

# センター調理小学校 (新郷・南平学校給食センター献立)

## 献立実施校

元郷小	領家小	舟戸小	十二月田小
飯仲小	戸塚小	神根東小	朝日東小
新郷南小	新郷東小	朝日西小	東本郷小
東領家小	安行東小	戸塚北小	

令和5年

川口市学校給食献立日誌

6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」



センター調理小学校  
(新郷・南平センター献立)

給食日誌

令和5年6月1日 木曜日

<献立名> ごはん 牛乳 トマトとレタスのスープ ハンバーグオニオンソース ほうれん  
そうときのこのソテー

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	
牛乳	1個	206.00	乳
鶏ももこま(皮つき)	16.00	16.00	鶏肉
たまねぎ(生)	18.09	17.00	
トマト(カット)	15.00	15.00	
レタス(生)	17.35	17.00	
なたね油	0.50	0.50	
食塩	0.70	0.70	
こいくちしょうゆ	1.00	1.00	小麦、大豆
コンソメのもと	1.00	1.00	大豆、鶏肉、豚肉
パセリ(乾)	0.01	0.01	
でん粉(じゃがいも)	0.50	0.50	
水	155.00	155.00	
ハンバーグ(冷凍)	1個	50.00	大豆、鶏肉、豚肉
たまねぎ(生)	10.64	10.00	
こいくちしょうゆ	3.00	3.00	小麦、大豆
清酒	1.50	1.50	
みりん(本みりん)	1.50	1.50	
三温糖	1.50	1.50	
でん粉(じゃがいも)	0.50	0.50	
なたね油	0.20	0.20	
水	6.00	6.00	
ショルダーベーコン(短冊)	6.00	6.00	豚肉
ほうれんそう(冷凍)	30.00	30.00	
エリンギ(しなちくカット)	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	

センター調理小学校  
(新郷・南平センター献立)

## 給食日誌

令和5年6月2日 金曜日

<献立名> おっきりこみ 牛乳 みそポテト ゆずゼリー

食品名	一人使用量 (g)	一人正味重量 (g)	備考
地粉うどん(平打ち) (低)	1個	60.00	小麦
地粉うどん(平打ち) (中)	1個	70.00	小麦
地粉うどん(平打ち) (高)	1個	80.00	小麦
鶏ももこま(皮なし)	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)	10.31	10.00	
だいこん(生)	11.11	10.00	
はくさい(生)	13.83	13.00	
こまつな(生)	9.41	8.00	
干しいたけ(スライス)	0.50	0.50	
ながねぎ(生)	8.33	5.00	
だしのもと	1.00	1.00	
こいくちしょうゆ	11.00	11.00	小麦、大豆
みりん(本みりん)	1.00	1.00	
清酒	1.00	1.00	
食塩	0.70	0.70	
水	160.00	160.00	
牛乳	1個	206.00	乳
じゃがいも(乱切り)	55.00	55.00	
小麦粉	3.00	3.00	小麦
なたね油(揚油)	6.00	6.00	
みそ(赤)	4.00	4.00	大豆
三温糖	5.00	5.00	
こいくちしょうゆ	0.80	0.80	小麦、大豆
水	4.00	4.00	
ゆずゼリー(冷凍)	1個	40.00	

<献立名> ごはん 牛乳 四川豆腐 しゅうまい プルーン

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)	10.00	10.00	豚肉
豆腐(冷凍)	100.00	100.00	大豆
にんじん(生)	25.77	25.00	
たまねぎ(生)	26.60	25.00	
しょうが(生)	0.38	0.30	
にんにく(生)	0.33	0.30	
干ししいたけ(スライス)	0.50	0.50	
三温糖	0.60	0.60	
中華スープのもと	1.00	1.00	大豆、鶏肉、豚肉、ごま
四川黒ソース(冷凍)	2.00	2.00	小麦、大豆、鶏肉、ごま
トウバンジャン	0.10	0.10	
こいくちしょうゆ	8.50	8.50	小麦、大豆
でん粉(じゃがいも)	2.80	2.80	
水	65.00	65.00	
ごま油	0.50	0.50	ごま
ポークしゅうまい(冷凍)	2個	36.00	小麦、豚肉
プルーン(乾)	1個	14.00	

<献立名> ごはん 牛乳 青呉汁 かれいの竜田揚げ 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
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)	8.00	8.00	鶏肉
えだまめ(冷凍)	15.00	15.00	大豆
にんじん(生)	5.15	5.00	
だいこん(生)	16.67	15.00	
ごぼう(半月)	5.00	5.00	
じゃがいも(生)	22.22	20.00	
油揚げ(カット・冷凍)	5.00	5.00	大豆
ながねぎ(生)	8.33	5.00	
なたね油	0.50	0.50	
だしのもと	1.00	1.00	
みそ(白)	8.00	8.00	大豆
みそ(赤)	2.00	2.00	大豆
水	140.00	140.00	
かれいの立田揚(冷凍)	1個	50.00	小麦、大豆
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	

センター調理小学校

(新郷・南平センター献立)

## 給食日誌

令和5年6月7日水曜日

&lt;献立名&gt; さきたまライスボール 牛乳 ヌードルスープ 鶏肉のカレー風味焼き 彩りソテー

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
米粉めん	16.00	16.00	
シオルダーベーコン (短冊)	20.00	20.00	豚肉
にんじん (生)	8.25	8.00	
たまねぎ (生)	15.96	15.00	
ほうれんそう (冷凍)	13.00	13.00	
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	1.30	1.30	大豆、鶏肉、豚肉
こいくちしょうゆ	2.00	2.00	小麦、大豆
水	150.00	150.00	
パセリ (乾)	0.02	0.02	
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	
にんじん (生)	8.25	8.00	
キャベツ (生)	35.29	30.00	
パプリカ (黄)	7.78	7.00	
なたね油	0.50	0.50	
食塩	0.20	0.20	
こしょう (白)	0.01	0.01	
コンソメのもと	0.10	0.10	大豆、鶏肉、豚肉
こいくちしょうゆ	0.10	0.10	小麦、大豆



センター調理小学校

(新郷・南平センター献立)

## 給食日誌

令和5年6月8日 木曜日

&lt;献立名&gt; ビーフハヤシライス 牛乳 わかめのサラダ 型抜きチーズ

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	
牛肉(肩ロース・スライス)	15.00	15.00	牛肉
にんじん(生)	20.62	20.00	
たまねぎ(生)	31.91	30.00	
じゃがいも(生)	44.44	40.00	
なたね油	0.50	0.50	
三温糖	0.60	0.60	
食塩	0.08	0.08	
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
ぶどう酒(赤)	1.50	1.50	
トマトケチャップ	1.50	1.50	
デミグラスソース	6.00	6.00	小麦、大豆、鶏肉、豚肉
ウスターソース	2.00	2.00	
ハヤシルウ	15.00	15.00	小麦、大豆、豚肉
水	110.00	110.00	
牛乳	1個	206.00	乳
カットわかめ	0.80	0.80	
にんじん(生)	10.31	10.00	
キャベツ(生)	23.53	20.00	
えだまめ(冷凍)	8.00	8.00	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
型抜きチーズ	1個	15.00	乳

センター調理小学校

(新郷・南平センター献立)

## 給食日誌

令和5年6月9日 金曜日

&lt;献立名&gt; 長崎ちゃんぽん 牛乳 かじきのサイコロ揚げ メロン

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・こま)	16.00	16.00	豚肉
いか (短冊・冷凍)	10.00	10.00	いか
にんじん (生)	5.15	5.00	
キャベツ (生)	23.53	20.00	
もやし (生)	10.00	10.00	
ながねぎ (生)	8.33	5.00	
しょうが (生)	0.38	0.30	
にんにく (生)	0.33	0.30	
なたね油	0.50	0.50	
食塩	0.30	0.30	
中華スープのもと	0.80	0.80	大豆、鶏肉、豚肉、ごま
こいくちしょうゆ	1.00	1.00	小麦、大豆
豚骨ラーメンスープ (レトルト)	8.00	8.00	小麦、大豆、豚肉、ごま
でん粉 (じゃがいも)	1.50	1.50	
ごま油	0.20	0.20	ごま
水	140.00	140.00	
牛乳	1個	206.00	乳
かじき角切り (でん粉付き・冷凍)	50.00	50.00	
なたね油 (揚油)	5.00	5.00	
三温糖	2.50	2.50	
清酒	0.50	0.50	
こいくちしょうゆ	2.50	2.50	小麦、大豆
水	5.00	5.00	
メロン (生)	1/16個	30.90	

<献立名> ごはん 牛乳 豆腐のみそ汁 白ごまつくね こんにゃくの炒め煮

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)	35.00	35.00	大豆
油揚げ(カット・冷凍)	5.00	5.00	大豆
たまねぎ(生)	21.28	20.00	
カットわかめ	0.60	0.60	
だしのもと	1.00	1.00	
みそ(白)	8.00	8.00	大豆
みそ(赤)	2.00	2.00	大豆
水	150.00	150.00	
白ごまつくね(冷凍)	2個	40.00	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	
鶏ももこま(皮なし)	8.00	8.00	鶏肉
板こんにゃく	20.00	20.00	
にんじん(生)	9.28	9.00	
いんげん(冷凍)	3.00	3.00	
なたね油	0.50	0.50	
三温糖	1.50	1.50	
だしのもと	0.30	0.30	
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	3.00	3.00	小麦、大豆
水	2.00	2.00	

<献立名> ごはん 牛乳 わかめスープ 油淋鶏 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
カットわかめ	1.00	1.00	
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)	15.00	15.00	
糸かまぼこ(冷凍)	5.00	5.00	
ながねぎ(生)	4.17	2.50	
中華スープのもと	1.00	1.00	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)	1.00	1.00	
こいくちしょうゆ	3.00	3.00	小麦、大豆
水	160.00	160.00	
鶏もも(皮なし)	2個	50.00	鶏肉
でん粉(じゃがいも)	9.00	9.00	
なたね油(揚油)	5.00	5.00	
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	
なたね油	0.20	0.20	
三温糖	3.50	3.50	
こいくちしょうゆ	3.50	3.50	小麦、大豆
穀物酢	3.50	3.50	
でん粉(じゃがいも)	0.20	0.20	
水	3.00	3.00	
もやし(生)	30.00	30.00	
にんじん(生)	10.31	10.00	
ぶなしめじ(バラカット)	5.00	5.00	
韓国ナムルドレッシング(ボトル)	6.00	6.00	小麦、大豆、鶏肉、豚肉、ごま

センター調理小学校

(新郷・南平センター献立)

## 給食日誌

令和5年6月14日水曜日

<献立名> フラワーロール 牛乳 コーヒー飲料 むさしのクリームスープ 白身魚のブロ  
ヴァンス風 枝豆のサラダ

食品名	一人使用量 (g)	一人正味重量 (g)	備考
フラワーロール (低)	1個	30.00	小麦、大豆
フラワーロール (中)	1個	40.00	小麦、大豆
フラワーロール (高)	1個	50.00	小麦、大豆
牛乳	1個	206.00	乳
コーヒー飲料	1個	12.50	
鶏むねこま (皮つき)	12.00	12.00	鶏肉
さつまいも (角切り)	20.00	20.00	
にんじん (生)	20.62	20.00	
たまねぎ (生)	21.28	20.00	
ブロッコリー (冷凍)	15.00	15.00	
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
ホワイトルウ	7.00	7.00	乳、小麦、大豆、豚肉
牛乳 (調理用)	70.00	70.00	乳
水	70.00	70.00	
ほき (でん粉付・冷凍)	1個	40.00	
なたね油 (揚油)	4.00	4.00	
たまねぎ (生)	12.77	12.00	
にんにく (生)	0.22	0.20	
なたね油	0.30	0.30	
トマト (カット)	8.00	8.00	
三温糖	0.20	0.20	
食塩	0.15	0.15	
こしょう (白)	0.01	0.01	
トマトケチャップ	3.00	3.00	
中濃ソース	1.00	1.00	
ぶどう酒 (白)	0.20	0.20	
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	

<献立名> ごはん 牛乳 彩の国汁 豚肉のねぎみそ焼き しゃくし菜ふりかけ

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
だいこん(生)	27.78	25.00	
にんじん(生)	10.31	10.00	
こまつな(生)	11.76	10.00	
さといも(いちょう)	15.00	15.00	
ながねぎ(生)	8.33	5.00	
だしのもと	1.00	1.00	
こいくちしょうゆ	3.00	3.00	小麦、大豆
食塩	0.70	0.70	
水	145.00	145.00	
豚肉(ロース・切り身)	1個	50.00	豚肉
ながねぎ(生)	5.00	3.00	
三温糖	1.20	1.20	
清酒	2.00	2.00	
みりん(本みりん)	2.00	2.00	
こいくちしょうゆ	1.50	1.50	小麦、大豆
みそ(赤)	3.00	3.00	大豆
刻みしゃくし菜	10.00	10.00	小麦、大豆
ちりめんじゃこ(冷凍)	3.00	3.00	
かつお節(碎片)	1.50	1.50	
みりん(本みりん)	0.50	0.50	
ごま油	0.50	0.50	ごま
ごま・いり(白)	2.00	2.00	ごま

センター調理小学校

(新郷・南平センター献立)

## 給食日誌

令和5年6月16日 金曜日

&lt;献立名&gt; なす南蛮うどん 牛乳 いかのかりんあげ 水まんじゅう

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
なす (生)	16.67	15.00	
ごま油	0.50	0.50	ごま
鶏ももこま (皮なし)	10.00	10.00	鶏肉
にんじん (生)	8.25	8.00	
ながねぎ (生)	8.33	5.00	
ほうれんそう (冷凍)	8.00	8.00	
油揚げ (カット・冷凍)	5.00	5.00	大豆
三温糖	0.20	0.20	
みりん (本みりん)	3.00	3.00	
食塩	0.30	0.30	
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
水	170.00	170.00	
牛乳	1個	206.00	乳
いか短冊 (でん粉付・冷凍)	50.00	50.00	いか
なたね油 (揚油)	5.00	5.00	
三温糖	2.70	2.70	
みりん (本みりん)	1.10	1.10	
こいくちしょうゆ	2.70	2.70	小麦、大豆
水	5.50	5.50	
水まんじゅう (冷凍)	1個	30.00	

センター調理小学校

(新郷・南平センター献立)

## 給食日誌

令和5年6月19日月曜日

&lt;献立名&gt; かてめし 牛乳 冬瓜のみそ汁 あじの南蛮漬け

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)	10.00	10.00	鶏肉
にんじん(生)	8.25	8.00	
ごぼう(ささがき)	6.00	6.00	
凍り豆腐	0.80	0.80	大豆
油揚げ(カット・冷凍)	3.00	3.00	大豆
干しいたけ(スライス)	0.40	0.40	
なたね油	0.40	0.40	
三温糖	0.80	0.80	
食塩	0.10	0.10	
だしのもと	0.40	0.40	
清酒	0.80	0.80	
こいくちしょうゆ	2.00	2.00	小麦、大豆
水	4.00	4.00	
牛乳	1個	206.00	乳
とうがん(角切り)	25.00	25.00	
にんじん(生)	10.31	10.00	
たまねぎ(生)	21.28	20.00	
カットわかめ	0.80	0.80	
みそ(赤)	2.00	2.00	大豆
みそ(白)	8.00	8.00	大豆
だしのもと	1.00	1.00	
水	160.00	160.00	
あじフィレ(でん粉付き・冷凍)	1個	40.00	
なたね油(揚油)	4.00	4.00	
にんじん(生)	3.09	3.00	
たまねぎ(生)	5.32	5.00	
三温糖	3.50	3.50	
こいくちしょうゆ	3.00	3.00	小麦、大豆
穀物酢	1.50	1.50	
でん粉(じゃがいも)	0.30	0.30	
水	2.00	2.00	



センター調理小学校  
(新郷・南平センター献立)

## 給食日誌

令和5年6月20日 火曜日

<献立名> キャロットピラフ 牛乳 ポトフ 手作りいちごケーキ ウィンナーとひよこ豆のケチャップ炒め

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 (低)	60.00	60.00	鶏肉
(中)	70.00	70.00	鶏肉
(高)	80.00	80.00	鶏肉
牛乳	1個	206.00	乳
豚肉 (もも・角切)	21.00	21.00	豚肉
にんじん (生)	15.46	15.00	
たまねぎ (生)	19.15	18.00	
じゃがいも (生)	33.33	30.00	
キャベツ (生)	31.76	27.00	
食塩	0.40	0.40	
こしょう (白)	0.01	0.01	
コンソメのもと	0.80	0.80	大豆、鶏肉、豚肉
こいくちしょうゆ	1.40	1.40	小麦、大豆
パセリ (乾)	0.02	0.02	
水	110.00	110.00	
牛乳 (調理用)	15.00	15.00	乳
なたね油	3.80	3.80	
三温糖	0.75	0.75	
プレミックス粉 (米粉パンケーキ用)	16.80	16.80	
いちごジャム	7.60	7.60	
チョコチップ	3.60	3.60	乳、大豆
紙カップ (マフィン型)	1個		
ウィンナーソーセージFe入り (輪切)	20.00	20.00	豚肉
ひよこ豆	15.00	15.00	
ウスターソース	0.20	0.20	
三温糖	0.30	0.30	
コンソメのもと	0.30	0.30	大豆、鶏肉、豚肉
トマトケチャップ	3.50	3.50	
水	4.00	4.00	

センター調理小学校

(新郷・南平センター献立)

## 給食日誌

令和5年6月21日水曜日

&lt;献立名&gt; メロンパン 牛乳 ミートボールの野菜スープ たこナゲット 温野菜サラダ

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
肉団子 (冷凍)	30.00	30.00	大豆、鶏肉、豚肉
たまねぎ (生)	19.15	18.00	
にんじん (生)	10.31	10.00	
チンゲンサイ (生)	17.65	15.00	
なたね油	1.00	1.00	
食塩	0.30	0.30	
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
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	150.00	150.00	
たこナゲット (冷凍)	2個	40.00	小麦、大豆、いか
なたね油 (揚油)	4.00	4.00	
キャベツ (生)	35.29	30.00	
にんじん (生)	8.25	8.00	
カットわかめ	0.50	0.50	
コールスロードレッシング (ボトル)	6.00	6.00	

<献立名> 豚丼 牛乳 まゆ玉汁 ミニトマト 米粉のブルーベリークレープ

食品名	一人使用量 (g)	一人正味重量 (g)	備考
精米・強化米	(低) 60.00 (中) 70.00 (高) 80.00	60.00 70.00 80.00	
豚肉(もも・こま)	30.00	30.00	豚肉
たまねぎ(生)	19.15	18.00	
しょうが(生)	1.50	1.20	
糸こんにゃく	25.00	25.00	
なたね油	0.30	0.30	
三温糖	3.00	3.00	
みりん(本みりん)	0.30	0.30	
こいくちしょうゆ	4.20	4.20	小麦、大豆
でん粉(じゃがいも)	0.30	0.30	
水	3.00	3.00	
牛乳	1個	206.00	乳
白玉もち(冷凍)	20.00	20.00	
油揚げ(カット・冷凍)	3.00	3.00	大豆
だいこん(生)	13.33	12.00	
にんじん(生)	10.31	10.00	
ごぼう(半月)	3.00	3.00	
ながねぎ(生)	8.33	5.00	
だしのもと	1.00	1.00	
みそ(白)	8.00	8.00	大豆
みそ(赤)	2.00	2.00	大豆
ほうれんそう(冷凍)	8.00	8.00	
水	150.00	150.00	
ミニトマト(生)	2個	21.56	
米粉クレープ(ブルーベリー・冷凍)	1個	35.00	大豆

センター調理小学校

(新郷・南平センター献立)

## 給食日誌

令和5年6月23日 金曜日

&lt;献立名&gt; ごぼうにゃミートソーススパゲティ 牛乳 ツナポテコロッケ さくらんぼ

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)	20.00	20.00	豚肉
しょうが (生)	0.38	0.30	
にんにく (生)	0.33	0.30	
ごぼう (ささがき)	8.00	8.00	
たまねぎ (生)	31.91	30.00	
にんじん (生)	20.62	20.00	
エリンギ (しなちくカット)	8.00	8.00	
パセリ (乾)	0.02	0.02	
トマトピューレ	27.00	27.00	
トマトケチャップ	11.00	11.00	
コンソメのもと	1.90	1.90	大豆、鶏肉、豚肉
ぶどう酒 (赤)	1.10	1.10	
ウスターソース	1.40	1.40	
三温糖	0.50	0.50	
食塩	1.20	1.20	
こしょう (白)	0.01	0.01	
でん粉 (じゃがいも)	2.70	2.70	
なたね油	0.40	0.40	
水	100.00	100.00	
牛乳	1個	206.00	乳
ツナポテコロッケ (冷凍)	1個	50.00	小麦、大豆
なたね油 (揚油)	5.00	5.00	
さくらんぼ(生)	2個	12.00	

センター調理小学校

(新郷・南平センター献立)

## 給食日誌

令和5年6月26日月曜日

&lt;献立名&gt; ごはん 牛乳 かみなり汁 白身魚の香味ソース だいこんサラダ 納豆

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
にんじん(生)	10.31	10.00	
たまねぎ(生)	21.28	20.00	
ながねぎ(生)	8.33	5.00	
干しいたけ(スライス)	0.50	0.50	
豆腐(木綿)	25.00	25.00	大豆
ほうれんそう(冷凍)	10.00	10.00	
なたね油	0.50	0.50	
食塩	0.38	0.38	
だしのもと	1.00	1.00	
こいくちしょうゆ	6.00	6.00	小麦、大豆
水	150.00	150.00	
ほき(でん粉付・冷凍)	1個	50.00	
なたね油(揚油)	5.00	5.00	
にんにく(生)	0.33	0.30	
しょうが(生)	0.38	0.30	
ながねぎ(生)	4.17	2.50	
なたね油	0.20	0.20	
三温糖	2.00	2.00	
こいくちしょうゆ	4.00	4.00	小麦、大豆
穀物酢	4.00	4.00	
でん粉(じゃがいも)	0.30	0.30	
水	2.00	2.00	
だいこん(生)	22.22	20.00	
キャベツ(生)	15.29	13.00	
にんじん(生)	5.15	5.00	
ごまドレッシング(ボトル)	6.00	6.00	小麦、大豆、ごま
納豆(冷凍)	1個	30.00	小麦、大豆

センター調理小学校

(新郷・南平センター献立)

## 給食日誌

令和5年6月27日 火曜日

&lt;献立名&gt; 鉄骨ちらし 牛乳 鰹物汁 川口市産ほうれんそう入りウインナー きゅぼらんゼリー

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	
豚肉(もも・ひき)	10.00	10.00	豚肉
油揚げ(カット・冷凍)	10.00	10.00	大豆
ひじき	1.00	1.00	
にんじん(生)	10.31	10.00	
小えび(乾)	0.60	0.60	えび
なたね油	0.50	0.50	
三温糖	1.50	1.50	
食塩	0.20	0.20	
だしのもと	0.30	0.30	
こいくちしょうゆ	2.50	2.50	小麦、大豆
水	5.00	5.00	
牛乳	1個	206.00	乳
豆腐(木綿)	30.00	30.00	大豆
たまねぎ(生)	21.28	20.00	
にんじん(生)	10.31	10.00	
板こんにゃく	5.00	5.00	
煮干し	3.00	3.00	
みそ(白)	8.00	8.00	大豆
みそ(赤)	2.00	2.00	大豆
水	150.00	150.00	
ごま油	1.00	1.00	ごま
川口ウインナー(ほうれんそう)	2個	40.00	豚肉
ピーチゼリー(きゅぼらん柄・冷凍)	1個	30.00	もも

センター調理小学校  
(新郷・南平センター献立)

### 給食日誌

令和5年6月28日水曜日

<献立名> バターロール 牛乳 ミネストローネ 花豆コロッケ ブロッコリー

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
ショルダーベーコン (短冊)	8.00	8.00	豚肉
たまねぎ (生)	19.15	18.00	
にんじん (生)	15.46	15.00	
じゃがいも (生)	27.78	25.00	
トマトピューレ	8.00	8.00	
トマト (カット)	15.00	15.00	
パンプキンペースト (冷凍)	12.00	12.00	
にんにく (生)	0.33	0.30	
マカロニ (シェル・乾)	5.00	5.00	小麦
オリーブ油	1.00	1.00	
三温糖	0.20	0.20	
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
水	120.00	120.00	
花豆コロッケ (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	
イタリアンドレッシング (ボトル)	6.00	6.00	大豆

センター調理小学校

(新郷・南平センター献立)

## 給食日誌

令和5年6月29日 木曜日

&lt;献立名&gt; 高野豆腐のそぼろごはん 牛乳 小松菜のみそ汁 いわしの梅しょうゆ煮

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	
凍り豆腐	4.50	4.50	大豆
豚肉(もも・ひき)	16.00	16.00	豚肉
にんじん(生)	5.15	5.00	
ながねぎ(生)	5.00	3.00	
なたね油	0.50	0.50	
食塩	0.10	0.10	
こいくちしょうゆ	2.00	2.00	小麦、大豆
だしのもと	0.20	0.20	
三温糖	1.50	1.50	
清酒	0.50	0.50	
水	2.00	2.00	
牛乳	1個	206.00	乳
じゃがいも(生)	33.33	30.00	
たまねぎ(生)	19.15	18.00	
だしのもと	1.00	1.00	
みそ(白)	8.50	8.50	大豆
みそ(赤)	2.50	2.50	大豆
こまつな(生)	17.65	15.00	
水	150.00	150.00	
いわし梅醤油煮(冷凍)	1個	40.00	小麦、大豆



<献立名> たんめん 牛乳 春巻 海藻サラダ

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 (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・こま)	10.00	10.00	豚肉
にんじん (生)	10.31	10.00	
キャベツ (生)	23.53	20.00	
ながねぎ (生)	16.67	10.00	
きくらげ	0.30	0.30	
糸かまぼこ (冷凍)	10.00	10.00	
食塩	1.70	1.70	
こしょう (白)	0.01	0.01	
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
水	160.00	160.00	
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	
カットわかめ	0.50	0.50	
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	
中華ドレッシング (ボトル)	6.00	6.00	小麦、大豆、鶏肉、ごま、りんご