

月	火	水	木	金
学校給食費の口座振替日 (納期限) 【第2期】(6月分) 7月 31日(水) 【第3期】(7月分) 9月 2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。	麦ごはん まぐろのみそがらめ* 春雨の塩炒め けんちん汁* 牛乳★(乳) 8月27日 826kcal 42.4g	麦ごはん チキンストロガノフ(乳)小 ピクルス 牛乳★(乳) 28日 841kcal 29.9g	ごはん かつおのつけ揚げ じゃが芋の和風あえ 野菜スープ 牛乳★(乳) 29日 795kcal 37.2g	ごはん 豚肉の黒こしょう炒め パンバンジーサラダ 卵スープ(卵) 牛乳★(乳) 30日 829kcal 35.1g
9月2日 麦ごはん 生揚げのオイスター炒め 塩だれ野菜 肉団子中華スープ* 牛乳★(乳) 799kcal 32.8g	麦ごはん さばの香味ソース* もやし炒め 豆腐のすまし汁 牛乳★(乳) 3日 799kcal 28.8g	麦ごはん ボークカレー(小) キャベツのスープ煮* 牛乳★(乳) 4日 852kcal 29.9g	麦ごはん ごま塩 肉じゃが おひたし キャベツのみそ汁 牛乳★(乳) 5日 761kcal 27.9g	麦ごはん とり肉のオニオンソース コーンソテー ジュリエンスープ 牛乳★(乳) 6日 863kcal 33.2g
9日 キムたく丼 (麦ごはん) たまねぎのみそ汁 牛乳★(乳) 754kcal 29.6g	麦ごはん てり焼きハンバーグ(小) ボイル野菜 和風ドレッシングあえ パンプキンポタージュ(乳)小 牛乳★(乳) 10日 894kcal 34.0g	お月見の行事食 こぎつねごはん* (しょうゆごはん) かれいのたつた揚げ 月見汁 牛乳★(乳) 11日 858kcal 36.3g	ロールパン★(小) ペンネアラビアータ(小) キャベツとコーンのスープ フルーツポンチ 牛乳★(乳) 12日 833kcal 32.4g	ごはん ちくわのかば焼き 肉野菜炒め 豆腐のみそ汁 牛乳★(乳) 13日 773kcal 29.4g
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	麦ごはん とり肉の香り揚げ 磯香あえ とうがンのみそ汁 牛乳★(乳) 17日 865kcal 35.4g	ビビンバ* (麦ごはん) にらと豆腐のスープ 牛乳★(乳) 18日 779kcal 35.1g	麦ごはん ホキフライ(小) 中濃ソース ラタトゥイユ クリームスープ(乳)小 牛乳★(乳) 19日 909kcal 31.5g	麦ごはん 蒸ししゅうまい(小) 八宝菜(卵) みそ春雨スープ 牛乳★(乳) 20日 826kcal 30.0g
30日 麦ごはん キーマカレー(小) じゃこきゅうり 牛乳★(乳) 803kcal 29.7g	麦ごはん あじのカレー揚げ 五目豆 豚汁 牛乳★(乳) 24日 844kcal 39.1g	トマトそぼろごはん (麦ごはん) 寒天の中華スープ ヨーグルト★(乳) 牛乳★(乳) 25日 788kcal 33.9g	麦ごはん 揚げぎょうざ(小) チャプチェ 青菜のスープ 牛乳★(乳) 26日 770kcal 24.7g	ごはん とり肉のしょうが煮 切り干し大根の ごましょうゆあえ じゃが芋のみそ汁 牛乳★(乳) 27日 804kcal 35.1g

※★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お願いいたします。

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(卵)乳(乳)小麦(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。

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



菜果ちゃんのイラストのある日は「かわさきさだち」の使用日です。

※県内産の食材は、米(他県産とのブレンド)、とうがん、牛乳です。
※「かわさきさだち」(市内産)の野菜
9月12日 ペンネアラビアータ 「なす」(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。)

令和6年 8・9月分献立表(詳細版)

◎給食目標「バランスの良い食事について考えよう」

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 ○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。

8月 27日(火)		28日(水)		29日(木)		30日(金)	
麦ごはん まぐろのみそがらめ 春雨の塩炒め けんちん汁 牛乳 ◎乳		麦ごはん チキンストロガノフ ビクルス 牛乳 ◎乳小		ごはん かつおのつけ揚げ じゃが芋の和風あえ 野菜スープ 牛乳 ◎乳		ごはん 豚肉の黒こしょう炒め バンバンジーサラダ 卵スープ 牛乳 ◎乳	
【献立のねらい】 春雨の原料について知る		ロシア料理のストロガノフについて知る		旬の食品「かつお」について知る		四川料理のバンバンジーについて知る	
●麦ごはん 精白米 92 米粒麦 8		●けんちん汁 油 0.5 とり肉(皮なし) 25 ごぼう 13 にんじん 15		●麦ごはん 精白米 102 米粒麦 8		●ごはん 精白米 105	
●まぐろのみそがらめ 揚げ油 3 まぐろ(角) 60 しょうが 0.5 しょうゆ 1.8 片栗粉 10.8 水 5 赤みそ 4 砂糖 2 みりん 1		●チキンストロガノフ 水 0.7 とり肉(皮つき) 70 赤ワイン 4 たまねぎ 54 にんじん 30 たまねぎ 30 トマト水煮 5 塩 1.1 こしょう 0.07 デミグラスソース 16 トマトケチャップ 6.5 ウスターソース 5.2 しょうゆ 1.3 油 5.3 小麦粉 6.4 生クリーム 2.5		●ごはん 精白米 100 塩 1 こしょう 0.04 ●かつおのつけ揚げ 揚げ油 3.5 かつお(角) 70 片栗粉 12.6 水 5 砂糖 1.6 しょうゆ 3.2 みりん 1.6 ●じゃが芋の和風あえ じゃが芋 56 にんじん 8 ゆで塩 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) 0.5 ●野菜スープ 油 0.6 とり肉(皮なし) 13 にんじん 10 水 3 もやし 20		●豚肉の黒こしょう炒め 油 0.9 豚肉(もも) 32 豚肉(肩) 32 塩 0.18 たまねぎ 35 にんじん 18 エリンギ 5 しょうゆ 2.7 オイスターソース 1.8 酒 0.9 粗びき黒こしょう 0.04 こしょう 0.02 にら 4 片栗粉 1.4 ●バンバンジーサラダ にんじん 5 もやし 18 きゅうり 12 ゆで塩 15 チキンフレーク 1.6 しょうゆ 1.4 酢 1 砂糖 1 ねりごま(白) 3 白すりごま 0.5	
●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 にんじん 5 塩 0.5 こしょう 0.01 しょうゆ 0.3 もやし 20 チンゲン菜 3 春雨 5 ごま油 0.2		●ピクルス キャベツ 30 にんじん 10 きゅうり 15 ゆで塩 3 砂糖 4.3 酢 5		エネルギー 795 kcal たんぱく質 37.2 g		エネルギー 829 kcal たんぱく質 35.1 g	
エネルギー 826 kcal たんぱく質 42.4 g		エネルギー 841 kcal たんぱく質 29.9 g		エネルギー 795 kcal たんぱく質 37.2 g		エネルギー 829 kcal たんぱく質 35.1 g	
9月 2日(月)		3日(火)		4日(水)		5日(木)	
麦ごはん 生揚げのオイスター炒め 塩だれ野菜 肉団子中華スープ 牛乳 ◎乳		麦ごはん さばの香味ソース もやし炒め 豆腐のすまし汁 牛乳 ◎乳		麦ごはん ポークカレー キャベツのスープ煮 牛乳 ◎乳小		麦ごはん ごま塩 肉じゃが おひたし キャベツのみそ汁 牛乳 ◎乳	
旬の食品「しめじ」について知る		旬の食品「ピーマン」について知る		豚肉の栄養を知る		◎主食・主菜・副菜がそろった食事の良さを考える	
●麦ごはん 精白米 97 米粒麦 8		●肉団子中華スープ 水 15 たまねぎ 35 キャベツ 0.7 塩 0.02 こしょう 1.3 にんにく 2.4 しょうが 30 豚肉(もも) 1.2 豚肉(肩) 5 にんじん 0.5 しめじ 50 生揚げ(冷) 10 長ねぎ 0.05 塩 3 オイスターソース 2.7 しょうゆ 2.7 酒 0.9 砂糖 1.4		●麦ごはん 精白米 102 米粒麦 8		●麦ごはん 精白米 97 米粒麦 8	
●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 15 しめじ 5 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		●さばの香味ソース さば(切り身) 60 油 0.1 にんにく 0.4 しょうが 1 水 4 砂糖 2 みりん 0.5 しょうゆ 3 豆板醤 0.04 酢 0.7 ごま油 0.2 片栗粉 0.3		●ポークカレー 油 0.5 にんにく 0.6 しょうが 0.3 たまねぎ 38 豚肉(もも) 30 豚肉(肩) 30 たまねぎ 38 にんじん 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 油 5.8 小麦粉 1 カレー粉 0.6		●ごま塩 黒いりごま 2.2 塩 0.11 ●肉じゃが 油 0.8 豚肉(もも) 17 豚肉(肩) 17 こんにやく 15 にんじん 22 たまねぎ 22 水 55 じゃが芋 55 酒 0.4 砂糖 2.2 しょうゆ 5.5 むきえだ豆(冷) 3	
●塩だれ野菜 にんじん 10 もやし 40 きゅうり 10 ゆで塩 0.8 ごま油 1.2 白いりごま 0.36		●豆腐のすまし汁 水 0.6 こんぶ 6 厚けずり節(かつお) 6 にんじん 10 塩 0.8 しょうゆ 1.5 なると 8 豆腐(冷) 40 わかめ(冷) 8 ほうれん草(冷) 5		●スープの素 塩 0.36 こしょう 0.02 しょうゆ 0.3		●キャベツのみそ汁 水 6 こんぶ 0.6 かんぴょう 1.5 厚けずり節(かつお) 6 たまねぎ 25 キャベツ 40 赤みそ 5 白みそ 5	
エネルギー 799 kcal たんぱく質 32.8 g		エネルギー 799 kcal たんぱく質 28.8 g		エネルギー 852 kcal たんぱく質 29.9 g		エネルギー 761 kcal たんぱく質 27.9 g	
●おひたし 水 0.1 こんぶ 1.2 厚けずり節(かつお) 0.5 砂糖 2.9 しょうゆ 1 みりん 1		●キャベツのスープ煮 油 0.6 ベーコン 4.8 キャベツ 65 にんじん 5		●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 25 水 35 キャベツ 1.3 スープの素 0.4 しょうゆ 0.7 塩 0.04		●コーンソテー 油 0.3 ベーコン 2.4 にんじん 10 ホールコーン(冷) 40 むきえだ豆(冷) 10 塩 0.4 こしょう 0.02	
エネルギー 799 kcal たんぱく質 32.8 g		エネルギー 799 kcal たんぱく質 28.8 g		エネルギー 852 kcal たんぱく質 29.9 g		エネルギー 761 kcal たんぱく質 27.9 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。

9日(月)		キムたく丼(麦ごはん) たまねぎのみそ汁 牛乳		乳	10日(火)		麦ごはん てり焼きハンバーグ ポイル野菜和風ドレッシングあえ パンブキンポターージュ 牛乳		乳小	11日(水)		こぎつねごはん(しょうゆごはん) かれいのたつた揚げ 月見汁 牛乳		乳	12日(木)		ロールパン ペンネアラビアータ キャベツとコーンのスープ フルーツポンチ 牛乳		乳小	13日(金)		ごはん ちくわのかば焼き 肉野菜炒め 豆腐のみそ汁 牛乳		乳						
キムたく丼について知る					旬の食品「かぼちゃ」について知る					十五夜の食べ物を知る					「かわさきそだち」のなすを味わう					豆腐について知る										
●麦ごはん 精白米 102 米粒麦 8 ●キムたく丼 油 0.65 豚肉(もも) 30 豚肉(肩) 30 にんじん 5 キャベツ 25 白菜刻みキムチ(冷) 26 たくあんづけ 19 長ねぎ 13 しょうゆ 0.5 片栗粉 1.5 ごま油 0.4 ●たまねぎのみそ汁 水 0.6 こんぶ 6 厚けずり節(かつお) 30 たまねぎ 20 じゃが芋 25 豆腐(冷) 4.8 赤みそ 4.8 白みそ 4.8 ほうれん草(冷) 5					●麦ごはん 精白米 92 米粒麦 8 ●てり焼きハンバーグ ハンバーグ 80 水 5 砂糖 1.8 しょうゆ 3 みりん 2 片栗粉 0.6 ●ポイル野菜 和風ドレッシングあえ にんじん 5 ホールコーン(冷) 20 もやし 30 ゆで塩 6 和風ドレッシング 0.06 ●パンブキンポターージュ 油 0.5 ベーコン 2.4 とり肉(皮つき) 24 たまねぎ 25 水 30 じゃが芋 30 パンブキンペースト(冷) 35 塩 1					●しょうゆごはん 精白米 95 しょうゆ 2 ●こぎつねごはんの具 水 1.2 酒 4.3 砂糖 0.12 塩 6 しょうゆ 24 油揚げ(冷) 25 にんじん 4.3 酢 7 さやいんげん(冷) 1.4 ゆで塩 3 白いりごま 60 ●かれいのたつた揚げ 揚げ油 3 かれい竜田 60 ●月見汁 こんぶ 0.6 厚けずり節(かつお) 4 とり肉(皮つき) 10 とり肉(皮なし) 10 ごぼう 13 にんじん 20 里芋(冷) 10					●ロールパン ロールパン 60 ●ペンネアラビアータ 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) 60 たまねぎ 40 なす(市内産) 9 トマト水煮 45 赤ワイン 2 トマトケチャップ 5 塩 0.4 こしょう 0.03 油 1 小麦粉 1 ペンネマカロニ 24 ゆで塩 ●キャベツとコーンのスープ ベーコン 5 水 15 たまねぎ 10 にんじん 10 キャベツ 33 ホールコーン(冷) 22 塩 0.8 こしょう 0.03					●ごはん 精白米 105 ●ちくわのかば焼き 揚げ油 2.5 焼きちくわ 50 片栗粉 7.5 水 4 砂糖 2 しょうゆ 3.2 みりん 0.2 ●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 25 キャベツ 15 塩 0.5 こしょう 0.01 しょうゆ 0.4 片栗粉 1 ●豆腐のみそ汁 水					こんぶ 0.6 厚けずり節(かつお) 6 たまねぎ 25 にんじん 10 豆腐(冷) 40 赤みそ 5 白みそ 5 ほうれん草(冷) 5					
エネルギー		754	kcal	たんぱく質	29.6	g	エネルギー	894	kcal	たんぱく質	34.0	g	エネルギー	858	kcal	たんぱく質	36.3	g	エネルギー	833	kcal	たんぱく質	32.4	g	エネルギー	773	kcal	たんぱく質	29.4	g

16日(月)		敬老の日		17日(火)		麦ごはん とり肉の香り揚げ 磯香あえ とうがんのみそ汁 牛乳		乳	18日(水)		ビビンバ(麦ごはん) にらと豆腐のスープ 牛乳		乳	19日(木)		麦ごはん ホキフライ 中濃ソース ラタトゥイユ クリームスープ 牛乳		乳小	20日(金)		麦ごはん 蒸ししゅうまい 八宝菜 みそ春雨スープ 牛乳		卵乳小	
米粉について知る						韓国料理のビビンバについて知る						フランス料理のラタトゥイユについて知る						中国料理の八宝菜について知る						
●麦ごはん 精白米 97 米粒麦 8 ●とり肉の香り揚げ 揚げ油 4 とり肉(皮つき) 80 塩 0.6 こしょう 0.01 しょうゆ 1.1 砂糖 0.37 米粉 3.5 水 3.5 白いりごま 3.8 片栗粉 14 ●磯香あえ もやし 35 にんじん 5 キャベツ 15 ゆで塩 2.7 しょうゆ 0.3 きざみのり ●とうがんのみそ汁 水 0.6 こんぶ 6 厚けずり節(かつお) 5 にんじん 8 油揚げ(冷) 8						豆腐(冷) 25 とうがん 35 赤みそ 5 白みそ 5 ほうれん草(冷) 5 ●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 1 ごま油 0.1 にんにく 0.45 みりん 0.1 白いりごま 0.7 白すりごま 0.7 ●にらと豆腐のスープ						水 20 とり肉(皮なし) 20 たまねぎ 0.8 塩 0.02 こしょう 1.3 がらスープ 2.4 豆腐(冷) 40 片栗粉 1.2 にら 8 ごま油 0.6 ●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 ●ラタトゥイユ 油 0.18 にんにく 0.18 ベーコン 1.8 セロリ 1.5 たまねぎ 27 にんじん 9 塩 0.5 こしょう 0.04 なす 9 水 9 スツキーニ 18 トマト水煮 2.3 トマトケチャップ 4 パプリカ(黄) 0.4 片栗粉 ●クリームスープ 油 0.5						ベーコン 2 とり肉(皮つき) 20 にんじん 10 たまねぎ 35 水 1 スープの素 20 じゃが芋 55 調理用牛乳 5 脱脂粉乳 5 塩 0.8 こしょう 0.02 油 3 小麦粉 3 ●麦ごはん 精白米 92 米粒麦 8 ●蒸ししゅうまい しゅうまい 54 春雨 10 赤みそ 0.3 ごま油 5 にら 1.5 ●八宝菜 油 0.5 豚肉(もも) 10 豚肉(肩) 10 にんじん 10 たまねぎ 25 キャベツ 35 塩 0.7 こしょう 0.02 砂糖 0.15 がらスープ 0.15 オイスターソース 0.15 しょうゆ 0.9 うずら卵(水煮) 20 片栗粉 1 ●みそ春雨スープ 油 0.6 にんにく 0.1 とり肉(皮つき) 20 たまねぎ 20 にんじん 10 水						
エネルギー		865	kcal	たんぱく質	35.4	g	エネルギー	779	kcal	たんぱく質	35.1	g	エネルギー	909	kcal	たんぱく質	31.5	g	エネルギー	826	kcal	たんぱく質	30.0	g

23日(月)	振替休日	24日(火)	25日(水)	26日(木)	27日(金)
		麦ごはん あじのカレー揚げ 五目豆 豚汁 牛乳	トマトそばろごはん(麦ごはん) 寒天の中華スープ ヨーグルト 牛乳	麦ごはん 揚げぎょうざ チャブチェ 青菜のスープ 牛乳	ごはん とり肉のしょうが煮 切り干し大根のごましょうゆあえ じゃが芋のみそ汁 牛乳
		◎ごはんの大切さを知る	そばろについて知る	韓国料理のチャブチェについて知る	◎減塩の調理法の工夫を知る
		●麦ごはん 精白米 97 米粒麦 8 ●あじのカレー揚げ 揚げ油 3 塩あじ(切り身・濃粉付) 60 砂糖 1.7 しょうゆ 3.2 酒 1.5 水 10 カレー粉 0.32 ●五目豆 油 0.6 とり肉(皮つき) 10 にんじん 15 ひじき 1 こんにゃく 15 ゆで大豆 25 砂糖 2 しょうゆ 4 ●豚汁 油 0.5 豚肉(もも) 10 豚肉(肩) 10 ごぼう 15 にんじん 15 水 エネルギー 844 kcal	●麦ごはん 精白米 102 米粒麦 8 ●トマトそばろ 油 0.6 にんにく 0.3 しょうが 0.5 豆板醤 0.2 豚ひき肉(もも) 37 たまねぎ 20 トマト水煮 20 酒 1.2 みりん 2.4 砂糖 3.4 しょうゆ 7.2 大豆ミート(大粒) 9 ●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 3 こんにゃく寒天 0.7 キャベツ 30 塩 0.9 ごしょう 0.03 しょうゆ 1.7 がらすスープ 1.3 エネルギー 788 kcal	●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 ●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 塩 0.1 ごしょう 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 しょうゆ 3.6 砂糖 0.6 白いりごま 0.5 ごま油 0.5 ●青菜のスープ 油 0.5 エネルギー 770 kcal	●ごはん 精白米 105 ●とり肉のしょうが煮 とり肉(皮つき) 50 とり肉(皮なし) 30 水 1 酒 1.3 砂糖 3.2 しょうゆ 4.8 しょうが 0.9 たまねぎ 30 片栗粉 1.8 ●切り干し大根のごましょうゆあえ もやし 12 切り干し大根 3 にんじん 10 きゅうり 8 水 3 しょうゆ 3 砂糖 1 酒 3 白いりごま 1 白すりごま 1 ●じゃが芋のみそ汁 水 0.6 ごんぶ 6 厚けずり節(かつお) エネルギー 804 kcal
		たんぱく質 39.1 g	たんぱく質 33.9 g	たんぱく質 24.7 g	たんぱく質 35.1 g

30日(月)	振替休日	24日(火)	25日(水)	26日(木)	27日(金)
		麦ごはん キーマカレー じゃが芋ゆり 牛乳	トマトそばろごはん(麦ごはん) 寒天の中華スープ ヨーグルト 牛乳	麦ごはん 揚げぎょうざ チャブチェ 青菜のスープ 牛乳	ごはん とり肉のしょうが煮 切り干し大根のごましょうゆあえ じゃが芋のみそ汁 牛乳
		◎ごはんの大切さを知る	そばろについて知る	韓国料理のチャブチェについて知る	◎減塩の調理法の工夫を知る
		●麦ごはん 精白米 102 米粒麦 8 ●キーマカレー 油 1.3 にんにく 0.6 しょうが 0.6 豚ひき肉(もも) 37 たまねぎ 70 にんじん 30 水 3 塩 1.6 ウスターソース 4.3 じゃが芋 45 大豆ミート(大粒) 9 なす 10 カレー粉 1 油 5.2 小麦粉 5.8 ピーマン 3 ゆで塩 ●じゃが芋ゆり(じゃこ) ごま油 0.2 しらす干し 2 ●じゃが芋ゆり(きゅうり) きゅうり 42 ゆで塩 エネルギー 803 kcal	●麦ごはん 精白米 102 米粒麦 8 ●トマトそばろ 油 0.6 にんにく 0.3 しょうが 0.5 豆板醤 0.2 豚ひき肉(もも) 37 たまねぎ 20 トマト水煮 20 酒 1.2 みりん 2.4 砂糖 3.4 しょうゆ 7.2 大豆ミート(大粒) 9 ●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 3 こんにゃく寒天 0.7 キャベツ 30 塩 0.9 ごしょう 0.03 しょうゆ 1.7 がらすスープ 1.3 エネルギー 788 kcal	●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 ●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 塩 0.1 ごしょう 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 しょうゆ 3.6 砂糖 0.6 白いりごま 0.5 ごま油 0.5 ●青菜のスープ 油 0.5 エネルギー 770 kcal	●ごはん 精白米 105 ●とり肉のしょうが煮 とり肉(皮つき) 50 とり肉(皮なし) 30 水 1 酒 1.3 砂糖 3.2 しょうゆ 4.8 しょうが 0.9 たまねぎ 30 片栗粉 1.8 ●切り干し大根のごましょうゆあえ もやし 12 切り干し大根 3 にんじん 10 きゅうり 8 水 3 しょうゆ 3 砂糖 1 酒 3 白いりごま 1 白すりごま 1 ●じゃが芋のみそ汁 水 0.6 ごんぶ 6 厚けずり節(かつお) エネルギー 804 kcal
		たんぱく質 29.7 g	たんぱく質 33.9 g	たんぱく質 24.7 g	たんぱく質 35.1 g

【令和6年8・9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
チキンストロガノフ	デミグラスソース			○
てり焼きハンバーグ	ハンバーグ			○
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			○
ホキフライ	ホキフライ			○
蒸ししゅうまい	しゅうまい			○
ヨーグルト	ヨーグルト		○	
揚げぎょうざ	野菜ぎょうざ			○

※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、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。

※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