



令和6年 9月30日
川崎市立川中島小学校

今年度1回目 自校献立実施日 10月3日(木)

当日の持ち物

- 手さげ
- レジャーシート
- 赤白ぼうし
- おてふき
- 水筒(任意)

献立について

- ハンバーガー(サンドパン)
- 牛乳
- フライドベジタブル
- ゆでとうもろこし
- ぶどうゼリー



今年度1回目の自校献立は、「青空給食」です。なかよし班に分かれて、それぞれが決めた場所で食べます。そのため、献立も、外で食べやすいように工夫しました。

ハンバーガーは、給食室でサンドパンにハンバーガーとたれを挟んで提供します。

おかずは、学校で用意した使い捨てのランチボックスに、教室で1人ずつ入れてもらうので、個数物にして、配りやすいようにしました。フライドベジタブルは、1人分ずつ給食室で惣菜袋に分けて提供します。

デザートはぶどうゼリーです！

<使用する食材の産地について>

- じゃが芋(北海道)
 - にんじん(北海道)
 - ごぼう(宮崎県または青森県)
- *産地の記入がないものは統一献立で使用するものです。現時点での予定を記載しています。

10月3日(木)	サンドパン	ハンバーガー	牛乳	フライドベジタブル	ゆでとうもろこし	ぶどうゼリー(30)
● サンドパン	サンドパン(減塩) 40g	40				
● ハンバーガー	油(焼き物)	0.1				
	ハンバーガー(冷凍) 50g	50				
	トマトケチャップ	10				
	赤みそ 1kg	1				
	白みそ 1kg	1				
	しょうゆ(1.8L)	2				
	砂糖	1				
	白いりごま	1				
● フライドベジタブル	油(揚げ物)	3				
	じゃが芋 廃棄率10%	50				
	にんじん	20				
	ごぼう	10				
	片栗粉(揚げ物)	8.8				
	塩	0.3				
● ゆでとうもろこし	とうもろこし(冷凍・1/4)	46.7				
	塩(ゆで塩)					
● ぶどうゼリー(30)	ぶどうゼリー(冷凍) 30g	30				
エネルギー	631	kcal			たんぱく質	23.1 g

自校献立分 加工内容配合表

●NKR ぶどうゼリーFe 入り

配合割合			
添加物	原料名	主産地	アレルギー
	ぶどう果汁 (アメリカ製造)	ぶどう： アメリカ他	
	糖類		
	(果糖ぶどう糖液糖		
	(砂糖		
添	ゲル化剤		
添	(増粘多糖類		
添	酸味料		
添	加工でん粉		
添	クエン酸鉄Na		
添	香料		
	●その他キャリアー オーバー等		
	水		

●カットコーン

原材料名	アレルギー物質 (38品目)	原産国
とうもろこし		日本 (国産)

●国産鶏肉と豚肉のハンバーグ

原材料名 (内容組成)	アレルギー表示対象物質 (28品目)	現在使用産地
食肉 (鶏肉)	鶏肉	国産
食肉 (豚肉)	豚肉	国産
たまねぎ	—	国産
粒状植物性たん白	大豆	国内製造
豚脂	豚肉	国産
でん粉	—	国内製造
砂糖	—	国内製造
トマトケチャップ	—	国内製造
植物油脂	大豆	アメリカ製造 他
乾燥マッシュポテト	—	アメリカ製造 他
野菜ペースト	—	国内製造
香辛料	—	国内製造
オニオンエキスパウダー	—	フランス製造
食塩	—	国内製造
酵母エキス	—	国内製造
水	—	(日本)
加工デンプン	—	タイ製造
炭酸Ca	—	国内製造
調味料	—	国内製造
焼成Ca	—	国内製造
ピロリン酸鉄	—	国内製造
着色料	—	原料より由来
硫酸Ca	—	原料より由来

*加工内容配合表の記載がないものは、統一献立で使用するものです。