

2025年

川崎市小学校連合献立 原材料表 (10月～12月)

2025年2月20日

夕食 (和食)

日光ぐり～んほてる懐かし家風和里

【注】 メニュー変更の際は再度連絡致します。食材及び調味料等は、仕入れの都合で変更することがあります。

献立		原材料・調味料等	アレルゲン
鍋物	すき焼き	牛肉 白菜 長ネギ 白滝、こんにゃく粉	牛肉、乳
	すき焼きのたれ	醤油(本醸造)、砂糖、水あめ、かきエキス、食塩、野菜エキス、昆布エキス、アルコール、調味料(アミノ酸等) (原材料の一部に小麦・大豆を含む)	小麦、大豆
魚料理	海老フライ	えび、食塩、水、パン粉、小麦粉、砂糖、植物性油脂、でん粉、全卵粉、大豆粉、着色料(アナトー)、乳化剤、ベーキングパウダー、増粘剤(グアーガム)、調味料(アミノ酸等)、pH調整剤、イーストフード、加工でんぷん (原材料の一部にえび・小麦・卵・大豆を含む)	小麦、大豆、卵、えび
	ナポリタン	スパゲティ、トマトケチャップ、植物油脂、チキンブイヨン、砂糖、乳たん白、グリシン、酢酸Na、調味料(アミノ酸等)、パプリカ色素 (原材料の一部に小麦・乳成分・大豆・鶏肉を含む)	小麦、大豆、乳、鶏肉
	レモン・キャベツ・もやし・ブロッコリー	レモン、キャベツ、もやし、ブロッコリー	
	フレンチドレッシング	植物油脂、果糖ぶどう糖液糖、醸造酢、食塩、オニオンジュース、卵黄、香辛料、増粘剤(キサンタン)、調味料(アミノ酸等)、香辛料抽出物、着色料、(原材料の一部に卵・大豆・りんごを含む)	大豆、卵、りんご
	ソース	異性化液糖、砂糖、食塩、醸造酢、でん粉、トマト、玉ねぎ、香辛料、増粘剤(加工でん粉、増粘多糖類)、調味料(アミノ酸等)、甘味料(ステビア)	
名物	日光湯波の刺身	大豆(遺伝子組換えでない)	大豆
	わかめ	わかめ、食塩	
	出汁醤油	食塩、小麦、大豆(遺伝子組換えでない)、砂糖類(砂糖、乳糖)、かつお節粉末、かつおエキス、酵母エキス、調味料(アミノ酸等) (原材料の一部に乳成分を含む)	小麦、大豆、乳
鉢物	茶碗蒸し	鶏卵、食塩、みりん、発酵調味料、清酒、白しょうゆ(混合)、さば節、煮干し、かつお節、たん白加水分解物、砂糖、そうだかつお節、かつおエキス、かつお節エキス、煮干しエキス、酵母エキス、酒精、調味料(アミノ酸等) (原材料の一部に小麦、大豆、さば成分を含む)	小麦、大豆、卵、さば
	抹茶素麺	なめこ、小麦粉、抹茶、食塩、ベニバナ黄色素、クチナシ青色素	小麦
	出汁	食塩、みりん、発酵調味料、清酒、白しょうゆ(混合)、さば節、煮干し、たん白加水分解物、砂糖類(砂糖、乳糖)、かつお節粉末、かつおエキス、かつお節エキス、酵母エキス、調味料(アミノ酸等)、(原材料の一部に乳成分を含む)	小麦、大豆、乳、さば
汁物	味噌汁	長ネギ、油揚げ、凝固剤、大豆油、大豆(遺伝子組換えでない)、米、食塩、酒精、ビタミンB2、砂糖類(砂糖、乳糖)、かつお節粉末、かつおエキス、酵母エキス、調味料(アミノ酸等)、(原材料の一部に乳成分を含む)	大豆、乳
ご飯	栃木県産コシヒカリ	白米	
デザート	ショートケーキ	植物油脂、乳製品、乳糖、乳たん白、食塩、いちご、砂糖、鶏卵、小麦粉、クリーム、ショートニング、食用加工油脂、水飴、ソルビトール、乳化剤、ゲル化剤(増粘多糖類)、香料、酸味料、着色料(紅麴、カロチン)、安定剤、加工でん粉、リン酸Ca、酸化防止剤(V.E)、(原材料の一部に乳成分、卵、小麦、大豆、りんごを含む)	小麦、大豆、乳、卵、りんご
	ホイップクリーム	植物油脂、水あめ、砂糖、乳製品、マルトデキストリン、ガゼインNa、乳化剤、安定剤(セルロース、増粘多糖類)、香料、クエン酸Na、着色料(β-カロテン)、(原材料の一部に大豆・乳成分を含む)	大豆、乳
	カットオレンジ	オレンジ	オレンジ

※ 揚げ物器(フライヤー)では、エビなど他の食材も調理しております。

○ アレルギー表示の欄には、以下の品目が含まれている場合に、量の多少にかかわらず記載しております。

アレルギー表示義務品目 (小麦・乳・卵・落花生・そば・えび・かに)

アレルギー推奨表示品目 (アーモンド・あわび・いか・いくら・オレンジ・キウイ・牛肉・くるみ・鮭・さば・大豆・鶏肉・バナナ・豚肉・松茸・桃・山芋・リンゴ・ゼラチン・カシューナッツ・ごま)

○ 食材及び調味料等は仕入れの都合で変更する事があります。表記に関わらずアレルゲンは必ずお知らせください。重篤な症状を持つ生徒さんについては特にご注意申し上げます。

2025年

川崎市小学校連合献立 原材料表 (10月～12月)

2025年2月20日

日光ぐり～んほてる懐かし家風和里

朝食 (和食)

【注】 メニュー変更の際は再度連絡致します。食材及び調味料等は、仕入れの都合で変更することがあります。

献立		原材料・調味料等	アレルギー
焼八寸	焼き鮭	さけ、食塩、食用油脂	さけ
	昆布佃煮	昆布、醤油、砂糖、還元水あめ、たん白加水分解物、果糖ぶどう糖液糖、水あめ、ごま、醸造酢、寒天、酸味料、調味料(アミノ酸等)、増粘剤(キサンタンガム)、(原材料の一部に小麦、大豆、ごまを含む)	小麦、大豆、ごま
	玉子焼き	鶏卵、砂糖、コーンスターチ、醤油、かつおだし、醸造酢、みりん、食塩、食用植物油脂、加工でん粉製剤、酢酸ナトリウム、グリシン製剤	小麦、大豆、卵
鍋物	手作り豆腐	大豆、豆乳、消泡剤、塩化マグネシウム製剤(にがり)、塩化マグネシウム、水	大豆
	出汁醤油	醤油、発酵調味料、食塩、かつお節粉末、昆布エキス、さばエキス、酒精、香料、砂糖類(砂糖、乳糖)、かつおエキス、酵母エキス、調味料(アミノ酸等)、(原材料の一部に小麦、大豆、さば、乳成分を含む)	小麦、大豆、乳、さば
サラダ	ロースハム	豚ロース肉、水飴、砂糖、植物性たん白、食塩、卵たん白、乳たん白、乳酸Na製剤、グルタミン酸Na、加工でん粉、ガゼインNa、リン酸塩Na、V.C、増粘多糖類、クチナシ色素製剤、亜硝酸Na、香辛料抽出物	大豆、乳、卵、豚肉
	キャベツ・もやし・ブロッコリー	キャベツ、もやし、ブロッコリー	
	フレンチドレッシング	植物油脂、果糖ぶどう糖液糖、醸造酢、食塩、オニオンジュース、卵黄、香辛料、増粘剤(キサンタン)、調味料(アミノ酸等)、香辛料抽出物、着色料、(原材料の一部に卵・大豆・りんごを含む)	大豆、卵、りんご
	ソース	異性化液糖、砂糖、食塩、醸造酢、でん粉、トマト、玉ねぎ、香辛料、増粘剤(加工でん粉、増粘多糖類)、調味料(アミノ酸等)、甘味料(ステビア)	
煮物	肉じゃが	じゃがいも(遺伝子組み換え不分別)、豚肉、玉ねぎ、人参、砂糖、異性化液糖、醤油、みりん、大豆油、食塩、昆布エキス、かつおエキス、調味料(アミノ酸等)、増粘多糖類(キサンタンガム) (原材料の一部に小麦を含む)	小麦、大豆、豚肉
ご飯	栃木県産コシヒカリ	白米	
汁物	味噌汁	かんぴょう、厚揚げ、凝固剤、大豆油、大豆(遺伝子組換えでない)、米、食塩、酒精、砂糖類(砂糖、乳糖)、かつお節粉末、かつおエキス、酵母エキス、調味料(アミノ酸等)、(原材料の一部に乳成分を含む)	大豆、乳
デザート	ヨーグルト	生乳、乳製品	乳
	ブルーベリーソース	水飴、砂糖、ブルーベリー、増粘多糖類、酸味料、香料	

※ 揚げ物器(フライヤー)では、エビなど他の食材も調理しております。

○ アレルギー表示の欄には、以下の品目が含まれている場合に、量の多少にかかわらず記載しております。

アレルギー表示義務品目 (小麦・乳・卵・落花生・そば・えび・かに)

アレルギー推奨表示品目 (アーモンド・あわび・いか・いくら・オレンジ・キウイ・牛肉・くるみ・鮭・さば・大豆・鶏肉・バナナ・豚肉・松茸・桃・山芋・リンゴ・ゼラチン・カシューナッツ・ごま)

○ 食材及び調味料等は仕入れの都合で変更する事があります。表記に関わらずアレルギーは必ずお知らせください。重篤な症状を持つ生徒さんについては特にご注意申し上げます。