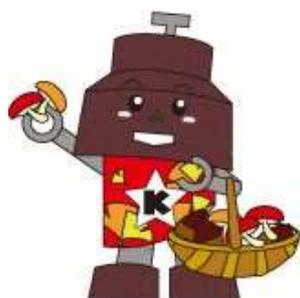


令和4年

川口市学校給食献立日誌

10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10月3日月曜日

<献立名> チキンカレーライス 牛乳 さつまいもとかぼちゃの蒸し野菜 型抜きチーズ

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	
鶏ももこま(皮つき)	20.00	20.00	鶏肉
にんじん(生)	15.46	15.00	
たまねぎ(生)	26.60	25.00	
じゃがいも(生)	44.44	40.00	
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	0.50	0.50	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
さつまいも(角切り)	30.00	30.00	
西洋かぼちゃ(角切り)	20.00	20.00	
食塩	0.10	0.10	
型抜きチーズ	1個	15.00	乳

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10月4日 火曜日

<献立名> ごはん 牛乳 ごまみそ汁 いわしの南蛮風 キャベツの煮びたし

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
にんじん(生)	10.31	10.00	
だいこん(生)	14.44	13.00	
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)	4.00	4.00	大豆
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
すりごま(白)	4.00	4.00	ごま
水	140.00	140.00	
いわしの開き(でん粉付き・冷凍)	1個	40.00	
なたね油(揚油)	4.00	4.00	
三温糖	1.50	1.50	
みりん(本みりん)	0.50	0.50	
こいくちしょうゆ	1.50	1.50	小麦、大豆
とうがらし	0.01	0.01	
水	6.00	6.00	
キャベツ(生)	29.41	25.00	
こまつな(生)	11.76	10.00	
油揚げ(カット・冷凍)	5.00	5.00	大豆
かつお節(碎片)	1.00	1.00	
こいくちしょうゆ	3.00	3.00	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10月5日水曜日

<献立名> フラワーロール 牛乳 マカロニのクリームスープ ハンバーグデミグラスソース
温野菜サラダ

食品名	一人使用量 (g)	一人正味重量 (g)	備考
フラワーロール (低)	1個	30.00	小麦、大豆
フラワーロール (中)	1個	40.00	小麦、大豆
フラワーロール (高)	1個	50.00	小麦、大豆
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)	20.62	20.00	
たまねぎ (生)	31.91	30.00	
マッシュルーム (レトルト)	5.00	5.00	
マカロニ (シェル・乾)	7.00	7.00	小麦
食塩	0.20	0.20	
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
クッキングチーズ	3.00	3.00	乳
ホワイトルウ	7.00	7.00	乳、小麦、大豆、豚肉
牛乳 (調理用)	60.00	60.00	乳
水	80.00	80.00	
ハンバーグ (冷凍)	1個	50.00	大豆、鶏肉、豚肉
たまねぎ (生)	6.38	6.00	
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	
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)	5.15	5.00	
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10月6日木曜日

<献立名> ビビンパ 牛乳 トック入りスープ しゅうまい

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(もも・せん切り)	25.00	25.00	豚肉
にんじん(生)	15.46	15.00	
もやし(生)	25.00	25.00	
しょうが(生)	0.75	0.60	
にんにく(生)	0.22	0.20	
なたね油	0.50	0.50	
三温糖	1.50	1.50	
清酒	0.30	0.30	
穀物酢	1.00	1.00	
こいくちしょうゆ	4.00	4.00	小麦、大豆
みそ(赤)	1.00	1.00	大豆
ほうれんそう(冷凍)	10.00	10.00	
ごま油	0.70	0.70	ごま
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	0.35	0.35	
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	2.50	2.50	小麦、大豆
水	155.00	155.00	
ポークしゅうまい(冷凍)	2個	36.00	小麦、豚肉

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10月7日 金曜日
 <献立名> きつねうどん 牛乳 笹かまぼこの磯辺揚げ ブルーベリーゼリー

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
油揚げ (カット・冷凍)	10.00	10.00	大豆
豚肉 (もも・こま)	10.00	10.00	豚肉
にんじん (生)	10.31	10.00	
たまねぎ (生)	21.28	20.00	
三温糖	1.60	1.60	
みりん (本みりん)	1.10	1.10	
食塩	0.20	0.20	
だしのもと	1.10	1.10	
こいくちしょうゆ	15.00	15.00	小麦、大豆
ほうれんそう (冷凍)	10.00	10.00	
水	160.00	160.00	
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
あおさ (粉末)	0.06	0.06	
食塩	0.03	0.03	
水	3.00	3.00	
なたね油 (揚油)	4.00	4.00	
ブルーベリーゼリー (冷凍)	1個	50.00	

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10月11日 火曜日

<献立名> ごはん 牛乳 とん汁 さんまの紅葉おろし ひじきの五目煮

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
豚肉(もも・こま)	15.00	15.00	豚肉
にんじん(生)	5.15	5.00	
ごぼう(半月)	5.00	5.00	
だいこん(生)	11.11	10.00	
ながねぎ(生)	8.33	5.00	
豆腐(木綿)	20.00	20.00	大豆
なたね油	0.50	0.50	
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	150.00	150.00	
さんまの紅葉煮(冷凍)	1個	40.00	小麦、大豆
ひじき	1.50	1.50	
にんじん(生)	9.28	9.00	
大豆(冷凍)	13.00	13.00	大豆
糸こんにゃく	10.00	10.00	
油揚げ(カット・冷凍)	5.00	5.00	大豆
なたね油	0.40	0.40	
三温糖	1.20	1.20	
だしのもと	0.20	0.20	
こいくちしょうゆ	2.00	2.00	小麦、大豆
水	5.00	5.00	

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10月12日水曜日

<献立名> さきたまライスボール 牛乳 パンプキンポタージュ チキンナゲット ブロッコリー

食品名	一人使用量 (g)	一人正味重量 (g)	備考
ライスボール (低)	1個	30.00	乳、小麦、大豆
ライスボール (中)	1個	40.00	乳、小麦、大豆
ライスボール (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)	12.00	12.00	豚肉
たまねぎ (生)	31.91	30.00	
パンプキンペースト (冷凍)	25.00	25.00	
なたね油	0.50	0.50	
食塩	0.30	0.30	
こしょう (白)	0.01	0.01	
コンソメのもと	0.60	0.60	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)	75.00	75.00	乳
水	70.00	70.00	
チキンナゲット (冷凍) 乳・卵抜き	2個	40.00	小麦、大豆、鶏肉
なたね油 (揚油)	4.00	4.00	
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

センター調理小学校
(新郷・南平センター献立)

給食日誌

令和4年10月13日 木曜日

<献立名> ごはん 牛乳 秋野菜のみそ汁 豚肉のしょうが焼き 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	
牛乳	1個	206.00	乳
さつまいも(角切り)	28.00	28.00	
にんじん(生)	10.31	10.00	
れんこん(いちょう)	10.00	10.00	
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	
ながねぎ(生)	8.33	5.00	
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	150.00	150.00	
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
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10月14日 金曜日

<献立名> 五目ラーメン 牛乳 春巻 りんご

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・こま)	15.00	15.00	豚肉
にんじん (生)	10.31	10.00	
キャベツ (生)	29.41	25.00	
ながねぎ (生)	8.33	5.00	
しょうが (生)	0.38	0.30	
なたね油	0.50	0.50	
食塩	1.00	1.00	
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
こいくちしょうゆ	5.50	5.50	小麦、大豆
がらスープ (レトルト)	20.00	20.00	大豆、豚肉、鶏肉
でん粉 (じゃがいも)	1.00	1.00	
水	150.00	150.00	
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	
りんご (生)	1/8個	28.65	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10月17日月曜日

<献立名> ごはん 牛乳 なめこ汁 さばの塩こうじ焼き 枝豆のサラダ

食品名	一人使用量 (g)	一人正味重量 (g)	備考
精米・強化米	(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)	35.00	35.00	大豆
なめこ(冷凍)	10.00	10.00	
たまねぎ(生)	13.83	13.00	
ながねぎ(生)	8.33	5.00	
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	150.00	150.00	
さばの塩こうじ焼き(冷凍)	1個	40.00	さば
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	
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10月18日 火曜日

<献立名> ごはん 牛乳 わんたんスープ 中華風チキンソテー 小松菜ともやしのナムル

食品名	一人使用量 (g)	一人正味重量 (g)	備考
精米・強化米	(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)	15.00	15.00	小麦、大豆、豚肉
にんじん(生)	10.31	10.00	
たまねぎ(生)	15.96	15.00	
えのきたけ(バラカット)	5.00	5.00	
清酒	1.00	1.00	
食塩	0.40	0.40	
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	2.60	2.60	小麦、大豆
水	165.00	165.00	
チンゲンサイ(生)	11.76	10.00	
鶏もも(皮つき)	1個	50.00	鶏肉
たまねぎ(生)	3.19	3.00	
にんにく(生)	0.22	0.20	
しょうが(生)	0.25	0.20	
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
ごま油	0.50	0.50	ごま
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

センター調理小学校 (新郷・南平センター献立)	給食日誌	令和4年10月19日水曜日
<献立名> クロワッサン 牛乳 コーヒー飲料 押麦入り野菜スープ ミートボールのトマトソースがけ		

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
コーヒー飲料	1個	12.50	
鶏むねこま (皮つき)	20.00	20.00	鶏肉
キャベツ (生)	29.41	25.00	
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	
おおむぎ (押麦)	4.00	4.00	
オリーブ油	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	1.00	1.00	小麦、大豆
こしょう (白)	0.01	0.01	
食塩	0.70	0.70	
水	140.00	140.00	
肉団子 (冷凍)	65.00	65.00	大豆、鶏肉、豚肉
なたね油 (揚油)	7.00	7.00	
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)	2.80	2.80	
コンソメのもと	0.28	0.28	大豆、鶏肉、豚肉
ローリエ	0.01	0.01	
三温糖	0.20	0.20	
食塩	0.06	0.06	
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	

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10月20日 木曜日

<献立名> 秋の香りごはん 牛乳 小松菜とたまねぎのみそ汁 厚焼たまご

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)	10.00	10.00	鶏肉
にんじん(生)	5.15	5.00	
ごぼう(ささがき)	5.00	5.00	
ぶなしめじ(バラカット)	5.00	5.00	
干しいたけ(スライス)	0.50	0.50	
くり(カット・チルド)	6.00	6.00	
油揚げ(カット・冷凍)	5.00	5.00	大豆
えだまめ(冷凍)	3.00	3.00	大豆
なたね油	0.50	0.50	
三温糖	2.50	2.50	
清酒	2.00	2.00	
みりん(本みりん)	0.80	0.80	
だしのもと	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)	30.00	30.00	大豆
たまねぎ(生)	15.96	15.00	
こまつな(生)	17.65	15.00	
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	150.00	150.00	
厚焼きたまご(冷凍)	1個	50.00	卵、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10月21日 金曜日

<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 オレンジ

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)	20.00	20.00	豚肉
にんじん (生)	8.25	8.00	
たまねぎ (生)	21.28	20.00	
ごぼう (ささがき)	7.00	7.00	
エリンギ (しなちくカット)	5.00	5.00	
しょうが (生)	0.38	0.30	
にんにく (生)	0.33	0.30	
なたね油	0.40	0.40	
ウスターソース	1.60	1.60	
トマトケチャップ	13.00	13.00	
トマトピューレー	32.00	32.00	
三温糖	0.60	0.60	
ぶどう酒 (赤)	1.30	1.30	
食塩	1.40	1.40	
こしょう (白)	0.01	0.01	
コンソメのもと	2.30	2.30	大豆、鶏肉、豚肉
でん粉 (じゃがいも)	2.70	2.70	
水	122.00	122.00	
パセリ (乾)	0.02	0.02	
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	
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10月24日月曜日

<献立名> ごはん 牛乳 にらとえのきのかきたま汁 鶏肉のねぎみそ焼き 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
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	
にら(生)	2.11	2.00	
えのきたけ(バラカット)	10.00	10.00	
食塩	1.00	1.00	
清酒	0.50	0.50	
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	
鶏もも(皮つき)	1個	50.00	鶏肉
ながねぎ(生)	5.00	3.00	
三温糖	1.20	1.20	
清酒	2.00	2.00	
みりん(本みりん)	2.00	2.00	
こいくちしょうゆ	1.50	1.50	小麦、大豆
みそ(赤)	3.00	3.00	大豆
ごぼう(ささがき)	15.00	15.00	
にんじん(生)	10.31	10.00	
ホールコーン(冷凍)	5.00	5.00	
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10月25日 火曜日

<献立名> ごはん 牛乳 ざくざく汁 ソースかつ ポイルキャベツ ピーチゼリー

食品名	一人使用量 (g)	一人正味重量 (g)	備考
精米・強化米	(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)	11.00	11.00	鶏肉
だいこん(生)	13.33	12.00	
にんじん(生)	10.31	10.00	
ごぼう(半月)	10.00	10.00	
さといも(いちょう)	12.00	12.00	
板こんにゃく	8.00	8.00	
干しいたけ(スライス)	0.20	0.20	
焼き豆腐	10.00	10.00	大豆
なたね油	0.50	0.50	
食塩	0.30	0.30	
だしのもと	1.00	1.00	
こいくちしょうゆ	5.50	5.50	小麦、大豆
みりん(本みりん)	1.00	1.00	
水	140.00	140.00	
とんかつ(冷凍)	1個	30.00	小麦、大豆、豚肉
なたね油(揚油)	3.00	3.00	
中濃ソース	2.30	2.30	
清酒	0.40	0.40	
三温糖	5.50	5.50	
こいくちしょうゆ	0.30	0.30	小麦、大豆
でん粉(じゃがいも)	0.15	0.15	
水	2.50	2.50	
キャベツ(生)	47.06	40.00	
ピーチゼリー(冷凍)	1個	30.00	もも

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10月26日水曜日

<献立名> 子供パン 牛乳 野菜のクリームシチュー たらポーションフライ ごろごろふかしいも

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
鶏むねこま (皮つき)	5.00	5.00	鶏肉
にんじん (生)	25.77	25.00	
たまねぎ (生)	26.60	25.00	
キャベツ (生)	35.29	30.00	
なたね油	0.50	0.50	
食塩	0.50	0.50	
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)	60.00	60.00	乳
水	70.00	70.00	
たらポーションフライ (冷凍)	1個	50.00	小麦
なたね油 (揚油)	5.00	5.00	
中濃ソース (ボトル)	5.00	5.00	
さつまいも (角切り)	50.00	50.00	

<献立名> ごはん 牛乳 だいこんのみそ汁 あんかけ豆腐ハンバーグ きんぴられんこん

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)	44.44	40.00	
油揚げ(カット・冷凍)	7.00	7.00	大豆
ながねぎ(生)	8.33	5.00	
にんじん(生)	10.31	10.00	
カットわかめ	0.80	0.80	
だしのもと	1.00	1.00	
みそ(白)	6.50	6.50	大豆
みそ(赤)	2.00	2.00	大豆
水	150.00	150.00	
豆腐バーグ(冷凍)	1個	50.00	大豆、鶏肉、豚肉
だしのもと	0.10	0.10	
三温糖	3.00	3.00	
みりん(本みりん)	0.70	0.70	
穀物酢	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)	0.50	0.50	
水	10.00	10.00	
れんこん(いちょう)	18.00	18.00	
にんじん(生)	10.31	10.00	
さつまあげ(冷凍)	5.00	5.00	
ごま・いり(白)	0.50	0.50	ごま
なたね油	0.50	0.50	
こいくちしょうゆ	1.50	1.50	小麦、大豆
清酒	1.00	1.00	
三温糖	1.00	1.00	

<献立名> カレー南蛮 牛乳 ウィンナーのごま揚げ 和梨ゼリー

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
鶏ももこま (皮つき)	15.00	15.00	鶏肉
にんじん (生)	10.31	10.00	
たまねぎ (生)	21.28	20.00	
ながねぎ (生)	13.33	8.00	
三温糖	3.00	3.00	
だしのもと	0.50	0.50	
こいくちしょうゆ	16.00	16.00	小麦、大豆
カレー粉	0.25	0.25	
でん粉 (じゃがいも)	3.00	3.00	
水	160.00	160.00	
ほうれんそう (冷凍)	10.00	10.00	
牛乳	1個	206.00	乳
ウィンナーソーセージ	2個	40.00	豚肉
小麦粉	3.00	3.00	小麦
ごま・いり (黒)	0.20	0.20	ごま
水	4.00	4.00	
なたね油 (揚げ油)	4.00	4.00	
なしゼリー (冷凍)	1個	50.00	

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10月31日月曜日

<献立名> ごはん 牛乳 白玉のっぺい汁 あじ塩竜田揚げ 厚揚げの煮物

食品名	一人使用量 (g)	一人正味重量 (g)	備考
精米・強化米	(低) 60.00 (中) 70.00 (高) 80.00	60.00 70.00 80.00	
牛乳	1個	206.00	乳
白玉もち(冷凍)	22.00	22.00	
鶏ももこま(皮つき)	8.00	8.00	鶏肉
にんじん(生)	10.31	10.00	
だいこん(生)	16.67	15.00	
ごぼう(半月)	4.00	4.00	
さといも(いちょう)	8.00	8.00	
ながねぎ(生)	6.67	4.00	
しょうが(生)	0.38	0.30	
食塩	0.80	0.80	
だしのもと	1.00	1.00	
こいくちしょうゆ	2.50	2.50	小麦、大豆
でん粉(じゃがいも)	1.00	1.00	
水	145.00	145.00	
あじの塩竜田揚げ(冷凍)	1個	40.00	
なたね油(揚油)	4.00	4.00	
絹厚あげ(冷凍)	25.00	25.00	大豆
豚肉(もも・こま)	6.00	6.00	豚肉
にんじん(生)	8.25	8.00	
三温糖	1.40	1.40	
清酒	0.70	0.70	
だしのもと	0.50	0.50	
こいくちしょうゆ	2.70	2.70	小麦、大豆
水	0.70	0.70	