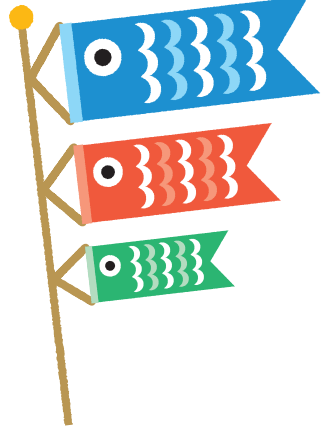


|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <div>令和8年5月<br/>(2026年5月)</div> <div>献立表<br/>(川崎・中原区)</div> <div>給食回数 18回</div>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |  | <div>給食でのアレルギー情報について</div> <div>※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。</div> <div>※特定原材料のうち、えび、かに、落花生、そば、くるみ、カシューナッツは使用しません。また、キウイフルーツ、その他の木の実類（カカオ・栗・杏仁を除く）は使用しません。</div>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |  | <div>学校給食の献立を<br/>LINEで配信中！</div> <div>川崎市LINE公式アカウントで市立学校給食献立の配信を開始しました。設定から配信を希望する学校のブロックを選択すると、毎週金曜日の15時に、翌週の給食献立のお知らせを受け取ることができます。</div> <div>※配信内容に学校ごとの給食休止日は反映されません。</div> <div></div> <div>https://lin.ee/K6WYkuD</div>                                                                                                                                                                                                                                                                    |  | <div></div>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |  | <div>1<br/>(金)</div> <div>たけのごはん（ごはん）<br/>ぶりのたつたあげ みそしる<br/>かしわもち めうにゅう</div> <div>【献立のねらい】こどもの日について知る</div> <div><div>●ごはん<br/>精白米 65</div><div>●たけのごはん<br/>水 9.3<br/>酒 0.6<br/>砂糖 1.8<br/>粗塩 0.1<br/>しょうゆ 4.2<br/>とり肉（皮なし） 9<br/>たけのこ（水煮） 23<br/>にんじん 14<br/>油揚げ 9</div><div>●みそ汁<br/>（水） 120<br/>こんぶ 0.5<br/>厚けずり節（かつお） 5<br/>かんぴょう 3<br/>たまねぎ 15<br/>赤みそ 4.3<br/>白みそ 3.6<br/>（小松菜） 5<br/>ゆで塩</div><div>●かしわもち 30<br/>かしわもち</div><div>●ぶりのたつた揚げ<br/>揚げ油 適量<br/>（ぶり（角） 50<br/>しょうが 0.7<br/>しょうゆ 3.4<br/>片栗粉 9</div><div>行事食<br/>「こどもの日」</div></div> <div>エネルギー 720 kcal たんぱく質 29.1 g</div> |
| <div>☆お知らせ☆</div> <div>給食開始日・終了日・休止日が学校ごとに異なりますのでご注意ください。ぜひ、学校からの配布物等でご確認されるようお願いいたします。</div> <div>各ご家庭でも活用できるよう、献立ごとに食材や調味料をすべて分量（g（グラム））とともに記入しました（表中の分量は小学校中学年1人分のもです）。</div>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |  | <div>【給食目標】</div> <div>食事のマナーを身につけよう</div> <div>【今月のねらい◎】</div> <div>食事のマナーの大切さを知り、身につける</div> <div>※ 献立名の下には献立のねらいを記載しています。<br/>◎ 印の献立は今月のねらいに即した献立です。</div>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |  | <div>学校給食レシピと<br/>レシピ動画を公開中!</div> <div>*がついた料理は<br/>レシピを紹介しています。</div> <div></div>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |  | <div>5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。</div> <div>○米<br/>○牛乳<br/>○キャベツ<br/>○小松菜</div> <div></div> <div>※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</div>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |  | <div>※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(<a href="http://www.kyuusyokukai.ecnet.jp/">http://www.kyuusyokukai.ecnet.jp/</a>)に掲載しています。また、放射能検査結果については、教育委員会事務局健康給食推進室ウェブサイトに掲載しています。川崎市公式ウェブサイトのトップページ→画面上部の検索ボックスに「学校給食献立」と入力し、検索→「川崎市の学校給食(市立小学校・中学校・特別支援学校の献立表・給食の食材の産地・放射能検査結果)」。なお、(公財)川崎市学校給食会ウェブサイトは、教育委員会事務局健康給食推進室ウェブサイトにもリンクを掲載しております。</div> <div></div>                                                                                                                                             |
| <div>11<br/>(月)</div> <div>ロールパン とりにくのからあげ＊<br/>ワナタンスープ メロン<br/>ぎゅうにゅう</div> <div>季節の食品のメロンについて知る</div> <div><div>●ロールパン<br/>ロールパン(減塩) 40</div><div>●とり肉のから揚げ<br/>揚げ油 適量<br/>（とり肉（皮つき） 35<br/>とり肉（皮なし） 35<br/>塩こうじ 6<br/>にんにく 0.2<br/>しょうが 0.3<br/>片栗粉 13.9</div><div>●ワナタンスープ<br/>水 150<br/>豚肉（もも） 7.5<br/>豚肉（肩） 7.5<br/>にんじん 10<br/>たまねぎ 10<br/>もやし 20<br/>粗塩 0.6<br/>こしょう 0.03</div></div> <div>エネルギー 624 kcal たんぱく質 32.1 g</div>                                                                                                                                                                                      |  | <div>12<br/>(火)</div> <div>ハヤシライス（むぎごはん）<br/>ピクルス めうにゅう</div> <div>トマトケチャップについて知る</div> <div><div>●麦ごはん<br/>精白米 70<br/>米粒麦 15</div><div>●ハヤシライス<br/>油 0.5<br/>にんにく 0.5<br/>豚肉（もも） 25<br/>豚肉（肩） 25<br/>粗塩 0.1<br/>（こしょう 0.01<br/>赤ワイン 3<br/>たまねぎ 60<br/>にんじん 20<br/>水 80<br/>粗塩 0.5<br/>じゃが芋 30<br/>マッシュルーム（冷） 3<br/>トマトケチャップ 12<br/>デミグラスソース 5<br/>ウスターソース 3.5</div><div>しょうゆ 1.5<br/>砂糖 0.1<br/>油 4.5<br/>小麦粉 4.5<br/>生クリーム 3</div><div>●ピクルス<br/>きゅうり 35<br/>砂糖 2<br/>酢 3<br/>粗塩 0.3</div></div> <div>エネルギー 693 kcal たんぱく質 25.0 g</div>                                                                                                                                                                                                         |  | <div>13<br/>(水)</div> <div>ごはん やきのり なんばんに＊<br/>はなまるスープ めうにゅう</div> <div>新献立のはなまるスープについて知る</div> <div><div>●ごはん<br/>精白米 80</div><div>●焼きのり<br/>焼きのり(袋) 1.25</div><div>●南蛮煮<br/>揚げ油 適量<br/>（じゃが芋 72<br/>油 0.4<br/>一味唐辛子 0.007<br/>豚ひき肉（もも） 24<br/>にんじん 20<br/>たまねぎ 36<br/>砂糖 1.6<br/>しょうゆ 4.5<br/>片栗粉 1.6<br/>水 3<br/>（むぎえだ豆（冷） 3<br/>ゆで塩</div><div>●はなまるスープ<br/>（水） 120<br/>厚けずり節（かつお） 3<br/>とり肉（皮なし） 10<br/>にんじん 10<br/>たまねぎ 15<br/>粗塩 0.6<br/>こしょう 0.02<br/>しょうゆ 1<br/>豆腐 20<br/>たまねぎ 10<br/>片栗粉 0.5<br/>粗塩 5<br/>（小松菜 5<br/>ゆで塩</div></div> <div>エネルギー 634 kcal たんぱく質 24.6 g</div> |  | <div>14<br/>(木)</div> <div>しろパン いちごジャム<br/>ポテトグラタン やさいソテー<br/>ぎゅうにゅう</div> <div>◎パンの食べ方について知る</div> <div><div>●白パン<br/>白パン(減塩) 40</div><div>●いちごジャム<br/>いちごジャム 15</div><div>●ポテトグラタン<br/>油 0.5<br/>ベーコン 2<br/>とり肉（皮なし） 30<br/>たまねぎ 25<br/>にんじん 10<br/>粗塩 0.5<br/>こしょう 0.03<br/>チーズ 6<br/>油 4<br/>小麦粉 4<br/>牛乳 51.5<br/>粗塩 0.1<br/>水 70<br/>（じゃが芋 70<br/>ゆで塩</div><div>（粉チーズ） 3.5<br/>パン粉 0.7</div><div>●野菜ソテー<br/>油 0.5<br/>ベーコン 2<br/>（にんじん 10<br/>ゆで塩</div><div>（ホールコーン（冷） 35<br/>ほうれん草 10<br/>ゆで塩</div><div>粗塩 0.2<br/>こしょう 0.01</div></div> <div>エネルギー 671 kcal たんぱく質 27.0 g</div>                     |  | <div>15<br/>(金)</div> <div>ツナそぼろごはん（むぎごはん）＊<br/>しおだれキャベツ＊<br/>はるさめスープ めうにゅう</div> <div>春雨について知る</div> <div><div>●麦ごはん<br/>精白米 70<br/>米粒麦 10</div><div>●ツナそぼろ<br/>水 5<br/>にんじん 10<br/>まぐろ（缶） 40<br/>酒 1.6<br/>砂糖 1.6<br/>しょうゆ 1.5</div><div>●塩だれキャベツ<br/>ごま油 0.3<br/>キャベツ 40<br/>粗塩 0.25<br/>白いりごま 1</div><div>（水） 120<br/>厚けずり節（かつお） 3<br/>とり肉（皮なし） 20<br/>にんじん 10<br/>粗塩 0.6<br/>こしょう 0.02<br/>しょうゆ 1<br/>春雨 4<br/>片栗粉 0.5<br/>水 20<br/>卵 5<br/>（ほうれん草 5<br/>ゆで塩</div></div> <div>エネルギー 637 kcal たんぱく質 26.8 g</div>                                                                         |
| <div>18<br/>(月)</div> <div>むぎごはん チキンカレー<br/>ごまきゅうり めうにゅう</div> <div>姿勢よく食べることにについて知る</div> <div><div>●麦ごはん<br/>精白米 70<br/>米粒麦 15</div><div>●チキンカレー<br/>油 0.5<br/>にんにく 0.5<br/>しょうが 0.15<br/>（とり肉（皮つき） 25<br/>とり肉（皮なし） 25<br/>粗塩 0.1<br/>こしょう 0.01<br/>白ワイン 1<br/>水 80<br/>たまねぎ 60<br/>にんじん 30<br/>粗塩 1.2<br/>ウスターソース 3<br/>じゃが芋 50<br/>カレー粉 0.8<br/>油 4.5</div><div>（小麦粉 4.5<br/>きゅうり 35<br/>酢 2<br/>砂糖 0.6<br/>粗塩 0.4<br/>白いりごま 1<br/>ごま油 0.5</div></div> <div>エネルギー 673 kcal たんぱく質 25.0 g</div>                                                                                                                         |  | <div>19<br/>(火)</div> <div>ごはん ごましお<br/>かつおとだいずのさっぱりあえ<br/>やさいスープ めうにゅう</div> <div>新献立のかつおと大豆のさっぱりあえについて知る</div> <div><div>●ごはん<br/>精白米 80</div><div>●ごま塩<br/>（黒いりごま 2<br/>粗塩 0.1<br/>水 適量</div><div>●かつおと大豆のさっぱりあえ<br/>揚げ油 適量<br/>（煮し大豆 20<br/>片栗粉 3<br/>揚げ油 適量<br/>（かつお（角） 40<br/>しょうが 0.5<br/>しょうゆ 1.6<br/>片栗粉 7.2<br/>水 4<br/>しょうゆ 2<br/>砂糖 2<br/>レモン果汁（冷） 2</div><div>●野菜スープ<br/>油 0.5<br/>豚肉（もも） 10<br/>豚肉（肩） 10<br/>もやし 10<br/>キャベツ 25<br/>水 120<br/>粗塩 0.8<br/>こしょう 0.03<br/>砂糖 1.5<br/>しょうゆ 2.4<br/>みりん 1.6<br/>（片栗粉 0.3</div><div>●コンソメスープ<br/>油 0.5<br/>ベーコン 1<br/>とり肉（皮なし） 10<br/>にんじん 10<br/>たまねぎ 10<br/>キャベツ 30<br/>粗塩 0.5<br/>こしょう 0.02<br/>スープの素 25<br/>うずら卵（水煮） 1<br/>パセリ 0.5</div></div> <div>エネルギー 669 kcal たんぱく質 31.0 g</div> |  | <div>20<br/>(水)</div> <div>ハンバーガーわふうソース<br/>（サンドパン・ハンバーグわふうソース）<br/>こふさいも コンソメスープ めうにゅう</div> <div>粉ふき芋について知る</div> <div><div>●サンドパン<br/>サンドパン(減塩) 40</div><div>●ハンバーグ和風ソース<br/>油 適量<br/>ハンバーグ(減塩) 70<br/>水 0.3<br/>たまねぎ 10<br/>水 4.5<br/>砂糖 1.6<br/>しょうゆ 0.3<br/>（片栗粉 0.3<br/>水</div><div>●粉ふき芋<br/>（水（ゆで用） 70<br/>じゃが芋 0.7<br/>ゆで塩</div></div> <div>エネルギー 617 kcal たんぱく質 29.4 g</div>                                                                                                                                                                                              |  | <div>21<br/>(木)</div> <div>ブルコギどん（むぎごはん）＊<br/>わかめとコーンのスープ<br/>れいとうみかん めうにゅう</div> <div>季節の食品のにんにくについて知る</div> <div><div>●麦ごはん<br/>精白米 70<br/>米粒麦 10</div><div>●ブルコギ丼<br/>油 0.5<br/>豚肉（もも） 30<br/>豚肉（肩） 30<br/>にんにく 0.5<br/>しょうが 0.5<br/>酒 0.5<br/>しょうゆ 0.7<br/>ごま油 0.5<br/>たまねぎ 40<br/>（にんじん 5<br/>ゆで塩</div><div>（ピーマン 7<br/>ゆで塩 1<br/>白いりごま 1</div><div>●わかめとコーンのスープ<br/>油 2<br/>ベーコン 150<br/>とり肉（皮なし） 10<br/>にんじん 5<br/>たまねぎ 15<br/>ホールコーン（冷） 20<br/>粗塩 0.7<br/>こしょう 0.02<br/>中華スープの素 1.5<br/>（片栗粉 1<br/>油 1<br/>生わかめ 5</div><div>●冷凍みかん<br/>冷凍みかん 80</div></div> <div>エネルギー 672 kcal たんぱく質 29.2 g</div> |  | <div>22<br/>(金)</div> <div>ごはん ちくわのいそべあげ＊<br/>もやしいため ぶたじる<br/>ぎゅうにゅう</div> <div>磯辺揚げについて知る</div> <div><div>●ごはん<br/>精白米 80</div><div>●ちくわの磯辺揚げ<br/>揚げ油 適量<br/>（焼きちくわ（減塩） 33.3<br/>あおさ 0.3<br/>水</div><div>●もやし炒め<br/>油 0.3<br/>ベーコン 3<br/>たまねぎ 10<br/>（にんじん 5<br/>ゆで塩 40<br/>もやし 0.2<br/>粗塩 0.01<br/>こしょう 0.5<br/>しょうゆ</div><div>●豚汁<br/>油 0.5<br/>豚肉（もも） 12.5<br/>豚肉（肩） 12.5<br/>ごぼう 5<br/>にんじん 15<br/>こんにゃく 10<br/>水 120<br/>じゃが芋 25<br/>豆腐（冷） 20<br/>赤みそ 5.7<br/>白みそ 3<br/>長ねぎ 10</div></div> <div>エネルギー 658 kcal たんぱく質 25.6 g</div>                                                      |
| <div>25<br/>(月)</div> <div>ぶどうパン ポークビーンズ＊<br/>ポイルやさい<br/>わふうかつおドレッシング めうにゅう</div> <div>季節の食品のグリーンアスパラガスについて知る</div> <div><div>●ぶどうパン 40</div><div>●ポークビーンズ<br/>油 0.5<br/>ベーコン 1<br/>豚肉（もも） 15<br/>豚肉（肩） 15<br/>赤ワイン 2<br/>たまねぎ 25<br/>にんじん 15<br/>粗塩 0.7<br/>こしょう 0.05<br/>じゃが芋 40<br/>水 80<br/>大豆 17<br/>砂糖 0.5<br/>トマトケチャップ 10<br/>トマトピューレ 10<br/>油 1<br/>小麦粉 1</div><div>●ポイル野菜<br/>（ホールコーン（冷） 15<br/>にんじん 10<br/>キャベツ 15<br/>グリーンアスパラガス 10<br/>ゆで塩</div><div>●和風かつおドレッシング<br/>水 1.35<br/>酢 2.7<br/>しょうゆ 3.6<br/>砂糖 1.35<br/>ごま油 0.45<br/>けずり節（かつお） 0.2<br/>片栗粉 0.1</div></div> <div>エネルギー 618 kcal たんぱく質 27.5 g</div> |  | <div>26<br/>(火)</div> <div>とりらだん（むぎごはん）＊<br/>サンラータン ミニフィッシュ<br/>ぎゅうにゅう</div> <div>酢について知る</div> <div><div>●麦ごはん<br/>精白米 70<br/>米粒麦 10</div><div>●とりらだん<br/>揚げ油 適量<br/>（とり肉（皮つき） 30<br/>とり肉（皮なし） 30<br/>水 1<br/>酒 0.3<br/>粗塩 0.01<br/>こしょう 0.2<br/>にんにく 0.2<br/>片栗粉 8.5<br/>ごま油 0.3<br/>しょうが 0.5<br/>たまねぎ 20<br/>水 8<br/>みりん 1<br/>砂糖 1.5<br/>しょうゆ 3<br/>にら 10</div><div>●サンラータン<br/>油 0.5<br/>にんにく 0.2<br/>豆板醤 0.1<br/>豚肉（もも） 10<br/>豚肉（肩） 10<br/>にんじん 5<br/>たけのこ（水煮） 10<br/>水 120<br/>粗塩 0.5<br/>こしょう 0.02<br/>中華スープの素 1.5<br/>しょうゆ 2<br/>もやし 15<br/>キャベツ 20<br/>片栗粉 0.5<br/>水 0.03<br/>ラー油 1<br/>酢 5<br/>長ねぎ 5</div><div>●ミニフィッシュ<br/>ミニフィッシュ（袋） 5</div></div> <div>エネルギー 668 kcal たんぱく質 32.5 g</div>                                           |  | <div>27<br/>(水)</div> <div>ごはん さばのしおやき<br/>きりぼしだいこんのいために<br/>けんちんじる＊ めうにゅう</div> <div>◎はしの持ち方・使い方を考える</div> <div><div>●ごはん<br/>精白米 80</div><div>●さばの塩焼き<br/>油 適量<br/>塩さば（切り身） 50</div><div>●切り干し大根の炒め煮<br/>にんじん 5<br/>切り干し大根 6<br/>焼きちくわ（減塩） 10<br/>水 適量<br/>砂糖 0.8<br/>しょうゆ 1.8</div><div>●けんちん汁<br/>油 0.5<br/>とり肉（皮なし） 15<br/>ごぼう 5<br/>にんじん 10</div><div>こんにゃく 15<br/>（水） 120<br/>厚けずり節（かつお） 3<br/>じゃが芋 25<br/>粗塩 0.4<br/>豆腐 20<br/>しょうゆ 2.5<br/>長ねぎ 10</div></div> <div>エネルギー 700 kcal たんぱく質 27.9 g</div>                                                                        |  | <div>28<br/>(木)</div> <div>ミニはちみつロールパン<br/>カレースパゲッティ＊<br/>コーンスープ めうにゅう</div> <div>はちみつについて知る</div> <div><div>●ミニはちみつロールパン<br/>ミニはちみつロールパン(減塩) 25</div><div>●カレースパゲッティ<br/>油 1<br/>にんにく 0.5<br/>豚肉（もも） 20<br/>たまねぎ 40<br/>にんじん 7<br/>粗塩 0.5<br/>こしょう 0.01<br/>カレー粉 0.4<br/>トマト水煮（缶） 6<br/>トマトケチャップ 8<br/>中濃ソース 3<br/>しめじ 7<br/>マッシュルーム（冷） 3<br/>スパゲッティ 27<br/>ゆで塩 5</div><div>●コーンスープ<br/>油 0.5<br/>ベーコン 2<br/>とり肉（皮なし） 20<br/>たまねぎ 0.8<br/>粗塩 0.02<br/>水 60<br/>ホールコーン（冷） 20<br/>コーンピューレ（冷） 15<br/>油 2<br/>小麦粉 2<br/>牛乳 51.5<br/>パセリ 0.5</div></div> <div>エネルギー 591 kcal たんぱく質 26.8 g</div>                |  | <div>29<br/>(金)</div> <div>ごはん なまあげのしせんに＊<br/>はるさめのちゅうかスープ<br/>ぎゅうにゅう</div> <div>豆板醬について知る</div> <div><div>●ごはん<br/>精白米 80</div><div>●生揚げの四川煮<br/>油 0.5<br/>にんにく 0.2<br/>しょうが 0.3<br/>豆板醤 0.1<br/>豚ひき肉（もも） 30<br/>砂糖 1.6<br/>しょうゆ 3<br/>トマトケチャップ 10<br/>水 10<br/>赤みそ 2.7<br/>生揚げ（冷） 65<br/>長ねぎ 15<br/>片栗粉 1.5<br/>水</div><div>●春雨の中華スープ<br/>油 0.5<br/>とり肉（皮なし） 15<br/>たまねぎ 20<br/>にんじん 10<br/>キャベツ 15<br/>粗塩 0.7<br/>こしょう 0.02<br/>砂糖 1<br/>しょうゆ 1.5<br/>中華スープの素 1.5<br/>春雨 4<br/>片栗粉 0.5<br/>水 5<br/>ごま油 0.5</div></div> <div>エネルギー 660 kcal たんぱく質 28.2 g</div>                             |

※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。