

月	火	水	木	金
みんなで創る「健康給食」の取組の一環として、市立中学校の生徒や保護者の皆様から給食の献立及び料理を募集しました。応募作品を給食として提供することで、食への理解を深めるとともに、より一層給食への関心を高めることを目的としています。審査の結果は、HPに10月上旬頃掲載します。最優秀賞を受賞した献立及び料理は、給食用にアレンジし、生徒部門は令和9年1月、保護者部門は令和9年2月に中学校給食で提供予定です。				
5日 マーボー丼 (麦ごはん) 寒天の中華スープ ヨーグルト★(乳) 牛乳★(乳) 849kcal 34.9g	6日 麦ごはん とり肉のしょうが煮 ごまあえ すいとん(小) 牛乳★(乳) 766kcal 38.4g	7日 給食なし 合唱コンクール	8日 麦ごはん 豚肉と生揚げの炒め煮 ツナサラダ タイピーエン(卵) 牛乳★(乳) 819kcal 30.0g	2日 麦ごはん タコライス (ごはん タコライスの具 ポイルキャベツ 粉チーズ(乳)) もずくスープ 牛乳★(乳) 762kcal 33.8g
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				
19日 麦ごはん あじのカレー揚げ 煮びたし 大根ののりみ汁 牛乳★(乳) 756kcal 34.0g	20日 麦ごはん キムチビビンバ (麦ごはん) サムゲタン風スープ りんごゼリー★ 牛乳★(乳) 853kcal 36.6g	14日 ごはん さばの塩焼き 五目豆 豚汁 牛乳★(乳) 909kcal 37.2g	15日 ごはん ごま塩 かぼちゃコロッケ(小) 肉野菜炒め 春雨スープ 牛乳★(乳) 845kcal 27.6g	16日 麦ごはん ポークカレー(小) ひじきのサラダ 牛乳★(乳) 860kcal 30.4g
26日 麦ごはん ホイコーロー 塩だれ野菜 青菜と豆腐のスープ 牛乳★(乳) 772kcal 31.5g	27日 ロールパン★(小) さつま芋のクリーム煮(乳)(小) ジュリエンスープ フルーツポンチ 牛乳★(乳) 859kcal 28.9g	21日 麦ごはん とり肉ののり塩から揚げ 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) 844kcal 33.8g	22日 麦ごはん きのこのストロガノフ(乳)(小) キャベツのスープ煮 牛乳★(乳) 865kcal 30.5g	23日 麦ごはん 蒸ししゅうまい(小) 春雨の塩炒め にらたまスープ(卵) 牛乳★(乳) 787kcal 29.5g
果菜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。				
29日 麦ごはん ハンバーグ おろしソース(小) 野菜ソテー パスタ入り ミネストラスープ(小) 牛乳★(乳) 804kcal 29.6g	30日 切り干し大根の まぜごはん (しょうゆごはん) ちくわの磯辺揚げ(小) 豆腐のみそ汁 牛乳★(乳) 781kcal 28.1g			

友好都市提携30周年を記念した献立を提供します!!

2日(金) 「沖縄県・那覇市」にちなんだ献立
20日(火) 「韓国・富川市」にちなんだ献立

給食を通して友好都市への関心を高め、それぞれの国や地域の特色ある食文化について味わいながら知ってほしいと思います。

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。

※県内産の食材は、牛乳です。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
7日 大根ときゅうりの中華づけ「きゅうり」
(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)とたんばく質(g)を表示しています。

学校給食費の口座振替日(納期限)

【第4期】(8・9月分) 9月30日(水)
【第5期】(10月分) 11月2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。

■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>



暑い夏が過ぎ、さわやかな風が心地よく感じられる季節になりました。食欲の秋、実りの秋ともいわれ、おいしい食べ物が多く出回ります。旬の食べ物は、味が良く栄養が豊富です。給食でもさつま芋やきのこを使った献立を予定しています。食事・運動・睡眠のリズムを整え、元気に過ごしましょう。

給食から学ぶ「五大栄養素」

五大栄養素とは、炭水化物、脂質、たんぱく質、無機質、ビタミンのことを指します。私たちが生きていくうえでそれぞれが重要な働きをしています。日々の給食では、この五大栄養素がしっかりとれるよう、献立を作成しています。給食を例に栄養素の種類や働きを見てみましょう。

脂質

- 体内で分解されてエネルギー源になる
- 細胞膜などの構成成分になる

主な食品…油、マヨネーズ、ごまなど

たんぱく質

- 筋肉や血液など体を構成する成分となる
- エネルギー源としても利用される

主な食品…肉、魚、卵、大豆、大豆製品など

炭水化物

- 麦ごはん
- さばの塩焼き
- じゃが芋入り野菜炒め
- かんぴょうのみそ汁
- 牛乳

炭水化物

糖質：体内でぶどう糖に分解され、体を動かす

エネルギー源になる

食物繊維：腸の調子を整える

主な食品…ごはん、パン、めん、芋など

無機質(ミネラル)

(カルシウムや鉄など)

- 体の調子を整える
- 体の組織をつくる

主な食品…

牛乳、乳製品、海藻など

ビタミン (A、B₁、B₂、C、Dなど)

- 体の調子を整える
- ほかの栄養素の働きを助ける役割がある

主な食品…野菜、きのこ、果物など

中学生に特に必要な栄養素～カルシウム・鉄～

カルシウムと鉄は、五大栄養素の中で無機質に分類されます。カルシウムは骨や歯の主成分となり、

鉄は血液の成分になります。特に成長期の中学生には大切な栄養素です。日本人の食事摂取基準(2025年版)では、中学生に必要な栄養量として表に示した数値が記載されています。乳製品や海藻を意識して食べましょう。

12～14歳	男子	女子
カルシウム(mg)	1,000	800
鉄(mg)	9	12.5