

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

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
(新郷・南平センター献立)

給食日誌

令和5年7月3日月曜日

<献立名> メロンパン 牛乳 キャベツと肉団子のスープ クリスピーチキン 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	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
キャベツ(生)	35.29	30.00	
たまねぎ(生)	15.96	15.00	
にんじん(生)	12.37	12.00	
ほうれんそう(冷凍)	12.00	12.00	
食塩	0.30	0.30	
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	3.00	3.00	小麦、大豆
水	145.00	145.00	
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	
ブロッコリー(冷凍)	40.00	40.00	
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7月4日 火曜日

<献立名> ごはん 牛乳 冬瓜のみそ汁 豚肉のしょうが焼き 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	100.00	100.00	
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)	23.40	22.00	
油揚げ(カット・冷凍)	7.00	7.00	大豆
カットわかめ	0.90	0.90	
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	175.00	175.00	
豚肉(ロース・切り身)	1個	50.00	豚肉
しょうが(生)	1.25	1.00	
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	3.00	3.00	小麦、大豆
鶏ももこま(皮つき)	10.00	10.00	鶏肉
板こんにゃく	25.00	25.00	
にんじん(生)	10.31	10.00	
いんげん(冷凍)	5.00	5.00	
なたね油	0.50	0.50	
だしのもと	0.30	0.30	
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7月5日水曜日

<献立名> クファージュシー 牛乳 もずくスープ サメのフライ シークワーサーゼリー

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	
豚肉(もも・角切)	25.00	25.00	豚肉
にんじん(生)	10.31	10.00	
ごぼう(ささがき)	5.00	5.00	
干しいたけ(スライス)	0.50	0.50	
刻み昆布	0.80	0.80	
えだまめ(冷凍)	5.00	5.00	大豆
なたね油	0.50	0.50	
三温糖	1.00	1.00	
清酒	2.00	2.00	
中華スープのもと	0.20	0.20	大豆、鶏肉、豚肉、ごま
こいくちしょうゆ	2.00	2.00	小麦、大豆
牛乳	1個	206.00	乳
もずく(冷凍・塩抜き)	14.00	14.00	
糸かまぼこ(冷凍)	12.00	12.00	
鶏ももこま(皮つき)	16.00	16.00	鶏肉
にんじん(生)	11.34	11.00	
たまねぎ(生)	17.02	16.00	
えのきたけ(バラカット)	6.00	6.00	
食塩	0.80	0.80	
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	170.00	170.00	
モウカザメフライ(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	
シークワーサーゼリー(冷凍)	1個	50.00	

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7月6日 木曜日

<献立名> 広東めん 牛乳 春巻 枝豆のサラダ

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・こま)	15.00	15.00	豚肉
いか(短冊・冷凍)	12.00	12.00	いか
にんじん(生)	10.31	10.00	
キャベツ(生)	23.53	20.00	
干ししいたけ(スライス)	0.50	0.50	
ながねぎ(生)	8.33	5.00	
むきえび(冷凍)	12.00	12.00	えび
チンゲンサイ(生)	11.76	10.00	
なたね油	0.50	0.50	
がらスープ(レトルト)	10.00	10.00	大豆、鶏肉、豚肉
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	5.00	5.00	小麦、大豆
食塩	0.90	0.90	
こしょう(白)	0.01	0.01	
でん粉(じゃがいも)	2.00	2.00	
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	
えだまめ(冷凍)	12.00	12.00	大豆
にんじん(生)	10.31	10.00	
もやし(生)	20.00	20.00	
ごまドレッシング(ボトル)	6.00	6.00	小麦、大豆、ごま

センター調理中学校
(新郷・南平センター献立)

給食日誌

令和5年7月7日 金曜日

<献立名> こぎつね寿司 牛乳 セタ汁 星の和風ハンバーグ セタゼリー

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	
油揚げ(カット・冷凍)	15.00	15.00	大豆
豚肉(もも・ひき)	10.00	10.00	豚肉
にんじん(生)	15.46	15.00	
さやえんどう(冷凍)	3.00	3.00	
なたね油	0.30	0.30	
だしのもと	0.50	0.50	
三温糖	1.50	1.50	
こいくちしょうゆ	3.00	3.00	小麦、大豆
清酒	2.00	2.00	
牛乳	1個	206.00	乳
米粉めん	8.00	8.00	
豆腐(木綿)	18.00	18.00	大豆
にんじん(生)	15.46	15.00	
オクラ(生)	5.88	5.00	
かまぼこ(星型)	8.00	8.00	
ながねぎ(生)	8.33	5.00	
こいくちしょうゆ	2.30	2.30	小麦、大豆
食塩	1.00	1.00	
だしパック(厚削り)	3.50	3.50	
水	185.00	185.00	
ハンバーグ(冷凍・星型)	1個	60.00	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	
セタゼリー(冷凍)	1個	40.00	

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7月10日月曜日

<献立名> バターロール 牛乳 ミネストローネ 白身魚の香草フライ 冷凍みかん

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
ショルダーベーコン(短冊)	10.00	10.00	豚肉
たまねぎ(生)	15.96	15.00	
にんじん(生)	15.46	15.00	
西洋かぼちゃ(角切り)	25.00	25.00	
白いんげん(レトルト)	10.00	10.00	
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(アルファベット・乾)	3.00	3.00	小麦
オリーブ油	0.50	0.50	
三温糖	0.30	0.30	
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	135.00	135.00	
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	
冷凍みかん	1個	70.00	

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7月11日 火曜日

<献立名> ごはん 牛乳 キムチとトックのスープ 肉団子の中華甘酢あんかけ 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	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)	10.31	10.00	
もやし(生)	17.00	17.00	
にら(生)	3.68	3.50	
キムチ(ノンアレルギー・冷凍)	8.00	8.00	
トック	25.00	25.00	
食塩	0.12	0.12	
こしょう(白)	0.01	0.01	
中華スープのもと	1.20	1.20	大豆、鶏肉、豚肉、ごま
がらスープ(レトルト)	5.00	5.00	大豆、鶏肉、豚肉
こいくちしょうゆ	2.30	2.30	小麦、大豆
みそ(赤)	3.50	3.50	大豆
水	160.00	160.00	
肉団子(冷凍)	50.00	50.00	大豆、鶏肉、豚肉
たまねぎ(生)	10.64	10.00	
なたね油	0.30	0.30	
三温糖	3.50	3.50	
清酒	1.50	1.50	
中華スープのもと	0.50	0.50	大豆、鶏肉、豚肉、ごま
トマトケチャップ	7.00	7.00	
こいくちしょうゆ	1.00	1.00	小麦、大豆
穀物酢	5.00	5.00	
でん粉(じゃがいも)	0.50	0.50	
水	12.00	12.00	
切り干し大根	5.00	5.00	
にんじん(生)	10.31	10.00	
こまつな(生)	8.24	7.00	
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

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7月12日水曜日

<献立名> 鶏ごぼうごはん 牛乳 夏野菜のみそ汁 さばの辛味焼き

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	
鶏ももこま(皮つき)	18.00	18.00	鶏肉
にんじん(生)	10.31	10.00	
ごぼう(ささがき)	10.00	10.00	
凍り豆腐	1.00	1.00	大豆
干しいたけ(スライス)	0.20	0.20	
えだまめ(冷凍)	2.00	2.00	大豆
なたね油	0.50	0.50	
三温糖	2.00	2.00	
清酒	2.00	2.00	
みりん(本みりん)	1.50	1.50	
だしのもと	0.50	0.50	
こいくちしょうゆ	3.50	3.50	小麦、大豆
牛乳	1個	206.00	乳
なす(生)	13.33	12.00	
さやいんげん(生)	5.15	5.00	
西洋かぼちゃ(角切り)	23.00	23.00	
たまねぎ(生)	24.47	23.00	
油揚げ(カット・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
水	170.00	170.00	
さばの辛味焼き(冷凍)	1個	50.00	小麦、大豆、さけ、さば、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7月13日 木曜日

<献立名> わかめうどん 牛乳 いかとえびのかき揚げ 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
地粉うどん	1個	100.00	小麦
豚肉(もも・こま)	25.00	25.00	豚肉
カットわかめ	1.00	1.00	
にんじん(生)	15.46	15.00	
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)	1.20	1.20	
食塩	0.50	0.50	
水	165.00	165.00	
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	
ブロッコリー(冷凍)	20.00	20.00	
カリフラワー(冷凍)	20.00	20.00	
香味塩ドレッシング(ボトル)	6.00	6.00	小麦、大豆、鶏肉、ごま

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)	25.00	25.00	豚肉
たまねぎ(生)	29.79	28.00	
にんじん(生)	12.37	12.00	
じゃがいも(生)	33.33	30.00	
なす(生)	11.11	10.00	
西洋かぼちゃ(角切り)	12.00	12.00	
トマト(カット)	11.00	11.00	
しょうが(生)	0.38	0.30	
にんにく(生)	0.33	0.30	
カレールー	18.00	18.00	小麦、豚肉、りんご
カレー粉	0.40	0.40	
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	
コンソメのもと	1.20	1.20	大豆、鶏肉、豚肉
なたね油	0.50	0.50	
水	120.00	120.00	
牛乳	1個	206.00	乳
カットわかめ	0.50	0.50	
キャベツ(生)	41.18	35.00	
にんじん(生)	8.25	8.00	
えだまめ(冷凍)	5.00	5.00	大豆
韓国ナムルドレッシング(ボトル)	9.00	9.00	小麦、大豆、鶏肉、豚肉、ごま
シューアイス(冷凍) 【アレルギー代替食】	1個	30.00	乳、卵、小麦、大豆
夕張メロンゼリー(冷凍)	1個	40.00	