令和5年11月献立表　中部学校給食センター　C献立

川崎市教育委員会事務局

月	火	水	木	金
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やレシピ動画を紹介しています。『川崎市　学校給食レシピ』又は『川崎市　学校給食レシピ動画』で検索してください。 ▲詳細はこちら		1日 麦ごはん ごま塩 肉じゃが おひたし たまねぎのみそ汁 牛乳★ (乳) 770kcal　28.7g	2日 麦ごはん 揚げぎょうざ (小) 豚肉のキムチ炒め 春雨スープ 牛乳★ (乳) 830kcal　32.9g	**給食費の口座振替日（納期限）** **【第5期】**（10月分） **10月 31日（火）** **【第6期】**（11月分） **11月 30日（木）** **※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。**
6日 小松菜入りそぼろごはん （ごはん） すいとん (小) りんご 牛乳★ (乳) 753kcal　33.2g	7日 ごはん あじの香味ソース 切り干し大根の炒め煮 豚汁 牛乳★ (乳) 779kcal　38.2g	8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) 818kcal　33.3g	9日 ロールパン★ (小) **ミートポテト＊** (乳)(小) オニオンスープ フルーツ白玉 牛乳★ (乳) 810kcal　30.9g	10日 麦ごはん ホキフライ (小) 中濃ソース 野菜ソテー ミネストローネ 牛乳★ (乳) 818kcal　26.2g
13日 **ビビンバ＊** （麦ごはん） わかめとコーンのスープ ヨーグルト★ (乳) 牛乳★ (乳) 859kcal　37.1g	14日 麦ごはん とり肉のから揚げ じゃが芋の和風あえ 白菜のみそ汁 牛乳★ (乳) 830kcal　35.4g	15日 麦ごはん **生揚げの四川煮＊** ツナサラダ 寒天の中華スープ 牛乳★ (乳) 796kcal　33.3g	16日 ピラフ（ごはん） いかのカレー揚げ さつま芋の クリームシチュー (乳) 牛乳★ (乳) 887kcal　35.7g	17日 麦ごはん とり肉の バーベキューソース ボイル野菜 ごまドレッシングあえ 「かわさきそだち」の ポトフ 牛乳★ (乳) 791kcal　33.1g
20日 ツナときのこのごはん （しょうゆごはん） 焼きつくね さつま汁 牛乳★ (乳) 840kcal　37.7g	21日 麦ごはん ビーンズカレー (小) 大根ときゅうりの 中華づけ 牛乳★ (乳) 866kcal　32.1g	22日 和食の日の行事食 麦ごはん さばのねぎみそかけ 白菜のおかか煮 のっぺい汁 牛乳★ (乳) 839kcal　32.6g	23日 勤労感謝の日	24日 麦ごはん かれいのたつた揚げ スタミナ炒め じゃが芋のみそ汁 ヨーグルト★ (乳) 牛乳★ (乳) 829kcal　34.4g
27日 ごはん とり肉の甘酢炒め 塩だれ野菜 豆腐のみそ汁 ミニフィッシュ 牛乳★ (乳) 770kcal　35.1g	28日 麦ごはん さけの塩焼き きんぴらごぼう 大根のとろみ汁 牛乳★ (乳) 766kcal　37.2g	29日 麦ごはん チキンカツ (小) 中濃ソース ポテトサラダ コンソメスープ (卵) 牛乳★ (乳) 880kcal　31.1g	30日 ハヤシライス (乳)(小) （麦ごはん） ハムとキャベツのソテー 牛乳★ (乳) 874kcal　31.6g	※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、学校からの配布物などでご確認いただくようお願いいたします。

※県内産の食材は、米（他県産とのブレンド）、牛乳です。
大根は、県内を含む複数の産地より調達します。
※市内産の野菜
17日　「かわさきそだち」のポトフ　「にんじん」「大根」「キャベツ」
28日　大根のとろみ汁　「大根」「大根葉」
（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。）
※★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。

©T.nakamoto

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)）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)
(乳)
(小)

※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。

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5年　11月分献立表（詳細版）

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。

※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。

1日（水）

麦ごはん　ごま塩　肉じゃが　おひたし
たまねぎのみそ汁　牛乳　（乳）

● 麦ごはん

精白米	97
米粒麦	8

● ごま塩

黒いりごま	2.2
塩	0.11
水	

● 肉じゃが

油	0.8
豚肉（もも）	17
豚肉（肩）	17
こんにゃく	15
にんじん	22
たまねぎ	22
水	
じゃが芋	55
酒	0.4
砂糖	2.2
しょうゆ	5.5

● おひたし

水	
こんぶ	0.1
厚けずり節（かつお）	1.2
砂糖	0.5
しょうゆ	3.2
みりん	1.2
油揚げ（冷）	8
もやし	37
にんじん	5
小松菜	10
ゆで塩	

● たまねぎのみそ汁

水	
こんぶ	0.6
厚けずり節（かつお）	6
たまねぎ	35
豆腐（冷）	35
赤みそ	4.8
白みそ	4.8
ほうれん草（冷）	5

エネルギー　770　kcal　　たんぱく質　28.7　g

2日（木）

麦ごはん　揚げぎょうざ　豚肉のキムチ炒め
春雨スープ　牛乳　（乳）（小）

● 麦ごはん

精白米	92
米粒麦	8

● 揚げぎょうざ

揚げ油	2.4
野菜ぎょうざ	60

● 豚肉のキムチ炒め

油	0.5
にんにく	0.3
豚肉（もも）	27
豚肉（肩）	27
酒	1.4
たまねぎ	30
キャベツ	15
にら	5
白菜刻みキムチ（冷）	16
砂糖	1.1
しょうゆ	3.6
片栗粉	1.4

● 春雨スープ

水	
こんぶ	0.6
厚けずり節（かつお）	4
とり肉（皮なし）	20
たまねぎ	25
にんじん	10
塩	1
こしょう	0.02
しょうゆ	1.2
春雨	5
片栗粉	0.6
チンゲン菜	5

エネルギー　830　kcal　　たんぱく質　32.9　g

3日（金）　文化の日

6日（月）

小松菜入りそぼろごはん（ごはん）
すいとん　りんご　牛乳　（乳）（小）

● ごはん

精白米	105

● 小松菜入りそぼろごはん

油	0.6
しょうが	0.6
豚ひき肉（もも）	50
大豆ミート（大粒）	4
にんじん	12
酒	1.2
砂糖	3
しょうゆ	6.7
小松菜	10
ごま油	0.6

● すいとん

水	
こんぶ	0.6
厚けずり節（かつお）	4
とり肉（皮なし）	24
ごぼう	10
にんじん	10
大根	35
酒	1.2
塩	0.8
しょうゆ	2.4
長ねぎ	10
すいとん（冷）	25

● りんご

りんご	35.88
塩水	

エネルギー　753　kcal　　たんぱく質　33.2　g

7日（火）

ごはん　あじの香味ソース
切り干し大根の炒め煮　豚汁　牛乳　（乳）

● ごはん

精白米	100

● あじの香味ソース

塩あじ（切り身）	60
油	0.1
にんにく	0.36
しょうが	0.9
水	3.6
砂糖	1.8
みりん	0.45
しょうゆ	3
豆板醤	0.04
酢	0.6
ごま油	0.22
片栗粉	0.36

● 切り干し大根の炒め煮

油	0.5
とり肉（皮なし）	7
にんじん	10
切り干し大根	4.5
油揚げ（冷）	7
水	
砂糖	1.3
しょうゆ	3.2
さやいんげん（冷）	5

● 豚汁

油	0.6
豚肉（もも）	12.5
豚肉（肩）	12.5
ごぼう	10
にんじん	10
大根	15
こんにゃく	15
水	
じゃが芋	20
豆腐（冷）	35
赤みそ	5.5
白みそ	5.5
長ねぎ	10

エネルギー　779　kcal　　たんぱく質　38.2　g

8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）

● 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
しょうが	0.4
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	25
ホールコーン（冷）	10
にんじん	15
わかめ（冷）	8
ゆで塩	
たまねぎドレッシング	8

● にらと豆腐のスープ

水	
豚肉（もも）	10
豚肉（肩）	10
たまねぎ	15
塩	0.8
こしょう	0.02
がらスープ	1.3
しょうゆ	2.4
豆腐（冷）	40
片栗粉	1.2
にら	8
ごま油	0.6

エネルギー　818　kcal　　たんぱく質　33.3　g

9日（木）

ロールパン　ミートポテト　オニオンスープ
フルーツ白玉　牛乳　（乳）（小）

● ロールパン

ロールパン	60

● ミートポテト

油	0.7
にんにく	0.2
豚ひき肉（もも）	50
たまねぎ	50
にんじん	22
塩	0.3
こしょう	0.04
トマト水煮	17
トマトケチャップ	12
ウスターソース	2.8
チーズ	5.5
油	3
小麦粉	3
じゃが芋	60
ゆで塩	

● オニオンスープ

油	0.5
たまねぎ	40
ベーコン	5
セロリ	2
にんじん	10
水	
炒めたまねぎ（冷）	10
スープの素	1
塩	0.9
こしょう	0.03

● フルーツ白玉

ミックスフルーツ	40
ダイスゼリー（梨）	40
白玉団子（冷）	20

エネルギー　810　kcal　　たんぱく質　30.9　g

10日（金）

麦ごはん　ホキフライ　中濃ソース
野菜ソテー　ミネストローネ　牛乳　（乳）（小）

● 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（袋）	8

● 野菜ソテー

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（冷）	10
ゆで塩	
塩	0.3
こしょう	0.02

● ミネストローネ

油	0.6
にんにく	0.36
セロリ	1.5
ベーコン	4.5
たまねぎ	20
にんじん	15
塩	0.9
こしょう	0.04
水	
スープの素	0.6
キャベツ	25
トマト水煮	25
トマトケチャップ	2.5
ミックスビーンズ	10

エネルギー　818　kcal　　たんぱく質　26.2　g

13日（月）

ビビンバ（麦ごはん）
わかめとコーンのスープ
ヨーグルト　牛乳　（乳）

● **麦ごはん**	
精白米	97
米粒麦	8
● **ビビンバ（肉）**	
油	0.6
にんにく	0.2
豚肉（もも）	30
豚肉（肩）	30
酒	1.3
しょうゆ	1.3
切り干し大根	4
たけのこ（水煮・細切）	20
砂糖	2.2
しょうゆ	4.4
片栗粉	0.6
● **ビビンバ（野菜）**	
もやし	35
にんじん	15
ほうれん草（冷）	10
ゆで塩	
ごま油	1
にんにく	0.1
塩	0.45
みりん	0.1
白いりごま	0.7
白すりごま	0.7
● **わかめとコーンのスープ**	
ベーコン	3
水	
とり肉（皮なし）	15
にんじん	10
たまねぎ	25
ホールコーン（冷）	25
塩	0.8
こしょう	0.02
がらスープ	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

エネルギー　859　kcal　　たんぱく質　37.1　g

14日（火）

麦ごはん　とり肉のから揚げ
じゃが芋の和風あえ
白菜のみそ汁　牛乳　（乳）

● **麦ごはん**	
精白米	92
米粒麦	8
● **とり肉のから揚げ**	
揚げ油	4
とり肉（皮つき）	40
とり肉（皮なし）	40
酒	1
塩	0.6
こしょう	0.07
しょうゆ	1.1
片栗粉	12
● **じゃが芋の和風あえ**	
じゃが芋	56
にんじん	8
ごま油	0.4
ひじき	0.4
しょうゆ	2.8
酒	2.1
みりん	2.1
むきえだ豆（冷）	5
けずり節（かつお）	0.8
● **白菜のみそ汁**	
水	
こんぶ	0.6
厚けずり節（かつお）	6
かんぴょう	2
油揚げ（冷）	8
えのきたけ（冷）	8
白菜	40
赤みそ	5
白みそ	5
長ねぎ	10

エネルギー　830　kcal　　たんぱく質　35.4　g

15日（水）

麦ごはん　生揚げの四川煮　ツナサラダ
寒天の中華スープ　牛乳　（乳）

● **麦ごはん**	
精白米	92
米粒麦	8
● **生揚げの四川煮**	
油	0.6
にんにく	0.2
しょうが	0.4
豆板醤	0.4
豚ひき肉（もも）	32
砂糖	1
しょうゆ	2.5
トマトケチャップ	12
水	12
赤みそ	3
生揚げ（冷）	60
長ねぎ	15
片栗粉	1.5
● **ツナサラダ**	
切り干し大根	5.5
ホールコーン（冷）	5
むきえだ豆（冷）	3
きゅうり	10
ゆで塩	
まぐろフレーク	10
しょうゆ	1
ドレッシング（マヨネーズタイプ卵不使用）	6
こしょう	0.02
● **寒天の中華スープ**	
油	0.5
とり肉（皮なし）	20
たまねぎ	20
にんじん	10
水	
こんにゃく寒天	0.8
白菜	25
塩	0.9
こしょう	0.03
しょうゆ	1.7
がらスープ	1.3
片栗粉	0.6
チンゲン菜	5
ごま油	0.6

エネルギー　796　kcal　　たんぱく質　33.3　g

16日（木）

ピラフ（ごはん）　いかのカレー揚げ
さつま芋のクリームシチュー　牛乳　（乳）

● **ごはん**	
精白米	95
● **ピラフの具**	
油	0.5
ベーコン	15
たまねぎ	50
にんじん	30
マッシュルーム（水煮）	8
ホールコーン（冷）	20
スープの素	0.7
塩	0.9
こしょう	0.03
むきえだ豆（冷）	10
● **いかのカレー揚げ**	
揚げ油	2.5
いか	50
酒	0.8
塩	0.5
カレー粉	0.3
片栗粉	7.5
● **さつま芋のクリームシチュー**	
油	0.65
ベーコン	1.3
とり肉（皮つき）	25
たまねぎ	30
にんじん	20
塩	0.9
こしょう	0.06
さつま芋	30
水	
チーズ	6
調理用牛乳	50
豆乳	5
米粉	3.9

エネルギー　887　kcal　　たんぱく質　35.7　g

17日（金）

麦ごはん　とり肉のバーベキューソース
ボイル野菜ごまドレッシングあえ
「かわさきそだち」のポトフ　牛乳　（乳）

● **麦ごはん**	
精白米	92
米粒麦	8
● **とり肉のバーベキューソース**	
とり肉（もも皮なし・切り身）	70
しょうが	1
しょうゆ	1.5
油	0.1
たまねぎ	7.2
水	0.9
砂糖	0.6
しょうゆ	2.7
にんにく	0.3
アップルソース	6.3
酢	0.5
片栗粉	0.5
● **ボイル野菜ごまドレッシングあえ**	
にんじん	10
ホールコーン（冷）	20
もやし	30
ゆで塩	
ごまドレッシング	8
● **「かわさきそだち」のポトフ**	
油	0.6
ベーコン	6
にんじん（市内産）	18
たまねぎ	30
水	
大根（市内産）	20
キャベツ（市内産）	21
ウインナーソーセージ	20
塩	0.7
こしょう	0.02
スープの素	1.2

エネルギー　791　kcal　　たんぱく質　33.1　g

20日（月）

ツナときのこのごはん（しょうゆごはん）
焼きつくね　さつま汁　牛乳　（乳）

● **しょうゆごはん**	
精白米	95
しょうゆ	2.5
● **ツナときのこのごはんの具**	
油	0.6
にんじん	6
えのきたけ（冷）	5
まいたけ	5
しめじ	5
水	
酒	2.4
砂糖	2.4
しょうゆ	5.9
かんぴょう	2
油揚げ（冷）	12
まぐろフレーク	25
むきえだ豆（冷）	5
● **焼きつくね**	
つくね	60
● **さつま汁**	
水	
こんぶ	0.6
厚けずり節（かつお）	4
油	0.5
とり肉（皮なし）	25
ごぼう	12
にんじん	15
赤みそ	4.8
じゃが芋	25
長ねぎ	10
赤みそ	4.8
一味唐辛子	0.01

エネルギー　840　kcal　　たんぱく質　37.7　g

21日（火）

麦ごはん　ビーンズカレー
大根ときゅうりの中華づけ　牛乳　（乳）（小）

● **麦ごはん**	
精白米	102
米粒麦	8
● **ビーンズカレー**	
油	0.65
にんにく	0.6
しょうが	0.3
豚肉（もも）	30
豚肉（肩）	30
赤ワイン	1.5
たまねぎ	42
にんじん	32
水	
じゃが芋	35
トマト水煮	8
ゆで大豆	20
たまねぎ	42
カラメルソース	2
カレー粉	1
塩	1.4
こしょう	0.03
しょうゆ	2
ウスターソース	3.5
油	5.2
小麦粉	5.8
● **大根ときゅうりの中華づけ**	
大根	34
きゅうり	20
酢	2.4
砂糖	0.7
しょうゆ	4
白いりごま	1.2
ごま油	0.6
ラー油	0.02

エネルギー　866　kcal　　たんぱく質　32.1　g

22日（水）

麦ごはん　さばのねぎみそかけ
白菜のおかか煮　のっぺい汁　牛乳　（乳）

● **麦ごはん**	
精白米	92
米粒麦	8
● **さばのねぎみそかけ**	
さば（切り身）	60
油	0.18
長ねぎ	6.3
水	4.5
赤みそ	5.4
砂糖	1.8
みりん	1.8
酒	0.9
片栗粉	0.2
● **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
● **のっぺい汁**	
水	
こんぶ	0.6
厚けずり節（かつお）	4
とり肉（皮つき）	20
にんじん	15
大根	30
里芋（冷）	20
こんにゃく	10
油揚げ（冷）	8
えのきたけ（冷）	5
塩	0.4
しょうゆ	3
さやいんげん（冷）	5
片栗粉	1.8

和食の日の行事食

エネルギー　839　kcal　　たんぱく質　32.6　g

23日（木）

勤労感謝の日

24日（金）

麦ごはん　かれいのたつた揚げ
スタミナ炒め　じゃが芋のみそ汁
ヨーグルト　牛乳　（乳）

● **麦ごはん**	
精白米	92
米粒麦	8
● **かれいのたつた揚げ**	
揚げ油	3
かれい竜田	60
● **スタミナ炒め**	
油	0.5
にんにく	0.4
しょうが	0.1
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
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
● **じゃが芋のみそ汁**	
水	
こんぶ	0.6
厚けずり節（かつお）	6
たまねぎ	25
じゃが芋	45
赤みそ	4.8
白みそ	4.8
小松菜	5
● **ヨーグルト**	
ヨーグルト	80

エネルギー　829　kcal　　たんぱく質　34.4　g

27日（月）

ごはん　とり肉の甘酢炒め　塩だれ野菜
豆腐のみそ汁　ミニフィッシュ　牛乳　(乳)

● ごはん	
精白米	105
● とり肉の甘酢炒め	
ごま油	0.5
しょうが	0.2
とり肉（皮なし）	35
とり肉（皮つき）	35
塩	0.2
こしょう	0.01
酒	1.5
しょうゆ	1.5
たまねぎ	20
にんじん	5
酢	4
砂糖	6
塩	0.1
トマトケチャップ	6
水	12
ピーマン	8
片栗粉	0.7
● 塩だれ野菜	
もやし	30
にんじん	5
白菜	25
小松菜	5
ゆで塩	
ごま油	0.8
白いりごま	1.2
塩	0.36
● 豆腐のみそ汁	
水	
こんぶ	0.6
厚けずり節（かつお）	6
かんぴょう	2
たまねぎ	20
豆腐（冷）	40
赤みそ	5
白みそ	5
わかめ（冷）	5
● ミニフィッシュ	
ミニフィッシュ（袋）	5

エネルギー 770 kcal　たんぱく質 35.1 g

28日（火）

麦ごはん　さけの塩焼き　きんぴらごぼう
大根のとろみ汁　牛乳　(乳)

● 麦ごはん	
精白米	97
米粒麦	8
● さけの塩焼き	
塩ざけ（切り身）	60
● きんぴらごぼう	
油	0.5
豚肉（もも）	8
豚肉（肩）	8
ごぼう	22
こんにゃく	12
にんじん	17
砂糖	1.5
しょうゆ	3.2
みりん	1.3
一味唐辛子	0.01
白いりごま	0.8
ごま油	0.2
● 大根のとろみ汁	
水	
こんぶ	0.6
厚けずり節（かつお）	4
とり肉（皮なし）	20
大根（市内産）	35
しょうゆ	1.7
塩	0.8
豆腐（冷）	35
片栗粉	2
大根葉（市内産）	5

エネルギー 766 kcal　たんぱく質 37.2 g

29日（水）

麦ごはん　チキンカツ　中濃ソース
ポテトサラダ　コンソメスープ
牛乳　(卵)(乳)(小)

● 麦ごはん	
精白米	92
米粒麦	8
● チキンカツ	
揚げ油	9.1
チキンカツ	70
● 中濃ソース	
中濃ソース（袋）	8
● ポテトサラダ	
じゃが芋	55
にんじん	8
きゅうり	8
たまねぎ	8
ゆで塩	
塩	0.4
砂糖	0.5
酢	1
こしょう	0.02
ドレッシング	5.6
（マヨネーズタイプ卵不使用）	
● コンソメスープ	
油	0.65
ベーコン	5
にんじん	10
たまねぎ	20
水	
キャベツ	30
塩	0.7
こしょう	0.03
スープの素	1.3
うずら卵（水煮）	25

エネルギー 880 kcal　たんぱく質 31.1 g

30日（木）

ハヤシライス（麦ごはん）
ハムとキャベツのソテー　牛乳　(乳)(小)

● 麦ごはん	
精白米	102
米粒麦	8
● ハヤシライス	
油	0.7
にんにく	0.6
豚肉（もも）	30
豚肉（肩）	30
赤ワイン	3.9
たまねぎ	78
にんじん	26
水	
塩	1
こしょう	0.01
じゃが芋	35
トマト水煮	10
トマトケチャップ	12
デミグラスソース	6.5
ウスターソース	4.6
しょうゆ	2
砂糖	0.1
油	5.7
小麦粉	6.4
生クリーム	3.9
● ハムとキャベツのソテー	
油	0.5
ポークハム	10
にんじん	10
キャベツ	40
ホールコーン（冷）	10
塩	0.1
こしょう	0.01
スープの素	0.3

エネルギー 874 kcal　たんぱく質 31.6 g

【令和5年11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
揚げぎょうざ	野菜ぎょうざ			○
すいとん	すいとん			○
ロールパン	ロールパン			○
ホキフライ	ホキフライ			○
ヨーグルト	ヨーグルト		○	
チキンカツ	チキンカツ			○
ハヤシライス	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、いか、ごま、さけ、さば、大豆、
　とり肉、豚肉、桃、りんご、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