

令和7年2月 (2025年2月) 献立表 (高津・宮前区) 給食回数 18回

2月は、以下の食材について県内産のものを学校給食に取り入れます。

- 米(他県産とのブレンドになります)
牛乳
キャベツ
大根
小松菜

※天候の影響により、県内産の食材が納入できない場合もあります。

※給食の食材の産地については、(公財)川崎市学校給食会ウェブサイト...
※献立名の下には献立のねらいを記載しています。◎印の献立は今日のねらいに即した献立です。

加工食品に含まれるアレルギーの原因物質について
献立名 加工食品名 アレルギーの原因物質
卵 乳 小麦

※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・大豆・さば・さけ・いか・りんご・もも・ごま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。

学校給食費の口座振替日(納期限)
・第8期 令和7年1月31日(金) (1月分)
・第9期 令和7年2月28日(金) (2・3月分)
*前日までに、登録口座残高の確認、入金をしていただきますようお願いいたします。

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。
QRコード

3 (月) ごはん だいこんばのふりかけ*
4 (火) むぎごはん チキンカレー
5 (水) ぶどうパン
6 (木) ごはん ぎゅうにゅう
7 (金) ごはん ぎゅうにゅう

【献立のねらい】大根葉について知る・いり大豆について知る
●ごはん 精白米 80
●大根葉のふりかけ
●ちくわの磯辺揚げ
●鶏汁
●麦ごはん
●ピクルス
●ぶどうパン
●ポイル野菜
●ハンバーグ和風ソース
●野菜スープ
●ごぼん
●春雨の中華スープ
●生揚げの四川煮

エネルギー 661kcal たんぱく質 26.6g エネルギー 608kcal たんぱく質 22.4g エネルギー 610kcal たんぱく質 23.7g エネルギー 635kcal たんぱく質 26.8g エネルギー 667kcal たんぱく質 30.1g

10 (月) ビーンズサンド(はいがサンドパン・ビーンズ)
12 (水) ごぼん ぎゅうにゅう
13 (木) しろパン いちごジャム
14 (金) ごぼん ごましお

●胚芽サンドパン(減塩) 50
●ビーンズサンド
●いちごジャム
●しろうもとのチーズ焼き
●キャベツのスープ煮
●ごぼん
●ごま塩
●とり肉のから揚げ
●ワンタンスープ

エネルギー 664kcal たんぱく質 31.9g エネルギー 764kcal たんぱく質 27.4g エネルギー 605kcal たんぱく質 26.9g エネルギー 680kcal たんぱく質 31.2g

17 (月) フィッシュサンド(サンドパン・ホキフライ)
18 (火) ちゅうかどん(むぎごはん)
19 (水) ころしよくパン
20 (木) こうやどふのそぼろごはん(むぎごはん)*
21 (金) ハヤシライス(むぎごはん)

●サンドパン(減塩) 40
●ホキフライ
●中濃ソース
●ミネストローネ
●麦ごはん
●中華丼
●フルーツポンチ
●ミネストローネ
●黒食パン
●野菜ソテー
●高野豆腐のそぼろごはん
●塩だれキャベツ
●みそ汁

エネルギー 712kcal たんぱく質 25.1g エネルギー 625kcal たんぱく質 24.3g エネルギー 617kcal たんぱく質 26.1g エネルギー 604kcal たんぱく質 25.9g エネルギー 708kcal たんぱく質 26.8g

25 (火) きなごパン(はいがコッパン)*
26 (水) ごぼん ひじきのごまふうみ
27 (木) 1/2はちみつしょくパン
28 (金) ごぼん やきのり

●きなごパン
●ポイル野菜
●カレーシチュー
●ごぼん
●ひじきのごま風味
●春雨スープ
●肉じゃが
●1/2はちみつ食パン
●タンメン
●とり肉と
●ごぼん

エネルギー 674kcal たんぱく質 26.3g エネルギー 644kcal たんぱく質 26.5g エネルギー 603kcal たんぱく質 26.6g エネルギー 649kcal たんぱく質 26.1g

※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。