令和８年１１月献立表　北部学校給食センター　E献立

川崎市教育委員会事務局

月	火	水	木	金
2日 とりむね肉のひつまぶし風照焼丼 （麦ごはん） 根菜のごまサラダ たまねぎのみそ汁 牛乳★ (乳) 904kcal　38.3g	3日  文化の日	4日 チキンクリームライス (乳)(小) （ターメリックライス） 白菜のスープ煮 牛乳★ (乳) 857kcal　29.8g	5日 麦ごはん あじフライ (小) 中濃ソース じゃが芋入り野菜炒め 豆腐のすまし汁 牛乳★ (乳) 831kcal　30.4g	6日 ロールパン★ (小) ミートポテト (乳)(小) オニオンスープ フルーツポンチ 牛乳★ (乳) 794kcal　31.3g
9日 麦ごはん かつおの磯風味 切り干し大根の炒め煮 たぬき汁 牛乳★ (乳) 790kcal　37.1g	10日 麦ごはん ハンバーグ (小) コーンソテー クリームシチュー (乳) 牛乳★ (乳) 866kcal　33.6g	11日 麦ごはん ちくわのカレー揚げ 肉じゃが 大根のとろみ汁 牛乳★ (乳)  813kcal　33.2g	12日 麦ごはん 野菜ふりかけ パオズ (小) スタミナ炒め わかめとコーンのスープ 牛乳★ (乳) 756kcal　30.2g	13日 麦ごはん とり肉のみそ炒め ボイル野菜 和風ドレッシング かきたまスープ (卵) 牛乳★ (乳) 799kcal　36.9g
16日 麦ごはん チキンカレー (小) キャベツとじゃこの炒め煮 はっこう乳★ (乳) 856kcal　30.5g	17日 ごはん さけの塩焼き 五目豆 豚汁 牛乳★ (乳) 822kcal　39.9g	18日 ごはん 春巻き (小) 八宝菜 (卵) 青菜と豆腐のスープ 牛乳★ (乳) 764kcal　27.4g	19日 麦ごはん 豚肉の黒こしょう炒め 塩だれ野菜 すいとん (小) 牛乳★ (乳)  768kcal　34.3g	20日 高野豆腐のそぼろごはん （麦ごはん） キャベツの塩こんぶあえ じゃが芋のみそ汁 牛乳★ (乳) 759kcal　30.2g
菜果ちゃんのイラストのある日は「かわさきそだち」の使用日です。 	24日 和食の日の行事食 麦ごはん さばのごまみそかけ 磯香あえ けんちん汁 牛乳★ (乳) 862kcal　30.6g	25日 麦ごはん　3年給食なし タッカルビ わかめのサラダ にらと豆腐のスープ 牛乳★ (乳) 813kcal　33.1g	26日 キムたく丼　3年給食なし （麦ごはん） 根菜汁 ヨーグルト★ (乳) 牛乳★ (乳)  832kcal　35.5g	27日 麦ごはん　3年給食なし ごま塩 とり肉のから揚げ もやし炒め 春雨の中華スープ 牛乳★ (乳) 856kcal　34.6g
30日 プルコギ丼　3年給食なし （麦ごはん） 生揚げのスープ りんご 牛乳★ (乳) 851kcal　36.3g				

学校給食レシピとレシピ動画を公開中！

ご家庭でレシピやレシピ動画を参考に、給食の味を楽しんでください。

https://www.city.kawasaki.jp/880/page/0000125035.html

学校給食費の口座振替日（納期限）

【第5期】（10月分）　11月　2日（月）

【第6期】（11月分）　11月　30日（月）

※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。

※県内産の食材は、牛乳です。大根、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

１１日　大根のとろみ汁「大根」

１９日　塩だれ野菜「キャベツ」・すいとん「大根」

２６日　根菜汁「大根」「にんじん」

（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、ご注意いただき、学校からの配布物などで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。

■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
こちら↓↓

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

クックパッドに「川崎市のキッチン」を開設しています！！

「川崎市のキッチン」では、保育所や病院などで提供しているレシピを紹介しています。

https://www.city.kawasaki.jp/350/page/0000153745.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。



○給食センターだよりもご覧ください。