

月	火	水	木	金
1日 麦ごはん さばの香味ソース* 切り干し大根の炒め煮 豆腐のみそ汁 牛乳★(乳) 3年給食なし 859kcal 29.9g	2日 麦ごはん 生揚げの四川煮* ポテトサラダ 野菜スープ 牛乳★(乳) 3年給食なし 818kcal 32.4g	3日 麦ごはん いかの吉野揚げ* 五目豆 豚汁 牛乳★(乳) 846kcal 37.8g	4日 麦ごはん 豚肉のしょうが焼き おひたし 根菜汁 牛乳★(乳) 762kcal 36.3g	5日 ハヤシライス(乳)小 (麦ごはん) キャベツのスープ煮* 牛乳★(乳) 871kcal 30.0g
8日 歯と口の健康週間の行事食 麦ごはん ししゃもフライ(小) 中濃ソース きんぴらごぼう じゃが芋のみそ汁 牛乳★(乳) 793kcal 25.4g	9日 ごはん とり肉の甘酢炒め 塩だれ野菜 豆腐のすまし汁 牛乳★(乳) 754kcal 31.6g	10日 ツナそぼろごはん* (麦ごはん) きゅうりのしょうが風味 タイピーエン(卵) 牛乳★(乳) 796kcal 26.4g	11日 ごはん とり肉のレモンじょうゆ もやしのおかか炒め たまねぎのみそ汁 牛乳★(乳) 872kcal 34.5g	12日 麦ごはん チキンカレー(小) 「かわさきそだち」の サラダ 牛乳★(乳) 867kcal 31.9g
15日 ブルコギ丼* (麦ごはん) トマトと卵のスープ(卵) ヨーグルト★(乳) 牛乳★(乳) 893kcal 38.0g	16日 麦ごはん とり肉のから揚げ* もやしのうま煮 とうがのみそ汁 牛乳★(乳) 849kcal 35.5g	17日 給食なし	18日 給食なし	19日 麦ごはん 蒸ししゅうまい(小) 春雨の塩炒め 生揚げのスープ 牛乳★(乳) 787kcal 28.3g
22日 麦ごはん のりかつおふりかけ 韓国風肉じゃが* 三色ナムル 青菜ときのこのスープ 牛乳★(乳) 762kcal 30.8g	23日 ごはん ハンバーグ たまねぎソース(小) ポイル野菜 和風ドレッシング カレーシチュー* (乳)小 牛乳★(乳) 1・2年給食 893kcal 35.4g	24日 麦ごはん 春巻き(小) ホイコーロー* わかめとコーンのスープ 牛乳★(乳) 811kcal 31.0g	25日 ごはん 銀ひらすのてり焼き じゃが芋の和風あえ かんぴょうのみそ汁 牛乳★(乳) 755kcal 30.6g	26日 タコライス* (麦ごはん) 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) 760kcal 34.0g
29日 ガパオライス* (麦ごはん) ベジタブルスープ 牛乳★(乳) 806kcal 33.4g	30日 ごはん ごま塩 かぼちゃコロッケ(小) 肉野菜炒め にらと豆腐のスープ 牛乳★(乳) 861kcal 30.1g	<div style="border: 1px dashed black; padding: 10px;"> <p>※県内産の食材は、牛乳です。キャベツ、とうがん、豚肉は県内を含む複数の産地より調達します。</p> <p>※「かわさきそだち」市内産の野菜</p> <p>12日 「かわさきそだち」のサラダ「きゅうり」「湘南レッド」</p> <p>15日 トマトと卵のスープ「トマト」「たまねぎ」</p> <p>25日 かんぴょうのみそ汁「たまねぎ」</p> <p>(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。)</p> <p>※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いたします。</p> <p>※★のついているものは、学校に直接配送されます。</p> <p>※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。</p> </div>		

学校給食レシピとレシピ動画を公開中!

*がつけた料理はレシピやレシピ動画を紹介しています。ご家庭でも給食の味を楽しんでください。

URLをクリック ↓ ↓

<https://www.city.kawasaki.jp/880/page/000125035.html>

学校給食費の口座振替日(納期限)

※前日までに登録口座に入
【第1期】(4・5月分)6月30日(火) 金・残高のご確認をしていた
【第2期】(6月分) 7月31日(金) だきますようお願いいたします。

食物アレルギーの情報や給食で使用する食材の産地、放射能検査の結果については、HPに掲載しています。

<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。



○給食センターだよりもご覧ください。