汁 牛乳	め 乳
	◎夏野菜	を味わう		韓国	料理 チャプ ・	チェについて知る	3	新献	立 のりナ	トムルを味わう		5	ばの漁獲量	量について知る	
● 麦ごはん 精白米	102	しょうが 酢	2.6	● 麦ごはん 精白米	92	とり肉(皮つき) にんじん	10	● 麦ごはん 精白米	97	きざみのり	0.3	● ごはん 精白米	100		35 5
米粒麦	8	砂糖塩	1.3 0.4	米粒麦	8	たまねぎ 豆腐(冷)	27 30	米粒麦	8	● 青菜のスープ 油	0.5	● さばの塩焼き		白みそ ほうれん草(冷)	5 5
● 夏野菜のカレ − 油	0.7	しょうゆ	1.3	● 揚げぎょうざ 揚げ油	2.4	塩 こしょう	0.02	● 生揚げの四川煮油	0.6	ベーコン とり肉(皮つき)	4 15	塩さば(切り身)	60		
にんにく しょうが	0.6 0.3			野菜ぎょうざ	60	がらスープ しょうゆ	1.3 1.3	にんにく しょうが	0.2 0.4	たまねぎ にんじん	20 5	● 肉野菜炒め 油	0.5		
たまねぎ とり肉(皮つき)	37 67			● チャプチェ 油	0.5	片栗粉 チンゲン菜	1.2 5	豆板醤 豚ひき肉(もも)	0.4 23	水塩	0.9	しょうが 豚肉(もも)	0.6 12		
白ワイン たまねぎ	1.5 37			にんにく 豚肉(もも)	0.2 7.5	ごま油	0.6	砂糖 しょうゆ	1 2.5	こしょう がらスープ	0.03	豚肉(肩) 塩	12 0.1		
にんじん 水	20			豚肉(肩) 塩	7.5 0.1			トマトケチャップ 水	12 12	しょうゆ 片栗粉	1.2 0.6	こしょう にんじん	0.01 8		
じゃが芋 ズッキーニ	30 10			こしょう オイスターソー	0.01			赤みそ 大豆ミート(小粒)	3	チンゲン菜	8	たまねぎ もやし	15 22		
なす トマト水煮	10 20			たまねぎ 砂糖	20 0.3			生揚げ(冷) 長ねぎ	60 10			キャベツ 塩	15 0.5		
カラメルソース 塩	2 1.4			酒 もやし	0.3 15			片栗粉	0.5			こしょう しょうゆ	0.01 0.4		
こしょう しょうゆ	0.03			にんじん キャベツ	8 15			● のりナムル もやし	30			片栗粉 ピーマン	1 5		
ウスターソース 油	4 5.7			春雨 しょうゆ	6 3.6			キャベツ にんじん	20 10			● とうがんのみそ	·)		
小麦粉 カレー粉	6.4 1			砂糖 白いりごま	0.6 0.5			ゆで塩 ごま油	1			水 こんぶ	0.6		
● きゅうりのしょう	が風味			ごま油	0.5			にんにく しょうゆ	0.07 2			厚けずり節(か にんじん	つお) 6 5		
きゅうり ごま油	45.5 1.3			● 中華スープ 水				塩 白いりごま	0.07 1			油揚げ(冷) 豆腐(冷)	8 25		
エネルギー	838 kcal	たんぱく質	29.6 g	エネルギー	796 kcal	たんぱく質	26.4 g	エネルギー	774 kcal	たんぱく質 3	30.1 g	エネルギー	837 kca	たんぱく質	33.5

【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					
HX-32-73	加工及吅石	卵	乳	小麦			
ロールパン	ロールパン			0			
ペンネアラビアータ	ペンネマカロニ			0			
てり焼きハンバーグ	ハンバーグ			0			
スパゲッティバジルソース	スパゲッティ			0			
ハヤシライス	デミグラスソース			0			
揚げぎょうざ	野菜ぎょうざ			0			

※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。

※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