

令和4年

# 川口市学校給食献立日誌

## 6月

センター調理中学校  
(新郷・南平学校給食センター献立)



川口市マスコット「きゅぼらん」

献立実施校  
東・西・南・元郷・十二月田・仲町・領家  
安行・榛松・神根・戸塚・安行東・戸塚西

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、記載しておりません。
- 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  
(新郷・南平センター献立)

給食日誌

令和4年6月1日水曜日

<献立名> ごはん 牛乳 かきたま汁 唐揚げのねぎしょうがだれ うの花炒り煮

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
鶏卵. 全卵(生)	27.06	23.00	卵
にんじん(生)	12.37	12.00	
たまねぎ(生)	18.09	17.00	
ほうれんそう(冷凍)	15.00	15.00	
食塩	1.20	1.20	
だしのもと	1.20	1.20	
こいくちしょうゆ	2.30	2.30	小麦、大豆
でん粉(じゃがいも)	2.00	2.00	
水	180.00	180.00	
鶏もも(皮なし)	2個	50.00	鶏肉
でん粉(じゃがいも)	9.00	9.00	
なたね油(揚油)	5.00	5.00	
しょうが(生)	1.25	1.00	
ながねぎ(生)	5.00	3.00	
なたね油	0.20	0.20	
三温糖	1.50	1.50	
みりん(本みりん)	1.50	1.50	
こいくちしょうゆ	3.00	3.00	小麦、大豆
清酒	1.50	1.50	
でん粉(じゃがいも)	0.20	0.20	
水	6.00	6.00	
おから(冷凍)	16.00	16.00	大豆
にんじん(生)	3.09	3.00	
ながねぎ(生)	5.00	3.00	
干しいたけ(スライス)	0.20	0.20	
焼きちくわ(冷凍)	6.00	6.00	小麦、大豆
なたね油	0.50	0.50	
だしのもと	0.24	0.24	
みりん(本みりん)	0.50	0.50	
三温糖	0.90	0.90	
こいくちしょうゆ	2.40	2.40	小麦、大豆
でん粉(じゃがいも)	0.70	0.70	
水	12.50	12.50	

センター調理中学校

(新郷・南平センター献立)

## 給食日誌

令和4年6月2日 木曜日

&lt;献立名&gt; 塩ラーメン 牛乳 春巻 小松菜の中華サラダ

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)	15.00	15.00	豚肉
もやし(生)	15.00	15.00	
にんじん(生)	15.46	15.00	
ながねぎ(生)	16.67	10.00	
キャベツ(生)	29.41	25.00	
カットわかめ	1.00	1.00	
中華スープのもと	1.00	1.00	大豆、鶏肉、豚肉、ごま
食塩	2.00	2.00	
こしょう(白)	0.04	0.04	
ごま油	0.50	0.50	ごま
水	170.00	170.00	
牛乳	1個	206.00	乳
春巻(冷凍)	1個	50.00	小麦、大豆、豚肉
なたね油(揚油)	5.00	5.00	
こまつな(生)	23.53	20.00	
にんじん(生)	10.31	10.00	
ホールコーン(冷凍)	10.00	10.00	
はるさめ	2.00	2.00	
中華ドレッシング(ボトル)	6.00	6.00	小麦、大豆、ごま、りんご、鶏肉

センター調理中学校

(新郷・南平センター献立)

## 給食日誌

令和4年6月3日 金曜日

&lt;献立名&gt; 鉄骨ちらし 牛乳 鰹物汁 きゅぼらんたまご焼き きゅぼらんゼリー(オレンジ)

食品名	一人使用量 (g)	一人正味重量 (g)	備考
酢めし	100.00	100.00	
豚肉(もも・ひき)	11.00	11.00	豚肉
油揚げ(カット・冷凍)	11.00	11.00	大豆
ひじき	1.60	1.60	
小えび(乾)	0.80	0.80	えび
にんじん(生)	11.34	11.00	
三温糖	1.20	1.20	
こいくちしょうゆ	1.00	1.00	小麦、大豆
だしのもと	0.28	0.28	
食塩	0.10	0.10	
なたね油	1.00	1.00	
牛乳	1個	206.00	乳
豆腐(木綿)	35.00	35.00	大豆
たまねぎ(生)	24.47	23.00	
にんじん(生)	12.37	12.00	
ながねぎ(生)	8.33	5.00	
板こんにゃく	6.00	6.00	
煮干し	3.50	3.50	
みそ(白)	9.00	9.00	大豆
みそ(赤)	2.00	2.00	大豆
水	155.00	155.00	
ごま油	1.00	1.00	ごま
厚焼きたまご(きゅぼらん・冷凍)	1個	50.00	卵、小麦、大豆
オレンジゼリー(きゅぼらん柄・冷凍)	1個	30.00	オレンジ

センター調理中学校  
(新郷・南平センター献立)

給食日誌

令和4年6月6日月曜日

<献立名> バターロール 牛乳 白いんげん豆のスープ ミートボールのトマトソースがけ  
ブロッコリー

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
白いんげん(レトルト)	5.00	5.00	
シュルダーベーコン(短冊)	10.00	10.00	豚肉
にんじん(生)	10.31	10.00	
たまねぎ(生)	21.28	20.00	
キャベツ(生)	23.53	20.00	
ホールコーン(冷凍)	8.00	8.00	
ほうれんそう(冷凍)	10.00	10.00	
なたね油	0.60	0.60	
食塩	0.80	0.80	
こしょう(白)	0.01	0.01	
コンソメのもと	1.20	1.20	大豆、鶏肉、豚肉
パセリ(乾)	0.01	0.01	
水	165.00	165.00	
肉団子(冷凍)	50.00	50.00	大豆、鶏肉、豚肉
なたね油(揚油)	5.00	5.00	
たまねぎ(生)	8.51	8.00	
にんにく(生)	0.11	0.10	
オリーブ油	0.30	0.30	
トマト(カット)	8.00	8.00	
ぶどう酒(白)	2.40	2.40	
コンソメのもと	0.24	0.24	大豆、鶏肉、豚肉
ローリエ	0.01	0.01	
三温糖	0.20	0.20	
食塩	0.10	0.10	
こしょう(白)	0.01	0.01	
でん粉(じゃがいも)	0.30	0.30	
水	5.00	5.00	
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

センター調理中学校  
(新郷・南平センター献立)

給食日誌

令和4年6月7日 火曜日

<献立名> ごはん 牛乳 彩の国みそ汁 白ごまつくねのおろしがけ 納豆

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(木綿)	20.00	20.00	大豆
豚肉(ロース・スライス)	15.00	15.00	豚肉
だいこん(生)	22.22	20.00	
にんじん(生)	10.31	10.00	
ながねぎ(生)	10.00	6.00	
こまつな(生)	14.12	12.00	
なたね油	0.30	0.30	
だしのもと	1.10	1.10	
みそ(白)	9.00	9.00	大豆
みそ(赤)	2.00	2.00	大豆
水	160.00	160.00	
白ごまつくね(冷凍)	2個	40.00	小麦、大豆、鶏肉、豚肉、ごま
大根おろし(冷凍)	5.00	5.00	
三温糖	0.50	0.50	
みりん(本みりん)	0.50	0.50	
こいくちしょうゆ	1.00	1.00	小麦、大豆
でん粉(じゃがいも)	0.30	0.30	
水	7.00	7.00	
納豆(冷凍)	1個	30.00	小麦、大豆



<献立名> ごはん 牛乳 かみなり汁 白身魚の香味ソース 五目豆

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
にんじん(生)	12.37	12.00	
たまねぎ(生)	21.28	20.00	
ながねぎ(生)	10.00	6.00	
干しいたけ(スライス)	0.60	0.60	
油揚げ(カット・冷凍)	5.00	5.00	大豆
豆腐(木綿)	35.00	35.00	大豆
なたね油	0.50	0.50	
食塩	0.40	0.40	
だしのもと	1.20	1.20	
こいくちしょうゆ	6.00	6.00	小麦、大豆
ほうれんそう(冷凍)	12.00	12.00	
水	155.00	155.00	
ほき(でん粉付き・冷凍)	1個	60.00	
なたね油(揚油)	6.00	6.00	
にんにく(生)	0.43	0.40	
ながねぎ(生)	5.00	3.00	
三温糖	1.50	1.50	
こいくちしょうゆ	3.00	3.00	小麦、大豆
ごま油	1.20	1.20	ごま
穀物酢	3.00	3.00	
とうがらし	0.01	0.01	
水	3.75	3.75	
大豆(冷凍)	15.00	15.00	大豆
ごぼう(半月)	6.00	6.00	
にんじん(生)	5.15	5.00	
板こんにゃく	8.00	8.00	
刻み昆布	0.50	0.50	
干しいたけ(スライス)	0.50	0.50	
三温糖	0.70	0.70	
みりん(本みりん)	1.50	1.50	
こいくちしょうゆ	1.70	1.70	小麦、大豆
水	3.50	3.50	

センター調理中学校  
(新郷・南平センター献立)

### 給食日誌

令和4年6月9日 木曜日

<献立名> ねぎまうどん 牛乳 ゼリーフライ 切り干し大根のサラダ

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
鶏ももこま(皮つき)	20.00	20.00	鶏肉
ながねぎ(生)	25.00	15.00	
にんじん(生)	10.31	10.00	
ほうれんそう(冷凍)	15.00	15.00	
油揚げ(カット・冷凍)	8.00	8.00	大豆
なると(オキアミ・冷凍)	6.00	6.00	
しょうが(生)	0.38	0.30	
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	0.70	0.70	
水	170.00	170.00	
牛乳	1個	206.00	乳
ゼリーフライ(冷凍)	1個	50.00	小麦、大豆
なたね油(揚油)	5.00	5.00	
中濃ソース(ボトル)	5.00	5.00	
切り干し大根	5.00	5.00	
にんじん(生)	5.15	5.00	
こまつな(生)	11.76	10.00	
バンバンジードレッシング(ボトル)	6.00	6.00	小麦、大豆、ごま、りんご

センター調理中学校

(新郷・南平センター献立)

## 給食日誌

令和4年6月10日 金曜日

&lt;献立名&gt; ブルコギトッパブ 牛乳 トック入りスープ いかナゲット

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(ロース・スライス)	30.00	30.00	豚肉
にんにく(生)	0.33	0.30	
ごま油	0.50	0.50	ごま
にら(生)	2.11	2.00	
たまねぎ(生)	21.28	20.00	
にんじん(生)	10.31	10.00	
エリンギ(しなちくカット)	4.00	4.00	
こいくちしょうゆ	4.00	4.00	小麦、大豆
清酒	0.40	0.40	
三温糖	1.30	1.30	
コチュジャン	0.40	0.40	大豆
でん粉(じゃがいも)	0.40	0.40	
ごま・いり(白)	0.50	0.50	ごま
水	2.00	2.00	
牛乳	1個	206.00	乳
鶏むねこま(皮つき)	10.00	10.00	鶏肉
にんじん(生)	12.37	12.00	
たまねぎ(生)	24.47	23.00	
えのきたけ(バラカット)	6.00	6.00	
トック	25.00	25.00	
カットわかめ	0.90	0.90	
なたね油	0.60	0.60	
食塩	0.50	0.50	
こしょう(白)	0.01	0.01	
中華スープのもと	1.20	1.20	大豆、鶏肉、豚肉、ごま
こいくちしょうゆ	2.00	2.00	小麦、大豆
水	170.00	170.00	
いかナゲット(冷凍)	2個	40.00	小麦、大豆、豚肉、いか

センター調理中学校  
(新郷・南平センター献立)

給食日誌

令和4年6月13日月曜日

<献立名> 黒パン 牛乳 ジャがいものトマト煮 チーズオムレツ ほうれんそうとコーンのソテー

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
じゃがいも(生)	88.89	80.00	
たまねぎ(生)	31.91	30.00	
にんじん(生)	15.46	15.00	
エリンギ(しなちくカット)	8.00	8.00	
鶏ももこま(皮つき)	20.00	20.00	鶏肉
にんにく(生)	0.54	0.50	
グリーンピース(冷凍)	5.00	5.00	
食塩	0.80	0.80	
コンソメのもと	1.20	1.20	大豆、鶏肉、豚肉
トマトケチャップ	10.00	10.00	
トマトピューレー	10.00	10.00	
こいくちしょうゆ	3.00	3.00	小麦、大豆
三温糖	1.00	1.00	
ぶどう酒(赤)	1.00	1.00	
なたね油	0.50	0.50	
水	60.00	60.00	
チーズオムレツ(冷凍)	1個	50.00	卵、乳、大豆
ほうれんそう(冷凍)	20.00	20.00	
ホールコーン(冷凍)	20.00	20.00	
シオルダーベーコン(短冊)	8.00	8.00	豚肉
なたね油	0.40	0.40	
食塩	0.10	0.10	
こしょう(白)	0.01	0.01	

センター調理中学校  
(新郷・南平センター献立)

給食日誌

令和4年6月14日 火曜日

<献立名> ごはん 牛乳 肉だんご汁 レバーのごまみそ甘辛揚げ 小松菜のサラダ

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
豆腐(木綿)	15.00	15.00	大豆
だいこん(生)	18.89	17.00	
にんじん(生)	12.37	12.00	
肉団子(冷凍)	18.00	18.00	大豆、鶏肉、豚肉
ながねぎ(生)	10.00	6.00	
しょうが(生)	0.75	0.60	
たまねぎ(生)	15.96	15.00	
油揚げ(カット・冷凍)	6.00	6.00	大豆
だしのもと	1.20	1.20	
こいくちしょうゆ	7.00	7.00	小麦、大豆
食塩	0.20	0.20	
水	155.00	155.00	
豚レバー下味付(冷凍)	55.00	55.00	小麦、大豆、豚肉
なたね油(揚油)	6.00	6.00	
トマトケチャップ	3.50	3.50	
中濃ソース	3.20	3.20	
三温糖	2.40	2.40	
みそ(赤)	1.60	1.60	大豆
ごま・いり(白)	1.00	1.00	ごま
清酒	0.80	0.80	
こまつな(生)	23.53	20.00	
もやし(生)	15.00	15.00	
にんじん(生)	10.31	10.00	
韓国ナムルドレッシング(ボトル)	6.00	6.00	小麦、大豆、ごま、鶏肉、豚肉

センター調理中学校  
(新郷・南平センター献立)

給食日誌

令和4年6月15日水曜日

<献立名> ごはん 牛乳 肉豆腐 あじの照り焼き きんぴらごぼう

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)	25.00	25.00	豚肉
豆腐(冷凍)	80.00	80.00	大豆
にんじん(生)	15.46	15.00	
たまねぎ(生)	31.91	30.00	
じゃがいも(生)	44.44	40.00	
板こんにゃく	20.00	20.00	
三温糖	4.00	4.00	
なたね油	1.00	1.00	
だしのもと	1.00	1.00	
こいくちしょうゆ	13.00	13.00	小麦、大豆
水	20.00	20.00	
あじの照り焼き(冷凍)	1個	50.00	小麦、大豆
にんじん(せん切り)	10.00	10.00	
ごぼう(せん切り)	25.00	25.00	
さつまあげ(冷凍)	5.00	5.00	
なたね油	0.50	0.50	
三温糖	1.14	1.14	
みりん(本みりん)	0.57	0.57	
こいくちしょうゆ	2.00	2.00	小麦、大豆
とうがらし	0.01	0.01	

センター調理中学校

(新郷・南平センター献立)

## 給食日誌

令和4年6月16日木曜日

&lt;献立名&gt; マーボー麺 牛乳 ひじきぎょうざ 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・ひき)	20.00	20.00	豚肉
にんにく(生)	0.54	0.50	
しょうが(生)	0.63	0.50	
豆腐(冷凍)	70.00	70.00	大豆
たまねぎ(生)	21.28	20.00	
ながねぎ(生)	13.33	8.00	
三温糖	1.00	1.00	
こいくちしょうゆ	6.00	6.00	小麦、大豆
みそ(赤)	8.00	8.00	大豆
四川黒ソース(冷凍)	3.00	3.00	小麦、大豆、鶏肉、ごま
でん粉(じゃがいも)	0.90	0.90	
中華スープのもと	1.50	1.50	大豆、鶏肉、豚肉、ごま
なたね油	1.00	1.00	
ごま油	2.50	2.50	ごま
水	120.00	120.00	
牛乳	1個	206.00	乳
ひじきぎょうざ(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	19.00	オレンジ

<献立名> カレーライス 牛乳 温野菜サラダ アセロラゼリー

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	
豚肉(もも・こま)	25.00	25.00	豚肉
たまねぎ(生)	31.91	30.00	
にんじん(生)	20.62	20.00	
じゃがいも(生)	55.56	50.00	
しょうが(生)	0.38	0.30	
にんにく(生)	0.33	0.30	
カレールー	18.00	18.00	小麦、豚肉、りんご
豆乳	6.00	6.00	大豆
トマトケチャップ	6.50	6.50	
ウスターソース	2.50	2.50	
中濃ソース	1.00	1.00	
コンソメのもと	1.20	1.20	大豆、鶏肉、豚肉
カレー粉	0.40	0.40	
なたね油	0.50	0.50	
水	120.00	120.00	
牛乳	1個	206.00	乳
カットわかめ	0.50	0.50	
キャベツ(生)	47.06	40.00	
ホールコーン(冷凍)	20.00	20.00	
たまねぎドレッシング(ボトル)	9.00	9.00	小麦、大豆、りんご
アセロラゼリー(冷凍)	1個	50.00	りんご



センター調理中学校  
(新郷・南平センター献立)

### 給食日誌

令和4年6月22日水曜日

<献立名> ごはん 牛乳 ごまみそ汁 さばの辛味焼き キャベツのおかか煮

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
にんじん(生)	10.31	10.00	
だいこん(生)	16.67	15.00	
じゃがいも(生)	33.33	30.00	
ながねぎ(生)	8.33	5.00	
ほうれんそう(冷凍)	10.00	10.00	
大豆(冷凍)	5.00	5.00	大豆
だしのもと	1.00	1.00	
みそ(白)	9.00	9.00	大豆
みそ(赤)	2.00	2.00	大豆
すりごま(白)	5.00	5.00	ごま
水	155.00	155.00	
さばの辛味焼き(冷凍)	1個	50.00	小麦、大豆、さば
キャベツ(生)	41.18	35.00	
にんじん(生)	5.15	5.00	
かつお節(碎片)	0.50	0.50	
こいくちしょうゆ	1.70	1.70	小麦、大豆

センター調理中学校

(新郷・南平センター献立)

## 給食日誌

令和4年6月23日木曜日

&lt;献立名&gt; スパゲティポローニャソース 牛乳 花豆コロッケ ごぼうサラダ

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
にんじん(生)	30.93	30.00	
たまねぎ(生)	40.43	38.00	
たまねぎ(スライス・冷凍)	22.00	22.00	大豆
エリンギ(しなちくカット)	5.00	5.00	
にんにく(生)	0.33	0.30	
オリーブ油	0.50	0.50	
トマトケチャップ	26.00	26.00	
中濃ソース	4.30	4.30	
ハヤシルウ	6.60	6.60	小麦、大豆、豚肉
デミグラスソース	6.60	6.60	小麦、大豆、鶏肉、豚肉
でん粉(じゃがいも)	3.00	3.00	
コンソメのもと	0.60	0.60	大豆、鶏肉、豚肉
こしょう(白)	0.01	0.01	
食塩	0.10	0.10	
水	88.00	88.00	
牛乳	1個	206.00	乳
花豆コロッケ(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	
ごぼう(ささがき)	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	
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 まゆ玉汁 豚肉のしょうが焼き しゃくし菜ふりかけ

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
白玉もち(冷凍)	25.00	25.00	
油揚げ(カット・冷凍)	4.00	4.00	大豆
だいこん(生)	15.56	14.00	
にんじん(生)	12.37	12.00	
ごぼう(半月)	4.00	4.00	
ながねぎ(生)	8.33	5.00	
こまつな(生)	10.59	9.00	
だしのもと	1.20	1.20	
みそ(白)	9.00	9.00	大豆
みそ(赤)	2.00	2.00	大豆
水	160.00	160.00	
豚肉(ロース・切り身)	1個	50.00	豚肉
しょうが(生)	1.25	1.00	
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	3.00	3.00	小麦、大豆
刻みしゃくし菜	13.00	13.00	小麦、大豆
ちりめんじゃこ(冷凍)	3.00	3.00	
かつお節(碎片)	1.50	1.50	
みりん(本みりん)	0.50	0.50	
ごま・いり(白)	2.00	2.00	ごま
ごま油	0.50	0.50	ごま

センター調理中学校  
(新郷・南平センター献立)

### 給食日誌

令和4年6月27日月曜日

<献立名> はちみつパン 牛乳 むさしのクリームスープ ソーセージケチャップソース  
メロン

食品名	一人使用量 (g)	一人正味重量 (g)	備考
はちみつパン	1個	70.00	乳、小麦、大豆
牛乳	1個	206.00	乳
鶏ももこま(皮つき)	15.00	15.00	鶏肉
さつまいも(角切り)	23.00	23.00	
にんじん(生)	23.71	23.00	
たまねぎ(生)	24.47	23.00	
ブロッコリー(冷凍)	10.00	10.00	
食塩	0.30	0.30	
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
ホワイトルウ	8.00	8.00	乳、小麦、大豆、豚肉
牛乳(調理用)	65.00	65.00	乳
水	80.00	80.00	
ウィンナーソーセージFe入り	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)	0.05	0.05	
水	1.50	1.50	
メロン(生)	1/16個	30.93	

<献立名> ごはん 牛乳 わかめスープ 川口みそのスタミナ焼肉 枝豆

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
カットわかめ	1.00	1.00	
たまねぎ(生)	24.47	23.00	
にんじん(生)	12.37	12.00	
ながねぎ(生)	10.00	6.00	
うずら卵(レトルト)	23.00	23.00	卵
中華スープのもと	1.20	1.20	大豆、鶏肉、豚肉、ごま
食塩	0.26	0.26	
こしょう(白)	0.01	0.01	
でん粉(じゃがいも)	1.20	1.20	
こいくちしょうゆ	3.50	3.50	小麦、大豆
水	175.00	175.00	
豚肉(ロース・スライス)	50.00	50.00	豚肉
しょうが(生)	0.38	0.30	
にんにく(生)	0.22	0.20	
なたね油	0.50	0.50	
にら(生)	5.26	5.00	
にんじん(生)	10.31	10.00	
ながねぎ(生)	8.33	5.00	
みそ(白)	1.50	1.50	大豆
みそ(赤)	2.00	2.00	大豆
川口の麦みそ	0.50	0.50	大豆
こいくちしょうゆ	1.00	1.00	小麦、大豆
三温糖	1.80	1.80	
清酒	2.00	2.00	
ごま・いり(白)	1.00	1.00	ごま
とうがらし	0.02	0.02	
水	2.00	2.00	
えだまめ(冷凍) さやつき	40.00	20.00	大豆
食塩	0.10	0.10	

センター調理中学校  
(新郷・南平センター献立)

### 給食日誌

令和4年6月29日水曜日

<献立名> ごはん 牛乳 打ち豆汁 いわしの南蛮風 ミニトマト

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
打ち豆	6.00	6.00	大豆
にんじん(生)	15.46	15.00	
だいこん(生)	20.00	18.00	
じゃがいも(生)	26.67	24.00	
油揚げ(カット・冷凍)	6.00	6.00	大豆
ながねぎ(生)	8.33	5.00	
なたね油	0.50	0.50	
だしのもと	1.00	1.00	
みそ(白)	9.00	9.00	大豆
みそ(赤)	2.00	2.00	大豆
水	160.00	160.00	
いわしの開き(でん粉付・冷凍)	1個	50.00	
なたね油(揚油)	5.00	5.00	
三温糖	2.00	2.00	
みりん(本みりん)	0.75	0.75	
こいくちしょうゆ	2.00	2.00	小麦、大豆
とうがらし	0.01	0.01	
水	8.25	8.25	
ミニトマト(生)	2個	21.56	

センター調理中学校  
(新郷・南平センター献立)

### 給食日誌

令和4年6月30日 木曜日

<献立名> おっきりこみ 牛乳 みそポテト 冷凍みかん

食品名	一人使用量 (g)	一人正味重量 (g)	備考
地粉うどん(平打ち)	1個	100.00	小麦
鶏ももこま(皮つき)	15.00	15.00	鶏肉
油揚げ(カット・冷凍)	7.00	7.00	大豆
にんじん(生)	8.25	8.00	
だいこん(生)	16.67	15.00	
はくさい(生)	15.96	15.00	
干しいたけ(スライス)	0.50	0.50	
ながねぎ(生)	8.33	5.00	
だしのもと	1.00	1.00	
こいくちしょうゆ	14.00	14.00	小麦、大豆
食塩	0.70	0.70	
みりん(本みりん)	2.00	2.00	
清酒	1.50	1.50	
三温糖	0.70	0.70	
水	175.00	175.00	
牛乳	1個	206.00	乳
じゃがいも(乱切り)	50.00	50.00	
小麦粉	3.00	3.00	小麦
なたね油(揚油)	6.00	6.00	
みそ(赤)	4.00	4.00	大豆
三温糖	5.00	5.00	
こいくちしょうゆ	0.80	0.80	小麦、大豆
水	4.00	4.00	
冷凍みかん	1個	80.00	