

センター調理中学校 (新郷・南平学校給食センター献立)

献立実施校

東中

十二月田中

榛松中

戸塚西中

西中

仲町中

神根中

南中

領家中

戸塚中

元郷中

安行中

安行東中

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

(新郷・南平センター献立)

給食日誌

令和5年2月1日水曜日

<献立名> さきたまライスボール 牛乳 ビーンズシチュー 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
ライスボール	1個	50.00	乳、小麦、大豆
牛乳	1個	206.00	乳
牛肉(ロース・スライス)	20.00	20.00	牛肉
にんじん(生)	15.46	15.00	
たまねぎ(生)	26.60	25.00	
じゃがいも(生)	33.33	30.00	
大豆(冷凍)	12.00	12.00	大豆
にんにく(生)	0.22	0.20	
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	1.00	1.00	大豆、鶏肉、豚肉
ウスターソース	3.00	3.00	
デミグラスソース	10.00	10.00	小麦、大豆、鶏肉、豚肉
トマトケチャップ	4.00	4.00	
ハヤシルウ	9.00	9.00	小麦、大豆、豚肉
水	125.00	125.00	
チーズオムレツ(冷凍)	1個	50.00	卵、乳
ほうれんそう(冷凍)	30.00	30.00	
にんじん(生)	8.25	8.00	
ホールコーン(冷凍)	10.00	10.00	
なたね油	0.40	0.40	
食塩	0.20	0.20	
こしょう(白)	0.02	0.02	

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5年2月2日 木曜日

<献立名> カレーうどん 牛乳 わかさぎフリッター 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	1個	100.00	小麦
豚肉(もも・こま)	18.00	18.00	豚肉
にんじん(生)	20.62	20.00	
たまねぎ(生)	31.91	30.00	
ほうれんそう(冷凍)	10.00	10.00	
三温糖	4.00	4.00	
食塩	0.30	0.30	
だしのもと	1.00	1.00	
こいくちしょうゆ	10.00	10.00	小麦、大豆
カレールー	8.00	8.00	小麦、豚肉、りんご
カレー粉	0.10	0.10	
でん粉(じゃがいも)	0.50	0.50	
水	160.00	160.00	
牛乳	1個	206.00	乳
わかさぎフリッター(冷凍)	3個	33.00	小麦、大豆
なたね油(揚油)	4.00	4.00	
温州みかん(生)	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5年2月3日 金曜日

<献立名> ごはん 牛乳 いわしのつみれ汁 鶏肉のねぎみそ焼き きんぴられんこん 福豆

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
いわしつみれ(冷凍)	25.00	25.00	
にんじん(生)	9.28	9.00	
たまねぎ(生)	12.77	12.00	
だいこん(生)	25.56	23.00	
ながねぎ(生)	10.00	6.00	
ほうれんそう(冷凍)	12.00	12.00	
食塩	0.50	0.50	
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
水	160.00	160.00	
鶏もも(皮つき)	1個	60.00	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
れんこん(いちょう)	25.00	25.00	
にんじん(生)	10.31	10.00	
さつまあげ(冷凍)	10.00	10.00	
なたね油	0.50	0.50	
三温糖	2.00	2.00	
清酒	1.00	1.00	
こいくちしょうゆ	3.00	3.00	小麦、大豆
ごま・いり(白)	0.50	0.50	ごま
とうがらし	0.01	0.01	
福豆	1個	10.00	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5年2月6日月曜日

<献立名> チーズパン 牛乳 コーヒー飲料 ラビオリスープ コーンフライ だいこんサラダ

食品名	一人使用量 (g)	一人正味重量 (g)	備考
チーズパン	1個	70.00	乳、小麦、大豆
牛乳	1個	206.00	乳
コーヒー飲料	1個	12.50	
ポークラビオリ (冷凍)	20.00	20.00	小麦、豚肉
にんじん (生)	15.46	15.00	
たまねぎ (生)	21.28	20.00	
ほうれんそう (冷凍)	15.00	15.00	
食塩	0.30	0.30	
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
こいくちしょうゆ	3.00	3.00	小麦、大豆
でん粉 (じゃがいも)	1.20	1.20	
水	175.00	175.00	
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	
中濃ソース (ボトル)	5.00	5.00	
だいこん (生)	16.67	15.00	
キャベツ (生)	21.18	18.00	
にんじん (生)	6.19	6.00	
サウザンアイランドドレッシング (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5年2月7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)	20.00	20.00	豚肉
キャベツ(生)	29.41	25.00	
ほうれんそう(冷凍)	10.00	10.00	
にんじん(生)	13.40	13.00	
たまねぎ(生)	21.28	20.00	
しょうが(生)	0.50	0.40	
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	155.00	155.00	
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	
こいくちしょうゆ	3.00	3.00	小麦、大豆
三温糖	1.50	1.50	
みりん(本みりん)	1.50	1.50	
清酒	2.00	2.00	
ゆず果汁(冷凍)	2.50	2.50	
水	4.00	4.00	
こまつな(生)	25.88	22.00	
にんじん(生)	13.40	13.00	
油揚げ(カット・冷凍)	8.00	8.00	大豆
こいくちしょうゆ	2.00	2.00	小麦、大豆
三温糖	0.50	0.50	
みりん(本みりん)	1.00	1.00	

<献立名> 牛丼 牛乳 呉汁 いよかん

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	
牛肉(もも・スライス)	40.00	40.00	牛肉
たまねぎ(生)	12.77	12.00	
しらたき	15.00	15.00	
にんにく(生)	0.33	0.30	
しょうが(生)	0.38	0.30	
なたね油	0.50	0.50	
三温糖	2.00	2.00	
こいくちしょうゆ	6.00	6.00	小麦、大豆
清酒	1.00	1.00	
みりん(本みりん)	1.50	1.50	
だしのもと	0.50	0.50	
水	7.00	7.00	
牛乳	1個	206.00	乳
豚肉(もも・こま)	15.00	15.00	豚肉
大豆(冷凍)	18.00	18.00	大豆
にんじん(生)	8.25	8.00	
だいこん(生)	11.11	10.00	
ごぼう(半月)	4.00	4.00	
じゃがいも(生)	27.78	25.00	
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	0.60	0.60	
だしのもと	1.20	1.20	
みそ(白)	9.00	9.00	大豆
みそ(赤)	2.20	2.20	大豆
水	150.00	150.00	
いよかん(生)	1/6個	46.50	

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 りんごゼリー

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)	25.00	25.00	豚肉
かまぼこ(冷凍)	12.00	12.00	
キャベツ(生)	23.53	20.00	
ながねぎ(生)	8.33	5.00	
にんじん(生)	8.25	8.00	
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	
こいくちしょうゆ	0.30	0.30	小麦、大豆
オイスターソース	2.50	2.50	
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	30.00	30.00	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	
りんごゼリー(冷凍)	1個	40.00	りんご

<献立名> ごはん 牛乳 けんちゃん汁 さばのみそ煮 煮なます

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(生)	24.44	22.00	
さといも(いちょう)	22.00	22.00	
にんじん(生)	11.34	11.00	
ごぼう(半月)	5.50	5.50	
板こんにゃく	11.00	11.00	
さつまあげ(冷凍)	11.00	11.00	
焼きちくわ(冷凍)	9.00	9.00	小麦、大豆
豆腐(木綿)	22.00	22.00	大豆
なめこ(冷凍)	9.00	9.00	
なたね油	1.10	1.10	
こいくちしょうゆ	8.80	8.80	小麦、大豆
三温糖	1.10	1.10	
清酒	1.10	1.10	
だしのもと	1.10	1.10	
水	115.50	115.50	
さばのみそ煮(冷凍)	1個	60.00	大豆、さば
だいこん(生)	22.22	20.00	
にんじん(生)	15.46	15.00	
干しいたけ(スライス)	0.50	0.50	
油揚げ(カット・冷凍)	4.00	4.00	大豆
打ち豆	1.50	1.50	大豆
三温糖	2.00	2.00	
こいくちしょうゆ	2.00	2.00	小麦、大豆
穀物酢	0.80	0.80	
清酒	0.50	0.50	
食塩	0.10	0.10	
水	3.00	3.00	

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5年2月13日月曜日

<献立名> メロンパン 牛乳 はくさいと肉団子のスープ えびミックスフライ 花野菜のサラダ 型抜きレアチーズ(いちご)

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
肉団子(冷凍)	32.00	32.00	大豆、鶏肉、豚肉
はくさい(生)	31.91	30.00	
にんじん(生)	10.31	10.00	
ほうれんそう(冷凍)	15.00	15.00	
食塩	0.30	0.30	
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	3.00	3.00	小麦、大豆
水	160.00	160.00	
えびミックスフライ(冷凍)	1個	60.00	小麦、大豆、えび
なたね油(揚油)	6.00	6.00	
中濃ソース(ボトル)	5.00	5.00	
ブロッコリー(冷凍)	25.00	25.00	
カリフラワー(冷凍)	20.00	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
型抜きレアチーズ(いちご)	1個	15.00	乳

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5年2月14日 火曜日

<献立名> ビーフカレーライス 牛乳 温野菜サラダ 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
麦ごはん	100.00	100.00	
牛肉(もも・こま)	20.00	20.00	牛肉
たまねぎ(生)	21.28	20.00	
たまねぎ(スライス・冷凍)	15.00	15.00	大豆
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)	41.18	35.00	
にんじん(生)	8.25	8.00	
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)	9.00	9.00	小麦、大豆、ごま、鶏肉、豚肉
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
(新郷・南平センター献立)

給食日誌

令和5年2月15日水曜日

<献立名> ごはん 牛乳 せんべい汁 さわらの照り焼き 切り干し大根の煮物

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
せんべい(砕き)	15.00	15.00	小麦
鶏ももこま(皮なし)	18.00	18.00	鶏肉
油揚げ(カット・冷凍)	8.00	8.00	大豆
にんじん(生)	8.25	8.00	
干ししいたけ(スライス)	0.50	0.50	
ながねぎ(生)	8.33	5.00	
はくさい(生)	17.02	16.00	
だいこん(生)	16.67	15.00	
ごぼう(半月)	5.00	5.00	
食塩	0.30	0.30	
だしのもと	1.10	1.10	
みりん(本みりん)	1.10	1.10	
こいくちしょうゆ	5.00	5.00	小麦、大豆
水	155.00	155.00	
さわらの照り焼き(冷凍)	1個	50.00	小麦、大豆、さけ
切り干し大根	4.00	4.00	
にんじん(生)	8.25	8.00	
さつまあげ(冷凍)	8.00	8.00	
なたね油	0.30	0.30	
三温糖	1.50	1.50	
だしのもと	0.20	0.20	
こいくちしょうゆ	3.00	3.00	小麦、大豆
水	12.00	12.00	

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5年2月16日 木曜日

<献立名> スパゲティキャロットソース 牛乳 いかナゲット 海藻サラダ

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)	20.00	20.00	豚肉
しょうが(生)	0.38	0.30	
にんにく(生)	0.33	0.30	
たまねぎ(生)	29.79	28.00	
たまねぎ(スライス・冷凍)	10.00	10.00	大豆
エリンギ(しなちくカット)	6.00	6.00	
にんじん(生)	39.18	38.00	
エスパニョールソース	6.50	6.50	乳、小麦、大豆、鶏肉、豚肉、りんご
アップルソース	6.00	6.00	りんご
トマト(カット)	36.00	36.00	
パプリカパウダー	0.03	0.03	
コンソメのもと	1.60	1.60	大豆、鶏肉、豚肉
ぶどう酒(白)	1.90	1.90	
食塩	1.70	1.70	
こしょう(白)	0.02	0.02	
なたね油	0.80	0.80	
でん粉(じゃがいも)	2.00	2.00	
パセリ(乾)	0.01	0.01	
水	95.00	95.00	
牛乳	1個	206.00	乳
いかナゲット(冷凍)	2個	40.00	小麦、大豆、いか、豚肉
なたね油(揚油)	4.00	4.00	
海藻ミックス	0.50	0.50	
にんじん(生)	10.31	10.00	
もやし(生)	15.00	15.00	
ホールコーン(冷凍)	8.00	8.00	
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

<献立名> ごはん 牛乳 かぶのみそ汁 豚肉のねぎしょうがソース 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
かぶ(根、葉付き、生)	38.46	25.00	
たまねぎ(生)	21.28	20.00	
油揚げ(カット・冷凍)	8.00	8.00	大豆
ほうれんそう(冷凍)	10.00	10.00	
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	170.00	170.00	
豚肉(ロース・切り身)	1個	60.00	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	
鶏ももこま(皮なし)	12.00	12.00	鶏肉
板こんにゃく	20.00	20.00	
にんじん(生)	5.15	5.00	
いんげん(冷凍)	3.00	3.00	
なたね油	0.50	0.50	
三温糖	2.00	2.00	
清酒	1.00	1.00	
みりん(本みりん)	1.00	1.00	
だしのもと	0.40	0.40	
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5年2月20日月曜日

<献立名> バターロール いちごジャム 牛乳 ミネストローネ たらポーションフライ
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	
バターロールクレセント	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	
シヨルダーベーコン(短冊)	8.00	8.00	豚肉	
たまねぎ(生)	15.96	15.00		
にんじん(生)	15.46	15.00		
キャベツ(生)	35.29	30.00		
白いんげん(レトルト)	10.00	10.00		
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		
にんにく(生)	0.33	0.30		
マカロニ(シェル・乾)	5.00	5.00		小麦
オリーブ油	0.50	0.50		
三温糖	0.30	0.30		
食塩	0.70	0.70		
こしょう(白)	0.01	0.01		大豆、鶏肉、豚肉
コンソメのもと	1.00	1.00		
水	130.00	130.00		
たらポーションフライ(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		
こまつな(生)	23.53	20.00	小麦、大豆、ごま	
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		

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5年2月21日 火曜日

<献立名> ごはん 牛乳 冬野菜のみそ汁 鶏肉のごま照り焼き ひじきの炒め煮

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
だいこん(生)	27.78	25.00	
にんじん(生)	15.46	15.00	
れんこん(いちょう)	10.00	10.00	
ながねぎ(生)	8.33	5.00	
油揚げ(カット・冷凍)	8.00	8.00	大豆
はくさい(生)	21.28	20.00	
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	155.00	155.00	
鶏もも(皮つき)	1個	60.00	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
ひじき	1.50	1.50	
大豆(冷凍)	4.00	4.00	大豆
にんじん(生)	10.31	10.00	
さつまあげ(冷凍)	8.00	8.00	
なたね油	0.30	0.30	
だしのもと	0.30	0.30	
三温糖	1.00	1.00	
こいくちしょうゆ	2.50	2.50	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5年2月22日水曜日

<献立名> わかめごはん 牛乳 水餃子 かれいの甘酢あんかけ ごぼうサラダ

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	
水餃子(冷凍)	35.00	35.00	小麦、大豆、豚肉、ごま、ゼラチン	
はくさい(生)	26.60	25.00		
にんじん(生)	10.31	10.00		
干しいたけ(スライス)	0.50	0.50		
ほうれんそう(冷凍)	10.00	10.00		
ながねぎ(生)	8.33	5.00		
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	3.00	3.00		小麦、大豆
食塩	0.30	0.30		
こしょう(白)	0.01	0.01		
水	160.00	160.00		
ごま油	0.20	0.20	ごま	
かれいの立田揚(冷凍)	1個	60.00	小麦、大豆	
なたね油(揚油)	6.00	6.00		
三温糖	5.00	5.00		
こいくちしょうゆ	4.00	4.00	小麦、大豆	
穀物酢	2.50	2.50		
でん粉(じゃがいも)	0.70	0.70		
水	12.00	12.00		
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)	5.00	5.00		
和風ドレッシング(ボトル)	6.00	6.00		

<献立名> ビビンパ 牛乳 トック入りスープ きのこしゅうまい

食品名	一人使用量 (g)	一人正味重量 (g)	備考
精米・強化米	100.00	100.00	
豚肉(もも・せん切り)	35.00	35.00	豚肉
しょうが(生)	0.75	0.60	
にんにく(生)	0.33	0.30	
なたね油	0.50	0.50	
にんじん(生)	15.46	15.00	
もやし(生)	20.00	20.00	
ほうれんそう(冷凍)	12.00	12.00	
清酒	0.40	0.40	
三温糖	1.00	1.00	
穀物酢	1.20	1.20	
こいくちしょうゆ	4.00	4.00	小麦、大豆
ごま・いり(白)	1.00	1.00	ごま
ごま油	0.50	0.50	ごま
みそ(赤)	1.20	1.20	大豆
牛乳	1個	206.00	乳
鶏ももこま(皮つき)	15.00	15.00	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	26.00	26.00	
カットわかめ	0.90	0.90	
なたね油	0.60	0.60	
食塩	0.40	0.40	
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	165.00	165.00	
きのこしゅうまい(冷凍)	2個	36.00	小麦、大豆、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	0.40	0.40	
こしょう(白)	0.02	0.02	
ローリエ	0.01	0.01	
コンソメのもと	1.00	1.00	大豆、鶏肉、豚肉
水	90.00	90.00	
鶏もも(皮つき)	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	
にんにく(生)	0.33	0.30	
たまねぎ(生)	5.32	5.00	
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(白)	0.30	0.30	
食塩	0.10	0.10	
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)	20.00	20.00	
ちりめんじゃこ(冷凍)	3.00	3.00	
ホールコーン(冷凍)	12.00	12.00	
イタリアンドレッシング(ボトル)	6.00	6.00	大豆
みかんゼリー	1個	50.00	

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5年2月28日 火曜日

<献立名> ごはん 牛乳 マーボー豆腐 パオズ わかめのサラダ もも

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	5.00	5.00	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	55.00	55.00	
肉パオズ(冷凍)	2個	60.00	小麦、大豆、豚肉、ごま
カットわかめ	0.50	0.50	
にんじん(生)	8.25	8.00	
キャベツ(生)	29.41	25.00	
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
黄桃カット(冷凍)	1個	40.00	もも