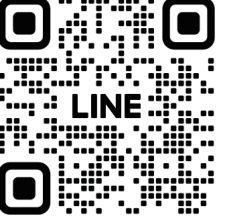
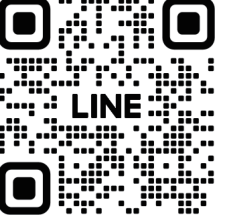
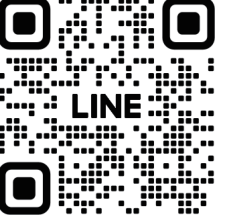
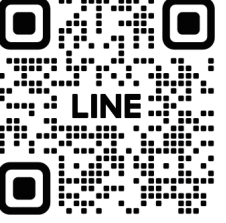
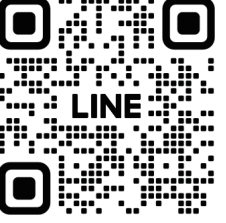
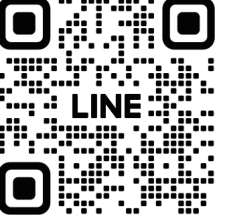


	25 (火)		ごはん さばのカレーあげ しおだれキャベツ みそしる ぎゅうにゅう		26 (水)	トマトにくどん (むぎごはん) はるさめスープ ギゅうにゅう		27 (木)	しよくパン ももジャム ミートポテトのチーズやき コーンソテー ギゅうにゅう		28 (金)	ごはん ふりかけ にくじゃが すいもの ギゅうにゅう									
	【献立のねらい】 ◎保存食について知る				トマトについて知る				季節の食品のなすについて知る				季節の食品のえだ豆について知る								
	●ごはん 精白米 80		キャベツ 40 粗塩 0.25 白いりごま 1		●麦ごはん 精白米 70 米粒麦 10		トマト 片栗粉 水		●食パン 食パン(減塩) 40		(油)小麦粉 1.5 じゃが芋 1.5 粉チーズ 70		●ごはん 精白米 80		じゃが芋 48 酒 0.4 砂糖 1.5 しょうゆ 4.5 (むきえだ豆(冷)ゆで塩 3						
	●さばのカレー揚げ 揚げ油 適量 (さば(切り身) 50 片栗粉 5 小麦粉 2.5 水 6.3 酒 1.4 みりん 0.9 砂糖 1.2 しょうゆ 2.7 カレー粉 0.27 片栗粉 0.18 水		●みそ汁 水 120 ごんぶ 0.5 厚けずり節(かつお) 5 かんぴょう 3 じゃが芋 30 えのきたけ 5 赤みそ 4.3 白みそ 3.6 小松菜 5 ゆで塩		●トマト肉丼 油 1 豚肉(もも) 30 豚肉(肩) 30 しょうが 0.8 にんにく 0.3 しょうゆ 0.7 酒 0.5 油 0.5 にんじん 10 たまねぎ 45 酒 5 砂糖 0.8 しょうゆ 2.2 しょうゆ 7		●春雨スープ 水 120 厚けずり節(かつお) 3 どり肉(皮なし) 20 にんじん 10 たまねぎ 10 粗塩 0.7 ごしょう 0.02 しょうゆ 1 春雨 6 片栗粉 0.5 水 5 ほうれん草(冷) 5		●ももジャム ももジャム 15		●コーンソテー 油 0.5 ベーコン 2 キャベツ 20 ホールコーン(冷) 40 粗塩 0.3 ごしょう 0.01		●ふりかけ けずり節(かつお) 0.8 白いりごま 1.2 しらす干し(ちりめん) 1 あおさ 0.2 粗塩 0.06 しょうゆ 0.2		●吸い物 水 120 ごんぶ 0.5 (厚けずり節(かつお) 5 どり肉(皮なし) 10 たまねぎ 10 豆腐 20 粗塩 0.5 しょうゆ 1.5 小松菜 5 ゆで塩						
エネルギー 714 kcal		たんぱく質 23.4 g		エネルギー 648 kcal		たんぱく質 29.8 g		エネルギー 616 kcal		たんぱく質 27.0 g		エネルギー 594 kcal		たんぱく質 24.4 g							
31 (月)	むぎごはん ポークカレー きゅうりのちゅうかつけ ぎゅうにゅう		1 (火)		2 (水)		3 (木)		4 (金)		1/2はちみつしよくパン カレークリームスバゲッティ ベジタブルスープ ギゅうにゅう										
カレールウについて知る				野菜入りゼリーについて知る							トックについて知る				季節の食品のズッキーニについて知る						
●麦ごはん 精白米 70 米粒麦 15		小麦粉 4.5		●ごはん 精白米 80		ベーコン 4 切り干し大根 7 にんじん 6		●胚芽サンドパン 胚芽サンドパン(減塩) 40		●はちみつ食パン 精白米 75		(ゆで塩)ほうれん草(冷) 15 (ゆで塩)片栗粉 0.3 (水)白いりごま 1.2		●1/2はちみつ食パン 1/2はちみつ食パン(減塩) 25		小麦粉 2 (調理用牛乳) 36 (スバゲッティ) 27 (ゆで塩)					
●ポークカレー 油 0.5 にんにく 0.3 しょうが 0.15 豚肉(角) 50 粗塩 0.1 ごしょう 0.01 水 80 たまねぎ 60 粗塩 30 ウスターソース 1.1 じゃが芋 50 カレー粉 0.8 油 4.5		●きゅうりの中華づけ きゅうり 35 酢 1.8 砂糖 0.5 しょうゆ 3.4 白いりごま 1 ごま油 0.4 ラー油 0.02		●かつおのつけ揚げ 揚げ油 適量 (かつお(角) 50 しょうが 0.3 酒 1 粗塩 0.1 ごしょう 0.03 片栗粉 7.5 水 4.5 砂糖 1.3 しょうゆ 2 みりん 1.3 白いりごま 0.8		●ハンバーグ和風ソース 油 適量 ハンバーグ(減塩) 70 油 0.3 たまねぎ 10 水 4.5 砂糖 1.6 しょうゆ 2.4 みりん 1.6 片栗粉 0.3		●フルーツボンチ ミックスフルーツ 70 野菜入りゼリー 40		●ビビンバ(肉) 油 0.16 (豚肉(もも) 22.5 豚肉(肩) 22.5 酒 1 しょうゆ 0.15 たけのこ(水煮) 0.15 砂糖 1.8 片栗粉 2.5 水 0.5		●トック ごま油 0.5 どり肉(皮なし) 15 一味唐辛子 0.01 にんじん 10 中華スープの素 1.5 なると 1 豆腐 0.7 粗塩 0.02 ごしょう 1 ごま油 0.5 ラー油 0.03 水 10 長ねぎ 25 切り干し大根 1 もやし 20 にんじん 10		●カレークリームスバゲッティ 油 0.8 にんにく 0.15 (豚肉(もも) 13 豚肉(肩) 13 粗塩 0.1 (ごしょう 0.01 たまねぎ 35 にんじん 20 水 150 粗塩 0.6 マッシュルーム(冷) 10 水 40 粗塩 0.7 スープの素 1 プロセスチーズ 4 ウスターソース 2.5 カレー粉 0.4 水 2		●ベジタブルスープ 油 0.5 ベーコン 2 どり肉(皮なし) 20 たまねぎ 15 にんじん 10 粗塩 0.6 ごしょう 0.02 スープの素 1 じゃが芋 30 ズッキーニ 10 (片栗粉) 0.5 水					
エネルギー 691 kcal		たんぱく質 25.4 g		エネルギー 647 kcal		たんぱく質 27.8 g		エネルギー 665 kcal		たんぱく質 29.8 g		エネルギー 591 kcal		たんぱく質 27.3 g							
7 (月)	ごはん ジャーチャンどうふ とうがんスープ ギゅうにゅう		8 (火)		9 (水)		10 (木)		11 (金)		フィッシュサンド(サンドパン・ホキフライ) コンソメスープ なし ギゅうにゅう										
新献立のジャーチャン豆腐について知る				季節の食品のかぼちゃについて知る							季節の食品のとうがんについて知る				季節の食品の梨について知る						
●ごはん 精白米 80		オイスターソース 0.2 しょうゆ 2.8 (片栗粉) 1.4		●黒食パン 黒食パン 40		パン粉 0.7		●麦ごはん 精白米 80		デミグラスソース 5 ウスターソース 3.5 しょうゆ 1.5 砂糖 0.1		●サンドパン サンドパン(減塩) 50		ごしょう 0.02 スープの素 1 うずら卵(水煮) 25							
●ジャーチャン豆腐 油 0.4 にんにく 0.2 しょうが 0.2 豆板醤 0.1 (豚肉(もも) 10 豚肉(肩) 10 酒 0.5 しょうゆ 0.8 にんじん 5 キャベツ 20 水 22 生揚げ(冷) 50 砂糖 1.3 酒 0.5 中華スープの素 0.5 赤みそ 1.2		●とうがんスープ 水 120 とり肉(皮なし) 15 ごしょう 10 にんじん 30 中華スープの素 1.5 粗塩 0.8 ごしょう 0.01 しょうゆ 0.3 (片栗粉) 1 チンゲン菜 5		●かぼちゃのグラタン 油 0.5 とり肉(皮なし) 20 たまねぎ 30 にんじん 10 粗塩 0.5 ごしょう 0.03 チーズ 6 (油)小麦粉 3.5 牛乳 51.5 粗塩 0.1 (マカロニ) 10 (粉チーズ) 3.5		●ポイル野菜 ホールコーン(冷) 10 もやし 15 キャベツ 15 むきえだ豆(冷) 10 ゆで塩		●みそ汁 水 120 ごんぶ 0.5 厚けずり節(かつお) 5 たまねぎ 25 じゃが芋 4.3 白みそ 3.6 生わかめ 3		●焼きのり 焼きのり 1.25		●ハヤシライス 油 0.5 にんにく 0.5 (豚肉(もも) 25 豚肉(肩) 25 粗塩 0.1 ごしょう 0.01 赤ワイン 3 たまねぎ 60 にんじん 30 水 80 粗塩 0.5 じゃが芋 30 マッシュルーム(冷) 3 トマトケチャップ 12		●梨 梨 44.2 塩水							
エネルギー 595 kcal		たんぱく質 24.2 g		エネルギー 604 kcal		たんぱく質 25.7 g		エネルギー 627 kcal		たんぱく質 23.2 g		エネルギー 727 kcal		たんぱく質 27.1 g							
14 (月)	ごはん ユーリンチー やさいスープ ぎゅうにゅう		15 (火)		16 (水)		17 (木)		18 (金)		むぎごはん だいずミートのドライカレー ピクルス ギゅうにゅう										
◎揚げ油のリサイクルについて知る				冷凍みかんについて知る							ツナについて知る				◎大豆ミートについて知る						
●ごはん 精白米 80		●野菜スープ 油 適量 豚肉(もも) 10 豚肉(肩) 10 粗塩 0.2 ごしょう 0.04 片栗粉 10.5 水 8 砂糖 2.2 しょうゆ 3.6 酢 1.8 長ねぎ 5 にんにく 0.1 しょうが 0.1 片栗粉 0.3 水		●ロールパン ロールパン(減塩) 40		粗塩 0.1 ごしょう 0.02 中華スープの素 1.5 赤みそ 8 にんにく 0.16 豚肉(もも) 66 水 適量 酒 0.8 砂糖 3 しょうゆ 4.5 しょうが 0.7		●中華スープ 水 150 とり肉(皮なし) 20 たけのこ(水煮) 10 にんじん 10 たまねぎ 20 粗塩 0.7 ごしょう 0.02 中華スープの素 1.5 しょうゆ 2 片栗粉 1 チンゲン菜 5		●サンドパン サンドパン(減塩) 50		●麦ごはん 精白米 70 米粒麦 15		●ピクルス きゅうり 35 (砂糖) 2 酢 3 粗塩 0.3							
●ユーリンチー 揚げ油 適量 (とり肉(皮つき) 35 とり肉(皮なし) 35 粗塩 0.2 ごしょう 0.04 片栗粉 10.5 水 8 砂糖 2.2 しょうゆ 3.6 酢 1.8 長ねぎ 5 にんにく 0.1 しょうが 0.1 片栗粉 0.3 水		●手羽元のしょうが煮 とり肉(手羽元) 66 水 適量 酒 0.8 砂糖 3 しょうゆ 4.5 しょうが 0.7		●キムたく丼 豚肉(もも) 20 豚肉(肩) 20 (にんじん) 5 ゆで塩 20 キャベツ 20 ゆで塩 20 白菜刻みキムチ(冷) 15 たくあんづけ 15 豚肉(肩) 10 長ねぎ 1 しょうゆ 1 ごま油 0.3		●大豆ミートのドライカレー 油 20 豚ひき肉(もも) 25 粗塩 0.1 ごしょう 0.01 ホールコーン(冷) 20 粗塩 0.8 ウスターソース 4 トマトピューレ 4.8 大豆ミート(小粒) 8.3 しょうゆ 2.4 カレー粉 0.8 (油)小麦粉 1.2 (ピーマン) 3.5		●かぼちゃのスープ 油 0.5 とり肉(皮なし) 20 たまねぎ 25 にんじん 10 粗塩 0.9 ごしょう 0.01 ホールコーン(冷) 20 粗塩 0.8 スープの素 0.5 パンプキンペースト(冷) 50 (油)小麦粉 2 牛乳 41.2 生クリーム 3		●大豆ミートのドライカレー 油 20 豚ひき肉(もも) 25 粗塩 0.1 ごしょう 0.01 ホールコーン(冷) 20 粗塩 0.8 ウスターソース 4 トマトピューレ 4.8 大豆ミート(小粒) 8.3 しょうゆ 2.4 カレー粉 0.8 (油)小麦粉 1.2 (ピーマン) 3.5		●大豆ミートのドライカレー 油 20 豚ひき肉(もも) 25 粗塩 0.1 ごしょう 0.01 ホールコーン(冷) 20 粗塩 0.8 ウスターソース 4 トマトピューレ 4.8 大豆ミート(小粒) 8.3 しょうゆ 2.4 カレー粉 0.8 (油)小麦粉 1.2 (ピーマン) 3.5									
エネルギー 676 kcal		たんぱく質 31.2 g		エネルギー 626 kcal		たんぱく質 30.5 g		エネルギー 578 kcal		たんぱく質 25.8 g		エネルギー 732 kcal		たんぱく質 27.6 g							
8・9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。 ○牛乳 ○かぼちゃ ○とうがん		学校給食レシピと レシピ動画を公開中！ 毎月レシピを更新しています。  ※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(http://www.kyusyuokukai.acnet.jp/)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。				学校給食の献立をLINEで配信！ 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。 ※配信内容に学校ごとの給食休止日は反映されません。 				お月見の行事食について知る ●ごはん 精白米 70 ●さばの塩焼き 油 適量 塩さば(切り身) 50 ●めった汁 油 0.5 豚肉(もも) 10 豚肉(肩) 10 ごぼう 5 にんじん 10 水 120 大根 20 さつま芋 20 油揚げ(冷) 5 赤みそ 5.7 白みそ 3				行事食「お月見」				SDGs DAY			
エネルギー 676 kcal		たんぱく質 31.2 g		エネルギー 626 kcal		たんぱく質 30.5 g		エネルギー 578 kcal		たんぱく質 25.8 g		エネルギー 732 kcal		たんぱく質 27.6 g							
8・9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。 ○牛乳 ○かぼちゃ ○とうがん		学校給食レシピと レシピ動画を公開中！ 毎月レシピを更新しています。  ※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(http://www.kyusyuokukai.acnet.jp/)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。				学校給食の献立をLINEで配信！ 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。 ※配信内容に学校ごとの給食休止日は反映されません。 				お月見の行事食について知る ●ごはん 精白米 70 ●さばの塩焼き 油 適量 塩さば(切り身) 50 ●めった汁 油 0.5 豚肉(もも) 10 豚肉(肩) 10 ごぼう 5 にんじん 10 水 120 大根 20 さつま芋 20 油揚げ(冷) 5 赤みそ 5.7 白みそ 3				行事食「お月見」				SDGs DAY			
エネルギー 676 kcal		たんぱく質 31.2 g		エネルギー 626 kcal		たんぱく質 30.5 g		エネルギー 578 kcal		たんぱく質 25.8 g		エネルギー 732 kcal		たんぱく質 27.6 g							
8・9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。 ○牛乳 ○かぼちゃ ○とうがん		学校給食レシピと レシピ動画を公開中！ 毎月レシピを更新しています。  ※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(http://www.kyusyuokukai.acnet.jp/)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。				学校給食の献立をLINEで配信！ 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。 ※配信内容に学校ごとの給食休止日は反映されません。 				お月見の行事食について知る ●ごはん 精白米 70 ●さばの塩焼き 油 適量 塩さば(切り身) 50 ●めった汁 油 0.5 豚肉(もも) 10 豚肉(肩) 10 ごぼう 5 にんじん 10 水 120 大根 20 さつま芋 20 油揚げ(冷) 5 赤みそ 5.7 白みそ 3				行事食「お月見」				SDGs DAY			
エネルギー 676 kcal		たんぱく質 31.2 g		エネルギー 626 kcal		たんぱく質 30.5 g		エネルギー 578 kcal		たんぱく質 25.8 g		エネルギー 732 kcal		たんぱく質 27.6 g							
8・9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。 ○牛乳 ○かぼちゃ ○とうがん		学校給食レシピと レシピ動画を公開中！ 毎月レシピを更新しています。  ※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(http://www.kyusyuokukai.acnet.jp/)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。				学校給食の献立をLINEで配信！ 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。 ※配信内容に学校ごとの給食休止日は反映されません。 				お月見の行事食について知る ●ごはん 精白米 70 ●さばの塩焼き 油 適量 塩さば(切り身) 50 ●めった汁 油 0.5 豚肉(もも) 10 豚肉(肩) 10 ごぼう 5 にんじん 10 水 120 大根 20 さつま芋 20 油揚げ(冷) 5 赤みそ 5.7 白みそ 3				行事食「お月見」				SDGs DAY			
エネルギー 676 kcal		たんぱく質 31.2 g		エネルギー 626 kcal		たんぱく質 30.5 g		エネルギー 578 kcal		たんぱく質 25.8 g		エネルギー 732 kcal		たんぱく質 27.6 g							
8・9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。 ○牛乳 ○かぼちゃ ○とうがん		学校給食レシピと レシピ動画を公開中！ 毎月レシピを更新しています。  ※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(http://www.kyusyuokukai.acnet.jp/)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。				学校給食の献立をLINEで配信！ 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。 ※配信内容に学校ごとの給食休止日は反映されません。 				お月見の行事食について知る ●ごはん 精白米 70 ●さばの塩焼き 油 適量 塩さば(切り身) 50 ●めった汁 油 0.5 豚肉(もも) 10 豚肉(肩) 10 ごぼう 5 にんじん 10 水 120 大根 20 さつま芋 20 油揚げ(冷) 5 赤みそ 5.7 白みそ 3				行事食「お月見」				SDGs DAY			
エネルギー 676 kcal		たんぱく質 31.2 g		エネルギー 626 kcal		たんぱく質 30.5 g		エネルギー 578 kcal		たんぱく質 25.8 g		エネルギー 732 kcal		たんぱく質 27.6 g							
8・9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。 ○牛乳 ○かぼちゃ ○とうがん		学校給食レシピと レシピ動画を公開中！ 毎月レシピを更新しています。  ※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(http://www.kyusyuokukai.acnet.jp/)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。				学校給食の献立をLINEで配信！ 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。 ※配信内容に学校ごとの給食休止日は反映されません。 				お月見の行事食について知る ●ごはん 精白米 70 ●さばの塩焼き 油 適量 塩さば(切り身) 50 ●めった汁 油 0.5 豚肉(もも) 10 豚肉(肩) 10 ごぼう 5 にんじん 10 水 120 大根 20 さつま芋 20 油揚げ(冷) 5 赤みそ 5.7 白みそ 3				行事食「お月見」				SDGs DAY			
エネルギー 676 kcal		たんぱく質 31.2 g		エネルギー 626 kcal		たんぱく質 30.5 g		エネルギー 578 kcal		たんぱく質 25.8 g		エネルギー 732 kcal		たんぱく質 27.6 g							
8・9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。 ○牛乳 ○かぼちゃ ○とうがん		学校給食レシピと レシピ動画を公開中！ 毎月レシピを更新しています。  ※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(http://www.kyusyuokukai.acnet.jp/)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、																			