

センター調理中学校
(元郷学校給食センターA献立)

献立実施校

小谷場中
上青木中

芝東中

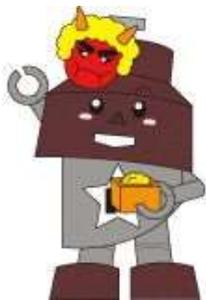
岸川中

北中

令和5年

川口市学校給食献立日誌

2月



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あります。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A献立)

給食日誌

令和5年2月1日水曜日

<献立名> 黒パン 牛乳 レヴィスィア フランクフルトソーセージ 肉団子とペンネのトマト煮

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
ひよこ豆	20.00	20.00	
鶏ももこま(皮なし)	15.00	15.00	鶏肉
たまねぎ(生)	31.91	30.00	
にんじん(生)	20.62	20.00	
にんにく(生)	0.07	0.06	
ほうれんそう(冷凍)	12.00	12.00	
なたね油	0.30	0.30	
ローリエ	0.01	0.01	
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
食塩	0.70	0.70	
こしょう(白)	0.01	0.01	
水	150.00	150.00	
フランクフルトソーセージ(Fe)	1個	50.00	豚肉
なたね油	0.10	0.10	
肉団子(冷凍)	30.00	30.00	大豆、鶏肉、豚肉
マカロニ(ペンネ・乾)	6.00	6.00	小麦
たまねぎ(生)	14.68	13.80	
エリンギ(冷凍)	3.45	3.45	
にんにく(生)	0.07	0.06	
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	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	14.00	14.00	

センター調理中学校
(元郷センターA献立)

給食日誌

令和5年2月2日 木曜日

<献立名> きつねうどん 牛乳 さつまいもの天ぷら 磯香和え

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
豚肉(もも・こま)	15.00	15.00	豚肉
油揚げ(カット・冷凍)	15.00	15.00	大豆
にんじん(生)	10.31	10.00	
たまねぎ(生)	26.60	25.00	
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	12.00	12.00	小麦、大豆
みりん(本みりん)	1.50	1.50	
食塩	0.50	0.50	
三温糖	2.00	2.00	
水	160.00	160.00	
牛乳	1個	206.00	乳
さつまいも(カット)	2個	60.00	
小麦粉	6.00	6.00	小麦
水	6.00	6.00	
なたね油(揚油)	6.00	6.00	
ほうれんそう(冷凍)	30.00	30.00	
はくさい(生)	21.28	20.00	
きざみのり	0.40	0.40	
だしのもと	0.30	0.30	
みりん(本みりん)	1.00	1.00	
こいくちしょうゆ	2.70	2.70	小麦、大豆
水	5.20	5.20	

センター調理中学校
(元郷センターA献立)

給食日誌

令和5年2月3日 金曜日

<献立名> 大豆そぼろごはん 牛乳 みそ汁 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
精米・強化米	100.00	100.00	
豚肉(もも・ひき)	23.00	23.00	豚肉
大豆(冷凍)	15.00	15.00	大豆
にんじん(生)	10.31	10.00	
干しいたけ(スライス)	0.50	0.50	
しょうが(生)	0.25	0.20	
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
水	5.00	5.00	
牛乳	1個	206.00	乳
豆腐(木綿)	30.00	30.00	大豆
油揚げ(カット・冷凍)	8.00	8.00	大豆
たまねぎ(生)	26.60	25.00	
にんじん(生)	8.25	8.00	
じゃがいも(生)	16.67	15.00	
さやえんどう(冷凍)	5.00	5.00	
だしのもと	1.00	1.00	
みそ(白)	12.00	12.00	大豆
水	140.00	140.00	
いわしのみぞれ煮(冷凍)	1個	50.00	小麦、大豆

センター調理中学校
(元郷センターA献立)

給食日誌

令和5年2月6日月曜日

<献立名> 山型食パン いちごジャム 牛乳 押麦入り野菜スープ 白身魚のフライ 粉ふきいも

食品名	一人使用量 (g)	一人正味重量 (g)	備考	
山型食パン	1個	70.00	乳、小麦、大豆	
いちごジャム	1個	15.00		
牛乳	1個	206.00	乳	
ウィンナーソーセージFe入り(輪切)	18.00	18.00	豚肉	
にんじん(生)	20.62	20.00		
たまねぎ(生)	21.28	20.00		
キャベツ(生)	29.41	25.00		
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	1.00	1.00		大豆、鶏肉、豚肉
こいくちしょうゆ	1.00	1.00		
こしょう(白)	0.01	0.01		
食塩	0.70	0.70		
水	150.00	150.00		
フィッシュスティック(冷凍)	3個	60.00		小麦
なたね油(揚油)	6.00	6.00		
タルタルソース(調理用・卵抜き)	6.00	6.00	大豆	
クリーミーフレンチドレッシング(調理用)	3.00	3.00	大豆	
じゃがいも(さいのめ)	50.00	50.00		
パセリ(乾)	0.01	0.01		
食塩	0.30	0.30		
こしょう(白)	0.01	0.01		

<献立名> ごはん 牛乳 だぶ さばのみそ煮 がめ煮

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
だいこん(生)	27.78	25.00	
にんじん(生)	15.46	15.00	
たまねぎ(生)	21.28	20.00	
焼き豆腐	25.00	25.00	大豆
板こんにゃく	12.00	12.00	
干しいたけ(スライス)	0.50	0.50	
てまり麩	5.00	5.00	小麦
なたね油	1.00	1.00	
だしのもと	1.20	1.20	
こいくちしょうゆ	3.00	3.00	小麦、大豆
でん粉(じゃがいも)	1.50	1.50	
食塩	0.90	0.90	
水	140.00	140.00	
さばの切り身(冷凍)	1個	50.00	さば
しょうが(生)	1.25	1.00	
みそ(赤)	5.40	5.40	大豆
こいくちしょうゆ	2.70	2.70	小麦、大豆
清酒	2.70	2.70	
三温糖	4.00	4.00	
だしのもと	0.30	0.30	
鶏ももこま(皮なし)	12.00	12.00	鶏肉
さといも(いちょう)	15.00	15.00	
にんじん(生)	10.31	10.00	
ごぼう(半月)	6.00	6.00	
焼きちくわ(冷凍)	5.00	5.00	小麦、大豆
いんげん(冷凍)	5.00	5.00	
なたね油	0.50	0.50	
三温糖	1.20	1.20	
こいくちしょうゆ	3.00	3.00	小麦、大豆
みりん(本みりん)	0.50	0.50	
だしのもと	0.50	0.50	
水	10.00	10.00	

センター調理中学校
(元郷センターA献立)

給食日誌

令和5年2月8日水曜日

<献立名> ごはん 牛乳 トック入りスープ 豚キムチ炒め

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
鶏ももこま(皮つき)	18.00	18.00	鶏肉
トック	35.00	35.00	
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)	21.28	20.00	
にんじん(生)	15.46	15.00	
ながねぎ(生)	8.33	5.00	
チキンスープ	2.00	2.00	小麦、大豆、鶏肉
食塩	0.30	0.30	
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	140.00	140.00	
キムチ(ノンアレルギー・冷凍)	25.00	25.00	
豚肉(もも・こま)	55.00	55.00	豚肉
キャベツ(生)	23.53	20.00	
たまねぎ(生)	26.60	25.00	
にら(生)	5.26	5.00	
しょうが(生)	0.38	0.30	
にんにく(生)	0.33	0.30	
なたね油	0.80	0.80	
みそ(赤)	7.50	7.50	大豆
三温糖	0.75	0.75	
清酒	1.50	1.50	

センター調理中学校
(元郷センターA献立)

給食日誌

令和5年2月9日 木曜日

<献立名> 長崎ちゃんぽん 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	1個	100.00	小麦
豚肉(もも・こま)	20.00	20.00	豚肉
かまぼこ(冷凍)	10.00	10.00	
はくさい(生)	26.60	25.00	
ながねぎ(生)	16.67	10.00	
にんじん(生)	8.25	8.00	
しょうが(生)	0.50	0.40	
にんにく(生)	0.43	0.40	
なたね油	1.00	1.00	
こいくちしょうゆ	0.30	0.30	小麦、大豆
オイスターソース	2.00	2.00	
豚骨ラーメンスープ(レトルト)	10.00	10.00	小麦、大豆、豚肉、ごま
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)	2.00	2.00	
ごま油	0.40	0.40	ごま
豆乳	20.00	20.00	大豆
水	140.00	140.00	
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

センター調理中学校
(元郷センターA献立)

給食日誌

令和5年2月10日 金曜日

<献立名> ごはん 牛乳 ジャがいもと厚揚げのうま煮 五目たまご焼き 海藻サラダ

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(もも・こま)	30.00	30.00	豚肉
じゃがいも(生)	50.00	45.00	
にんじん(生)	25.77	25.00	
たまねぎ(生)	31.91	30.00	
絹厚あげ(冷凍)	30.00	30.00	大豆
たけのこ(レトルト)	10.00	10.00	
板こんにゃく	15.00	15.00	
グリーンピース(冷凍)	3.00	3.00	
だしのもと	0.50	0.50	
みりん(本みりん)	2.00	2.00	
三温糖	5.00	5.00	
こいくちしょうゆ	10.00	10.00	小麦、大豆
水	40.00	40.00	
いろどりたまご焼き(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	
海藻ミックス	0.80	0.80	
きゅうり(生)	10.20	10.00	
だいこん(生)	13.33	12.00	
にんじん(生)	10.31	10.00	
ホールコーン(冷凍)	5.00	5.00	
ごま・いり(白)	0.50	0.50	ごま
なたね油	2.50	2.50	
三温糖	0.70	0.70	
こいくちしょうゆ	2.50	2.50	小麦、大豆
穀物酢	1.50	1.50	
食塩	0.10	0.10	
こしょう(白)	0.01	0.01	

センター調理中学校
(元郷センターA献立)

給食日誌

令和5年2月13日月曜日

<献立名> メロンパン 牛乳 ミネストローネ 豆乳かぼちゃグラタン イタリアンサラダ

食品名	一人使用量 (g)	一人正味重量 (g)	備考
スクールメロン	1個	50.00	乳、小麦、大豆
牛乳	1個	206.00	乳
はくさい(生)	10.64	10.00	
ショルダーベーコン(短冊)	15.00	15.00	豚肉
たまねぎ(生)	15.96	15.00	
にんじん(生)	10.31	10.00	
じゃがいも(生)	33.33	30.00	
トマトピューレ	8.00	8.00	
トマト(カット)	15.00	15.00	
パンプキンペースト(冷凍)	12.00	12.00	
白いんげん(レトルト)	10.00	10.00	
マカロニ(シェル・乾)	5.00	5.00	小麦
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
オリーブ油	1.00	1.00	
三温糖	0.20	0.20	
食塩	0.80	0.80	
こしょう(白)	0.01	0.01	
水	120.00	120.00	
豆乳かぼちゃグラタン(冷凍)	1個	40.00	大豆
なたね油	0.10	0.10	
キャベツ(生)	29.41	25.00	
きゅうり(生)	10.20	10.00	
パプリカ(赤)	3.33	3.00	
プレスハム(短冊)	10.00	10.00	豚肉
イタリアンドレッシング(ボトル)	7.00	7.00	大豆

センター調理中学校
(元郷センターA献立)

給食日誌

令和5年2月14日 火曜日

<献立名> チキンライス 牛乳 クリーム煮 ラハノサラダ 米粉のガトーショコラ

食品名	一人使用量 (g)	一人正味重量 (g)	備考
チキンライス	100.00	100.00	大豆、鶏肉
牛乳	1個	206.00	乳
鶏ももこま(皮なし)	25.00	25.00	鶏肉
にんじん(生)	25.77	25.00	
たまねぎ(生)	42.55	40.00	
じゃがいも(生)	27.78	25.00	
ほうれんそう(冷凍)	20.00	20.00	
牛乳(調理用)	30.00	30.00	乳
ホワイトルウ	8.00	8.00	乳、小麦、大豆、豚肉
食塩	0.50	0.50	
こしょう(白)	0.02	0.02	
なたね油	0.50	0.50	
水	70.00	70.00	
キャベツ(生)	35.29	30.00	
にんじん(生)	10.31	10.00	
プレスハム(短冊)	12.00	12.00	豚肉
ホールコーン(冷凍)	8.00	8.00	
オリーブ油	2.50	2.50	
レモン汁	1.10	1.10	
食塩	0.40	0.40	
こしょう(白)	0.02	0.02	
三温糖	0.40	0.40	
米粉のガトーショコラ(冷凍)	1個	30.00	大豆

センター調理中学校
(元郷センターA献立)

給食日誌

令和5年2月15日水曜日

<献立名> わかめごはん 牛乳 具だくさんみそ汁 鶏のから揚げ 高野豆腐の煮物

食品名	一人使用量 (g)	一人正味重量 (g)	備考
わかめごはん	100.00	100.00	
牛乳	1個	206.00	乳
豆腐(木綿)	20.00	20.00	大豆
こまつな(生)	11.76	10.00	
たまねぎ(生)	10.64	10.00	
だいこん(生)	22.22	20.00	
にんじん(生)	10.31	10.00	
さといも(いちょう)	15.00	15.00	
油揚げ(カット・冷凍)	5.00	5.00	大豆
だしのもと	1.00	1.00	
みそ(白)	12.00	12.00	大豆
水	140.00	140.00	
鶏もも(皮なし)	2個	60.00	鶏肉
しょうが(生)	0.50	0.40	
にんにく(生)	0.22	0.20	
三温糖	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)	6.00	6.00	
凍り豆腐(サイコロ)	6.00	6.00	大豆
にんじん(生)	12.37	12.00	
板こんにゃく	5.00	5.00	
干しいたけ(スライス)	0.60	0.60	
さやえんどう(冷凍)	3.00	3.00	
三温糖	1.00	1.00	
こいくちしょうゆ	2.50	2.50	小麦、大豆
清酒	1.50	1.50	
みりん(本みりん)	1.00	1.00	
だしのもと	0.30	0.30	
水	10.00	10.00	

<献立名> ミートソーススパゲティ 牛乳 ベーコンと野菜のソテー いちご

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)	42.55	40.00	
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
トマトピューレ	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	8.00	8.00	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	70.00	70.00	
牛乳	1個	206.00	乳
キャベツ(生)	35.29	30.00	
にんじん(生)	15.46	15.00	
ショルダーベーコン(短冊)	15.00	15.00	豚肉
なたね油	0.30	0.30	
コンソメのもと	0.20	0.20	大豆、鶏肉、豚肉
食塩	0.20	0.20	
こしょう(白)	0.01	0.01	
いちご(生)	3個	42.00	

<献立名> ごはん 牛乳 すき焼き風煮 いんげんのツナごま和え

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
焼き豆腐	55.00	55.00	大豆
豚肉(もも・こま)	60.00	60.00	豚肉
にんじん(生)	20.62	20.00	
たまねぎ(生)	26.60	25.00	
ながねぎ(生)	25.00	15.00	
うずら卵(レトルト)	25.00	25.00	卵
しらたき	10.00	10.00	
しゅんぎく(生)	5.05	5.00	
三温糖	5.50	5.50	
こいくちしょうゆ	11.00	11.00	小麦、大豆
だしのもと	1.00	1.00	
清酒	1.00	1.00	
水	15.00	15.00	
いんげん(冷凍)	25.00	25.00	
にんじん(生)	15.46	15.00	
ライトツナ(水煮・レトルト)	15.00	15.00	
すりごま(白)	1.20	1.20	ごま
こいくちしょうゆ	3.00	3.00	小麦、大豆
三温糖	1.20	1.20	

センター調理中学校
(元郷センターA献立)

給食日誌

令和5年2月20日月曜日

<献立名> バターロール 牛乳 肉団子のスープ コーンフライ キャベツとウィンナーのソテー

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
肉団子(冷凍)	35.00	35.00	大豆、鶏肉、豚肉
はくさい(生)	15.96	15.00	
ほうれんそう(冷凍)	20.00	20.00	
にんじん(生)	10.31	10.00	
ぶなしめじ(バラカット)	10.00	10.00	
こいくちしょうゆ	2.00	2.00	小麦、大豆
食塩	0.50	0.50	
コンソメのもと	1.00	1.00	大豆、鶏肉、豚肉
水	150.00	150.00	
コーンフライ(冷凍)	1個	60.00	小麦、大豆
なたね油(揚油)	6.00	6.00	
キャベツ(生)	29.41	25.00	
にんじん(生)	12.37	12.00	
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	
コンソメのもと	0.20	0.20	大豆、鶏肉、豚肉

<献立名> ポークカレー 牛乳 フルーツポンチ

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)	26.60	25.00	
にんじん(生)	20.62	20.00	
じゃがいも(生)	22.22	20.00	
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)	20.00	20.00	大豆
ほうれんそう(冷凍)	8.00	8.00	
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
ミックスドフルーツ	35.00	35.00	りんご、もも
カットゼリー(ぶどう・冷凍)	25.00	25.00	
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A献立)

給食日誌

令和5年2月22日水曜日

<献立名> ごはん 牛乳 せんべい汁 あじフライ 里芋の煮物

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
鶏ももこま(皮なし)	10.00	10.00	鶏肉
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)	17.65	15.00	
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	
あじフライ(冷凍)	1個	60.00	小麦、大豆
なたね油(揚油)	6.00	6.00	
中濃ソース(ボトル)	5.00	5.00	
豚肉(もも・ひき)	12.00	12.00	豚肉
にんじん(生)	10.31	10.00	
さといも(いちょう)	35.00	35.00	
グリーンピース(冷凍)	2.00	2.00	
だしのもと	0.30	0.30	
三温糖	1.00	1.00	
清酒	1.00	1.00	
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
水	5.00	5.00	

<献立名> ごはん 牛乳 マーボー豆腐 ジャンボしゅうまい 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)	26.60	25.00	
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	
しゅうまい(冷凍)	2個	60.00	小麦、大豆、豚肉
もやし(生)	25.00	25.00	
にんじん(生)	12.37	12.00	
こまつな(生)	14.12	12.00	
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	

センター調理中学校
(元郷センターA献立)

給食日誌

令和5年2月27日月曜日

<献立名> クロワッサン 牛乳 白菜とじゃがいもとベーコンのポトフ 鶏肉のトマトソースがけ じゃことコーンとブロッコリーのサラダ みかんゼリー

食品名	一人使用量 (g)	一人正味重量 (g)	備考
クロワッサン	1個	70.00	卵、乳、小麦、大豆
牛乳	1個	206.00	乳
ショルダーベーコン(短冊)	15.00	15.00	豚肉
じゃがいも(乱切り)	55.00	55.00	
にんじん(生)	15.46	15.00	
はくさい(生)	26.60	25.00	
だいこん(生)	27.78	25.00	
たまねぎ(生)	21.28	20.00	
こいくちしょうゆ	2.00	2.00	小麦、大豆
食塩	0.50	0.50	
こしょう(白)	0.02	0.02	
ローリエ	0.05	0.05	
コンソメのもと	1.00	1.00	大豆、鶏肉、豚肉
水	85.00	85.00	
鶏もも(皮つき)	1個	60.00	鶏肉
にんにく(生)	0.33	0.30	
たまねぎ(生)	10.64	10.00	
なたね油	0.30	0.30	
トマトピューレ	3.00	3.00	
デミグラスソース	5.00	5.00	小麦、大豆、鶏肉、豚肉
トマトケチャップ	4.00	4.00	
ぶどう酒(赤)	0.30	0.30	
食塩	0.20	0.20	
こしょう(白)	0.02	0.02	
コンソメのもと	0.20	0.20	大豆、鶏肉、豚肉
水	3.00	3.00	
ブロッコリー(冷凍)	25.00	25.00	
ちりめんじゃこ(冷凍)	5.00	5.00	
ホールコーン(冷凍)	12.00	12.00	
プレスハム(短冊)	12.00	12.00	豚肉
穀物酢	1.40	1.40	
三温糖	0.50	0.50	
食塩	0.50	0.50	
オリーブ油	3.00	3.00	
こしょう(白)	0.04	0.04	
みかんゼリー	1個	50.00	

センター調理中学校
(元郷センターA献立)

給食日誌

令和5年2月28日 火曜日

<献立名> ごはん 牛乳 キャベツと豚肉の生姜スープ ぶりの柚子風味唐揚げ 小松菜の
変わり浸し

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
豚肉(もも・こま)	15.00	15.00	豚肉
キャベツ(生)	23.53	20.00	
ほうれんそう(冷凍)	18.00	18.00	
にんじん(生)	20.62	20.00	
たまねぎ(生)	26.60	25.00	
しょうが(生)	0.63	0.50	
なたね油	0.50	0.50	
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	5.00	5.00	小麦、大豆
食塩	0.20	0.20	
水	150.00	150.00	
ぶり切身(でん粉付き・冷凍)	1個	50.00	
なたね油(揚油)	5.00	5.00	
三温糖	4.00	4.00	
こいくちしょうゆ	4.00	4.00	小麦、大豆
清酒	2.00	2.00	
ゆず果汁(冷凍)	1.50	1.50	
小松菜(冷凍)	25.00	25.00	
にんじん(生)	15.46	15.00	
油揚げ(カット・冷凍)	6.00	6.00	大豆
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	