

月	火	水	木	金
3日 文化の日 	4日 切り干し大根のまぜごはん (ごはん) ちくわの磯辺揚げ ① 豆腐のみそ汁 牛乳★(乳)	5日 カレーミートサンド (丸パン★①) ジャーマンポテト コーンクリーム スープ(乳)① 牛乳★(乳)	6日 麦ごはん 赤魚のてり焼き じゃが芋のそぼろ煮 大根のとりみ汁 牛乳★(乳) 	7日 麦ごはん ハンバーグ たまねぎソース ① スパゲッティ イタリアン(乳)① ジュリエンスープ 牛乳★(乳)
10日 麦ごはん とり肉の香り揚げ じゃが芋と豆のサラダ 沢煮椀 牛乳★(乳)	11日 麦ごはん チキンカレー ① キャベツとじゃこの 炒め煮 ヨーグルト★(乳) 牛乳★(乳)	12日 能登復興応援メニュー 麦ごはん ぶりの塩こうじから揚げ 白菜のおかか煮 めった汁 牛乳★(乳)	13日 肉丼 (麦ごはん) かんぴょうのみそ汁 りんご 牛乳★(乳)	14日 麦ごはん 豚肉の黒こしょう炒め* 塩だれ野菜 かきたまスープ(卵) 牛乳★(乳)
17日 ごはん 赤しそふりかけ 豚肉と生揚げの炒め煮 根菜のごまサラダ* 白菜のみそ汁 牛乳★(乳)	18日 麦ごはん とり肉のチリソース 三色ナムル 春雨の中華スープ 牛乳★(乳)	19日 麦ごはん シュクメルリ(乳)① 野菜ソテー 牛乳★(乳)	20日 和食の日の行事食 ごはん さばのごまみそかけ 磯香あえ けんちん汁* 牛乳★(乳) 	21日 ごはん 蒸ししゅうまい ① チャプチェ* わかめとコーンのスープ 牛乳★(乳)
24日 学校給食費の 口座振替日 【第5期】(10月分) 10月31日(金) 【第6期】(11月分) 12月1日(月) ※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。	25日 麦ごはん ホキフライ ① 中濃ソース ひじきのサラダ* 白いんげん豆の ポタージュ(乳) 牛乳★(乳)	26日 麦ごはん タッカルビ わかめのサラダ にらと豆腐のスープ 牛乳★(乳)	27日 麦ごはん 春巻き ① スタミナ炒め 青菜のスープ 牛乳★(乳)	28日 高野豆腐のそぼろごはん* (麦ごはん) キャベツの塩こんぶあえ のっぺい汁 牛乳★(乳) 

## 12日 能登復興応援

### メニュー

「能登半島地震被災者支援等の寄附金」の一部を活用し、学校給食で能登の食材を使用することで、能登の復興を応援する取組です。石川県の郷土料理である「めった汁」に「能登白ねぎ」を使用します。能登の食材や地域の食文化、農業への理解といった子どもたちの食育の学びを推進するとともに、能登地域への理解を深め、被災地支援につなげます。



※県内産の食材は、米(他県産とのブレンド)、牛乳です。大根、豚肩肉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

6日 大根のとりみ汁「大根」

7日 ジュリエンスープ「にんじん」「キャベツ」

20日 けんちん汁「大根」

28日 のっぺい汁「大根」

(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くださいよう願いたします。

※★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。



### 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。

### 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>

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>

〇給食センターだよりもご覧ください。

あき ふか かん きせつ じ き しんまい しゅん しょくざい  
秋の深まりを感じる季節となりました。この時期は、新米をはじめとする旬のおいしい食材  
お おく でまわ ひ とり わしょく ぶん か にんしき ふか わしょく ぶん か たいせつ さいにんしき  
が多く出回ります。一人ひとりが「和食」文化について認識を深め、和食文化の大切さを再認識  
するきっかけの日となっていくようお願いをこめて、11月24日が「いいにほんしょく」＝「和食  
ひ せいいてい  
の日」と制定されました。



きゅうしょく べいはんきゅうしょく いじょう わ しょくせいかつ しぜん み けんこうきゅうしょく  
給食においても、米飯給食90%以上、「和」の食生活が自然と身につく「健康給食」に  
と く こんげつ にほん でんとうてき しゅしょく こめ しょうかい  
取り組んでいます。今月は、日本の伝統的な主食である「米・ごはん」について紹介します。

## こめ えいよう 米の栄養



わたし けんこう からだ かつどう  
私たちが健康な体で活動するために  
かつどう ささ からだ つく  
は、活動を支えるエネルギーと体を作る  
たんぱく質が必要です。  
こめ げん たんすいかぶつ  
米にはエネルギー源となる炭水化物と  
からだ せいぶん しつ りょうほう ふく  
体の成分となるたんぱく質の両方が含  
まれており、理にかなった食品です。ま  
た、米は小麦と比較して、リンやマグネシ  
ウムなどのミネラルを多く含みます。

せいはいくまい まい きゅうしょく りょう  
精白米（うるち米）のごはん 220g（給食の量）に  
ふく えいようせいぶん  
含まれる栄養成分



- エネルギー 343kcal
- 炭水化物 81.6g
- たんぱく質 5.5g
- 脂質 0.7g
- ビタミン・無機質など

にほんしょくひんひょうしゅんせいぶんひょう はちてい そうほ ねん  
（日本食品標準成分表（八訂）増補2023年より）

## せいちょうき 成長期にごはんでエネルギーをしっかりとろう！



ちゅうがくせい せいちょうき しんちょう たいじゅう そうか  
中学生は成長期で身長や体重が増加し、また、スポーツをする機会が多く活動量も増える傾向にあります。その  
ため、特にエネルギーやたんぱく質、カルシウム、鉄などの栄養素を意識してとる必要があります。

しかし、給食の残食量を見ると、ごはんの残りが多い日があります。これは、成長期に必要なエネルギーが足り  
ていない生徒がいるということです。成長期は、骨や筋肉、内臓、生殖器などの発育・発達が著しい時期なので、  
エネルギー不足にならないようにごはんをしっかりと食べましょう。



オレンジ  
ライン

うえ  
上のオレンジラインを  
めやす もつ  
目安に盛り付けましょう！



ちゅうがくせい ひつよう りょう  
中学生に必要なごはんの量

## ごはんを食べると太る？

「ごはんを食べると太るのではないかと心配する人もいるのではないのでしょうか。

ごはんは、小麦などの粉から作られるパンや麺類と違い、  
つぶのままと摂取するため、よく噛んで食べることでパンや麺類  
に比べて、ゆっくり消化・吸収されます。ごはんは、お腹  
が空しくなく腹もちがよく、脂質が少ないこと、糖質だけで  
なく食物繊維も含まれることから「体脂肪になりにくい」と  
いうメリットがあります。

## しょくりょうじきゅうりつ しょくひん さくげん 食料自給率UP & 食品ロス削減

ごはんを積極的に食べることや食事を残さず  
食べることは、自分の成長につながるだけでなく、日本の食料自給率を上げ、食品ロスの削減  
にもつながります。

自分のため、日本のため、  
地球のためにできることを  
考えて今日から実践していき  
ましょう。



## 令和7年 11月分献立表(詳細版)

## ◎給食目標「和食のよさを知ろう」

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。

資料①

## 川崎市中部学校給食センター 〇献立

※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。

3日(月)		文化の日		4日(火)		5日(水)		6日(木)		7日(金)			
				切り干し大根のまぜごはん(ごはん) ちくわの磯辺揚げ 豆腐のみそ汁 牛乳 (乳)小		カレーミートサンド(丸パン) ジャーマンポテト コーンクリームスープ 牛乳 (乳)小		麦ごはん 赤魚のてり焼き じゃが芋のそぼろ煮 大根のとりみ汁 牛乳 (乳)		麦ごはん ハンバーグたまねぎソース スパゲッティイタリアン ジュリエンスープ 牛乳 (乳)小			
		【献立のねらい】◎切り干し大根について知る		コーンの栄養について知る		◎日本の伝統調味料 しょうゆについて知る		「かわさきそだち」のにんじんとキャベツを味わう					
		●ごはん 精白米 95  ●切り干し大根のまぜごはんの具 油 0.4 とり肉(皮つき) 18 ごぼう 5 にんじん 9 油揚げ(冷) 7 切り干し大根 6.6 水 酒 0.9 砂糖 1.8 しょうゆ 8.1 みりん 0.9 さやいんげん(冷) 4  ●ちくわの磯辺揚げ 揚げ油 6.5 焼きたくわ 50 小麦粉 5 あおさ 0.3 水  ●豆腐のみそ汁 水 0.6 厚けずり節(かつお) 6 たまねぎ 30 豆腐(冷) 35 エネルギー 782 kcal たんぱく質 28.3 g		●丸パン 丸パン 60  ●カレーミートサンド 油 0.5 豚ひき肉(もも) 40 たまねぎ 30 にんじん 15 砂糖 0.2 粗塩 0.2 カレー粉 0.4 ウスターソース 4 トマトケチャップ 5 大豆ミート(大粒) 5 片栗粉 0.4  ●ジャーマンポテト 油 0.5 ベーコン 5.6 炒めたたまねぎ(冷) 15 粗塩 0.28 こしょう 0.01 粗びき黒こしょう 0.01 じゃが芋 60 ゆで塩  ●コーンクリームスープ 油 0.5 ベーコン 2.6 とり肉(皮つき) 15 エネルギー 775 kcal たんぱく質 35.3 g		●麦ごはん 精白米 92 米粒麦 8  ●赤魚のてり焼き 厚けずり節(かつお) 4 赤魚(切り身) 70 酒 0.5 しょうゆ 1.1 水 2 砂糖 1.3 しょうゆ 2.6 みりん 1.3 片栗粉 0.3  ●じゃが芋のそぼろ煮 油 0.3 一味唐辛子 0.01 豚ひき肉(もも) 20 にんじん 15 たまねぎ 20 砂糖 1.3 しょうゆ 4.3 片栗粉 1 じゃが芋 60 ゆで塩 むきえだ豆(冷) 6  ●大根のとりみ汁 水 0.6 こんぶ エネルギー 748 kcal たんぱく質 36.7 g		●麦ごはん 精白米 92 米粒麦 8  ●ハンバーグたまねぎソース ハンバーグ 70 油 0.2 たまねぎ 9 水 4.4 砂糖 0.7 しょうゆ 2.1 酢 0.4 みりん 1.4 片栗粉 0.3  ●スパゲッティイタリアン 油 0.6 ベーコン 2 とり肉(皮つき) 12 たまねぎ 22 にんじん 8 粗塩 0.2 こしょう 0.02 トマト水煮 9 トマトケチャップ 9 チーズ 3 スパゲッティ 15 ゆで塩 ピーマン 4 エネルギー 815 kcal たんぱく質 30.2 g					
※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。													
10日(月)		麦ごはん とり肉の香り揚げ じゃが芋と豆のサラダ 沢煮栲 牛乳 (乳)		11日(火)		麦ごはん チキンカレー キャベツとじゃこの炒め煮 ヨーグルト 牛乳 (乳)小		12日(水)		13日(木)		14日(金)	
		◎だしを味わう		チキンカレーを味わう		能登の食材を知り復興を応援する		旬の果物「りんご」を味わう		卵の栄養について知る			
●麦ごはん 精白米 92 米粒麦 8  ●とり肉の香り揚げ 揚げ油 4 とり肉(皮つき) 80 粗塩 0.57 こしょう 0.01 しょうゆ 1.14 砂糖 0.36 米粉 3.5 水 3.5 白いりごま 3.7 片栗粉 14.2  ●じゃが芋と豆のサラダ じゃが芋 25 きゅうり 8 たまねぎ 10 ゆで塩 まぐろフレーク 10 ミックスビーンズ 10 酢 0.9 砂糖 0.2 粗塩 0.2 こしょう 0.01 ドレッシング 5 (マヨネーズタイプ卵不使用) エネルギー 887 kcal たんぱく質 36.3 g		●沢煮栲 水 0.6 こんぶ 4 厚けずり節(かつお) 7.5 豚肉(もも) 10 豚肉(肩) 7.5 大根 15 にんじん 15 酒 0.5 粗塩 0.8 しょうゆ 2 小松菜 5  ●チキンカレー 油 0.65 にんにく 0.65 とり肉(皮つき) 35 とり肉(皮なし) 35 白ワイン 1.3 たまねぎ 84 にんじん 32 じゃが芋 50 粗塩 1.56 こしょう 0.01 ウスターソース 3.9 油 5.2 小麦粉 5.8 カレー粉 1  ●キャベツとじゃこの炒め煮(じゃこ) ごま油 0.2 しらす干し 3  ●キャベツとじゃこの炒め煮(キャベツ) ごま油 0.7 キャベツ 50 エネルギー 890 kcal たんぱく質 34.1 g		●麦ごはん 精白米 102 米粒麦 8  ●ぶりの塩こうじから揚げ 揚げ油 3.5 ぶり(角) 70 にんにく 0.2 酒 0.5 粗塩 0.2 しょうゆ 0.2 みりん 0.2 液体塩こうじ 6 片栗粉 12.6  ●白菜のおかか煮 しょうゆ 2.3 白菜 50 もやし 20 小松菜 10 ゆで塩 けずり節(かつお) 0.8  ●めった汁 ごま油 0.6 豚肉(もも) 10 豚肉(肩) 10 ごぼう 15 にんじん 20 こんにゃく 12 エネルギー 894 kcal たんぱく質 35.6 g		●麦ごはん 精白米 102 米粒麦 8  ●肉井 油 1.2 しょうが 0.25 豚肉(もも) 35 豚肉(肩) 35 にんにく 0.4 酒 0.6 こんにゃく 30 ごぼう 10 にんじん 15 たまねぎ 55 砂糖 3 しょうゆ 8.7 片栗粉 2 さやいんげん(冷) 5  ●かんぴょうのみそ汁 水 0.6 厚けずり節(かつお) 6 かんぴょう 5 豆腐(冷) 35 油揚げ(冷) 5 赤みそ 4.8 白みそ 4.8 長ねぎ 10 エネルギー 829 kcal たんぱく質 33.6 g		●りんご りんご 35.88 塩水  ●麦ごはん 精白米 92 米粒麦 8  ●豚肉の黒こしょう炒め 水 15 とり肉(皮つき) 10 にんじん 0.8 粗塩 1.3 しょうゆ 2.6 豆腐(冷) 30 片栗粉 1.3 卵 20 わかめ(冷) 8  ●塩だれ野菜 きゅうり 10 もやし 25 キャベツ 25 ゆで塩 ごま油 0.8 白いりごま 1.2 粗塩 0.36  ●かきたまスープ エネルギー 762 kcal たんぱく質 35.2 g					

17日(月)	ごはん 赤しそふりかけ 豚肉と生揚げの炒め煮 根菜のごまサラダ 白菜のみそ汁 牛乳 (乳)	18日(火)	麦ごはん とり肉のチリソース 三色ナムル 春雨の中華スープ 牛乳 (乳)	19日(水)	麦ごはん シュクメルリ 野菜ソーテー 牛乳 (乳小)	20日(木)	ごはん さばのごまみそかけ 磯香あえ けんちん汁 牛乳 (乳)	21日(金)	ごはん 蒸ししゅうまい チャブチェ わかめとコーンのスープ 牛乳 (乳小)							
◎日本の伝統調味料 みそについて知る		チリソースについて知る		新献立 シュクメルリを味わう		◎和食のよさを知る		◎ごはんのよさを知る								
●ごはん 精白米 100	●白菜のみそ汁 水 0.6 こんぶ 3 厚けずり節(かつお) 6 かんぴょう 3 白菜 40 えのきたけ(冷) 5 赤みそ 5 白みそ 5 ほうれん草(冷) 10	●麦ごはん 精白米 92 米粒麦 8	白すりごま 0.7	●麦ごはん 精白米 97 米粒麦 8	粗塩 0.3 こしょう 0.02	●ごはん 精白米 100	大根(市内産) 22 じゃが芋 35 粗塩 0.5 豆腐(冷) 35 しょうゆ 3.6 長ねぎ 5	●ごはん 精白米 100	とり肉(皮つき) 15 にんじん 10 たまねぎ 25 ホールコーン(冷) 25 粗塩 0.8 こしょう 0.02							
●赤しそふりかけ 赤しそ(粉) 1.32		●とり肉のチリソース 揚げ油 4 とり肉(皮つき) 80 酒 1.2 粗塩 0.3 こしょう 0.03 片栗粉 12 油 0.5 にんにく 0.4 豆板醤 0.2 しょうゆ 1.7 長ねぎ 4 水 6 砂糖 0.6 トマトケチャップ 10 酢 0.6	●春雨の中華スープ 油 0.5 豚肉(もも) 7.5 豚肉(肩) 30 たまねぎ 15 にんじん 15 春雨 5 キャベツ 20 粗塩 0.9 こしょう 0.03 しょうゆ 1.3 じゃが芋 35 チーズ 10 スープの素 0.5 油 7 小麦粉 8.4 調理用牛乳 72.3 豆乳 10 しょうゆ 1.2 レモン果汁(冷) 0.5	●シュクメルリ 油 0.5 にんにく 1.5 とり肉(皮つき) 50 たまねぎ 30 にんじん 20 粗塩 1.1 こしょう 0.06 水 0.03 じゃが芋 35 チーズ 10 スープの素 0.5 油 7 小麦粉 8.4 調理用牛乳 72.3 豆乳 10 しょうゆ 1.2 レモン果汁(冷) 0.5		●さばのごまみそかけ 揚げ油 3 さば(切り身・濃粉付) 60 水 7.2 赤みそ 4.3 砂糖 1.5 みりん 1.5 白いりごま 0.2 白すりごま 0.2		●蒸ししゅうまい しゅうまい 54 粗塩 0.8 こしょう 0.02 からスープ 1.3 しょうゆ 1.5 片栗粉 1.2 わかめ(冷) 13								
●豚肉と生揚げの炒め煮 油 0.6 豚肉(もも) 20 にんじん 10 じゃが芋 30		●三色ナムル もやし 35 にんじん 15 ほうれん草(冷) 10 ゆで塩 1 ごま油 0.1 にんにく 0.35 粗塩 0.04 砂糖 0.7		●野菜ソーテー 油 0.5 ベーコン 2 にんじん 15 ホールコーン(冷) 30 ほうれん草 10 ゆで塩		●磯香あえ もやし 15 白菜 45 にんじん 5 ゆで塩 2.7 しょうゆ 0.9 砂糖 0.3 きざみのり 0.3	和食の日の行事食	●チャブチェ 油 0.5 にんにく 0.2 豚肉(もも) 7.5 豚肉(肩) 7.5 粗塩 0.1 こしょう 0.01 オイスターソース 1 たまねぎ 20 砂糖 0.3 酒 0.3 もやし 15 にんじん 8 キャベツ 15 春雨 6 にら 3 しょうゆ 3.6 砂糖 0.6 白いりごま 0.5 ごま油 0.5								
●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 2.5 ホールコーン(冷) 5 むきえだ豆(冷) 3 ゆで塩 ごまドレッシング 9 白すりごま 1					●けんちん汁 油 0.5 とり肉(皮つき) 15 ごぼう 10 にんじん 15 水 こんぶ 0.6 厚けずり節(かつお) 4	●わかめとコーンのスープ ベーコン 3 水										
エネルギー	805 kcal	たんぱく質 27.7 g	エネルギー 845 kcal	たんぱく質 33.8 g	エネルギー 887 kcal	たんぱく質 31.6 g	エネルギー 856 kcal	たんぱく質 29.7 g	エネルギー 793 kcal	たんぱく質 26.2 g						
24日(月)	振替休日		25日(火)	麦ごはん ホキフライ 中濃ソース ひじきのサラダ 白いんげん豆のポタージュ 牛乳 (乳小)	26日(水)	麦ごはん タッカルビ わかめのサラダ にらと豆腐のスープ 牛乳 (乳)	27日(木)	麦ごはん 春巻き スタミナ炒め 青菜のスープ 牛乳 (乳小)	28日(金)	高野豆腐のそぼろごはん(麦ごはん) キャベツの塩こんぶあえ のっぺい汁 牛乳 (乳)						
米粉について知る			タッカルビについて知る			春巻きについて知る			「かわさきそだち」の大根を味わう							
●麦ごはん 精白米 92 米粒麦 8	●ホキフライ 揚げ油 9.1 ホキフライ 70	●中濃ソース 中濃ソース 6	●ひじきのサラダ ひじき 0.8 ホールコーン(冷) 10 にんじん 10 キャベツ 25 むきえだ豆(冷) 5 ゆで塩 酢 1.4 砂糖 0.7 しょうゆ 3 油 0.7 白いりごま 0.4 白すりごま 0.4	●白いんげん豆のポタージュ 油 0.6 ベーコン 2.4 とり肉(皮なし) 15 たまねぎ 35	●麦ごはん 精白米 92 米粒麦 8	●タッカルビ 油 0.5 とり肉(皮つき) 55 にんにく 0.3 長ねぎ 3 酒 1 砂糖 1.2 しょうゆ 1.8 にんじん 13 たまねぎ 18 キャベツ 20 さつま芋 10 トック 20 しょうゆ 1.8 コチジャン 3.6 ごま油 0.5 白いりごま 1	●わかめのサラダ もやし 30 ホールコーン(冷) 10 にんじん 10 わかめ(冷) 8 ゆで塩 6	●にらと豆腐のスープ 水 0.9 粗塩 0.03 しょうゆ 1.3 片栗粉 1.2 豆腐(冷) 0.6 片栗粉 10	●春巻き 揚げ油 2 春巻き 50	●スタミナ炒め 油 0.5 にんにく 0.4 豚肉(もも) 15 豚肉(肩) 15 にんじん 8 たまねぎ 20 砂糖 1.4 しょうゆ 4.2 粗塩 0.07 オイスターソース 1.4 もやし 35 にら 5 片栗粉 1.4 ごま油 0.3	●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 30 にんじん 10	●ごはん 精白米 97 米粒麦 8	●高野豆腐のそぼろごはん 油 0.6 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	●キャベツの塩こんぶあえ キャベツ 60 ゆで塩 ごま油 0.5 粗塩 0.3 塩こんぶ 1.3 白いりごま 1	●のっぺい汁 水 0.6 こんぶ 0.6 厚けずり節(かつお) 4 とり肉(皮つき) 15 にんじん 15 大根(市内産) 30	里芋(冷) 15 こんにやく 10 油揚げ(冷) 8 粗塩 0.5 しょうゆ 3 長ねぎ 10 片栗粉 1.8
エネルギー	909 kcal	たんぱく質 32.9 g	エネルギー 813 kcal	たんぱく質 33.3 g	エネルギー 755 kcal	たんぱく質 27.0 g	エネルギー 790 kcal	たんぱく質 33.6 g								