

センター調理中学校 (元郷学校給食センター献立)

献立実施校

在家中

小谷場中

芝東中

芝西中

芝中

岸川中

北中

幸並中

上青木中

青木中

令和5年

川口市学校給食献立日誌

4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」

センター調理中学校
(元郷センター献立)

給食日誌

令和5年4月12日水曜日

<献立名> ごはん 牛乳 すまし汁 さわらの西京焼き 小松菜のお浸し 米粉のいちごクレープ

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(木綿)	25.00	25.00	大豆
祝いなると(スライス・冷凍)	10.00	10.00	
ほうれんそう(冷凍)	20.00	20.00	
だいこん(生)	26.67	24.00	
にんじん(生)	20.62	20.00	
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	150.00	150.00	
さわら西京焼き(冷凍)	1個	50.00	小麦、大豆、オレンジ
なたね油	0.10	0.10	
こまつな(生)	29.41	25.00	
にんじん(生)	15.46	15.00	
えのきたけ(バラカット)	8.00	8.00	
こいくちしょうゆ	3.00	3.00	小麦、大豆
三温糖	0.50	0.50	
みりん(本みりん)	1.00	1.00	
米粉クレープ(いちご・冷凍)	1個	35.00	大豆

<献立名> 長崎ちゃんぽん 牛乳 揚げたこ焼き 中華サラダ

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・こま)	27.00	27.00	豚肉
かまぼこ(冷凍)	12.00	12.00	
はくさい(生)	26.60	25.00	
ながねぎ(生)	16.67	10.00	
にんじん(生)	8.25	8.00	
しょうが(生)	0.50	0.40	
にんにく(生)	0.43	0.40	
なたね油	1.00	1.00	
こいくちしょうゆ	0.30	0.30	小麦、大豆
オイスターソース	2.00	2.00	
豚骨ラーメンスープ(レトルト)	10.00	10.00	小麦、大豆、豚肉、ごま
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	0.40	0.40	ごま
豆乳	20.00	20.00	大豆
水	130.00	130.00	
牛乳	1個	206.00	乳
たこ焼き(冷凍)	2個	40.00	大豆
なたね油(揚油)	4.00	4.00	
中濃ソース	6.00	6.00	
三温糖	2.00	2.00	
トマトケチャップ	1.50	1.50	
水	1.00	1.00	
あおさ(粉末)	0.10	0.10	
もやし(生)	15.00	15.00	
にんじん(生)	15.46	15.00	
小松菜(冷凍)	15.00	15.00	
プレスハム(短冊)	8.00	8.00	豚肉
こいくちしょうゆ	2.50	2.50	小麦、大豆
三温糖	1.20	1.20	
すりごま(白)	0.50	0.50	ごま
ごま油	0.50	0.50	ごま

<献立名> ごはん 牛乳 若竹汁 鶏のから揚げ 野菜のうま煮

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
豆腐(木綿)	30.00	30.00	大豆
たけのこ(レトルト)	20.00	20.00	
カットわかめ	1.00	1.00	
たまねぎ(生)	31.91	30.00	
さやえんどう(冷凍)	6.00	6.00	
食塩	1.00	1.00	
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
水	160.00	160.00	
鶏もも(皮つき)	2個	50.00	鶏肉
しょうが(生)	0.50	0.40	
にんにく(生)	0.22	0.20	
三温糖	0.20	0.20	
こいくちしょうゆ	3.00	3.00	小麦、大豆
でん粉(じゃがいも)	9.00	9.00	
なたね油(揚油)	5.00	5.00	
じゃがいも(生)	22.22	20.00	
豚肉(もも・こま)	20.00	20.00	豚肉
にんじん(生)	10.31	10.00	
たまねぎ(生)	10.64	10.00	
いんげん(冷凍)	2.00	2.00	
板こんにゃく	5.00	5.00	
だしのもと	0.50	0.50	
三温糖	2.00	2.00	
こいくちしょうゆ	3.00	3.00	小麦、大豆
水	10.00	10.00	

<献立名> ごはん 牛乳 肉じゃが めばるの幽庵焼き 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	100.00	100.00	
牛乳	1個	206.00	乳
豚肉(もも・こま)	20.00	20.00	豚肉
じゃがいも(さいのめ)	100.00	100.00	
たまねぎ(生)	31.91	30.00	
にんじん(生)	20.62	20.00	
しらたき	30.00	30.00	
三温糖	5.00	5.00	
こいくちしょうゆ	10.00	10.00	小麦、大豆
だしのもと	0.50	0.50	
水	40.00	40.00	
めばる幽庵焼き(冷凍)	1個	50.00	小麦、大豆
なたね油	0.10	0.10	
れんこん水煮(いちょう切り)	20.00	20.00	
きゅうり(生)	10.20	10.00	
にんじん(生)	8.25	8.00	
焼きちくわ(冷凍)	9.00	9.00	小麦、大豆
マヨネーズ(卵抜き・調理用)	7.00	7.00	大豆
こいくちしょうゆ	0.50	0.50	小麦、大豆
穀物酢	0.50	0.50	
三温糖	0.30	0.30	

センター調理中学校
(元郷センター献立)

給食日誌

令和5年4月18日 火曜日

<献立名> さきたまライスボール 牛乳 春キャベツのスープ ウィンナーの香味揚げ チリコンカン

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
鶏ももこま(皮つき)	15.00	15.00	鶏肉
じゃがいも(生)	22.22	20.00	
キャベツ(生)	29.41	25.00	
にんじん(生)	15.46	15.00	
たまねぎ(生)	15.96	15.00	
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	0.90	0.90	
こしょう(白)	0.02	0.02	
水	150.00	150.00	
ウィンナーソーセージFe入り	2個	40.00	豚肉
小麦粉	3.00	3.00	小麦
ごま・いり(黒)	0.30	0.30	ごま
カレー粉	0.07	0.07	
水	3.00	3.00	
なたね油(揚油)	4.00	4.00	
大豆(冷凍)	6.00	6.00	大豆
ひよこ豆	6.00	6.00	
たまねぎ(生)	19.15	18.00	
にんじん(生)	8.25	8.00	
豚肉(もも・ひき)	10.00	10.00	豚肉
にんにく(生)	0.43	0.40	
しょうが(生)	0.50	0.40	
オリーブ油	1.60	1.60	
三温糖	0.20	0.20	
食塩	0.24	0.24	
こしょう(白)	0.03	0.03	
トマトケチャップ	8.00	8.00	
トマトピューレ	11.00	11.00	
こいくちしょうゆ	0.64	0.64	小麦、大豆
ウスターソース	2.00	2.00	
中濃ソース	2.00	2.00	
ぶどう酒(赤)	1.60	1.60	
チリパウダー	0.06	0.06	

<献立名> ごはん 牛乳 マーボー豆腐 しゅうまい もやしのナムル

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)	110.00	110.00	大豆
豚肉(もも・ひき)	30.00	30.00	豚肉
たまねぎ(生)	37.23	35.00	
にんじん(生)	25.77	25.00	
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)	3個	54.00	小麦、豚肉
もやし(生)	35.00	35.00	
にんじん(生)	10.31	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
三温糖	1.20	1.20	
ごま油	0.70	0.70	ごま
ラー油	0.03	0.03	大豆、ごま
にんにく(生)	0.22	0.20	

センター調理中学校
(元郷センター献立)

給食日誌

令和5年4月20日 木曜日

<献立名> 鶏ねぎうどん 牛乳 ちくわの磯辺揚げ オレンジ

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)	30.00	30.00	鶏肉
ながねぎ(生)	25.00	15.00	
にんじん(生)	10.31	10.00	
こまつな(生)	11.76	10.00	
油揚げ(カット・冷凍)	7.00	7.00	大豆
なると(オキアミ・冷凍)	7.00	7.00	
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)	2.00	2.00	
食塩	0.50	0.50	
水	160.00	160.00	
牛乳	1個	206.00	乳
焼きちくわ(4分の1カット)	2個	50.00	
小麦粉	6.00	6.00	小麦
あおさ(粉末)	0.08	0.08	
水	4.00	4.00	
なたね油(揚油)	5.00	5.00	
オレンジ(生)	1/6個	20.58	オレンジ

センター調理中学校
(元郷センター献立)

給食日誌

令和5年4月21日 金曜日

<献立名> ごはん 牛乳 生姜風味のすまし汁 かつおの竜田揚げ ぐる煮

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
豆腐(木綿)	27.00	27.00	大豆
えびボール(冷凍)	27.00	27.00	小麦、大豆、えび
にんじん(生)	15.46	15.00	
ほうれんそう(冷凍)	15.00	15.00	
えのきたけ(バラカット)	8.00	8.00	
しょうが(生)	0.75	0.60	
こいくちしょうゆ	2.20	2.20	小麦、大豆
食塩	0.60	0.60	
だしのもと	1.10	1.10	
水	160.00	160.00	
かつおの立田揚げ(冷凍)	1個	60.00	小麦、大豆
なたね油(揚油)	6.00	6.00	
さといも(いちょう)	25.00	25.00	
だいこん(生)	14.44	13.00	
にんじん(生)	10.31	10.00	
絹厚あげ(冷凍)	20.00	20.00	大豆
グリーンピース(冷凍)	2.00	2.00	
だしのもと	0.30	0.30	
三温糖	1.00	1.00	
清酒	1.00	1.00	
みりん(本みりん)	1.50	1.50	
こいくちしょうゆ	3.00	3.00	小麦、大豆
水	10.00	10.00	

センター調理中学校
(元郷センター献立)

給食日誌

令和5年4月24日月曜日

<献立名> バターロール 牛乳 春野菜のクリームスープ フライドチキン 花野菜のサラダ

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
ショルダーベーコン(短冊)	10.00	10.00	豚肉
キャベツ(生)	29.41	25.00	
たまねぎ(生)	21.28	20.00	
にんじん(生)	15.46	15.00	
じゃがいも(生)	22.22	20.00	
アスパラガス(冷凍)	5.00	5.00	
牛乳(調理用)	70.00	70.00	乳
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	
食塩	0.20	0.20	
こしょう(白)	0.02	0.02	
ホワイトルウ	9.00	9.00	乳、小麦、大豆、豚肉
水	80.00	80.00	
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	
ブロッコリー(冷凍)	20.00	20.00	
カリフラワー(冷凍)	20.00	20.00	
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

センター調理中学校
(元郷センター献立)

給食日誌

令和5年4月25日 火曜日

<献立名> カレーライス 牛乳 シーフードサラダ ピーチゼリー

食品名	一人使用量 (g)	一人正味重量 (g)	備考
麦ごはん	100.00	100.00	
豚肉(もも・こま)	20.00	20.00	豚肉
たまねぎ(生)	31.91	30.00	
にんじん(生)	20.62	20.00	
じゃがいも(生)	55.56	50.00	
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)	10.00	10.00	大豆
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	130.00	130.00	
牛乳	1個	206.00	乳
むきえび(冷凍)	8.00	8.00	えび
いか(短冊・冷凍)	8.00	8.00	いか
キャベツ(生)	47.06	40.00	
きゅうり(生)	5.10	5.00	
ブロッコリー(冷凍)	10.00	10.00	
オリーブ油	1.20	1.20	
穀物酢	0.60	0.60	
レモン汁	0.10	0.10	
にんにく(生)	0.03	0.03	
食塩	0.50	0.50	
こしょう(白)	0.01	0.01	
ピーチゼリー(冷凍)	1個	30.00	もも

センター調理中学校
(元郷センター献立)

給食日誌

令和5年4月26日水曜日

<献立名> 春の香りごはん 牛乳 みそ汁 さばの辛味焼き

食品名	一人使用量 (g)	一人正味重量 (g)	備考
精米・強化米	100.00	100.00	
鶏ももこま(皮つき)	15.00	15.00	鶏肉
菜の花(冷凍)	7.00	7.00	
たけのこ(レトルト)	7.00	7.00	
にんじん(生)	15.46	15.00	
油揚げ(カット・冷凍)	10.00	10.00	大豆
なたね油	0.30	0.30	
三温糖	2.00	2.00	
こいくちしょうゆ	3.00	3.00	小麦、大豆
だしのもと	0.30	0.30	
食塩	0.10	0.10	
水	2.00	2.00	
牛乳	1個	206.00	乳
じゃがいも(生)	22.22	20.00	
豆腐(木綿)	20.00	20.00	大豆
カットわかめ	1.00	1.00	
たまねぎ(生)	26.60	25.00	
にんじん(生)	10.31	10.00	
ながねぎ(生)	13.33	8.00	
だしのもと	1.00	1.00	
みそ(白)	12.00	12.00	大豆
水	150.00	150.00	
さばの辛味焼き(冷凍)	1個	50.00	小麦、大豆、さば、さけ、ごま
なたね油	0.10	0.10	

センター調理中学校
(元郷センター献立)

給食日誌

令和5年4月27日 木曜日

<献立名> ミートソーススパゲティ 牛乳 チキンナゲット ブロッコリー

食品名	一人使用量 (g)	一人正味重量 (g)	備考
ソフトめん	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)	53.19	50.00	
にんじん(生)	30.93	30.00	
エリンギ(しなちくカット)	12.00	12.00	
たまねぎ(スライス・冷凍)	20.00	20.00	大豆
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	7.00	7.00	小麦、大豆、豚肉
デミグラスソース	7.00	7.00	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	60.00	60.00	
牛乳	1個	206.00	乳
チキンナゲット(冷凍)乳・卵抜き	2個	40.00	小麦、大豆、鶏肉、豚肉
なたね油(揚油)	4.00	4.00	
ブロッコリー(冷凍)	40.00	40.00	
ごまドレッシング(ボトル)	6.00	6.00	小麦、大豆、ごま

センター調理中学校
(元郷センター献立)

給食日誌

令和5年4月28日 金曜日

<献立名> ごはん 牛乳 呉汁 豚肉のねぎみそ焼き 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
鶏ももこま(皮つき)	10.00	10.00	鶏肉
ごぼう(半月)	10.00	10.00	
にんじん(生)	10.31	10.00	
だいこん(生)	11.11	10.00	
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)	20.00	20.00	大豆
ながねぎ(生)	13.33	8.00	
だしのもと	1.00	1.00	
なたね油	1.00	1.00	
みそ(白)	13.00	13.00	大豆
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	
ほうれんそう(冷凍)	25.00	25.00	
はくさい(生)	26.60	25.00	
あおさ(粉末)	0.08	0.08	
かつお節(碎片)	1.00	1.00	
こいくちしょうゆ	2.50	2.50	小麦、大豆