

月	火	水	木	金	
<p>学校給食レシピとレシピ動画を公開中!</p> <p>*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 学校給食レシ動画』で 検 索 して くだ さい。</p>  <p>▲詳細はこちら</p>		<p>1日</p> <p>黒コッパン★ (小)</p> <p>ミートポテト (乳)(小)</p> <p>ジュリエンスープ</p> <p>フルーツポンチ</p> <p>牛乳★ (乳)</p> <p>814kcal 29.8g</p>	<p>2日</p> <p>端午の節句の行事食</p> <p>たけのこごはん</p> <p>(しょうゆごはん)</p> <p>かつおの磯風味</p> <p>豆腐のすまし汁</p> <p>かしわもち</p> <p>牛乳★ (乳)</p> <p>873kcal 40.1g</p>	<p>3日</p> <p>憲法記念日</p>	
<p>※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。</p>		<p>7日</p> <p>ごはん</p> <p>とり肉の甘酢炒め</p> <p>ポイル野菜</p> <p>ごまドレッシングあえ</p> <p>たまねぎのみそ汁</p> <p>牛乳★ (乳)</p> <p>748kcal 31.7g</p>	<p>8日</p> <p>ごはん</p> <p>豚肉のしょうが焼き</p> <p>磯香あえ</p> <p>けんちん汁*</p> <p>牛乳★ (乳)</p> <p>772kcal 36.7g</p>	<p>9日</p> <p>麦ごはん</p> <p>かれいのたつた揚げ</p> <p>もやしとうま煮</p> <p>さつま汁</p> <p>牛乳★ (乳)</p> <p>758kcal 33.1g</p>	<p>10日</p> <p>麦ごはん</p> <p>ミートボールカレー (小)</p> <p>じゃことキャベツの</p> <p>ごま酢あえ</p> <p>牛乳★ (乳)</p> <p>813kcal 26.1g</p>
<p>13日</p> <p>ごはん</p> <p>ホキフライ (小)</p> <p>中濃ソース</p> <p>野菜ソテー</p> <p>クリームスープ(乳)(小)</p> <p>牛乳★ (乳)</p> <p>898kcal 30.1g</p>	<p>14日</p> <p>肉丼(麦ごはん)</p> <p>豆腐のみそ汁</p> <p>牛乳★ (乳)</p> <p>814kcal 34.2g</p>	<p>15日</p> <p>麦ごはん</p> <p>とり肉のから揚げ</p> <p>じゃが芋の和風あえ</p> <p>みそ野菜スープ</p> <p>牛乳★ (乳)</p> <p>855kcal 36.4g</p>	<p>16日</p> <p>麦ごはん</p> <p>ハンバーグ</p> <p>たまねぎソース (小)</p> <p>ポテトサラダ</p> <p>ミネストローネ</p> <p>牛乳★ (乳)</p> <p>780kcal 27.4g</p>	<p>17日</p> <p>ハヤシライス (乳)(小)</p> <p>(麦ごはん)</p> <p>キャベツのスープ煮</p> <p>牛乳★ (乳)</p> <p>877kcal 30.1g</p>	
<p>20日</p> <p>麦ごはん</p> <p>揚げ鶏の香味ソース</p> <p>春雨の塩炒め</p> <p>わかめとえのきのスープ</p> <p>牛乳★ (乳)</p> <p>865kcal 35.3g</p>	<p>21日</p> <p>給食休止日</p>	<p>22日</p> <p>麦ごはん</p> <p>チキンカレー (小)</p> <p>ピクルス</p> <p>牛乳★ (乳)</p> <p>835kcal 31.2g</p>	<p>23日</p> <p>麦ごはん</p> <p>さばのごまみそかけ</p> <p>もやし炒め</p> <p>春雨スープ</p> <p>牛乳★ (乳)</p> <p>824kcal 30.7g</p>	<p>24日</p> <p>キムチピビンバ</p> <p>(麦ごはん)</p> <p>青菜と卵のスープ (卵)</p> <p>牛乳★ (乳)</p> <p>808kcal 36.4g</p>	
<p>27日</p> <p>ごはん</p> <p>銀ひらすのてり焼き</p> <p>肉じゃが</p> <p>かんぴょうのみそ汁</p> <p>牛乳★ (乳)</p> <p>811kcal 36.5g</p>	<p>28日</p> <p>マーボー丼</p> <p>(ごはん)</p> <p>春巻き (小)</p> <p>寒天の中華スープ</p> <p>牛乳★ (乳)</p> <p>825kcal 33.0g</p>	<p>29日</p> <p>ごはん</p> <p>生揚げのオイスター炒め</p> <p>ツナサラダ</p> <p>野菜スープ</p> <p>牛乳★ (乳)</p> <p>796kcal 33.6g</p>	<p>30日</p> <p>麦ごはん</p> <p>あじのカレー揚げ</p> <p>肉野菜炒め</p> <p>彩りコンソメスープ</p> <p>牛乳★ (乳)</p> <p>796kcal 38.7g</p>	<p>31日</p> <p>フルコギ丼</p> <p>(麦ごはん)</p> <p>わかめスープ</p> <p>ヨーグルト★ (乳)</p> <p>牛乳★ (乳)</p> <p>859kcal 36.2g</p>	

※県内産の食材は、米(他県産とのブレンド)、牛乳です。キャベツ、小松菜は県内を含む複数の産地より調達します。

※市内産の野菜

16日 ミネストローネ 「トマト」

22日 ピクルス 「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。)

※★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。

「かわさきぞだち」のPRキャラクター
「菜果ちゃん」



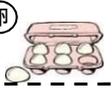
©T.nakamoto

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)



(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。

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、放射線検査結果、学校給食レシピもご覧いただけます。



▲詳細はこちら

学校給食費の口座振替日(納期限)

【第1期】(4・5月分)

7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

すようお願いいたします。



		1日(水)		2日(木)		3日(金)		憲法記念日			
		黒コッペパン ミートポテト ジュリエンスープ フルーツポンチ 牛乳		たけのこごはん(しょうゆごはん) かつおの磯風味 豆腐のすまし汁 かしわもち 牛乳							
		【献立のねらい】 ◎パンの食べ方を知る		端午の節句の食べ物を知る							
		●黒コッペパン 黒コッペパン 60 ●ミートポテト 油 0.7 にんにく 0.2 豚ひき肉(もも) 38 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 大豆ミート(小粒) 4 油 3 小麦粉 3 じゃが芋 60 ゆで塩 ●ジュリエンスープ 油 0.6 ベーコン 5 セロリ 1 にんじん 15 たまねぎ 30 水 35 キャベツ 1.3 スープの素 エネルギー 814 kcal		しょうゆ 0.4 塩 0.7 こしょう 0.04 ●フルーツポンチ ミックスフルーツ 60 野菜入りゼリー 40 ●たけのこごはんの具 水 12 酒 0.72 砂糖 2.4 塩 0.12 しょうゆ 4.8 とり肉(皮なし) 12 たけのこ(水煮) 27 にんじん 18 油揚げ(冷) 12 さやいんげん(冷) 5 ●かつおの磯風味 揚げ油 3 かつお(角) 60 酒 0.8 しょうゆ 0.8 片栗粉 9 水 5 砂糖 1.4 しょうゆ 3 みりん 0.9 しょうが 0.3 あおさ 0.12 ●豆腐のすまし汁 エネルギー 873 kcal		水 0.6 こんぶ 6 厚けずり節(かつお) 10 にんじん 0.7 しょうゆ 1.5 なた 8 豆腐(冷) 40 ほうれん草(冷) 10 長ねぎ 8 ●かしわもち かしわもち 40 端午の節句の 行事食 たんぱく質 40.1 g					
6日(月) 振替休日		7日(火) ごはん とり肉の甘酢炒め ポイル野菜ごまドレッシングあえ たまねぎのみそ汁 牛乳		8日(水) ごはん 豚肉のしょうが焼き 磯香あえ けんちん汁 牛乳		9日(木) 麦ごはん かわいいのたつた揚げ もやしのうま煮 さつま汁 牛乳		10日(金) 麦ごはん ミートボールカレー じゃことキャベツのごま酢あえ 牛乳			
		とり肉の甘酢炒めを味わう		新献立 豚肉のしょうが焼きを味わう		さつま汁の名前の由来を知る		キャベツの栄養を知る			
		●ごはん 精白米 100 ●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 3 塩 0.1 トマトケチャップ 6 ピーマン 8 片栗粉 0.7 ●ポイル野菜 ごまドレッシングあえ にんじん 15 もやし 30 キャベツ 20 ゆで塩 ごまドレッシング 8 ●たまねぎのみそ汁 エネルギー 748 kcal		水 0.6 こんぶ 6 厚けずり節(かつお) 45 たまねぎ 30 豆腐(冷) 4.8 赤みそ 4.8 白みそ 5 小松菜 ●ごはん 精白米 105 ●豚肉のしょうが焼き 油 0.5 しょうが 2 豚肉(もも) 35 豚肉(肩) 35 酒 1 油 0.2 たまねぎ 20 砂糖 0.5 しょうゆ 4.7 ●磯香あえ もやし 50 小松菜 10 にんじん 5 ゆで塩 しょうゆ 2.7 きざみのり 0.3 ●けんちん汁 油 0.5 とり肉(皮なし) 20 ごぼう 10 にんじん 15 大根 15 水 0.6 こんぶ 0.6 エネルギー 772 kcal		厚けずり節(かつお) 4 じゃが芋 35 塩 0.5 豆腐(冷) 3.5 しょうゆ 3.6 長ねぎ 5 ●麦ごはん 精白米 97 米粒麦 8 ●かわいいのたつた揚げ 揚げ油 3 かわいい竜田 60 ●もやしのうま煮 油 0.5 しょうが 0.13 豚肉(もも) 7 砂糖 1 しょうゆ 3.5 にんじん 7 もやし 58 片栗粉 0.8 たら 4 ●さつま汁 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 20 大根 4.8 赤みそ 6 油揚げ(冷) 20 じゃが芋 20 エネルギー 758 kcal		長ねぎ 12 赤みそ 4.8 一味唐辛子 0.01 ●麦ごはん 精白米 102 米粒麦 8 ●ミートボールカレー 油 0.5 にんにく 0.6 しょうが 0.3 たまねぎ 35 豚肉(もも) 10 豚肉(肩) 35 たまねぎ 32 水 40 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 30 肉団子 ●じゃことキャベツのごま酢あえ にんじん 10 キャベツ 40 チンゲン菜 5 エネルギー 813 kcal		しらす干し 2 ゆで塩 1.3 砂糖 2 しょうゆ 0.2 酢 2.3 白いりごま 1 たんぱく質 26.1 g	
		たんぱく質 31.7 g		たんぱく質 36.7 g		たんぱく質 33.1 g		たんぱく質 26.1 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。

端午の節句の行事食

13日(月)	ごはん ホキフライ 中濃ソース 野菜ソテー クリームスープ 牛乳 (乳)小	14日(火)	肉丼(麦ごはん) 豆腐のみそ汁 牛乳 (乳)	15日(水)	麦ごはん とり肉のから揚げ じゃが芋の和風あえ みそ野菜スープ 牛乳 (乳)	16日(木)	麦ごはん ハンバーグたまねぎソース ポテトサラダ ミネストローネ 牛乳 (乳)小	17日(金)	ハヤシライス(麦ごはん) キャベツのスープ煮 牛乳 (乳)小						
ホキについて知る		だしを味わう		◎飯碗、汁碗を持って食べる		「かわさきそだち」のトマトを味わう		ハヤシライスを味わう							
● ごはん 精白米 100	豆乳 10 塩 0.8 こしょう 0.02 油 3 小麦粉 3	● 麦ごはん 精白米 102 米粒麦 8	● 肉丼 油 1.2 豚肉(もも) 35 豚肉(肩) 35 しょうが 1 にんにく 0.4 酒 0.6 ごんにやく 40 ごぼう 10 にんにく 15 たまねぎ 54 砂糖 3 しょうゆ 8.7 片栗粉 2 さやいんげん(冷) 5	● 麦ごはん 精白米 92 米粒麦 8	● とり肉のから揚げ 揚げ油 3.5 とり肉(皮つき) 7.0 酒 0.9 塩 0.5 こしょう 0.06 しょうゆ 1 片栗粉 10.5	● ハンバーグたまねぎソース ハンバーグ 80 油 0.2 たまねぎ 10 水 5 砂糖 0.8 しょうゆ 2.4 酢 0.5 みりん 1.6 片栗粉 0.3	● 麦ごはん 精白米 92 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 にんにく 26 水 4 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	● 野菜ソテー 油 0.6 ベーコン 2.4 にんにく 12 ホールコーン(冷) 35 ほうれん草(冷) 10 ゆで塩 0.3 こしょう 0.02	● クリームスープ 油 0.5 ベーコン 2 とり肉(皮なし) 15 にんにく 15 たまねぎ 35 水 1 スープの素 1 じゃが芋 25 調理用牛乳 40	● 豆腐のみそ汁 水 0.6 こんぶ 6 厚けずり節(かつお) 25 たまねぎ 35 豆腐(冷) 8 油揚げ(冷) 5 赤みそ 5 白みそ 5 わかめ(冷) 8	● みそ野菜スープ 油 0.6 にんにく 0.1 豚ひき肉(もも) 25 たまねぎ 25	● ポテトサラダ じゃが芋 55 にんにく 8 きゅうり 8 たまねぎ 8 ゆで塩 0.3 塩 0.5 酢 0.5 こしょう 0.02 水 0.5 ドレッシング 5.6 (マヨネーズタイプ卵不使用)	● ミネストローネ	● キャベツのスープ煮 油 0.6 ベーコン 4.8 キャベツ 65
エネルギー 898 kcal	たんぱく質 30.1 g	エネルギー 814 kcal	たんぱく質 34.2 g	エネルギー 855 kcal	たんぱく質 36.4 g	エネルギー 780 kcal	たんぱく質 27.4 g	エネルギー 877 kcal	たんぱく質 30.1 g						
20日(月)	麦ごはん 揚げ鶏の香味ソース 春雨の塩炒め わかめとえのきのスープ 牛乳 (乳)	21日(火)	給食休止日	22日(水)	麦ごはん チキンカレー ピクルス 牛乳 (乳)小	23日(木)	麦ごはん さばのごまみそかけ もやし炒め 春雨スープ 牛乳 (乳)	24日(金)	キムチピビンバ(麦ごはん) 青菜と卵のスープ 牛乳 (卵)乳						
香味ソースを味わう				「かわさきそだち」のキャベツを味わう		◎はしの使い方を知る		キムチピビンバの食べ方を知る							
● 麦ごはん 精白米 97 米粒麦 8	こしょう 0.01 しょうゆ 0.3 もやし 20 チンゲン菜 5 春雨 5 ごま油 0.2	● わかめとえのきのスープ ベーコン 6 水 12 にんにく 15 豆板醤 25 えのきたけ(冷) 13 しょうが 1 こしょう 0.02 みりん 1.3 しょうゆ 1.3 砂糖 1.3 わかめ(冷) 13		● 麦ごはん 精白米 102 米粒麦 8	ゆで塩 3 砂糖 4 酢 0.4	● 麦ごはん 精白米 97 米粒麦 8	● さばのごまみそかけ さば(切り身) 60 酒 2.4 水 4.3 砂糖 1.5 みりん 1.5 白すりごま 0.2 白いりごま 0.2 片栗粉 0.2	● 麦ごはん 精白米 102 米粒麦 8	● 青菜と卵のスープ ベーコン 2 水 15 とり肉(皮なし) 15 にんにく 10 塩 0.8 がらすープ 1.3 しょうゆ 2.6 豆腐(冷) 35 片栗粉 1.3 チンゲン菜 20						
● 揚げ鶏の香味ソース 揚げ油 4 とり肉(皮つき) 80 酒 1.2 塩 0.2 片栗粉 12 油 0.3 豆板醤 0.2 にんにく 0.2 しょうが 0.5 長ねぎ 5 みりん 0.9 しょうゆ 3.6 砂糖 0.9 酢 1.8 水 3 片栗粉 0.2	● 春雨の塩炒め 油 0.5 豚肉(もも) 10 豚肉(肩) 10 酒 0.3 たまねぎ 15 にんにく 5 塩 0.5			● 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) 35 とり肉(皮なし) 35 白ワイン 1.5 たまねぎ 42 にんにく 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 小麦粉 5.8 カレー粉 1	● ピクルス キャベツ(市内産) 29 にんにく 10 きゅうり 15	● もやし炒め 油 0.5 ベーコン 3.6 たまねぎ 12 にんにく 6 もやし 50 ゆで塩 0.3 塩 0.02 こしょう 0.6 しょうゆ 0.6 片栗粉 0.5	● 春雨スープ 水 0.6 こんぶ 0.6	● キムチピビンバ(肉) 油 0.65 にんにく 0.2 豚肉(もも) 30 豚肉(肩) 30 しょうゆ 1.3 切り干し大根 3.5 たまねぎ 15 白菜刻みキムチ(冷) 15 砂糖 2 しょうゆ 2.5 にら 5 片栗粉 0.7	● キムチピビンバ(野菜) もやし 30 にんにく 12 ほうれん草(冷) 12 ゆで塩 0.2 ごま油 1.3 長ねぎ 1.7 砂糖 3.9 しょうゆ 0.02 白いりごま 0.8						
エネルギー 865 kcal	たんぱく質 35.3 g			エネルギー 835 kcal	たんぱく質 31.2 g	エネルギー 824 kcal	たんぱく質 30.7 g	エネルギー 808 kcal	たんぱく質 36.4 g						

27日(月)	ごはん 銀ひらすのてり焼き 肉じゃが かんぴょうのみそ汁 牛乳 (乳)	28日(火)	マーボー丼(ごはん) 春巻き 寒天の中華スープ 牛乳 (乳)	29日(水)	ごはん 生揚げのオイスター炒め ツナサラダ 野菜スープ 牛乳 (乳)	30日(木)	麦ごはん あじのカレー揚げ 肉野菜炒め 彩りコンソメスープ 牛乳 (乳)	31日(金)	ブルコギ丼(麦ごはん) わかめスープ ヨーグルト 牛乳 (乳)
◎魚の上手な食べ方を知る		寒天について知る		オイスターソースについて知る		かまぼこについて知る		コチジャンについて知る	
● ごはん 精白米 100	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 ほうれん草(冷) 5	● ごはん 精白米 110	こんにやく寒天 0.7 キャベツ 30 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	● ごはん 精白米 100	● 野菜スープ 油 0.6 とり肉(皮なし) 20 にんじん 10 もやし 30 キャベツ 20 水 1 塩 0.04 こしょう 3.2 がらスープ 1.3 しょうゆ 1.3 片栗粉 1.3 にら 5 ごま油 0.6	● 麦ごはん 精白米 97 米粒麦 8	● 彩りコンソメスープ 油 0.65 とり肉(皮なし) 20 水 15 にんじん 15 たまねぎ 20 じゃが芋 25 塩 0.7 こしょう 0.04 スープの素 1.3 水 3 ちらしかまぼこ 3 片栗粉 0.6 ほうれん草(冷) 5 ミックスビーンズ 10	● 麦ごはん 精白米 102 米粒麦 8	片栗粉 1.2 わかめ(冷) 13
● 銀ひらすのてり焼き 銀ひらす(切り身) 60 酒 0.6 しょうゆ 1.2 水 3.6 砂糖 2 しょうゆ 4 みりん 2 片栗粉 0.48		● 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 2		● 生揚げのオイスター炒め 油 0.5 にんにく 0.5 しょうが 0.5 豚肉(もも) 20 豚肉(肩) 20 にんじん 10 しめじ 10 生揚げ(冷) 50 長ねぎ 10 塩 0.05 オイスターソース 3 しょうゆ 2.7 酒 2.7 砂糖 0.9 片栗粉 1.4		● あじのカレー揚げ 揚げ油 3 塩あじ(切り身・澱粉付) 60 砂糖 1.7 しょうゆ 3.2 酒 1.5 水 10 カレー粉 0.32		● ブルコギ丼 豚肉(もも) 35 豚肉(肩) 35 ごま油 1.3 にんにく 0.4 しょうゆ 7 酒 2 コチジャン 5 砂糖 1.8 たまねぎ 45 にんじん 20 もやし 20 にら 4 片栗粉 1.3 白いりごま 1.5	● ヨーグルト ヨーグルト 80
● 肉じゃが 油 0.8 豚肉(もも) 15 豚肉(肩) 15 こんにやく 10 にんじん 20 たまねぎ 25 水 50 じゃが芋 0.4 酒 2 砂糖 2 しょうゆ 5		● 春巻き 揚げ油 2 春巻き 50		● ツナサラダ 切り干し大根 5.5 ホールコーン(冷) 7 きゅうり 11 ゆで塩 10 まぐろフレーク 1 しょうゆ 5 ドレッシング(マヨネーズタイプ卵不使用) 0.02 こしょう 0.02		● 肉野菜炒め 油 0.5 しょうが 0.6 豚肉(もも) 15 豚肉(肩) 15 塩 0.1 こしょう 0.01 にんじん 8 たまねぎ 15 もやし 22 キャベツ 15 塩 0.5 こしょう 0.01 しょうゆ 0.4 片栗粉 1 チンゲン菜 5		● わかめスープ ベーコン 2.4 水 15 とり肉(皮なし) 15 にんじん 15 たまねぎ 30 塩 0.8 こしょう 0.02 がらスープ 1.3 しょうゆ 1.5	
● かんぴょうのみそ汁 水 0.6 こんぶ 6 厚けずり節(かつお) 0.6		● 寒天の中華スープ 油 0.5 とり肉(皮なし) 15 たまねぎ 20 にんじん 10 水 10							
エネルギー 811 kcal	たんぱく質 36.5 g	エネルギー 825 kcal	たんぱく質 33.0 g	エネルギー 796 kcal	たんぱく質 33.6 g	エネルギー 796 kcal	たんぱく質 38.7 g	エネルギー 859 kcal	たんぱく質 36.2 g

【令和6年5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
黒コッペパン	黒コッペパン			○
ホキフライ	ホキフライ			○
ハンバーグ	ハンバーグ			○
ハヤシライス	デミグラスソース			○
春巻き	春巻き			○
ヨーグルト	ヨーグルト		○	

※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・魚しょうゆ
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。