

保護者様

川崎市教育委員会事務局

家庭配布献立表（9月分）記載内容の変更について（お知らせ）

日頃から学校給食について御理解、御協力をいただき感謝申し上げます。

さて、9月の学校給食で使用予定の「パセリ」について、天候の影響により、使用ができなくなりました。

については、家庭配布献立表の記載について次のとおり変更いたします。

<b>4日</b> <b>(水)</b>	チキンクリームライス(ターメリックライス) ぎゅうにゅう キャベツのスープに ターメリックについて知る																																																		
<ul style="list-style-type: none"> <li>●ターメリックライス                     <table border="0"> <tr><td>精白米</td><td>80</td></tr> <tr><td>ターメリック</td><td>0.05</td></tr> </table> </li> <li>●チキンクリームライス                     <table border="0"> <tr><td>油</td><td>0.6</td></tr> <tr><td>とり肉(皮つき)</td><td>36</td></tr> <tr><td>たまねぎ</td><td>48</td></tr> <tr><td>にんじん</td><td>12</td></tr> <tr><td>塩</td><td>1</td></tr> <tr><td>こしょう</td><td>0.05</td></tr> <tr><td>水</td><td>22</td></tr> <tr><td>エリンギ</td><td>6</td></tr> <tr><td>しめじ</td><td>10</td></tr> <tr><td>油</td><td>5.4</td></tr> <tr><td>小麦粉</td><td>5.4</td></tr> <tr><td>牛乳</td><td>55.7</td></tr> <tr><td>パセリ</td><td>0.36</td></tr> <tr><td><b>660</b></td><td></td></tr> </table> </li> </ul>	精白米	80	ターメリック	0.05	油	0.6	とり肉(皮つき)	36	たまねぎ	48	にんじん	12	塩	1	こしょう	0.05	水	22	エリンギ	6	しめじ	10	油	5.4	小麦粉	5.4	牛乳	55.7	パセリ	0.36	<b>660</b>		<ul style="list-style-type: none"> <li>●キャベツのスープ煮                     <table border="0"> <tr><td>油</td><td>0.5</td></tr> <tr><td>ベーコン</td><td>4</td></tr> <tr><td>キャベツ</td><td>55</td></tr> <tr><td>にんじん</td><td>5</td></tr> <tr><td>スープの素</td><td>0.3</td></tr> <tr><td>塩</td><td>0.2</td></tr> <tr><td>こしょう</td><td>0.01</td></tr> <tr><td></td><td>660</td></tr> <tr><td></td><td>23.1</td></tr> </table> </li> </ul>	油	0.5	ベーコン	4	キャベツ	55	にんじん	5	スープの素	0.3	塩	0.2	こしょう	0.01		660		23.1
精白米	80																																																		
ターメリック	0.05																																																		
油	0.6																																																		
とり肉(皮つき)	36																																																		
たまねぎ	48																																																		
にんじん	12																																																		
塩	1																																																		
こしょう	0.05																																																		
水	22																																																		
エリンギ	6																																																		
しめじ	10																																																		
油	5.4																																																		
小麦粉	5.4																																																		
牛乳	55.7																																																		
パセリ	0.36																																																		
<b>660</b>																																																			
油	0.5																																																		
ベーコン	4																																																		
キャベツ	55																																																		
にんじん	5																																																		
スープの素	0.3																																																		
塩	0.2																																																		
こしょう	0.01																																																		
	660																																																		
	23.1																																																		
エネルギー <del>-661</del> kcal	たんぱく質 <del>-23.2</del> g																																																		

<b>11日</b> <b>(水)</b>	ロールパン りんごにゅう ハンバーグ しろいんげんまめのクリームシチュー 洋食について知る																																																
<ul style="list-style-type: none"> <li>●ロールパン                     <table border="0"> <tr><td></td><td>40</td></tr> </table> </li> <li>●ハンバーグ                     <table border="0"> <tr><td>油</td><td>適量</td></tr> <tr><td>ハンバーグ</td><td>70</td></tr> <tr><td>油</td><td>0.5</td></tr> <tr><td>たまねぎ</td><td>12</td></tr> <tr><td>水</td><td>5</td></tr> <tr><td>デミグラスソース</td><td>5</td></tr> <tr><td>トマトケチャップ</td><td>7</td></tr> <tr><td>ウスターソース</td><td>1.5</td></tr> </table> </li> </ul>		40	油	適量	ハンバーグ	70	油	0.5	たまねぎ	12	水	5	デミグラスソース	5	トマトケチャップ	7	ウスターソース	1.5	<ul style="list-style-type: none"> <li>●白いんげん豆のクリームシチュー                     <table border="0"> <tr><td>油</td><td>0.5</td></tr> <tr><td>ベーコン</td><td>1</td></tr> <tr><td>とり肉(皮つき)</td><td>25</td></tr> <tr><td>たまねぎ</td><td>25</td></tr> <tr><td>にんじん</td><td>20</td></tr> <tr><td>塩</td><td>0.8</td></tr> <tr><td>こしょう</td><td>0.05</td></tr> <tr><td>じゃが芋</td><td>30</td></tr> <tr><td>水</td><td>30</td></tr> <tr><td>チーズ</td><td>5</td></tr> <tr><td>白いんげん豆</td><td>12</td></tr> <tr><td>牛乳</td><td>51.5</td></tr> <tr><td>米粉</td><td>3</td></tr> <tr><td>パセリ</td><td>0.5</td></tr> <tr><td><b>691</b></td><td></td></tr> </table> </li> </ul>	油	0.5	ベーコン	1	とり肉(皮つき)	25	たまねぎ	25	にんじん	20	塩	0.8	こしょう	0.05	じゃが芋	30	水	30	チーズ	5	白いんげん豆	12	牛乳	51.5	米粉	3	パセリ	0.5	<b>691</b>	
	40																																																
油	適量																																																
ハンバーグ	70																																																
油	0.5																																																
たまねぎ	12																																																
水	5																																																
デミグラスソース	5																																																
トマトケチャップ	7																																																
ウスターソース	1.5																																																
油	0.5																																																
ベーコン	1																																																
とり肉(皮つき)	25																																																
たまねぎ	25																																																
にんじん	20																																																
塩	0.8																																																
こしょう	0.05																																																
じゃが芋	30																																																
水	30																																																
チーズ	5																																																
白いんげん豆	12																																																
牛乳	51.5																																																
米粉	3																																																
パセリ	0.5																																																
<b>691</b>																																																	
エネルギー <del>691</del> kcal	たんぱく質 <del>34.1</del> g																																																

<b>18日</b> <b>(水)</b>	しょくパン みかんジャム りんごにゅう ミートポテトのチーズ焼き キャベツのソテー 牛乳について知る																																																						
<ul style="list-style-type: none"> <li>●食パン                     <table border="0"> <tr><td></td><td>40</td></tr> </table> </li> <li>●みかんジャム                     <table border="0"> <tr><td></td><td>15</td></tr> </table> </li> <li>●ミートポテトのチーズ焼き                     <table border="0"> <tr><td>油</td><td>0.5</td></tr> <tr><td>にんにく</td><td>0.16</td></tr> <tr><td>豚ひき肉(もも)</td><td>40</td></tr> <tr><td>たまねぎ</td><td>40</td></tr> <tr><td>にんじん</td><td>15</td></tr> <tr><td>塩</td><td>0.3</td></tr> <tr><td>こしょう</td><td>0.03</td></tr> <tr><td>トマト水煮(缶)</td><td>8</td></tr> <tr><td>なす</td><td>5</td></tr> <tr><td>トマトケチャップ</td><td>8</td></tr> <tr><td>ウスターソース</td><td>2</td></tr> <tr><td>チーズ</td><td>6</td></tr> <tr><td>油</td><td>1.5</td></tr> <tr><td>小麦粉</td><td>1.5</td></tr> <tr><td><b>568</b></td><td></td></tr> </table> </li> </ul>		40		15	油	0.5	にんにく	0.16	豚ひき肉(もも)	40	たまねぎ	40	にんじん	15	塩	0.3	こしょう	0.03	トマト水煮(缶)	8	なす	5	トマトケチャップ	8	ウスターソース	2	チーズ	6	油	1.5	小麦粉	1.5	<b>568</b>		<ul style="list-style-type: none"> <li>●じゃが芋ゆで塩                     <table border="0"> <tr><td></td><td>70</td></tr> </table> </li> <li>●パセリ                     <table border="0"> <tr><td></td><td>0.3</td></tr> </table> </li> <li>●粉チーズ                     <table border="0"> <tr><td></td><td>3.5</td></tr> </table> </li> <li>●キャベツのソテー                     <table border="0"> <tr><td>油</td><td>0.3</td></tr> <tr><td>ベーコン</td><td>2</td></tr> <tr><td>にんじん</td><td>7</td></tr> <tr><td>ゆで塩</td><td></td></tr> <tr><td>キャベツ</td><td>50</td></tr> <tr><td>塩</td><td>0.3</td></tr> <tr><td>こしょう</td><td>0.01</td></tr> </table> </li> </ul>		70		0.3		3.5	油	0.3	ベーコン	2	にんじん	7	ゆで塩		キャベツ	50	塩	0.3	こしょう	0.01
	40																																																						
	15																																																						
油	0.5																																																						
にんにく	0.16																																																						
豚ひき肉(もも)	40																																																						
たまねぎ	40																																																						
にんじん	15																																																						
塩	0.3																																																						
こしょう	0.03																																																						
トマト水煮(缶)	8																																																						
なす	5																																																						
トマトケチャップ	8																																																						
ウスターソース	2																																																						
チーズ	6																																																						
油	1.5																																																						
小麦粉	1.5																																																						
<b>568</b>																																																							
	70																																																						
	0.3																																																						
	3.5																																																						
油	0.3																																																						
ベーコン	2																																																						
にんじん	7																																																						
ゆで塩																																																							
キャベツ	50																																																						
塩	0.3																																																						
こしょう	0.01																																																						
エネルギー <del>568</del> kcal	たんぱく質 <del>26.6</del> g																																																						

<b>24日</b> <b>(火)</b>	ミートサンド(サンドパン・ミート) りんごにゅう じゃがいものからあげ キャベツとコーンのスープ 減塩について知る																																																				
<ul style="list-style-type: none"> <li>●サンドパン(減塩)                     <table border="0"> <tr><td></td><td>40</td></tr> </table> </li> <li>●ミートサンド                     <table border="0"> <tr><td>油</td><td>0.5</td></tr> <tr><td>にんにく</td><td>0.13</td></tr> <tr><td>豚ひき肉(もも)</td><td>30</td></tr> <tr><td>たまねぎ</td><td>25</td></tr> <tr><td>にんじん</td><td>5</td></tr> <tr><td>砂糖</td><td>0.26</td></tr> <tr><td>塩</td><td>0.26</td></tr> <tr><td>ウスターソース</td><td>3</td></tr> <tr><td>トマトケチャップ</td><td>5</td></tr> <tr><td>油</td><td>1</td></tr> <tr><td>小麦粉</td><td>1</td></tr> </table> </li> <li>●じゃが芋のから揚げ                     <table border="0"> <tr><td>揚げ油</td><td>適量</td></tr> <tr><td>じゃが芋</td><td>90</td></tr> <tr><td>塩</td><td>0.2</td></tr> </table> </li> </ul>		40	油	0.5	にんにく	0.13	豚ひき肉(もも)	30	たまねぎ	25	にんじん	5	砂糖	0.26	塩	0.26	ウスターソース	3	トマトケチャップ	5	油	1	小麦粉	1	揚げ油	適量	じゃが芋	90	塩	0.2	<ul style="list-style-type: none"> <li>●キャベツとコーンのスープ                     <table border="0"> <tr><td>ベーコン</td><td>4</td></tr> <tr><td>水</td><td>120</td></tr> <tr><td>たまねぎ</td><td>10</td></tr> <tr><td>にんじん</td><td>10</td></tr> <tr><td>キャベツ</td><td>30</td></tr> <tr><td>ホールコーン(冷)</td><td>15</td></tr> <tr><td>塩</td><td>0.5</td></tr> <tr><td>こしょう</td><td>0.02</td></tr> <tr><td>スープの素</td><td>1</td></tr> <tr><td>パセリ</td><td>0.3</td></tr> <tr><td><b>561</b></td><td></td></tr> </table> </li> </ul>	ベーコン	4	水	120	たまねぎ	10	にんじん	10	キャベツ	30	ホールコーン(冷)	15	塩	0.5	こしょう	0.02	スープの素	1	パセリ	0.3	<b>561</b>	
	40																																																				
油	0.5																																																				
にんにく	0.13																																																				
豚ひき肉(もも)	30																																																				
たまねぎ	25																																																				
にんじん	5																																																				
砂糖	0.26																																																				
塩	0.26																																																				
ウスターソース	3																																																				
トマトケチャップ	5																																																				
油	1																																																				
小麦粉	1																																																				
揚げ油	適量																																																				
じゃが芋	90																																																				
塩	0.2																																																				
ベーコン	4																																																				
水	120																																																				
たまねぎ	10																																																				
にんじん	10																																																				
キャベツ	30																																																				
ホールコーン(冷)	15																																																				
塩	0.5																																																				
こしょう	0.02																																																				
スープの素	1																																																				
パセリ	0.3																																																				
<b>561</b>																																																					
エネルギー <del>561</del> kcal	たんぱく質 <del>22.6</del> g																																																				

※4日(水)以外は栄養価の変更はありません。