

月	火	水	木	金
<p>3日</p> <p>節分の行事食</p> <p>麦ごはん</p> <p>いわしのかば焼き*</p> <p>もやし炒め</p> <p>豚汁</p> <p>いり大豆</p> <p>牛乳★(乳)</p> <p>796kcal 33.8g</p>	<p>4日</p> <p>冬野菜のマーボー丼 (麦ごはん)</p> <p>わかめスープ</p> <p>ぼんかん</p> <p>牛乳★(乳)</p> <p>747kcal 31.0g</p>	<p>5日</p> <p>麦ごはん</p> <p>ハンバーグ</p> <p>おろしソース(小)</p> <p>じゃが芋の和風あえ</p> <p>白菜のみそ汁</p> <p>牛乳★(乳)</p> <p>794kcal 30.5g</p>	<p>6日</p> <p>麦ごはん</p> <p>とり肉のしょうが煮</p> <p>ポイル野菜</p> <p>和風ドレッシングあえ</p> <p>カレーすいとん(小)</p> <p>牛乳★(乳)</p> <p>807kcal 39.8g</p>	<p>7日</p> <p>かながわ産品学校給食デー</p> <p>ごはん</p> <p>豚肉と春雨のすき焼き煮</p> <p>キャベツの塩こんぶあえ</p> <p>大根のとりみ汁</p> <p>牛乳★(乳)</p> <p>773kcal 33.4g</p>
<p>10日</p> <p>小松菜入りそぼろごはん (麦ごはん)</p> <p>磯香あえ</p> <p>さつま汁</p> <p>牛乳★(乳)</p> <p>779kcal 35.1g</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、学校からの配布物などでご確認ください。</p> <p>※★のついているものは、学校に直接配送されます。</p>	<p>12日</p> <p>麦ごはん</p> <p>さばの塩焼き</p> <p>五目豆</p> <p>沢煮椀</p> <p>牛乳★(乳)</p> <p>832kcal 34.1g</p>	<p>13日</p> <p>ロールパン★(小)</p> <p>ミートパスタ(小)</p> <p>ベジタブルスープ</p> <p>フルーツポンチ</p> <p>牛乳★(乳)</p> <p>862kcal 36.3g</p>	<p>14日</p> <p>麦ごはん</p> <p>ぶりの塩こうじから揚げ</p> <p>ピリ辛白菜</p> <p>たまねぎのみそ汁</p> <p>牛乳★(乳)</p> <p>846kcal 32.1g</p>
<p>17日</p> <p>麦ごはん</p> <p>春巻き(小)</p> <p>とり肉の甘酢炒め</p> <p>卵スープ(卵)</p> <p>牛乳★(乳)</p> <p>846kcal 33.7g</p>	<p>18日</p> <p>麦ごはん</p> <p>肉じゃが</p> <p>根菜のごまサラダ</p> <p>春雨スープ</p> <p>牛乳★(乳)</p> <p>805kcal 29.9g</p>	<p>19日</p> <p>ごはん</p> <p>ちくわの磯辺揚げ(小)</p> <p>小松菜と厚揚げの煮浸し</p> <p>保護者部門最優秀賞</p> <p>貝たくさん!</p> <p>ちゃんこなべ風スープ*</p> <p>牛乳★(乳)</p> <p>825kcal 29.3g</p>	<p>20日</p> <p>麦ごはん</p> <p>キーマカレー(小)</p> <p>ひじきのサラダ*</p> <p>牛乳★(乳)</p> <p>826kcal 30.1g</p>	<p>21日</p> <p>チキンクリーム</p> <p>ライス(乳)(小)</p> <p>(ターメリックライス)</p> <p>キャベツのスープ煮*</p> <p>牛乳★(乳)</p> <p>862kcal 30.1g</p>
<p>献立コンクール</p> <p>保護者部門最優秀賞</p> <p>宮崎中学校 保護者の 柿本 勝米さんが考案した 副菜を提供します。</p> <p>〈テーマ〉旬の野菜ですって もっと健康に!</p> <p>〈副菜〉小松菜と厚揚げの煮浸し</p>	<p>25日</p> <p>プルコギ丼 (麦ごはん)</p> <p>白菜スープ</p> <p>牛乳★(乳)</p> <p>801kcal 36.4g</p>	<p>26日</p> <p>麦ごはん</p> <p>とり肉の揚げあえ</p> <p>カルシウム</p> <p>たっぷりサラダ(乳)</p> <p>かんぴょうのみそ汁</p> <p>牛乳★(乳)</p> <p>871kcal 34.7g</p>	<p>27日</p> <p>麦ごはん</p> <p>蒸ししゅうまい(小)</p> <p>肉野菜炒め</p> <p>青菜と豆腐のスープ</p> <p>牛乳★(乳)</p> <p>784kcal 30.9g</p>	<p>28日</p> <p>麦ごはん</p> <p>ホキフライ(小)</p> <p>中濃ソース</p> <p>塩だれ野菜</p> <p>白いんげん豆の</p> <p>ポタージュ(乳)</p> <p>牛乳★(乳)</p> <p>908kcal 31.0g</p>

学校給食レシピ動画を新たに公開します!

*がついた料理のほか、学校給食で提供しているレシピとレシピ動画を公開中です。新たにカレークリームスパゲッティ、ユーリンチー、切り干し大根のゴママヨサラダのレシピ動画を2月中旬に公開します。

【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

※県内産の食材は米(他県産とのブレンド)、牛乳です。

キャベツと大根は県内産を指定し、小松菜は県内を含む複数の産地より調達します。

※「かわさきそだち」(市内産)の野菜

5日 ハンバーグおろしソース「大根」

17日 卵スープ「ほうれん草」

19日 小松菜と厚揚げの煮浸し「小松菜」

(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。)

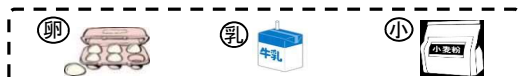
※枠内下部の数字は、エネルギー(kcal)とたんぱく質(g)を表示しています。



菜果ちゃんのイラストのある日は「かわさきそだち」の使用日です。

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、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。



※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。

【かながわ産品学校給食デー】

7日(金)

県内産の食材の活用を通して、県内の農林水産物への理解を深めるとともに食べ物の成り立ちを理解し、大切に作る心を育てることに繋ぎ、食育の推進を図ることを目的として実施する献立です。

この日の県内産食材は、米、キャベツ、大根、牛乳の予定です。

学校給食費の口座振替日(納期日)

【第8期】(1月分)

1月31日(金)

【第9期】(2・3月分)

2月28日(金)

※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。



▲詳細はこちら

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。

令和7年 2月分献立表(詳細版)

◎給食目標「地産地消について考えよう」

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 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。

3日(月)		麦ごはん いわしのかば焼き もやし炒め 豚汁 いり大豆 牛乳		4日(火)		冬野菜のマーボー丼(麦ごはん) わかめスープ ぼんかん 牛乳		5日(水)		麦ごはん ハンバーグおろしソース じゃが芋の和風あえ 白菜のみそ汁 牛乳		6日(木)		麦ごはん とり肉のしょうが煮 ポイル野菜和風ドレッシングあえ カレーすいとん 牛乳		7日(金)		ごはん 豚肉と春雨のすき焼き煮 キャベツの塩こんぶあえ 大根のとりみ汁 牛乳					
【献立のねらい】節分について知る				旬の果物「ぼんかん」を味わう				◎「かわさきそだち」の大根を味わう				すいとんの由来を知る				◎神奈川県産の食材を味わう							
●麦ごはん 精白米 92 米粒麦 8 ●いわしのかば焼き 揚げ油 2 いわし(フィレ・濃粉付) 40 水 2.5 みりん 0.7 砂糖 2.1 しょうゆ 3.5 酒 1 ●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 0.3 塩 0.02 こしょう 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 10 エネルギー 796 kcal		にんじん 15 大根 20 こんにやく 10 じゃが芋 25 豆腐(冷) 30 赤みそ 5.5 白みそ 5.5 長ねぎ 5 ●いり大豆 いり大豆(袋) 8 節分の行事食		●麦ごはん 精白米 102 米粒麦 8 ●冬野菜のマーボー丼 油 30 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 大根 30 砂糖 1.3 しょうゆ 5 トマトケチャップ 7 水 6.2 豆腐(冷) 60 長ねぎ 15 片栗粉 1.6 小松菜 8 ごま油 0.4 ラー油 0.3 ●わかめスープ ベーコン 2.4 水 20 とり肉(皮なし) 15 にんじん 30 たまねぎ 30 エネルギー 747 kcal		塩 0.8 こしょう 0.02 しょうゆ 1.3 からスープ 1.5 しょうゆ 1.2 片栗粉 13 ●ぼんかん ぼんかん 27 ●じゃが芋の和風あえ じゃが芋 56 にんじん 8 ゆで塩 0.4 ごま油 0.4 ひじき 2.8 しょうゆ 2.1 酒 2.1 みりん 5 むきえだ豆(冷) 0.5 けずり節(かつお) 0.5 ●白菜のみそ汁 水 6 こんぶ 0.6 厚けずり節(かつお) 6 エネルギー 794 kcal		たまねぎ 15 白菜 40 油揚げ(冷) 8 赤みそ 5 白みそ 10 長ねぎ 10 ●麦ごはん 精白米 92 米粒麦 8 ●とり肉のしょうが煮 とり肉(皮なし) 80 水 1 酒 3.2 砂糖 4.8 しょうが 0.9 たまねぎ 30 片栗粉 1.8 ●ポイル野菜 和風ドレッシングあえ にんじん 10 ホールコーン(冷) 15 キャベツ 35 ゆで塩 6 和風ドレッシング 0.06 ●カレーすいとん 水 0.6 こんぶ 4 厚けずり節(かつお) 15 豚肉(もも) 15 豚肉(肩) 15 たまねぎ 20 エネルギー 807 kcal		にんじん 20 もやし 0.2 砂糖 2.5 しょうゆ 1.1 みりん 0.7 塩 0.5 カレー粉 30 すいとん(冷) 10 長ねぎ 8 片栗粉 1.5 ●ごはん 精白米 105 ●豚肉と春雨のすき焼き煮 油 0.5 豚肉(もも) 30 豚肉(肩) 30 酒 1 ごぼう 8 にんじん 10 えのきたけ(冷) 8 水 1.9 砂糖 5.4 しょうゆ 0.4 みりん 4 春雨 16 ●キャベツの塩こんぶあえ キャベツ 52 にんじん 8 ゆで塩 0.5 ごま油 0.3 塩 1.3 塩こんぶ 1 ●大根のとりみ汁 水 0.6 こんぶ 0.6 エネルギー 773 kcal		厚けずり節(かつお) 4 とり肉(皮つき) 20 大根 35 しょうゆ 1.7 塩 0.8 豆腐(冷) 35 しょうゆ 2 片栗粉 10 ほうれん草(冷) 10 かながわ産品 学校給食デー		たんぱく質 33.8 g		たんぱく質 31.0 g		たんぱく質 30.5 g		たんぱく質 39.8 g		たんぱく質 33.4 g	
10日(月)		小松菜入りそばろごはん(麦ごはん) 磯香あえ さつま汁 牛乳		11日(火)		建国記念の日		12日(水)		麦ごはん さばの塩焼き 五目豆 沢煮焼 牛乳		13日(木)		ロールパン ミートパスタ ベジタブルスープ フルーツポンチ 牛乳		14日(金)		麦ごはん ぶりの塩こうじから揚げ ぶり辛白菜 たまねぎのみそ汁 牛乳					
さつま汁について知る								さばについて知る				マカロニについて知る				新献立 ビリ辛白菜を味わう							
●麦ごはん 精白米 102 米粒麦 8 ●小松菜入りそばろごはん 油 0.6 しょうが 0.6 豚ひき肉(もも) 50 大豆ミート(小粒) 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 ●磯香あえ もやし 35 にんじん 8 ほうれん草(冷) 12 ゆで塩 2.7 しょうゆ 0.3 きざみのり 0.3 ●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(皮つき) 18 エネルギー 779 kcal		ごぼう 12 大根 20 赤みそ 4.8 油揚げ(冷) 6 じゃが芋 20 長ねぎ 12 赤みそ 4.8 一味唐辛子 0.01		●麦ごはん 精白米 92 米粒麦 8 ●さばの塩焼き 塩さば(切り身) 60 ●五目豆 油 0.6 とり肉(皮つき) 10 にんじん 15 ひじき 1 こんにやく 15 ゆで大豆 25 砂糖 2 しょうゆ 4 ●沢煮焼 水 0.6 厚けずり節(かつお) 4 豚肉(もも) 10 豚肉(肩) 10 ごぼう 10 大根 30 にんじん 15 酒 0.5 塩 0.8 しょうゆ 2 小松菜 5 エネルギー 832 kcal		●麦ごはん 精白米 92 米粒麦 8 ●さばの塩焼き 塩さば(切り身) 60 ●五目豆 油 0.6 とり肉(皮つき) 10 にんじん 15 ひじき 1 こんにやく 15 ゆで大豆 25 砂糖 2 しょうゆ 4 ●沢煮焼 水 0.6 厚けずり節(かつお) 4 豚肉(もも) 10 豚肉(肩) 10 ごぼう 10 大根 30 にんじん 15 酒 0.5 塩 0.8 しょうゆ 2 小松菜 5 エネルギー 832 kcal		●ロールパン ロールパン 60 ●ミートパスタ 油 0.4 にんにく 0.24 豚ひき肉(もも) 45 たまねぎ 55 にんじん 15 塩 0.48 こしょう 0.04 トマト水煮 15 トマトピューレ 10 トマトケチャップ 9 ウスターソース 2 リボンマカロニ 30 ゆで塩 1.2 油 1.2 小麦粉 0.6 ●ベジタブルスープ 油 0.6 ベーコン 2 とり肉(皮つき) 20 たまねぎ 25 にんじん 15 水 0.8 塩 0.02 こしょう 1.2 スープの素 1.2 エネルギー 862 kcal		じゃが芋 35 ミックスビーンズ 15 片栗粉 0.6 さいいんげん(冷) 3 ●フルーツポンチ ミックスフルーツ 60 野菜入りゼリー 40		●麦ごはん 精白米 92 米粒麦 8 ●ぶりの塩こうじから揚げ 揚げ油 3.5 ぶり(角) 70 にんにく 0.2 しょうが 0.2 酒 0.5 塩 0.2 しょうゆ 0.2 みりん 0.2 液体塩こうじ 6 片栗粉 12.6 ●ビリ辛白菜 油 0.5 にんにく 0.4 ベーコン 4 にんじん 10 白菜 50 塩 0.3 粗びき黒こしょう 0.01 一味唐辛子 0.01 しょうゆ 0.2 ●たまねぎのみそ汁 水 0.6 こんぶ 0.6 エネルギー 846 kcal		厚けずり節(かつお) 6 たまねぎ 45 豆腐(冷) 36 赤みそ 4.8 白みそ 4.8 ほうれん草(冷) 10		たんぱく質 35.1 g		たんぱく質 34.1 g		たんぱく質 36.3 g		たんぱく質 32.1 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。

17日(月)				18日(火)				19日(水)				20日(木)				21日(金)			
麦ごはん 春巻き とり肉の甘酢炒め 卵スープ 牛乳				麦ごはん 肉じゃが 根菜のごまサラダ 春雨スープ 牛乳				ごはん ちくわの磯辺揚げ 小松菜と厚揚げの煮浸し 具だくさん！ちゃんこなべ風スープ 牛乳				麦ごはん キーマカレー ひじきのサラダ 牛乳				チキンクリームライス(ターメリックライス) キャベツのスープ煮 牛乳			
◎「かわさきそだち」のほうれん草を味わう				じゃが芋の産地を知る				献立コンクール保護者部門の料理を味わう				ひじきの栄養を知る				ターメリックについて知る			
●麦ごはん 精白米 米粒麦	こしょう	0.04		●麦ごはん 精白米 米粒麦	こんぶ	0.6		●ごはん 精白米	とり肉(皮つき)	20		●麦ごはん 精白米 米粒麦	砂糖	0.7		●ターメリックライス 精白米 油 ターメリック		●チキンクリームライス 油 ベーコン とり肉(皮つき) たまねぎ にんじん 塩 こしょう チーズ 水 油 小麦粉 調理用牛乳 豆乳 ほうれん草(冷)	
	からスープ	1.3			厚けずり節(かつお)	4			にんじん	10			しょうゆ	3					
	ホールコーン(冷)	22			とり肉(皮なし)	20			大根	25			油	0.7					
	コーンピューレ(冷)	18			たまねぎ	25			とり肉団子	15			白すりごま	0.4					
●春巻き 揚げ油 春巻き	片栗粉	1.2		●肉じゃが 油 豚肉(もも) 豚肉(肩) こんにやく にんじん たまねぎ	にんじん	10		●ちくわの磯辺揚げ 揚げ油 焼きちくわ 小麦粉 あおさ 水	酒	0.3		●キーマカレー 塩 にんにく しょうが 豚ひき肉(もも) たまねぎ にんじん	白すりごま	0.4		●チキンクリームライス 油 ベーコン とり肉(皮つき) たまねぎ にんじん 塩 こしょう 0.06		●チキンクリームライス 油 ベーコン とり肉(皮つき) たまねぎ にんじん 塩 こしょう 0.06	
	ほうれん草(市内産)	9			卵	1			しょうゆ	0.9			油	0.7					
	ゆで塩				こしょう	0.02			がらすープ	1			小麦粉	8.4					
					しょうゆ	1.2			白菜	35			油	72.3					
●とり肉の甘酢炒め ごま油 しょうが とり肉(皮つき) 塩 こしょう 酒 しょうゆ たまねぎ にんじん 酢 砂糖 トマトケチャップ 片栗粉	ごま油	0.5		●根菜のごまサラダ まぐろフレーク ごぼう 切り干し大根 ホールコーン(冷) むきえだ豆(冷) ゆで塩 ごまドレッシング 白すりごま	春雨	5		●小松菜と厚揚げの煮浸し 水 こんぶ 厚けずり節(かつお) 砂糖 みりん 塩 しょうゆ にんじん 生揚げ(冷) しめじ 小松菜(市内産) ゆで塩 片栗粉	白玉団子(冷)	20		●ひじきのサラダ ひじき ホールコーン(冷) にんじん キャベツ むきえだ豆(冷) ゆで塩 酢	さやいんげん(冷)	5		●キャベツのスープ煮 油 ベーコン キャベツ にんじん スープの素 塩 こしょう しょうゆ		●キャベツのスープ煮 油 ベーコン キャベツ にんじん スープの素 塩 こしょう しょうゆ	
	しょうが	0.2			たまねぎ	22			白菜	35			油	0.6					
	とり肉(皮つき)	70			じゃが芋	55			長ねぎ	10			油	4.8					
	塩	0.2			酒	0.4			水	0.3			油	66					
●卵スープ 油 ベーコン たまねぎ 水 塩	こしょう	0.01		●春雨スープ 水	砂糖	2.2		●具だくさん！ ちゃんこなべ風スープ 水 こんぶ 厚けずり節(かつお)	がらすープ	1		●麦ごはん 精白米 米粒麦	油	0.6		●ターメリックライス 精白米 油 ターメリック		●ターメリックライス 精白米 油 ターメリック	
	酒	1.5			さやいんげん(冷)	6			がらすープ	1			油	0.7					
	しょうゆ	1.5							がらすープ	1			油	0.7					
	たまねぎ	25							がらすープ	1			油	0.7					

【令和7年2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
カレーすいとん	すいとん(冷)			○
ハンバーグおろしソース	ハンバーグ			○
ホキフライ	ホキフライ			○
春巻き	春巻き			○
ロールパン	ロールパン			○
ミートパスタ	リボンマカロニ			○
蒸ししゅうまい	しゅうまい			○

※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