

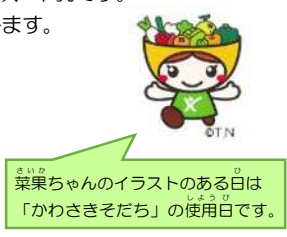
月	火	水	木	金
2日 とり肉のてり焼き丼 (麦ごはん) もやし炒め たまねぎのみそ汁 牛乳★(乳)	3日 マーボー丼 (麦ごはん) 野菜スープ りんご 牛乳★(乳)	4日 ごはん 日本の水産物活用メニュー ホキフライ(小) 中濃ソース 野菜ソテー ほたて入り クリームスープ(乳) 牛乳★(乳)	5日 麦ごはん 冬野菜のカレー(小) キャベツとじゃこの炒め煮 牛乳★(乳)	6日 麦ごはん かつおのたつた揚げ きんぴらごぼう とり肉と白菜のスープ 牛乳★(乳)
9日 麦ごはん とり肉ののり塩から揚げ ナムル 卵入りチゲスープ(卵) 牛乳★(乳)	10日 ハヤシライス(乳)(小) (麦ごはん) 白菜のスープ煮 牛乳★(乳)	11日 ごはん 豚肉と春雨のすき焼き煮 塩だれ野菜 大根のとりみ汁 牛乳★(乳)	12日 丸パン★(小) カレークリーム ペンネ(乳)(小) ベジタブルスープ フルーツポンチ 牛乳★(乳)	13日 麦ごはん あじの香味ソース 五目豆 かんぴょうのみそ汁 牛乳★(乳)
16日 麦ごはん チキンカツ(小) 中濃ソース じゃが芋と豆のサラダ みそ野菜スープ 牛乳★(乳)	17日 ツナそぼろごはん* (ごはん) おひたし 真だくさん! ちゃんこなべ風スープ* 牛乳★(乳)	18日 冬至の行事食 かながわ産品学校給食デー 麦ごはん さけの塩焼き 大根のゆずポン酢あえ かぼちゃ入り豚汁 牛乳★(乳)	19日 ごはん ハンバーグ おろしソース(小) じゃが芋の和風あえ 春雨スープ 牛乳★(乳)	20日 ブルコギ丼 (麦ごはん) 生揚げのスープ 牛乳★(乳)
841kcal 32.5g	764kcal 32.2g	905kcal 33.2g	835kcal 30.3g	791kcal 40.3g
826kcal 35.6g	871kcal 29.8g	756kcal 32.7g	877kcal 33.4g	770kcal 33.7g
888kcal 35.6g	834kcal 31.4g	793kcal 38.0g	783kcal 29.9g	806kcal 36.1g

【かながわ産品学校給食デー】 18日(水)
 県内産の食材の活用を通して、県内の農林水産物への理解を深めるとともに食べ物の成り立ちを理解し、大切にすることを育てることに繋げ、食育の推進を図ることを目的として実施する献立です。
 この日の県内産食材は、米、大根、にんじん、長ねぎ、牛乳の予定です。

【日本の水産物活用メニュー】
 今年度も
ほたてメニューを提供します!
 4日(水)にほたて入り
 クリームスープを提供します。

学校給食費の口座振替日(納期限)
【第6期】(11月分) 12月 2日(月)
 ※前日までに登録口座に入金・残高のご確認をいただき
 ますようお願いいたします。

※県内産の食材は、米(他県産とのブレンド)、牛乳です。
 大根は、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
 5日 冬野菜のカレー「大根」
 10日 白菜のスープ煮「白菜」
 11日 豚肉と春雨のすき焼き煮「長ねぎ」
 塩だれ野菜「キャベツ」
 18日 大根のゆずポン酢あえ「大根」
 かぼちゃ入り豚汁「にんじん」「長ねぎ」
 (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でご確認くださいようお願いします。
 ※★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。



学校給食レシピとレシピ動画を公開中!
 *がついた料理はレシピやレシピ動画を紹介しています。『川崎市 学校給食レシピ』又は『川崎市 学校給食レシピ動画』で検索してください。
 ▲詳細はこちら

広告 こどもの保障ならCO-OP共済【CO-OP共済ニュース】

お客様満足度 **第1位!**
 2023年度 JCSI(日本版顧客満足度指数) 調査結果 生命保険部門

資料請求はこちらまで! **生活協同組合ユーコープ**

コープ共済センター 資料請求窓口
0120-497-775 契約受付団体/日本コープ共済生活協同組合連合会
 月曜日～金曜日 9:00～17:00 / 土曜日 9:00～16:00
 加入には出資金を支払い、組合員になる必要があります。
 *詳しくは、加入申込書付宣伝物をご覧ください。 K-84708-2404

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以下の表示(卵、乳、小麦)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。

卵 乳 小麦

※表示義務のある8品目(卵、乳、小麦、えび、かに、落花生、そば、くるみ)のうち、えび、かに、落花生、そば、くるみの5品目は給食では使用しません。

食物アレルギーの情報や給食で使用する食材の情報については、HPに掲載しています。
 ※給食の食材の産地、放射能検査結果、学校給食レシピもご覧いただけます。
 ▲詳細はこちら

〇裏側の給食センターだよりもご覧ください。

左側は広告欄です。川崎市の学校給食の掲載内容とは関係ありません。