

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

7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7月3日月曜日

<献立名> バターロール 牛乳 ラビオリスープ 白身魚の香草フライ 三色ソテー

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	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)	30.00	30.00	小麦、豚肉
たまねぎ(生)	31.91	30.00	
にんじん(生)	18.56	18.00	
小松菜(冷凍)	18.00	18.00	
こいくちしょうゆ	2.00	2.00	小麦、大豆
コンソメのもと	1.00	1.00	大豆、鶏肉、豚肉
こしょう(白)	0.01	0.01	
食塩	0.20	0.20	
水	150.00	150.00	
白身魚の香草フライ(冷凍)	1個	50.00	小麦、大豆
なたね油(揚油)	5.00	5.00	
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)	18.56	18.00	
ウィンナーソーセージFe入り(輪切)	12.00	12.00	豚肉
食塩	0.10	0.10	
こしょう(白)	0.02	0.02	
こいくちしょうゆ	0.10	0.10	小麦、大豆
コンソメのもと	0.10	0.10	大豆、鶏肉、豚肉

<献立名> ごはん 牛乳 マーボー豆腐 ジャンボしゅうまい 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)	120.00	120.00	大豆
豚肉(もも・ひき)	20.00	20.00	豚肉
たまねぎ(生)	31.91	30.00	
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)	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	
しゅうまい(冷凍)	2個	60.00	小麦、大豆、鶏肉、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7月5日水曜日

<献立名> ごはん 牛乳 けんちん汁 豚肉のしょうが焼き ひじきの煮物

食品名	一人使用量 (g)	一人正味重量 (g)	備考
精米・強化米	100.00	100.00	
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	
だいこん(生)	16.67	15.00	
さといも(いちょう)	15.00	15.00	
豆腐(木綿)	20.00	20.00	大豆
板こんにゃく	12.00	12.00	
ながねぎ(生)	13.33	8.00	
油揚げ(カット・冷凍)	5.00	5.00	大豆
だしのもと	1.00	1.00	
こいくちしょうゆ	8.00	8.00	小麦、大豆
食塩	0.30	0.30	
水	150.00	150.00	
豚肉(ロース・切り身)	1個	50.00	豚肉
しょうが(生)	1.25	1.00	
こいくちしょうゆ	3.00	3.00	小麦、大豆
清酒	1.00	1.00	
みりん(本みりん)	1.00	1.00	
ひじき	2.50	2.50	
鶏むねこま(皮つき)	8.00	8.00	鶏肉
大豆(冷凍)	3.00	3.00	大豆
にんじん(生)	10.31	10.00	
さつまあげ(冷凍)	3.00	3.00	
なたね油	0.30	0.30	
だしのもと	0.30	0.30	
三温糖	1.00	1.00	
こいくちしょうゆ	2.00	2.00	小麦、大豆
水	10.00	10.00	

<献立名> たんたんめん 牛乳 鶏のから揚げ 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・ひき)	20.00	20.00	豚肉
チンゲンサイ(生)	23.53	20.00	
えのきたけ(バラカット)	8.00	8.00	
ながねぎ(生)	9.17	5.50	
にんじん(生)	16.49	16.00	
にんにく(生)	0.22	0.20	
しょうが(生)	0.38	0.30	
ねりごま	11.00	11.00	ごま
なたね油	0.50	0.50	
三温糖	1.10	1.10	
みそ(赤)	6.60	6.60	大豆
こいくちしょうゆ	2.20	2.20	小麦、大豆
四川黒ソース(冷凍)	5.50	5.50	小麦、大豆、鶏肉、ごま
ラー油	0.20	0.20	大豆、ごま
中華スープのもと	1.65	1.65	大豆、鶏肉、豚肉、ごま
トウバンジャン	0.10	0.10	
食塩	0.55	0.55	
こしょう(白)	0.03	0.03	
水	160.00	160.00	
牛乳	1個	206.00	乳
鶏むね肉(皮なし)	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	
だいこん(生)	22.22	20.00	
にんじん(生)	20.62	20.00	
きゅうり(生)	8.16	8.00	
中華ドレッシング(調理用)	6.00	6.00	小麦、大豆、鶏肉、ごま、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7月7日 金曜日

<献立名> ごはん 牛乳 七タ汁 星型ハンバーグ 野菜炒め 七タゼリー

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
手延べそうめん	2.50	2.50	小麦
鶏むねこま(皮つき)	25.00	25.00	鶏肉
にんじん(生)	25.77	25.00	
ほうれんそう(冷凍)	25.00	25.00	
かまぼこ(星型)	7.00	7.00	
ながねぎ(生)	11.67	7.00	
こいくちしょうゆ	2.00	2.00	小麦、大豆
食塩	0.60	0.60	
だしのもと	0.50	0.50	
水	160.00	160.00	
ハンバーグ(冷凍・星型)	1個	60.00	大豆、鶏肉、豚肉
なたね油	0.10	0.10	
大根おろし(冷凍)	15.00	15.00	
三温糖	2.40	2.40	
みりん(本みりん)	1.50	1.50	
こいくちしょうゆ	5.00	5.00	小麦、大豆
でん粉(じゃがいも)	0.40	0.40	
水	8.00	8.00	
プレスハム(短冊)	5.00	5.00	豚肉
キャベツ(生)	32.94	28.00	
もやし(生)	14.00	14.00	
にんじん(生)	6.19	6.00	
なたね油	0.50	0.50	
中華スープのもと	0.12	0.12	大豆、鶏肉、豚肉、ごま
こいくちしょうゆ	0.60	0.60	小麦、大豆
食塩	0.12	0.12	
こしょう(白)	0.01	0.01	
七タゼリー(冷凍)	1個	40.00	

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7月10日月曜日

<献立名> さきたまライスボール 牛乳 野菜スープ フランクフルトソーセージ 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
鶏むねこま(皮つき)	20.00	20.00	鶏肉
じゃがいも(生)	27.78	25.00	
キャベツ(生)	23.53	20.00	
にんじん(生)	15.46	15.00	
たまねぎ(生)	10.64	10.00	
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	0.80	0.80	
こしょう(白)	0.02	0.02	
水	150.00	150.00	
フランクフルトソーセージ	1個	60.00	豚肉
なたね油	0.10	0.10	
大豆(冷凍)	6.00	6.00	大豆
ひよこ豆	6.00	6.00	
たまねぎ(生)	17.02	16.00	
にんじん(生)	10.31	10.00	
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 かいのこ汁 きびなごフライ 筑前煮

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
なす(生)	13.33	12.00	
西洋かぼちゃ(角切り)	22.00	22.00	
たまねぎ(生)	23.40	22.00	
油揚げ(カット・冷凍)	5.00	5.00	大豆
大豆(冷凍)	20.00	20.00	大豆
だしのもと	1.20	1.20	
みそ(白)	13.00	13.00	大豆
水	150.00	150.00	
きびなごフライ(冷凍)	3個	24.00	小麦、大豆
なたね油(揚油)	2.00	2.00	
鶏むねこま(皮つき)	20.00	20.00	鶏肉
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)	10.00	10.00	
板こんにゃく	10.00	10.00	
焼きちくわ(冷凍)	5.00	5.00	小麦、大豆
いんげん(冷凍)	5.00	5.00	
なたね油	0.50	0.50	
三温糖	1.20	1.20	
こいくちしょうゆ	3.00	3.00	小麦、大豆
みりん(本みりん)	0.50	0.50	
だしのもと	0.50	0.50	
水	10.00	10.00	

<献立名> ごはん 牛乳 肉じゃが さばの辛味焼き 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	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)	90.00	90.00	
たまねぎ(生)	31.91	30.00	
にんじん(生)	30.93	30.00	
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	
さばの辛味焼き(冷凍)	1個	50.00	小麦、大豆、さけ、さば、ごま
なたね油	0.10	0.10	
小松菜(冷凍)	20.00	20.00	
キャベツ(生)	29.41	25.00	
油揚げ(カット・冷凍)	5.00	5.00	大豆
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
水	2.00	2.00	

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7月13日 木曜日

<献立名> きつねうどん 牛乳 ちくわの磯辺揚げ ミニトマト

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)	18.00	18.00	豚肉
油揚げ(カット・冷凍)	15.00	15.00	大豆
にんじん(生)	10.31	10.00	
たまねぎ(生)	26.60	25.00	
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	12.00	12.00	小麦、大豆
みりん(本みりん)	1.50	1.50	
食塩	0.50	0.50	
三温糖	2.00	2.00	
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	
ミニトマト(生)	2個	21.56	

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7月14日 金曜日

<献立名> カレーライス 牛乳 フレンチサラダ 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
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	
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
キャベツ(生)	35.29	30.00	
きゅうり(生)	12.24	12.00	
にんじん(生)	12.37	12.00	
プレスハム(短冊)	6.00	6.00	豚肉
穀物酢	1.43	1.43	
三温糖	0.54	0.54	
食塩	0.54	0.54	
なたね油	3.43	3.43	
こしょう(白)	0.04	0.04	
米粉クレープ(いちご・冷凍)	1個	35.00	大豆