

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

15日(月)	麦ごはん ドライカレー ベジタブルスープ いちごヨーグルト 牛乳 (乳)	16日(火)	給食休止日	17日(水)	ごはん 焼きのり トリ肉のしょうが煮 にんじんしりしり キャベツのみそ汁 (乳)	18日(木)	麦ごはん 生揚げの四川煮 塩だれ野菜 中華スープ 牛乳 (乳)	19日(金)	麦ごはん あじの香味ソース 切り干し大根の炒め煮 春雨スープ (乳)
●麦ごはん 精白米 97 米粒麦 8 ●ドライカレー 油 1.3 豚ひき肉(もも) 45 赤ワイン 2.6 たまねぎ 70 にんじん 38 トマト水煮 10 砂糖 0.5 塩 1.1 ウスターソース 3.5 しょうゆ 2.5 カレー粉 1 ゆで大豆 10 大豆ミート(小粒) 8 片栗粉 1.4 ビーマン 5 ●ベジタブルスープ 油 0.6 ベーコン 2 とり肉(皮なし) 20 たまねぎ 25 にんじん 15 水 0.8 塩 0.02 エネルギー 874 kcal たんぱく質 39.8 g	スープの素 1.2 じゃが芋 35 片栗粉 0.6 さやいんげん(冷) 5 ●いちごヨーグルト いちごヨーグルト 100			●ごはん 精白米 100 ●焼きのり 焼きのり(袋)(1/8切5枚) 1.25 ●とり肉のしょうが煮 とり肉(皮なし) 80 水 1 酒 3.6 しょうゆ 5.4 しょうが 0.9 たまねぎ 30 片栗粉 1.8 むきえだ豆(冷) 5 ●にんじんしりしり まぐろフレーク 22 にんじん 40 砂糖 0.8 塩 0.2 しょうゆ 1 白いりごま 1.4 ●キャベツのみそ汁 水 0.6 こんぶ 6 厚けずり節 2 たまねぎ 20 エネルギー 797 kcal たんぱく質 39.6 g	キャベツ 45 油揚げ(冷) 8 えのきたけ(冷) 5 赤みそ 5 白みそ 5 小松菜 5	●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 ●塩だれ野菜 にんじん 10 もやし 25 キャベツ 25 ゆで塩 0.8 ごま油 1.2 白いりごま 0.36 ●中華スープ 水 752 kcal たんぱく質 32.3 g	とり肉(皮なし) 22 たけのこ(水煮) 15 にんじん 10 たまねぎ 30 塩 1.1 こしょう 0.02 がらスープ 1.3 しょうゆ 1.3 片栗粉 1.2 チンゲン菜 5 ごま油 0.6 ●あじの香味ソース 揚げ油 3 塩あじ(切り身・濃粉付) 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 ●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 1.3 砂糖 3.2 しょうゆ 5 さやいんげん(冷) 5 ●春雨スープ エネルギー 752 kcal たんぱく質 33.1 g		
22日(月) ごはん さばの塩焼き もやしのうま煮 けんちん汁 牛乳 (乳)	長ねぎ 10	23日(火) 肉井(麦ごはん) 豆腐のみそ汁 冷凍みかん 牛乳 (乳)	24日(水) ごはん チキンカツ 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)	25日(木) 中華丼(麦ごはん) ビリ辛わかめスープ ヨーグルト 牛乳 (乳)	26日(金) 麦ごはん ちくわの磯辺揚げ 韓国風肉じゃが 野菜スープ 牛乳 (乳)				
●ごはん 精白米 100 ●さばの塩焼き 塩さば(切り身) 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 なら 4 ●けんちん汁 油 0.5 とり肉(皮なし) 25 ごぼう 15 にんじん 15 こんにゃく 20 水 0.6 こんぶ 4 厚けずり節 25 じゃが芋 0.5 塩 36 豆腐(冷) 3.6 しょうゆ 3.6 エネルギー 827 kcal たんぱく質 34.7 g		●麦ごはん 精白米 102 米粒麦 8 ●肉井 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 こんにゃく 40 ごぼう 10 にんじん 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 ●豆腐のみそ汁 水 0.6 こんぶ 6 厚けずり節 30 たまねぎ 40 豆腐(冷) 7 油揚げ(冷) 5 赤みそ 5 白みそ 5 わかめ(冷) 5 ●冷凍みかん 冷凍みかん 80 ●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 35 エネルギー 852 kcal たんぱく質 34.8 g	●ごはん 精白米 100 ●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 ●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 10 まぐろフレーク 10 ミックスビーンズ 10 酢 0.9 砂糖 0.2 塩 0.27 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) ●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 35 エネルギー 861 kcal たんぱく質 30.6 g	●麦ごはん 精白米 97 米粒麦 8 ●中華丼 油 0.6 豚肉(もも) 22 豚肉(肩) 22 にんじん 22 たけのこ(水煮) 15 たまねぎ 35 キャベツ 65 塩 1.2 砂糖 0.65 がらスープ 0.3 オイスターソース 0.3 しょうゆ 1.7 なた 6 片栗粉 2.6 うずら卵(水煮) 20 ごま油 0.6 ●ビリ辛わかめスープ 油 0.6 にんにく 0.6 とり肉(皮なし) 20 にんじん 10 水 20 もやし 20 塩 0.9 エネルギー 832 kcal たんぱく質 35.1 g	●麦ごはん 精白米 92 米粒麦 8 ●ちくわの磯辺揚げ 揚げ油 6.5 焼きちくわ 50 小麦粉 5 あおさ 0.3 ●韓国風肉じゃが 油 0.5 豚肉(もも) 18 豚肉(肩) 18 こんにゃく 18 にんじん 14 たまねぎ 23 水 45 じゃが芋 0.4 酒 1.8 砂糖 1.8 しょうゆ 5 にんにく 0.18 コチジャン 1.2 ごま油 0.5 長ねぎ 3 白いりごま 1.8 ●野菜スープ エネルギー 845 kcal たんぱく質 33.7 g				

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 エネルギー 808 kcal たんぱく質 36.2 g	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 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 酒 1 塩 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	●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 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