

# 文教委員会資料

## 所管事務の調査（視察）

### 「川崎市立中学校完全給食の実施について」

資料1 川崎市立中学校完全給食の実施について 視察概要

資料2 3校の給食の実施概要について

資料3 犬蔵中学校校舎案内図・給食調理場

資料4 家庭配布献立表

資料5 犬蔵中学校保健委員会作成資料

参考資料1 学校要覧

参考資料2 食育だより（No.1～No.9）

平成29年1月27日  
教育委員会事務局

# 川崎市立中学校完全給食の実施について

## 視察概要

- 日 程 平成29年1月27日（金）
- 場 所 川崎市立犬蔵中学校  
川崎市宮前区犬蔵 1-10-1 電話 977-0604
- 視察者 川崎市議会 文教委員会
- スケジュール

- 11:40 1階視聴覚室集合  
文教委員会開会  
理事者より資料説明  
・ 学校長挨拶  
・ 献立等説明
- 12:10 試食
- 12:40 1階配膳場所(西)へ移動  
給食準備開始、見学
- 13:00 見学終了  
1階視聴覚室へ移動
- 13:05 文教委員会閉会

### 【当日の時程】

朝	学	活	8時30分～8時40分
1	校	時	8時45分～9時35分
2	校	時	9時45分～10時35分
3	校	時	10時45分～11時35分
4	校	時	11時45分～12時35分
給	食		12時40分～13時15分
休	憩		13時15分～13時30分
5	校	時	13時35分～14時25分
6	校	時	14時35分～15時25分
清	掃		15時25分～15時40分
学	活		15時40分～15時50分

### 【当日の献立】

- ・ ミニ中華ごはん
- ・ (もち米入りごはん)
- ・ タンメン
- ・ いかのたつた揚げ
- ・ 1/2 みかん
- ・ 牛乳

### ●給食調理場施設概要

鉄骨2階建て、建築面積 260.11 m<sup>2</sup>、延床面積 404.93 m<sup>2</sup>

### ●生徒数・学級数 521名・18学級（平成28年5月1日現在）

1学年 5学級 167名

2学年 5学級 173名

3学年 5学級 181名

特別支援 3学級 (11名) 人数は再掲

合 計 18学級 521名

### ●給食調理委託業者

株式会社グリーンハウス

## 3校の給食の実施概要について

実施時期	平成29年1月～
対象	・全学年・全員喫食
調理方式	犬蔵中・中野島中 自校調理場方式 はるひ野中 小中合築校方式（はるひ野小学校との校内共同調理場にて調理）
調理業務	民間調理業者：犬蔵中・中野島中 株式会社 グリーンハウス はるひ野中 株式会社 東洋食品
献立・物資	<ul style="list-style-type: none"> <li>・献立は、市の栄養教諭・学校栄養職員が、栄養バランス等に十分配慮の上作成します。</li> <li>・献立表は、実施月の前月末までに、学校をとおして各家庭へ配布します。</li> <li>・食材調達にあたっては(公財)川崎市学校給食会を活用し、国産品を基本に、安全・安心・良質な給食物資を確保します。また、地産地消にも配慮していきます。</li> <li>・食物アレルギーを有する生徒は、学校にて個別に相談を受けます。</li> <li>・牛乳についてはアレルギー等、やむを得ない場合を除き、全員が喫食します。</li> </ul>
食器等	<p>食器：角仕切皿（強化磁器）、飯椀（強化磁器）、 深皿（樹脂製）、汁椀（樹脂製）、トレイ（樹脂製）</p> <p>食缶：犬蔵中・中野島中では一部の料理に二重保温食缶を使用</p> <p>食具：各自持参（各家庭であらかじめ献立表を確認し、箸（はし）・ スプーン等必要な食具を毎日持参していただきます。）</p> <p>※強化磁器食器については市のブランドメッセージをデザインに使用しています。</p>
給食当番	<ul style="list-style-type: none"> <li>・エプロン、帽子を貸与します。（当番終了後、各家庭で洗濯していただきます。）</li> <li>・給食当番のマスクについては、各家庭から持参していただきます。</li> <li>・給食当番の生徒は、食器・食缶等を配膳室等から教室まで運搬し、配食（盛付け）します。</li> </ul>
給食費	<ul style="list-style-type: none"> <li>・平成29年1～3月分</li> <li>1・2年生 13,200円（牛乳代を含む）（月割額4,400円）</li> <li>3年生 11,700円（牛乳代を含む）（月割額3,900円）</li> <li>※給食実施回数に応じて、年額を定めています。</li> <li>※平成29年4月以降の給食費については保護者に改めてお知らせする予定です。</li> <li>・給食費は年額制です。分割払いにより、他の学校徴収金と同様に口座振替により集金します。</li> <li>・年度途中での転出入や長期欠席等につきましても、月単位での調整を行います。</li> <li>・日々の欠席や通級指導教室への通級等に係る減額や返金はありません。</li> <li>・給食費は生活保護や就学援助の対象費目です。</li> </ul>
給食時間	<ul style="list-style-type: none"> <li>・給食実施に対応した時程での運用を行います。</li> <li>・詳細は、各学校より改めてお知らせしてまいります。</li> </ul>
評価・検証	平成29年1月以降、生徒・保護者・教職員を対象に、給食に関するアンケート（献立、給食時間等についてを想定）を実施します。
その他	<ul style="list-style-type: none"> <li>・通級指導教室では、アレルギー対応や提供数の管理、配送等の課題がありますので、当面の間、給食の提供はありませんが、引き続き検討していきます。</li> <li>・給食の実施にあたり、ランチサービスは給食実施前月で終了します。</li> </ul>

【平成29年度以降の給食費】

- 1,2年生(年間160回実施)  
年額51,700円 月割額4,700円
- 3年生(年間150回実施)  
年額48,400円 月割額4,400円

※東橘中学校については、平成28年1月から実施している試行給食に引き続き、完全給食を実施します。

# 中学校給食の目指す姿・・・「健康給食」について

## 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「**主要食材国産率100%**」
- **和風の天然だしなど、薄味だけど美味しい味付けの工夫**

主要食材:米、野菜、肉、卵、牛乳

### 【その他の取組例】

- センターで調理後、直ちに二重保温食缶で直送し、ホカホカで提供
- 地産地消「米・牛乳等は県産を優先使用」
- 市の栄養士が旬の食材を活用し、バランスの良い献立を作成
- 食材の大きさや切り方を指定し、市の栄養士が丁寧に調理指導

## 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 ※月に1回程度はパン・麺類等
- **米飯給食90%以上、「和」の食生活が自然と身に付く「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）**

全国平均:112.8g、文科省標準:117g、東橋中平均 119g

### 【その他の取組例】

- 1食で10品目以上の食材(東橋中平均:14.2品目)が摂れる
- 「昼食時間」の確保(いただきます～ごちそうさま!「食事時間20分」)
- 「よく噛んで食べる」ことの意識づけ(「1口で30回噛む!」)

※トマト水煮缶等、国産品の仕入れが困難な一部品目を除く

## 3. みんなが「**大好き**な」中学校給食

### 【重点取組項目】

- **人気ランキング**を定期的に募集して、**献立に反映**させる
- 中学生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**する

### 【その他の取組例】

- 人気給食メニューのレシピを配布
- 毎日の献立のポイントを「今日の一言」として、生徒から発表
- 給食時間にクラスメイトと一緒に給食を食べることや、保護者への啓発等を通じた「共食」の普及

## 川崎の農産物のデータ及び中学校給食への地場産物の活用について

「かわさきそだち」の野菜スープに使用している野菜は、市内生産量第3位の「大根」、第7位の「白菜」、第11位の「長ねぎ」、第17位の「小松菜」、第19位の「にんじん」です。

他にも「きゃべつ」や「きゅうり」など、給食によく使用する、収穫量の多い野菜がありますので、学校給食センターで調理する献立への市内産野菜等の活用についても、JAセレサ川崎等と連携しながら、検討を進めていきます。

### 収穫量順位(花き、植木、盆栽を除く)

No.	品目	地区別収穫量(kg)							計
		川崎区	幸区	中原区	高津区	宮前区	多摩区	麻生区	
1	ナシ	0.00	1.00	17,020.00	39,020.00	75,630.00	212,598.00	17,460.00	361,729.00
2	トマト	0.00	1,590.00	3,218.00	70,475.00	108,409.00	17,159.00	59,256.00	260,107.00
3	タイコン	300.00	2,005.00	2,354.00	43,097.00	42,576.00	20,220.00	43,539.00	154,091.00
4	キャベツ	50.00	300.00	345.00	61,204.00	40,015.00	2,964.00	12,988.00	117,866.00
5	キュウリ	0.00	1,340.00	1,508.00	36,358.50	27,948.00	11,229.30	29,698.00	108,081.80
6	ジャガイモ	200.00	830.00	1,955.00	37,573.00	18,018.00	14,631.00	26,930.50	100,137.50
7	ハクサイ	0.00	500.00	485.00	19,163.00	24,839.00	9,269.00	38,107.00	92,363.00
8	ナス	0.00	1,550.00	574.00	17,694.50	20,994.00	13,538.00	20,639.00	74,989.50
9	ブロッコリー	0.00	350.00	949.00	43,477.50	11,287.00	1,849.00	4,293.00	62,205.50
10	サツマイモ	0.00	260.00	410.00	17,965.00	11,807.00	2,988.00	27,440.00	60,870.00
11	ネギ	0.00	2,060.00	2,378.00	15,195.00	14,940.00	6,215.00	16,544.00	57,332.00
12	カキ	120.00	600.00	1,330.00	7,142.00	3,823.40	16,017.00	23,021.00	52,053.40
13	ミカン	40.00	80.00	853.00	3,860.00	3,085.00	16,264.00	22,206.00	46,388.00
14	ホウレンソウ	0.00	805.00	769.00	11,767.00	15,109.00	2,199.70	9,472.60	40,122.30
15	サトイモ	0.00	1,920.00	460.00	6,385.00	6,508.00	6,906.00	17,689.50	39,868.50
16	タマネギ	150.00	1,130.00	893.00	6,444.00	3,922.00	8,164.00	12,167.00	32,870.00
17	コマツナ	0.00	510.00	1,127.00	8,945.00	14,309.00	2,086.00	5,753.80	32,730.80
18	ウメ	50.00	0.00	30.00	1,531.00	6,677.00	5,927.00	13,985.00	28,200.00
19	ニンジン	0.00	503.00	210.00	9,115.00	6,067.00	556.00	9,966.50	26,417.50
20	タマネギ(レッド)	0.00	300.00	50.00	18,425.00	1,510.00	3,385.00	1,049.00	24,719.00
21	水稲	0.00	0.00	1,100.00	0.00	1,070.00	8,730.00	13,010.00	23,910.00
22	カボチャ	0.00	200.00	185.00	6,522.50	10,022.00	1,895.00	5,025.00	23,849.50
23	エダマメ	20.00	335.00	4,329.00	11,326.00	2,962.00	1,563.20	2,625.00	23,160.20
24	カリフラワー	0.00	0.00	1,335.00	13,895.00	6,250.00	315.00	302.00	22,097.00
25	イチゴ	0.00	800.00	0.00	40.00	10,025.00	74.00	363.00	11,302.00
26	トウモロコシ	50.00	300.00	171.00	3,354.00	3,555.00	877.00	2,710.00	11,017.00
27	ノボロウナ	0.00	0.00	15.00	403.00	2,354.00	3,665.00	3,548.50	9,985.50
28	ブドウ	0.00	2.00	0.00	1,222.00	5,860.00	2,352.00	307.00	9,743.00
29	ピーマン	0.00	200.00	154.00	2,059.00	443.70	1,220.50	4,783.00	8,860.20
30	メロン	0.00	0.00	0.00	0.00	6,000.00	0.00	1,600.00	7,600.00
31	イチジク	50.00	20.00	30.00	120.00	4,895.00	394.00	703.00	6,212.00
32	ハーブ類	0.00	0.00	3,020.00	26.00	2,000.00	5.00	110.00	5,161.00
33	クリ	120.00	0.00	0.00	535.00	916.00	406.00	2,912.00	4,889.00
34	ブルーベリー	0.00	5.00	0.00	45.00	1,042.00	152.00	2,920.00	4,164.00
35	ユズ	0.00	100.00	68.00	277.00	546.00	686.00	868.00	2,545.00
36	シュンクク	0.00	100.00	23.00	535.00	344.00	221.00	483.00	1,706.00
37	シイタケ	0.00	0.00	0.00	1,100.00	0.00	5.00	41.00	1,146.00
38	モモ	0.00	0.00	30.00	0.00	0.00	525.00	10.00	565.00

\* その他を除く

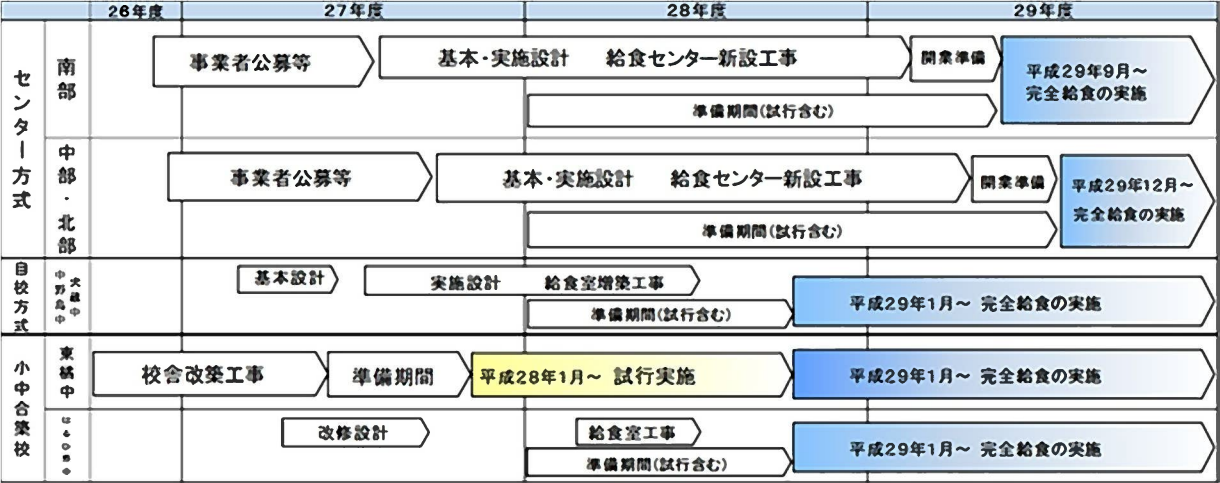
\* ハーブ類には、ハーブ苗を含む。(収穫量:1ポット10gで換算)

(「平成25年度川崎市農業実態調査」抜粋)

# 今後のスケジュール等について

平成29年9月に南部学校給食センター、平成29年12月には中部及び北部学校給食センターがオープンし、市立の52中学校全てで完全給食が始まります。

## 1 主なスケジュール



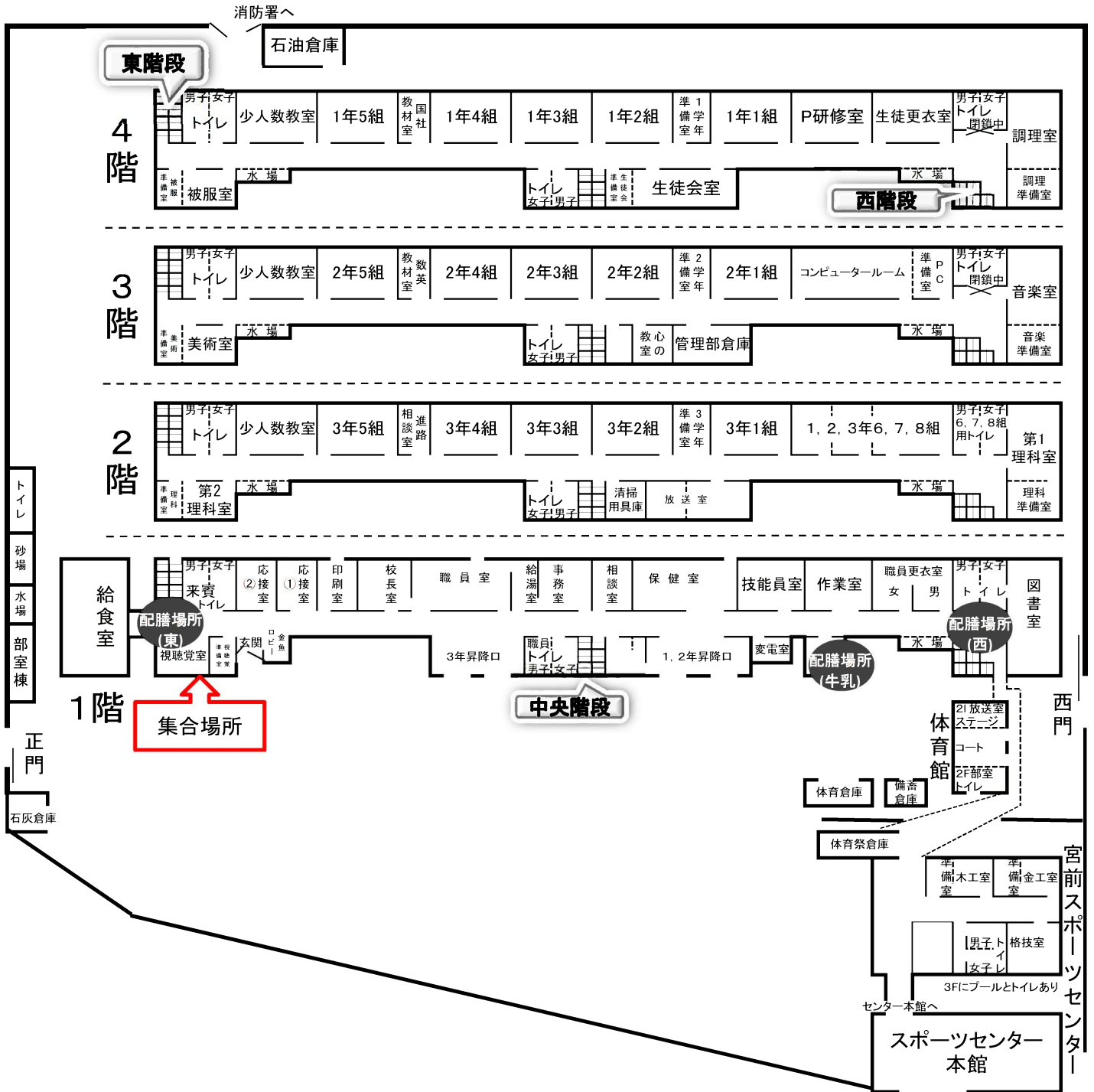
## 2 学校給食センター配送校（合計48校）

- (1) 南部給食センター対象22校  
 (大師、南大師、川中島、桜本、臨港、田島、京町、渡田、富士見、川崎、川崎高校附属、南河原、御幸、塚越、南加瀬、橘、東高津、宮崎、有馬、宮前平、向丘、菅生)
- (2) 中部給食センター対象14校  
 (日吉、平間、玉川、住吉、井田、今井、中原、宮内、西中原、高津、西高津、野川、平、稲田)
- (3) 北部給食センター対象12校  
 (枅形、南菅、菅、生田、南生田、西生田、金程、長沢、麻生、柿生、王禅寺中央、白鳥)

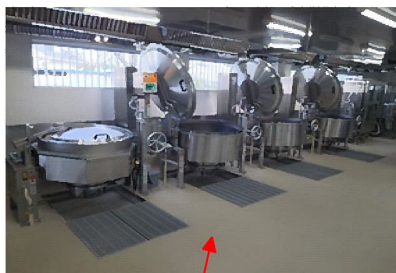
## 3 学校給食センターの整備スケジュール

	設計	工事	竣工予定
南部学校給食センター (最大15,000食/日)	平成27年10月～ 平成28年3月	平成28年4月～ 平成29年5月	平成29年5月
中部学校給食センター (最大10,000食/日)	平成27年12月～ 平成28年8月	平成28年9月～ 平成29年8月	平成29年8月
北部学校給食センター (最大6,000食/日)	平成27年12月～ 平成28年7月	平成28年8月～ 平成29年8月	平成29年8月

# ■ 犬蔵中学校 校舎案内図



調理室



下処理室



洗浄室



洗浄室

調理室

下処理室

食品庫



コンテナ保管室



コンテナ  
保管室

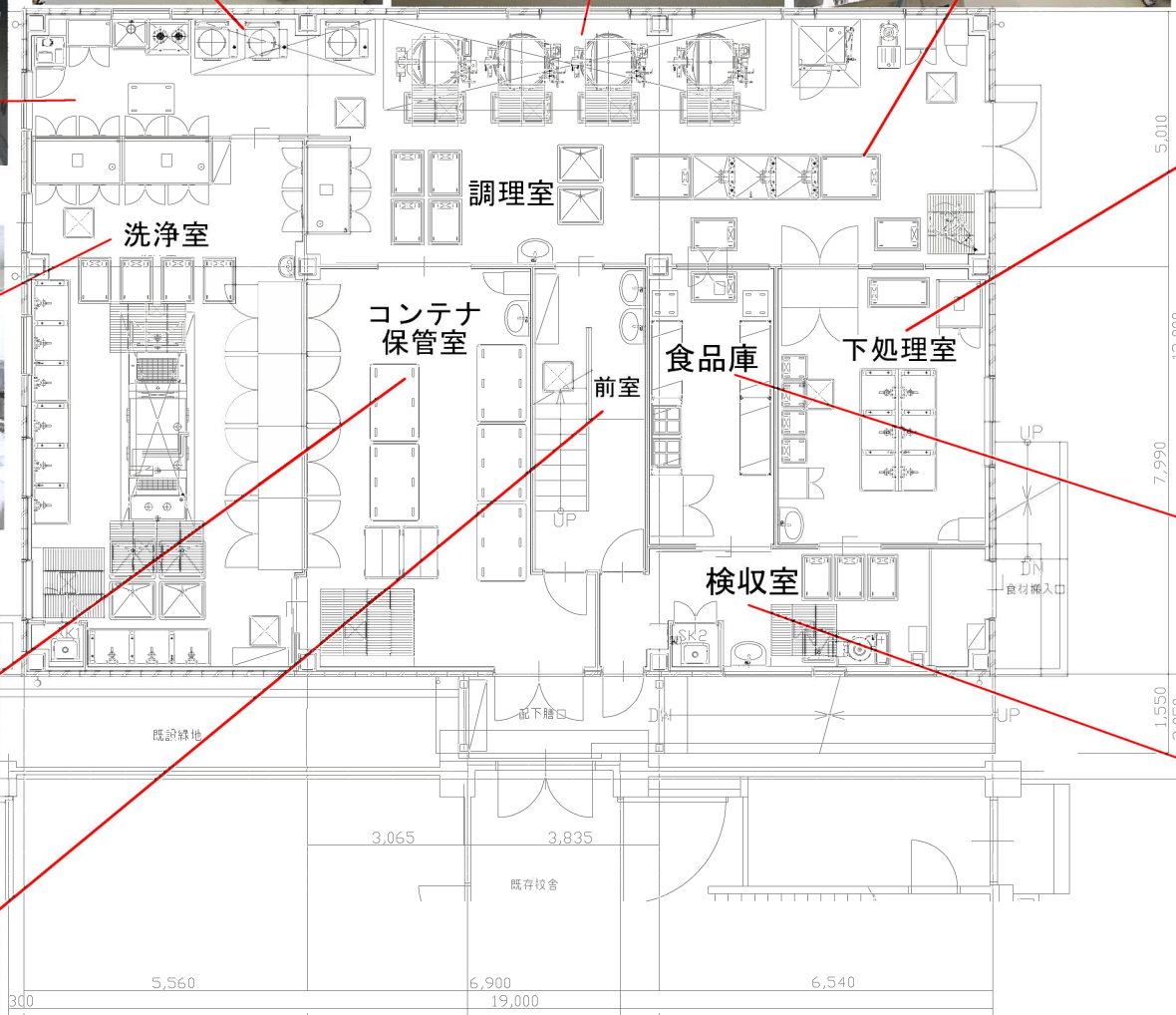
前室

食品庫

検収室

検収室

前室



犬蔵中学校給食調理場（1階）



外観



- ・構造・規模: 鉄骨造 地上2階建 高さ8.23m
- ・建築面積: 260.11<sup>2</sup>
- ・延床面積: 404.93<sup>2</sup>
- ・調理能力: 700食/日

犬蔵中学校給食調理場 (2階)

川崎市立犬蔵中学校 平成29年1月分献立表

【給食回数 15回】

川崎市教育委員会事務局

かながわ産品学校給食デー

\*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。

★1月の県内産の食材は、米、牛乳、小松菜、大根、ほうれん草、キャベツ、焼きのりです。  
★市内産の食材は、11日の「かわさきそだち」の野菜スープのにんじん、大根、白菜、長ねぎ、小松菜、17日のブロッコリー、31日の多摩川梨ジャムです。  
(天候の影響により、県内産、市内産食材が納入できない場合もあります。)

月		火		水	木	金																											
11日	ごはん とり肉の揚げあえ 三色ナムル 「かわさきそだち」の野菜スープ いちご 牛乳 (卵)(乳) 893kcal 39.7g	12日	ごはん ふりかけ 煮魚 大根のうま煮 みそ汁 牛乳 (乳) 897kcal 34.7g	13日	ごはん てり焼きハンバーグ スパゲッティソテー 大根のクリームシチュー 牛乳 (乳)(小) 902kcal 36.8g	16日	麦ごはん ポークカレー ポイル野菜 和風ドレッシング はっこう乳 (乳)(小) 813kcal 26.8g	17日	きな粉パン (コッペパン) ポトフ ポイルブロッコリー ごまドレッシング 牛乳 (乳)(小) 746kcal 27.9g	18日	ごはん 赤しそごま ししゃものから揚げ もやしとうま煮 雑煮 牛乳 (乳) 800kcal 30.9g	19日	キムたく丼 (発芽米ごはん) わかめスープ フルーツポンチ 牛乳 (卵)(乳)(小) 810kcal 30.1g	20日	高野豆腐のそぼろごはん (麦ごはん) じゃが芋のごまあえ みそ汁 牛乳 (乳) 817kcal 33.2g	23日	ごはん ごま塩 ボルシチ 野菜ソテー りんご 牛乳 (乳)(小) 906kcal 31.6g	24日	ごはん 焼きのり さけの塩焼き 煮びたし けんちん汁 牛乳 「給食週間」の行事食 (乳) 838kcal 39.6g	25日	ごはん カレーコロッケ 中濃ソース 豚肉と切りこんぶの炒め煮 豆腐と大根のとろみ汁 牛乳 (乳)(小) 854kcal 28.5g	26日	ハヤシライス (麦ごはん) キャベツのスープ煮 牛乳 (乳)(小) 886kcal 31.3g	27日	ミニ中華ごはん (もち米入りごはん) タンメン いかのたつた揚げ 1/2みかん 牛乳 (乳)(小) 766kcal 38.9g	30日	ごはん 焼肉 塩だれもやし 中華スープ 牛乳 (卵)(乳) 831kcal 39.4g	31日	白パン 多摩川梨ジャム マカロニグラタン ひじきのサラダ 牛乳 (乳)(小) 823kcal 32.9g				
23日	ごはん ごま塩 ボルシチ 野菜ソテー りんご 牛乳 (乳)(小) 906kcal 31.6g	24日	ごはん 焼きのり さけの塩焼き 煮びたし けんちん汁 牛乳 「給食週間」の行事食 (乳) 838kcal 39.6g	25日	ごはん カレーコロッケ 中濃ソース 豚肉と切りこんぶの炒め煮 豆腐と大根のとろみ汁 牛乳 (乳)(小) 854kcal 28.5g	26日	ハヤシライス (麦ごはん) キャベツのスープ煮 牛乳 (乳)(小) 886kcal 31.3g	27日	ミニ中華ごはん (もち米入りごはん) タンメン いかのたつた揚げ 1/2みかん 牛乳 (乳)(小) 766kcal 38.9g	30日	ごはん 焼肉 塩だれもやし 中華スープ 牛乳 (卵)(乳) 831kcal 39.4g	31日	白パン 多摩川梨ジャム マカロニグラタン ひじきのサラダ 牛乳 (乳)(小) 823kcal 32.9g																				
30日	ごはん 焼肉 塩だれもやし 中華スープ 牛乳 (卵)(乳) 831kcal 39.4g	31日	白パン 多摩川梨ジャム マカロニグラタン ひじきのサラダ 牛乳 (乳)(小) 823kcal 32.9g																														

毎日、マイ **はし** を忘れずに。

カレーやフルーツポンチには、

**スプーン**

を持参してください。

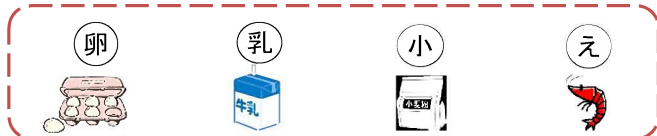
※給食の食材の産地や放射能検査結果については、川崎市教育委員会事務局のウェブサイトに掲載しています。

ウェブサイト(川崎市の学校給食)  
<http://www.city.kawasaki.jp/880/page/0000037906.html>

給食での食物アレルギー情報について

◆中学校給食で、除去対応するアレルギー食品は、卵、乳、小麦、そば、落花生、えび、かきの7品目です。

上記7品目のアレルギー食品を使用している献立には、以下の表示を記載しています。(7品目のうち、給食で使用しない、そば、落花生、かきを除く。)



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、QRコードをご利用いただくこととなりました。

QRコードをご利用できない方は、学校にご相談ください。

または下のURLを直接入力

<http://www.city.kawasaki.jp/880/page/0000073431.html>



※QRコードは(株)デンソーウェブの登録商標です。



好き嫌いなく  
なんでも食べましょう



川崎市立犬蔵中学校 平成29年1月分 献立表 (食材詳細版)

川崎市教育委員会事務局

※食材と調味料を分量 (g) で記入しています。表中の分量は中学生1人分です。

11日(水)	12日(木)	13日(金)
<b>ごはん(精白米110)</b> とり肉の揚げあえ <b>三色ナムル</b> 「かわさきそだち」の野菜スープ いちご牛乳	<b>ごはん(精白米110)</b> ふりかけ 煮魚 大根のうま煮 みそ汁 牛乳	<b>ごはん(精白米100)</b> てり焼きハンバーグ スパゲッティソテー 大根のクリームシチュー 牛乳
<b>● とり肉の揚げあえ</b> 揚げ油 適量 とり肉(皮つき) 42 とり肉(皮なし) 42 塩 0.36 こしょう 0.06 しょうゆ 0.96 片栗粉 12.6 ごま油 1.2 しょうが 0.36 酢 1.44 砂糖 1.44 しょうゆ 1.44 長ねぎ 6 ラー油 0.06 <b>● 三色ナムル</b> ごま油 0.6 にんにく 0.24 もやし 42 にんじん 18 ゆで塩 18 ほうれん草 18 ゆで塩 0.48 塩 0.12 みりん 0.6 ごま油 0.6 白いりごま 1.8 <b>● 「かわさきそだち」の野菜スープ</b> 水 適量 こんぶ 0.4 けずり節 4 にんじん 10 大根 20 豚ひき肉(もも) 25 豆腐(絞) 8 しょうが 0.6 砂糖 0.1 塩 0.2 しょうゆ 0.4 片栗粉 2.5 白菜 25 塩 1 こしょう 0.04 しょうゆ 1.3 長ねぎ 10 小松菜 10 ゆで塩 40 <b>● いちご</b> 40 かながわ産品 学校給食デー	<b>● ふりかけ</b> けずり節 1 白いりごま 1.5 あおさ 0.3 塩 0.08 しょうゆ 0.3 <b>● 煮魚</b> さんま(筒切1/2) 60 しょうが 1 湯 適量 酒 3 砂糖 3 しょうゆ 5 酢 1 <b>● 大根のうま煮</b> ごま油 0.5 しょうが 0.4 豚肉(もも) 20 酒 1.5 水 適量 こんぶ 0.1 けずり節 0.1 にんじん 10 大根 40 砂糖 2 しょうゆ 4 みりん 2 長ねぎ 10 七味唐辛子 0.02 <b>● みそ汁</b> 水 適量 こんぶ 0.48 けずり節 4.8 たまねぎ 24 じゃが芋 36 油揚げ 6 赤みそ 5.4 白みそ 5.4 ゆで塩 6	<b>● てり焼きハンバーグ</b> 油 適量 ハンバーグ 80 湯 適量 砂糖 2.2 しょうゆ 3.3 みりん 2.2 片栗粉 0.33 水 0.33 <b>● スパゲッティソテー</b> 油 0.3 ベーコン 1.8 たまねぎ 7.2 塩 0.06 こしょう 0.01 トマトケチャップ 6 トマトピューレ 1.8 ウスターソース 0.6 スパゲッティ 12 ゆで塩 3 ほうれん草 3 ゆで塩
エネルギー 893 kcal	エネルギー 897 kcal	エネルギー 902 kcal
たんぱく質 39.7 g	たんぱく質 34.7 g	たんぱく質 36.8 g
16日(月)	17日(火)	18日(水)
<b>ごはん(精白米95 麦15)</b> ポークカレー ボイル野菜 和風ドレッシング はっこう乳	<b>きな粉パン(コッペパン60)</b> ポトフ ボイルブロッコリー ごまドレッシング 牛乳	<b>ごはん(精白米100)</b> 赤しごま ししやものから揚げ もやしのうま煮 雑煮 牛乳
<b>● ポークカレー</b> 油 0.65 にんにく 0.39 しょうが 0.2 豚肉(もも) 29.3 豚肉(肩) 29.3 塩 0.13 こしょう 0.01 湯 適量 たまねぎ 78 にんじん 39 塩 1.69 ウスターソース 3.9 じゃが芋 65 カレー粉 1.04 油 5.85 小麦粉 5.85 <b>● ボイル野菜</b> にんじん 6.5 もやし 32.5 キャベツ 26 ゆで塩 26 <b>● 和風ドレッシング(袋)</b> 8.8 <b>● はっこう乳</b> 139.4	<b>● きな粉パン</b> 揚げ油 適量 コッペパン 60 きな粉 3.6 砂糖 6 塩 0.04 <b>● ポトフ</b> 油 0.65 とり肉(皮なし) 19.5 にんじん 19.5 たまねぎ 13 湯 適量 大根 39 じゃが芋 39 ウィンナーソーセージ 32.5 塩 0.78 こしょう 0.03 スープの素 1.3	<b>● 赤しごま</b> 白いりごま 2 赤しご(粉) 0.5 水 0.5 <b>● ししやものから揚げ</b> 揚げ油 適量 ししやも 40 片栗粉 6.8 <b>● もやしのうま煮</b> 油 0.6 しょうが 0.12 豚肉(もも) 6 にんじん 6 ゆで塩 54 もやし 0.96 砂糖 3.6 しょうゆ 3.6 にら 3.6 片栗粉 0.36 水 0.36 <b>● 雑煮</b> 湯 適量 けずり節 5.2 とり肉(皮なし) 26 にんじん 13 里芋 26 なた 6.5 塩 0.91 しょうゆ 3.9 白玉もち 39 小松菜 13 ゆで塩
エネルギー 813 kcal	エネルギー 746 kcal	エネルギー 800 kcal
たんぱく質 26.8 g	たんぱく質 27.9 g	たんぱく質 30.9 g
19日(木)	20日(金)	23日(月)
<b>キムたく丼(精白米95 発芽玄米15)</b> わかめスープ フルーツポンチ 牛乳	<b>高野豆腐のそぼろ</b> ごはん(精白米95 麦15) じゃが芋のごまあえ みそ汁 牛乳	<b>ごはん(精白米110)</b> ごま塩 ポルシチ 野菜ソテー りんご 牛乳
<b>● キムたく丼</b> 油 0.65 豚肉(もも) 26 豚肉(肩) 26 にんじん 6.5 ゆで塩 6.5 キャベツ 19.5 ゆで塩 19.5 白菜刻みキムチ 26 たくあんづけ 19.5 長ねぎ 13 ごま油 0.39 <b>● わかめスープ</b> 油 0.65 とり肉(皮なし) 13 にんじん 6.5 塩 1.04 こしょう 0.04 湯 適量 中華スープの素 1.3 しょうゆ 1.3 片栗粉 1.3 水 13 卵 6.5 生わかめ 6.5 長ねぎ 13 <b>● フルーツポンチ</b> りんご(缶) 33 バインアップル(缶) 38.5 みかん(缶) 38.5	<b>● 高野豆腐のそぼろ</b> 油 1.3 しょうが 0.65 豚ひき肉(もも) 52 にんじん 19.5 酒 1.3 みりん 2.6 砂糖 3.9 しょうゆ 7.8 凍り豆腐 6.5 <b>● じゃが芋のごまあえ</b> 水 適量 こんぶ 0.26 けずり節 1.95 砂糖 2.99 塩 0.20 しょうゆ 2.99 白いりごま 7.8 にんじん 5.2 ゆで塩 78 ほうれん草 5.2 ゆで塩 78 じゃが芋 78 ゆで塩	<b>● ごま塩</b> 白いりごま 2.2 塩 0.11 水 適量 <b>● ポルシチ</b> 油 0.65 ベーコン 1.3 豚肉(もも) 19.5 豚肉(肩) 19.5 赤ワイン 1.95 たまねぎ 32.5 にんじん 19.5 塩 1.17 こしょう 0.08 じゃが芋 52 湯 適量 大豆 13 キャベツ 45.5 トマトケチャップ 10.4 トマトピューレ 6.5 砂糖 0.65 油 2.6 小麦粉 2.6 生クリーム 7.8 パセリ 0.65 <b>● 野菜ソテー</b> 油 0.65 ベーコン 2.6 にんじん 13 ゆで塩 32.5 ホールコーン(冷) 26 ほうれん草 26 塩 0.26 こしょう 0.01 <b>● りんご(1/4)</b> 53.1 塩水
エネルギー 810 kcal	エネルギー 817 kcal	エネルギー 906 kcal
たんぱく質 30.1 g	たんぱく質 33.2 g	たんぱく質 31.6 g

<p><b>24日(火)</b> ごはん(精白米110) 焼きのり さけの塩焼き けんちん汁 牛乳 (乳)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 焼きのり (1/8切)5枚 1.25</li> <li>● さけの塩焼き 油 0.1 塩ざけ(切り身) 60</li> <li>● 煮びたし 湯 適量 砂糖 1.3 しょうゆ 4.55 みりん 1.3 油揚げ 13 にんじん 13 ゆで塩 もやし 39 小松菜 19.5 ゆで塩 しょうゆ 1.3</li> </ul> <p>「給食週間」の行事食</p>	<p><b>25日(水)</b> ごはん(精白米110) カレーコロッケ 中濃ソース 豚肉と切りこんぶの炒め煮 豆腐と大根のどろみ汁 牛乳 (乳)小</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● カレーコロッケ 揚げ油 適量 カレーコロッケ 80</li> <li>● 中濃ソース 8</li> <li>● 豚肉と切りこんぶの炒め煮 油 5.2 豚肉(もも) 18 酒 2.4 つきこんぶ 12 にんじん 6 湯 6 砂糖 2.4 しょうゆ 4.8 みりん 0.6 きざみこんぶ 1.8 白いりごま 0.6</li> <li>● 豆腐と大根のどろみ汁 水 適量 こんぶ 0.52 けずり節 5.2 とり肉(皮なし) 13 大根 32.5 えのきたけ 6.9 しょうゆ 1.69 塩 0.91 豆腐 26 片栗粉 1.95 水 6 長ねぎ 13</li> </ul>	<p><b>26日(木)</b> ハヤシライス(精白米95 麦15) キャベツのスープ煮 (乳)小</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● ハヤシライス 油 0.65 にんにく 0.65 豚肉(もも) 5.2 豚肉(肩) 32.5 塩 0.13 こしょう 0.01 赤ワイン 3.9 たまねぎ 78 にんじん 26 湯 適量 塩 1.04 じゃが芋 39 トマトケチャップ 15.6 デミグラスソース 6.5 ウスターソース 4.55 しょうゆ 1.95 砂糖 0.13 油 5.85 小麦粉 5.85 生クリーム 3.9</li> <li>● キャベツのスープ煮 油 0.65 ベーコン 5.2 キャベツ 71.5 にんじん 6.5 スープの素 0.39 塩 0.39 こしょう 0.01</li> </ul>
エネルギー 838 kcal たんぱく質 39.6 g	エネルギー 854 kcal たんぱく質 28.5 g	エネルギー 886 kcal たんぱく質 31.3 g
<p><b>27日(金)</b> ミニ中華ごはん(精白米60・もち米5) タンメン いかのたつた揚げ 牛乳 (乳)小</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● ミニ中華ごはんの具 油 0.36 にんにく 0.22 しょうが 0.14 長ねぎ 0.72 とり肉(皮つき) 21.6 酒 0.72 しょうゆ 0.72 たけのこ(水煮) 14.4 にんじん 10.8 湯 適量 砂糖 1.44 塩 0.14 しょうゆ 3.6 なたと ごま油 0.36</li> <li>● タンメン 油 0.6 にんにく 0.19 豚肉(もも) 15 豚肉(肩) 15 たまねぎ 24 にんじん 12 湯 適量 中華スープの素 1.2 しょうゆ 1.2 もやし 18 キャベツ 24 中華めん 54 にら 3.6 ラー油 0.06</li> <li>● いかのたつた揚げ 揚げ油 適量 いか 70 酒 1 塩 0.25 しょうゆ 2 しょうが(汁) 1.3 片栗粉 14.5</li> </ul>	<p><b>30日(月)</b> ごはん(精白米110) 焼肉 塩だれもやし 牛乳 (卵)乳</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 焼肉 油 適量 豚肉(もも) 42 豚肉(肩ロース) 42 しょうが 0.96 にんにく 0.36 酒 0.6 しょうゆ 0.84 油 0.72 たまねぎ 42 砂糖 0.72 しょうゆ 5.4 みりん 0.72 片栗粉 0.72 水</li> <li>● 塩だれもやし キャベツ 15 もやし 45 ごま油 0.45 白いりごま 1.5 塩 0.45</li> </ul>	<p><b>31日(火)</b> 白パン(60) 多摩川梨ジャム マカロニグラタン ひじきのサラダ 牛乳 (乳)小</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 中華スープ 湯 適量 とり肉(皮なし) 19.5 たけのこ(水煮) 13 にんじん 13 塩 1.04 こしょう 0.04 中華スープの素 0.65 しょうゆ 2.6 長ねぎ 19.5 片栗粉 1.95 水 19.5 卵 6.5 チンゲン菜</li> <li>● マカロニグラタン 油 0.65 とり肉(皮なし) 26 たまねぎ 32.5 にんじん 13 塩 0.78 こしょう 0.04 チーズ 7.8 油 4.55 小麦粉 4.55 牛乳 78 塩 0.26 マカロニ 26 粉チーズ 4.16 パン粉 0.78 バセリ 0.39</li> <li>● ひじきのサラダ ひじき 1.04 ホールコーン 13 にんじん 6.5 もやし 13 キャベツ 39 ゆで塩 1.82 酢 0.91 砂糖 0.91 しょうゆ 4.68 ごま油 1.82 ラー油 0.03 白いりごま 1.82</li> <li>● 多摩川梨ジャム 20</li> </ul>
エネルギー 766 kcal たんぱく質 38.9 g	エネルギー 831 kcal たんぱく質 39.4 g	エネルギー 823 kcal たんぱく質 32.9 g

【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・魚しよ
- 肉類:エキス





※ごはんは精白米、パンは小麦粉の量で示しています。  
※飲用牛乳は全学年200ccです。

**【川崎市立犬蔵中学校 平成29年1月分】**  
**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	えび	かに
てり焼きハンバーグ	ハンバーグ			○		
はっこう乳	はっこう乳		○			
キムたく丼	たくあんづけ			○		
カレーコロッケ	カレーコロッケ			○		
ハヤシライス	デミグラスソース			○		
タンメン	中華めん			○		
各種パン			○	○		

※調味料(しょうゆ・酢・みそ・中華スープの素・和風ドレッシング)に含まれるアレルギー物質は、除去の対象としません。  
※そば、落花生、かには使用しません。  
※上記のアレルギー原因物質以外に給食で使う食品の中で、とり肉・豚肉・いか・さけ・大豆・りんご・ごまもアレルギーの原因となることがあります。  
\*あおさ・こんぶ・生わかめ・焼きのり・きざみこんぶは、えび・かになが生息する場所で採取しています。

**小学校の頃のなつかしい味！**  
 ～健康給食についてお届けします～


**保健委員会**

犬中生  
給食に関するアンケート班

給食の歴史や  
行事食を調べる班


栄養のバランス、  
給食ができあがる  
までの様子を調べ  
る班


食物アレルギーを  
調べる班





**犬中生給食アンケート結果からのクイズ**

<問題>  
 小学校で食べた給食の中で一番おいしかったものの1位はきな粉パンでしたが、2位はなんでしょうか？

1番 フルーツポンチ 

2番 ジャンボ餃子 

3番 カレーライス 



**答え**


3番 カレーライス








**犬中生給食アンケート結果からのクイズ**

<問題>  
 小学校で食べた給食の中で嫌いなものの1位は何でしょうか？

1番 きのこと類 

2番 トマト 

3番 レーズンパン 

**答え**

2番 トマト

昔から  
 トマトが赤くなると  
 医者が青くなると  
 言われていました



トマトを使った給食には  
どんな献立があるだろう



ラザニア

とり肉の  
ケチャップ炒め



トマトを使った給食には  
どんな献立があるだろう



ミネストローネ

ハンバーグ



トマトを使った給食には  
どんな献立があるだろう

カレーミート



カレー  
スパゲッティ



### 給食アンケート結果からのクイズ

<問題>

次の行事食の中で1位の行事食は何番で  
しょうか？

- 1番 ひなまつり
- 2番 お月見
- 3番 七夕



答え

2番 お月見



### 行事食のいろいろ

ひな  
まつり



こども  
の日



七夕



入学・進級  
のお祝い



## 給食の歴史班からのクイズ

Q. 昭和25年(1950年)頃、学校給食の主食は、おもになにを食べていたでしょう？

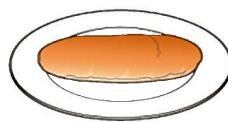


1. ごはん
2. パン
3. めん類

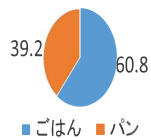


答え

2番 パン



ごはんとパンではどちらが好きですか？



## 食物アレルギー班からのクイズ

Q. 特定の食べ物を食べると、体調が悪くなってしまうアレルギー体質の人がいます。どんな食べ物でアレルギー症状が起きるのでしょうか？

1. 卵、小麦、えび、かに
2. 牛乳・乳製品、落花生、そば
3. もも、りんご、バナナ



答え

- 1番 卵・小麦・えび・かに
- 2番 牛乳・乳製品・落花生・そば
- 3番 もも・りんご・バナナ

\* 1番・2番・3番すべて正解です。

給食を食べている時などに、自分や友達の様子がおかしいと感じた場合は、すぐに先生や周りの大人の人に伝えてください。



どうやって大量の給食を作るのでしょうか



どうやって大量の給食を作るのでしょうか



どうやって大量の給食を作るんでしょうか



どうやって大量の給食を作るんでしょうか



### 健康給食をめざして

主要食材は国産を使用

野菜多めとご飯が中心

和風天然だし  
おいしい味付け

人気ランキング献立  
レシピ募集あり



小学校の頃のなつかしい味！  
～健康給食についてお届けします～

おわり

