

月	火	水	木	金
14日 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) 807kcal 39.5g	15日 ほたてクリーム ライス(乳)小 (麦ごはん) キャベツのスープ煮* 牛乳★(乳) 821kcal 30.2g	16日 麦ごはん チキンカレー(小) じゃこきゅうり 牛乳★(乳) 849kcal 31.1g	17日 ロールパン★(小) ミートパスタ(小) ベジタブルスープ フルーツポンチ 牛乳★(乳) 804kcal 30.5g	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 を紹介してい ます。 ▲詳細はこちら
21日 ホイコーロー丼* (麦ごはん) わかめとコーンのスープ ヨーグルト★(乳) 牛乳★(乳) 874kcal 35.7g	22日 ごはん ハンバーグ(小) ポイル野菜 たまねぎドレッシングあえ ジュリエヌスープ 牛乳★(乳) 754kcal 29.1g	23日 ごはん あじフライ(小) 中濃ソース じゃが芋入り野菜炒め 豆腐のみそ汁 牛乳★(乳) 851kcal 30.8g	24日 マーボー丼 (麦ごはん) 卵スープ(卵) 牛乳★(乳) 792kcal 33.1g	25日 麦ごはん ザンギ 根菜のごまサラダ 春雨スープ みかんゼリー★ 牛乳★(乳) 909kcal 34.3g
28日 ごはん 豚肉のしょうが焼き 塩だれ野菜 さつま汁 牛乳★(乳) 773kcal 35.9g	30日 ごはん さばの塩焼き 豚肉と生揚げの炒め煮 キャベツのみそ汁 牛乳★(乳) 869kcal 32.9g	保護者の皆様へお願い 本市では、令和3年4月から、学校給食費を市の予算に計上し管理する「学校給食費の公会計」制度を導入しています。食材料費を「学校給食費」として保護者の皆様にご負担いただいておりますので、期日までのお支払いにご理解、ご協力をお願いいたします。		

中学校給食のコンセプト

中学校給食の目指す姿…みんなで創る「健康給食」

①とにかく「美味しい」中学校給食

【重点取組項目】

- 「国産食材」にこだわる
「主要食材(米、肉、野菜など)国産率100%」
- 和風の天然だしなど、薄味でおいしい味付けの工夫など

②自然と「健康」になる中学校給食

【重点取組項目】

- 年間を通した1食平均で「国産野菜125g」が摂れる
- 米飯給食90%以上、「和」の食生活が自然と身につく「健康給食」
- 適量が分かりやすい食器のデザイン(ご飯盛り付けラインの表示)など

③みんなが「大好きな」中学校給食

- 人気ランキングを定期的に募集して、献立に反映
- 生徒と保護者からレシピを募集して、優秀作品は給食献立に採用など

日常生活に近い食器を
使用し、その取扱いを学ぶ
ため、飯碗と角仕切り皿は
磁器製です。



樹脂製より破損しやすいため、
ていねいに扱ってください。

令和7年度の口座振替日(納期限)は次のとおりです

【第1期】(4・5月分)	6月30日
【第2期】(6月分)	7月31日
【第3期】(7月分)	9月1日
【第4期】(8・9月分)	9月30日
【第5期】(10月分)	10月31日
【第6期】(11月分)	12月1日
【第7期】(12月分)	1月5日
【第8期】(1月分)	2月2日
【第9期】(2・3月分)	3月2日



※県内産の食材は、牛乳です。

キャベツ、小松菜、大根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

30日 キャベツのみそ汁「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。)

※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いただくようお願いいたします。

※★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。

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。

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7年 4月分献立表(詳細版)

◎給食目標「中学校の給食について知ろう」

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確認いただくようお願いいたします。

14日(月)	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	15日(火)	麦ごはん しょうゆ 精白米 97 米粒麦 8	16日(水)	麦ごはん チキンカレー じゃこきゅうり 牛乳	17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	18日(金)	給食休止日
【献立のねらい】◎中学生に必要なごはんの量を知る		ほとたての栄養について知る		◎配り方表を確認して配膳する		◎給食のパンについて知る			
●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) 15 ごぼう 15 にんじん 15 こんにやく 15 水 15 こんぶ 0.6 厚けずり節(かつお) 4 じゃが芋 30 塩 1.4 豆腐(冷) 35 しょうゆ 3.6 長ねぎ 10	●麦ごはん 精白米 97 米粒麦 8	しょうゆ 0.3	●麦ごはん 精白米 102 米粒麦 8	きゅうり 42 ゆで塩 1.4 酢 0.6 砂糖 0.6 しょうゆ 1.8 ごま油 0.6	●ロールパン ロールパン 60	ミックスビーンズ 10 片栗粉 0.65 さやいんげん(冷) 5	※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。	
●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		●ほとたてクリームライス 油 0.7 ベーコン 2 とり肉(皮なし) 25 たまねぎ 65 にんじん 20 塩 1.4 こしょう 0.07 チーズ 5 水 28 ほとたて貝柱(冷) 0.54 白ワイン 7 油 8.4 小麦粉 72.3 調理用牛乳 10 豆乳 5 さやいんげん(冷) 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) 70 白ワイン 1.5 たまねぎ 42 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	●ミートパスタ 油 0.4 にんにく 0.24 豚ひき肉(もも) 40 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 ペンネマカロニ 24 ゆで塩 1.2 油 1.2 小麦粉 1.2	●フルーツポンチ ミックスフルーツ 60 野菜入りゼリー 40			
●春雨の塩炒め 油 0.5 豚肉(もも) 8 豚肉(肩) 8 酒 0.3 たまねぎ 15 にんじん 7 塩 0.5 こしょう 0.01 しょうゆ 0.3 もやし 20 チンゲン菜 7 春雨 5 ごま油 0.2		●キャベツのスープ煮 油 0.6 ベーコン 4.8 キャベツ 66 にんじん 6 スープの素 0.4 塩 0.36 こしょう 0.02		●じゃこきゅうり(じゃこ) ごま油 0.2 しらす干し 2		●ベジタブルスープ 油 0.65 ベーコン 5 たまねぎ 35 にんじん 20 水 0.8 塩 0.03 こしょう 1.3 スープの素 30 じゃが芋 30			
エネルギー 807 kcal	たんぱく質 39.5 g	エネルギー 821 kcal	たんぱく質 30.2 g	エネルギー 849 kcal	たんぱく質 31.1 g	エネルギー 804 kcal	たんぱく質 30.5 g		
21日(月)	ホイコーロー丼(麦ごはん) わかめとコーンのスープ ヨーグルト 牛乳	22日(火)	ごはん ハンバーグ ポイル野菜たまねぎドレッシングあえ ジュリエンスープ 牛乳	23日(水)	ごはん あじフライ 中濃ソース じゃが芋入り野菜炒め 豆腐のみそ汁 牛乳	24日(木)	マーボー丼(麦ごはん) 卵スープ 牛乳	25日(金)	麦ごはん ゴンギ 根菜のごまサラダ 春雨スープ みかんゼリー 牛乳
◎献立に合ったはしやスプーンを用意する		◎センター給食の和え物について知る		新献立 じゃが芋入り野菜炒めを味わう		麦ごはんについて知る		郷土料理のザンギについて知る	
●麦ごはん 精白米 102 米粒麦 8	塩 0.8 こしょう 0.02 がらスープ 1.3 しょうゆ 1.5 片栗粉 1.2 わかめ(冷) 13	●ごはん 精白米 100	しょうゆ 0.4 塩 0.7 こしょう 0.04	●ごはん 精白米 100	こんぶ 0.6 厚けずり節(かつお) 6 かんぴょう 3 たまねぎ 20 豆腐(冷) 40 赤みそ 5 白みそ 5 ほうれん草(冷) 5	●麦ごはん 精白米 102 米粒麦 8	ホールコーン(冷) 17 コーンピューレ(冷) 18 片栗粉 1.2 卵 5 ほうれん草(冷) 5	●麦ごはん 精白米 92 米粒麦 8	豚肉(肩) 8 たまねぎ 26 にんじん 10 塩 1 こしょう 0.02 しょうゆ 1.2 なたね(祝) 3 ちらしかまぼこ(桜形) 3 春雨 5 片栗粉 0.6 ほうれん草(冷) 5
●ホイコーロー丼 油 1.3 にんにく 0.3 しょうが 0.4 豚肉(もも) 30 豚肉(肩) 30 酒 1.3 長ねぎ 12 キャベツ 80 ゆで塩 4 しょうゆ 4 テンメンジャン 1.8 砂糖 0.7 オイスターソース 0.8 ごま油 0.3 豆板醤 2.6 片栗粉 6	●ヨーグルト ヨーグルト 100	●ハンバーグ ハンバーグ 80 油 0.5 たまねぎ 15 水 4.4 デミグラスソース 6.1 トマトケチャップ 1.3 ウスターソース 1.3		●中濃ソース 中濃ソース 8		●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 0.6		●ザンギ 揚げ油 3.5 しょうゆ 70 なたね(祝) 3 ちらしかまぼこ(桜形) 3 春雨 5 片栗粉 0.6 ほうれん草(冷) 5	●みかんゼリー みかんゼリー 40
●わかめとコーンのスープ ベーコン 2.4 水 12 とり肉(皮なし) 10 にんじん 30 たまねぎ 20 ホールコーン(冷) 20		●ポイル野菜 たまねぎドレッシングあえ ホールコーン(冷) 10 にんじん 15 もやし 40 ゆで塩 8 たまねぎドレッシング 8		●じゃが芋入り野菜炒め 油 0.5 豚肉(もも) 7.5 豚肉(肩) 7.5 にんじん 7 たまねぎ 10 キャベツ 22 じゃが芋 20 ゆで塩 5 ピーマン 0.2 塩 0.01 こしょう 3 しょうゆ 0.1 にんにく 1 みりん 1 砂糖 1 片栗粉 0.5		●卵スープ 油 0.6 ベーコン 2 とり肉(皮なし) 10 たまねぎ 25 水 1.3 がらスープ 1 塩 0.04 こしょう 0.04		●根菜のごまサラダ まぐろフレーク 12 ごぼう 8 にんじん 5 切り干し大根 3 ホールコーン(冷) 5 むきえだ豆(冷) 3 ゆで塩 9 ごまドレッシング 1 白すりごま 1	●春雨スープ 水 0.6 こんぶ 0.6 厚けずり節(かつお) 4 豚肉(もも) 8
エネルギー 874 kcal	たんぱく質 35.7 g	エネルギー 754 kcal	たんぱく質 29.1 g	エネルギー 851 kcal	たんぱく質 30.8 g	エネルギー 792 kcal	たんぱく質 33.1 g	エネルギー 909 kcal	たんぱく質 34.3 g

28日(月)	ごはん 豚肉のしょうが焼き 塩だれ野菜 さつま汁 牛乳	(乳)	29日(火)	昭和の日	30日(水)	ごはん さばの塩焼き 豚肉と生揚げの炒め煮 キャベツのみそ汁 牛乳	(乳)
◎食器の置き方を知る			「かわさきそだち」のキャベツを味わう				
●ごはん 精白米 100			●ごはん 精白米 100				
●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 25 砂糖 0.5 しょうゆ 4.7			●さばの塩焼き 塩さば(切り身) 60				
●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			●豚肉と生揚げの炒め煮 油 0.5 豚肉(もも) 16 にんじん 8 じゃが芋 24 水 44 生揚げ(冷) 2 砂糖 4.8 しょうゆ 8 長ねぎ 1 片栗粉 1				
●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 0.01			●キャベツのみそ汁 水 0.6 こんぶ 6 厚けずり節(かつお) 3 かんぴょう 25 たまねぎ 5 えのきたけ(冷) 30 キャベツ(市内産) 5 赤みそ 5 白みそ 5 小松菜 5				
エネルギー 773 kcal たんぱく質 35.9 g			エネルギー 869 kcal たんぱく質 32.9 g				

【令和7年4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
あじフライ	あじフライ			○
ロールパン	ロールパン			○
ミートパスタ	ペンネマカロニ			○
ヨーグルト	ヨーグルト		○	
ハンバーグ	ハンバーグ			○
	デミグラスソース			○

※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