

令和4年

川口市学校給食献立日誌

4月

センター調理中学校
(元郷学校給食センターB献立)



献立実施校
青木・芝・幸並・芝西・在家

川口市マスコット「きゅぼらん」

川口市教育委員会

～食物アレルギーに関する留意事項～

- 本誌に記載の食物アレルギーについては、食品衛生法施行規則で「特定原材料」として定める7品目（えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生）並びに「特定原材料に準ずるもの」21品目（アーモンド、あわび、いか、いくら、オレンジ、キウイフルーツ、牛肉、くるみ、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、まつたけ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン、ごま、カシューナッツ）についてのみ記載しており、その他のアレルギー物質については、記載していません。
- コンタミネーション（食品を製造する際に、原材料としては使用していないにもかかわらず、特定原材料等が意図せずして最終加工食品に混入してしまうことです。）については記載してありませんのでご注意ください。
- 調理場・調理従事者・調理機器・器具・食器はアレルギー専用ではございません。注意して調理しておりますが、同じ調理場内で調理しておりますのでご了承ください。
- 揚げ油は、ろ過して数回使用しているため、アレルゲンを含む原材料及び加工食品も調理しております。
- 丸ごと食べられる魚は魚卵を含む場合がございます。また、魚介類（ちりめんじゃこ等の小魚）や海藻類には収穫の際に、えび、かに、いか等の混入の可能性がございます。それらを調理過程において、完全に除去することはできませんのでご了承ください。
- 製造業者からの食品内容報告時、最終加工品における特定原材料等の総タンパク質量が数 $\mu\text{g}/\text{ml}$ の濃度レベル又は数 $\mu\text{g}/\text{mg}$ 含有レベルに満たないこと等によりアレルギー症状を誘発する可能性が極めて低いため、アレルギー物質の表示を省略して報告を受けましたが、学校保健課判断によりアレルギー物質を原材料として使用していることから、極微量であっても食物アレルギー症状が起きるのを避けるために表示をしております。



川口市マスコット「きゅぼらん」

センター調理中学校
(元郷センターB献立)

給食日誌

令和4年4月12日 火曜日

<献立名> きつねうどん 牛乳 ちくわの磯辺揚げ こまつなのごま和え お祝いいちごゼリー

食品名	一人使用量 (g)	一人正味重量 (g)	備考
地粉うどん	1個	100.00	小麦
豚肉(もも・こま)	10.00	10.00	豚肉
油揚げ(カット・冷凍)	12.00	12.00	大豆
にんじん(生)	20.62	20.00	
たまねぎ(生)	21.28	20.00	
ほうれんそう(冷凍)	10.00	10.00	
だしのもと	1.00	1.00	
こいくちしょうゆ	12.00	12.00	小麦、大豆
みりん(本みりん)	1.50	1.50	
食塩	0.50	0.50	
三温糖	2.00	2.00	
水	160.00	160.00	
牛乳	1個	206.00	乳
焼きちくわ(4分の1カット)	2個	50.00	
小麦粉	6.00	6.00	小麦
あおさ(粉末)	0.08	0.08	
水	4.00	4.00	
なたね油(揚油)	5.00	5.00	
こまつな(生)	29.41	25.00	
にんじん(生)	20.62	20.00	
すりごま(白)	2.00	2.00	ごま
こいくちしょうゆ	2.40	2.40	小麦、大豆
三温糖	2.40	2.40	
お祝いいちごゼリー(冷凍)	1個	40.00	大豆

センター調理中学校
(元郷センターB献立)

給食日誌

令和4年4月13日水曜日

<献立名> 子供パン 牛乳 春キャベツのスープ ハンバーグデミグラスソース チーズポテト

食品名	一人使用量 (g)	一人正味重量 (g)	備考
子供パン	1個	70.00	乳、小麦、大豆
牛乳	1個	206.00	乳
キャベツ (生)	35.29	30.00	
ウィンナーソーセージFe入り (輪切)	20.00	20.00	豚肉
にんじん (生)	15.46	15.00	
小松菜 (冷凍)	10.00	10.00	
たまねぎ (生)	21.28	20.00	
コンソメのもと	1.00	1.00	大豆、鶏肉、豚肉
こいくちしょうゆ	5.00	5.00	小麦、大豆
食塩	0.20	0.20	
水	150.00	150.00	
ハンバーグ (冷凍)	1個	50.00	大豆、鶏肉、豚肉
なたね油	0.20	0.20	
たまねぎ (生)	8.51	8.00	
エリンギ (冷凍)	5.00	5.00	
デミグラスソース	7.00	7.00	小麦、大豆、鶏肉、豚肉
トマトケチャップ	5.00	5.00	
水	3.00	3.00	
じゃがいも (生)	42.22	38.00	
たまねぎ (生)	10.64	10.00	
ショルダーベーコン (短冊)	5.00	5.00	豚肉
有塩バター	0.50	0.50	乳
コンソメのもと	0.30	0.30	大豆、鶏肉、豚肉
こしょう (白)	0.01	0.01	
プロセスチーズ (ダイス)	6.00	6.00	乳

<献立名> ごはん 牛乳 若竹汁 鶏のから揚げ 野菜のうま煮

食品名	一人使用量 (g)	一人正味重量 (g)	備考
精米・強化米	100.00	100.00	
牛乳	1個	206.00	乳
たけのこ (レトルト)	15.00	15.00	
カットわかめ	1.50	1.50	
たまねぎ (生)	42.55	40.00	
ながねぎ (生)	8.33	5.00	
ほうれんそう (冷凍)	15.00	15.00	
だしのもと	3.00	3.00	
食塩	1.00	1.00	
水	160.00	160.00	
鶏もも (皮つき)	2個	50.00	鶏肉
しょうが (生)	0.38	0.30	
にんにく (生)	0.22	0.20	
三温糖	0.20	0.20	
こいくちしょうゆ	3.00	3.00	小麦、大豆
でん粉 (じゃがいも)	9.00	9.00	
なたね油 (揚油)	5.00	5.00	
さといも (いちょう)	10.00	10.00	
豚肉 (もも・こま)	8.00	8.00	豚肉
にんじん (生)	10.31	10.00	
たまねぎ (生)	10.64	10.00	
いんげん (冷凍)	2.00	2.00	
板こんにゃく	5.00	5.00	
だしのもと	0.50	0.50	
三温糖	2.00	2.00	
こいくちしょうゆ	3.00	3.00	小麦、大豆
水	10.00	10.00	

センター調理中学校
(元郷センターB献立)

給食日誌

令和4年4月15日 金曜日

<献立名> ごはん 牛乳 厚揚げの中華煮 しゅうまい 中華サラダ

食品名	一人使用量 (g)	一人正味重量 (g)	備考
精米・強化米	100.00	100.00	
牛乳	1個	206.00	乳
鶏むねひき肉（皮つき）	18.00	18.00	鶏肉
にんじん（生）	20.62	20.00	
たまねぎ（生）	47.87	45.00	
絹厚あげ（冷凍）	50.00	50.00	大豆
たけのこ（レトルト）	5.00	5.00	
板こんにゃく	20.00	20.00	
ほうれんそう（冷凍）	10.00	10.00	
中華スープのもと	0.50	0.50	大豆、鶏肉、豚肉、ごま
三温糖	2.00	2.00	
こいくちしょうゆ	4.00	4.00	小麦、大豆
みそ（白）	5.00	5.00	大豆
食塩	0.10	0.10	
でん粉（じゃがいも）	1.00	1.00	
水	65.00	65.00	
ポークしゅうまい（冷凍）	2個	36.00	小麦、大豆、豚肉
もやし（生）	20.00	20.00	
にんじん（生）	10.31	10.00	
ホールコーン（冷凍）	8.00	8.00	
小松菜（冷凍）	8.00	8.00	
プレスハム（短冊）	5.00	5.00	豚肉
こいくちしょうゆ	2.00	2.00	小麦、大豆
三温糖	1.60	1.60	
すりごま（白）	0.50	0.50	ごま
ごま油	0.50	0.50	ごま

センター調理中学校
(元郷センターB献立)

給食日誌

令和4年4月18日月曜日

<献立名> 黒パン 牛乳 ポークビーンズ オムレツ ツナサラダ

食品名	一人使用量 (g)	一人正味重量 (g)	備考
黒パン	1個	70.00	乳、小麦、大豆
牛乳	1個	206.00	乳
大豆(冷凍)	20.00	20.00	大豆
じゃがいも(生)	44.44	40.00	
たまねぎ(生)	47.87	45.00	
にんじん(生)	20.62	20.00	
豚肉(もも・こま)	15.00	15.00	豚肉
グリーンピース(冷凍)	5.00	5.00	
こいくちしょうゆ	1.50	1.50	小麦、大豆
ウスターソース	1.50	1.50	
トマトケチャップ	20.00	20.00	
三温糖	1.50	1.50	
コンソメのもと	1.20	1.20	大豆、鶏肉、豚肉
なたね油	0.50	0.50	
水	60.00	60.00	
プレーンオムレツ(冷凍)	1個	50.00	卵、大豆
キャベツ(生)	29.41	25.00	
にんじん(生)	20.62	20.00	
ライトツナ(水煮・レトルト)	4.00	4.00	
穀物酢	1.20	1.20	
三温糖	0.45	0.45	
食塩	0.45	0.45	
なたね油	2.80	2.80	
こしょう(白)	0.01	0.01	

<献立名> ごはん 牛乳 芋煮 たらのごまみそ和え 枝豆サラダ

食品名	一人使用量 (g)	一人正味重量 (g)	備考
精米・強化米	100.00	100.00	
牛乳	1個	206.00	乳
さといも(いちょう)	50.00	50.00	
にんじん(生)	36.08	35.00	
板こんにゃく	35.00	35.00	
牛肉(肩ロース・スライス)	6.00	6.00	牛肉
ながねぎ(生)	20.00	12.00	
ごぼう(ささがき)	10.00	10.00	
ぶなしめじ(バラカット)	10.00	10.00	
油揚げ(カット・冷凍)	11.00	11.00	大豆
三温糖	3.00	3.00	
清酒	1.50	1.50	
だしのもと	0.50	0.50	
食塩	0.30	0.30	
こいくちしょうゆ	8.00	8.00	小麦、大豆
水	50.00	50.00	
たら角切り(でん粉付き・冷凍)	40.00	40.00	
なたね油(揚油)	4.00	4.00	
みそ(白)	2.80	2.80	大豆
こいくちしょうゆ	0.40	0.40	小麦、大豆
三温糖	2.40	2.40	
すりごま(白)	1.50	1.50	ごま
みりん(本みりん)	1.00	1.00	
水	7.00	7.00	
マカロニ(シェル・乾)	5.00	5.00	小麦
えだまめ(冷凍)	15.00	15.00	大豆
キャベツ(生)	23.53	20.00	
にんじん(生)	3.09	3.00	
たまねぎドレッシング(調理用)	6.00	6.00	小麦、大豆、りんご

センター調理中学校
(元郷センターB献立)

給食日誌

令和4年4月20日水曜日

<献立名> ハヤシライス 牛乳 シーフードサラダ 型抜きチーズ

食品名	一人使用量 (g)	一人正味重量 (g)	備考
精米・強化米	100.00	100.00	
豚肉(もも・こま)	25.00	25.00	豚肉
じゃがいも(生)	22.22	20.00	
たまねぎ(生)	44.68	42.00	
にんじん(生)	25.77	25.00	
エリンギ(冷凍)	10.00	10.00	
コンソメのもと	0.70	0.70	大豆、鶏肉、豚肉
ぶどう酒(赤)	2.10	2.10	
食塩	0.36	0.36	
こしょう(白)	0.03	0.03	
なたね油	0.50	0.50	
デミグラスソース	5.40	5.40	小麦、大豆、鶏肉、豚肉
ハヤシルウ	16.00	16.00	小麦、大豆、豚肉
ウスターソース	3.20	3.20	
三温糖	0.85	0.85	
水	129.00	129.00	
牛乳	1個	206.00	乳
むきえび(冷凍)	5.00	5.00	えび
いか(短冊・冷凍)	5.00	5.00	いか
キャベツ(生)	29.41	25.00	
きゅうり(生)	5.10	5.00	
ブロッコリー(冷凍)	9.00	9.00	
オリーブ油	1.20	1.20	
穀物酢	0.60	0.60	
レモン汁	0.10	0.10	
にんにく(生)	0.03	0.03	
食塩	0.50	0.50	
こしょう(白)	0.01	0.01	
型抜きチーズ	1個	15.00	乳

センター調理中学校
(元郷センターB献立)

給食日誌

令和4年4月21日 木曜日

<献立名> 豚骨ラーメン 牛乳 ぎょうざ オレンジ

食品名	一人使用量 (g)	一人正味重量 (g)	備考
ホット中華めん	1個	100.00	小麦
豚肉(もも・こま)	32.00	32.00	豚肉
キャベツ(生)	23.53	20.00	
ながねぎ(生)	8.33	5.00	
にんじん(生)	10.31	10.00	
しょうが(生)	0.38	0.30	
にんにく(生)	0.33	0.30	
さつまあげ(冷凍)	20.00	20.00	
きくらげ	0.30	0.30	
なたね油	0.50	0.50	
こいくちしょうゆ	1.20	1.20	小麦、大豆
豚骨ラーメンスープ(レトルト)	10.00	10.00	小麦、大豆、豚肉、ごま
中華スープのもと	1.00	1.00	大豆、鶏肉、豚肉、ごま
でん粉(じゃがいも)	2.00	2.00	
ごま油	0.40	0.40	ごま
水	150.00	150.00	
牛乳	1個	206.00	乳
ぎょうざ(冷凍)	2個	40.00	小麦、大豆、鶏肉、豚肉
なたね油(揚油)	4.00	4.00	
オレンジ(生)	1/6個	20.58	オレンジ

センター調理中学校
(元郷センターB献立)

給食日誌

令和4年4月22日 金曜日

<献立名> ごはん 牛乳 豚汁 さばの辛味焼き ひじきの煮物

食品名	一人使用量 (g)	一人正味重量 (g)	備考
精米・強化米	100.00	100.00	
牛乳	1個	206.00	乳
豚肉(もも・こま)	15.00	15.00	豚肉
豆腐(木綿)	15.00	15.00	大豆
にんじん(生)	15.46	15.00	
ほうれんそう(冷凍)	10.00	10.00	
ながねぎ(生)	13.33	8.00	
だいこん(生)	16.67	15.00	
だしのもと	1.00	1.00	
みそ(白)	12.00	12.00	大豆
水	150.00	150.00	
さばの辛味焼き(冷凍)	1個	50.00	小麦、大豆、ごま、さけ、さば
なたね油	0.10	0.10	
ひじき	2.00	2.00	
鶏むねこま(皮なし)	5.00	5.00	鶏肉
大豆(冷凍)	7.00	7.00	大豆
にんじん(生)	12.37	12.00	
さつまあげ(冷凍)	5.00	5.00	
なたね油	0.30	0.30	
だしのもと	0.30	0.30	
三温糖	1.00	1.00	
こいくちしょうゆ	2.00	2.00	小麦、大豆

センター調理中学校
(元郷センターB献立)

給食日誌

令和4年4月25日月曜日

<献立名> ツイストパン 牛乳 春野菜のクリームスープ 豚肉のトマトソースがけ 花野菜のサラダ

食品名	一人使用量 (g)	一人正味重量 (g)	備考
ツイストパン	1個	70.00	乳、小麦、大豆
牛乳	1個	206.00	乳
鶏むねこま(皮つき)	6.00	6.00	鶏肉
キャベツ(生)	29.41	25.00	
たまねぎ(生)	21.28	20.00	
にんじん(生)	15.46	15.00	
じゃがいも(生)	22.22	20.00	
アスパラガス(冷凍)	5.00	5.00	
牛乳(調理用)	60.00	60.00	乳
コンソメのもと	1.00	1.00	大豆、鶏肉、豚肉
なたね油	0.50	0.50	
食塩	0.40	0.40	
こしょう(白)	0.02	0.02	
ホワイトルウ	9.00	9.00	乳、小麦、大豆、豚肉
水	80.00	80.00	
豚肉(ロース・切り身)	1個	50.00	豚肉
食塩	0.20	0.20	
こしょう(白)	0.01	0.01	
にんにく(生)	0.22	0.20	
たまねぎ(生)	10.64	10.00	
ぶなしめじ(バラカット)	5.00	5.00	
デミグラスソース	5.00	5.00	小麦、大豆、鶏肉、豚肉
トマトケチャップ	4.00	4.00	
三温糖	0.10	0.10	
なたね油	0.30	0.30	
ブロッコリー(冷凍)	10.00	10.00	
カリフラワー(冷凍)	10.00	10.00	
プレスハム(短冊)	3.00	3.00	豚肉
ホールコーン(冷凍)	18.00	18.00	
ごまドレッシング(ボトル)	6.00	6.00	小麦、大豆、ごま

<献立名> ごはん 牛乳 ジャがいものカレーそばろ煮 厚焼たまご 煮浸し

食品名	一人使用量 (g)	一人正味重量 (g)	備考
精米・強化米	100.00	100.00	
牛乳	1個	206.00	乳
じゃがいも(生)	66.67	60.00	
豚肉(もも・ひき)	20.00	20.00	豚肉
たまねぎ(生)	42.55	40.00	
にんじん(生)	25.77	25.00	
絹厚あげ(冷凍)	30.00	30.00	大豆
いんげん(冷凍)	6.00	6.00	
だしのもと	1.00	1.00	
三温糖	3.00	3.00	
こいくちしょうゆ	10.00	10.00	小麦、大豆
カレー粉	0.50	0.50	
でん粉(じゃがいも)	3.00	3.00	
食塩	0.10	0.10	
なたね油	0.30	0.30	
水	40.00	40.00	
厚焼きたまご(冷凍)	1個	50.00	卵、小麦、大豆
ほうれんそう(冷凍)	30.00	30.00	
えのきたけ(バラカット)	10.00	10.00	
こいくちしょうゆ	2.00	2.00	小麦、大豆
みりん(本みりん)	1.00	1.00	
だしのもと	0.30	0.30	

センター調理中学校
(元郷センターB献立)

給食日誌

令和4年4月27日水曜日

<献立名> 春の香りごはん 牛乳 すまし汁 ぶりの竜田揚げ

食品名	一人使用量 (g)	一人正味重量 (g)	備考
精米・強化米	100.00	100.00	
鶏むねこま(皮つき)	12.00	12.00	鶏肉
菜の花(冷凍)	5.00	5.00	
たけのこ(レトルト)	10.00	10.00	
にんじん(生)	13.40	13.00	
油揚げ(カット・冷凍)	10.00	10.00	大豆
なたね油	0.30	0.30	
三温糖	2.00	2.00	
こいくちしょうゆ	3.00	3.00	小麦、大豆
だしのもと	0.30	0.30	
食塩	0.10	0.10	
水	2.00	2.00	
牛乳	1個	206.00	乳
豆腐(木綿)	30.00	30.00	大豆
カットわかめ	1.00	1.00	
ほうれんそう(冷凍)	18.00	18.00	
えのきたけ(バラカット)	5.00	5.00	
かまぼこ(冷凍)	15.00	15.00	
にんじん(生)	10.31	10.00	
だしのもと	1.00	1.00	
こいくちしょうゆ	2.00	2.00	小麦、大豆
食塩	0.60	0.60	
水	160.00	160.00	
ぶり竜田揚げ(冷凍)	1個	40.00	小麦、大豆
なたね油(揚油)	4.00	4.00	

センター調理中学校
(元郷センターB献立)

給食日誌

令和4年4月28日 木曜日

<献立名> ミートソーススパゲティ 牛乳 チキンナゲット ブロッコリー

食品名	一人使用量 (g)	一人正味重量 (g)	備考
ソフトめん	1個	100.00	小麦
豚肉(もも・ひき)	15.00	15.00	豚肉
にんにく(生)	0.33	0.30	
たまねぎ(生)	63.83	60.00	
にんじん(生)	30.93	30.00	
エリンギ(しなちくカット)	12.00	12.00	
たまねぎ(スライス・冷凍)	15.00	15.00	大豆
パセリ(葉・生)	0.67	0.60	
パルメザンチーズ	2.00	2.00	乳
トマトピューレー	10.00	10.00	
トマトケチャップ	28.00	28.00	
中濃ソース	4.60	4.60	
ハヤシルウ	7.00	7.00	小麦、大豆、豚肉
デミグラスソース	7.00	7.00	小麦、大豆、鶏肉、豚肉
コンソメのもと	1.20	1.20	大豆、鶏肉、豚肉
三温糖	1.20	1.20	
こしょう(白)	0.03	0.03	
なたね油	0.60	0.60	
水	60.00	60.00	
牛乳	1個	206.00	乳
チキンナゲット(冷凍)乳・卵抜き	2個	36.00	小麦、大豆、鶏肉
なたね油(揚油)	4.00	4.00	
ブロッコリー(冷凍)	40.00	40.00	
イタリアンドレッシング(ボトル)	6.00	6.00	大豆