

# センター調理小学校 (新郷・南平学校給食センター献立)

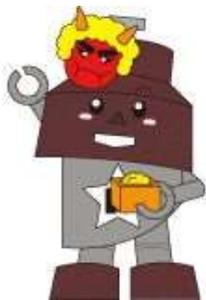
## 献立実施校

元郷小	領家小	舟戸小	十二月田小
飯仲小	戸塚小	神根東小	朝日東小
新郷南小	新郷東小	朝日西小	東本郷小
東領家小	安行東小	戸塚北小	

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」



センター調理小学校

(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

&lt;献立名&gt; フラワーロール 牛乳 コーヒー飲料 ラビオリスープ クリスピーチキン わかめのサラダ

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
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)	10.31	10.00	
たまねぎ (生)	15.96	15.00	
ホールコーン (冷凍)	8.00	8.00	
ほうれんそう (冷凍)	8.00	8.00	
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
こいくちしょうゆ	2.00	2.00	小麦、大豆
でん粉 (じゃがいも)	1.00	1.00	
水	155.00	155.00	
クリスピーチキン (冷凍)	1個	50.00	小麦、大豆、鶏肉
なたね油 (揚油)	5.00	5.00	
カットわかめ	0.80	0.80	
にんじん (生)	10.31	10.00	
キャベツ (生)	21.18	18.00	
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5年2月2日 木曜日

&lt;献立名&gt; さきたまライスボール 牛乳 冬野菜のシチュー オムレツ キャベツソテー

食品名	一人使用量 (g)	一人正味重量 (g)	備考
ライスボール (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
鶏ももこま (皮なし)	15.00	15.00	鶏肉
にんじん (生)	10.31	10.00	
たまねぎ (生)	18.09	17.00	
じゃがいも (生)	33.33	30.00	
エリンギ (しなちくカット)	5.00	5.00	
かぶ (根、葉付き、生)	23.08	15.00	
ブロッコリー (冷凍)	10.00	10.00	
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)	50.00	50.00	乳
水	75.00	75.00	
プレーンオムレツ (冷凍)	1個	50.00	卵、大豆
キャベツ (生)	35.29	30.00	
なたね油	0.30	0.30	
食塩	0.20	0.20	
こしょう (白)	0.01	0.01	

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5年2月3日 金曜日

<献立名> きつねうどん 牛乳 いわしフライ ミニトマト 福豆

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)	15.00	15.00	豚肉
にんじん (生)	10.31	10.00	
たまねぎ (生)	15.96	15.00	
三温糖	1.50	1.50	
みりん (本みりん)	1.00	1.00	
食塩	0.30	0.30	
だしのもと	1.00	1.00	
こいくちしょうゆ	14.00	14.00	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
いわしフライ (冷凍)	2個	36.00	
なたね油 (揚油)	4.00	4.00	
ミニトマト (生)	2個	21.56	
福豆	1個	10.00	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5年2月6日月曜日

<献立名> ごはん 牛乳 マーボー豆腐 パオズ 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	(低) 60.00 (中) 70.00 (高) 80.00	60.00 70.00 80.00	
牛乳	1個	206.00	乳
豆腐(冷凍)	100.00	100.00	大豆
豚肉(もも・ひき)	20.00	20.00	豚肉
たまねぎ(生)	21.28	20.00	
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)	8.33	5.00	
トウバンジャン	0.30	0.30	
清酒	3.00	3.00	
みそ(赤)	6.00	6.00	大豆
こいくちしょうゆ	3.00	3.00	小麦、大豆
中華スープのもと	0.80	0.80	大豆、鶏肉、豚肉、ごま
でん粉(じゃがいも)	2.50	2.50	
ごま油	0.30	0.30	ごま
三温糖	0.80	0.80	
なたね油	0.50	0.50	
水	65.00	65.00	
肉パオズ(冷凍)	2個	60.00	小麦、大豆、豚肉、ごま
黄桃カット(冷凍)	1個	40.00	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5年2月7日 火曜日

<献立名> ごはん 牛乳 白菜と大根のみそ汁 あんかけ豆腐ハンバーグ れんこんサラダ

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
はくさい(生)	21.28	20.00	
だいこん(生)	22.22	20.00	
ながねぎ(生)	8.33	5.00	
油揚げ(カット・冷凍)	5.00	5.00	大豆
カットわかめ	0.50	0.50	
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	
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	3.00	3.00	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)	15.00	15.00	
にんじん(生)	10.31	10.00	
ホールコーン(冷凍)	10.00	10.00	
和風ドレッシング(ボトル)	6.00	6.00	

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5年2月8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 ツナポテコロッケ 花野菜サラダ

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 (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)	30.00	30.00	大豆、鶏肉、豚肉
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)	5.00	5.00	
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	
ツナポテコロッケ (冷凍)	1個	50.00	小麦、大豆
なたね油 (揚油)	5.00	5.00	
中濃ソース (ボトル)	5.00	5.00	
ブロッコリー (冷凍)	20.00	20.00	
カリフラワー (冷凍)	20.00	20.00	
サウザンアイランドドレッシング (ボトル)	6.00	6.00	

センター調理小学校  
(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> ごはん 牛乳 きりたんぽ汁 さばのみそ煮 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	(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(皮なし)	15.00	15.00	鶏肉
にんじん(生)	5.15	5.00	
はくさい(生)	13.83	13.00	
だいこん(生)	13.33	12.00	
ごぼう(半月)	4.00	4.00	
まいたけ(バラカット)	4.00	4.00	
ながねぎ(生)	6.67	4.00	
きりたんぽ(冷凍)	20.00	20.00	
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	
さばのみそ煮(冷凍)	1個	50.00	大豆、さば
豚肉(もも・こま)	10.00	10.00	豚肉
板こんにゃく	20.00	20.00	
にんじん(生)	8.25	8.00	
いんげん(冷凍)	2.00	2.00	
なたね油	0.50	0.50	
三温糖	1.50	1.50	
だしのもと	0.30	0.30	
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
水	2.00	2.00	

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5年2月10日 金曜日

<献立名> たんたんめん 牛乳 ひじきぎょうざ みかん

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)	22.00	22.00	豚肉
にんじん (生)	10.31	10.00	
えのきたけ (バラカット)	8.00	8.00	
ながねぎ (生)	8.33	5.00	
チンゲンサイ (生)	9.41	8.00	
にんにく (生)	0.22	0.20	
しょうが (生)	0.38	0.30	
なたね油	0.30	0.30	
三温糖	1.00	1.00	
食塩	0.40	0.40	
こしょう (白)	0.03	0.03	
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
みそ (赤)	6.00	6.00	大豆
四川黒ソース (冷凍)	5.00	5.00	小麦、大豆、鶏肉、ごま
トウバンジャン	0.30	0.30	
ねりごま	10.00	10.00	ごま
水	155.00	155.00	
牛乳	1個	206.00	乳
ひじきぎょうざ (冷凍)	2個	40.00	小麦、大豆、鶏肉、豚肉
なたね油 (揚油)	4.00	4.00	
温州みかん (生)	1個	80.00	

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5年2月13日月曜日

<献立名> ごはん 牛乳 さつまいもと豆腐のみそ汁 鶏肉のごま照り焼き 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	(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)	20.00	20.00	大豆
さつまいも(角切り)	20.00	20.00	
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	145.00	145.00	
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
海藻ミックス	0.50	0.50	
にんじん(生)	5.15	5.00	
もやし(生)	30.00	30.00	
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

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5年2月14日 火曜日

<献立名> キャロットピラフ 牛乳 カレー野菜スープ ハート型ハンバーグデミグラスソース 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
キャロットピラフ (低)	60.00	60.00	鶏肉
(中)	70.00	70.00	鶏肉
(高)	80.00	80.00	鶏肉
牛乳	1個	206.00	乳
豚肉 (もも・角切)	15.00	15.00	豚肉
たまねぎ (生)	18.09	17.00	
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)	10.00	10.00	
なたね油	0.50	0.50	
食塩	0.60	0.60	
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	2.30	2.30	小麦、大豆
カレー粉	0.15	0.15	
水	145.00	145.00	
ハンバーグ (冷凍・ハート型)	1個	40.00	大豆、鶏肉、豚肉
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)	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	
水	2.00	2.00	
米粉のガトーショコラ (冷凍)	1個	30.00	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5年2月15日水曜日

&lt;献立名&gt; メロンパン 牛乳 はくさいのスープ ウィンナーのバジル揚げ ブロッコリーと根菜のサラダ

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 (低)	1個	30.00	乳、小麦、大豆
スクールメロン (中)	1個	40.00	乳、小麦、大豆
スクールメロン (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)	10.00	10.00	豚肉
はくさい (生)	31.91	30.00	
にんじん (生)	8.25	8.00	
ながねぎ (生)	8.33	5.00	
食塩	0.60	0.60	
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	2.00	2.00	小麦、大豆
ほうれんそう (冷凍)	10.00	10.00	
水	155.00	155.00	
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
バジル (粉)	0.04	0.04	
水	4.00	4.00	
なたね油 (揚油)	4.00	4.00	
ブロッコリー (冷凍)	20.00	20.00	
にんじん (生)	10.31	10.00	
だいこん (生)	11.11	10.00	
コールスロードレッシング (ボトル)	6.00	6.00	

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5年2月16日 木曜日

<献立名> ごはん 牛乳 けんちゃん汁 あじの照り焼き 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	(低) 60.00 (中) 70.00 (高) 80.00	60.00 70.00 80.00	
牛乳	1個	206.00	乳
じゃがいも(生)	22.22	20.00	
さといも(いちょう)	20.00	20.00	
にんじん(生)	10.31	10.00	
ごぼう(半月)	5.00	5.00	
板こんにゃく	10.00	10.00	
さつまあげ(冷凍)	10.00	10.00	
焼きちくわ(冷凍)	8.00	8.00	小麦、大豆
豆腐(木綿)	20.00	20.00	大豆
なたね油	0.50	0.50	
こいくちしょうゆ	8.00	8.00	小麦、大豆
三温糖	1.00	1.00	
清酒	1.00	1.00	
だしのもと	1.00	1.00	
水	105.00	105.00	
あじの照り焼き(冷凍)	1個	40.00	小麦、大豆
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	

センター調理小学校

(新郷・南平センター献立)

## 給食日誌

令和5年2月17日 金曜日

&lt;献立名&gt; スパゲティキャロットソース 牛乳 えびミックスフライ ポイルキャベツ

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)	25.00	25.00	豚肉
刻み大豆 (水煮)	10.00	10.00	大豆
にんじん (生)	30.93	30.00	
たまねぎ (生)	21.28	20.00	
しょうが (生)	0.38	0.30	
にんにく (生)	0.33	0.30	
エリンギ (しなちくカット)	8.00	8.00	
なたね油	0.50	0.50	
エスパニョールソース	5.50	5.50	乳、小麦、大豆、鶏肉、豚肉、りんご
アップルソース	5.50	5.50	りんご
トマト (カット)	35.00	35.00	
ぶどう酒 (白)	1.70	1.70	
食塩	1.20	1.20	
こしょう (白)	0.02	0.02	
パプリカパウダー	0.03	0.03	
コンソメのもと	1.10	1.10	大豆、鶏肉、豚肉
でん粉 (じゃがいも)	2.90	2.90	
水	90.00	90.00	
牛乳	1個	206.00	乳
えびミックスフライ (冷凍)	1個	50.00	小麦、大豆、えび
なたね油 (揚油)	5.00	5.00	
中濃ソース (ボトル)	5.00	5.00	
キャベツ (生)	47.06	40.00	
コーンクリーミードレッシング (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5年2月20日月曜日

&lt;献立名&gt; ビーフハヤシライス 牛乳 枝豆のサラダ りんごゼリー

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	
牛肉(肩ロース・スライス)	20.00	20.00	牛肉
にんじん(生)	20.62	20.00	
たまねぎ(生)	10.64	10.00	
たまねぎ(スライス・冷凍)	20.00	20.00	大豆
じゃがいも(生)	38.89	35.00	
なたね油	0.50	0.50	
三温糖	0.60	0.60	
食塩	0.08	0.08	
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
ぶどう酒(赤)	1.50	1.50	
トマトケチャップ	1.50	1.50	
デミグラスソース	6.00	6.00	小麦、大豆、鶏肉、豚肉
ウスターソース	2.00	2.00	
ハヤシルウ	15.00	15.00	小麦、大豆、豚肉
水	110.00	110.00	
牛乳	1個	206.00	乳
えだまめ(冷凍)	10.00	10.00	大豆
にんじん(生)	20.62	20.00	
もやし(生)	25.00	25.00	
たまねぎドレッシング(ボトル)	6.00	6.00	小麦、大豆、りんご
りんごゼリー(冷凍)	1個	30.00	りんご

<献立名> ごはん 牛乳 なめこ汁 かれのい甘酢あんかけ ごぼうサラダ

食品名	一人使用量 (g)	一人正味重量 (g)	備考
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	
かれのい立田揚(冷凍)	1個	50.00	小麦、大豆
なたね油(揚油)	5.00	5.00	
三温糖	2.50	2.50	
こいくちしょうゆ	2.50	2.50	小麦、大豆
穀物酢	1.20	1.20	
でん粉(じゃがいも)	0.50	0.50	
水	10.00	10.00	
ごぼう(ささがき)	15.00	15.00	
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	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5年2月22日水曜日

<献立名> マーブル食パン 牛乳 ミネストローネ 豚肉のオニオンソースがけ 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
マーブル食パン (ココア) (低)	1個	30.00	乳、小麦、大豆
マーブル食パン (ココア) (中)	1個	40.00	乳、小麦、大豆
マーブル食パン (ココア) (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)	10.00	10.00	豚肉
たまねぎ (生)	15.96	15.00	
にんじん (生)	15.46	15.00	
じゃがいも (生)	27.78	25.00	
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)	3.00	3.00	小麦
オリーブ油	0.50	0.50	
三温糖	0.20	0.20	
食塩	0.60	0.60	
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	120.00	120.00	
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	
たまねぎ (スライス・冷凍)	10.00	10.00	大豆
なたね油	0.20	0.20	
三温糖	1.50	1.50	
みりん (本みりん)	1.50	1.50	
清酒	1.50	1.50	
こいくちしょうゆ	3.00	3.00	小麦、大豆
でん粉 (じゃがいも)	0.50	0.50	
水	6.00	6.00	
ほうれんそう (冷凍)	20.00	20.00	
ホールコーン (冷凍)	15.00	15.00	
にんじん (生)	8.25	8.00	
なたね油	0.40	0.40	
食塩	0.20	0.20	
こしょう (白)	0.01	0.01	

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5年2月24日 金曜日

<献立名> わかめうどん 牛乳 いかとえびのかき揚げ せとか

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 (皮なし)	20.00	20.00	鶏肉
にんじん (生)	10.31	10.00	
たまねぎ (生)	12.77	12.00	
カットわかめ	0.80	0.80	
食塩	0.60	0.60	
みりん (本みりん)	0.80	0.80	
だしのもと	0.80	0.80	
こいくちしょうゆ	10.00	10.00	小麦、大豆
ほうれんそう (冷凍)	10.00	10.00	
水	165.00	165.00	
牛乳	1個	206.00	乳
えびといかのかき揚げ (冷凍)	1個	50.00	小麦、大豆、えび、いか
なたね油 (揚油)	5.00	5.00	
せとか (生)	1/6個	35.40	

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5年2月27日月曜日

&lt;献立名&gt; 高野豆腐のそぼろごはん 牛乳 根菜汁 ぶりの照り焼き

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	
凍り豆腐	4.00	4.00	大豆
豚肉(もも・ひき)	18.00	18.00	豚肉
にんじん(生)	5.15	5.00	
ながねぎ(生)	3.33	2.00	
なたね油	0.50	0.50	
食塩	0.10	0.10	
こいくちしょうゆ	2.00	2.00	小麦、大豆
だしのもと	0.20	0.20	
三温糖	1.50	1.50	
清酒	0.50	0.50	
水	2.00	2.00	
牛乳	1個	206.00	乳
にんじん(生)	10.31	10.00	
だいこん(生)	27.78	25.00	
ごぼう(半月)	8.00	8.00	
れんこん(いちょう)	10.00	10.00	
ながねぎ(生)	8.33	5.00	
さつまあげ(冷凍)	5.00	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	
ぶりの照り焼き(冷凍)	1個	50.00	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5年2月28日 火曜日

&lt;献立名&gt; ごはん 牛乳 キムチとトックのスープ 春巻 はるさめサラダ

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
鶏ももこま(皮なし)	15.00	15.00	鶏肉
にんじん(生)	10.31	10.00	
もやし(生)	12.00	12.00	
にら(生)	3.16	3.00	
キムチ(ノンアレルギー・冷凍)	7.00	7.00	
トック	20.00	20.00	
食塩	0.10	0.10	
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
がらスープ(レトルト)	4.00	4.00	大豆、豚肉、鶏肉
こいくちしょうゆ	2.00	2.00	小麦、大豆
みそ(赤)	2.00	2.00	大豆
水	145.00	145.00	
春巻(冷凍)	1個	50.00	小麦、大豆、豚肉
なたね油(揚油)	5.00	5.00	
キャベツ(生)	23.53	20.00	
にんじん(生)	10.31	10.00	
ホールコーン(冷凍)	10.00	10.00	
はるさめ	1.00	1.00	
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