

令和4年

川口市学校給食献立日誌

9月

センター調理小学校
(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

元郷・領家・舟戸・十二月田・飯仲・戸塚・
神根東・朝日東・新郷南・新郷東・朝日西・
東本郷・東領家・安行東・戸塚北

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
(新郷・南平センター献立)

給食日誌

令和4年9月2日 金曜日

<献立名> 塩ラーメン 牛乳 ぎょうざ 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 (低)	1個	60.00	小麦
ホット中華めん (中)	1個	70.00	小麦
ホット中華めん (高)	1個	80.00	小麦
豚肉 (ロース・スライス)	10.00	10.00	豚肉
にんじん (生)	10.31	10.00	
もやし (生)	25.00	25.00	
ながねぎ (生)	8.33	5.00	
カットわかめ	1.00	1.00	
チンゲンサイ (生)	11.76	10.00	
食塩	1.90	1.90	
こしょう (白)	0.02	0.02	
中華スープのもと	1.00	1.00	大豆、鶏肉、豚肉、ごま
ごま油	0.50	0.50	ごま
水	165.00	165.00	
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	
キャベツ (生)	29.41	25.00	
にんじん (生)	10.31	10.00	
ホールコーン (冷凍)	6.00	6.00	
中華ドレッシング (ボトル)	6.00	6.00	小麦、大豆、鶏肉、ごま、りんご

センター調理小学校

(新郷・南平センター献立)

給食日誌

令和4年9月5日月曜日

<献立名> ブルコギトッパブ 牛乳 トック入りスープ 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	(低) 60.00 (中) 70.00 (高) 80.00	60.00 70.00 80.00	
豚肉(ロース・スライス)	25.00	25.00	豚肉
にんにく(生)	0.22	0.20	
ごま油	0.50	0.50	ごま
たまねぎ(生)	26.60	25.00	
にんじん(生)	10.31	10.00	
青ピーマン(生)	3.53	3.00	
エリンギ(しなちくカット)	4.00	4.00	
こいくちしょうゆ	3.00	3.00	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)	1.00	1.00	ごま
水	2.00	2.00	
牛乳	1個	206.00	乳
鶏むねこま(皮つき)	8.00	8.00	鶏肉
にんじん(生)	10.31	10.00	
たまねぎ(生)	19.15	18.00	
えのきたけ(バラカット)	5.00	5.00	
トック	22.00	22.00	
カットわかめ	0.80	0.80	
なたね油	0.50	0.50	
食塩	0.30	0.30	
こしょう(白)	0.01	0.01	
中華スープのもと	1.00	1.00	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	155.00	155.00	
ミニトマト(生)	2個	21.56	

センター調理小学校

(新郷・南平センター献立)

給食日誌

令和4年9月6日 火曜日

<献立名> さんまの蒲焼き丼 牛乳 肉だんご汁 温野菜サラダ

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	
さんまの開き(でん粉付・冷凍)	1個	40.00	
なたね油(揚油)	4.00	4.00	
ごま・いり(白)	1.00	1.00	ごま
こいくちしょうゆ	2.70	2.70	小麦、大豆
三温糖	2.70	2.70	
みりん(本みりん)	1.10	1.10	
水	8.20	8.20	
牛乳	1個	206.00	乳
肉団子(冷凍)	20.00	20.00	大豆、鶏肉、豚肉
にんじん(生)	8.25	8.00	
たまねぎ(生)	10.64	10.00	
だいこん(生)	22.22	20.00	
ながねぎ(生)	8.33	5.00	
ほうれんそう(冷凍)	10.00	10.00	
食塩	0.70	0.70	
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
水	145.00	145.00	
キャベツ(生)	35.29	30.00	
ホールコーン(冷凍)	5.00	5.00	
にんじん(生)	8.25	8.00	
たまねぎドレッシング(ボトル)	6.00	6.00	小麦、大豆、りんご

センター調理小学校

(新郷・南平センター献立)

給食日誌

令和4年9月7日水曜日

<献立名> クロワッサン 牛乳 オニオンスープ ハンバーグデミグラスソース さつまいものミルク煮

食品名	一人使用量 (g)	一人正味重量 (g)	備考
クロワッサン (低)	1個	40.00	卵、乳、小麦、大豆
クロワッサン (中)	1個	50.00	卵、乳、小麦、大豆
クロワッサン (高)	1個	60.00	卵、乳、小麦、大豆
牛乳	1個	206.00	乳
鶏ももこま (皮つき)	10.00	10.00	鶏肉
にんじん (生)	20.62	20.00	
たまねぎ (生)	21.28	20.00	
たまねぎ (スライス・冷凍)	10.00	10.00	大豆
オリーブ油	1.00	1.00	
食塩	0.80	0.80	
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	1.50	1.50	小麦、大豆
パセリ (乾)	0.02	0.02	
水	160.00	160.00	
ハンバーグ (冷凍)	1個	50.00	大豆、鶏肉、豚肉
エリンギ (しなちくカット)	4.00	4.00	
デミグラスソース	6.50	6.50	小麦、大豆、鶏肉、豚肉
トマトケチャップ	6.50	6.50	
なたね油	0.20	0.20	
水	2.00	2.00	
さつまいも (角切り)	45.00	45.00	
食塩	0.10	0.10	
三温糖	2.00	2.00	
有塩バター	0.60	0.60	乳
牛乳 (調理用)	6.80	6.80	乳
水	3.20	3.20	

<献立名> カレーライス 牛乳 海藻サラダ オレンジ

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	
豚肉(もも・こま)	15.00	15.00	豚肉
にんじん(生)	15.46	15.00	
たまねぎ(生)	26.60	25.00	
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	
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
トマトケチャップ	6.00	6.00	
ウスターソース	2.00	2.00	
中濃ソース	1.00	1.00	
カレールー	15.00	15.00	小麦、豚肉、りんご
豆乳	5.00	5.00	大豆
水	110.00	110.00	
牛乳	1個	206.00	乳
カットわかめ	0.30	0.30	
海藻ミックス	0.50	0.50	
にんじん(生)	10.31	10.00	
だいこん(生)	16.67	15.00	
ホールコーン(冷凍)	10.00	10.00	
香味塩ドレッシング(ボトル)	6.00	6.00	小麦、大豆、鶏肉、ごま
オレンジ(生)	1/6個	19.30	オレンジ

センター調理小学校

(新郷・南平センター献立)

給食日誌

令和4年9月9日 金曜日

<献立名> 豚肉となすのみそうどん 牛乳 ごぼうの甘辛揚げ 月見ゼリー

食品名	一人使用量 (g)	一人正味重量 (g)	備考
地粉うどん (低)	1個	60.00	小麦
地粉うどん (中)	1個	70.00	小麦
地粉うどん (高)	1個	80.00	小麦
豚肉 (ロース・スライス)	13.00	13.00	豚肉
なす (生)	11.11	10.00	
にんじん (生)	5.15	5.00	
たまねぎ (生)	10.64	10.00	
ながねぎ (生)	8.33	5.00	
しょうが (生)	0.50	0.40	
干しいたけ (スライス)	0.40	0.40	
なたね油	0.40	0.40	
三温糖	0.80	0.80	
食塩	0.80	0.80	
だしのもと	0.80	0.80	
こいくちしょうゆ	1.60	1.60	小麦、大豆
トウバンジャン	0.30	0.30	
みそ (赤)	11.00	11.00	大豆
がらスープ (レトルト)	8.00	8.00	大豆、豚肉、鶏肉
チンゲンサイ (生)	9.41	8.00	
水	160.00	160.00	
牛乳	1個	206.00	乳
ごぼう (スティックカット)	40.00	40.00	
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	1.80	1.80	
みりん (本みりん)	0.50	0.50	
こいくちしょうゆ	3.60	3.60	小麦、大豆
穀物酢	1.50	1.50	
ごま・いり (白)	0.50	0.50	ごま
水	6.00	6.00	
月見ゼリー (冷凍)	1個	50.00	りんご

<献立名> ごはん 牛乳 かきたま汁 スタミナ焼肉 青のりの粉ふきいも

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
鶏卵. 全卵 (生)	23.53	20.00	卵
にんじん (生)	10.31	10.00	
たまねぎ (生)	15.96	15.00	
ほうれんそう (冷凍)	10.00	10.00	
食塩	0.90	0.90	
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
でん粉 (じゃがいも)	1.80	1.80	
水	160.00	160.00	
豚肉 (ロース・スライス)	40.00	40.00	豚肉
にんじん (生)	5.15	5.00	
ながねぎ (生)	8.33	5.00	
にら (生)	3.16	3.00	
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	
三温糖	2.00	2.00	
清酒	2.00	2.00	
こいくちしょうゆ	1.00	1.00	小麦、大豆
みそ (白)	1.50	1.50	大豆
みそ (赤)	2.00	2.00	大豆
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	
じゃがいも (生)	55.56	50.00	
あおさ (粉末)	0.03	0.03	
食塩	0.20	0.20	
こしょう (白)	0.01	0.01	

<献立名> ごはん 牛乳 四川豆腐 切り干し大根のサラダ プルーン

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)	10.00	10.00	豚肉
豆腐(冷凍)	100.00	100.00	大豆
にんじん(生)	25.77	25.00	
たまねぎ(生)	26.60	25.00	
しょうが(生)	0.38	0.30	
にんにく(生)	0.33	0.30	
干ししいたけ(スライス)	0.50	0.50	
三温糖	0.60	0.60	
中華スープのもと	1.00	1.00	大豆、鶏肉、豚肉、ごま
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	0.10	0.10	
こいくちしょうゆ	8.50	8.50	小麦、大豆
でん粉(じゃがいも)	2.80	2.80	
水	65.00	65.00	
ごま油	0.50	0.50	ごま
切り干し大根	5.00	5.00	
にんじん(生)	5.15	5.00	
もやし(生)	25.00	25.00	
パンパ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
プルーン(乾)	1個	14.00	

センター調理小学校

(新郷・南平センター献立)

給食日誌

令和4年9月14日水曜日

<献立名> 子供パンスライス 牛乳 ABCマカロニのスープ さばのカレー揚げ キャベツサラダ

食品名	一人使用量 (g)	一人正味重量 (g)	備考
子供パンスライス (低)	1個	30.00	乳、小麦、大豆
子供パンスライス (中)	1個	40.00	乳、小麦、大豆
子供パンスライス (高)	1個	50.00	乳、小麦、大豆
牛乳	1個	206.00	乳
マカロニ (アルファベット・乾)	5.00	5.00	小麦
ショルダーベーコン (短冊)	7.00	7.00	豚肉
にんじん (生)	10.31	10.00	
たまねぎ (生)	21.28	20.00	
ホールコーン (冷凍)	8.00	8.00	
ほうれんそう (冷凍)	15.00	15.00	
なたね油	0.50	0.50	
食塩	0.80	0.80	
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
水	155.00	155.00	
さばカレー竜田揚げ (冷凍)	1個	50.00	小麦、大豆、さば
なたね油 (揚油)	5.00	5.00	
キャベツ (生)	47.06	40.00	
にんじん (生)	8.25	8.00	
ごまドレッシング (ボトル)	6.00	6.00	小麦、大豆、ごま

センター調理小学校
(新郷・南平センター献立)

給食日誌

令和4年9月15日 木曜日

<献立名> ごはん 牛乳 豆腐のみそ汁 白ごまつくねしょうがだれ さけとじゃこのふりかけ

食品名	一人使用量 (g)	一人正味重量 (g)	備考
精米・強化米	(低) 60.00 (中) 70.00 (高) 80.00	60.00 70.00 80.00	
牛乳	1個	206.00	乳
豆腐(木綿)	25.00	25.00	大豆
油揚げ(カット・冷凍)	5.00	5.00	大豆
たまねぎ(生)	21.28	20.00	
カットわかめ	0.60	0.60	
だしのもと	1.00	1.00	
みそ(白)	8.00	8.00	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
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	1.70	1.70	小麦、大豆
清酒	0.85	0.85	
みりん(本みりん)	0.85	0.85	
三温糖	0.85	0.85	
でん粉(じゃがいも)	0.20	0.20	
なたね油	0.20	0.20	
水	9.25	9.25	
さけのフレーク(レトルト)	10.00	10.00	さけ
ちりめんじゃこ(冷凍)	4.00	4.00	
なたね油	0.20	0.20	
三温糖	0.70	0.70	
穀物酢	0.60	0.60	
こいくちしょうゆ	0.50	0.50	小麦、大豆

センター調理小学校

(新郷・南平センター献立)

給食日誌

令和4年9月16日 金曜日

<献立名> スパゲティボローニャソース 牛乳 スパイシーポテト りんご

食品名	一人使用量 (g)	一人正味重量 (g)	備考
ソフトめん (低)	1個	60.00	小麦
ソフトめん (中)	1個	70.00	小麦
ソフトめん (高)	1個	80.00	小麦
豚肉 (もも・ひき)	23.00	23.00	豚肉
にんじん (生)	28.87	28.00	
たまねぎ (生)	37.23	35.00	
たまねぎ (スライス・冷凍)	20.00	20.00	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	24.00	24.00	
中濃ソース	3.90	3.90	
ハヤシルウ	6.00	6.00	小麦、大豆、豚肉
デミグラスソース	6.00	6.00	小麦、大豆、鶏肉、豚肉
でん粉 (じゃがいも)	1.20	1.20	
コンソメのもと	0.50	0.50	大豆、鶏肉、豚肉
こしょう (白)	0.01	0.01	
食塩	0.10	0.10	
水	85.00	85.00	
牛乳	1個	206.00	乳
じゃがいも (乱切り)	45.00	45.00	
なたね油 (揚油)	5.00	5.00	
食塩	0.20	0.20	
こしょう (白)	0.01	0.01	
カレー粉	0.03	0.03	
パプリカパウダー	0.01	0.01	
チリパウダー	0.01	0.01	
りんご (生)	1/8個	28.65	りんご

<献立名> こぎつね寿司 牛乳 けんちん汁 いわしのみぞれ煮

食品名	一人使用量 (g)	一人正味重量 (g)	備考
酢めし (低)	60.00	60.00	
(中)	70.00	70.00	
(高)	80.00	80.00	
豚肉 (もも・ひき)	13.00	13.00	豚肉
油揚げ (カット・冷凍)	13.00	13.00	大豆
にんじん (生)	10.31	10.00	
なたね油	0.50	0.50	
三温糖	1.10	1.10	
清酒	2.00	2.00	
だしのもと	0.50	0.50	
こいくちしょうゆ	2.00	2.00	小麦、大豆
さやえんどう (冷凍)	5.00	5.00	
牛乳	1個	206.00	乳
豆腐 (木綿)	20.00	20.00	大豆
だいこん (生)	16.67	15.00	
にんじん (生)	8.25	8.00	
ごぼう(半月)	5.00	5.00	
ながねぎ (生)	13.33	8.00	
しょうが (生)	0.63	0.50	
さといも (いちょう)	5.00	5.00	
板こんにゃく	8.00	8.00	
なたね油	0.50	0.50	
ごま油	0.30	0.30	ごま
食塩	0.50	0.50	
だしのもと	1.00	1.00	
こいくちしょうゆ	5.00	5.00	小麦、大豆
水	145.00	145.00	
いわしのみぞれ煮 (冷凍)	1個	50.00	小麦、大豆、さば

センター調理小学校

(新郷・南平センター献立)

給食日誌

令和4年9月21日水曜日

<献立名> 黒パン 牛乳 パンプキンポタージュ ウィンナーの香草揚げ 枝豆のサラダ

食品名	一人使用量 (g)	一人正味重量 (g)	備考
黒パン (低)	1個	30.00	乳、小麦、大豆
黒パン (中)	1個	40.00	乳、小麦、大豆
黒パン (高)	1個	50.00	乳、小麦、大豆
牛乳	1個	206.00	乳
シヨルダーベーコン (短冊)	5.00	5.00	豚肉
たまねぎ (生)	31.91	30.00	
パンプキンペースト (冷凍)	35.00	35.00	
なたね油	1.00	1.00	
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
ホワイトルウ	8.00	8.00	乳、小麦、大豆、豚肉
牛乳 (調理用)	75.00	75.00	乳
水	70.00	70.00	
ウィンナーソーセージFe入り	2個	30.00	豚肉
小麦粉	3.00	3.00	小麦
バジル 粉	0.03	0.03	
水	4.00	4.00	
なたね油 (揚油)	3.00	3.00	
えだまめ (冷凍)	10.00	10.00	大豆
にんじん (生)	10.31	10.00	
もやし (生)	20.00	20.00	
イタリアンドレッシング (ボトル)	6.00	6.00	大豆

センター調理小学校
(新郷・南平センター献立)

給食日誌

令和4年9月22日 木曜日

<献立名> ごはん 牛乳 さつま汁 厚焼たまご ひじきツナ炒め

食品名	一人使用量 (g)	一人正味重量 (g)	備考
精米・強化米	(低) 60.00 (中) 70.00 (高) 80.00	60.00 70.00 80.00	
牛乳	1個	206.00	乳
鶏ももこま(皮つき)	7.00	7.00	鶏肉
豆腐(木綿)	12.00	12.00	大豆
さつまいも(角切り)	15.00	15.00	
だいこん(生)	11.11	10.00	
にんじん(生)	7.22	7.00	
板こんにゃく	7.00	7.00	
みそ(白)	8.00	8.00	大豆
みそ(赤)	2.00	2.00	大豆
だしのもと	1.00	1.00	
水	155.00	155.00	
厚焼きたまご(冷凍)	1個	50.00	卵、小麦、大豆
ライトツナ(油漬・レトルト)	23.00	23.00	
にんじん(生)	10.31	10.00	
ひじき	1.10	1.10	
三温糖	1.00	1.00	
みりん(本みりん)	0.30	0.30	
ごま・いり(白)	1.00	1.00	ごま
こいくちしょうゆ	1.50	1.50	小麦、大豆

<献立名> ごはん 牛乳 かみなり汁 豚肉のねぎしょうがソース かぼちゃの甘辛揚げ

食品名	一人使用量 (g)	一人正味重量 (g)	備考
精米・強化米	(低) 60.00 (中) 70.00 (高) 80.00	60.00 70.00 80.00	
牛乳	1個	206.00	乳
にんじん(生)	10.31	10.00	
たまねぎ(生)	21.28	20.00	
ながねぎ(生)	8.33	5.00	
干しいたけ(スライス)	0.50	0.50	
豆腐(木綿)	25.00	25.00	大豆
なたね油	0.50	0.50	
食塩	0.38	0.38	
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
水	145.00	145.00	
ほうれんそう(冷凍)	10.00	10.00	
豚肉(ロース・切り身)	1個	50.00	豚肉
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	
西洋かぼちゃ(角切り)	45.00	45.00	
なたね油(揚油)	5.00	5.00	
こいくちしょうゆ	1.70	1.70	小麦、大豆
三温糖	1.70	1.70	
みりん(本みりん)	1.30	1.30	
水	8.30	8.30	

センター調理小学校
(新郷・南平センター献立)

給食日誌

令和4年9月27日 火曜日

<献立名> ごはん 牛乳 冬瓜汁 鶏肉のごま照り焼き 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	(低) 60.00 (中) 70.00 (高) 80.00	60.00 70.00 80.00	
牛乳	1個	206.00	乳
とうがん(角切り)	20.00	20.00	
にんじん(生)	15.46	15.00	
ながねぎ(生)	8.33	5.00	
油揚げ(カット・冷凍)	8.00	8.00	大豆
こまつな(生)	11.76	10.00	
しょうが(生)	0.38	0.30	
だしのもと	1.00	1.00	
食塩	0.90	0.90	
こいくちしょうゆ	3.00	3.00	小麦、大豆
でん粉(じゃがいも)	0.80	0.80	
水	160.00	160.00	
鶏もも(皮つき)	1個	50.00	鶏肉
三温糖	2.00	2.00	
清酒	1.00	1.00	
こいくちしょうゆ	5.00	5.00	小麦、大豆
ごま・いり(白)	1.00	1.00	ごま
ごぼう(ささがき)	15.00	15.00	
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	
韓国ナムルドレッシング(ボトル)	6.00	6.00	小麦、大豆、鶏肉、豚肉、ごま

センター調理小学校

(新郷・南平センター献立)

給食日誌

令和4年9月28日水曜日

<献立名> バターロール 牛乳 キャベツと肉団子のスープ 白身魚のレモン風味 ぶどう

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
肉団子 (冷凍)	33.00	33.00	大豆、鶏肉、豚肉
キャベツ (生)	29.41	25.00	
にんじん (生)	8.25	8.00	
ホールコーン (冷凍)	8.00	8.00	
はるさめ	3.00	3.00	
ほうれんそう (冷凍)	10.00	10.00	
食塩	0.10	0.10	
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	4.00	4.00	小麦、大豆
水	140.00	140.00	
ほき (でん粉付・冷凍)	1個	50.00	
なたね油 (揚油)	5.00	5.00	
三温糖	3.50	3.50	
こいくちしょうゆ	3.50	3.50	小麦、大豆
レモン汁	2.50	2.50	
水	8.50	8.50	
ぶどう (生)	2個	25.50	

<献立名> ごはん 牛乳 きのこのそばろ汁 山賊焼 野沢菜ふりかけ

食品名	一人使用量 (g)	一人正味重量 (g)	備考
精米・強化米	(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・ひき)	10.00	10.00	豚肉
しょうが(生)	0.38	0.30	
なたね油	0.30	0.30	
だいこん(生)	11.11	10.00	
にんじん(生)	8.25	8.00	
板こんにゃく	5.00	5.00	
ぶなしめじ(バラカット)	5.00	5.00	
えのきたけ(バラカット)	5.00	5.00	
まいたけ(バラカット)	5.00	5.00	
こまつな(生)	11.76	10.00	
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	5.00	5.00	小麦、大豆
みりん(本みりん)	0.80	0.80	
食塩	0.50	0.50	
でん粉(じゃがいも)	0.50	0.50	
水	150.00	150.00	
鶏もも(皮なし)	2個	50.00	鶏肉
にんにく(生)	0.87	0.80	
しょうが(生)	0.50	0.40	
みりん(本みりん)	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	
のざわな(塩漬・冷凍)	18.95	18.00	小麦、大豆
ちりめんじゃこ(冷凍)	3.50	3.50	
みりん(本みりん)	0.50	0.50	
ごま油	0.50	0.50	ごま
ごま・いり(白)	2.00	2.00	ごま

<献立名> みそラーメン 牛乳 パオズ 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 (低)	1個	60.00	小麦
ホット中華めん (中)	1個	70.00	小麦
ホット中華めん (高)	1個	80.00	小麦
豚肉 (もも・ひき)	15.00	15.00	豚肉
にんじん (生)	15.46	15.00	
キャベツ (生)	35.29	30.00	
ホールコーン (冷凍)	5.00	5.00	
しょうが (生)	0.63	0.50	
にんにく (生)	0.54	0.50	
なたね油	0.30	0.30	
中華スープのもと	1.00	1.00	大豆、鶏肉、豚肉、ごま
みそ (白)	14.00	14.00	大豆
四川黒ソース (冷凍)	3.00	3.00	小麦、大豆、鶏肉、ごま
トウバンジャン	0.10	0.10	
ほうれんそう (冷凍)	7.00	7.00	
水	145.00	145.00	
牛乳	1個	206.00	乳
肉パオズ (冷凍)	2個	60.00	小麦、大豆、豚肉、ごま
オレンジ (生)	1/6個	19.30	オレンジ