

月	火	水	木	金
<p>端午の節句の行事食</p> <p>たけのこごはん (しょうゆごはん)</p> <p>めかじきのから揚げ 豆腐のすまし汁 かしわもち 牛乳★(乳)</p> <p>879kcal 36.9g</p>	<p>ロールパン★(小)</p> <p>豚肉のトマトクリーム パスタ(乳)(小)</p> <p>ジュリエヌスープ フルーツポンチ 牛乳★(乳)</p> <p>859kcal 32.9g</p>	<p>※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。 学校から配布物などでご確認ください。 学校から配布物などでご確認ください。 学校から配布物などでご確認ください。</p>	<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 学校給食レシピ動画』で検索してください。</p>  <p>▲詳細はこちら</p>	
<p>麦ごはん</p> <p>チキンカレー (小)</p> <p>じゃこきゅうり 牛乳★(乳)</p> <p>793kcal 32.2g</p>	<p>高野豆腐のそぼろごはん* (麦ごはん)</p> <p>ひじきのサラダ* じゃが芋のみそ汁 牛乳★(乳)</p> <p>763kcal 31.4g</p>	<p>麦ごはん</p> <p>ホキフライ(小)</p> <p>中濃ソース きんぴらごぼう 彩りコンソメスープ 牛乳★(乳)</p> <p>845kcal 31.6g</p>	<p>ビビンバ (麦ごはん)</p> <p>肉団子中華スープ* 牛乳★(乳)</p> <p>781kcal 33.6g</p>	<p>麦ごはん</p> <p>とり肉の揚げあえ 春雨の塩炒め たぬき汁 牛乳★(乳)</p> <p>849kcal 36.3g</p>
<p>麦ごはん</p> <p>ドライカレー</p> <p>ベジタブルスープ いちごヨーグルト★(乳)</p> <p>牛乳★(乳)</p> <p>874kcal 39.8g</p>	<p>給食休止日</p>	<p>ごはん</p> <p>焼きのり</p> <p>とり肉のしょうが煮 にんじんしりしり* キャベツのみそ汁 牛乳★(乳)</p> <p>797kcal 39.6g</p>	<p>麦ごはん</p> <p>生揚げの四川煮 塩たれ野菜 中華スープ 牛乳★(乳)</p> <p>752kcal 32.3g</p>	<p>麦ごはん</p> <p>あじの香味ソース 切り干し大根の炒め煮 春雨スープ 牛乳★(乳)</p> <p>752kcal 33.1g</p>
<p>ごはん</p> <p>さばの塩焼き もやしとうま煮 けんちん汁* 牛乳★(乳)</p> <p>827kcal 34.7g</p>	<p>肉丼 (麦ごはん)</p> <p>豆腐のみそ汁 冷凍みかん 牛乳★(乳)</p> <p>852kcal 34.8g</p>	<p>ごはん</p> <p>チキンカツ(小)</p> <p>中濃ソース じゃが芋と豆のサラダ ミネストローネ 牛乳★(乳)</p> <p>861kcal 30.6g</p>	<p>中華丼(卵) (麦ごはん)</p> <p>ピリ辛わかめスープ ヨーグルト★(乳)</p> <p>牛乳★(乳)</p> <p>832kcal 35.1g</p>	<p>麦ごはん</p> <p>ちくわの磯辺揚げ(小)</p> <p>韓国風肉じゃが* 野菜スープ 牛乳★(乳)</p> <p>845kcal 33.7g</p>
<p>ごはん</p> <p>ハンバーグ(小)</p> <p>ポイル野菜 和風ドレッシング 白いんげん豆の ポターージュ(乳)(小)</p> <p>牛乳★(乳)</p> <p>896kcal 36.8g</p>	<p>麦ごはん</p> <p>いかにカレー揚げ もやし炒め 豚汁 牛乳★(乳)</p> <p>808kcal 36.2g</p>	<p>麦ごはん</p> <p>パオズ(小)</p> <p>ホイコーロー にらと豆腐のスープ 牛乳★(乳)</p> <p>780kcal 35.3g</p>	<p>学校給食費の口座振替日(納期限)</p> <p>【第1期】(4・5月分) 6月30日(金)</p>  <p>※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。</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 24日 ミネストローネ「トマト」
29日 ポイル野菜「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。

「かわさきさぞち」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(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。

卵 牛乳 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 5月分献立表(詳細版)

川崎市中部学校給食センター D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。

1日(月)	2日(火)	3日(水)	憲法記念日	4日(木)	みどりの日	5日(金)	こどもの日	
たけのこごはん(しょうゆごはん) めかじきのから揚げ 豆腐のすまし汁 かしわもち 牛乳 (乳)	ローレルパン 豚肉のトマトクリームパスタ ジュリエンスープ フルーツポンチ 牛乳 (乳)	ローレルパン 水 キヤベツ スープの素 しょうゆ 塩 こしょう エリンギ(冷) 豚肉(もも) 豚肉(肩) たまねぎ にんじん チーズ トマト水煮 トマトケチャップ 塩 こしょう 水 油 小麦粉 調理用牛乳 ペンネマカロニ ゆで塩 生クリーム ●ジュリエンスープ 油 ベーコン セロリ にんじん たまねぎ	●ローレルパン 95 2.5 ●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 5.4 とり肉(皮なし) 12 たけのこ(水煮) 30 にんじん 18 油揚げ(冷) 12 さやいんげん(冷) 5 ●めかじきのから揚げ 揚げ油 3.5 めかじき(角・澱粉付) 70 ●豆腐のすまし汁 水 0.6 こんぶ 6 厚けずり節 2 かんぴょう 10 にんじん 0.8 塩 1.5 しょうゆ 8 なた 4 糸かまぼこ エネルギー 879 kcal たんぱく質 36.9 g	●ローレルパン 60 ●豚肉のトマトクリームパスタ 油 0.7 にんにく 0.7 エリンギ(冷) 12 豚肉(もも) 24 豚肉(肩) 24 たまねぎ 24 にんじん 17 チーズ 6 トマト水煮 24 トマトケチャップ 3 塩 0.8 こしょう 0.05 水 2.4 油 2.4 小麦粉 48 調理用牛乳 24 ペンネマカロニ 24 ゆで塩 3.6 ●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 エネルギー 859 kcal たんぱく質 32.9 g	●ローレルパン 35 1.3 0.4 0.7 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	●ローレルパン 35 1.3 0.4 0.7 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	●ローレルパン 35 1.3 0.4 0.7 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	●ローレルパン 35 1.3 0.4 0.7 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
●ローレルパン 95 2.5 ●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 5.4 とり肉(皮なし) 12 たけのこ(水煮) 30 にんじん 18 油揚げ(冷) 12 さやいんげん(冷) 5 ●めかじきのから揚げ 揚げ油 3.5 めかじき(角・澱粉付) 70 ●豆腐のすまし汁 水 0.6 こんぶ 6 厚けずり節 2 かんぴょう 10 にんじん 0.8 塩 1.5 しょうゆ 8 なた 4 糸かまぼこ エネルギー 879 kcal たんぱく質 36.9 g	●ローレルパン 60 ●豚肉のトマトクリームパスタ 油 0.7 にんにく 0.7 エリンギ(冷) 12 豚肉(もも) 24 豚肉(肩) 24 たまねぎ 24 にんじん 17 チーズ 6 トマト水煮 24 トマトケチャップ 3 塩 0.8 こしょう 0.05 水 2.4 油 2.4 小麦粉 48 調理用牛乳 24 ペンネマカロニ 24 ゆで塩 3.6 ●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 エネルギー 859 kcal たんぱく質 32.9 g	●ローレルパン 35 1.3 0.4 0.7 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	●ローレルパン 35 1.3 0.4 0.7 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	●ローレルパン 35 1.3 0.4 0.7 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	●ローレルパン 35 1.3 0.4 0.7 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	●ローレルパン 35 1.3 0.4 0.7 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	●ローレルパン 35 1.3 0.4 0.7 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	
●ローレルパン 95 2.5 ●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 5.4 とり肉(皮なし) 12 たけのこ(水煮) 30 にんじん 18 油揚げ(冷) 12 さやいんげん(冷) 5 ●めかじきのから揚げ 揚げ油 3.5 めかじき(角・澱粉付) 70 ●豆腐のすまし汁 水 0.6 こんぶ 6 厚けずり節 2 かんぴょう 10 にんじん 0.8 塩 1.5 しょうゆ 8 なた 4 糸かまぼこ エネルギー 879 kcal たんぱく質 36.9 g	●ローレルパン 60 ●豚肉のトマトクリームパスタ 油 0.7 にんにく 0.7 エリンギ(冷) 12 豚肉(もも) 24 豚肉(肩) 24 たまねぎ 24 にんじん 17 チーズ 6 トマト水煮 24 トマトケチャップ 3 塩 0.8 こしょう 0.05 水 2.4 油 2.4 小麦粉 48 調理用牛乳 24 ペンネマカロニ 24 ゆで塩 3.6 ●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 エネルギー 859 kcal たんぱく質 32.9 g	●ローレルパン 35 1.3 0.4 0.7 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	●ローレルパン 35 1.3 0.4 0.7 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	●ローレルパン 35 1.3 0.4 0.7 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	●ローレルパン 35 1.3 0.4 0.7 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	●ローレルパン 35 1.3 0.4 0.7 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	●ローレルパン 35 1.3 0.4 0.7 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	
●ローレルパン 95 2.5 ●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 5.4 とり肉(皮なし) 12 たけのこ(水煮) 30 にんじん 18 油揚げ(冷) 12 さやいんげん(冷) 5 ●めかじきのから揚げ 揚げ油 3.5 めかじき(角・澱粉付) 70 ●豆腐のすまし汁 水 0.6 こんぶ 6 厚けずり節 2 かんぴょう 10 にんじん 0.8 塩 1.5 しょうゆ 8 なた 4 糸かまぼこ エネルギー 879 kcal たんぱく質 36.9 g	●ローレルパン 60 ●豚肉のトマトクリームパスタ 油 0.7 にんにく 0.7 エリンギ(冷) 12 豚肉(もも) 24 豚肉(肩) 24 たまねぎ 24 にんじん 17 チーズ 6 トマト水煮 24 トマトケチャップ 3 塩 0.8 こしょう 0.05 水 2.4 油 2.4 小麦粉 48 調理用牛乳 24 ペンネマカロニ 24 ゆで塩 3.6 ●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 エネルギー 859 kcal たんぱく質 32.9 g	●ローレルパン 35 1.3 0.4 0.7 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	●ローレルパン 35 1.3 0.4 0.7 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	●ローレルパン 35 1.3 0.4 0.7 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	●ローレルパン 35 1.3 0.4 0.7 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	●ローレルパン 35 1.3 0.4 0.7 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	●ローレルパン 35 1.3 0.4 0.7 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	
●ローレルパン 95 2.5 ●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 5.4 とり肉(皮なし) 12 たけのこ(水煮) 30 にんじん 18 油揚げ(冷) 12 さやいんげん(冷) 5 ●めかじきのから揚げ 揚げ油 3.5 めかじき(角・澱粉付) 70 ●豆腐のすまし汁 水 0.6 こんぶ 6 厚けずり節 2 かんぴょう 10 にんじん 0.8 塩 1.5 しょうゆ 8 なた 4 糸かまぼこ エネルギー 879 kcal たんぱく質 36.9 g	●ローレルパン 60 ●豚肉のトマトクリームパスタ 油 0.7 にんにく 0.7 エリンギ(冷) 12 豚肉(もも) 24 豚肉(肩) 24 たまねぎ 24 にんじん 17 チーズ 6 トマト水煮 24 トマトケチャップ 3 塩 0.8 こしょう 0.05 水 2.4 油 2.4 小麦粉 48 調理用牛乳 24 ペンネマカロニ 24 ゆで塩 3.6 ●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 エネルギー 859 kcal たんぱく質 32.9 g	●ローレルパン 35 1.3 0.4 0.7 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	●ローレルパン 35 1.3 0.4 0.7 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	●ローレルパン 35 1.3 0.4 0.7 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	●ローレルパン 35 1.3 0.4 0.7 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	●ローレルパン 35 1.3 0.4 0.7 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	●ローレルパン 35 1.3 0.4 0.7 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	

※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。

29日(月)	ごはん ハンバーグ ポイル野菜 和風ドレッシング 白いんげん豆のポタージュ 牛乳 (乳) (小)	30日(火)	麦ごはん いかのカレー揚げ もやし炒め 豚汁 牛乳 (乳)	31日(水)	麦ごはん パオズ ホイコーロー にらと豆腐のスープ 牛乳 (乳) (小)
●ごはん 精白米 100 ●ハンバーグ ハンバーグ 80 炒めたまねぎ(冷) 7.5 水 デミグラスソース 5 トマトケチャップ 7 ウスターソース 1.5 ●ポイル野菜 もやし 18 キャベツ(市内産) 29 にんじん 8 ゆで塩 ●和風ドレッシング 和風ドレッシング(袋) 8.8 ●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) 24 たまねぎ 30 にんじん 12 塩 1 こしょう 0.04 水 じゃが芋 25 エネルギー 896 kcal たんぱく質 36.8 g	白いんげん豆ペースト(冷) 40 調理用牛乳 60 油 2.4 小麦粉 3 ●麦ごはん 精白米 92 砂糖 8 米粒麦 8 ●いかのカレー揚げ 揚げ油 3.5 いか 70 酒 0.85 塩 0.15 片栗粉 10.8 水 7 酒 1.5 みりん 1.3 砂糖 1.3 しょうゆ 3 カレー粉 0.3 ●もやし炒め 油 0.5 ベーコン 3.6 たまねぎ 12 にんじん 6 もやし 50 ゆで塩 塩 0.4 こしょう 0.02 しょうゆ 0.6 片栗粉 0.5 ●豚汁 油 0.6 豚肉(もも) 12.5 豚肉(肩) 12.5 ごぼう 15 にんじん 15 こんにやく 10 水 15 大根 15 じゃが芋 25 豆腐(冷) 30 赤みそ 5.5 白みそ 5.5 長ねぎ 10 エネルギー 808 kcal たんぱく質 36.2 g	●麦ごはん 精白米 92 米粒麦 8 ●パオズ パオズ 50 ●ホイコーロー 油 1 にんにく 0.2 しょうが 0.3 豚肉(もも) 22.5 豚肉(肩) 22.5 酒 1 長ねぎ 10 キャベツ 60 ゆで塩 0.1 しょうゆ 3 テンメンジャン 3 砂糖 1.4 オイスターソース 0.5 ごま油 0.6 豆板醤 0.2 片栗粉 2 ピーマン 5 ●にらと豆腐のスープ 水 20 とり肉(皮なし) 20 エネルギー 780 kcal たんぱく質 35.3 g	たまねぎ 20 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 12 ごま油 0.6		

【令和5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
ホキフライ	ホキフライ			○
パオズ	パオズ			○
いちごヨーグルト	いちごヨーグルト		○	
ロールパン	ロールパン			○
豚肉のトマトクリームパスタ	ベンネマカロニ			○
ハンバーグ	ハンバーグ			○
チキンカツ	チキンカツ			○
ヨーグルト	ヨーグルト		○	

※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、さば、大豆、とり肉、豚肉、オレンジ、もも、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