

月	火	水	木	金
<p>節分の行事食</p> <p>3日</p> <p>麦ごはん いわしのかば焼き* もやし炒め 豚汁 いり大豆 3年給食付! 牛乳★(乳)</p> <p>796kcal 33.8g</p>	<p>麦ごはん</p> <p>4日</p> <p>キーマカレー (小) ひじきのサラダ* 牛乳★(乳)</p> <p>826kcal 30.1g</p>	<p>麦ごはん</p> <p>5日</p> <p>春巻き (小) とり肉の甘酢炒め 卵スープ (卵) 牛乳★(乳)</p> <p>846kcal 33.7g</p>	<p>かながわ産品学校給食デー</p> <p>6日</p> <p>ごはん 豚肉と春雨のすき焼き煮 キャベツの塩こんぶあえ 大根のとりみ汁 牛乳★(乳)</p> <p>773kcal 33.4g</p>	<p>麦ごはん</p> <p>7日</p> <p>ハンバーグ おろしソース(小) じゃが芋の和風あえ 白菜のみそ汁 牛乳★(乳)</p> <p>794kcal 30.5g</p>
<p>冬野菜のマーボー丼 (麦ごはん)</p> <p>10日</p> <p>わかめスープ ほんかん 牛乳★(乳)</p> <p>747kcal 31.0g</p>	<p>※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 物などでご確認ください。 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。</p>	<p>麦ごはん</p> <p>12日</p> <p>肉じゃが 根菜のごまサラダ 春雨スープ 牛乳★(乳)</p> <p>805kcal 29.9g</p>	<p>麦ごはん</p> <p>13日</p> <p>ホキフライ (小) 中濃ソース 塩だれ野菜 白いんげん豆の ポターージュ (乳) 牛乳★(乳)</p> <p>908kcal 31.0g</p>	<p>小松菜入りそぼろごはん (麦ごはん)</p> <p>14日</p> <p>磯香あえ さつま汁 牛乳★(乳)</p> <p>779kcal 35.1g</p>
<p>ブルコギ丼 (麦ごはん)</p> <p>17日</p> <p>白菜スープ 牛乳★(乳)</p> <p>801kcal 36.4g</p>	<p>ロールパン★(小) ミートパスタ (小) ベジタブルスープ フルーツポンチ 牛乳★(乳)</p> <p>18日</p> <p>862kcal 36.3g</p>	<p>麦ごはん</p> <p>19日</p> <p>さばの塩焼き 五白豆 沢煮椀 牛乳★(乳)</p> <p>832kcal 34.1g</p>	<p>麦ごはん</p> <p>20日</p> <p>とり肉の揚げあえ カルシウム たっぷりサラダ (乳) かんぴょうのみそ汁 牛乳★(乳)</p> <p>871kcal 34.7g</p>	<p>麦ごはん</p> <p>21日</p> <p>蒸ししゅうまい (小) 肉野菜炒め 青菜と豆腐のスープ 牛乳★(乳)</p> <p>784kcal 30.9g</p>
<p>献立コンクール 保護者部門最優秀賞</p> <p>宮崎中学校 保護者の 柿本 勝栄さんが考案した 副菜を提供します。</p> <p><テーマ> 旬の野菜ですって もっと健康に!</p> <p><副菜> 小松菜と厚揚げの煮浸し</p>	<p>麦ごはん</p> <p>25日</p> <p>とり肉のしょうが煮 ボイル野菜 和風ドレッシングあえ カレーすいとん (小) 牛乳★(乳)</p> <p>807kcal 39.8g</p>	<p>ごはん</p> <p>26日</p> <p>ちくわの磯辺揚げ (小) 小松菜と厚揚げの煮浸し 保護者部門最優秀賞</p> <p>眞だくさん! ちゃんこなべ風スープ* 牛乳★(乳)</p> <p>825kcal 29.3g</p>	<p>チキンクリーム ライス (乳)(小) (ターメリックライス)</p> <p>27日</p> <p>キャベツのスープ煮* 牛乳★(乳)</p> <p>862kcal 30.1g</p>	<p>麦ごはん</p> <p>28日</p> <p>ぶりの塩こうじから揚げ ピリ辛白菜 たまねぎのみそ汁 牛乳★(乳)</p> <p>846kcal 32.1g</p>

学校給食レシピ動画を新たに公開します!

*がついた料理のほか、学校給食で提供しているレシピとレシピ動画を公開中です。新たにカレークリームスパゲッティ、ヨーリンチー、切り干し大根のゴママヨサラダのレシピ動画を2月中旬に公開します。『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

【かながわ産品学校給食デー】
6日(木)

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、大切に作る心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、キャベツ、大根、牛乳の予定です。

学校給食費の口座振替日(納期)表

【第8期】(1月分)
1月31日(金)

【第9期】(2月分)
2月28日(金)

※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。



※県内産の食材は米(他県産とのブレンド)、牛乳です。キャベツと大根は県内産を指定し、小松菜は県内を含む複数の産地より調達します。

※「かわさきぞだち」(市内産)の野菜

5日 卵スープ「ほうれん草」
7日 ハンバーグおろしソース「大根」
26日 小松菜と厚揚げの煮浸し「小松菜」
(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。)

※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。



果菜ちゃんのイラストのある日は「かわさきぞだち」の使用日です。

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。



※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。

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

0120-497-775 契約引受団体 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

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

○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は関係ありません。