

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

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3月1日水曜日

<献立名> フラワーロール 牛乳 野菜のクリームシチュー かぼちゃコロッケ ごぼうサラダ

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
鶏ももこま (皮つき)	10.00	10.00	鶏肉
にんじん (生)	25.77	25.00	
たまねぎ (生)	26.60	25.00	
キャベツ (生)	35.29	30.00	
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)	65.00	65.00	乳
水	70.00	70.00	
かぼちゃコロッケ (冷凍)	1個	40.00	小麦、大豆
なたね油 (揚油)	4.00	4.00	
ごぼう (ささがき)	15.00	15.00	
にんじん (生)	10.31	10.00	
ホールコーン (冷凍)	8.00	8.00	
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3月2日 木曜日

<献立名> ひな寿司 牛乳 すまし汁 さわら西京焼き

食品名	一人使用量 (g)	一人正味重量 (g)	備考
酢めし	(低) 60.00 (中) 70.00 (高) 80.00	60.00 70.00 80.00	
鶏ももこま(皮つき)	15.00	15.00	鶏肉
にんじん(生)	10.31	10.00	
なたね油	0.30	0.30	
三温糖	1.70	1.70	
みりん(本みりん)	1.50	1.50	
食塩	0.07	0.07	
だしのもと	0.35	0.35	
こいくちしょうゆ	2.50	2.50	小麦、大豆
錦糸たまご(冷凍)	7.00	7.00	卵、大豆
さやえんどう(冷凍)	2.00	2.00	
牛乳	1個	206.00	乳
豆腐(木綿)	30.00	30.00	大豆
かまぼこ(桜型)	5.00	5.00	
ながねぎ(生)	8.33	5.00	
カットわかめ	0.50	0.50	
ほうれんそう(冷凍)	10.00	10.00	
食塩	0.70	0.70	
こいくちしょうゆ	2.00	2.00	小麦、大豆
だしパック(厚削り)	3.00	3.00	
水	170.00	170.00	
さわら西京焼き(冷凍)	1個	50.00	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3月3日 金曜日

<献立名> もやしそば 牛乳 いかのかりんあげ ミニトマト ひなまつりゼリー

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 (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)	15.00	15.00	豚肉
にんじん (生)	8.25	8.00	
もやし (生)	25.00	25.00	
ながねぎ (生)	8.33	5.00	
にら (生)	3.16	3.00	
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	
食塩	0.80	0.80	
中華スープのもと	1.30	1.30	大豆、鶏肉、豚肉、ごま
こいくちしょうゆ	6.00	6.00	小麦、大豆
がらスープ (レトルト)	15.00	15.00	大豆、豚肉、鶏肉
でん粉 (じゃがいも)	3.00	3.00	
水	155.00	155.00	
牛乳	1個	206.00	乳
いか短冊 (でん粉付・冷凍)	50.00	50.00	いか
なたね油 (揚油)	5.00	5.00	
三温糖	1.40	1.40	
みりん (本みりん)	0.60	0.60	
こいくちしょうゆ	1.40	1.40	小麦、大豆
水	10.00	10.00	
ミニトマト (生)	2個	21.56	
三色ゼリー (冷凍)	1個	50.00	大豆、もも、りんご

<献立名> ごはん 牛乳 八杯汁 ひきずり いがまんじゅう

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
豆腐(木綿)	30.00	30.00	大豆
油揚げ(カット・冷凍)	5.00	5.00	大豆
にんじん(生)	9.28	9.00	
さといも(いちょう)	13.00	13.00	
ながねぎ(生)	8.33	5.00	
干しいたけ(スライス)	0.50	0.50	
食塩	0.90	0.90	
こいくちしょうゆ	2.00	2.00	小麦、大豆
だしパック(厚削り)	3.00	3.00	
水	155.00	155.00	
鶏もも一口大(皮つき)	30.00	30.00	鶏肉
にんじん(生)	3.09	3.00	
糸こんにゃく	5.00	5.00	
生麩(冷凍)	4.00	4.00	小麦
かまぼこ(冷凍)	5.00	5.00	
はくさい(生)	15.96	15.00	
ながねぎ(生)	13.33	8.00	
なたね油	0.50	0.50	
だしのもと	0.50	0.50	
三温糖	1.50	1.50	
清酒	0.50	0.50	
こいくちしょうゆ	3.50	3.50	小麦、大豆
みりん(本みりん)	0.50	0.50	
でん粉(じゃがいも)	0.10	0.10	
水	5.00	5.00	
いがまんじゅう(冷凍) 【アレルギー代替食】	1個	40.00	卵、乳、小麦、大豆
いちごのジュレ(冷凍)	1個	50.00	

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3月7日 火曜日

<献立名> ごはん 牛乳 たまねぎのみそ汁 メンチカツ キャベツとだいこんとじゃこのサラダ

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
たまねぎ(生)	26.60	25.00	
じゃがいも(生)	33.33	30.00	
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(赤)	2.00	2.00	大豆
みそ(白)	8.00	8.00	大豆
水	155.00	155.00	
メンチカツ(冷凍)	1個	40.00	小麦、大豆、豚肉
なたね油(揚油)	4.00	4.00	
中濃ソース(ボトル)	5.00	5.00	
キャベツ(生)	23.53	20.00	
だいこん(生)	16.67	15.00	
カットわかめ	0.50	0.50	
ちりめんじゃこ(冷凍)	3.00	3.00	
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3月8日水曜日

<献立名> さきたまライスボール 牛乳 押麦入り野菜スープ 鶏肉のにんにくソースがけ
花野菜サラダ

食品名	一人使用量 (g)	一人正味重量 (g)	備考
ライスボール (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
肉団子 (冷凍)	20.00	20.00	大豆、鶏肉、豚肉
にんじん (生)	20.62	20.00	
たまねぎ (生)	26.60	25.00	
セロリー (生)	4.62	3.00	
おおむぎ (押麦)	4.00	4.00	
オリーブ油	0.50	0.50	
コンソメのもと	1.30	1.30	大豆、鶏肉、豚肉
こいくちしょうゆ	1.30	1.30	小麦、大豆
こしょう (白)	0.01	0.01	
食塩	0.60	0.60	
水	145.00	145.00	
鶏もも (皮つき)	1個	50.00	鶏肉
にんにく (生)	0.43	0.40	
たまねぎ (生)	2.87	2.70	
三温糖	1.50	1.50	
清酒	0.70	0.70	
みりん (本みりん)	0.70	0.70	
こいくちしょうゆ	1.30	1.30	小麦、大豆
でん粉 (じゃがいも)	0.50	0.50	
水	7.00	7.00	
ブロッコリー (冷凍)	20.00	20.00	
カリフラワー (冷凍)	20.00	20.00	
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3月9日 木曜日

<献立名> ごはん 牛乳 白玉のっぺい汁 あんかけ豆腐ハンバーグ 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
白玉もち(冷凍)	22.00	22.00	
鶏ももこま(皮つき)	8.00	8.00	鶏肉
にんじん(生)	10.31	10.00	
だいこん(生)	16.67	15.00	
ごぼう(半月)	4.00	4.00	
さといも(いちょう)	8.00	8.00	
ながねぎ(生)	6.67	4.00	
しょうが(生)	0.38	0.30	
食塩	0.80	0.80	
だしのもと	1.00	1.00	
こいくちしょうゆ	2.50	2.50	小麦、大豆
でん粉(じゃがいも)	1.00	1.00	
水	145.00	145.00	
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	2.40	2.40	
みりん(本みりん)	0.60	0.60	
穀物酢	0.80	0.80	
こいくちしょうゆ	1.60	1.60	小麦、大豆
でん粉(じゃがいも)	0.50	0.50	
水	10.00	10.00	
豚肉(もも・こま)	12.00	12.00	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)	5.00	5.00	
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3月10日 金曜日

<献立名> ごぼうにやミートソーススパゲティ 牛乳 かじきのサイコロ揚げ デコポン

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
しょうが (生)	0.38	0.30	
にんにく (生)	0.33	0.30	
ごぼう (ささがき)	8.00	8.00	
たまねぎ (生)	31.91	30.00	
にんじん (生)	20.62	20.00	
エリンギ (しなちくカット)	8.00	8.00	
パセリ (乾)	0.02	0.02	
トマトピューレ	27.00	27.00	
トマトケチャップ	11.00	11.00	
コンソメのもと	1.90	1.90	大豆、鶏肉、豚肉
ぶどう酒 (赤)	1.10	1.10	
ウスターソース	1.40	1.40	
三温糖	0.60	0.60	
食塩	0.80	0.80	
こしょう (白)	0.01	0.01	
でん粉 (じゃがいも)	2.70	2.70	
なたね油	0.40	0.40	
水	100.00	100.00	
牛乳	1個	206.00	乳
かじき角切り (でん粉付き・冷凍)	50.00	50.00	
なたね油 (揚油)	5.00	5.00	
三温糖	1.00	1.00	
清酒	0.40	0.40	
こいくちしょうゆ	1.00	1.00	小麦、大豆
水	5.00	5.00	
不知火 (デコポン) (生)	1/6個	19.30	

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3月13日月曜日

<献立名> チキンカレーライス 牛乳 温野菜サラダ 米粉のクレープ(ヨーグルト風味)

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	
鶏ももこま(皮つき)	20.00	20.00	鶏肉
にんじん(生)	15.46	15.00	
たまねぎ(生)	26.60	25.00	
じゃがいも(生)	44.44	40.00	
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	
コンソメのもと	0.50	0.50	大豆、鶏肉、豚肉
トマトケチャップ	6.00	6.00	
ウスターソース	2.00	2.00	
中濃ソース	1.00	1.00	
カレールー	15.00	15.00	小麦、豚肉、りんご
豆乳	5.00	5.00	大豆
水	110.00	110.00	
牛乳	1個	206.00	乳
キャベツ(生)	47.06	40.00	
ホールコーン(冷凍)	10.00	10.00	
カットわかめ	0.50	0.50	
コールスロードレッシング(ボトル)	6.00	6.00	
米粉クレープ(ヨーグルト風味・冷凍)	1個	35.00	大豆

<献立名> ごはん 牛乳 切り干し大根のごまみそ汁 豚肉のゆず風味 枝豆のサラダ

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
切り干し大根	3.00	3.00	
にんじん(生)	12.37	12.00	
ながねぎ(生)	8.33	5.00	
こまつな(生)	11.76	10.00	
油揚げ(カット・冷凍)	6.00	6.00	大豆
すりごま(白)	2.00	2.00	ごま
だしのもと	1.00	1.00	
みそ(白)	8.50	8.50	大豆
みそ(赤)	2.50	2.50	大豆
水	160.00	160.00	
豚肉(もも・角切)	50.00	50.00	豚肉
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	1.50	1.50	
清酒	1.20	1.20	
こいくちしょうゆ	1.50	1.50	小麦、大豆
ゆず果汁(冷凍)	0.90	0.90	
水	10.00	10.00	
えだまめ(冷凍)	10.00	10.00	大豆
にんじん(生)	10.31	10.00	
もやし(生)	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

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3月15日水曜日

<献立名> クロワッサン 牛乳 ミネストローネ 白身魚の香草フライ 彩りポテトサラダ

食品名	一人使用量 (g)	一人正味重量 (g)	備考
クロワッサン (低)	1個	40.00	卵、乳、小麦、大豆
クロワッサン (中)	1個	50.00	卵、乳、小麦、大豆
クロワッサン (高)	1個	60.00	卵、乳、小麦、大豆
牛乳	1個	206.00	乳
ショルダーベーコン (短冊)	17.00	17.00	豚肉
たまねぎ (生)	19.15	18.00	
にんじん (生)	10.31	10.00	
西洋かぼちゃ (角切り)	30.00	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	
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	0.20	0.20	
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
水	120.00	120.00	
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	
じゃがいも (生)	38.89	35.00	
にんじん (生)	10.31	10.00	
えだまめ (冷凍)	4.00	4.00	大豆
食塩	0.10	0.10	
こしょう (白)	0.02	0.02	

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3月16日木曜日

<献立名> ビビンパ 牛乳 トック入りスープ にらまんじゅう

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	
豚肉(もも・せん切り)	25.00	25.00	豚肉
にんじん(生)	15.46	15.00	
もやし(生)	25.00	25.00	
しょうが(生)	0.75	0.60	
にんにく(生)	0.22	0.20	
なたね油	0.50	0.50	
三温糖	1.50	1.50	
清酒	0.30	0.30	
穀物酢	1.00	1.00	
こいくちしょうゆ	4.00	4.00	小麦、大豆
みそ(赤)	1.00	1.00	大豆
ほうれんそう(冷凍)	10.00	10.00	
ごま油	0.30	0.30	ごま
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)	10.31	10.00	
たまねぎ(生)	19.15	18.00	
えのきたけ(バラカット)	5.00	5.00	
トック	22.00	22.00	
カットわかめ	0.80	0.80	
なたね油	0.50	0.50	
食塩	0.30	0.30	
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
こいくちしょうゆ	2.00	2.00	小麦、大豆
水	155.00	155.00	
にらまんじゅう(冷凍)	1個	25.00	小麦、大豆、豚肉

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3月17日 金曜日

<献立名> トマト豆乳クリームうどん 牛乳 ウィンナーのカレー風味揚げ ブロッコリー
お祝いいちごゼリー

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 (皮つき)	10.00	10.00	鶏肉
たまねぎ (生)	8.51	8.00	
にんじん (生)	5.15	5.00	
ぶなしめじ (バラカット)	8.00	8.00	
ほうれんそう (冷凍)	5.00	5.00	
にんにく (生)	0.54	0.50	
オリーブ油	0.50	0.50	
食塩	1.50	1.50	
コンソメのもと	1.00	1.00	大豆、鶏肉、豚肉
トマトケチャップ	5.00	5.00	
トマト (カット)	60.00	60.00	
豆乳	70.00	70.00	大豆
でん粉 (じゃがいも)	2.70	2.70	
水	60.00	60.00	
牛乳	1個	206.00	乳
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
カレー粉	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)	40.00	40.00	
香味塩ドレッシング (ボトル)	6.00	6.00	小麦、大豆、鶏肉、ごま
お祝いいちごゼリー (冷凍)	1個	35.00	大豆