


| 月 | 火 | 水 | 木 | 金 |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>菜果ちゃんのイラストのある白は「かわさきそだち」の使用日です。</p>  | <p>学校給食費の口座振替日</p> <p>【第1期】(4・5月分) 6月 30日(火) 【第2期】(6月分) 7月 31日(金)</p> <p>※前日までに登録口座に入金・残高のご確認をしていただきますようお願いいたします。</p> | <p>1日 市制記念日</p> | <p>2日 ごはん ホキフライ(小) 中濃ソース スタミナ炒め とうがんスープ 牛乳★(乳) 843kcal 33.6g</p> | <p>3日 ごはん ハンバーグ(小) ポイル野菜 和風ドレッシング 白いんげん豆のポタージュ(乳) 牛乳★(乳) 891kcal 34.0g</p> |
| <p>6日 マーボー丼(麦ごはん) 野菜スープ はっこう乳★(乳) 771kcal 31.7g</p> | <p>7日 七夕の行事食 麦ごはん とり肉のオニオンソース ひじきのサラダ 七夕汁 牛乳★(乳) 785kcal 30.5g</p> | <p>8日 麦ごはん さばの塩焼き きんぴらごぼう 春雨スープ 牛乳★(乳) 817kcal 31.2g</p> | <p>9日 麦ごはん 夏野菜のカレー(小) コーンソテー 牛乳★(乳) 865kcal 30.8g</p> | <p>10日 キムたく丼(麦ごはん) じゃが芋のみそ汁 フルーツ白玉 牛乳★(乳) 900kcal 31.6g</p> |
| <p>13日 コッペパン★(小) いちごジャム トマトソースパスタ(小) キャベツとコーンのスープ 牛乳★(乳) 799kcal 34.1g</p> | <p>14日 麦ごはん 豚肉と生揚げの炒め煮 切り干し大根のゴママヨサラダ わかめスープ 牛乳★(乳) 759kcal 28.1g</p> | <p>15日 麦ごはん かつおのごまみそがらめ もやし炒め けんちん汁 牛乳★(乳) 813kcal 37.9g</p> | <p>16日 高野豆腐のそぼろごはん(麦ごはん) じゃこきゅうり キャベツのみそ汁 牛乳★(乳) 762kcal 31.9g</p> | <p>17日 麦ごはん とり肉の塩こうじから揚げ にんじんしりしり ニュータンタンメン風春雨スープ(卵) 牛乳★(乳) 860kcal 38.6g</p> |

<メインテーマ> みんなで創る「健康給食」

献立コンクール

〇応募内容
【生徒部門】
サブテーマ：食の気づきをアイデアに みんなが笑顔になる給食を考えよう!
主食・主菜・副菜・汁物がそろった1食分の献立

【保護者部門】
サブテーマ：心も体も育つ 中学生に食べてもらいたい汁物(スープ)
汁物(スープ)1品

〇応募方法
【生徒部門】 応募用紙に必要事項を記入し、中学校へ提出
【保護者部門】 ①または②のいずれか
① 応募用紙に必要事項を記入し中学校へ提出
② 応募フォームを送信

〇応募資格：市立中学校在籍の生徒・保護者
〇応募締切：令和8年8月26日(水)
〇審査基準
【生徒部門】

- ・1食分(主食、主菜、副菜、汁物)が整った1食分であること
- ・栄養のバランスがとれていること
- ・サブテーマに沿った食の気づきを解決するアイデアのある献立であること

【保護者部門】

- ・「汁物(スープ)」1品分の料理であること
- ・サブテーマに沿った料理であること

【生徒部門・保護者部門共通】

- ・コンセプトが伝わる献立や料理テーマが記載されていること
- ・加熱を基本とした献立又は料理であること
- ・大量調理に適した献立又は料理であること

詳しくはこのページのちらしをご覧ください
<https://www.city.kawasaki.jp/880/page/0000151029.html>

※県内産の食材は、牛乳、とうがんです。豚肉は県内を含む複数の産地より調達します。

※「かわさきそだち」(市内産の野菜)


13日 トマトソースパスタ「たまねぎ」「トマト」
17日 ニュータンタンメン風春雨スープ「たまねぎ」「香辛子粉」
(天候の影響により、県内産、市内産食材を使用できない場合があります。)

※給食休止日が学校ごとに異なりますので、ご注意ください。学校からの配布物などをご確認いただくようお願いいたします。

※★のついているものは、学校に直接配送されます。

※枠内下部の数字は、エネルギー(kcal)とたんぱく質(g)を表示しています。

■学校給食レシピ・レシピ動画
はこちら↓↓



ご家庭で参考にして給食の献立を作ってみてください。
<https://www.city.kawasaki.jp/880/page/0000125035.html>




■献立表(詳細版)
■放射能検査の結果
■給食で使用する食材の産地
は、こちら↓↓

<https://www.city.kawasaki.jp/880/page/0000037906.html>

給食での食物アレルギー情報について

「卵、乳、小麦」を使用している献立に表示(卵乳小)を記載しています。このうち、除去できるものについては除去食対応をします。

※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。

〇給食センターだよりもご覧ください。