

令和4年

川口市学校給食献立日誌

4月

センター調理小学校
(元郷学校給食センターB献立)



献立実施校
芝・青木北・芝南・芝樋ノ爪・芝中央・戸塚東

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」

センター調理小学校
(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> 春の香りごはん 牛乳 すまし汁 さわらの西京焼き

食品名	一人使用量 (g)	一人正味重量 (g)	備考
精米・強化米	(低) 60.00 (中) 70.00 (高) 80.00	60.00 70.00 80.00	
鶏ももこま(皮つき)	12.00	12.00	鶏肉
たけのこ(レトルト)	10.00	10.00	
菜の花(冷凍)	5.00	5.00	
にんじん(生)	12.37	12.00	
油揚げ(カット・冷凍)	7.00	7.00	大豆
三温糖	1.80	1.80	
こいくちしょうゆ	3.20	3.20	小麦、大豆
だしのもと	0.50	0.50	
水	3.00	3.00	
牛乳	1個	206.00	乳
豆腐(木綿)	35.00	35.00	大豆
かまぼこ(桜型)	6.00	6.00	
にんじん(生)	10.31	10.00	
ほうれんそう(冷凍)	15.00	15.00	
えのきたけ(バラカット)	8.00	8.00	
こいくちしょうゆ	2.00	2.00	小麦、大豆
食塩	0.80	0.80	
だしのもと	1.20	1.20	
水	145.00	145.00	
さわら西京焼き(冷凍)	1個	40.00	大豆
なたね油	0.10	0.10	

センター調理小学校
(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> ごはん 牛乳 たまねぎのみそ汁 豚肉のゆず香和え いんげんのソテー

食品名	一人使用量 (g)	一人正味重量 (g)	備考
精米・強化米	(低) 60.00 (中) 70.00 (高) 80.00	60.00 70.00 80.00	
牛乳	1個	206.00	乳
だいこん(生)	16.67	15.00	
たまねぎ(生)	15.96	15.00	
小松菜(冷凍)	8.00	8.00	
豆腐(木綿)	20.00	20.00	大豆
油揚げ(カット・冷凍)	5.00	5.00	大豆
みそ(白)	12.00	12.00	大豆
だしのもと	1.00	1.00	
水	145.00	145.00	
豚肉(もも・角切)	45.00	45.00	豚肉
でん粉(じゃがいも)	5.00	5.00	
なたね油(揚油)	5.00	5.00	
三温糖	5.00	5.00	
こいくちしょうゆ	5.00	5.00	小麦、大豆
清酒	1.40	1.40	
ゆず果汁(冷凍)	1.70	1.70	
いんげん(冷凍)	20.00	20.00	
にんじん(生)	15.46	15.00	
ホールコーン(冷凍)	10.00	10.00	
なたね油	0.50	0.50	
食塩	0.25	0.25	
こしょう(白)	0.02	0.02	

センター調理小学校
(元郷センターB献立)

給食日誌

令和4年4月14日 木曜日

<献立名> バターロール 牛乳 春キャベツのスープ ハンバーグデミグラスソース 豆乳
いちごパンナコッタ

食品名	一人使用量 (g)	一人正味重量 (g)	備考
バターロールクレセント (低)	1個	30.00	乳、小麦、大豆
バターロールクレセント (中)	1個	40.00	乳、小麦、大豆
バターロールクレセント (高)	1個	50.00	乳、小麦、大豆
牛乳	1個	206.00	乳
鶏むねこま (皮つき)	12.00	12.00	鶏肉
キャベツ (生)	35.29	30.00	
にんじん (生)	10.31	10.00	
たまねぎ (生)	15.96	15.00	
じゃがいも (生)	33.33	30.00	
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	2.00	2.00	小麦、大豆
こしょう (白)	0.01	0.01	
食塩	0.70	0.70	
水	130.00	130.00	
ハンバーグ (冷凍)	1個	50.00	大豆、鶏肉、豚肉
なたね油	0.10	0.10	
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	
なたね油	0.30	0.30	
水	3.00	3.00	
豆乳いちごパンナコッタ (冷凍)	1個	40.00	大豆、りんご

センター調理小学校
(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> ツイストパン 牛乳 肉団子のスープ フライドチキン ミニトマト

食品名	一人使用量 (g)	一人正味重量 (g)	備考
ツイストパン (低)	1個	30.00	乳、小麦、大豆
ツイストパン (中)	1個	40.00	乳、小麦、大豆
ツイストパン (高)	1個	50.00	乳、小麦、大豆
牛乳	1個	206.00	乳
肉団子 (冷凍)	30.00	30.00	大豆、鶏肉、豚肉
じゃがいも (生)	33.33	30.00	
たまねぎ (生)	10.64	10.00	
にんじん (生)	8.25	8.00	
ほうれんそう (冷凍)	15.00	15.00	
こいくちしょうゆ	4.00	4.00	小麦、大豆
コンソメのもと	1.00	1.00	大豆、鶏肉、豚肉
食塩	0.30	0.30	
水	130.00	130.00	
鶏もも (皮つき)	1個	50.00	鶏肉
食塩	0.40	0.40	
こしょう (白)	0.10	0.10	
しょうが (生)	0.50	0.40	
にんにく (生)	0.22	0.20	
オールスパイス	0.02	0.02	
小麦粉	3.00	3.00	小麦
でん粉 (じゃがいも)	3.00	3.00	
なたね油 (揚油)	5.00	5.00	
ミニトマト (生)	1.9個	20.48	【ミニトマト】 1年生 1個 2～6年生 2個

<献立名> ごはん 牛乳 マーボー豆腐 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	(低) 60.00 (中) 70.00 (高) 80.00	60.00 70.00 80.00	
牛乳	1個	206.00	乳
豆腐(冷凍)	110.00	110.00	大豆
豚肉(もも・ひき)	18.00	18.00	豚肉
たまねぎ(生)	26.60	25.00	
にんじん(生)	20.62	20.00	
干しいたけ(スライス)	0.50	0.50	
しょうが(生)	0.38	0.30	
にんにく(生)	0.33	0.30	
ながねぎ(生)	8.33	5.00	
トウバンジャン	0.10	0.10	
清酒	3.00	3.00	
四川黒ソース(冷凍)	1.20	1.20	小麦、大豆、鶏肉、ごま
みそ(赤)	4.00	4.00	大豆
テンメンジャン	4.00	4.00	小麦、大豆、ごま
こいくちしょうゆ	2.50	2.50	小麦、大豆
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	0.30	0.30	ごま
三温糖	1.00	1.00	
なたね油	0.50	0.50	
水	25.00	25.00	
キャベツ(生)	23.53	20.00	
にんじん(生)	15.46	15.00	
はるさめ	3.00	3.00	
プレスハム(短冊)	8.00	8.00	豚肉
中華ドレッシング(調理用)	5.50	5.50	小麦、大豆、ごま、鶏肉

<献立名> チキンカレー 牛乳 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
麦ごはん	(低) 60.00 (中) 70.00 (高) 80.00	60.00 70.00 80.00	
鶏むねこま(皮つき)	20.00	20.00	鶏肉
たまねぎ(生)	42.55	40.00	
たまねぎ(スライス・冷凍)	10.00	10.00	大豆
にんじん(生)	20.62	20.00	
じゃがいも(生)	22.22	20.00	
しょうが(生)	1.00	0.80	
にんにく(生)	0.54	0.50	
鶏レバーペースト	0.50	0.50	鶏肉
カレーフレーク	14.00	14.00	小麦
トマトケチャップ	3.00	3.00	
中濃ソース	2.00	2.00	
こいくちしょうゆ	0.30	0.30	小麦、大豆
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	
水	130.00	130.00	
牛乳	1個	206.00	乳
ブロッコリー(冷凍)	25.00	25.00	
カリフラワー(冷凍)	10.00	10.00	
にんじん(生)	8.25	8.00	
ホールコーン(冷凍)	8.00	8.00	
ごまドレッシング(ボトル)	6.00	6.00	小麦、大豆、ごま

<献立名> コッペパン 牛乳 野菜のクリームスープ 焼ウインナー ポークビーンズ

食品名	一人使用量 (g)	一人正味重量 (g)	備考
コッペパン (乳・卵抜き) (低)	1個	30.00	小麦、大豆
コッペパン (乳・卵抜き) (中)	1個	40.00	小麦、大豆
コッペパン (乳・卵抜き) (高)	1個	50.00	小麦、大豆
牛乳	1個	206.00	乳
キャベツ (生)	35.29	30.00	
たまねぎ (生)	26.60	25.00	
にんじん (生)	20.62	20.00	
鶏むねこま (皮つき)	15.00	15.00	鶏肉
パセリ (葉・生)	0.33	0.30	
なたね油	0.50	0.50	
牛乳 (調理用)	60.00	60.00	乳
ホワイトルウ	6.00	6.00	乳、小麦、大豆、豚肉
コンソメのもと	1.00	1.00	大豆、鶏肉、豚肉
食塩	0.44	0.44	
こしょう (白)	0.01	0.01	
水	75.00	75.00	
ウインナーソーセージ	1.9個	28.50	豚肉 【焼ウインナー】 1年生 1個 2～6年生 2個
大豆 (冷凍)	18.00	18.00	大豆
じゃがいも (生)	11.11	10.00	
たまねぎ (生)	15.96	15.00	
にんじん (生)	8.25	8.00	
豚肉 (もも・こま)	12.00	12.00	豚肉
食塩	0.20	0.20	
ウスターソース	1.00	1.00	
トマトケチャップ	3.00	3.00	
トマトピューレー	3.00	3.00	
ぶどう酒 (赤)	1.00	1.00	
三温糖	0.30	0.30	
コンソメのもと	0.30	0.30	大豆、鶏肉、豚肉
なたね油	0.50	0.50	
水	8.00	8.00	

センター調理小学校
(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> 鶏ごぼうごはん 牛乳 みそ汁 さばのピリ辛焼き

食品名	一人使用量 (g)	一人正味重量 (g)	備考
精米・強化米	(低) 60.00 (中) 70.00 (高) 80.00	60.00 70.00 80.00	
鶏むねこま(皮つき)	15.00	15.00	鶏肉
ごぼう(ささがき)	15.00	15.00	
にんじん(生)	8.25	8.00	
油揚げ(カット・冷凍)	3.00	3.00	大豆
いんげん(冷凍)	3.00	3.00	
なたね油	0.30	0.30	
だしのもと	0.20	0.20	
三温糖	1.50	1.50	
清酒	0.50	0.50	
みりん(本みりん)	0.50	0.50	
こいくちしょうゆ	3.00	3.00	小麦、大豆
牛乳	1個	206.00	乳
豆腐(木綿)	20.00	20.00	大豆
だいこん(生)	11.11	10.00	
にんじん(生)	10.31	10.00	
えのきたけ(バラカット)	10.00	10.00	
ながねぎ(生)	16.67	10.00	
こまつな(生)	11.76	10.00	
みそ(白)	13.00	13.00	大豆
だしのもと	1.00	1.00	
水	140.00	140.00	
さばの辛味焼き(冷凍)	1個	40.00	小麦、大豆、さけ、さば、ごま
なたね油	0.10	0.10	

センター調理小学校
(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> マーブル食パン 牛乳 マカロニスープ ポークストロガノフ フライドポテト

食品名	一人使用量 (g)	一人正味重量 (g)	備考
マーブル食パン (ココア) (低)	1個	30.00	乳、小麦、大豆
マーブル食パン (ココア) (中)	1個	40.00	乳、小麦、大豆
マーブル食パン (ココア) (高)	1個	50.00	乳、小麦、大豆
牛乳	1個	206.00	乳
マカロニ (シェル・乾)	7.00	7.00	小麦
鶏むねこま (皮つき)	12.00	12.00	鶏肉
たまねぎ (生)	21.28	20.00	
にんじん (生)	12.37	12.00	
ほうれんそう (冷凍)	15.00	15.00	
ホールコーン (冷凍)	15.00	15.00	
なたね油	0.50	0.50	
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	2.00	2.00	小麦、大豆
食塩	0.70	0.70	
こしょう (白)	0.03	0.03	
水	140.00	140.00	
豚肉 (もも・こま)	32.00	32.00	豚肉
にんにく (生)	0.43	0.40	
たまねぎ (生)	25.53	24.00	
ぶなしめじ (バラカット)	4.00	4.00	
なたね油	0.40	0.40	
トマトピューレー	4.80	4.80	
コンソメのもと	0.80	0.80	大豆、鶏肉、豚肉
生クリーム	2.40	2.40	乳
ぶどう酒 (赤)	1.60	1.60	
食塩	0.16	0.16	
こしょう (白)	0.01	0.01	
小麦粉	1.60	1.60	小麦
水	3.00	3.00	
フレンチポテト (冷凍)	48.00	48.00	
なたね油 (揚油)	5.00	5.00	
食塩	0.24	0.24	

センター調理小学校
(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> ごはん 牛乳 孟宗汁 たらフライ 芋煮

食品名	一人使用量 (g)	一人正味重量 (g)	備考
精米・強化米	(低) 60.00 (中) 70.00 (高) 80.00	60.00 70.00 80.00	
牛乳	1個	206.00	乳
たけのこ (レトルト)	10.00	10.00	
絹厚あげ (冷凍)	20.00	20.00	大豆
にんじん (生)	15.46	15.00	
たまねぎ (生)	21.28	20.00	
干ししいたけ (スライス)	1.00	1.00	
小松菜 (冷凍)	8.00	8.00	
だしのもと	1.00	1.00	
みそ (白)	12.00	12.00	大豆
水	140.00	140.00	
たらポーションフライ (冷凍)	1個	40.00	小麦
なたね油 (揚油)	4.00	4.00	
中濃ソース (ボトル)	5.00	5.00	
さといも (いちょう)	20.00	20.00	
にんじん (生)	10.31	10.00	
板こんにゃく	12.00	12.00	
豚肉 (もも・こま)	10.00	10.00	豚肉
だしのもと	0.50	0.50	
こいくちしょうゆ	3.50	3.50	小麦、大豆
清酒	1.00	1.00	
三温糖	1.20	1.20	
みりん (本みりん)	0.30	0.30	
水	10.00	10.00	

<献立名> ごはん 牛乳 わんたんスープ スタミナ焼肉

食品名	一人使用量 (g)	一人正味重量 (g)	備考
精米・強化米	(低) 60.00 (中) 70.00 (高) 80.00	60.00 70.00 80.00	
牛乳	1個	206.00	乳
生わんたん(冷凍)	18.00	18.00	小麦、大豆、豚肉
鶏むねこま(皮つき)	15.00	15.00	鶏肉
たまねぎ(生)	15.96	15.00	
ほうれんそう(冷凍)	10.00	10.00	
にんじん(生)	12.37	12.00	
ながねぎ(生)	16.67	10.00	
こいくちしょうゆ	3.00	3.00	小麦、大豆
中華スープのもと	1.00	1.00	大豆、鶏肉、豚肉、ごま
食塩	0.15	0.15	
こしょう(白)	0.02	0.02	
水	140.00	140.00	
豚肉(もも・こま)	45.00	45.00	豚肉
にんにく(生)	0.33	0.30	
しょうが(生)	0.38	0.30	
キャベツ(生)	29.41	25.00	
もやし(生)	28.00	28.00	
にんじん(生)	10.31	10.00	
にら(生)	5.26	5.00	
なたね油	0.70	0.70	
みそ(白)	2.80	2.80	大豆
みそ(赤)	3.50	3.50	大豆
こいくちしょうゆ	1.10	1.10	小麦、大豆
三温糖	2.20	2.20	
清酒	1.50	1.50	
とうがらし	0.01	0.01	

センター調理小学校
(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> 子供パン 牛乳 コーンポタージュ ささみレモン風味 ツナサラダ

食品名	一人使用量 (g)	一人正味重量 (g)	備考
子供パン (低)	1個	30.00	乳、小麦、大豆
子供パン (中)	1個	40.00	乳、小麦、大豆
子供パン (1コ取り) (高)	1個	50.00	乳、小麦、大豆
牛乳	1個	206.00	乳
ホールコーン (冷凍)	25.00	25.00	
たまねぎ (生)	31.91	30.00	
クリームコーン (冷凍)	25.00	25.00	
ホワイトルウ	6.00	6.00	乳、小麦、大豆、豚肉
牛乳 (調理用)	70.00	70.00	乳
パセリ (葉・生)	0.33	0.30	
食塩	0.60	0.60	
こしょう (白)	0.01	0.01	
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	
水	70.00	70.00	
とりささみ	1個	40.00	鶏肉
清酒	1.00	1.00	
食塩	0.20	0.20	
でん粉 (じゃがいも)	4.00	4.00	
なたね油 (揚油)	4.00	4.00	
三温糖	3.00	3.00	
こいくちしょうゆ	3.00	3.00	小麦、大豆
レモン汁	1.50	1.50	
キャベツ (生)	35.29	30.00	
にんじん (生)	5.15	5.00	
ライトツナ (水煮・レトルト)	10.00	10.00	
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 肉じゃが 厚焼きたまご ほうれん草の煮浸し

食品名	一人使用量 (g)	一人正味重量 (g)	備考
精米・強化米	(低) 60.00 (中) 70.00 (高) 80.00	60.00 70.00 80.00	
牛乳	1個	206.00	乳
豚肉(もも・こま)	20.00	20.00	豚肉
じゃがいも(生)	88.89	80.00	
たまねぎ(生)	26.60	25.00	
にんじん(生)	20.62	20.00	
しらたき	20.00	20.00	
三温糖	4.50	4.50	
こいくちしょうゆ	12.00	12.00	小麦、大豆
だしのもと	0.50	0.50	
水	50.00	50.00	
厚焼きたまご(冷凍)	1個	40.00	卵、小麦、大豆
ほうれん草(冷凍)	25.00	25.00	
にんじん(生)	10.31	10.00	
えのきたけ(バラカット)	8.00	8.00	
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	
かつお節(碎片)	1.00	1.00	