

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

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」

センター調理小学校
(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> ごはん 牛乳 冬瓜としょうがのエスニック風スープ 豚肉のひとくち角煮 彩りポテトサラダ

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(皮つき)	20.00	20.00	鶏肉
にんにく(生)	0.11	0.10	
しょうが(生)	0.38	0.30	
とうがん(角切り)	30.00	30.00	
にんじん(生)	15.46	15.00	
たまねぎ(生)	21.28	20.00	
コンソメのもと	1.50	1.50	大豆、鶏肉、豚肉
食塩	0.50	0.50	
こしょう(白)	0.01	0.01	
ナンプラー	1.00	1.00	
水	140.00	140.00	
豚肉(かたろース・角切)	55.00	55.00	豚肉
しょうが(生)	0.38	0.30	
にんにく(生)	0.22	0.20	
なたね油	0.50	0.50	
チンゲンサイ(生)	11.76	10.00	
三温糖	1.20	1.20	
清酒	2.00	2.00	
みりん(本みりん)	0.80	0.80	
食塩	0.10	0.10	
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
でん粉(じゃがいも)	0.50	0.50	
水	5.00	5.00	
じゃがいも(乱切り)	33.00	33.00	
にんじん(生)	10.31	10.00	
えだまめ(冷凍)	5.00	5.00	大豆
食塩	0.10	0.10	
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7月4日 火曜日

<献立名> ごはん 牛乳 夏野菜のみそ汁 さばのカレー揚げ ミニトマト

食品名	一人使用量 (g)	一人正味重量 (g)	備考
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
なす(生)	11.11	10.00	
たまねぎ(生)	21.28	20.00	
油揚げ(カット・冷凍)	5.00	5.00	大豆
西洋かぼちゃ(角切り)	18.00	18.00	
さやいんげん(生)	5.15	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
ごま油	1.00	1.00	ごま
水	150.00	150.00	
さばのカレー竜田揚げ(冷凍)	1個	40.00	小麦、大豆、さば
なたね油(揚げ)	4.00	4.00	
ミニトマト(生)	2個	21.56	

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7月5日水曜日

<献立名> チーズパン 牛乳 具だくさんコンソメスープ ミートボールのデミグラスソースがけ ブロッコリー

食品名	一人使用量 (g)	一人正味重量 (g)	備考
チーズパン (低)	1個	30.00	乳、小麦、大豆
チーズパン (中)	1個	40.00	乳、小麦、大豆
チーズパン (高)	1個	50.00	乳、小麦、大豆
牛乳	1個	206.00	乳
鶏ももこま (皮つき)	20.00	20.00	鶏肉
じゃがいも (生)	38.89	35.00	
にんじん (生)	10.31	10.00	
たまねぎ (生)	21.28	20.00	
セロリー (生)	4.62	3.00	
オリーブ油	0.50	0.50	
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	1.30	1.30	小麦、大豆
こしょう (白)	0.01	0.01	
食塩	0.60	0.60	
水	140.00	140.00	
肉団子 (冷凍)	50.00	50.00	大豆、鶏肉、豚肉
たまねぎ (生)	5.32	5.00	
なたね油	0.30	0.30	
デミグラスソース	5.00	5.00	小麦、大豆、鶏肉、豚肉
トマトケチャップ	4.50	4.50	
水	3.50	3.50	
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7月6日 木曜日

<献立名> ごはん 牛乳 かぼちゃ団子のみそ汁 鶏肉のにんにくだれ キャベツの煮浸し

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
かぼちゃ団子(冷凍)	30.00	30.00	
たまねぎ(生)	15.96	15.00	
ながねぎ(生)	8.33	5.00	
ほうれんそう(冷凍)	10.00	10.00	
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
水	160.00	160.00	
鶏もも(皮つき)	1個	50.00	鶏肉
なたね油	0.30	0.30	
にんにく(生)	0.43	0.40	
たまねぎ(生)	3.19	3.00	
三温糖	1.65	1.65	
清酒	1.40	1.40	
みりん(本みりん)	0.75	0.75	
こいくちしょうゆ	1.50	1.50	小麦、大豆
でん粉(じゃがいも)	0.50	0.50	
水	7.00	7.00	
キャベツ(生)	35.29	30.00	
にんじん(生)	5.15	5.00	
油揚げ(カット・冷凍)	5.00	5.00	大豆
こいくちしょうゆ	1.50	1.50	小麦、大豆
だしのもと	0.20	0.20	
みりん(本みりん)	0.50	0.50	

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7月7日 金曜日

<献立名> セタうどん 牛乳 星のコロッケ セタゼリー

食品名	一人使用量 (g)	一人正味重量 (g)	備考
地粉うどん (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)	11.11	10.00	
ごま油	0.50	0.50	ごま
鶏ももこま (皮なし)	13.00	13.00	鶏肉
にんじん (生)	10.31	10.00	
ながねぎ (生)	13.33	8.00	
オクラ (生)	3.53	3.00	
かまぼこ (星型)	6.00	6.00	
三温糖	0.20	0.20	
みりん (本みりん)	3.00	3.00	
食塩	0.60	0.60	
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	165.00	165.00	
牛乳	1個	206.00	乳
星のコロッケ (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	
セタゼリー (冷凍)	1個	40.00	

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7月10日月曜日

<献立名> ごはん 牛乳 冬瓜汁 あんかけ豆腐ハンバーグ 川口ウインナーとほうれん草の和風ソテー

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
とうがん(角切り)	20.00	20.00	
にんじん(生)	15.46	15.00	
ながねぎ(生)	8.33	5.00	
油揚げ(カット・冷凍)	8.00	8.00	大豆
こまつな(生)	11.76	10.00	
しょうが(生)	0.38	0.30	
だしのもと	1.00	1.00	
食塩	0.90	0.90	
こいくちしょうゆ	3.00	3.00	小麦、大豆
でん粉(じゃがいも)	0.80	0.80	
水	160.00	160.00	
豆腐バーグ(冷凍)	1個	50.00	大豆、鶏肉、豚肉
だしのもと	0.80	0.80	
三温糖	0.50	0.50	
みりん(本みりん)	1.50	1.50	
清酒	1.00	1.00	
こいくちしょうゆ	1.50	1.50	小麦、大豆
でん粉(じゃがいも)	0.50	0.50	
水	8.00	8.00	
川口ウインナー(しょうが)(輪切)	20.00	20.00	豚肉
ほうれんそう(冷凍)	30.00	30.00	
なたね油	0.10	0.10	
かつお節(碎片)	0.50	0.50	
こいくちしょうゆ	0.80	0.80	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7月11日 火曜日

<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

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・角切)	25.00	25.00	豚肉
にんじん(生)	10.31	10.00	
ごぼう(ささがき)	3.00	3.00	
えだまめ(冷凍)	5.00	5.00	大豆
干しいたけ(スライス)	0.50	0.50	
刻み昆布	0.80	0.80	
なたね油	0.50	0.50	
清酒	1.00	1.00	
こしょう(白)	0.01	0.01	
中華スープのもと	0.10	0.10	大豆、鶏肉、豚肉、ごま
三温糖	1.00	1.00	
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)	13.00	13.00	
糸かまぼこ(冷凍)	10.00	10.00	
鶏ももこま(皮つき)	10.00	10.00	鶏肉
にんじん(生)	10.31	10.00	
たまねぎ(生)	21.28	20.00	
えのきたけ(バラカット)	5.00	5.00	
食塩	0.70	0.70	
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
でん粉(じゃがいも)	1.80	1.80	
水	150.00	150.00	
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	

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7月12日水曜日

<献立名> 子供パンスライス 牛乳 パンプキンポタージュ ソースかつ ボイルキャベツ

食品名	一人使用量 (g)	一人正味重量 (g)	備考
子供パンスライス (低)	1個	30.00	乳、小麦、大豆
子供パンスライス (中)	1個	40.00	乳、小麦、大豆
子供パンスライス (1コ取り) (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)	10.00	10.00	豚肉
たまねぎ (生)	31.91	30.00	
パンプキンペースト (冷凍)	25.00	25.00	
なたね油	0.50	0.50	
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	8.00	8.00	乳、小麦、大豆、豚肉
牛乳 (調理用)	75.00	75.00	乳
水	75.00	75.00	
ひれかつ (冷凍)	1個	40.00	小麦、大豆、豚肉
なたね油 (揚油)	4.00	4.00	
中濃ソース	6.00	6.00	
清酒	1.20	1.20	
三温糖	1.50	1.50	
こいくちしょうゆ	0.80	0.80	小麦、大豆
でん粉 (じゃがいも)	0.50	0.50	
水	6.00	6.00	
キャベツ (生)	47.06	40.00	

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7月13日 木曜日

<献立名> 夏野菜のカレーライス 牛乳 こんにゃくサラダ 冷凍みかん

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	
鶏ももこま(皮なし)	20.00	20.00	鶏肉
にんじん(生)	10.31	10.00	
たまねぎ(生)	26.60	25.00	
じゃがいも(生)	22.22	20.00	
なす(生)	8.89	8.00	
西洋かぼちゃ(角切り)	10.00	10.00	
トマト(カット)	10.00	10.00	
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	
コンソメのもと	1.00	1.00	大豆、鶏肉、豚肉
トマトケチャップ	6.00	6.00	
中濃ソース	1.00	1.00	
ウスターソース	2.00	2.00	
カレールー	15.00	15.00	小麦、豚肉、りんご
豆乳	5.00	5.00	大豆
水	110.00	110.00	
牛乳	1個	206.00	乳
サラダこんにゃく	50.00	50.00	
きゅうり(生)	13.27	13.00	
もやし(生)	20.00	20.00	
ながねぎ(生)	0.83	0.50	
にんにく(生)	0.33	0.30	
なたね油	0.25	0.25	
ごま油	0.25	0.25	ごま
ちゃんぽんスープ	6.50	6.50	乳、小麦、大豆、鶏肉、豚肉、ゼラチン
冷凍みかん	1個	70.00	

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7月14日 金曜日

<献立名> 塩ラーメン 牛乳 いかのチリソースがけ シューアイス(チーズ)

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(ロース・スライス)	15.00	15.00	豚肉
にんじん(生)	10.31	10.00	
もやし(生)	20.00	20.00	
ながねぎ(生)	8.33	5.00	
カットわかめ	1.00	1.00	
キャベツ(生)	23.53	20.00	
食塩	1.70	1.70	
こしょう(白)	0.02	0.02	
中華スープのもと	1.00	1.00	大豆、鶏肉、豚肉、ごま
ごま油	0.50	0.50	ごま
水	160.00	160.00	
牛乳	1個	206.00	乳
いか短冊(でん粉付・冷凍)	45.00	45.00	いか
なたね油(揚油)	5.00	5.00	
しょうが(生)	0.25	0.20	
にんにく(生)	0.11	0.10	
ながねぎ(生)	5.00	3.00	
なたね油	0.20	0.20	
三温糖	2.00	2.00	
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
トマトケチャップ	3.00	3.00	
とうがらし	0.01	0.01	
でん粉(じゃがいも)	0.50	0.50	
水	5.00	5.00	
シューアイス(冷凍)	1個	30.00	卵、乳、小麦、大豆
【アレルギー代替食】			
夕張メロンゼリー(冷凍)	1個	40.00	