

センター調理中学校
(新郷・南平学校給食センター献立)

献立実施校

東中	西中	南中	元郷中
十二月田中	仲町中	領家中	安行中
榛松中	神根中	戸塚中	安行東中
戸塚西中			

令和5年

川口市学校給食献立日誌

5月



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
(新郷・南平センター献立)

給食日誌

令和5年5月1日月曜日

<献立名> さきたまライスボール 牛乳 キャロットニョッキのクリームスープ 花豆コロッケ 根菜のサラダ

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
ショルダーベーコン(短冊)	6.00	6.00	豚肉
にんじん(生)	22.68	22.00	
たまねぎ(生)	21.28	20.00	
エリンギ(しなちくカット)	6.00	6.00	
人参ニョッキ(冷凍)	20.00	20.00	小麦
なたね油	0.50	0.50	
食塩	0.10	0.10	
こしょう(白)	0.01	0.01	
コンソメのもと	1.10	1.10	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)	90.00	90.00	乳
水	85.00	85.00	
花豆コロッケ(冷凍)	1個	60.00	小麦、大豆
なたね油(揚油)	6.00	6.00	
中濃ソース(ボトル)	5.00	5.00	
れんこん(いちょう)	15.00	15.00	
にんじん(生)	10.31	10.00	
だいこん(生)	11.11	10.00	
イタリアンドレッシング(ボトル)	6.00	6.00	大豆

<献立名> ちらし寿司 牛乳 すまし汁 厚焼たまご 柏もち

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	
鶏ももこま(皮つき)	15.00	15.00	鶏肉
干しいたけ(スライス)	0.50	0.50	
にんじん(生)	13.40	13.00	
かんぴょう(乾)	5.00	5.00	
油揚げ(カット・冷凍)	5.00	5.00	大豆
さやえんどう(冷凍)	5.00	5.00	
なたね油	0.30	0.30	
三温糖	1.50	1.50	
こいくちしょうゆ	3.00	3.00	小麦、大豆
水	1.00	1.00	
牛乳	1個	206.00	乳
豆腐(木綿)	30.00	30.00	大豆
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)	8.33	5.00	
カットわかめ	0.60	0.60	
ほうれんそう(冷凍)	11.00	11.00	
食塩	1.10	1.10	
こいくちしょうゆ	2.30	2.30	小麦、大豆
だしのもと	1.20	1.20	
水	180.00	180.00	
厚焼きたまご(冷凍)	1個	50.00	卵、小麦、大豆
かしわもち(冷凍)	1個	40.00	大豆

センター調理中学校
(新郷・南平センター献立)

給食日誌

令和5年5月8日月曜日

<献立名> バターロール 牛乳 ラビオリスープ クリスピーチキン 海藻サラダ プリン

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
ポークラビオリ(冷凍)	20.00	20.00	小麦、豚肉
にんじん(生)	14.43	14.00	
たまねぎ(生)	23.40	22.00	
ほうれんそう(冷凍)	12.00	12.00	
食塩	0.30	0.30	
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
こいくちしょうゆ	3.00	3.00	小麦、大豆
でん粉(じゃがいも)	1.20	1.20	
水	175.00	175.00	
クリスピーチキン(冷凍)	1個	50.00	小麦、大豆、鶏肉
なたね油(揚油)	5.00	5.00	
海藻ミックス	0.50	0.50	
にんじん(生)	5.15	5.00	
もやし(生)	30.00	30.00	
ごまドレッシング(ボトル)	6.00	6.00	小麦、大豆、ごま
プリン(冷凍)	1個	40.00	大豆

センター調理中学校

(新郷・南平センター献立)

給食日誌

令和5年5月9日 火曜日

<献立名> たけのこごはん 牛乳 野菜のとりみ汁 根菜メンチカツ

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)	13.00	13.00	鶏肉
新たけのこ(レトルト)	17.00	17.00	
油揚げ(カット・冷凍)	5.00	5.00	大豆
にんじん(生)	8.25	8.00	
さやえんどう(冷凍)	3.00	3.00	
三温糖	1.50	1.50	
こいくちしょうゆ	3.00	3.00	小麦、大豆
だしのもと	0.50	0.50	
なたね油	0.50	0.50	
水	4.00	4.00	
牛乳	1個	206.00	乳
にんじん(生)	15.46	15.00	
たまねぎ(生)	21.28	20.00	
ほうれんそう(冷凍)	15.00	15.00	
かまぼこ(冷凍)	8.00	8.00	
カットわかめ	0.50	0.50	
食塩	1.20	1.20	
だしのもと	1.20	1.20	
こいくちしょうゆ	2.30	2.30	小麦、大豆
でん粉(じゃがいも)	2.00	2.00	
水	185.00	185.00	
根菜メンチカツ(冷凍)	1個	50.00	小麦、大豆、鶏肉、豚肉
なたね油(揚油)	5.00	5.00	
中濃ソース(ボトル)	5.00	5.00	

<献立名> ごはん 牛乳 ジャがいものみそ汁 豚肉の元気ソースがけ きんぴらごぼう

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
じゃがいも(生)	33.33	30.00	
たまねぎ(生)	15.96	15.00	
油揚げ(カット・冷凍)	5.00	5.00	大豆
ながねぎ(生)	8.33	5.00	
こまつな(生)	11.76	10.00	
みそ(白)	9.00	9.00	大豆
みそ(赤)	2.20	2.20	大豆
だしのもと	1.00	1.00	
水	170.00	170.00	
豚肉(ロース・切り身)	1個	50.00	豚肉
にんにく(生)	0.38	0.35	
しょうが(生)	0.25	0.20	
ながねぎ(生)	4.17	2.50	
なたね油	0.20	0.20	
三温糖	2.50	2.50	
穀物酢	3.00	3.00	
こいくちしょうゆ	3.00	3.00	小麦、大豆
トウバンジャン	0.03	0.03	
でん粉(じゃがいも)	0.30	0.30	
水	3.00	3.00	
にんじん(せん切り)	10.00	10.00	
ごぼう(せん切り)	25.00	25.00	
さつまあげ(冷凍)	5.00	5.00	
なたね油	0.50	0.50	
三温糖	1.40	1.40	
みりん(本みりん)	1.00	1.00	
こいくちしょうゆ	2.80	2.80	小麦、大豆
とうがらし	0.01	0.01	
ごま・いり(白)	0.50	0.50	ごま

センター調理中学校

(新郷・南平センター献立)

給食日誌

令和5年5月11日 木曜日

<献立名> 長崎ちゃんぽん 牛乳 春巻 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・こま)	15.00	15.00	豚肉
いか(短冊・冷凍)	10.00	10.00	いか
にんじん(生)	15.46	15.00	
キャベツ(生)	29.41	25.00	
もやし(生)	20.00	20.00	
ながねぎ(生)	8.33	5.00	
しょうが(生)	0.63	0.50	
にんにく(生)	0.54	0.50	
なたね油	0.50	0.50	
食塩	0.10	0.10	
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	0.80	0.80	小麦、大豆
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
でん粉(じゃがいも)	1.70	1.70	
ごま油	0.50	0.50	ごま
水	155.00	155.00	
牛乳	1個	206.00	乳
春巻(冷凍)	1個	50.00	小麦、大豆、豚肉
なたね油(揚油)	5.00	5.00	
ミニトマト(生)	2個	21.56	

センター調理中学校
(新郷・南平センター献立)

給食日誌

令和5年5月12日 金曜日

<献立名> ごはん 牛乳 がめ煮 ぶりの揚げ浸し 高菜とちりめんじゃこの炒め物

食品名	一人使用量 (g)	一人正味重量 (g)	備考
精米・強化米	100.00	100.00	
牛乳	1個	206.00	乳
鶏もも一口大(皮なし)	35.00	35.00	鶏肉
にんじん(生)	15.46	15.00	
れんこん(いちょう)	15.00	15.00	
さといも(いちょう)	20.00	20.00	
干しいたけ(スライス)	0.50	0.50	
三角こんにゃく	20.00	20.00	
だいこん(生)	33.33	30.00	
さつまあげ(冷凍)	8.00	8.00	
新たけのこ(レトルト)	15.00	15.00	
なたね油	0.50	0.50	
だしのもと	1.00	1.00	
こいくちしょうゆ	10.00	10.00	小麦、大豆
三温糖	4.00	4.00	
みりん(本みりん)	3.00	3.00	
清酒	2.00	2.00	
水	75.00	75.00	
ぶりの甘辛揚げ煮(冷凍)	1個	50.00	小麦、大豆
高菜漬け(冷凍・刻み)	15.00	15.00	小麦、大豆
こまつな(生)	9.41	8.00	
にんじん(生)	10.31	10.00	
ちりめんじゃこ(冷凍)	3.00	3.00	
みりん(本みりん)	1.00	1.00	
ごま油	0.30	0.30	ごま
ごま・いり(白)	0.50	0.50	ごま

センター調理中学校
(新郷・南平センター献立)

給食日誌

令和5年5月15日月曜日

<献立名> メロンパン 牛乳 ヌードルスープ ウィンナーのカレー揚げ 河内ばんかん

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	1個	50.00	乳、小麦、大豆
牛乳	1個	206.00	乳
米粉めん	10.00	10.00	
鶏ももこま(皮なし)	15.00	15.00	鶏肉
にんじん(生)	12.37	12.00	
たまねぎ(生)	26.60	25.00	
キャベツ(生)	29.41	25.00	
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	1.20	1.20	大豆、鶏肉、豚肉
こいくちしょうゆ	2.50	2.50	小麦、大豆
パセリ(乾)	0.02	0.02	
水	160.00	160.00	
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	
河内ばんかん(生)	1/6個	40.83	

センター調理中学校

(新郷・南平センター献立)

給食日誌

令和5年5月16日 火曜日

<献立名> ごはん ふりかけ 牛乳 さつまいも汁 さんまの煮付け ごぼうサラダ

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	
ふりかけ (コバトン)	1個	2.50	卵、乳、小麦、大豆、鶏肉、ごま
牛乳	1個	206.00	乳
鶏ももこま (皮つき)	10.00	10.00	鶏肉
豆腐 (木綿)	15.00	15.00	大豆
さつまいも (角切り)	24.00	24.00	
だいこん (生)	16.67	15.00	
にんじん (生)	10.31	10.00	
板こんにゃく	10.00	10.00	
みそ (白)	9.00	9.00	大豆
みそ (赤)	2.20	2.20	大豆
だしのもと	1.00	1.00	
水	160.00	160.00	
さんまの煮付け (冷凍)	1個	50.00	小麦、大豆、オレンジ
ごぼう (ささがき)	15.00	15.00	
にんじん (生)	15.46	15.00	
えだまめ (冷凍)	10.00	10.00	大豆
たまねぎドレッシング (ボトル)	6.00	6.00	小麦、大豆、りんご

センター調理中学校

(新郷・南平センター献立)

給食日誌

令和5年5月17日水曜日

<献立名> 牛肉のプルコギトッパ 牛乳 中華おこげスープ しゅうまい フルーツ杏仁プリン

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	
牛肉(もも・せん切り)	35.00	35.00	牛肉
にんにく(生)	0.33	0.30	
ごま油	0.50	0.50	ごま
たまねぎ(生)	26.60	25.00	
にんじん(生)	10.31	10.00	
青ピーマン(生)	3.53	3.00	
エリンギ(しなちくカット)	4.00	4.00	
こいくちしょうゆ	4.00	4.00	小麦、大豆
清酒	0.40	0.40	
三温糖	1.30	1.30	
コチュジャン	0.40	0.40	大豆
でん粉(じゃがいも)	0.40	0.40	
水	2.00	2.00	
牛乳	1個	206.00	乳
おこげ	1個	14.00	大豆
にんじん(生)	12.37	12.00	
キャベツ(生)	23.53	20.00	
もやし(生)	20.00	20.00	
にら(生)	2.11	2.00	
しょうが(生)	0.25	0.20	
干ししいたけ(スライス)	0.30	0.30	
食塩	0.90	0.90	
清酒	1.30	1.30	
中華スープのもと	1.00	1.00	大豆、鶏肉、豚肉、ごま
がらスープ(レトルト)	10.00	10.00	大豆、鶏肉、豚肉
こいくちしょうゆ	1.70	1.70	小麦、大豆
でん粉(じゃがいも)	1.60	1.60	
ごま油	0.50	0.50	ごま
水	180.00	180.00	
ポークしゅうまい(冷凍)	2個	36.00	小麦、豚肉
フルーツ杏仁プリン(冷凍)	1個	40.00	大豆、りんご、もも

センター調理中学校
(新郷・南平センター献立)

給食日誌

令和5年5月18日 木曜日

<献立名> きつねうどん 牛乳 いかとえびのかき揚げ 切り干し大根のサラダ

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
豚肉(もも・こま)	15.00	15.00	豚肉
油揚げ(カット・冷凍)	13.00	13.00	大豆
にんじん(生)	10.31	10.00	
たまねぎ(生)	15.96	15.00	
ながねぎ(生)	11.67	7.00	
ほうれんそう(冷凍)	10.00	10.00	
だしのもと	1.00	1.00	
こいくちしょうゆ	15.00	15.00	小麦、大豆
みりん(本みりん)	1.00	1.00	
食塩	0.20	0.20	
三温糖	2.00	2.00	
水	170.00	170.00	
牛乳	1個	206.00	乳
えびといかのかき揚げ(冷凍)	1個	50.00	小麦、大豆、えび、いか
なたね油(揚油)	5.00	5.00	
切り干し大根	5.00	5.00	
にんじん(生)	5.15	5.00	
こまつな(生)	11.76	10.00	
和風ドレッシング(ボトル)	6.00	6.00	

<献立名> ごはん 牛乳 ごまみそ汁 和風ハンバーグ こんにゃくの炒め物

食品名	一人使用量 (g)	一人正味重量 (g)	備考
精米・強化米	100.00	100.00	
牛乳	1個	206.00	乳
にんじん(生)	10.31	10.00	
だいこん(生)	16.67	15.00	
じゃがいも(生)	33.33	30.00	
ながねぎ(生)	8.33	5.00	
ほうれんそう(冷凍)	10.00	10.00	
大豆(冷凍)	5.00	5.00	大豆
だしのもと	1.00	1.00	
みそ(白)	9.00	9.00	大豆
みそ(赤)	2.20	2.20	大豆
すりごま(白)	5.00	5.00	ごま
水	160.00	160.00	
ハンバーグ(冷凍)	1個	50.00	大豆、鶏肉、豚肉
三温糖	1.00	1.00	
みりん(本みりん)	1.00	1.00	
こいくちしょうゆ	2.00	2.00	小麦、大豆
でん粉(じゃがいも)	0.30	0.30	
水	6.00	6.00	
鶏ももこま(皮つき)	15.00	15.00	鶏肉
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	
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
水	2.00	2.00	

センター調理中学校
(新郷・南平センター献立)

給食日誌

令和5年5月22日月曜日

<献立名> クロワッサン 牛乳 コーヒー飲料 マカロニのクリームスープ コーンフライ
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
クロワッサン	1個	70.00	卵、乳、小麦、大豆
牛乳	1個	206.00	乳
コーヒー飲料	1個	12.50	
鶏ももこま(皮なし)	20.00	20.00	鶏肉
にんじん(生)	23.71	23.00	
たまねぎ(生)	31.91	30.00	
マカロニ(シェル・乾)	8.00	8.00	小麦
食塩	0.30	0.30	
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
クッキングチーズ	4.00	4.00	乳
ホワイトルウ	8.00	8.00	乳、小麦、大豆、豚肉
牛乳(調理用)	80.00	80.00	乳
水	85.00	85.00	
コーンフライ(冷凍)	1個	60.00	小麦、大豆
なたね油(揚油)	6.00	6.00	
ブロッコリー(冷凍)	20.00	20.00	
カリフラワー(冷凍)	20.00	20.00	
コールスロードレッシング(ボトル)	6.00	6.00	

センター調理中学校

(新郷・南平センター献立)

給食日誌

令和5年5月23日 火曜日

<献立名> ビーフカレーライス 牛乳 温野菜サラダ 甘夏ゼリー

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	
牛肉(もも・こま)	25.00	25.00	牛肉
たまねぎ(生)	26.60	25.00	
にんじん(生)	20.62	20.00	
じゃがいも(生)	55.56	50.00	
しょうが(生)	0.38	0.30	
にんにく(生)	0.33	0.30	
たまねぎ(スライス・冷凍)	5.00	5.00	大豆
カレールー	18.00	18.00	小麦、豚肉、りんご
豆乳	6.00	6.00	大豆
トマトケチャップ	6.50	6.50	
ウスターソース	2.50	2.50	
中濃ソース	1.00	1.00	
コンソメのもと	1.20	1.20	大豆、鶏肉、豚肉
カレー粉	0.40	0.40	
なたね油	0.50	0.50	
水	120.00	120.00	
牛乳	1個	206.00	乳
キャベツ(生)	47.06	40.00	
えだまめ(冷凍)	20.00	20.00	大豆
カットわかめ	0.50	0.50	
香味塩ドレッシング(ボトル)	9.00	9.00	小麦、大豆、鶏肉、ごま
あまなつゼリー(冷凍)	1個	40.00	

<献立名> ごはん 牛乳 呉汁 白ごまつくね ほうれんそうの煮びたし

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
豚肉(もも・こま)	10.00	10.00	豚肉
大豆(冷凍)	18.00	18.00	大豆
にんじん(生)	10.31	10.00	
だいこん(生)	18.89	17.00	
じゃがいも(生)	27.78	25.00	
ながねぎ(生)	8.33	5.00	
なたね油	0.50	0.50	
だしのもと	1.20	1.20	
みそ(白)	9.00	9.00	大豆
みそ(赤)	2.00	2.00	大豆
水	155.00	155.00	
白ごまつくね(冷凍)	3個	60.00	小麦、大豆、鶏肉、豚肉、ごま
三温糖	1.50	1.50	
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
でん粉(じゃがいも)	0.50	0.50	
水	10.00	10.00	
ほうれんそう(冷凍)	30.00	30.00	
えのきたけ(バラカット)	5.00	5.00	
油揚げ(カット・冷凍)	5.00	5.00	大豆
にんじん(生)	5.15	5.00	
三温糖	0.50	0.50	
清酒	0.60	0.60	
だしのもと	0.20	0.20	
こいくちしょうゆ	1.50	1.50	小麦、大豆

センター調理中学校

(新郷・南平センター献立)

給食日誌

令和5年5月25日木曜日

<献立名> スパゲティボローニャソース 牛乳 かぼちゃコロッケ オレンジ

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
にんじん(生)	36.08	35.00	
たまねぎ(生)	31.91	30.00	
たまねぎ(スライス・冷凍)	10.00	10.00	大豆
エリンギ(しなちくカット)	5.00	5.00	
にんにく(生)	0.43	0.40	
オリーブ油	0.60	0.60	
トマトケチャップ	25.00	25.00	
中濃ソース	4.50	4.50	
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
でん粉(じゃがいも)	1.50	1.50	
コンソメのもと	0.60	0.60	大豆、鶏肉、豚肉
食塩	0.12	0.12	
こしょう(白)	0.01	0.01	
水	95.00	95.00	
牛乳	1個	206.00	乳
かぼちゃコロッケ(冷凍)	1個	50.00	小麦、大豆
なたね油(揚油)	5.00	5.00	
オレンジ(生)	1/6個	19.00	オレンジ

センター調理中学校
(新郷・南平センター献立)

給食日誌

令和5年5月26日 金曜日

<献立名> ごはん 牛乳 春野菜のすいとん さばの辛味焼き ひじきの五目煮

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
鶏ももこま(皮つき)	12.00	12.00	鶏肉
にんじん(生)	12.37	12.00	
ごぼう(ささがき)	7.00	7.00	
ながねぎ(生)	8.33	5.00	
すいとん(乳・卵抜き・冷凍)	24.00	24.00	小麦
キャベツ(生)	28.24	24.00	
食塩	0.70	0.70	
だしのもと	1.20	1.20	
こいくちしょうゆ	3.00	3.00	小麦、大豆
水	162.00	162.00	
さばの辛味焼き(冷凍)	1個	50.00	小麦、大豆、さけ、さば、ごま
ひじき	1.50	1.50	
豚肉(もも・ひき)	10.00	10.00	豚肉
にんじん(生)	5.15	5.00	
大豆(冷凍)	8.00	8.00	大豆
糸こんにゃく	5.00	5.00	
三温糖	1.50	1.50	
だしのもと	0.20	0.20	
清酒	1.00	1.00	
こいくちしょうゆ	2.00	2.00	小麦、大豆
水	5.00	5.00	

センター調理中学校
(新郷・南平センター献立)

給食日誌

令和5年5月29日月曜日

<献立名> はちみつパン 牛乳 野菜スープ ミートボールのトマトソースがけ 枝豆のサラダ 米粉のももタルト

食品名	一人使用量 (g)	一人正味重量 (g)	備考
はちみつパン	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)	8.00	8.00	豚肉
たまねぎ(生)	18.09	17.00	
にんじん(生)	12.37	12.00	
キャベツ(生)	41.18	35.00	
ほうれんそう(冷凍)	10.00	10.00	
なたね油	0.60	0.60	
チキンブイヨン(冷凍)	12.00	12.00	鶏肉
食塩	0.50	0.50	
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
こいくちしょうゆ	2.30	2.30	小麦、大豆
水	155.00	155.00	
肉団子(冷凍)	45.00	45.00	大豆、鶏肉、豚肉
なたね油(揚油)	5.00	5.00	
たまねぎ(生)	8.51	8.00	
にんにく(生)	0.11	0.10	
オリーブ油	0.30	0.30	
トマト(カット)	8.00	8.00	
ぶどう酒(白)	2.40	2.40	
コンソメのもと	0.24	0.24	大豆、鶏肉、豚肉
ローリエ	0.01	0.01	
三温糖	0.20	0.20	
食塩	0.05	0.05	
こしょう(白)	0.01	0.01	
水	5.00	5.00	
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	
サウザンアイランドドレッシング(ボトル)	6.00	6.00	
米粉のももタルト(冷凍)	1個	35.00	大豆、もも

センター調理中学校

(新郷・南平センター献立)

給食日誌

令和5年5月30日 火曜日

<献立名> キャロットピラフホワイトソースがけ 牛乳 オムレツ 野菜のサラダ

食品名	一人使用量 (g)	一人正味重量 (g)	備考
キャロットピラフ	100.00	100.00	鶏肉
鶏ももこま(皮なし)	20.00	20.00	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)	27.78	25.00	
エリンギ(しなちくカット)	5.00	5.00	
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
食塩	0.50	0.50	
牛乳(調理用)	65.00	65.00	乳
ホワイトルウ	9.00	9.00	乳、小麦、大豆、豚肉
水	70.00	70.00	
牛乳	1個	206.00	乳
プレーンオムレツ(冷凍)	1個	50.00	卵、大豆
キャベツ(生)	23.53	20.00	
にんじん(生)	10.31	10.00	
もやし(生)	15.00	15.00	
コーンクリーミードレッシング(ボトル)	6.00	6.00	大豆

センター調理中学校

(新郷・南平センター献立)

給食日誌

令和5年5月31日水曜日

<献立名> キンパ風混ぜごはん 味付けのり 牛乳 わかめスープ 鶏肉の韓国風照り焼き

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	
味付けのり	1個	3.00	
豚肉(ロース・せん切り)	15.00	15.00	豚肉
にんじん(生)	8.25	8.00	
こまつな(生)	11.76	10.00	
たくあん(せんぎり)	4.00	4.00	大豆
炒りたまご(冷凍)	10.00	10.00	卵、大豆
ごま油	0.50	0.50	ごま
ごま・いり(白)	0.50	0.50	ごま
中華スープのもと	0.30	0.30	大豆、鶏肉、豚肉、ごま
こいくちしょうゆ	0.30	0.30	小麦、大豆
食塩	0.10	0.10	
三温糖	1.00	1.00	
牛乳	1個	206.00	乳
カットわかめ	1.00	1.00	
たまねぎ(生)	24.47	23.00	
にんじん(生)	12.37	12.00	
ながねぎ(生)	8.33	5.00	
糸かまぼこ(冷凍)	15.00	15.00	
豆腐(木綿)	17.00	17.00	大豆
中華スープのもと	1.20	1.20	大豆、鶏肉、豚肉、ごま
食塩	0.20	0.20	
こしょう(白)	0.01	0.01	
でん粉(じゃがいも)	1.10	1.10	
こいくちしょうゆ	3.00	3.00	小麦、大豆
水	170.00	170.00	
鶏もも(皮つき)	1個	60.00	鶏肉
にんにく(生)	0.11	0.10	
コチュジャン	0.10	0.10	大豆
こいくちしょうゆ	4.80	4.80	小麦、大豆
みりん(本みりん)	0.60	0.60	
三温糖	1.20	1.20	
清酒	1.20	1.20	