

月	火	水	木	金
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。 	学校給食費の口座振替日 【第1期】(4・5月分) 6月 30日(火) 【第2期】(6月分) 7月 31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。	1日 市制記念日	七夏の行事食 麦ごはん とり肉のオニオンソース ひじきのサラダ 七タ汁 牛乳★(乳) 785kcal 30.5g	麦ごはん さばの塩焼き きんぴらごぼう 春雨スープ 牛乳★(乳) 817kcal 31.2g
6日 麦ごはん 夏野菜のカレー ① コーンソテー 牛乳★(乳) 865kcal 30.8g	7日 コッパパン★ ① いちごジャム トマトソースパスタ ① キャベツと コーンのスープ 牛乳★(乳) 799kcal 34.1g	8日 キムたく丼 (麦ごはん) じゃが芋のみそ汁 フルーツ白玉 牛乳★(乳) 900kcal 31.6g	9日 ごはん ハンバーグ ① ボイル野菜 和風ドレッシング 白いんげん豆の ポタージュ ① 牛乳★(乳) 891kcal 34.0g	10日 麦ごはん かつおのごまみそがらめ もやし炒め けんちん汁 牛乳★(乳) 813kcal 37.9g
13日 ごはん ホキフライ ① 中濃ソース スタミナ炒め とうがんスープ 牛乳★(乳) 843kcal 33.6g	14日 高野豆腐のそぼろごはん (麦ごはん) じゃこきゅうり キャベツのみそ汁 牛乳★(乳) 762kcal 31.9g	15日 麦ごはん とり肉の 塩こうじから揚げ にんじんしりしり ニュートンタンメン風 春雨スープ ① 牛乳★(乳) 860kcal 38.6g	16日 麦ごはん 豚肉と生揚げの炒め煮 切り干し大根の ゴママヨサラダ わかめスープ 牛乳★(乳) 759kcal 28.1g	17日 給食なし



献立コンクール

＜メインテーマ＞ みんなで創る「健康給食」



○応募内容

【生徒部門】

サブテーマ：食の気づきをアイデアに みんなが笑顔になる給食を考えよう！
主食・主菜・副菜・汁物がそろった1食分の献立

【保護者部門】

サブテーマ：心も体も育つ 中学生に食べてもらいたい汁物（スープ）
汁物（スープ）1品

○応募方法

【生徒部門】応募用紙に必要事項を記入し、中学校へ提出

【保護者部門】①または②のいずれか

①応募用紙に必要事項を記入し中学校へ提出

②応募フォームを送信

○応募資格：市立中学校在籍の生徒・保護者

○応募締切：令和8年8月26日（水）

○審査基準

【生徒部門】

- ・1食分（主食、主菜、副菜、汁物）が整った1食分であること
- ・栄養のバランスがとれていること
- ・サブテーマに沿った食の気づきを解決するアイデアのある献立であること

【保護者部門】

- ・「汁物（スープ）」1品分の料理であること
- ・サブテーマに沿った料理であること

【生徒部門・保護者部門共通】

- ・コンセプトが伝わる献立や料理テーマが記載されていること
- ・加熱を基本とした献立又は料理であること
- ・大量調理に適した献立又は料理であること

【保護者部門応募フォーム】

<https://logoform.jp/form/FUQz/1575268>

詳しくはこのページのちらしを
ご覧ください

<https://www.city.kawasaki.jp/880/page/0000151029.html>

※県内産の食材は、牛乳です。豚肉、とうがん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 トマトソースパスタたまねぎ「トマト」

15日 ニュートンタンメン風春雨スープ「たまねぎ」「香辛子粉」
(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。

■学校給食レシピ・レシピ動画

はこちら↓↓



ご家庭で参考にして
給食の献立を作って

みてください。

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

■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

は、こちら↓↓

<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。