

センター調理中学校 (元郷学校給食センターB献立)

献立実施校

在家中
青木中

芝西中

芝中

幸並中

令和5年

川口市学校給食献立日誌

3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しております。



川口市マスコット「きゅぼらん」

<献立名> ごはん 牛乳 けんちん汁 豚肉のねぎみそ焼き 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
ごぼう(半月)	5.00	5.00	
にんじん(生)	12.37	12.00	
だいこん(生)	16.67	15.00	
さといも(いちょう)	20.00	20.00	
豆腐(木綿)	20.00	20.00	大豆
ながねぎ(生)	13.33	8.00	
油揚げ(カット・冷凍)	5.00	5.00	大豆
だしのもと	1.00	1.00	
こいくちしょうゆ	8.00	8.00	小麦、大豆
食塩	0.30	0.30	
水	150.00	150.00	
豚肉(ロース・切り身)	1個	50.00	豚肉
ながねぎ(生)	4.00	2.40	
三温糖	1.30	1.30	
こいくちしょうゆ	1.90	1.90	小麦、大豆
みそ(赤)	3.80	3.80	大豆
清酒	1.30	1.30	
みりん(本みりん)	1.30	1.30	
なたね油	0.10	0.10	
鶏ももこま(皮つき)	15.00	15.00	鶏肉
板こんにゃく	25.00	25.00	
にんじん(生)	15.46	15.00	
さやえんどう(冷凍)	3.00	3.00	
なたね油	0.50	0.50	
だしのもと	0.30	0.30	
三温糖	2.00	2.00	
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	3.50	3.50	小麦、大豆

センター調理中学校
(元郷センターB献立)

給食日誌

令和5年3月2日 木曜日

<献立名> たんたんめん 牛乳 ぎょうざ ミニトマト

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・ひき)	20.00	20.00	豚肉
チンゲンサイ(生)	23.53	20.00	
えのきたけ(バラカット)	8.00	8.00	
ながねぎ(生)	9.17	5.50	
にんじん(生)	16.49	16.00	
にんにく(生)	0.22	0.20	
しょうが(生)	0.38	0.30	
ねりごま	11.00	11.00	ごま
なたね油	0.50	0.50	
三温糖	1.10	1.10	
みそ(赤)	6.60	6.60	大豆
こいくちしょうゆ	2.20	2.20	小麦、大豆
四川黒ソース(冷凍)	5.50	5.50	小麦、大豆、鶏肉、ごま
ラー油	0.20	0.20	大豆、ごま
中華スープのもと	1.65	1.65	大豆、鶏肉、豚肉、ごま
トウバンジャン	0.10	0.10	
食塩	0.40	0.40	
こしょう(白)	0.03	0.03	
水	160.00	160.00	
牛乳	1個	206.00	乳
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	
ミニトマト(生)	2個	21.56	

<献立名> ひな寿司 牛乳 すまし汁 さわらの西京焼き 三色ひし形ゼリー

食品名	一人使用量 (g)	一人正味重量 (g)	備考
酢めし	100.00	100.00	
鶏ももひき(皮つき)	13.00	13.00	鶏肉
むきえび(冷凍)	13.00	13.00	えび
にんじん(生)	8.25	8.00	
たけのこ(レトルト)	12.00	12.00	
炒りたまご(冷凍)	10.00	10.00	卵、大豆
さやえんどう(冷凍)	5.00	5.00	
なたね油	0.50	0.50	
だしのもと	0.30	0.30	
こいくちしょうゆ	2.40	2.40	小麦、大豆
三温糖	1.40	1.40	
食塩	0.10	0.10	
みりん(本みりん)	1.00	1.00	
牛乳	1個	206.00	乳
豆腐(木綿)	30.00	30.00	大豆
かまぼこ(桜型)	6.00	6.00	
だいこん(生)	27.78	25.00	
ほうれんそう(冷凍)	12.00	12.00	
ながねぎ(生)	16.67	10.00	
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
食塩	0.60	0.60	
水	160.00	160.00	
さわら西京焼き(冷凍)	1個	40.00	大豆
なたね油	0.10	0.10	
ひし形ゼリー(冷凍)	1個	60.00	大豆、りんご

センター調理中学校
(元郷センターB献立)

給食日誌

令和5年3月6日月曜日

<献立名> さきたまライスボール 牛乳 コーンポタージュ 鶏肉のレモン風味 ポテトサラダ

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
たまねぎ(生)	31.91	30.00	
クリームコーン(冷凍)	30.00	30.00	
ホールコーン(冷凍)	20.00	20.00	
ホワイトルウ	6.00	6.00	乳、小麦、大豆、豚肉
牛乳(調理用)	70.00	70.00	乳
パセリ(乾)	0.02	0.02	
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
なたね油	1.00	1.00	
水	90.00	90.00	
鶏もも(皮つき)	1個	50.00	鶏肉
清酒	1.00	1.00	
食塩	0.20	0.20	
でん粉(じゃがいも)	5.00	5.00	
なたね油(揚油)	5.00	5.00	
三温糖	3.00	3.00	
こいくちしょうゆ	3.00	3.00	小麦、大豆
レモン汁	3.00	3.00	
じゃがいも(生)	36.67	33.00	
にんじん(生)	6.91	6.70	
きゅうり(生)	4.29	4.20	
プレスハム(短冊)	6.70	6.70	豚肉
食塩	0.08	0.08	
こしょう(白)	0.02	0.02	
マヨネーズ(卵抜き・調理用)	5.00	5.00	大豆

センター調理中学校
(元郷センターB献立)

給食日誌

令和5年3月7日 火曜日

<献立名> ごはん 牛乳 マーボー豆腐 しゅうまい 小松菜のナムル

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	
ポークしゅうまい(冷凍)	2個	36.00	小麦、豚肉
こまつな(生)	29.41	25.00	
もやし(生)	18.00	18.00	
にんじん(生)	10.31	10.00	
こいくちしょうゆ	3.00	3.00	小麦、大豆
三温糖	1.40	1.40	
ごま油	0.50	0.50	ごま

センター調理中学校
(元郷センターB献立)

給食日誌

令和5年3月8日水曜日

<献立名> ごはん 牛乳 切り干し大根のごまみそ汁 和風おろしハンバーグ 五目きんぴら

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
切り干し大根	7.00	7.00	
にんじん(生)	20.62	20.00	
油揚げ(カット・冷凍)	7.00	7.00	大豆
たまねぎ(生)	21.28	20.00	
ながねぎ(生)	16.67	10.00	
こまつな(生)	17.65	15.00	
すりごま(白)	2.50	2.50	ごま
だしのもと	1.00	1.00	
みそ(白)	13.00	13.00	大豆
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	
大根おろし(冷凍)	10.00	10.00	
三温糖	1.60	1.60	
みりん(本みりん)	1.00	1.00	
こいくちしょうゆ	3.50	3.50	小麦、大豆
でん粉(じゃがいも)	0.30	0.30	
水	5.00	5.00	
鶏ももこま(皮なし)	15.00	15.00	鶏肉
ごぼう(せん切り)	12.00	12.00	
にんじん(せん切り)	12.00	12.00	
干ししいたけ(スライス)	0.50	0.50	
さつまあげ(冷凍)	8.00	8.00	
ほうれんそう(冷凍)	5.00	5.00	
なたね油	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
清酒	2.00	2.00	
とうがらし	0.01	0.01	

センター調理中学校
(元郷センターB献立)

給食日誌

令和5年3月9日 木曜日

<献立名> 菜の花うどん 牛乳 いかの石垣揚げ 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
地粉うどん	1個	100.00	小麦
鶏ももこま(皮つき)	15.00	15.00	鶏肉
菜の花(冷凍)	10.00	10.00	
かまぼこ(梅型)	6.00	6.00	
油揚げ(カット・冷凍)	5.00	5.00	大豆
にんじん(生)	10.31	10.00	
たまねぎ(生)	21.28	20.00	
だしのもと	1.00	1.00	
こいくちしょうゆ	13.00	13.00	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
いか(切り身・冷凍)	2個	60.00	いか
小麦粉	6.00	6.00	小麦
ごま・いり(黒)	1.00	1.00	ごま
食塩	0.10	0.10	
水	6.00	6.00	
なたね油(揚油)	6.00	6.00	
いんげん(冷凍)	30.00	30.00	
にんじん(生)	10.31	10.00	
ライトツナ(水煮・レトルト)	6.00	6.00	
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	

<献立名> ごはん 牛乳 団子汁 ぶりの照り焼き よごし

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
煮込みもち(冷凍)	30.00	30.00	
鶏ももこま(皮つき)	12.00	12.00	鶏肉
油揚げ(カット・冷凍)	6.00	6.00	大豆
ほうれんそう(冷凍)	10.00	10.00	
だいこん(生)	22.22	20.00	
にんじん(生)	10.31	10.00	
ぶなしめじ(バラカット)	5.00	5.00	
ながねぎ(生)	10.00	6.00	
だしのもと	1.00	1.00	
食塩	0.80	0.80	
こいくちしょうゆ	3.00	3.00	小麦、大豆
水	150.00	150.00	
ぶりの照り焼き(冷凍)	1個	50.00	小麦、大豆
こまつな(生)	29.41	25.00	
はくさい(生)	15.96	15.00	
にんじん(生)	12.37	12.00	
すりごま(白)	0.60	0.60	ごま
ごま・いり(白)	1.00	1.00	ごま
みそ(白)	1.20	1.20	大豆
こいくちしょうゆ	2.50	2.50	小麦、大豆
三温糖	2.00	2.00	
ごま油	0.60	0.60	ごま

センター調理中学校
(元郷センターB献立)

給食日誌

令和5年3月13日月曜日

<献立名> バターロール 牛乳 コーヒー飲料 オニオンスープ ラザニア 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
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
コーヒー飲料	1個	12.50	
ショルダーベーコン(短冊)	12.00	12.00	豚肉
にんじん(生)	25.77	25.00	
たまねぎ(生)	26.60	25.00	
たまねぎ(スライス・冷凍)	30.00	30.00	
オリーブ油	0.35	0.35	
こいくちしょうゆ	1.70	1.70	小麦、大豆
食塩	0.60	0.60	
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
パセリ(乾)	0.02	0.02	
水	155.00	155.00	
ラザニア(冷凍)	1個	60.00	乳、小麦、大豆、豚肉
ブロッコリー(冷凍)	30.00	30.00	
にんじん(生)	8.25	8.00	
だいこん(生)	22.22	20.00	
ごまドレッシング(調理用)	6.00	6.00	小麦、大豆、ごま

センター調理中学校
(元郷センターB献立)

給食日誌

令和5年3月14日 火曜日

<献立名> カレーライス 牛乳 ほうれん草とコーンのソテー 米粉のいちごケーキ

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・角切)	25.00	25.00	豚肉
たまねぎ(生)	31.91	30.00	
にんじん(生)	25.77	25.00	
じゃがいも(生)	27.78	25.00	
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	
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	120.00	120.00	
牛乳	1個	206.00	乳
ほうれん草(冷凍)	30.00	30.00	
シオルダーベーコン(短冊)	5.00	5.00	豚肉
ホールコーン(冷凍)	15.00	15.00	
にんじん(生)	10.31	10.00	
なたね油	0.30	0.30	
食塩	0.30	0.30	
こしょう(白)	0.01	0.01	
米粉のお祝いちごケーキ(冷凍)	1個	35.00	大豆

センター調理中学校
(元郷センターB献立)

給食日誌

令和5年3月16日 木曜日

<献立名> ミートソーススパゲティ 牛乳 白身魚の香草フライ デコボン

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(冷凍)	12.00	12.00	
たまねぎ(スライス・冷凍)	30.00	30.00	
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	8.00	8.00	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	50.00	50.00	
牛乳	1個	206.00	乳
白身魚の香草フライ(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	
不知火(デコボン)(生)	1/6個	19.30	

<献立名> ごはん 牛乳 じぶ煮 あじのさんが焼き 磯香和え

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
焼きふ	8.00	8.00	小麦
鶏もも一口大(皮つき)	50.00	50.00	鶏肉
だいこん(生)	33.33	30.00	
にんじん(生)	20.62	20.00	
ほうれんそう(冷凍)	10.00	10.00	
干しいたけ(スライス)	1.00	1.00	
ながねぎ(生)	16.67	10.00	
だしのもと	0.50	0.50	
みりん(本みりん)	2.20	2.20	
清酒	2.20	2.20	
三温糖	1.10	1.10	
こいくちしょうゆ	10.00	10.00	小麦、大豆
でん粉(じゃがいも)	2.00	2.00	
水	100.00	100.00	
さんが焼き(あじ入り・冷凍)	1個	60.00	小麦、大豆、豚肉
なたね油	0.10	0.10	
小松菜(冷凍)	20.00	20.00	
はくさい(生)	26.60	25.00	
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	2.30	2.30	小麦、大豆
水	4.00	4.00	

センター調理中学校
(元郷センターB献立)

給食日誌

令和5年3月20日月曜日

<献立名> 黒パン 牛乳 野菜スープ 鶏肉のピザ風焼き フレンチサラダ

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
ショルダーベーコン(短冊)	12.00	12.00	豚肉
じゃがいも(生)	33.33	30.00	
にんじん(生)	20.62	20.00	
たまねぎ(生)	21.28	20.00	
ほうれんそう(冷凍)	10.00	10.00	
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	1.50	1.50	小麦、大豆
食塩	0.70	0.70	
こしょう(白)	0.02	0.02	
水	150.00	150.00	
鶏もも(皮つき)	1個	60.00	鶏肉
たまねぎ(生)	10.64	10.00	
青ピーマン(生)	2.35	2.00	
トマトケチャップ	9.00	9.00	
チリパウダー	0.30	0.30	
オレガノ	0.03	0.03	
食塩	0.20	0.20	
こしょう(白)	0.01	0.01	
クッキングチーズ	5.00	5.00	乳
なたね油	0.10	0.10	
キャベツ(生)	28.24	24.00	
きゅうり(生)	10.20	10.00	
にんじん(生)	10.31	10.00	
ホールコーン(冷凍)	12.00	12.00	
穀物酢	1.40	1.40	
三温糖	0.50	0.50	
食塩	0.50	0.50	
なたね油	3.30	3.30	
こしょう(白)	0.03	0.03	