

令和4年

川口市学校給食献立日誌

7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7月1日 金曜日

<献立名> ごはん 牛乳 冬瓜のみそ汁 さばの塩こうじ焼き 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
とうがん(角切り)	25.00	25.00	
にんじん(生)	9.28	9.00	
たまねぎ(生)	26.60	25.00	
油揚げ(カット・冷凍)	7.00	7.00	大豆
カットわかめ	1.00	1.00	
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	170.00	170.00	
さばの塩こうじ焼き(冷凍)	1個	50.00	さば
豚肉(ロース・スライス)	8.00	8.00	豚肉
板こんにゃく	22.00	22.00	
にんじん(生)	8.25	8.00	
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	1.40	1.40	
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	2.80	2.80	小麦、大豆
水	2.00	2.00	

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7月4日月曜日

<献立名> バターロール 牛乳 カレー野菜スープ チキンナゲット 枝豆のサラダ

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
肉団子(冷凍)	30.00	30.00	大豆、鶏肉、豚肉
たまねぎ(生)	21.28	20.00	
にんじん(生)	15.46	15.00	
チンゲンサイ(生)	17.65	15.00	
ホールコーン(冷凍)	12.00	12.00	
なたね油	0.80	0.80	
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
こいくちしょうゆ	3.00	3.00	小麦、大豆
パセリ(乾)	0.01	0.01	
カレー粉	0.20	0.20	
水	155.00	155.00	
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	
えだまめ(冷凍)	10.00	10.00	大豆
にんじん(生)	10.31	10.00	
キャベツ(生)	23.53	20.00	
たまねぎドレッシング(ボトル)	6.00	6.00	小麦、大豆、りんご

<献立名> ごはん 牛乳 ごまキムチみそ汁 和風きのこハンバーグ ひじきのサラダ

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
豚肉(ロース・スライス)	12.00	12.00	豚肉
にんじん(生)	8.25	8.00	
だいこん(生)	16.67	15.00	
じゃがいも(生)	27.78	25.00	
ながねぎ(生)	8.33	5.00	
板こんにゃく	10.00	10.00	
豆腐(木綿)	15.00	15.00	大豆
キムチ(ノンアレルギー・冷凍)	5.00	5.00	
なたね油	1.00	1.00	
清酒	1.20	1.20	
みりん(本みりん)	1.50	1.50	
だしのもと	1.00	1.00	
みそ(白)	7.50	7.50	大豆
みそ(赤)	2.00	2.00	大豆
すりごま(白)	1.00	1.00	ごま
ねりごま	2.00	2.00	ごま
水	140.00	140.00	
ハンバーグ(冷凍)	1個	50.00	大豆、鶏肉、豚肉
えのきたけ(バラカット)	2.00	2.00	
ぶなしめじ(バラカット)	2.00	2.00	
干ししいたけ(スライス)	0.20	0.20	
大根おろし(冷凍)	8.00	8.00	
三温糖	0.50	0.50	
みりん(本みりん)	0.70	0.70	
こいくちしょうゆ	2.00	2.00	小麦、大豆
でん粉(じゃがいも)	0.20	0.20	
水	3.00	3.00	
ひじき	1.00	1.00	
にんじん(生)	8.25	8.00	
もやし(生)	15.00	15.00	
こまつな(生)	11.76	10.00	
和風ドレッシング(ボトル)	6.00	6.00	

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7月6日水曜日

<献立名> こぎつねごはん 牛乳 セタ汁 星型コロケ レモンゼリー

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	
油揚げ(カット・冷凍)	15.00	15.00	大豆
豚肉(もも・ひき)	10.00	10.00	豚肉
にんじん(生)	13.40	13.00	
いんげん(冷凍)	5.00	5.00	
なたね油	0.50	0.50	
だしのもと	0.50	0.50	
三温糖	1.50	1.50	
こいくちしょうゆ	3.00	3.00	小麦、大豆
清酒	2.00	2.00	
牛乳	1個	206.00	乳
米粉めん	8.00	8.00	
豆腐(木綿)	18.00	18.00	大豆
にんじん(生)	15.46	15.00	
オクラ(生)	5.88	5.00	
かまぼこ(星型)	8.00	8.00	
ながねぎ(生)	8.33	5.00	
こいくちしょうゆ	2.30	2.30	小麦、大豆
食塩	1.00	1.00	
だしパック(厚削り)	3.50	3.50	
水	180.00	180.00	
星のコロケ(冷凍)	1個	50.00	小麦、大豆、鶏肉、豚肉
なたね油(揚油)	5.00	5.00	
中濃ソース(ボトル)	5.00	5.00	
レモンゼリー(冷凍)	1個	30.00	

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7月7日 木曜日

<献立名> みそラーメン 牛乳 春巻 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)	20.00	20.00	豚肉
キャベツ(生)	23.53	20.00	
にんじん(生)	10.31	10.00	
もやし(生)	10.00	10.00	
ながねぎ(生)	11.67	7.00	
ホールコーン(冷凍)	10.00	10.00	
しょうが(生)	1.25	1.00	
にんにく(生)	0.54	0.50	
なたね油	0.50	0.50	
中華スープのもと	2.00	2.00	大豆、鶏肉、豚肉、ごま
みそ(白)	9.00	9.00	大豆
みそ(赤)	5.00	5.00	大豆
四川黒ソース(冷凍)	2.00	2.00	小麦、大豆、鶏肉、ごま
トウバンジャン	0.05	0.05	
水	165.00	165.00	
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	
オレンジ(生)	1/6個	19.00	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7月8日 金曜日

<献立名> ごはん 牛乳 イナムドゥチ グルクンの竜田揚げ にんじんのしりしり

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
豚肉(もも・こま)	22.00	22.00	豚肉
にんじん(生)	15.46	15.00	
かまぼこ(冷凍)	10.00	10.00	
干しいたけ(スライス)	0.50	0.50	
油揚げ(カット・冷凍)	6.00	6.00	大豆
糸こんにゃく	10.00	10.00	
ながねぎ(生)	8.33	5.00	
なたね油	1.00	1.00	
だしのもと	1.00	1.00	
みそ(白)	10.00	10.00	大豆
水	170.00	170.00	
グルクンの立田揚げ(冷凍)	1個	45.00	小麦、大豆
なたね油(揚油)	5.00	5.00	
にんじん(生)	30.93	30.00	
スクランブルエッグ(冷凍)	12.00	12.00	卵、大豆
ごま油	0.60	0.60	ごま
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	0.20	0.20	
食塩	0.05	0.05	
こしょう(白)	0.01	0.01	

<献立名> 黒パン 牛乳 野菜のクリームスープ オムレツ ラタトゥイユ

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
ショルダーベーコン (短冊)	13.00	13.00	豚肉
にんじん (生)	22.68	22.00	
たまねぎ (生)	29.79	28.00	
キャベツ (生)	41.18	35.00	
なたね油	0.50	0.50	
食塩	0.10	0.10	
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	7.00	7.00	乳、小麦、大豆、豚肉
牛乳 (調理用)	66.00	66.00	乳
水	82.00	82.00	
プレーンオムレツ (冷凍)	1個	50.00	卵、大豆
鶏ももこま (皮つき)	15.00	15.00	鶏肉
オリーブ油	0.50	0.50	
にんにく (生)	0.11	0.10	
なす (生)	8.89	8.00	
ズッキーニ (生)	5.21	5.00	
たまねぎ (生)	10.64	10.00	
パプリカ (黄)	4.44	4.00	
トマトケチャップ	2.00	2.00	
トマト (カット)	6.00	6.00	
中濃ソース	0.80	0.80	
こしょう (白)	0.01	0.01	
三温糖	0.20	0.20	
でん粉 (じゃがいも)	0.50	0.50	
コンソメのもと	0.20	0.20	大豆、鶏肉、豚肉
ぶどう酒 (白)	0.10	0.10	
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7月12日 火曜日

<献立名> ごはん 牛乳 いも団子汁 豚肉のねぎしょうがソース ごぼうサラダ

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
じゃがいも団子(冷凍)	25.00	25.00	
にんじん(生)	20.62	20.00	
だいこん(生)	22.22	20.00	
ながねぎ(生)	10.00	6.00	
こまつな(生)	14.12	12.00	
食塩	0.80	0.80	
こいくちしょうゆ	3.00	3.00	小麦、大豆
だしのもと	1.20	1.20	
水	165.00	165.00	
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	
ながねぎ(生)	5.00	3.00	
しょうが(生)	1.25	1.00	
こいくちしょうゆ	3.00	3.00	小麦、大豆
清酒	1.50	1.50	
みりん(本みりん)	1.50	1.50	
三温糖	1.50	1.50	
でん粉(じゃがいも)	0.20	0.20	
なたね油	0.20	0.20	
水	6.00	6.00	
ごぼう(ささがき)	20.00	20.00	
にんじん(生)	10.31	10.00	
えだまめ(冷凍)	5.00	5.00	大豆
ホールコーン(冷凍)	5.00	5.00	
香味塩ドレッシング(ボトル)	6.00	6.00	小麦、大豆、鶏肉、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7月13日水曜日

<献立名> ごはん 牛乳 マーボー豆腐 しゅうまい 冷凍みかん

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)	100.00	100.00	大豆
豚肉(もも・ひき)	25.00	25.00	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)	0.80	0.80	
しょうが(生)	0.38	0.30	
にんにく(生)	0.33	0.30	
ながねぎ(生)	13.33	8.00	
トウバンジャン	0.30	0.30	
清酒	3.00	3.00	
みそ(赤)	3.00	3.00	大豆
四川黒ソース(冷凍)	2.00	2.00	小麦、大豆、鶏肉、ごま
こいくちしょうゆ	4.50	4.50	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)	3.00	3.00	
ごま油	0.50	0.50	ごま
三温糖	0.30	0.30	
なたね油	0.50	0.50	
水	50.00	50.00	
ポークしゅうまい(冷凍)	3個	54.00	小麦、大豆、豚肉
冷凍みかん	1個	80.00	

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7月14日 木曜日

<献立名> ごぼうにやミートソーススパゲティ 牛乳 かぼちゃコロッケ 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)	30.00	30.00	豚肉
しょうが(生)	0.38	0.30	
にんにく(生)	0.33	0.30	
ごぼう(ささがき)	8.00	8.00	
たまねぎ(生)	31.91	30.00	
にんじん(生)	20.62	20.00	
エリンギ(しなちくカット)	8.00	8.00	
パセリ(乾)	0.02	0.02	
トマトピューレー	30.00	30.00	
トマトケチャップ	13.00	13.00	
コンソメのもと	2.10	2.10	大豆、鶏肉、豚肉
ぶどう酒(赤)	1.20	1.20	
ウスターソース	1.50	1.50	
食塩	1.40	1.40	
こしょう(白)	0.03	0.03	
三温糖	0.50	0.50	
でん粉(じゃがいも)	3.50	3.50	
なたね油	0.50	0.50	
水	110.00	110.00	
牛乳	1個	206.00	乳
かぼちゃコロッケ(冷凍)	1個	50.00	小麦、大豆
なたね油(揚油)	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

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(ロース・スライス)	25.00	25.00	豚肉
たまねぎ(生)	29.79	28.00	
にんじん(生)	12.37	12.00	
じゃがいも(生)	33.33	30.00	
なす(生)	11.11	10.00	
西洋かぼちゃ(角切り)	12.00	12.00	
トマト(カット)	11.00	11.00	
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
カレー粉	0.40	0.40	
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	
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	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	
ごまドレッシング(ボトル)	9.00	9.00	小麦、大豆、ごま
ムースシュー(冷凍) 【アレルギー代替食】	1個	30.00	卵、乳、小麦、大豆、ゼラチン
アセロラゼリー(冷凍)	1個	40.00	大豆