

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

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」



<献立名> ごはん 牛乳 さつま汁 和風おろしハンバーグ 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
鶏ももこま(皮なし)	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)	12.00	12.00	大豆
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	
大根おろし(冷凍)	10.00	10.00	
三温糖	1.60	1.60	
みりん(本みりん)	1.00	1.00	
こいくちしょうゆ	3.50	3.50	小麦、大豆
でん粉(じゃがいも)	0.30	0.30	
水	5.00	5.00	
もやし(生)	20.00	20.00	
プレスハム(短冊)	8.00	8.00	豚肉
にんじん(生)	5.15	5.00	
チンゲンサイ(生)	23.53	20.00	
食塩	0.30	0.30	
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	0.10	0.10	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B献立)

給食日誌

令和5年5月2日 火曜日

<献立名> ちらし寿司 牛乳 すまし汁 白身魚の幽庵焼き 柏もち

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)	15.00	15.00	鶏肉
干しいたけ(スライス)	0.50	0.50	
にんじん(生)	15.46	15.00	
油揚げ(カット・冷凍)	8.00	8.00	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
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
だいこん(生)	22.22	20.00	
かまぼこ(かぶと型)	6.00	6.00	
ほうれんそう(冷凍)	15.00	15.00	
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	1.00	1.00	
水	150.00	150.00	
シルバーの幽庵漬け(冷凍)	1個	40.00	小麦、大豆
なたね油	0.10	0.10	
かしわもち(冷凍)	1個	40.00	大豆

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5月8日月曜日

<献立名> ハヤシライス 牛乳 ツナサラダ

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	
豚肉(もも・こま)	15.00	15.00	豚肉
じゃがいも(生)	50.00	45.00	
たまねぎ(生)	26.60	25.00	
にんじん(生)	15.46	15.00	
コンソメのもと	0.65	0.65	大豆、鶏肉、豚肉
ぶどう酒(赤)	2.00	2.00	
食塩	0.34	0.34	
こしょう(白)	0.03	0.03	
なたね油	0.50	0.50	
デミグラスソース	5.00	5.00	小麦、大豆、鶏肉、豚肉
ハヤシルウ	14.00	14.00	小麦、大豆、豚肉
ウスターソース	3.00	3.00	
三温糖	0.80	0.80	
水	130.00	130.00	
牛乳	1個	206.00	乳
キャベツ(生)	41.18	35.00	
にんじん(生)	8.25	8.00	
ライトツナ(水煮・レトルト)	10.00	10.00	
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	

<献立名> ごはん 牛乳 具だくさんみそ汁 ほっけの竜田揚げ 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
さといも (いちょう)	25.00	25.00	
だいこん (生)	22.22	20.00	
にんじん (生)	10.31	10.00	
凍り豆腐 (サイコロ)	1.00	1.00	大豆
たまねぎ (生)	10.64	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	
真ほっけの竜田揚げ (冷凍)	1個	45.00	小麦、大豆
なたね油 (揚油)	5.00	5.00	
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	

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5月10日水曜日

<献立名> さきたまライスボール 牛乳 マカロニスープ 鶏肉のカレー風味焼き かぼ  
ちャのサラダ

食品名	一人使用量 (g)	一人正味重量 (g)	備考
ライスボール (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
マカロニ (シェル・乾)	7.00	7.00	小麦
豚肉 (もも・こま)	20.00	20.00	豚肉
たまねぎ (生)	26.60	25.00	
にんじん (生)	15.46	15.00	
ほうれんそう (冷凍)	15.00	15.00	
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	145.00	145.00	
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	
カレー粉	0.60	0.60	
なたね油	0.10	0.10	
西洋かぼちゃ (角切り)	35.00	35.00	
プレスハム (短冊)	5.00	5.00	豚肉
えだまめ (冷凍)	5.00	5.00	大豆
食塩	0.20	0.20	
マヨネーズ (卵抜き・調理用)	4.00	4.00	大豆



<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	(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)	20.00	20.00	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	
四川黒ソース(冷凍)	1.20	1.20	小麦、大豆、鶏肉、ごま
清酒	3.00	3.00	
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	30.00	30.00	
ポークしゅうまい(冷凍)	2個	36.00	小麦、豚肉
もやし(生)	25.00	25.00	
にんじん(生)	8.25	8.00	
こまつな(生)	11.76	10.00	
こいくちしょうゆ	3.20	3.20	小麦、大豆
三温糖	1.60	1.60	
すりごま(白)	0.50	0.50	ごま
ごま油	0.50	0.50	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5月12日 金曜日

<献立名> きつねうどん 牛乳 ポテトコロッケ 煮浸し

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)	10.31	10.00	
たまねぎ (生)	15.96	15.00	
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	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	160.00	160.00	
牛乳	1個	206.00	乳
ポテトコロッケ (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	
キャベツ (生)	23.53	20.00	
小松菜 (冷凍)	12.00	12.00	
にんじん (生)	12.37	12.00	
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B献立)

### 給食日誌

令和5年5月15日月曜日

<献立名> ごはん 牛乳 打ち豆汁 さばの塩こうじ焼き 野菜炒め

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
打ち豆	6.00	6.00	大豆
だいこん(生)	22.22	20.00	
にんじん(生)	15.46	15.00	
さといも(いちょう)	25.00	25.00	
ごぼう(半月)	5.00	5.00	
ながねぎ(生)	8.33	5.00	
だしのもと	1.00	1.00	
みそ(白)	12.00	12.00	大豆
水	140.00	140.00	
さばの塩こうじ焼き(冷凍)	1個	50.00	さば
なたね油	0.10	0.10	
ショルダーベーコン(短冊)	5.00	5.00	豚肉
キャベツ(生)	23.53	20.00	
にんじん(生)	10.31	10.00	
ほうれんそう(冷凍)	10.00	10.00	
なたね油	0.30	0.30	
こいくちしょうゆ	0.50	0.50	小麦、大豆
食塩	0.10	0.10	
こしょう(白)	0.01	0.01	

<献立名> ごはん 牛乳 春野菜のみそ汁 ししゃもの南蛮風 切干大根の煮物

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
キャベツ(生)	23.53	20.00	
じゃがいも(生)	33.33	30.00	
たまねぎ(生)	21.28	20.00	
さやえんどう(冷凍)	5.00	5.00	
みそ(白)	12.00	12.00	大豆
だしのもと	1.00	1.00	
水	140.00	140.00	
ししゃも(でん粉付き・冷凍)	1.8個	32.00	
なたね油(揚油)	3.00	3.00	
三温糖	4.00	4.00	
みりん(本みりん)	1.50	1.50	
こいくちしょうゆ	4.00	4.00	小麦、大豆
とうがらし	0.01	0.01	
水	1.50	1.50	
			【ししゃもの南蛮風】 1～2年生 1個 3～6年生 2個
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B献立)

## 給食日誌

令和5年5月17日 水曜日

<献立名> クロワッサン 牛乳 グリーンポタージュ ソーセージケチャップソース  
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
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
うらごしグリーンピース (冷凍)	25.00	25.00	
たまねぎ (生)	31.91	30.00	
鶏ももこま (皮つき)	8.00	8.00	鶏肉
グリーンピース (冷凍)	5.00	5.00	
ホワイトルウ	6.50	6.50	乳、小麦、大豆、豚肉
牛乳 (調理用)	70.00	70.00	乳
食塩	0.50	0.50	
こしょう (白)	0.02	0.02	
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	80.00	80.00	
フランクフルトソーセージ (Fe)	1個	40.00	豚肉
トマトケチャップ	4.00	4.00	
ウスターソース	2.00	2.00	
三温糖	0.35	0.35	
でん粉 (じゃがいも)	0.18	0.18	
水	2.30	2.30	
じゃがいも (乱切り)	30.00	30.00	
たまねぎ (生)	10.64	10.00	
ショルダーベーコン (短冊)	6.00	6.00	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> 豚丼 牛乳 いも団子汁 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
精米・強化米	(低) 60.00 (中) 70.00 (高) 80.00	60.00 70.00 80.00	
豚肉(もも・こま)	35.00	35.00	豚肉
しょうが(生)	0.38	0.30	
たまねぎ(生)	31.91	30.00	
なたね油	0.80	0.80	
だしのもと	0.50	0.50	
三温糖	3.00	3.00	
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	4.50	4.50	小麦、大豆
でん粉(じゃがいも)	0.40	0.40	
水	3.00	3.00	
牛乳	1個	206.00	乳
じゃがいも団子(冷凍)	35.00	35.00	
油揚げ(カット・冷凍)	8.00	8.00	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	
ごぼう(半月)	5.00	5.00	
ながねぎ(生)	8.33	5.00	
だしのもと	1.00	1.00	
食塩	0.80	0.80	
こいくちしょうゆ	3.00	3.00	小麦、大豆
水	140.00	140.00	
いんげん(冷凍)	30.00	30.00	
にんじん(生)	15.46	15.00	
なたね油	0.50	0.50	
食塩	0.25	0.25	
こしょう(白)	0.02	0.02	

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5月19日 金曜日

<献立名> もやしそば 牛乳 春巻 エリンギの炒め物

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)	10.00	10.00	豚肉
もやし (生)	40.00	40.00	
にんじん (生)	10.31	10.00	
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	
中華スープのもと	1.50	1.50	大豆、鶏肉、豚肉、ごま
こいくちしょうゆ	7.00	7.00	小麦、大豆
でん粉 (じゃがいも)	1.00	1.00	
食塩	0.80	0.80	
水	150.00	150.00	
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	
エリンギ (しなちくカット)	15.00	15.00	
ほうれんそう (冷凍)	15.00	15.00	
パプリカ (黄)	5.56	5.00	
ショルダーベーコン (短冊)	5.00	5.00	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	0.80	0.80	
食塩	0.10	0.10	
なたね油	0.30	0.30	

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5月22日月曜日

<献立名> ごはん 牛乳 油麩の煮物 笹かまぼこの磯辺揚げ 白菜のおかか和え

食品名	一人使用量 (g)	一人正味重量 (g)	備考
精米・強化米	(低) 60.00 (中) 70.00 (高) 80.00	60.00 70.00 80.00	
牛乳	1個	206.00	乳
仙台麩	9.00	9.00	小麦、大豆
鶏もも一口大(皮つき)	40.00	40.00	鶏肉
だいこん(生)	55.56	50.00	
にんじん(生)	20.62	20.00	
ほうれんそう(冷凍)	10.00	10.00	
干しいたけ(スライス)	1.00	1.00	
だしのもと	0.55	0.55	
みりん(本みりん)	2.20	2.20	
清酒	2.20	2.20	
三温糖	1.10	1.10	
こいくちしょうゆ	9.00	9.00	小麦、大豆
でん粉(じゃがいも)	1.65	1.65	
水	88.00	88.00	
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	
はくさい(生)	21.28	20.00	
こまつな(生)	14.12	12.00	
えのきたけ(バラカット)	8.00	8.00	
かつお節(碎片)	0.70	0.70	
こいくちしょうゆ	3.00	3.00	小麦、大豆
三温糖	2.00	2.00	



<献立名> たけのこごはん 牛乳 とん汁 さけの塩焼き

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	
たけのこ (レトルト)	10.00	10.00	
鶏ももこま (皮つき)	10.00	10.00	鶏肉
油揚げ (カット・冷凍)	5.00	5.00	大豆
にんじん (生)	8.25	8.00	
しらたき	8.00	8.00	
さやえんどう (冷凍)	5.00	5.00	
なたね油	0.50	0.50	
三温糖	2.00	2.00	
こいくちしょうゆ	4.00	4.00	小麦、大豆
だしのもと	0.50	0.50	
清酒	0.50	0.50	
水	15.00	15.00	
牛乳	1個	206.00	乳
豚肉 (もも・こま)	15.00	15.00	豚肉
さといも (いちょう)	15.00	15.00	
にんじん (生)	8.25	8.00	
だいこん (生)	16.67	15.00	
ながねぎ (生)	8.33	5.00	
豆腐 (木綿)	20.00	20.00	大豆
みそ (赤)	8.00	8.00	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	
さけの塩焼き (冷凍)	1個	40.00	さけ
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5月24日水曜日

<献立名> ツイストパン 牛乳 ポトフ 鶏肉のスパイシー揚げ 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
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
じゃがいも (生)	44.44	40.00	
にんじん (生)	25.77	25.00	
キャベツ (生)	17.65	15.00	
だいこん (生)	27.78	25.00	
たまねぎ (生)	21.28	20.00	
ウィンナーソーセージ (輪切)	20.00	20.00	豚肉
こいくちしょうゆ	1.90	1.90	小麦、大豆
食塩	0.50	0.50	
こしょう (白)	0.02	0.02	
ローリエ	0.04	0.04	
コンソメのもと	0.80	0.80	大豆、鶏肉、豚肉
水	75.00	75.00	
鶏もも (皮つき)	1個	50.00	鶏肉
チリパウダー	0.01	0.01	
にんにく (生)	0.54	0.50	
こいくちしょうゆ	1.00	1.00	小麦、大豆
食塩	0.30	0.30	
清酒	3.00	3.00	
でん粉 (じゃがいも)	5.00	5.00	
なたね油 (揚げ)	5.00	5.00	
ほうれん草 (冷凍)	20.00	20.00	
にんじん (生)	15.46	15.00	
エリンギ (冷凍)	10.00	10.00	
なたね油	0.30	0.30	
食塩	0.20	0.20	
こしょう (白)	0.01	0.01	

<献立名> ごはん 牛乳 じゃがいもと厚揚げのうま煮 白ごまつくね わかめとえのきの煮浸し

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)	20.00	20.00	豚肉
じゃがいも(生)	66.67	60.00	
にんじん(生)	20.62	20.00	
たまねぎ(生)	15.96	15.00	
絹厚あげ(冷凍)	30.00	30.00	大豆
たけのこ(レトルト)	12.00	12.00	
板こんにゃく	10.00	10.00	
グリーンピース(冷凍)	3.00	3.00	
グリーンピース(生)	6.67	3.00	
だしのもと	0.50	0.50	
みりん(本みりん)	1.80	1.80	
三温糖	4.00	4.00	
こいくちしょうゆ	10.00	10.00	小麦、大豆
水	40.00	40.00	
白ごまつくね(冷凍)	2個	40.00	小麦、大豆、鶏肉、豚肉、ごま
なたね油	0.10	0.10	
こいくちしょうゆ	2.00	2.00	小麦、大豆
三温糖	1.00	1.00	
みりん(本みりん)	0.67	0.67	
でん粉(じゃがいも)	0.33	0.33	
水	6.67	6.67	
カットわかめ	1.30	1.30	
えのきたけ(バラカット)	13.00	13.00	
もやし(生)	10.00	10.00	
こいくちしょうゆ	0.50	0.50	小麦、大豆
みりん(本みりん)	1.00	1.00	
だしのもと	0.30	0.30	
水	2.00	2.00	

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5月26日 金曜日

<献立名> ミートソーススパゲティ 牛乳 花野菜のサラダ みかんゼリー

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)	30.00	30.00	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)	20.00	20.00	大豆
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
ブロッコリー (冷凍)	30.00	30.00	
カリフラワー (冷凍)	10.00	10.00	
にんじん (生)	10.31	10.00	
ごまドレッシング (ボトル)	6.00	6.00	小麦、大豆、ごま
みかんゼリー	1個	50.00	

<献立名> ごはん 牛乳 のっぺい汁 豚肉のゆず香和え きんぴられんこん

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
ごぼう(半月)	5.00	5.00	
にんじん(生)	12.37	12.00	
ながねぎ(生)	20.00	12.00	
だいこん(生)	20.00	18.00	
さといも(いちょう)	18.00	18.00	
焼きちくわ(冷凍)	5.00	5.00	小麦、大豆
板こんにゃく	20.00	20.00	
なたね油	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
食塩	1.00	1.00	
でん粉(じゃがいも)	3.00	3.00	
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	
れんこん水煮(いちょう切り)	25.00	25.00	
にんじん(せん切り)	15.00	15.00	
ごま・いり(白)	1.00	1.00	ごま
なたね油	0.50	0.50	
三温糖	1.80	1.80	
こいくちしょうゆ	3.00	3.00	小麦、大豆
清酒	1.00	1.00	

<献立名> ひじきごはん 牛乳 みそけんちん 厚焼きたまご

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	
ひじき	2.00	2.00	
豚肉(もも・ひき)	10.00	10.00	豚肉
油揚げ(カット・冷凍)	5.00	5.00	大豆
にんじん(生)	8.25	8.00	
糸こんにゃく	5.00	5.00	
えだまめ(冷凍)	5.00	5.00	大豆
三温糖	1.50	1.50	
こいくちしょうゆ	3.00	3.00	小麦、大豆
水	5.00	5.00	
牛乳	1個	206.00	乳
さといも(いちょう)	20.00	20.00	
にんじん(生)	10.31	10.00	
ごぼう(半月)	5.00	5.00	
だいこん(生)	13.33	12.00	
ながねぎ(生)	8.33	5.00	
ほうれんそう(冷凍)	10.00	10.00	
豆腐(木綿)	20.00	20.00	大豆
だしのもと	1.00	1.00	
みそ(赤)	2.00	2.00	大豆
みそ(白)	10.00	10.00	大豆
水	140.00	140.00	
厚焼きたまご(冷凍)	1個	50.00	卵、小麦、大豆

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5月31日水曜日

<献立名> メロンパン 牛乳 ミネストローネ メンチカツ オレンジ

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
シヨルダーベーコン (短冊)	5.00	5.00	豚肉
キャベツ (生)	23.53	20.00	
たまねぎ (生)	15.96	15.00	
にんじん (生)	10.31	10.00	
パプリカ (黄)	3.33	3.00	
じゃがいも (生)	20.00	18.00	
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	
マカロニ (アルファベット・乾)	3.00	3.00	小麦
にんにく (生)	0.33	0.30	
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	1.00	1.00	
こしょう (白)	0.01	0.01	
水	110.00	110.00	
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	
オレンジ (生)	1/6個	19.00	オレンジ