

センター調理小学校
(元郷学校給食センターB献立)

献立実施校

芝南小
芝小

青木北小
芝中央小

戸塚東小

芝樋ノ爪小

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
(元郷センターB献立)

給食日誌

令和5年2月1日水曜日

<献立名> はちみつパン 牛乳 ポトフ ハムカレーロール ツナサラダ

食品名	一人使用量 (g)	一人正味重量 (g)	備考
はちみつパン (低)	1個	30.00	乳、小麦、大豆
はちみつパン (中)	1個	40.00	乳、小麦、大豆
はちみつパン(1コ取り) (高)	1個	50.00	乳、小麦、大豆
牛乳	1個	206.00	乳
じゃがいも (生)	44.44	40.00	
にんじん (生)	25.77	25.00	
はくさい (生)	15.96	15.00	
だいこん (生)	27.78	25.00	
たまねぎ (生)	21.28	20.00	
ウィンナーソーセージFe入り (輪切)	20.00	20.00	豚肉
こいくちしょうゆ	1.60	1.60	小麦、大豆
食塩	0.30	0.30	
こしょう (白)	0.02	0.02	
ローリエ	0.04	0.04	
コンソメのもと	0.80	0.80	大豆、鶏肉、豚肉
水	75.00	75.00	
ハムカレーロール (冷凍)	1個	50.00	卵、乳、小麦、大豆、鶏肉、豚肉、りんご
なたね油 (揚油)	5.00	5.00	
キャベツ (生)	29.41	25.00	
にんじん (生)	5.15	5.00	
ライトツナ (水煮・レトルト)	10.00	10.00	
穀物酢	1.20	1.20	
三温糖	0.45	0.45	
食塩	0.45	0.45	
なたね油	2.80	2.80	
こしょう (白)	0.01	0.01	

センター調理小学校
(元郷センターB献立)

給食日誌

令和5年2月2日 木曜日

<献立名> バターロール 牛乳 白菜と肉団子のスープ 豆乳かぼちゃグラタン コーンソテー

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 (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
はくさい (生)	31.91	30.00	
たまねぎ (生)	15.96	15.00	
にんじん (生)	10.31	10.00	
コンソメのもと	1.10	1.10	大豆、鶏肉、豚肉
こいくちしょうゆ	3.00	3.00	小麦、大豆
食塩	0.40	0.40	
水	145.00	145.00	
豆乳かぼちゃグラタン (冷凍)	1個	40.00	大豆
ホールコーン (冷凍)	25.00	25.00	
プレスハム (短冊)	10.00	10.00	豚肉
ほうれんそう (冷凍)	5.00	5.00	
なたね油	0.50	0.50	
食塩	0.20	0.20	
こしょう (白)	0.01	0.01	

センター調理小学校
(元郷センターB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 切り干し大根の煮物 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)	10.00	10.00	豚肉
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	
かまぼこ (おに型)	5.00	5.00	
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
みりん (本みりん)	1.00	1.00	
食塩	0.20	0.20	
三温糖	1.50	1.50	
水	155.00	155.00	
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	
切り干し大根	4.00	4.00	
にんじん (生)	10.31	10.00	
さつまあげ (冷凍)	4.00	4.00	
糸こんにゃく	8.00	8.00	
えだまめ (冷凍)	4.00	4.00	大豆
なたね油	0.30	0.30	
だしのもと	0.20	0.20	
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	
福豆	1個	10.00	大豆

センター調理小学校
(元郷センターB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 肉じゃが さけの西京焼き 小松菜のおかか和え

食品名	一人使用量 (g)	一人正味重量 (g)	備考
精米・強化米	(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)	20.00	20.00	豚肉
じゃがいも(生)	83.33	75.00	
たまねぎ(生)	21.28	20.00	
にんじん(生)	25.77	25.00	
しらたき	15.00	15.00	
三温糖	4.50	4.50	
こいくちしょうゆ	12.00	12.00	小麦、大豆
だしのもと	0.50	0.50	
水	50.00	50.00	
さけの西京焼き(冷凍)	1個	50.00	大豆、さけ
なたね油	0.10	0.10	
はくさい(生)	26.60	25.00	
小松菜(冷凍)	18.00	18.00	
えのきたけ(バラカット)	8.00	8.00	
かつお節(碎片)	0.70	0.70	
こいくちしょうゆ	2.00	2.00	小麦、大豆
みりん(本みりん)	1.00	1.00	

<献立名> ごはん 牛乳 呉汁 ほっけの竜田揚げ 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
豚肉(もも・こま)	5.00	5.00	豚肉
ごぼう(半月)	5.00	5.00	
にんじん(生)	10.31	10.00	
だいこん(生)	16.67	15.00	
じゃがいも(生)	22.22	20.00	
油揚げ(カット・冷凍)	5.00	5.00	大豆
大豆(冷凍)	18.00	18.00	大豆
だしのもと	1.00	1.00	
なたね油	1.00	1.00	
みそ(白)	12.00	12.00	大豆
水	140.00	140.00	
真ほっけの竜田揚げ(冷凍)	1個	45.00	小麦、大豆
なたね油(揚油)	5.00	5.00	
豚肉(もも・こま)	10.00	10.00	豚肉
板こんにゃく	22.00	22.00	
にんじん(生)	11.34	11.00	
さやえんどう(冷凍)	3.00	3.00	
なたね油	0.30	0.30	
だしのもと	0.33	0.33	
三温糖	2.00	2.00	
清酒	1.10	1.10	
みりん(本みりん)	1.10	1.10	
こいくちしょうゆ	3.50	3.50	小麦、大豆

センター調理小学校
(元郷センターB献立)

給食日誌

令和5年2月8日水曜日

<献立名> 黒パン 牛乳 ミネストローネ コーンフライ りんご

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)	8.00	8.00	豚肉
キャベツ (生)	23.53	20.00	
たまねぎ (生)	21.28	20.00	
にんじん (生)	10.31	10.00	
パプリカ (黄)	3.33	3.00	
じゃがいも (生)	22.22	20.00	
トマト (カット)	8.00	8.00	
トマトピューレ	6.00	6.00	
パンプキンペースト (冷凍)	12.00	12.00	
白いんげん (レトルト)	6.00	6.00	
三温糖	0.20	0.20	
マカロニ (アルファベット・乾)	3.00	3.00	小麦
にんにく (生)	0.33	0.30	
なたね油	1.00	1.00	
コンソメのもと	1.00	1.00	大豆、鶏肉、豚肉
食塩	1.00	1.00	
こしょう (白)	0.01	0.01	
水	110.00	110.00	
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	
りんご (生)	1/8個	28.65	りんご

<献立名> ごはん 牛乳 みぞれ汁 豚肉のねぎみそ焼き きんぴらごぼう

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)	15.46	15.00	
ながねぎ(生)	8.33	5.00	
だいこん(生)	22.22	20.00	
ほうれんそう(冷凍)	7.00	7.00	
大根おろし(冷凍)	30.00	30.00	
だしのもと	1.00	1.00	
清酒	1.20	1.20	
こいくちしょうゆ	3.00	3.00	小麦、大豆
食塩	1.00	1.00	
でん粉(じゃがいも)	1.50	1.50	
水	135.00	135.00	
豚肉(ロース・切り身)	1個	50.00	豚肉
ながねぎ(生)	5.00	3.00	
三温糖	1.20	1.20	
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
清酒	2.00	2.00	
みりん(本みりん)	2.00	2.00	
なたね油	0.10	0.10	
ごぼう(せん切り)	25.00	25.00	
にんじん(せん切り)	15.00	15.00	
ごま・いり(白)	0.50	0.50	ごま
なたね油	0.50	0.50	
三温糖	2.00	2.00	
こいくちしょうゆ	3.50	3.50	小麦、大豆
清酒	1.00	1.00	

センター調理小学校
(元郷センターB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 揚げしゅうまい 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)	20.00	20.00	豚肉
チンゲンサイ (生)	11.76	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	
にんじん (生)	15.46	15.00	
にんにく (生)	0.22	0.20	
しょうが (生)	0.25	0.20	
ねりごま	10.00	10.00	ごま
なたね油	0.50	0.50	
三温糖	1.00	1.00	
みそ (赤)	6.50	6.50	大豆
こいくちしょうゆ	2.00	2.00	小麦、大豆
四川黒ソース (冷凍)	5.00	5.00	小麦、大豆、鶏肉、ごま
中華スープのもと	1.50	1.50	大豆、鶏肉、豚肉、ごま
トウバンジャン	0.10	0.10	
食塩	0.30	0.30	
こしょう (白)	0.03	0.03	
水	150.00	150.00	
牛乳	1個	206.00	乳
ポークしゅうまい (冷凍)	2個	36.00	小麦、豚肉
なたね油 (揚油)	4.00	4.00	
温州みかん (生)	1個	80.00	

<献立名> 茶めし 牛乳 おでん かぼちゃのそぼろあん ミニトマト

食品名	一人使用量 (g)	一人正味重量 (g)	備考
茶めし (低)	60.00	60.00	小麦、大豆
(中)	70.00	70.00	小麦、大豆
(高)	80.00	80.00	小麦、大豆
牛乳	1個	206.00	乳
だいこん(生)	33.33	30.00	
じゃがいも(乱切り)	40.00	40.00	
結び昆布(すあらい)	3.00	3.00	
焼きちくわ(冷凍)	10.00	10.00	小麦、大豆
がんもどき(冷凍)	20.00	20.00	大豆
うずら卵(レトルト)	25.00	25.00	卵
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
三温糖	0.70	0.70	
食塩	0.20	0.20	
水	100.00	100.00	
西洋かぼちゃ(角切り)	50.00	50.00	
なたね油(揚油)	5.00	5.00	
鶏ももひき(皮なし)	5.00	5.00	鶏肉
たまねぎ(生)	5.32	5.00	
えだまめ(冷凍)	3.00	3.00	大豆
しょうが(生)	0.50	0.40	
なたね油	1.00	1.00	
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
三温糖	2.00	2.00	
みりん(本みりん)	0.60	0.60	
清酒	0.70	0.70	
でん粉(じゃがいも)	0.50	0.50	
水	3.00	3.00	
ミニトマト(生)	2個	21.56	

センター調理小学校
(元郷センターB献立)

給食日誌

令和5年2月14日 火曜日

<献立名> ハヤシライス 牛乳 花野菜のサラダ 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
精米・強化米	(低) 60.00 (中) 70.00 (高) 80.00	60.00 70.00 80.00	
豚肉(もも・こま)	20.00	20.00	豚肉
じゃがいも(生)	27.78	25.00	
たまねぎ(生)	31.91	30.00	
にんじん(生)	20.62	20.00	
ハヤシルウ	14.00	14.00	小麦、大豆、豚肉
デミグラスソース	5.00	5.00	小麦、大豆、鶏肉、豚肉
ウスターソース	3.00	3.00	
三温糖	0.80	0.80	
コンソメのもと	0.50	0.50	大豆、鶏肉、豚肉
食塩	0.10	0.10	
こしょう(白)	0.02	0.02	
なたね油	0.50	0.50	
水	130.00	130.00	
牛乳	1個	206.00	乳
ブロッコリー(冷凍)	30.00	30.00	
カリフラワー(冷凍)	15.00	15.00	
にんじん(生)	10.31	10.00	
たまねぎドレッシング(ボトル)	8.00	8.00	小麦、大豆、りんご
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
(元郷センターB献立)

給食日誌

令和5年2月15日水曜日

<献立名> 子供パン 牛乳 コーヒー飲料 ラビオリスープ ハンバーグデミグラスソース
シーフードサラダ

食品名	一人使用量 (g)	一人正味重量 (g)	備考
子供パン (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
コーヒー飲料	1個	12.50	
ポークラビオリ (冷凍)	16.00	16.00	小麦、豚肉
鶏ももこま (皮つき)	12.00	12.00	鶏肉
たまねぎ (生)	21.28	20.00	
にんじん (生)	10.31	10.00	
ホールコーン (冷凍)	10.00	10.00	
ほうれんそう (冷凍)	10.00	10.00	
こいくちしょうゆ	3.00	3.00	小麦、大豆
コンソメのもと	1.20	1.20	大豆、鶏肉、豚肉
食塩	0.30	0.30	
こしょう (白)	0.01	0.01	
水	150.00	150.00	
ハンバーグ (冷凍)	1個	50.00	大豆、鶏肉、豚肉
なたね油	0.10	0.10	
たまねぎ (生)	8.51	8.00	
エリンギ (冷凍)	5.00	5.00	
デミグラスソース	7.00	7.00	小麦、大豆、鶏肉、豚肉
トマトケチャップ	5.00	5.00	
なたね油	0.20	0.20	
水	3.00	3.00	
むきえび (冷凍)	5.00	5.00	えび
いか (短冊・冷凍)	5.00	5.00	いか
キャベツ (生)	25.88	22.00	
きゅうり (生)	5.10	5.00	
パプリカ (赤)	3.33	3.00	
パプリカ (黄)	3.33	3.00	
オリーブ油	2.50	2.50	
穀物酢	0.90	0.90	
三温糖	0.40	0.40	
食塩	0.40	0.40	
こしょう (白)	0.02	0.02	

<献立名> ビビンパ 牛乳 わかめスープ 鶏肉の韓国風照り焼き

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	
豚肉(もも・せん切り)	30.00	30.00	豚肉
しょうが(生)	0.25	0.20	
にんにく(生)	0.11	0.10	
清酒	0.30	0.30	
三温糖	0.40	0.40	
こいくちしょうゆ	0.80	0.80	小麦、大豆
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)	15.00	15.00	
なたね油	0.70	0.70	
しょうが(生)	0.38	0.30	
ごま油	0.70	0.70	ごま
三温糖	1.00	1.00	
みそ(赤)	1.00	1.00	大豆
こいくちしょうゆ	3.00	3.00	小麦、大豆
穀物酢	1.00	1.00	
牛乳	1個	206.00	乳
カットわかめ	1.00	1.00	
たまねぎ(生)	21.28	20.00	
だいこん(生)	22.22	20.00	
にんじん(生)	10.31	10.00	
ながねぎ(生)	16.67	10.00	
なると(オキアミ・冷凍)	5.00	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)	0.02	0.02	
水	160.00	160.00	
鶏もも(皮つき)	1個	50.00	鶏肉
にんにく(生)	0.11	0.10	
コチュジャン	1.20	1.20	大豆
こいくちしょうゆ	4.00	4.00	小麦、大豆
清酒	0.50	0.50	
みりん(本みりん)	0.50	0.50	
三温糖	1.00	1.00	
ごま・いり(白)	0.50	0.50	ごま
ごま油	0.30	0.30	ごま

<献立名> ミートソーススパゲティ 牛乳 焼ウィンナー 彩りソテー

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
にんじん (生)	25.77	25.00	
たまねぎ (生)	53.19	50.00	
たまねぎ (スライス・冷凍)	15.00	15.00	大豆
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	7.00	7.00	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
鶏レバーペースト	1.00	1.00	鶏肉
コンソメのもと	1.00	1.00	大豆、鶏肉、豚肉
三温糖	1.00	1.00	
こしょう (白)	0.03	0.03	
食塩	0.10	0.10	
水	60.00	60.00	
牛乳	1個	206.00	乳
ウィンナーソーセージ	2個	30.00	豚肉
キャベツ (生)	29.41	25.00	
にんじん (生)	8.25	8.00	
ショルダーベーコン (短冊)	6.00	6.00	豚肉
パプリカ (黄)	3.33	3.00	
パプリカ (赤)	3.33	3.00	
なたね油	0.30	0.30	
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	(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)	22.22	20.00	
にんじん(生)	15.46	15.00	
たまねぎ(生)	15.96	15.00	
焼き豆腐	20.00	20.00	大豆
板こんにゃく	10.00	10.00	
干ししいたけ(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	0.80	0.80	
水	140.00	140.00	
さばの切り身(冷凍)	1個	40.00	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(皮つき)	15.00	15.00	鶏肉
さといも(いちょう)	15.00	15.00	
にんじん(生)	8.25	8.00	
ごぼう(半月)	5.00	5.00	
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	1.00	1.00	
こいくちしょうゆ	2.60	2.60	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	

<献立名> ごはん 牛乳 マーボー豆腐 ぎょうざ 野菜炒め

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
豆腐(冷凍)	110.00	110.00	大豆
豚肉(もも・ひき)	18.00	18.00	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)	0.60	0.60	
しょうが(生)	0.38	0.30	
にんにく(生)	0.33	0.30	
ながねぎ(生)	11.67	7.00	
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)	4.00	4.00	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	2.50	2.50	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)	2.00	2.00	
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	35.00	35.00	
ぎょうざ(冷凍)	2個	40.00	小麦、大豆、豚肉
なたね油(揚油)	4.00	4.00	
キャベツ(生)	23.53	20.00	
もやし(生)	15.00	15.00	
にんじん(生)	5.15	5.00	
プレスハム(短冊)	5.00	5.00	豚肉
なたね油	0.50	0.50	
中華スープのもと	0.10	0.10	大豆、鶏肉、豚肉、ごま
こいくちしょうゆ	0.50	0.50	小麦、大豆
食塩	0.10	0.10	
こしょう(白)	0.01	0.01	

センター調理小学校
(元郷センターB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 パンプキンポタージュ ポークソテー トマトソース ほうれん草のソテー

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
鶏ももこま (皮なし)	10.00	10.00	鶏肉
たまねぎ (生)	31.91	30.00	
西洋かぼちゃ (角切り)	15.00	15.00	
パンプキンペースト (冷凍)	30.00	30.00	
牛乳 (調理用)	60.00	60.00	乳
ホワイトルウ	6.00	6.00	乳、小麦、大豆、豚肉
なたね油	1.00	1.00	
コンソメのもと	1.00	1.00	大豆、鶏肉、豚肉
食塩	0.50	0.50	
こしょう (白)	0.02	0.02	
水	80.00	80.00	
豚肉 (ロース・切り身)	1個	40.00	豚肉
食塩	0.20	0.20	
こしょう (白)	0.01	0.01	
なたね油	0.10	0.10	
にんにく (生)	0.22	0.20	
たまねぎ (生)	10.64	10.00	
ぶなしめじ (バラカット)	5.00	5.00	
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	
三温糖	0.10	0.10	
なたね油	0.30	0.30	
水	3.00	3.00	
ほうれんそう (冷凍)	25.00	25.00	
エリンギ (冷凍)	8.00	8.00	
ホールコーン (冷凍)	10.00	10.00	
なたね油	0.30	0.30	
食塩	0.20	0.20	
こしょう (白)	0.01	0.01	

<献立名> けんちんうどん 牛乳 ちくわの磯辺揚げ いちご

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)	10.00	10.00	鶏肉
油揚げ (カット・冷凍)	5.00	5.00	大豆
ながねぎ (生)	13.33	8.00	
にんじん (生)	10.31	10.00	
ごぼう(半月)	6.00	6.00	
豆腐 (木綿)	20.00	20.00	大豆
さといも (いちょう)	15.00	15.00	
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)	3.00	3.00	
食塩	0.50	0.50	
三温糖	0.18	0.18	
水	140.00	140.00	
牛乳	1個	206.00	乳
焼きちくわ (4分の1カット)	1.8個	45.00	
小麦粉	4.50	4.50	小麦
あおさ (粉末)	0.07	0.07	
水	3.60	3.60	
なたね油 (揚油)	5.00	5.00	
			【ちくわの磯辺揚げ】 1～2年生：1個 3～6年生：2個
いちご (生)	2個	28.00	

センター調理小学校
(元郷センターB献立)

給食日誌

令和5年2月27日月曜日

<献立名> ごはん 牛乳 とん汁 たらのごまみそ和え 白菜の煮浸し

食品名	一人使用量 (g)	一人正味重量 (g)	備考
精米・強化米	(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)	13.00	13.00	豚肉
さといも(いちょう)	15.00	15.00	
にんじん(生)	10.31	10.00	
だいこん(生)	16.67	15.00	
ながねぎ(生)	8.33	5.00	
豆腐(木綿)	25.00	25.00	大豆
みそ(赤)	7.00	7.00	大豆
みそ(白)	4.00	4.00	大豆
だしのもと	1.00	1.00	
水	130.00	130.00	
たら角切り(でん粉付き・冷凍)	55.00	55.00	
なたね油(揚油)	6.00	6.00	
みそ(白)	3.50	3.50	大豆
こいくちしょうゆ	0.50	0.50	小麦、大豆
三温糖	3.00	3.00	
すりごま(白)	4.00	4.00	ごま
みりん(本みりん)	1.00	1.00	
水	7.00	7.00	
はくさい(生)	38.30	36.00	
油揚げ(カット・冷凍)	7.00	7.00	大豆
こいくちしょうゆ	1.50	1.50	小麦、大豆
だしのもと	0.20	0.20	
みりん(本みりん)	0.20	0.20	

センター調理小学校
(元郷センターB献立)

給食日誌

令和5年2月28日 火曜日

<献立名> キャロットピラフ 牛乳 鶏肉のクリーム煮 コーンスローサラダ マスカットゼリー

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
鶏ももこま (皮つき)	25.00	25.00	鶏肉
にんじん (生)	25.77	25.00	
たまねぎ (生)	31.91	30.00	
じゃがいも (生)	44.44	40.00	
ホワイトルウ	8.00	8.00	乳、小麦、大豆、豚肉
牛乳 (調理用)	40.00	40.00	乳
コンソメのもと	1.00	1.00	大豆、鶏肉、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	65.00	65.00	
キャベツ (生)	23.53	20.00	
にんじん (生)	10.31	10.00	
たまねぎ (生)	5.32	5.00	
ホールコーン (冷凍)	12.00	12.00	
コーンクリーミードレッシング (調理用)	6.00	6.00	大豆
マスカットゼリー	1個	60.00	大豆