

令和4年

川口市学校給食献立日誌

5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5月2日月曜日

<献立名> さきたまライスボール 牛乳 ニョッキのクリームスープ ソーセージケチャップソース オレンジ

食品名	一人使用量 (g)	一人正味重量 (g)	備考
ライスボール	1個	50.00	乳、小麦、大豆
牛乳	1個	206.00	乳
ポテトニョッキ(冷凍)	25.00	25.00	小麦
たまねぎ(生)	26.60	25.00	
にんじん(生)	20.62	20.00	
鶏ももこま(皮つき)	15.00	15.00	鶏肉
エリンギ(しなちくカット)	5.00	5.00	
パセリ(葉・生)	0.56	0.50	
牛乳(調理用)	60.00	60.00	乳
ホワイトルウ	7.00	7.00	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	0.30	0.30	
こしょう(白)	0.02	0.02	
水	90.00	90.00	
ウィンナーソーセージ	2個	40.00	豚肉
トマトケチャップ	4.00	4.00	
ウスターソース	2.00	2.00	
三温糖	0.35	0.35	
でん粉(じゃがいも)	0.10	0.10	
水	2.00	2.00	
オレンジ(生)	1/6個	19.00	オレンジ

<献立名> たけのこごはん 牛乳 すまし汁 いわしの梅醤油煮

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	
たけのこ(レトルト)	15.00	15.00	
鶏むねこま(皮つき)	10.00	10.00	鶏肉
油揚げ(カット・冷凍)	5.00	5.00	大豆
にんじん(生)	5.15	5.00	
しらたき	10.00	10.00	
なたね油	0.50	0.50	
三温糖	1.00	1.00	
こいくちしょうゆ	3.00	3.00	小麦、大豆
だしのもと	0.50	0.50	
食塩	0.12	0.12	
清酒	1.00	1.00	
水	6.00	6.00	
牛乳	1個	206.00	乳
豆腐(木綿)	35.00	35.00	大豆
えのきたけ(バラカット)	8.00	8.00	
にんじん(生)	15.46	15.00	
かまぼこ(かぶと型)	8.00	8.00	
カットわかめ	1.00	1.00	
ほうれんそう(冷凍)	15.00	15.00	
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	155.00	155.00	
いわし梅醤油煮(冷凍)	1個	50.00	小麦、大豆

<献立名> 子供パン 牛乳 コーンポタージュ ハンバーグデミグラスソース ベーコンと野菜のソテー

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
たまねぎ(生)	31.91	30.00	
クリームコーン(冷凍)	30.00	30.00	
ホールコーン(冷凍)	20.00	20.00	
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	0.40	0.40	
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	1.00	1.00	
水	90.00	90.00	
ハンバーグ(冷凍)	1個	50.00	大豆、鶏肉、豚肉
たまねぎ(生)	8.51	8.00	
エリンギ(冷凍)	5.00	5.00	
なたね油	0.20	0.20	
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	
ショルダーベーコン(短冊)	10.00	10.00	豚肉
いんげん(冷凍)	30.00	30.00	
にんじん(生)	12.37	12.00	
なたね油	0.50	0.50	
食塩	0.15	0.15	
こしょう(白)	0.01	0.01	
こいくちしょうゆ	0.30	0.30	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5月10日 火曜日

<献立名> ごはん 牛乳 さつまいも汁 かれのいの甘酢あんかけ にんじんしりしり

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
鶏むねこま(皮つき)	10.00	10.00	鶏肉
豆腐(木綿)	25.00	25.00	大豆
さつまいも(角切り)	25.00	25.00	
だいこん(生)	22.22	20.00	
にんじん(生)	10.31	10.00	
ごぼう(半月)	5.00	5.00	
みそ(白)	12.00	12.00	大豆
だしのもと	1.00	1.00	
水	140.00	140.00	
かれのいの立田揚(冷凍)	1個	40.00	小麦、大豆
なたね油(揚油)	4.00	4.00	
こいくちしょうゆ	4.00	4.00	小麦、大豆
三温糖	5.00	5.00	
穀物酢	2.50	2.50	
でん粉(じゃがいも)	0.70	0.70	
水	12.00	12.00	
ライトツナ(水煮・レトルト)	15.00	15.00	
にんじん(生)	36.08	35.00	
なたね油	0.60	0.60	
こいくちしょうゆ	1.20	1.20	小麦、大豆
三温糖	1.00	1.00	
みりん(本みりん)	1.20	1.20	
清酒	1.00	1.00	
食塩	0.12	0.12	

<献立名> ごはん 牛乳 じぶ煮 五目たまご焼き 小松菜のお浸し

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
焼きふ	7.00	7.00	小麦
鶏もも一口大(皮つき)	20.00	20.00	鶏肉
鶏むね一口大(皮つき)	20.00	20.00	鶏肉
だいこん(生)	33.33	30.00	
にんじん(生)	20.62	20.00	
ほうれんそう(冷凍)	15.00	15.00	
干しいたけ(スライス)	1.00	1.00	
ながねぎ(生)	16.67	10.00	
だしのもと	0.50	0.50	
みりん(本みりん)	2.20	2.20	
清酒	2.20	2.20	
三温糖	1.10	1.10	
こいくちしょうゆ	10.00	10.00	小麦、大豆
でん粉(じゃがいも)	2.00	2.00	
水	100.00	100.00	
いりどりたまご焼き(冷凍)	1個	50.00	卵、小麦、大豆、豚肉、ゼラチン
なたね油	0.10	0.10	
こまつな(生)	35.29	30.00	
にんじん(生)	10.31	10.00	
えのきたけ(バラカット)	10.00	10.00	
こいくちしょうゆ	3.00	3.00	小麦、大豆
三温糖	0.50	0.50	
みりん(本みりん)	1.00	1.00	

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5月12日 木曜日

<献立名> 鶏ねぎうどん 牛乳 笹かまぼこの磯辺揚げ 大根とじゃこのサラダ

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
鶏むねこま(皮つき)	15.00	15.00	鶏肉
鶏ももこま(皮つき)	15.00	15.00	鶏肉
ながねぎ(生)	25.00	15.00	
にんじん(生)	15.46	15.00	
こまつな(生)	11.76	10.00	
油揚げ(カット・冷凍)	8.00	8.00	大豆
なると(オキアミ・冷凍)	8.00	8.00	
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)	2.00	2.00	
食塩	0.50	0.50	
水	155.00	155.00	
牛乳	1個	206.00	乳
笹かまぼこ	2個	40.00	
小麦粉	4.00	4.00	小麦
水	3.00	3.00	
あおさ(粉末)	0.06	0.06	
なたね油(揚油)	4.00	4.00	
キャベツ(生)	23.53	20.00	
だいこん(生)	27.78	25.00	
カットわかめ	0.50	0.50	
ちりめんじゃこ(冷凍)	3.00	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

<献立名> ごはん 牛乳 せんべい汁 鶏肉のねぎみそ焼き 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)	10.00	10.00	豚肉
ごぼう(半月)	8.00	8.00	
にんじん(生)	15.46	15.00	
だいこん(生)	27.78	25.00	
油揚げ(カット・冷凍)	8.00	8.00	大豆
干しいたけ(スライス)	0.50	0.50	
こまつな(生)	11.76	10.00	
ながねぎ(生)	13.33	8.00	
せんべい(砕き)	8.00	8.00	小麦
だしのもと	1.00	1.00	
こいくちしょうゆ	6.00	6.00	小麦、大豆
みりん(本みりん)	1.00	1.00	
食塩	0.30	0.30	
水	150.00	150.00	
鶏もも(皮つき)	1個	50.00	鶏肉
ながねぎ(生)	8.33	5.00	
三温糖	2.00	2.00	
こいくちしょうゆ	3.00	3.00	小麦、大豆
みそ(赤)	6.00	6.00	大豆
清酒	2.00	2.00	
みりん(本みりん)	2.00	2.00	
なたね油	0.50	0.50	
ひじき	2.50	2.50	
大豆(冷凍)	8.00	8.00	大豆
にんじん(生)	10.31	10.00	
さつまあげ(冷凍)	10.00	10.00	
いんげん(冷凍)	3.00	3.00	
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5月16日月曜日

<献立名> 黒パン 牛乳 キャベツとウインナーのスープ ポークストロガノフ スパイシーポテト

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
ウインナーソーセージFe入り(輪切)	12.00	12.00	豚肉
たまねぎ(生)	21.28	20.00	
キャベツ(生)	35.29	30.00	
にんじん(生)	15.46	15.00	
にんにく(生)	0.33	0.30	
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	3.00	3.00	小麦、大豆
食塩	0.50	0.50	
こしょう(白)	0.02	0.02	
水	160.00	160.00	
豚肉(ロース・スライス)	30.00	30.00	豚肉
にんにく(生)	0.54	0.50	
たまねぎ(生)	31.91	30.00	
ぶなしめじ(バラカット)	5.00	5.00	
なたね油	0.50	0.50	
トマトピューレー	6.00	6.00	
コンソメのもと	1.00	1.00	大豆、鶏肉、豚肉
生クリーム	3.00	3.00	乳
ぶどう酒(赤)	2.00	2.00	
食塩	0.20	0.20	
こしょう(白)	0.01	0.01	
小麦粉	2.00	2.00	小麦
水	5.00	5.00	
じゃがいも(乱切り)	50.00	50.00	
なたね油(揚油)	5.00	5.00	
食塩	0.30	0.30	
パプリカパウダー	0.02	0.02	
チリパウダー	0.02	0.02	
こしょう(白)	0.02	0.02	
カレー粉	0.02	0.02	

<献立名> ごはん 牛乳 マーボー豆腐 しゅうまい もやしのナムル

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
豆腐(冷凍)	120.00	120.00	大豆
豚肉(もも・ひき)	20.00	20.00	豚肉
たまねぎ(生)	31.91	30.00	
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)	16.67	10.00	
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)	6.00	6.00	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	1.50	1.50	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)	1.50	1.50	
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	
ポークしゅうまい(冷凍)	2個	36.00	小麦、大豆、豚肉
もやし(生)	30.00	30.00	
にんじん(生)	10.31	10.00	
ほうれんそう(冷凍)	10.00	10.00	
こいくちしょうゆ	3.00	3.00	小麦、大豆
三温糖	1.20	1.20	
ごま油	0.70	0.70	ごま
ラー油	0.03	0.03	大豆、ごま
にんにく(生)	0.22	0.20	

<献立名> ごはん 牛乳 トック入りスープ 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	100.00	100.00	
牛乳	1個	206.00	乳
鶏むねこま(皮つき)	10.00	10.00	鶏肉
トック	25.00	25.00	
カットわかめ	1.00	1.00	
えのきたけ(バラカット)	5.00	5.00	
干しいたけ(スライス)	0.50	0.50	
たまねぎ(生)	24.47	23.00	
にんじん(生)	10.31	10.00	
ながねぎ(生)	8.33	5.00	
うずら卵(レトルト)	20.00	20.00	卵
チキンスープ	2.00	2.00	大豆、鶏肉
食塩	0.10	0.10	
こしょう(白)	0.01	0.01	
こいくちしょうゆ	1.00	1.00	小麦、大豆
水	145.00	145.00	
豚肉(もも・こま)	50.00	50.00	豚肉
しょうが(生)	0.63	0.50	
にんにく(生)	0.22	0.20	
なたね油	0.60	0.60	
キャベツ(生)	35.29	30.00	
たまねぎ(生)	21.28	20.00	
にら(生)	3.16	3.00	
にんじん(生)	15.46	15.00	
みそ(白)	3.00	3.00	大豆
みそ(赤)	4.00	4.00	大豆
こいくちしょうゆ	1.00	1.00	小麦、大豆
でん粉(じゃがいも)	0.50	0.50	
三温糖	2.20	2.20	
清酒	2.00	2.00	
ごま・いり(白)	0.40	0.40	ごま
とうがらし	0.02	0.02	
水	2.00	2.00	

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5月19日 木曜日

<献立名> たんたんめん 牛乳 フルーツ杏仁

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・ひき)	25.00	25.00	豚肉
チンゲンサイ(生)	23.53	20.00	
えのきたけ(バラカット)	8.00	8.00	
ながねぎ(生)	9.17	5.50	
にんじん(生)	15.46	15.00	
にんにく(生)	0.22	0.20	
しょうが(生)	0.38	0.30	
ねりごま	12.00	12.00	ごま
なたね油	0.50	0.50	
三温糖	1.10	1.10	
みそ(赤)	6.60	6.60	大豆
こいくちしょうゆ	2.20	2.20	小麦、大豆
四川黒ソース(冷凍)	5.50	5.50	小麦、大豆、鶏肉、ごま
ラー油	0.20	0.20	大豆、ごま
中華スープのもと	1.65	1.65	大豆、鶏肉、豚肉、ごま
トウバンジャン	0.10	0.10	
食塩	0.55	0.55	
こしょう(白)	0.03	0.03	
水	160.00	160.00	
牛乳	1個	206.00	乳
杏仁豆腐(冷凍・調理用)	30.00	30.00	乳、大豆
ミックスフルーツ	35.00	35.00	りんご、もも
みかん(レトルト)	20.00	20.00	

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5月20日 金曜日

<献立名> ごはん 牛乳 けんちん汁 さけのマヨネーズ焼き こんにゃくの炒め煮

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
ごぼう(半月)	8.00	8.00	
にんじん(生)	15.46	15.00	
だいこん(生)	22.22	20.00	
さといも(いちょう)	15.00	15.00	
豆腐(木綿)	20.00	20.00	大豆
ながねぎ(生)	13.33	8.00	
油揚げ(カット・冷凍)	5.00	5.00	大豆
だしのもと	1.00	1.00	
こいくちしょうゆ	7.50	7.50	小麦、大豆
食塩	0.30	0.30	
水	150.00	150.00	
さけ切り身(冷凍)	1個	50.00	さけ
みそ(白)	3.00	3.00	大豆
マヨネーズ(卵抜き・調理用)	10.00	10.00	大豆
穀物酢	1.70	1.70	
豚肉(もも・こま)	15.00	15.00	豚肉
板こんにゃく	25.00	25.00	
にんじん(生)	15.46	15.00	
いんげん(冷凍)	3.00	3.00	
なたね油	0.50	0.50	
だしのもと	0.30	0.30	
三温糖	2.00	2.00	
清酒	1.00	1.00	
みりん(本みりん)	1.00	1.00	
こいくちしょうゆ	3.50	3.50	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5月23日月曜日

<献立名> ツイストパン 牛乳 押麦入り野菜スープ 肉団子とペンのトマト煮 ピーチゼリー

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
ウィンナーソーセージFe入り(輪切)	15.00	15.00	豚肉
じゃがいも(生)	33.33	30.00	
にんじん(生)	15.46	15.00	
たまねぎ(生)	21.28	20.00	
セロリー(生)	4.62	3.00	
キャベツ(生)	23.53	20.00	
おおむぎ(押麦)	7.00	7.00	
オリーブ油	0.50	0.50	
コンソメのもと	1.20	1.20	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	0.50	0.50	
水	140.00	140.00	
肉団子(冷凍)	35.00	35.00	大豆、鶏肉、豚肉
マカロニ(ペンネ・乾)	9.00	9.00	小麦
たまねぎ(生)	21.28	20.00	
エリンギ(冷凍)	5.00	5.00	
にんにく(生)	0.11	0.10	
オリーブ油	0.50	0.50	
コンソメのもと	0.60	0.60	大豆、鶏肉、豚肉
ぶどう酒(白)	0.40	0.40	
トマト(カット)	16.00	16.00	
トマトピューレー	2.00	2.00	
トマトケチャップ	3.00	3.00	
デミグラスソース	1.50	1.50	小麦、大豆、鶏肉、豚肉
中濃ソース	0.23	0.23	
三温糖	0.10	0.10	
ローリエ	0.01	0.01	
こしょう(白)	0.01	0.01	
食塩	0.10	0.10	
水	15.00	15.00	
ピーチゼリー(冷凍)	1個	30.00	もも

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5月24日 火曜日

<献立名> ごはん 牛乳 春キャベツのみそ汁 かつおの立田揚げ わかめともやしのごま油炒め

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
キャベツ(生)	29.41	25.00	
たまねぎ(生)	21.28	20.00	
じゃがいも(生)	22.22	20.00	
油揚げ(カット・冷凍)	5.00	5.00	大豆
ぶなしめじ(バラカット)	10.00	10.00	
ながねぎ(生)	16.67	10.00	
だしのもと	1.00	1.00	
みそ(白)	12.00	12.00	大豆
水	140.00	140.00	
かつおの立田揚げ(冷凍)	1個	60.00	小麦、大豆
なたね油(揚油)	6.00	6.00	
プレスハム(短冊)	10.00	10.00	豚肉
カットわかめ	1.50	1.50	
もやし(生)	12.00	12.00	
にんじん(生)	10.31	10.00	
ごま・いり(白)	1.00	1.00	ごま
ごま油	0.50	0.50	ごま
清酒	1.00	1.00	
食塩	0.10	0.10	
こいくちしょうゆ	2.00	2.00	小麦、大豆
みりん(本みりん)	2.00	2.00	
水	2.00	2.00	

<献立名> 豚丼 牛乳 いも団子汁 マカロニサラダ

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	
豚肉(もも・こま)	50.00	50.00	豚肉
しょうが(生)	0.25	0.20	
たまねぎ(生)	26.60	25.00	
しらたき	10.00	10.00	
なたね油	0.80	0.80	
だしのもと	0.50	0.50	
三温糖	2.00	2.00	
清酒	1.00	1.00	
みりん(本みりん)	1.00	1.00	
こいくちしょうゆ	4.00	4.00	小麦、大豆
でん粉(じゃがいも)	0.70	0.70	
水	1.50	1.50	
牛乳	1個	206.00	乳
じゃがいも団子(冷凍)	30.00	30.00	
鶏むねこま(皮つき)	8.00	8.00	鶏肉
だいこん(生)	22.22	20.00	
にんじん(生)	10.31	10.00	
板こんにゃく	5.00	5.00	
ながねぎ(生)	13.33	8.00	
こまつな(生)	11.76	10.00	
だしのもと	1.00	1.00	
こいくちしょうゆ	3.00	3.00	小麦、大豆
食塩	0.80	0.80	
水	150.00	150.00	
マカロニ(エルボー・乾)	8.00	8.00	小麦
キャベツ(生)	14.12	12.00	
にんじん(生)	5.15	5.00	
たまねぎ(生)	5.32	5.00	
ホールコーン(冷凍)	10.00	10.00	
穀物酢	0.60	0.60	
食塩	0.30	0.30	
こしょう(白)	0.01	0.01	
三温糖	0.10	0.10	
マヨネーズ(卵抜き・調理用)	6.00	6.00	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5月26日木曜日

<献立名> ミートソーススパゲティ 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
ソフトめん	1個	100.00	小麦
豚肉(もも・ひき)	30.00	30.00	豚肉
にんにく(生)	0.33	0.30	
たまねぎ(生)	53.19	50.00	
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)	20.00	20.00	大豆
パセリ(葉・生)	0.67	0.60	
パルメザンチーズ	3.00	3.00	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
ブロッコリー(冷凍)	25.00	25.00	
キャベツ(生)	23.53	20.00	
ホールコーン(冷凍)	5.00	5.00	
ごまドレッシング(調理用)	6.00	6.00	小麦、大豆、ごま

<献立名> ごはん 牛乳 のっぺい汁 みそかつ 切干大根の煮物

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
さといも (いちょう)	20.00	20.00	
だいこん (生)	22.22	20.00	
にんじん (生)	15.46	15.00	
ながねぎ (生)	13.33	8.00	
ほうれんそう (冷凍)	8.00	8.00	
板こんにゃく	15.00	15.00	
焼きちくわ (冷凍)	5.00	5.00	小麦、大豆
だしのもと	1.00	1.00	
こいくちしょうゆ	3.00	3.00	小麦、大豆
食塩	0.80	0.80	
でん粉 (じゃがいも)	1.50	1.50	
水	150.00	150.00	
とんかつ (冷凍)	1個	55.00	小麦、大豆、豚肉
なたね油 (揚油)	6.00	6.00	
みそ (赤)	3.50	3.50	大豆
みりん (本みりん)	1.20	1.20	
清酒	1.00	1.00	
三温糖	2.00	2.00	
すりごま (白)	0.50	0.50	ごま
水	4.00	4.00	
切り干し大根	6.00	6.00	
さつまあげ (冷凍)	7.00	7.00	
にんじん (生)	7.22	7.00	
なたね油	0.40	0.40	
こいくちしょうゆ	3.00	3.00	小麦、大豆
三温糖	1.50	1.50	
だしのもと	0.20	0.20	
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5月30日月曜日

<献立名> バターロール 牛乳 マカロニスープ 白身魚の香草フライ コーンサラダ

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	1個	70.00	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)	15.00	15.00	鶏肉
なたね油	0.30	0.30	
たまねぎ (生)	31.91	30.00	
にんじん (生)	15.46	15.00	
えのきたけ (バラカット)	8.00	8.00	
こまつな (生)	23.53	20.00	
コンソメのもと	1.00	1.00	大豆、鶏肉、豚肉
食塩	0.90	0.90	
こしょう (白)	0.03	0.03	
水	150.00	150.00	
白身魚の香草フライ (冷凍)	1個	40.00	小麦、大豆
なたね油 (揚油)	4.00	4.00	
中濃ソース (ボトル)	5.00	5.00	
キャベツ (生)	35.29	30.00	
にんじん (生)	12.37	12.00	
ホールコーン (冷凍)	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	

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5月31日火曜日

<献立名> チキンカレー 牛乳 野菜ソテー

食品名	一人使用量 (g)	一人正味重量 (g)	備考
麦ごはん	100.00	100.00	
鶏むねこま(皮つき)	20.00	20.00	鶏肉
たまねぎ(生)	42.55	40.00	
にんじん(生)	20.62	20.00	
じゃがいも(生)	38.89	35.00	
しょうが(生)	1.25	1.00	
にんにく(生)	0.54	0.50	
カレーフレーク	16.00	16.00	小麦
たまねぎ(スライス・冷凍)	15.00	15.00	大豆
トマトケチャップ	3.00	3.00	
中濃ソース	3.00	3.00	
コンソメのもと	1.20	1.20	大豆、鶏肉、豚肉
カレー粉	0.20	0.20	
こいくちしょうゆ	0.50	0.50	小麦、大豆
こしょう(白)	0.01	0.01	
鶏レバーペースト	1.00	1.00	鶏肉
ガラムマサラ(粉末)	0.01	0.01	
なたね油	0.50	0.50	
水	130.00	130.00	
牛乳	1個	206.00	乳
ほうれんそう(冷凍)	25.00	25.00	
にんじん(生)	15.46	15.00	
ウィンナーソーセージFe入り(輪切)	15.00	15.00	豚肉
なたね油	0.50	0.50	
食塩	0.20	0.20	
こしょう(白)	0.01	0.01	
こいくちしょうゆ	0.10	0.10	小麦、大豆
コンソメのもと	0.20	0.20	大豆、鶏肉、豚肉