

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

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」

<献立名> さきたまライスボール 牛乳 ミネストローネ 鶏肉のレモン風味 ジャーマンポテト

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
プレスハム (短冊)	8.00	8.00	豚肉
キャベツ (生)	29.41	25.00	
たまねぎ (生)	19.15	18.00	
にんじん (生)	15.46	15.00	
にんにく (生)	0.33	0.30	
マカロニ (アルファベット・乾)	3.00	3.00	小麦
トマト (カット)	10.00	10.00	
トマトピューレ	8.00	8.00	
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	
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	0.80	0.80	
こしょう (白)	0.01	0.01	
水	115.00	115.00	
鶏むね肉 (皮つき)	1個	50.00	鶏肉
清酒	1.20	1.20	
食塩	0.20	0.20	
小麦粉	4.00	4.00	小麦
でん粉 (じゃがいも)	4.00	4.00	
なたね油 (揚油)	5.00	5.00	
三温糖	3.50	3.50	
こいくちしょうゆ	3.50	3.50	小麦、大豆
レモン汁	2.00	2.00	
じゃがいも (生)	33.33	30.00	
たまねぎ (生)	10.64	10.00	
ショルダーベーコン (短冊)	5.00	5.00	豚肉
なたね油	0.50	0.50	
食塩	0.20	0.20	
こしょう (白)	0.01	0.01	

<献立名> 春の香りごはん 牛乳 すまし汁 さわらの西京焼き

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	
鶏ももこま(皮つき)	12.00	12.00	鶏肉
たけのこ(レトルト)	10.00	10.00	
菜の花(冷凍)	5.00	5.00	
にんじん(生)	12.37	12.00	
油揚げ(カット・冷凍)	8.00	8.00	大豆
三温糖	1.80	1.80	
こいくちしょうゆ	3.20	3.20	小麦、大豆
だしのもと	0.50	0.50	
水	3.00	3.00	
牛乳	1個	206.00	乳
豆腐(木綿)	35.00	35.00	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)	8.00	8.00	
こいくちしょうゆ	2.00	2.00	小麦、大豆
食塩	0.90	0.90	
だしのもと	1.20	1.20	
水	150.00	150.00	
さわら西京焼き(冷凍)	1個	40.00	小麦、大豆、オレンジ
なたね油	0.10	0.10	

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4月14日 金曜日

<献立名> バターロール 牛乳 春キャベツのスープ ハンバーグデミグラスソース 豆乳
いちごパンナコッタ

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
鶏ももこま (皮つき)	15.00	15.00	鶏肉
キャベツ (生)	29.41	25.00	
にんじん (生)	10.31	10.00	
たまねぎ (生)	15.96	15.00	
じゃがいも (生)	27.78	25.00	
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	2.00	2.00	小麦、大豆
こしょう (白)	0.01	0.01	
食塩	0.70	0.70	
水	140.00	140.00	
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)	12.77	12.00	
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	0.30	0.30	
水	3.00	3.00	
豆乳いちごパンナコッタ (冷凍)	1個	40.00	大豆、りんご

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4月17日月曜日

<献立名> メロンパン 牛乳 野菜スープ コーンフライ ブロッコリー

食品名	一人使用量 (g)	一人正味重量 (g)	備考
スクールメロン (低)	1個	30.00	乳、小麦、大豆
スクールメロン (中)	1個	40.00	乳、小麦、大豆
スクールメロン (高)	1個	50.00	乳、小麦、大豆
牛乳	1個	206.00	乳
鶏ももこま (皮つき)	12.00	12.00	鶏肉
キャベツ (生)	35.29	30.00	
にんじん (生)	10.31	10.00	
たまねぎ (生)	15.96	15.00	
じゃがいも (生)	27.78	25.00	
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	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	
コーンフライ (冷凍)	1個	40.00	小麦、大豆
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

センター調理小学校
(元郷センターB献立)

給食日誌

令和5年4月18日 火曜日

<献立名> カレーライス 牛乳 フルーツポンチ

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	
豚肉(もも・こま)	20.00	20.00	豚肉
たまねぎ(生)	31.91	30.00	
たまねぎ(スライス・冷凍)	25.00	25.00	大豆
にんじん(生)	20.62	20.00	
じゃがいも(生)	22.22	20.00	
しょうが(生)	1.00	0.80	
にんにく(生)	0.54	0.50	
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	2.00	2.00	
こいくちしょうゆ	0.30	0.30	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	125.00	125.00	
牛乳	1個	206.00	乳
ミックスドフルーツ	30.00	30.00	りんご、もも
みかん(レトルト)	15.00	15.00	
カットゼリー(ぶどう・冷凍)	18.00	18.00	

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4月19日水曜日

<献立名> はちみつパン 牛乳 マカロニスープ 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
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
マカロニ (シェル・乾)	7.00	7.00	小麦
鶏ももこま (皮つき)	12.00	12.00	鶏肉
たまねぎ (生)	26.60	25.00	
にんじん (生)	12.37	12.00	
ほうれんそう (冷凍)	15.00	15.00	
ぶなしめじ (バラカット)	10.00	10.00	
なたね油	0.50	0.50	
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
食塩	0.70	0.70	
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	
エリンギ (しなちくカット)	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)	1.50	1.50	
食塩	0.15	0.15	
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)	50.00	50.00	
なたね油 (揚油)	5.00	5.00	
食塩	0.24	0.24	

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4月20日 木曜日

<献立名> 鶏ごぼうごはん 牛乳 みそ汁 さばのピリ辛焼き

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	
鶏ももこま(皮つき)	15.00	15.00	鶏肉
ごぼう(ささがき)	15.00	15.00	
にんじん(生)	12.37	12.00	
油揚げ(カット・冷凍)	5.00	5.00	大豆
いんげん(冷凍)	3.00	3.00	
なたね油	0.30	0.30	
だしのもと	0.20	0.20	
三温糖	1.50	1.50	
清酒	0.50	0.50	
みりん(本みりん)	0.50	0.50	
こいくちしょうゆ	3.00	3.00	小麦、大豆
牛乳	1個	206.00	乳
豆腐(木綿)	20.00	20.00	大豆
だいこん(生)	11.11	10.00	
にんじん(生)	10.31	10.00	
えのきたけ(バラカット)	10.00	10.00	
ながねぎ(生)	16.67	10.00	
こまつな(生)	11.76	10.00	
みそ(白)	12.00	12.00	大豆
だしのもと	1.00	1.00	
水	140.00	140.00	
さばの辛味焼き(冷凍)	1個	40.00	小麦、大豆、さば、さけ、ごま
なたね油	0.10	0.10	

センター調理小学校
(元郷センターB献立)

給食日誌

令和5年4月21日 金曜日

<献立名> チキンライス 牛乳 鶏肉のクリーム煮 いんげんのソテー

食品名	一人使用量 (g)	一人正味重量 (g)	備考
チキンライス (低)	60.00	60.00	大豆、鶏肉
(中)	70.00	70.00	大豆、鶏肉
(高)	80.00	80.00	大豆、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)	20.62	20.00	
たまねぎ (生)	42.55	40.00	
じゃがいも (生)	33.33	30.00	
ぶなしめじ (バラカット)	10.00	10.00	
ブロッコリー (冷凍)	18.00	18.00	
なたね油	0.50	0.50	
食塩	0.50	0.50	
コンソメのもと	1.00	1.00	大豆、鶏肉、豚肉
牛乳 (調理用)	40.00	40.00	乳
ホワイトルウ	7.00	7.00	乳、小麦、大豆、豚肉
水	45.00	45.00	
いんげん (冷凍)	30.00	30.00	
にんじん (生)	18.56	18.00	
プレスハム (短冊)	10.00	10.00	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	

<献立名> ごはん 牛乳 マーボー豆腐 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	(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)	0.50	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)	8.33	5.00	
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	25.00	25.00	
もやし(生)	30.00	30.00	
にんじん(生)	10.31	10.00	
こまつな(生)	11.76	10.00	
プレスハム(短冊)	8.00	8.00	豚肉
にんにく(生)	0.22	0.20	
こいくちしょうゆ	2.80	2.80	小麦、大豆
三温糖	1.20	1.20	
ラー油	0.03	0.03	大豆、ごま
ごま油	0.70	0.70	ごま

<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	(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
かまぼこ(冷凍)	12.00	12.00	
にんじん(生)	12.37	12.00	
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	
しょうが(生)	0.63	0.50	
こいくちしょうゆ	2.50	2.50	小麦、大豆
食塩	0.60	0.60	
だしのもと	1.00	1.00	
水	150.00	150.00	
かつおの立田揚げ(冷凍)	1個	40.00	小麦、大豆
なたね油(揚油)	4.00	4.00	
さといも(いちょう)	25.00	25.00	
だいこん(生)	11.11	10.00	
にんじん(生)	6.19	6.00	
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	

センター調理小学校
(元郷センターB献立)

給食日誌

令和5年4月26日水曜日

<献立名> ツイストパン 牛乳 肉団子のスープ フライドチキン ミニトマト

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
肉団子(冷凍)	35.00	35.00	大豆、鶏肉、豚肉
じゃがいも(生)	38.89	35.00	
たまねぎ(生)	10.64	10.00	
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	4.00	4.00	小麦、大豆
コンソメのもと	1.00	1.00	大豆、鶏肉、豚肉
食塩	0.30	0.30	
水	120.00	120.00	
鶏もも(皮つき)	1個	40.00	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)	4.00	4.00	
ミニトマト(生)	1.9個	20.48	
			【ミニトマト】 1年生 1個 2～6年生 2個

<献立名> ごはん 牛乳 わんたんスープ スタミナ焼肉

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
生わんたん(冷凍)	20.00	20.00	小麦、大豆、豚肉
鶏ももこま(皮つき)	15.00	15.00	鶏肉
たまねぎ(生)	15.96	15.00	
ほうれんそう(冷凍)	10.00	10.00	
にんじん(生)	12.37	12.00	
ながねぎ(生)	16.67	10.00	
こいくちしょうゆ	3.00	3.00	小麦、大豆
中華スープのもと	1.00	1.00	大豆、鶏肉、豚肉、ごま
食塩	0.15	0.15	
こしょう(白)	0.02	0.02	
水	140.00	140.00	
豚肉(もも・こま)	50.00	50.00	豚肉
にんにく(生)	0.33	0.30	
しょうが(生)	0.38	0.30	
キャベツ(生)	29.41	25.00	
もやし(生)	28.00	28.00	
にんじん(生)	10.31	10.00	
にら(生)	5.26	5.00	
なたね油	0.70	0.70	
みそ(白)	2.80	2.80	大豆
みそ(赤)	3.50	3.50	大豆
こいくちしょうゆ	1.10	1.10	小麦、大豆
三温糖	2.20	2.20	
清酒	1.50	1.50	
とうがらし	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4月28日 金曜日

<献立名> クロワッサン 牛乳 ポトフ メンチカツ 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
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
じゃがいも (生)	33.33	30.00	
にんじん (生)	15.46	15.00	
キャベツ (生)	23.53	20.00	
だいこん (生)	27.78	25.00	
たまねぎ (生)	21.28	20.00	
ブロッコリー (冷凍)	25.00	25.00	
ウィンナーソーセージ (輪切)	18.00	18.00	豚肉
こいくちしょうゆ	2.00	2.00	小麦、大豆
食塩	0.50	0.50	
こしょう (白)	0.01	0.01	
ローリエ	0.05	0.05	
コンソメのもと	1.00	1.00	大豆、鶏肉、豚肉
水	70.00	70.00	
メンチカツ (冷凍)	1個	40.00	小麦、大豆、鶏肉、豚肉
なたね油 (揚油)	4.00	4.00	
中濃ソース (ボトル)	5.00	5.00	
ほうれんそう (冷凍)	25.00	25.00	
にんじん (生)	12.37	12.00	
ショルダーベーコン (短冊)	10.00	10.00	豚肉
なたね油	0.30	0.30	
食塩	0.20	0.20	
こしょう (白)	0.01	0.01	