

センター調理小学校
(元郷学校給食センターA献立)

献立実施校

木曾呂小 上青木南小 柳崎小 戸塚綾瀬小
在家小

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ございます。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A献立)

給食日誌

令和5年3月1日水曜日

<献立名> ツイストパン 牛乳 コーンポタージュ ポテトコロッケ 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
ツイストパン (低)	1個	30.00	乳、小麦、大豆
ツイストパン (中)	1個	40.00	乳、小麦、大豆
ツイストパン (高)	1個	50.00	乳、小麦、大豆
牛乳	1個	206.00	乳
ホールコーン (冷凍)	25.00	25.00	
たまねぎ (生)	31.91	30.00	
クリームコーン (冷凍)	25.00	25.00	
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 (葉・生)	0.33	0.30	
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
なたね油	0.50	0.50	
水	70.00	70.00	
ポテトコロッケ (冷凍)	1個	50.00	小麦、大豆、豚肉
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	
にんじん (生)	8.25	8.00	
だいこん (生)	22.22	20.00	
たまねぎドレッシング (調理用)	6.00	6.00	小麦、大豆、りんご

センター調理小学校
(元郷センターA献立)

給食日誌

令和5年3月2日 木曜日

<献立名> ちらし寿司 牛乳 すまし汁 さわらの西京焼き 桜もち

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(皮なし)	12.00	12.00	鶏肉
干しいたけ(スライス)	0.50	0.50	
にんじん(生)	10.31	10.00	
油揚げ(カット・冷凍)	6.00	6.00	大豆
三温糖	2.50	2.50	
こいくちしょうゆ	3.50	3.50	小麦、大豆
炒りたまご(冷凍)	8.00	8.00	卵、大豆
さやえんどう(冷凍)	5.00	5.00	
水	3.00	3.00	
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	
にんじん(生)	10.31	10.00	
ほうれんそう(冷凍)	15.00	15.00	
えのきたけ(バラカット)	10.00	10.00	
ながねぎ(生)	16.67	10.00	
こいくちしょうゆ	2.00	2.00	小麦、大豆
食塩	1.00	1.00	
だしのもと	1.00	1.00	
水	140.00	140.00	
さわら西京焼き(冷凍)	1個	40.00	大豆
なたね油	0.10	0.10	
桜もち(冷凍)	1個	30.00	

センター調理小学校
(元郷センターA献立)

給食日誌

令和5年3月3日 金曜日

<献立名> みそラーメン 牛乳 ぎょうざ 青菜のソテー

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)	12.00	12.00	豚肉
キャベツ (生)	29.41	25.00	
にんじん (生)	15.46	15.00	
もやし (生)	15.00	15.00	
ホールコーン (冷凍)	8.00	8.00	
しょうが (生)	1.25	1.00	
にんにく (生)	0.54	0.50	
中華スープのもと	2.00	2.00	大豆、鶏肉、豚肉、ごま
みそ (白)	11.00	11.00	大豆
みそ (赤)	2.00	2.00	大豆
とうがらし	0.01	0.01	
ごま油	0.50	0.50	ごま
水	150.00	150.00	
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	
小松菜 (冷凍)	35.00	35.00	
にんじん (生)	5.15	5.00	
シヨルダーベーコン (短冊)	5.00	5.00	豚肉
なたね油	0.30	0.30	
食塩	0.15	0.15	
こしょう (白)	0.01	0.01	

<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	(低) 60.00 (中) 70.00 (高) 80.00	60.00 70.00 80.00	
牛乳	1個	206.00	乳
煮込みもち(冷凍)	30.00	30.00	
油揚げ(カット・冷凍)	5.00	5.00	大豆
こまつな(生)	11.76	10.00	
だいこん(生)	16.67	15.00	
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)	8.33	5.00	
だしのもと	1.00	1.00	
食塩	1.00	1.00	
こいくちしょうゆ	3.00	3.00	小麦、大豆
水	140.00	140.00	
ぶりの照り焼き(冷凍)	1個	50.00	小麦、大豆
ほうれんそう(冷凍)	30.00	30.00	
にんじん(生)	10.31	10.00	
すりごま(白)	0.50	0.50	ごま
ごま・いり(白)	0.80	0.80	ごま
みそ(白)	1.00	1.00	大豆
こいくちしょうゆ	2.00	2.00	小麦、大豆
ごま油	0.50	0.50	ごま
三温糖	1.80	1.80	

<献立名> ごはん 牛乳 さつま汁 豚肉のゆず香和え 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	(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(皮つき)	10.00	10.00	鶏肉
さつまいも(角切り)	18.00	18.00	
だいこん(生)	16.67	15.00	
にんじん(生)	10.31	10.00	
ながねぎ(生)	8.33	5.00	
豆腐(木綿)	20.00	20.00	大豆
だしのもと	1.00	1.00	
みそ(白)	13.00	13.00	大豆
水	140.00	140.00	
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	5.00	5.00	
こいくちしょうゆ	5.00	5.00	小麦、大豆
清酒	1.40	1.40	
ゆず果汁(冷凍)	1.70	1.70	
切り干し大根	5.00	5.00	
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	10.00	10.00	
なたね油	0.30	0.30	
だしのもと	0.20	0.20	
三温糖	1.80	1.80	
こいくちしょうゆ	3.60	3.60	小麦、大豆
水	7.00	7.00	

センター調理小学校
(元郷センターA献立)

給食日誌

令和5年3月8日水曜日

<献立名> 黒パン 牛乳 マカロニスूप ポークストロガノフ フライドポテト

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
マカロニ (シェル・乾)	7.00	7.00	小麦
鶏ももこま (皮なし)	20.00	20.00	鶏肉
たまねぎ (生)	21.28	20.00	
にんじん (生)	10.31	10.00	
ほうれんそう (冷凍)	10.00	10.00	
ホールコーン (冷凍)	15.00	15.00	
なたね油	0.50	0.50	
こいくちしょうゆ	2.00	2.00	小麦、大豆
コンソメのもと	1.00	1.00	大豆、鶏肉、豚肉
食塩	0.80	0.80	
こしょう (白)	0.03	0.03	
水	140.00	140.00	
豚肉 (もも・こま)	35.00	35.00	豚肉
にんにく (生)	0.43	0.40	
たまねぎ (生)	25.53	24.00	
ぶなしめじ (バラカット)	4.00	4.00	
なたね油	0.40	0.40	
トマトピューレ	4.80	4.80	
コンソメのもと	0.80	0.80	大豆、鶏肉、豚肉
ぶどう酒 (赤)	1.60	1.60	
食塩	0.16	0.16	
こしょう (白)	0.01	0.01	
小麦粉	1.60	1.60	小麦
水	3.00	3.00	
フレンチポテト (冷凍)	40.00	40.00	
なたね油 (揚油)	4.00	4.00	
食塩	0.20	0.20	

センター調理小学校
(元郷センターA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 豚汁 さばのカレーしょうゆ焼き 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)	12.00	12.00	豚肉
板こんにゃく	3.00	3.00	
にんじん(生)	10.31	10.00	
ごぼう(半月)	5.00	5.00	
だいこん(生)	16.67	15.00	
ながねぎ(生)	13.33	8.00	
豆腐(木綿)	20.00	20.00	大豆
みそ(赤)	9.00	9.00	大豆
みそ(白)	4.00	4.00	大豆
だしのもと	1.00	1.00	
水	140.00	140.00	
さばのカレー醤油焼き(冷凍)	1個	50.00	小麦、大豆、さば
なたね油	0.10	0.10	
はくさい(生)	37.23	35.00	
小松菜(冷凍)	10.00	10.00	
油揚げ(カット・冷凍)	5.00	5.00	大豆
かつお節(碎片)	0.50	0.50	
こいくちしょうゆ	1.50	1.50	小麦、大豆

センター調理小学校
(元郷センターA献立)

給食日誌

令和5年3月10日 金曜日

<献立名> ミートソーススパゲティ 牛乳 ほうれん草とコーンのソテー レモンゼリー

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)	28.00	28.00	豚肉
にんじん (生)	30.93	30.00	
たまねぎ (生)	53.19	50.00	
たまねぎ (スライス・冷凍)	10.00	10.00	
エリンギ (冷凍)	10.00	10.00	
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
ほうれんそう (冷凍)	25.00	25.00	
にんじん (生)	10.31	10.00	
ホールコーン (冷凍)	25.00	25.00	
なたね油	0.30	0.30	
食塩	0.20	0.20	
こしょう (白)	0.01	0.01	
レモンゼリー (冷凍)	1個	30.00	

センター調理小学校
(元郷センターA献立)

給食日誌

令和5年3月13日月曜日

<献立名> ごはん 牛乳 中華風かきたまコーンスープ 油淋鶏 もやしとチンゲンサイの炒め物

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
鶏卵・全卵(生)	21.18	18.00	卵
たまねぎ(生)	26.60	25.00	
クリームコーン(冷凍)	35.00	35.00	
ホールコーン(冷凍)	15.00	15.00	
中華スープのもと	1.20	1.20	大豆、鶏肉、豚肉、ごま
食塩	0.90	0.90	
ごま油	0.30	0.30	ごま
でん粉(じゃがいも)	1.00	1.00	
水	135.00	135.00	
鶏もも(皮つき)	1個	50.00	鶏肉
食塩	0.30	0.30	
こしょう(白)	0.02	0.02	
でん粉(じゃがいも)	6.00	6.00	
なたね油(揚油)	5.00	5.00	
ながねぎ(生)	5.00	3.00	
にんにく(生)	0.22	0.20	
しょうが(生)	0.25	0.20	
こいくちしょうゆ	4.00	4.00	小麦、大豆
穀物酢	3.00	3.00	
三温糖	1.00	1.00	
水	3.00	3.00	
プレスハム(短冊)	5.00	5.00	豚肉
もやし(生)	20.00	20.00	
チンゲンサイ(生)	23.53	20.00	
食塩	0.20	0.20	
こしょう(白)	0.01	0.01	
だしのもと	0.20	0.20	
こいくちしょうゆ	0.15	0.15	小麦、大豆
なたね油	0.50	0.50	

センター調理小学校
(元郷センターA献立)

給食日誌

令和5年3月14日 火曜日

<献立名> ごはん 牛乳 キャベツのみそ汁 いわしのみぞれ煮 うの花炒り煮

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
キャベツ(生)	29.41	25.00	
たまねぎ(生)	10.64	10.00	
カットわかめ	0.50	0.50	
じゃがいも(生)	27.78	25.00	
油揚げ(カット・冷凍)	8.00	8.00	大豆
ながねぎ(生)	16.67	10.00	
だしのもと	1.00	1.00	
みそ(白)	12.00	12.00	大豆
水	140.00	140.00	
いわしのみぞれ煮(冷凍)	1個	50.00	小麦、大豆
おから(冷凍)	20.00	20.00	大豆
にんじん(生)	10.31	10.00	
干しいたけ(スライス)	0.25	0.25	
焼きちくわ(冷凍)	4.50	4.50	小麦、大豆
さやえんどう(冷凍)	3.00	3.00	
なたね油	1.75	1.75	
だしのもと	0.20	0.20	
三温糖	1.00	1.00	
清酒	0.75	0.75	
みりん(本みりん)	0.75	0.75	
こいくちしょうゆ	1.70	1.70	小麦、大豆
水	2.00	2.00	

<献立名> 子供パン 牛乳 オニオンスープ フライドチキン チリコンカン

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
たまねぎ (生)	53.19	50.00	
たまねぎ (スライス・冷凍)	10.00	10.00	
にんじん (生)	12.37	12.00	
エリンギ (しなちくカット)	12.00	12.00	
シオルダーベーコン (短冊)	8.00	8.00	豚肉
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
こしょう (白)	0.01	0.01	
食塩	0.70	0.70	
水	130.00	130.00	
鶏もも (皮つき)	1個	50.00	鶏肉
食塩	0.40	0.40	
こしょう (白)	0.10	0.10	
しょうが (生)	0.50	0.40	
にんにく (生)	0.22	0.20	
オールスパイス	0.02	0.02	
小麦粉	3.00	3.00	小麦
でん粉 (じゃがいも)	3.00	3.00	
なたね油 (揚油)	5.00	5.00	
大豆 (冷凍)	6.00	6.00	大豆
ひよこ豆	6.00	6.00	
たまねぎ (生)	10.64	10.00	
にんじん (生)	10.31	10.00	
ホールコーン (冷凍)	4.00	4.00	
豚肉 (もも・ひき)	15.00	15.00	豚肉
にんにく (生)	0.22	0.20	
しょうが (生)	0.25	0.20	
オリーブ油	1.00	1.00	
トマトピューレ	12.00	12.00	
トマトケチャップ	6.00	6.00	
ウスターソース	1.00	1.00	
チリパウダー	0.08	0.08	
三温糖	0.30	0.30	
こいくちしょうゆ	0.30	0.30	小麦、大豆
食塩	0.20	0.20	
こしょう (白)	0.01	0.01	

<献立名> チキンカレー 牛乳 コーヒー飲料 ツナサラダ

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)	30.00	30.00	鶏肉
たまねぎ(生)	31.91	30.00	
たまねぎ(スライス・冷凍)	10.00	10.00	
にんじん(生)	20.62	20.00	
じゃがいも(生)	27.78	25.00	
しょうが(生)	0.38	0.30	
にんにく(生)	0.33	0.30	
鶏レバーペースト	0.50	0.50	鶏肉
カレーフレーク	14.00	14.00	小麦
トマトケチャップ	3.00	3.00	
中濃ソース	3.00	3.00	
こいくちしょうゆ	3.00	3.00	小麦、大豆
コンソメのもと	1.00	1.00	大豆、鶏肉、豚肉
なたね油	0.50	0.50	
水	110.00	110.00	
牛乳	1個	206.00	乳
コーヒー飲料	1個	12.50	
キャベツ(生)	41.18	35.00	
にんじん(生)	10.31	10.00	
ライトツナ(水煮・レトルト)	8.00	8.00	
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A献立)

給食日誌

令和5年3月17日 金曜日

<献立名> きつねうどん 牛乳 笹かまぼこの磯辺揚げ エリンギの炒め物 米粉のお祝い
いちごケーキ

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)	12.37	12.00	
たまねぎ (生)	15.96	15.00	
ほうれんそう (冷凍)	15.00	15.00	
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	150.00	150.00	
牛乳	1個	206.00	乳
笹かまぼこ	2個	40.00	
小麦粉	4.00	4.00	小麦
あおさ (粉末)	0.06	0.06	
水	6.00	6.00	
なたね油 (揚油)	4.00	4.00	
エリンギ (冷凍)	15.00	15.00	
小松菜 (冷凍)	20.00	20.00	
パプリカ (黄)	3.33	3.00	
シオルダーベーコン (短冊)	3.00	3.00	豚肉
こいくちしょうゆ	0.40	0.40	小麦、大豆
オイスターソース	0.50	0.50	
食塩	0.10	0.10	
なたね油	0.30	0.30	
米粉のお祝いいちごケーキ (冷凍)	1個	35.00	大豆