



# じこうこんだて 自校献立のお知らせ

川崎市立宮前平小学校

7月16日(木) ☆てり焼きチキンサンド(ピタパン・てり焼きチキン)

☆「かわさきそだち」の春雨中華スープ ☆能登のすいか ☆牛乳

献立のねらい「食材の産地について知り、生産者の方々に感謝していただく」

☆ピタパン	
ピタパン(冷)※	60
☆てり焼きチキン	
揚げ油	適量
とり肉(皮つき)	70
酒	1
粗塩	0.15
片栗粉	10.5
水	10
砂糖	1.5
しょうゆ	4.5
みりん	2
一味唐辛子	0.007
〔さやいんげん〕	5
〔塩(ゆでしお)〕	
白いりごま	0.5

☆「かわさきそだち」の 春雨中華スープ	
油	0.5
豚肉(もも)	7.5
豚肉(肩)	7.5
にんじん	10
水	120
とうがん	10
キャベツ	15
粗塩	0.7
こしょう	0.02
しょうゆ	1
中華スープの素	1.5
春雨	4
〔片栗粉〕	0.5
〔水〕	
チンゲン菜	5
ごま油	0.5

※加工食品の食物アレルギー特定原材料：小麦

分量は、中学年一人分(g)です。  
エネルギー 615kcal たんぱく質 31.7g

☆能登のすいか(1/48) 118



今回の自校献立は、能登半島地震の復興支援として、能登半島地震被災者支援等の寄付金を活用して、能登を応援します。今回は、石川県羽咋郡のJAはくい農業協同組合の能登すいかを使用します。通常の給食で提供するすいかは、小玉すいかですが、今回は、大玉すいかです。能登すいかは、能登の砂丘地や赤土の畑で育てられ、シャリシャリとして食感と強い甘みが特徴です。また、てり焼きチキンのたまねぎ、さやいんげん、春雨中華スープのにんじんは、川崎産の食材を使用します。生産者の方々に感謝の気持ちをもって、給食を食べてほしいです。

