

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

10月



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」

センター調理小学校

(新郷・南平センター献立)

給食日誌

令和5年10月2日月曜日

<献立名> 秋の香りごはん 牛乳 せんべい汁 きんぴらハンバーグ

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	
鶏むねこま(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)	6.00	6.00	
にんじん(生)	6.19	6.00	
油揚げ(カット・冷凍)	6.00	6.00	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	2.00	2.00	
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
水	3.00	3.00	
牛乳	1個	206.00	乳
せんべい(砕き)	6.00	6.00	小麦
豚肉(もも・こま)	8.00	8.00	豚肉
にんじん(生)	8.25	8.00	
ながねぎ(生)	8.33	5.00	
はくさい(生)	15.96	15.00	
だいこん(生)	14.44	13.00	
ごぼう(半月)	4.00	4.00	
食塩	0.50	0.50	
だしのもと	1.00	1.00	
みりん(本みりん)	1.00	1.00	
こいくちしょうゆ	5.00	5.00	小麦、大豆
水	155.00	155.00	
きんぴらハンバーグ(冷凍)	1個	50.00	大豆、鶏肉、豚肉、ごま、ゼラチン

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10月3日 火曜日

<献立名> ごはん 牛乳 小松菜のみそ汁 さばの辛味焼き 枝豆のサラダ

食品名	一人使用量 (g)	一人正味重量 (g)	備考
精米・強化米	(低) 60.00 (中) 70.00 (高) 80.00	60.00 70.00 80.00	
牛乳	1個	206.00	乳
じゃがいも(生)	27.78	25.00	
たまねぎ(生)	19.15	18.00	
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
こまつな(生)	14.12	12.00	
水	155.00	155.00	
さばの辛味焼き(冷凍)	1個	40.00	小麦、大豆、さば、ごま、りんご
えだまめ(冷凍)	10.00	10.00	大豆
にんじん(生)	10.31	10.00	
もやし(生)	20.00	20.00	
和風ドレッシング(ボトル)	6.00	6.00	

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10月4日水曜日

<献立名> 黒パン 牛乳 コーンポタージュ ツナポテコロッケ キャベツソテー

食品名	一人使用量 (g)	一人正味重量 (g)	備考
黒パン (低)	1個	30.00	乳、小麦、大豆
黒パン (中)	1個	40.00	乳、小麦、大豆
黒パン (高)	1個	50.00	乳、小麦、大豆
牛乳	1個	206.00	乳
たまねぎ (生)	31.91	30.00	
ホールコーン (冷凍)	25.00	25.00	
クリームコーン (冷凍)	25.00	25.00	
なたね油	0.50	0.50	
食塩	0.40	0.40	
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	6.00	6.00	乳、小麦、大豆、豚肉
牛乳 (調理用)	70.00	70.00	乳
パセリ (乾)	0.02	0.02	
水	80.00	80.00	
ツナポテコロッケ (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	
キャベツ (生)	35.29	30.00	
なたね油	0.50	0.50	
食塩	0.20	0.20	
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10月5日 木曜日

<献立名> ごはん 牛乳 だいこんのみそ汁 豚肉のしょうが焼き さけとじゃこのふりかけ

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
豆腐(木綿)	30.00	30.00	大豆
だいこん(生)	22.22	20.00	
ながねぎ(生)	8.33	5.00	
カットわかめ	0.80	0.80	
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	
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
さけのフレーク(レトルト)	10.00	10.00	大豆、さけ
ちりめんじゃこ(冷凍)	4.00	4.00	
三温糖	0.70	0.70	
穀物酢	0.60	0.60	
こいくちしょうゆ	0.50	0.50	小麦、大豆
ごま油	0.50	0.50	ごま
ごま・いり(白)	1.00	1.00	ごま

<献立名> 塩ラーメン 牛乳 春巻 オレンジ

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
春巻 (冷凍)	1個	50.00	小麦、大豆、豚肉
なたね油 (揚油)	5.00	5.00	
オレンジ (生)	1/6個	19.30	オレンジ

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10月10日 火曜日

<献立名> ごはん 牛乳 秋野菜のみそ汁 和風ハンバーグ 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	(低) 60.00 (中) 70.00 (高) 80.00	60.00 70.00 80.00	
牛乳	1個	206.00	乳
さつまいも(角切り)	25.00	25.00	
にんじん(生)	10.31	10.00	
れんこん(いちょう)	10.00	10.00	
ぶなしめじ(バラカット)	5.00	5.00	
えのきたけ(バラカット)	5.00	5.00	
ながねぎ(生)	8.33	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
水	150.00	150.00	
ハンバーグ(冷凍)	1個	50.00	大豆、鶏肉、豚肉
三温糖	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
でん粉(じゃがいも)	0.30	0.30	
水	5.00	5.00	
切り干し大根	5.00	5.00	
にんじん(生)	5.15	5.00	
こまつな(生)	11.76	10.00	
香味塩ドレッシング(ボトル)	6.00	6.00	小麦、大豆、鶏肉、ごま

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10月11日水曜日

<献立名> メロンパン 牛乳 そぼろのカレースープ 白身魚のプロヴァンス風 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 (低)	1個	30.00	乳、小麦、大豆
スクールメロン (中)	1個	40.00	乳、小麦、大豆
スクールメロン (高)	1個	50.00	乳、小麦、大豆
牛乳	1個	206.00	乳
豚肉 (もも・ひき)	15.00	15.00	豚肉
しょうが (生)	0.25	0.20	
こいくちしょうゆ	0.60	0.60	小麦、大豆
にんじん (生)	10.31	10.00	
たまねぎ (生)	21.28	20.00	
キャベツ (生)	29.41	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
カレー粉	0.30	0.30	
こいくちしょうゆ	4.00	4.00	小麦、大豆
水	150.00	150.00	
ほき (でん粉付き・冷凍)	1個	40.00	
なたね油 (揚油)	4.00	4.00	
たまねぎ (生)	12.77	12.00	
にんにく (生)	0.22	0.20	
なたね油	0.30	0.30	
トマト (カット)	8.00	8.00	
三温糖	0.20	0.20	
食塩	0.15	0.15	
こしょう (白)	0.01	0.01	
トマトケチャップ	3.00	3.00	
中濃ソース	1.00	1.00	
ぶどう酒 (白)	0.20	0.20	
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

<献立名> ごはん 牛乳 四川豆腐 しゅうまい プルーン

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)	10.00	10.00	豚肉
豆腐(冷凍)	100.00	100.00	大豆
にんじん(生)	25.77	25.00	
たまねぎ(生)	26.60	25.00	
しょうが(生)	0.38	0.30	
にんにく(生)	0.33	0.30	
干ししいたけ(スライス)	0.50	0.50	
三温糖	0.60	0.60	
中華スープのもと	1.00	1.00	大豆、鶏肉、豚肉、ごま
四川黒ソース(冷凍)	2.00	2.00	小麦、大豆、鶏肉、ごま
トウバンジャン	0.10	0.10	
こいくちしょうゆ	8.50	8.50	小麦、大豆
でん粉(じゃがいも)	2.80	2.80	
水	65.00	65.00	
ごま油	0.50	0.50	ごま
ポークしゅうまい(冷凍)	2個	36.00	小麦、豚肉
プルーン(乾)	1個	14.00	

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10月13日 金曜日

<献立名> けんちんうどん 牛乳 いかとえびのかき揚げ 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
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
油揚げ (カット・冷凍)	5.00	5.00	大豆
豆腐 (木綿)	18.00	18.00	大豆
にんじん (生)	13.40	13.00	
たまねぎ (生)	15.96	15.00	
ごぼう (半月)	5.00	5.00	
ながねぎ (生)	13.33	8.00	
三温糖	0.20	0.20	
みりん (本みりん)	3.00	3.00	
食塩	0.10	0.10	
だしのもと	1.00	1.00	
こいくちしょうゆ	15.00	15.00	小麦、大豆
水	155.00	155.00	
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	
こまつな (生)	23.53	20.00	
にんじん (生)	10.31	10.00	
もやし (生)	10.00	10.00	
ごまドレッシング (ボトル)	6.00	6.00	小麦、大豆、ごま

センター調理小学校
(新郷・南平センター献立)

給食日誌

令和5年10月16日月曜日

<献立名> ハヤシライス 牛乳 海藻サラダ ピーチゼリー

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	
豚肉(ロース・スライス)	20.00	20.00	豚肉
にんじん(生)	20.62	20.00	
たまねぎ(生)	10.64	10.00	
たまねぎ(スライス・冷凍)	20.00	20.00	大豆
じゃがいも(生)	38.89	35.00	
なたね油	0.50	0.50	
三温糖	0.60	0.60	
食塩	0.08	0.08	
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
ぶどう酒(赤)	1.50	1.50	
トマトケチャップ	1.50	1.50	
デミグラスソース	6.00	6.00	小麦、大豆、鶏肉、豚肉
ウスターソース	2.00	2.00	
ハヤシルウ	15.00	15.00	小麦、大豆、豚肉
水	110.00	110.00	
牛乳	1個	206.00	乳
海藻ミックス	0.50	0.50	
にんじん(生)	5.15	5.00	
もやし(生)	30.00	30.00	
サウザンアイランドドレッシング(ボトル)	6.00	6.00	
ピーチゼリー(冷凍)	1個	30.00	もも

<献立名> ごはん 牛乳 のっぺい汁 白ごまつくね うの花炒り煮

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
鶏ももこま(皮つき)	10.00	10.00	鶏肉
にんじん(生)	12.37	12.00	
だいこん(生)	20.00	18.00	
ごぼう(半月)	8.00	8.00	
さといも(いちょう)	8.00	8.00	
ながねぎ(生)	8.33	5.00	
しょうが(生)	0.38	0.30	
食塩	0.80	0.80	
だしのもと	1.00	1.00	
こいくちしょうゆ	3.50	3.50	小麦、大豆
でん粉(じゃがいも)	1.00	1.00	
水	155.00	155.00	
白ごまつくね(冷凍)	2個	40.00	小麦、大豆、鶏肉、豚肉、ごま
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
でん粉(じゃがいも)	0.50	0.50	
水	10.00	10.00	
おから(冷凍)	16.00	16.00	大豆
にんじん(生)	3.09	3.00	
ながねぎ(生)	5.00	3.00	
干しいたけ(スライス)	0.20	0.20	
焼きちくわ(冷凍)	6.00	6.00	小麦、大豆
なたね油	0.50	0.50	
だしのもと	0.24	0.24	
みりん(本みりん)	0.50	0.50	
三温糖	0.90	0.90	
こいくちしょうゆ	2.40	2.40	小麦、大豆
水	12.50	12.50	

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10月18日水曜日

<献立名> ツイストパン 牛乳 キャベツと肉団子のスープ ウィンナーのカレー風味揚げみかん

食品名	一人使用量 (g)	一人正味重量 (g)	備考
ツイストパン (低)	1個	30.00	乳、小麦、大豆
ツイストパン (中)	1個	40.00	乳、小麦、大豆
ツイストパン (高)	1個	50.00	乳、小麦、大豆
牛乳	1個	206.00	乳
肉団子 (冷凍)	30.00	30.00	大豆、鶏肉、豚肉
キャベツ (生)	29.41	25.00	
にんじん (生)	10.31	10.00	
ホールコーン (冷凍)	5.00	5.00	
ほうれんそう (冷凍)	10.00	10.00	
食塩	0.10	0.10	
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	4.00	4.00	小麦、大豆
水	140.00	140.00	
ウィンナーソーセージ	2個	40.00	豚肉
小麦粉	3.00	3.00	小麦
カレー粉	0.04	0.04	
水	4.00	4.00	
なたね油 (揚油)	4.00	4.00	
温州みかん (生)	1個	80.00	

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10月19日 木曜日

<献立名> ごはん 牛乳 ごまみそ汁 さんまの煮付け 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	(低) 60.00 (中) 70.00 (高) 80.00	60.00 70.00 80.00	
牛乳	1個	206.00	乳
にんじん(生)	10.31	10.00	
だいこん(生)	14.44	13.00	
じゃがいも(生)	33.33	30.00	
ながねぎ(生)	8.33	5.00	
ほうれんそう(冷凍)	10.00	10.00	
大豆(冷凍)	4.00	4.00	大豆
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
すりごま(白)	4.00	4.00	ごま
水	140.00	140.00	
さんまの煮付け(冷凍)	1個	40.00	小麦、大豆、オレンジ
れんこん(いちょう)	18.00	18.00	
にんじん(生)	10.31	10.00	
さつまあげ(冷凍)	5.00	5.00	
なたね油	0.50	0.50	
こいくちしょうゆ	3.50	3.50	小麦、大豆
清酒	1.00	1.00	
三温糖	2.00	2.00	

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10月20日 金曜日

<献立名> スパゲティミートソース 牛乳 チキンナゲット りんご

食品名	一人使用量 (g)	一人正味重量 (g)	備考
ソフトめん (低)	1個	60.00	小麦
ソフトめん (中)	1個	70.00	小麦
ソフトめん (高)	1個	80.00	小麦
豚肉 (もも・ひき)	25.00	25.00	豚肉
にんじん (生)	25.77	25.00	
たまねぎ (生)	31.91	30.00	
エリンギ (しなちくカット)	5.00	5.00	
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	
食塩	1.20	1.20	
こしょう (白)	0.03	0.03	
コンソメのもと	1.50	1.50	大豆、鶏肉、豚肉
アップルソース	5.00	5.00	りんご
トマト (カット)	35.00	35.00	
パプリカパウダー	0.03	0.03	
ぶどう酒 (白)	2.00	2.00	
でん粉 (じゃがいも)	3.50	3.50	
パセリ (乾)	0.02	0.02	
水	100.00	100.00	
牛乳	1個	206.00	乳
チキンナゲット (冷凍) 乳・卵抜き	2個	40.00	小麦、大豆、鶏肉
なたね油 (揚油)	4.00	4.00	
りんご (生)	1/8個	28.65	りんご

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10月23日月曜日

<献立名> ふき寄せごはん 牛乳 豆腐のみそ汁 いわしのみぞれ煮

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	
鶏ももこま(皮つき)	13.00	13.00	鶏肉
にんじん(生)	10.31	10.00	
れんこん(いちょう)	5.00	5.00	
ごぼう(ささがき)	8.00	8.00	
ぶなしめじ(バラカット)	5.00	5.00	
えだまめ(冷凍)	5.00	5.00	大豆
なたね油	0.50	0.50	
三温糖	1.60	1.60	
清酒	2.00	2.00	
食塩	0.10	0.10	
だしのもと	0.50	0.50	
こいくちしょうゆ	2.00	2.00	小麦、大豆
牛乳	1個	206.00	乳
豆腐(木綿)	35.00	35.00	大豆
油揚げ(カット・冷凍)	5.00	5.00	大豆
たまねぎ(生)	21.28	20.00	
カットわかめ	0.60	0.60	
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	150.00	150.00	
いわしのみぞれ煮(冷凍)	1個	50.00	小麦、大豆、さば

<献立名> ごはん 牛乳 あぶら麩入り肉じゃが 笹かまぼこの磯辺揚げ わかめのサラダ

食品名	一人使用量 (g)	一人正味重量 (g)	備考
精米・強化米	(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
にんじん(生)	20.62	20.00	
たまねぎ(生)	26.60	25.00	
じゃがいも(生)	72.22	65.00	
仙台麩	2.50	2.50	小麦、大豆
しらたき	15.00	15.00	
三温糖	3.50	3.50	
だしのもと	0.60	0.60	
こいくちしょうゆ	8.00	8.00	小麦、大豆
水	70.00	70.00	
笹かまぼこ	2個	40.00	
小麦粉	4.00	4.00	小麦
あおさ(粉末)	0.06	0.06	
食塩	0.03	0.03	
水	3.00	3.00	
なたね油(揚油)	4.00	4.00	
カットわかめ	0.80	0.80	
にんじん(生)	10.31	10.00	
キャベツ(生)	23.53	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

センター調理小学校
(新郷・南平センター献立)

給食日誌

令和5年10月25日水曜日

<献立名> はちみつパン 牛乳 ニョッキのクリームスープ コーンフライ だいこんサラダ

食品名	一人使用量 (g)	一人正味重量 (g)	備考
はちみつパン (低)	1個	30.00	乳、小麦、大豆
はちみつパン (中)	1個	40.00	乳、小麦、大豆
はちみつパン(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)	5.00	5.00	豚肉
にんじん (生)	20.62	20.00	
たまねぎ (生)	21.28	20.00	
エリンギ (しなちくカット)	5.00	5.00	
ポテトニョッキ (冷凍)	15.00	15.00	小麦
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	7.00	7.00	乳、小麦、大豆、豚肉
牛乳 (調理用)	75.00	75.00	乳
水	85.00	85.00	
コーンフライ (冷凍)	1個	40.00	小麦、大豆
なたね油 (揚油)	4.00	4.00	
だいこん (生)	22.22	20.00	
キャベツ (生)	17.65	15.00	
にんじん (生)	6.19	6.00	
かんきつドレッシング (ボトル)	6.00	6.00	

<献立名> ごはん 牛乳 かみなり汁 鶏の照り焼き すき昆布のうま煮

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
にんじん(生)	10.31	10.00	
たまねぎ(生)	21.28	20.00	
ながねぎ(生)	8.33	5.00	
干しいたけ(スライス)	0.50	0.50	
豆腐(木綿)	25.00	25.00	大豆
ほうれんそう(冷凍)	10.00	10.00	
なたね油	0.50	0.50	
食塩	0.38	0.38	
だしのもと	1.00	1.00	
こいくちしょうゆ	6.00	6.00	小麦、大豆
水	140.00	140.00	
鶏もも(皮つき)	1個	50.00	鶏肉
三温糖	2.00	2.00	
清酒	1.00	1.00	
こいくちしょうゆ	5.00	5.00	小麦、大豆
すきこんぶ	1.50	1.50	
豚肉(もも・せん切り)	15.00	15.00	豚肉
にんじん(生)	10.31	10.00	
油揚げ(カット・冷凍)	5.00	5.00	大豆
なたね油	0.20	0.20	
三温糖	0.75	0.75	
みりん(本みりん)	0.75	0.75	
だしのもと	0.40	0.40	
こいくちしょうゆ	1.50	1.50	小麦、大豆
水	4.00	4.00	

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10月27日 金曜日

<献立名> みそラーメン 牛乳 ひじきぎょうざ 洋なしゼリー

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)	15.00	15.00	豚肉
にんじん (生)	10.31	10.00	
キャベツ (生)	35.29	30.00	
ホールコーン (冷凍)	5.00	5.00	
ほうれんそう (冷凍)	7.00	7.00	
しょうが (生)	0.63	0.50	
にんにく (生)	0.54	0.50	
なたね油	0.30	0.30	
中華スープのもと	1.20	1.20	大豆、鶏肉、豚肉、ごま
みそ (白)	13.00	13.00	大豆
四川黒ソース (冷凍)	3.00	3.00	小麦、大豆、鶏肉、ごま
トウバンジャン	0.10	0.10	
水	150.00	150.00	
牛乳	1個	206.00	乳
ひじきぎょうざ (冷凍)	2個	40.00	小麦、大豆、鶏肉、豚肉
なたね油 (揚油)	4.00	4.00	
洋なしゼリー (冷凍)	1個	40.00	

<献立名> ごはん 牛乳 呉汁 いかのねぎしょうがソース さといものうま煮

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
豚肉(もも・こま)	5.00	5.00	豚肉
大豆(冷凍)	15.00	15.00	大豆
にんじん(生)	5.15	5.00	
だいこん(生)	16.67	15.00	
ごぼう(半月)	5.00	5.00	
じゃがいも(生)	27.78	25.00	
油揚げ(カット・冷凍)	5.00	5.00	大豆
ながねぎ(生)	8.33	5.00	
なたね油	0.50	0.50	
だしのもと	1.00	1.00	
みそ(白)	8.00	8.00	大豆
みそ(赤)	2.00	2.00	大豆
水	135.00	135.00	
いか(短冊・冷凍)	50.00	50.00	いか
ながねぎ(生)	5.00	3.00	
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	1.50	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)	0.20	0.20	
なたね油	0.20	0.20	
水	6.00	6.00	
さといも(いちょう)	30.00	30.00	
にんじん(生)	10.31	10.00	
三温糖	1.00	1.00	
清酒	1.50	1.50	
みりん(本みりん)	1.00	1.00	
だしのもと	0.30	0.30	
こいくちしょうゆ	3.00	3.00	小麦、大豆
水	3.00	3.00	

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10月31日 火曜日

<献立名> キャロットピラフ 牛乳 オニオンスープ チキンガーリックステーキ ブロッコリーと根菜のサラダ 米粉のかぼちゃマフィン

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 (低)	60.00	60.00	鶏肉
(中)	70.00	70.00	鶏肉
(高)	80.00	80.00	鶏肉
牛乳	1個	206.00	乳
ショルダーベーコン (短冊)	8.00	8.00	豚肉
にんじん (生)	20.62	20.00	
たまねぎ (生)	21.28	20.00	
たまねぎ (スライス・冷凍)	10.00	10.00	大豆
オリーブ油	0.30	0.30	
食塩	0.80	0.80	
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
こいくちしょうゆ	1.50	1.50	小麦、大豆
パセリ (乾)	0.02	0.02	
水	160.00	160.00	
鶏もも (皮つき)	1個	50.00	鶏肉
食塩	0.20	0.20	
こしょう (白)	0.01	0.01	
たまねぎ (生)	10.64	10.00	
ぶなしめじ (バラカット)	5.00	5.00	
にんにく (生)	0.33	0.30	
なたね油	0.30	0.30	
デミグラスソース	7.00	7.00	小麦、大豆、鶏肉、豚肉
トマトケチャップ	3.00	3.00	
水	3.00	3.00	
ブロッコリー (冷凍)	20.00	20.00	
にんじん (生)	5.15	5.00	
だいこん (生)	16.67	15.00	
コーンクリーミードレッシング (ボトル)	6.00	6.00	大豆
米粉のかぼちゃマフィン (冷凍)	1個	25.00	大豆

