

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

十二月田中

榛松中

戸塚西中

西中

仲町中

神根中

南中

領家中

戸塚中

元郷中

安行中

安行東中

令和5年

川口市学校給食献立日誌

9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8品目（えび、かに、くるみ、小麦、そば、卵、乳、落花生）並びに「特定原材料に準ずるもの」20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、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9月4日月曜日

<献立名> メロンパン 牛乳 ラビオリスープ 白身魚の香草フライ 枝豆のサラダ

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	1個	50.00	乳、小麦、大豆
牛乳	1個	206.00	乳
ポークラビオリ(冷凍)	25.00	25.00	小麦、豚肉
にんじん(生)	15.46	15.00	
たまねぎ(生)	21.28	20.00	
ほうれんそう(冷凍)	15.00	15.00	
食塩	0.20	0.20	
こしょう(白)	0.01	0.01	
コンソメのもと	1.20	1.20	大豆、鶏肉、豚肉
こいくちしょうゆ	2.50	2.50	小麦、大豆
でん粉(じゃがいも)	1.20	1.20	
水	170.00	170.00	
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	
えだまめ(冷凍)	10.00	10.00	大豆
にんじん(生)	15.46	15.00	
もやし(生)	20.00	20.00	
たまねぎドレッシング(ボトル)	6.00	6.00	小麦、大豆、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9月5日 火曜日

<献立名> ごはん 牛乳 けんちん汁 豚肉のレモンソースかけ キャベツのおかか煮

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
豆腐(木綿)	20.00	20.00	大豆
だいこん(生)	16.67	15.00	
にんじん(生)	10.31	10.00	
ごぼう(半月)	6.00	6.00	
ながねぎ(生)	10.00	6.00	
しょうが(生)	0.75	0.60	
さといも(いちょう)	15.00	15.00	
油揚げ(カット・冷凍)	8.00	8.00	大豆
板こんにゃく	6.00	6.00	
なたね油	0.50	0.50	
食塩	0.30	0.30	
だしのもと	1.20	1.20	
こいくちしょうゆ	7.00	7.00	小麦、大豆
水	155.00	155.00	
豚肉(ロース・切り身)	1個	50.00	豚肉
三温糖	3.00	3.00	
こいくちしょうゆ	2.00	2.00	小麦、大豆
レモン汁	3.00	3.00	
でん粉(じゃがいも)	0.50	0.50	
水	6.00	6.00	
キャベツ(生)	58.82	50.00	
かつお節(碎片)	0.50	0.50	
こいくちしょうゆ	1.70	1.70	小麦、大豆

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9月6日水曜日

<献立名> ごはん 牛乳 マーボー豆腐 パオズ 海藻サラダ

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
豆腐(冷凍)	100.00	100.00	大豆
豚肉(もも・ひき)	25.00	25.00	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)	0.80	0.80	
しょうが(生)	0.38	0.30	
にんにく(生)	0.33	0.30	
ながねぎ(生)	13.33	8.00	
トウバンジャン	0.30	0.30	
清酒	3.00	3.00	
みそ(赤)	3.00	3.00	大豆
四川黒ソース(冷凍)	2.00	2.00	小麦、大豆、鶏肉、ごま
こいくちしょうゆ	5.00	5.00	小麦、大豆
中華スープのもと	1.00	1.00	大豆、鶏肉、豚肉、ごま
でん粉(じゃがいも)	4.00	4.00	
ごま油	0.50	0.50	ごま
三温糖	0.30	0.30	
なたね油	0.50	0.50	
水	60.00	60.00	
肉パオズ(冷凍)	2個	60.00	小麦、大豆、鶏肉、豚肉
海藻ミックス	0.50	0.50	
にんじん(生)	15.46	15.00	
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

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9月7日木曜日

<献立名> 長崎ちゃんぽん 牛乳 ひじきぎょうざ ライチゼリー

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	1個	100.00	小麦
豚肉(もも・こま)	15.00	15.00	豚肉
いか(短冊・冷凍)	8.00	8.00	いか
にんじん(生)	15.46	15.00	
キャベツ(生)	30.59	26.00	
もやし(生)	20.00	20.00	
ながねぎ(生)	8.33	5.00	
しょうが(生)	0.63	0.50	
にんにく(生)	0.54	0.50	
なたね油	0.50	0.50	
食塩	0.20	0.20	
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	0.80	0.80	小麦、大豆
豚骨ラーメンスープ(レトルト)	10.00	10.00	小麦、大豆、豚肉、ごま
でん粉(じゃがいも)	1.70	1.70	
ごま油	0.30	0.30	ごま
水	155.00	155.00	
牛乳	1個	206.00	乳
ひじきぎょうざ(冷凍)	3個	60.00	小麦、大豆、鶏肉、豚肉
なたね油(揚油)	6.00	6.00	
ライチゼリー(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9月8日 金曜日

<献立名> 鶏ごぼうごはん 牛乳 冬瓜汁 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)	14.43	14.00	
ごぼう(ささがき)	15.00	15.00	
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	1.50	1.50	
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	3.00	3.00	小麦、大豆
牛乳	1個	206.00	乳
とうがん(角切り)	35.00	35.00	
にんじん(生)	12.37	12.00	
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)	15.29	13.00	
しょうが(生)	0.44	0.35	
だしのもと	1.20	1.20	
食塩	0.80	0.80	
こいくちしょうゆ	4.00	4.00	小麦、大豆
でん粉(じゃがいも)	1.00	1.00	
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9月11日月曜日

<献立名> ツイストパン 牛乳 キャベツと肉団子のスープ クリスピーチキン 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
ツイストパン	1個	70.00	乳、小麦、大豆
牛乳	1個	206.00	乳
肉団子(冷凍)	36.00	36.00	大豆、鶏肉、豚肉
キャベツ(生)	37.65	32.00	
たまねぎ(生)	10.64	10.00	
にんじん(生)	8.25	8.00	
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	1.20	1.20	大豆、鶏肉、豚肉
こいくちしょうゆ	3.00	3.00	小麦、大豆
水	150.00	150.00	
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)	20.00	20.00	
カリフラワー(冷凍)	20.00	20.00	
コーンクリーミードレッシング(ボトル)	6.00	6.00	大豆

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9月12日 火曜日

<献立名> とふのこのそぼろごはん 牛乳 僧兵汁 太刀魚のフライ 青梅ゼリー

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・ひき)	15.00	15.00	豚肉
凍り豆腐	3.00	3.00	大豆
粉豆腐(乾)	1.50	1.50	大豆
にんじん(生)	10.31	10.00	
ながねぎ(生)	8.33	5.00	
干しいたけ(スライス)	0.50	0.50	
なたね油	0.50	0.50	
食塩	0.10	0.10	
こいくちしょうゆ	3.00	3.00	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	6.00	6.00	
牛乳	1個	206.00	乳
鶏ももこま(皮なし)	14.00	14.00	鶏肉
にんじん(生)	10.31	10.00	
だいこん(生)	13.33	12.00	
はくさい(生)	12.77	12.00	
さといも(いちょう)	15.00	15.00	
ごぼう(半月)	5.00	5.00	
板こんにゃく	10.00	10.00	
にんにく(生)	0.33	0.30	
なたね油	0.50	0.50	
だしのもと	1.00	1.00	
がらスープ(レトルト)	5.00	5.00	大豆、鶏肉、豚肉
みそ(白)	9.00	9.00	大豆
みそ(赤)	2.00	2.00	大豆
水	155.00	155.00	
たちうおフライ(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	
あおうめゼリー(冷凍)	1個	50.00	

<献立名> ごはん 牛乳 トック入りスープ 豚キムチ炒め きのこしゅうまい

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)	10.00	10.00	鶏肉
にんじん(生)	12.37	12.00	
たまねぎ(生)	24.47	23.00	
えのきたけ(バラカット)	6.00	6.00	
トック	25.00	25.00	
カットわかめ	0.90	0.90	
なたね油	0.50	0.50	
食塩	0.50	0.50	
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
こいくちしょうゆ	2.00	2.00	小麦、大豆
水	170.00	170.00	
キムチ(ノンアレルギー・冷凍)	10.00	10.00	
豚肉(もも・こま)	40.00	40.00	豚肉
なたね油	0.50	0.50	
キャベツ(生)	23.53	20.00	
たまねぎ(生)	15.96	15.00	
にら(生)	5.26	5.00	
ながねぎ(生)	8.33	5.00	
しょうが(生)	0.13	0.10	
こいくちしょうゆ	1.00	1.00	小麦、大豆
みそ(赤)	5.00	5.00	大豆
三温糖	0.50	0.50	
清酒	1.50	1.50	
ごま・いり(白)	0.80	0.80	ごま
きのこしゅうまい(冷凍)	2個	36.00	小麦、大豆、豚肉

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9月14日 木曜日

<献立名> ねぎまうどん 牛乳 いかのかりんあげ 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
鶏ももこま(皮つき)	26.00	26.00	鶏肉
ながねぎ(生)	25.00	15.00	
にんじん(生)	10.31	10.00	
ほうれんそう(冷凍)	12.00	12.00	
油揚げ(カット・冷凍)	8.00	8.00	大豆
なると(オキアミ・冷凍)	6.00	6.00	
しょうが(生)	0.38	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
みりん(本みりん)	2.00	2.00	
食塩	0.70	0.70	
水	170.00	170.00	
牛乳	1個	206.00	乳
いか短冊(でん粉付・冷凍)	55.00	55.00	いか
なたね油(揚油)	6.00	6.00	
三温糖	2.70	2.70	
みりん(本みりん)	2.70	2.70	
こいくちしょうゆ	2.00	2.00	小麦、大豆
水	5.50	5.50	
ミニトマト(生)	2個	21.56	

<献立名> カレーライス 牛乳 温野菜サラダ 乳酸菌飲料

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)	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)	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
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	
中濃ソース	1.00	1.00	
コンソメのもと	1.20	1.20	大豆、鶏肉、豚肉
カレー粉	0.40	0.40	
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)	20.62	20.00	
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
乳酸菌飲料	1個	65.00	乳

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9月19日 火曜日

<献立名> わかめごはん 牛乳 かみなり汁 メンチカツ ひじきとごぼうのファイバーサラダ

食品名	一人使用量 (g)	一人正味重量 (g)	備考
わかめごはん	100.00	100.00	
牛乳	1個	206.00	乳
にんじん(生)	12.37	12.00	
たまねぎ(生)	24.47	23.00	
ながねぎ(生)	10.00	6.00	
干しいたけ(スライス)	0.60	0.60	
豆腐(木綿)	30.00	30.00	大豆
ほうれんそう(冷凍)	12.00	12.00	
なたね油	0.50	0.50	
食塩	0.30	0.30	
だしのもと	1.20	1.20	
こいくちしょうゆ	7.00	7.00	小麦、大豆
水	160.00	160.00	
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	
ひじき	1.00	1.00	
にんじん(生)	15.46	15.00	
ごぼう(ささがき)	20.00	20.00	
えだまめ(冷凍)	8.00	8.00	大豆
和風ドレッシング(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9月20日水曜日

<献立名> ごはん 牛乳 さつまいも 和風きのこハンバーグ 小松菜の煮びたし

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
鶏ももこま(皮つき)	15.00	15.00	鶏肉
豆腐(木綿)	15.00	15.00	大豆
さつまいも(角切り)	20.00	20.00	
だいこん(生)	16.67	15.00	
にんじん(生)	10.31	10.00	
板こんにゃく	8.00	8.00	
みそ(白)	9.00	9.00	大豆
みそ(赤)	2.00	2.00	大豆
だしのもと	1.00	1.00	
水	155.00	155.00	
ハンバーグ(冷凍)	1個	50.00	大豆、鶏肉、豚肉
ぶなしめじ(バラカット)	3.00	3.00	
まいたけ(バラカット)	3.00	3.00	
三温糖	0.80	0.80	
みりん(本みりん)	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	5.00	5.00	
こまつな(生)	41.18	35.00	
にんじん(生)	10.31	10.00	
油揚げ(カット・冷凍)	8.00	8.00	大豆
三温糖	0.50	0.50	
清酒	0.60	0.60	
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

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9月21日 木曜日

<献立名> スパゲティボローニャソース 牛乳 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
ソフトめん	1個	100.00	小麦
豚肉(もも・ひき)	30.00	30.00	豚肉
にんじん(生)	36.08	35.00	
たまねぎ(生)	31.91	30.00	
たまねぎ(スライス・冷凍)	10.00	10.00	大豆
エリンギ(しなちくカット)	5.00	5.00	
にんにく(生)	0.43	0.40	
オリーブ油	0.50	0.50	
トマトケチャップ	25.00	25.00	
中濃ソース	4.50	4.50	
ハヤシルウ	7.00	7.00	小麦、大豆、豚肉
デミグラスソース	7.00	7.00	小麦、大豆、鶏肉、豚肉
でん粉(じゃがいも)	1.50	1.50	
コンソメのもと	0.60	0.60	大豆、鶏肉、豚肉
食塩	0.12	0.12	
こしょう(白)	0.01	0.01	
水	95.00	95.00	
牛乳	1個	206.00	乳
花豆コロッケ(冷凍)	1個	50.00	小麦、大豆
なたね油(揚油)	5.00	5.00	
ブロッコリー(冷凍)	40.00	40.00	
サウザンアイランドドレッシング(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9月22日 金曜日

<献立名> ごはん 牛乳 呉汁 鶏の照り焼き きんぴられんこん

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)	6.00	6.00	豚肉
大豆(冷凍)	18.00	18.00	大豆
にんじん(生)	6.19	6.00	
だいこん(生)	18.89	17.00	
じゃがいも(生)	27.78	25.00	
油揚げ(カット・冷凍)	6.00	6.00	大豆
ながねぎ(生)	8.33	5.00	
なたね油	0.50	0.50	
だしのもと	1.20	1.20	
みそ(白)	9.00	9.00	大豆
みそ(赤)	2.00	2.00	大豆
水	155.00	155.00	
鶏もも(皮つき)	1個	50.00	鶏肉
三温糖	1.50	1.50	
清酒	1.00	1.00	
こいくちしょうゆ	3.00	3.00	小麦、大豆
れんこん(いちょう)	25.00	25.00	
にんじん(生)	15.46	15.00	
さつまあげ(冷凍)	10.00	10.00	
なたね油	0.50	0.50	
三温糖	1.50	1.50	
清酒	1.00	1.00	
こいくちしょうゆ	2.20	2.20	小麦、大豆
とうがらし	0.01	0.01	

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9月26日 火曜日

<献立名> キャロットピラフ 牛乳 野菜のクリームスープ 焼ウインナー 小松菜のサラダ

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	100.00	100.00	鶏肉
牛乳	1個	206.00	乳
鶏ももこま(皮つき)	10.00	10.00	鶏肉
にんじん(生)	22.68	22.00	
たまねぎ(生)	29.79	28.00	
キャベツ(生)	41.18	35.00	
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	1.10	1.10	大豆、鶏肉、豚肉
ホワイトルウ	7.30	7.30	乳、小麦、大豆、豚肉
牛乳(調理用)	70.00	70.00	乳
水	80.00	80.00	
ウインナーソーセージ	2個	40.00	豚肉
こまつな(生)	23.53	20.00	
もやし(生)	20.00	20.00	
にんじん(生)	10.31	10.00	
イタリアンドレッシング(ボトル)	6.00	6.00	大豆

センター調理中学校

(新郷・南平センター献立)

給食日誌

令和5年9月27日水曜日

<献立名> ごはん 牛乳 中華おこげスープ あじの南蛮風 ごぼうサラダ

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
おこげ	1個	14.00	大豆
豚肉(ロース・スライス)	10.00	10.00	豚肉
にんじん(生)	15.46	15.00	
キャベツ(生)	29.41	25.00	
もやし(生)	20.00	20.00	
にら(生)	3.16	3.00	
しょうが(生)	0.25	0.20	
干ししいたけ(スライス)	0.30	0.30	
食塩	0.70	0.70	
清酒	1.30	1.30	
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
こいくちしょうゆ	1.70	1.70	小麦、大豆
でん粉(じゃがいも)	1.60	1.60	
ごま油	0.50	0.50	ごま
水	160.00	160.00	
あじフィレ(でん粉付・冷凍)	1個	50.00	
なたね油(揚油)	5.00	5.00	
三温糖	2.00	2.00	
みりん(本みりん)	0.75	0.75	
こいくちしょうゆ	2.00	2.00	小麦、大豆
穀物酢	1.00	1.00	
とうがらし	0.01	0.01	
水	8.25	8.25	
ごぼう(ささがき)	23.00	23.00	
にんじん(生)	15.46	15.00	
えだまめ(冷凍)	10.00	10.00	大豆
香味塩ドレッシング(ボトル)	6.00	6.00	小麦、大豆、鶏肉、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9月28日 木曜日

<献立名> 塩ラーメン 牛乳 春巻 ぶどう

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)	20.00	20.00	豚肉
もやし(生)	15.00	15.00	
にんじん(生)	15.46	15.00	
ながねぎ(生)	16.67	10.00	
キャベツ(生)	23.53	20.00	
カットわかめ	1.00	1.00	
中華スープのもと	1.00	1.00	大豆、鶏肉、豚肉、ごま
食塩	2.00	2.00	
こしょう(白)	0.04	0.04	
ごま油	0.30	0.30	ごま
水	175.00	175.00	
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	
ぶどう(生)	2個	25.50	

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9月29日 金曜日

<献立名> 秋の香りごはん 牛乳 すまし汁 いなだのしょうが煮 お月見きなこだんご

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)	15.00	15.00	鶏肉
干しいたけ(スライス)	0.50	0.50	
ぶなしめじ(バラカット)	10.00	10.00	
にんじん(生)	10.31	10.00	
ごぼう(ささがき)	6.00	6.00	
油揚げ(カット・冷凍)	8.00	8.00	大豆
なたね油	0.50	0.50	
だしのもと	0.30	0.30	
清酒	1.00	1.00	
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
水	1.00	1.00	
牛乳	1個	206.00	乳
豆腐(木綿)	30.00	30.00	大豆
にんじん(生)	12.37	12.00	
えのきたけ(バラカット)	10.00	10.00	
ながねぎ(生)	8.33	5.00	
カットわかめ	0.60	0.60	
ほうれんそう(冷凍)	13.00	13.00	
食塩	1.00	1.00	
こいくちしょうゆ	2.30	2.30	小麦、大豆
だしのもと	1.20	1.20	
水	175.00	175.00	
いなだのしょうが煮(冷凍)	1個	50.00	小麦、大豆
お月見きなこだんご(冷凍)	1個	40.00	大豆