

センター調理小学校  
(元郷学校給食センターA献立)

献立実施校

木曾呂小    上青木南小    柳崎小    戸塚綾瀬小  
在家小

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  
(元郷センターA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 冬瓜のみそ汁 豚肉のしょうが焼き 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	(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)	28.00	28.00	
ながねぎ(生)	16.67	10.00	
豆腐(木綿)	25.00	25.00	大豆
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)	13.00	13.00	大豆
水	150.00	150.00	
豚肉(ロース・切り身)	1個	40.00	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	
はくさい(生)	31.91	30.00	
小松菜(冷凍)	10.00	10.00	
えのきたけ(バラカット)	8.00	8.00	
だしのもと	0.30	0.30	
こいくちしょうゆ	1.50	1.50	小麦、大豆
みりん(本みりん)	0.20	0.20	

センター調理小学校  
(元郷センターA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 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	(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	
西洋かぼちゃ(角切り)	20.00	20.00	
たまねぎ(生)	15.96	15.00	
板こんにゃく	10.00	10.00	
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)	12.00	12.00	大豆
水	140.00	140.00	
きびなごフライ(冷凍)	2個	16.00	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)	18.00	18.00	
にんじん(生)	10.31	10.00	
ごぼう(半月)	6.00	6.00	
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	2.80	2.80	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	8.00	8.00	

センター調理小学校  
(元郷センターA献立)

## 給食日誌

令和5年7月5日 水曜日

<献立名> 子供パン 牛乳 ジャがいものポタージュ メンチカツ フレンチサラダ

食品名	一人使用量 (g)	一人正味重量 (g)	備考
子供パン (低)	1個	30.00	乳、小麦、大豆
子供パン (中)	1個	40.00	乳、小麦、大豆
子供パン (1コ取り) (高)	1個	50.00	乳、小麦、大豆
牛乳	1個	206.00	乳
じゃがいも裏ごし (冷凍)	60.00	60.00	
たまねぎ (生)	21.28	20.00	
たまねぎ (スライス・冷凍)	10.00	10.00	
パセリ (葉・生)	0.22	0.20	
なたね油	1.00	1.00	
ホワイトルウ	6.00	6.00	乳、小麦、大豆、豚肉
牛乳 (調理用)	60.00	60.00	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
水	70.00	70.00	
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	
キャベツ (生)	29.41	25.00	
にんじん (生)	10.31	10.00	
きゅうり (生)	10.20	10.00	
オリーブ油	2.70	2.70	
穀物酢	1.20	1.20	
食塩	0.40	0.40	
こしょう (白)	0.02	0.02	
三温糖	0.40	0.40	

センター調理小学校  
(元郷センターA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 わんたんスープ スタミナ焼肉 冷凍みかん

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
生わんたん(冷凍)	18.00	18.00	小麦、大豆、豚肉
鶏ももこま(皮つき)	12.00	12.00	鶏肉
たまねぎ(生)	15.96	15.00	
ほうれんそう(冷凍)	10.00	10.00	
にんじん(生)	12.37	12.00	
ながねぎ(生)	16.67	10.00	
こいくちしょうゆ	3.00	3.00	小麦、大豆
中華スープのもと	1.00	1.00	大豆、鶏肉、豚肉、ごま
食塩	0.30	0.30	
こしょう(白)	0.02	0.02	
水	150.00	150.00	
豚肉(もも・こま)	45.00	45.00	豚肉
にんにく(生)	0.33	0.30	
しょうが(生)	0.38	0.30	
キャベツ(生)	17.65	15.00	
もやし(生)	10.00	10.00	
ながねぎ(生)	16.67	10.00	
にら(生)	3.16	3.00	
なたね油	0.50	0.50	
みそ(白)	2.00	2.00	大豆
みそ(赤)	2.50	2.50	大豆
こいくちしょうゆ	1.00	1.00	小麦、大豆
三温糖	1.50	1.50	
清酒	1.50	1.50	
とうがらし	0.01	0.01	
冷凍みかん	1個	70.00	

センター調理小学校  
(元郷センターA献立)

## 給食日誌

令和5年7月7日 金曜日

<献立名> 夏野菜うどん 牛乳 星のコロッケ ブロッコリー

食品名	一人使用量 (g)	一人正味重量 (g)	備考
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
鶏むねこま (皮つき)	15.00	15.00	鶏肉
なす (生)	5.56	5.00	
にんじん (生)	15.46	15.00	
オクラ (冷凍)	6.00	6.00	
かまぼこ (星型)	6.00	6.00	
ながねぎ (生)	16.67	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
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	
ブロッコリー (冷凍)	40.00	40.00	
ごまドレッシング (ボトル)	6.00	6.00	小麦、大豆、ごま

<献立名> ガパオライス 牛乳 はるさめスープ スパイシーポテト

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	
豚肉(もも・ひき)	26.00	26.00	豚肉
にんにく(生)	0.22	0.20	
たまねぎ(生)	26.60	25.00	
青ピーマン(生)	2.94	2.50	
パプリカ(黄)	2.78	2.50	
パプリカ(赤)	2.78	2.50	
ぶなしめじ(バラカット)	8.00	8.00	
バジル 粉	0.01	0.01	
チキンスープ	0.10	0.10	小麦、大豆、鶏肉
オイスターソース	1.80	1.80	
こいくちしょうゆ	1.60	1.60	小麦、大豆
ナンプラー	0.10	0.10	
清酒	0.50	0.50	
三温糖	0.20	0.20	
食塩	0.20	0.20	
こしょう(白)	0.01	0.01	
なたね油	0.20	0.20	
牛乳	1個	206.00	乳
はるさめ	6.00	6.00	
鶏むねこま(皮つき)	12.00	12.00	鶏肉
にんじん(生)	15.46	15.00	
えのきたけ(バラカット)	5.00	5.00	
ながねぎ(生)	16.67	10.00	
ほうれんそう(冷凍)	15.00	15.00	
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	4.00	4.00	小麦、大豆
食塩	0.30	0.30	
水	160.00	160.00	
じゃがいも(乱切り)	50.00	50.00	
なたね油(揚油)	5.00	5.00	
食塩	0.30	0.30	
パプリカパウダー	0.02	0.02	
チリパウダー	0.02	0.02	
こしょう(白)	0.02	0.02	
カレー粉	0.02	0.02	

センター調理小学校  
(元郷センターA献立)

給食日誌

令和5年7月11日 火曜日

<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)	20.00	20.00	豚肉
じゃがいも(生)	55.56	50.00	
たまねぎ(生)	31.91	30.00	
にんじん(生)	20.62	20.00	
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	15.00	15.00	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)	35.29	30.00	
きゅうり(生)	6.12	6.00	
にんじん(生)	8.25	8.00	
ライトツナ(水煮・レトルト)	12.00	12.00	
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	

センター調理小学校  
(元郷センターA献立)

## 給食日誌

令和5年7月12日水曜日

<献立名> マーブル食パン 牛乳 ポトフ モウカザメフライ ミニトマト

食品名	一人使用量 (g)	一人正味重量 (g)	備考
マーブル食パン (ココア) (低)	1個	30.00	乳、小麦、大豆
マーブル食パン (ココア) (中)	1個	40.00	乳、小麦、大豆
マーブル食パン (ココア) (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	
ウィンナーソーセージFe入り (輪切)	20.00	20.00	豚肉
キャベツ (生)	29.41	25.00	
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)	25.00	25.00	
こいくちしょうゆ	2.00	2.00	小麦、大豆
食塩	0.30	0.30	
こしょう (白)	0.01	0.01	
ローリエ	0.05	0.05	
コンソメのもと	1.00	1.00	大豆、鶏肉、豚肉
水	80.00	80.00	
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	
ミニトマト (生)	2個	21.56	

<献立名> ごはん 牛乳 カレー肉じゃが 白ごまつくね 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	(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)	15.00	15.00	豚肉
じゃがいも(生)	100.00	90.00	
たまねぎ(生)	26.60	25.00	
にんじん(生)	20.62	20.00	
しらたき	15.00	15.00	
絹厚揚げ(冷凍)	10.00	10.00	大豆
なたね油	0.50	0.50	
カレー粉	0.20	0.20	
清酒	1.00	1.00	
三温糖	2.00	2.00	
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	
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)	0.60	0.60	
でん粉(じゃがいも)	0.30	0.30	
水	7.00	7.00	
ひじき	2.00	2.00	
油揚げ(カット・冷凍)	3.00	3.00	大豆
にんじん(生)	10.31	10.00	
えだまめ(冷凍)	8.00	8.00	大豆
清酒	1.00	1.00	
こいくちしょうゆ	3.00	3.00	小麦、大豆
三温糖	2.50	2.50	
だしのもと	0.20	0.20	
水	5.00	5.00	

センター調理小学校  
(元郷センターA献立)

## 給食日誌

令和5年7月14日 金曜日

<献立名> たんたんめん 牛乳 小松菜の炒め物 りんごゼリー

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)	20.00	20.00	豚肉
チンゲンサイ (生)	11.76	10.00	
えのきたけ (バラカット)	8.00	8.00	
ながねぎ (生)	8.33	5.00	
にんじん (生)	15.46	15.00	
にんにく (生)	0.22	0.20	
しょうが (生)	0.25	0.20	
ねりごま	10.00	10.00	ごま
なたね油	0.50	0.50	
三温糖	1.00	1.00	
みそ (赤)	6.50	6.50	大豆
こいくちしょうゆ	2.00	2.00	小麦、大豆
四川黒ソース (冷凍)	5.00	5.00	小麦、大豆、鶏肉、ごま
中華スープのもと	1.50	1.50	大豆、鶏肉、豚肉、ごま
トウバンジャン	0.10	0.10	
食塩	0.50	0.50	
こしょう (白)	0.03	0.03	
水	150.00	150.00	
牛乳	1個	206.00	乳
小松菜 (冷凍)	25.00	25.00	
プレスハム (短冊)	12.00	12.00	豚肉
にんじん (生)	10.31	10.00	
エリンギ (冷凍)	7.00	7.00	
食塩	0.20	0.20	
こしょう (白)	0.01	0.01	
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	0.30	0.30	小麦、大豆
なたね油	0.50	0.50	
りんごゼリー (冷凍)	1個	40.00	りんご