

センター調理中学校 (元郷学校給食センター献立)

献立実施校

在家中

小谷場中

芝東中

芝西中

芝中

岸川中

北中

幸並中

上青木中

青木中

令和5年

川口市学校給食献立日誌

12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
(元郷センター献立)

給食日誌

令和5年12月1日 金曜日

<献立名> ハヤシライス 牛乳 マカロニサラダ

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	
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)	37.23	35.00	
にんじん(生)	25.77	25.00	
コンソメのもと	0.70	0.70	大豆、鶏肉、豚肉
ぶどう酒(赤)	2.10	2.10	
食塩	0.36	0.36	
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	5.40	5.40	小麦、大豆、鶏肉、豚肉
ハヤシルウ	16.00	16.00	小麦、大豆、豚肉
ウスターソース	3.20	3.20	
三温糖	0.85	0.85	
水	130.00	130.00	
牛乳	1個	206.00	乳
マカロニ(エルボー・乾)	6.00	6.00	小麦
キャベツ(生)	17.65	15.00	
にんじん(生)	6.19	6.00	
たまねぎ(生)	6.38	6.00	
ホールコーン(冷凍)	12.00	12.00	
穀物酢	0.60	0.60	
食塩	0.30	0.30	
こしょう(白)	0.01	0.01	
三温糖	0.10	0.10	
マヨネーズ(卵抜き・調理用)	6.00	6.00	大豆

センター調理中学校
(元郷センター献立)

給食日誌

令和5年12月4日月曜日

<献立名> 子供パン 牛乳 カレー野菜スープ チーズオムレツ ウィンナービーンズ

食品名	一人使用量 (g)	一人正味重量 (g)	備考
子供パン	1個	70.00	乳、小麦、大豆
牛乳	1個	206.00	乳
鶏むねこま(皮つき)	15.00	15.00	鶏肉
たまねぎ(生)	26.60	25.00	
にんじん(生)	18.56	18.00	
じゃがいも(生)	44.44	40.00	
パセリ(乾)	0.02	0.02	
なたね油	0.60	0.60	
食塩	0.50	0.50	
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	2.30	2.30	小麦、大豆
カレー粉	0.35	0.35	
水	150.00	150.00	
チーズオムレツ(冷凍)	1個	50.00	卵、乳、大豆
ウィンナーソーセージ(輪切)	20.00	20.00	豚肉
大豆(冷凍)	22.00	22.00	大豆
たまねぎ(生)	5.32	5.00	
ウスターソース	0.40	0.40	
三温糖	0.40	0.40	
コンソメのもと	0.40	0.40	大豆、鶏肉、豚肉
トマトケチャップ	5.00	5.00	
水	3.00	3.00	

<献立名> ごはん 牛乳 豚汁 あじフライ 切り干し大根の煮物

食品名	一人使用量 (g)	一人正味重量 (g)	備考
精米・強化米	100.00	100.00	
牛乳	1個	206.00	乳
豚肉(もも・こま)	12.00	12.00	豚肉
豆腐(木綿)	20.00	20.00	大豆
ごぼう(半月)	10.00	10.00	
にんじん(生)	10.31	10.00	
だいこん(生)	16.67	15.00	
油揚げ(カット・冷凍)	5.00	5.00	大豆
ながねぎ(生)	13.33	8.00	
だしのもと	1.00	1.00	
みそ(白)	13.00	13.00	大豆
水	150.00	150.00	
あじフライ(冷凍)	1個	40.00	小麦、大豆
なたね油(揚油)	4.00	4.00	
中濃ソース(ボトル)	5.00	5.00	
切り干し大根	6.00	6.00	
油揚げ(カット・冷凍)	6.00	6.00	大豆
にんじん(生)	6.19	6.00	
糸こんにゃく	5.00	5.00	
なたね油	0.30	0.30	
こいくちしょうゆ	3.00	3.00	小麦、大豆
三温糖	1.50	1.50	
だしのもと	0.20	0.20	
水	10.00	10.00	

センター調理中学校
(元郷センター献立)

給食日誌

令和5年12月6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 磯香和え

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
鶏むねこま(皮つき)	15.00	15.00	鶏肉
豆腐(木綿)	30.00	30.00	大豆
さつまいも(角切り)	25.00	25.00	
だいこん(生)	16.67	15.00	
にんじん(生)	15.46	15.00	
ごぼう(半月)	5.00	5.00	
みそ(白)	12.00	12.00	大豆
だしのもと	1.00	1.00	
水	140.00	140.00	
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)	5.00	5.00	
えのきたけ(バラカット)	3.00	3.00	
こいくちしょうゆ	3.00	3.00	小麦、大豆
みりん(本みりん)	1.50	1.50	
三温糖	1.00	1.00	
でん粉(じゃがいも)	0.30	0.30	
水	3.00	3.00	
ほうれんそう(冷凍)	25.00	25.00	
はくさい(生)	26.60	25.00	
あおさ(粉末)	0.08	0.08	
かつお節(碎片)	1.00	1.00	
こいくちしょうゆ	2.50	2.50	小麦、大豆

センター調理中学校
(元郷センター献立)

給食日誌

令和5年12月7日 木曜日

<献立名> もやしそば 牛乳 ぎょうざ 中華サラダ

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・ひき)	18.00	18.00	豚肉
にんじん(生)	15.46	15.00	
もやし(生)	40.00	40.00	
ながねぎ(生)	13.33	8.00	
にら(生)	3.16	3.00	
にんにく(生)	0.54	0.50	
しょうが(生)	1.25	1.00	
中華スープのもと	2.00	2.00	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	0.80	0.80	
なたね油	0.50	0.50	
でん粉(じゃがいも)	2.00	2.00	
水	150.00	150.00	
牛乳	1個	206.00	乳
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	
だいこん(生)	22.22	20.00	
にんじん(生)	15.46	15.00	
ホールコーン(冷凍)	10.00	10.00	
中華ドレッシング(調理用)	6.00	6.00	小麦、大豆、鶏肉、ごま、りんご

センター調理中学校
(元郷センター献立)

給食日誌

令和5年12月8日 金曜日

<献立名> ごはん 牛乳 かぶのみそ汁 たら野菜あんかけ ひじきと大豆の煮物 みかんゼリー

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	
牛乳	1個	206.00	乳
かぶ(根、葉付き、生)	53.85	35.00	
にんじん(生)	15.46	15.00	
たまねぎ(生)	21.28	20.00	
油揚げ(カット・冷凍)	8.00	8.00	大豆
カットわかめ	0.90	0.90	
だしのもと	1.00	1.00	
みそ(白)	7.00	7.00	大豆
みそ(赤)	6.00	6.00	大豆
水	150.00	150.00	
たらでんぷんつき(冷凍)	1個	50.00	
なたね油(揚油)	5.00	5.00	
はくさい(生)	8.51	8.00	
にんじん(生)	5.15	5.00	
ぶなしめじ(バラカット)	3.00	3.00	
三温糖	1.20	1.20	
こいくちしょうゆ	1.20	1.20	小麦、大豆
穀物酢	0.60	0.60	
でん粉(じゃがいも)	0.20	0.20	
ごま油	0.20	0.20	ごま
水	3.00	3.00	
ひじき	1.50	1.50	
豚肉(もも・ひき)	6.00	6.00	豚肉
にんじん(生)	5.15	5.00	
大豆(冷凍)	8.00	8.00	大豆
糸こんにゃく	5.00	5.00	
なたね油	0.30	0.30	
三温糖	1.50	1.50	
だしのもと	0.20	0.20	
清酒	1.00	1.00	
こいくちしょうゆ	2.80	2.80	小麦、大豆
水	5.00	5.00	
みかんゼリー(冷凍)	1個	40.00	

<献立名> コッペパン 牛乳 コーンポタージュ ウィンナーの香味揚げ 三色ソテー

食品名	一人使用量 (g)	一人正味重量 (g)	備考
コッペパン(乳・卵抜き)	1個	70.00	小麦、大豆
牛乳	1個	206.00	乳
たまねぎ(生)	31.91	30.00	
クリームコーン(冷凍)	30.00	30.00	
ホールコーン(冷凍)	15.00	15.00	
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	
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
なたね油	1.00	1.00	
水	90.00	90.00	
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
ごま・いり(黒)	0.30	0.30	ごま
カレー粉	0.07	0.07	
水	3.00	3.00	
なたね油(揚油)	4.00	4.00	
ほうれんそう(冷凍)	25.00	25.00	
にんじん(生)	15.46	15.00	
プレスハム(短冊)	10.00	10.00	豚肉
なたね油	0.50	0.50	
食塩	0.10	0.10	
こしょう(白)	0.02	0.02	
こいくちしょうゆ	0.10	0.10	小麦、大豆
コンソメのもと	0.10	0.10	大豆、鶏肉、豚肉

<献立名> ごはん 牛乳 マーボー豆腐 しゅうまい もやしのナムル

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)	120.00	120.00	大豆
豚肉(もも・ひき)	20.00	20.00	豚肉
たまねぎ(生)	26.60	25.00	
にんじん(生)	20.62	20.00	
干しいたけ(スライス)	0.50	0.50	
しょうが(生)	0.38	0.30	
にんにく(生)	0.33	0.30	
ながねぎ(生)	16.67	10.00	
トウバンジャン	0.10	0.10	
清酒	3.00	3.00	
四川黒ソース(冷凍)	1.20	1.20	小麦、大豆、鶏肉、ごま
みそ(赤)	6.00	6.00	大豆
テンメンジャン	4.00	4.00	小麦、大豆、ごま
こいくちしょうゆ	1.50	1.50	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)	1.50	1.50	
ごま油	0.30	0.30	ごま
三温糖	1.00	1.00	
なたね油	0.50	0.50	
水	25.00	25.00	
ポークしゅうまい(冷凍)	2個	36.00	小麦、豚肉
もやし(生)	30.00	30.00	
にんじん(生)	10.31	10.00	
こまつな(生)	11.76	10.00	
にんにく(生)	0.22	0.20	
こいくちしょうゆ	2.80	2.80	小麦、大豆
三温糖	1.20	1.20	
ラー油	0.03	0.03	大豆、ごま
ごま油	0.70	0.70	ごま

<献立名> ごはん 牛乳 けんちん汁 さばの辛味焼き 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
ごぼう(半月)	5.00	5.00	
にんじん(生)	12.37	12.00	
だいこん(生)	16.67	15.00	
さといも(いちょう)	20.00	20.00	
豆腐(木綿)	20.00	20.00	大豆
ながねぎ(生)	8.33	5.00	
油揚げ(カット・冷凍)	5.00	5.00	大豆
だしのもと	1.00	1.00	
こいくちしょうゆ	8.00	8.00	小麦、大豆
食塩	0.30	0.30	
水	150.00	150.00	
さばの辛味焼き(冷凍)	1個	50.00	小麦、大豆、さば、ごま、りんご
豚肉(もも・こま)	12.00	12.00	豚肉
板こんにゃく	25.00	25.00	
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	0.50	0.50	
だしのもと	0.30	0.30	
三温糖	1.50	1.50	
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

<献立名> だんご汁 牛乳 とり天 あいまぜ

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)	12.00	12.00	豚肉
にんじん(生)	20.62	20.00	
ながねぎ(生)	16.67	10.00	
ほうれんそう(冷凍)	20.00	20.00	
ぶなしめじ(バラカット)	6.00	6.00	
だしのもと	1.20	1.20	
みりん(本みりん)	1.20	1.20	
三温糖	0.50	0.50	
みそ(赤)	8.00	8.00	大豆
みそ(白)	8.00	8.00	大豆
水	165.00	165.00	
牛乳	1個	206.00	乳
鶏むね肉(皮つき)	1個	40.00	鶏肉
小麦粉	4.00	4.00	小麦
食塩	0.10	0.10	
水	5.00	5.00	
なたね油(揚油)	4.00	4.00	
おから(冷凍)	10.00	10.00	大豆
にんじん(生)	10.31	10.00	
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
さやえんどう(冷凍)	4.00	4.00	
なたね油	1.00	1.00	
だしのもと	0.20	0.20	
三温糖	1.20	1.20	
清酒	1.20	1.20	
みりん(本みりん)	1.80	1.80	
こいくちしょうゆ	4.00	4.00	小麦、大豆
水	4.50	4.50	

センター調理中学校
(元郷センター献立)

給食日誌

令和5年12月15日 金曜日

<献立名> ごはん 牛乳 みそ汁 豚肉のしょうが焼き いんげんのごま和え

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)	30.00	30.00	大豆
じゃがいも(生)	22.22	20.00	
だいこん(生)	16.67	15.00	
たまねぎ(生)	15.96	15.00	
カットわかめ	1.00	1.00	
ながねぎ(生)	13.33	8.00	
だしのもと	1.00	1.00	
みそ(白)	12.00	12.00	大豆
水	140.00	140.00	
豚肉(ロース・切り身)	1個	50.00	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	
なたね油	0.10	0.10	
いんげん(冷凍)	30.00	30.00	
にんじん(生)	10.31	10.00	
糸こんにゃく	10.00	10.00	
すりごま(白)	1.00	1.00	ごま
ごま・いり(白)	0.50	0.50	ごま
こいくちしょうゆ	3.00	3.00	小麦、大豆
三温糖	1.50	1.50	

センター調理中学校
(元郷センター献立)

給食日誌

令和5年12月18日月曜日

<献立名> ツイストパン 牛乳 ミネストローネ ポテトコロッケ ほうれんそうとコーンのソテー

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	
キャベツ (生)	23.53	20.00	豚肉	
ショルダーベーコン (短冊)	5.00	5.00		
たまねぎ (生)	26.60	25.00		
にんじん (生)	20.62	20.00		
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		
白いんげん (レトルト)	10.00	10.00		
マカロニ (シェル・乾)	5.00	5.00		小麦
にんにく (生)	0.33	0.30		大豆、鶏肉、豚肉
コンソメのもと	1.00	1.00		
オリーブ油	1.00	1.00		
三温糖	0.20	0.20		
食塩	1.00	1.00		
こしょう (白)	0.01	0.01		
水	130.00	130.00		
ポテトコロッケ (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		
ほうれんそう (冷凍)	25.00	25.00		
ホールコーン (冷凍)	15.00	15.00		
にんじん (生)	10.31	10.00		
なたね油	0.40	0.40		
食塩	0.30	0.30		
こしょう (白)	0.02	0.02		

<献立名> ごはん 牛乳 トック入りスープ タッカルビ 花みかん

食品名	一人使用量 (g)	一人正味重量 (g)	備考
精米・強化米	100.00	100.00	
牛乳	1個	206.00	乳
豚肉(もも・こま)	20.00	20.00	豚肉
トック	35.00	35.00	
カットわかめ	1.00	1.00	
えのきたけ(バラカット)	5.00	5.00	
干しいたけ(スライス)	0.50	0.50	
たまねぎ(生)	26.60	25.00	
にんじん(生)	20.62	20.00	
ながねぎ(生)	8.33	5.00	
チキンスープ	2.00	2.00	小麦、大豆、鶏肉
食塩	0.30	0.30	
こしょう(白)	0.01	0.01	
こいくちしょうゆ	1.00	1.00	小麦、大豆
水	145.00	145.00	
鶏むね一口大(皮つき)	35.00	35.00	鶏肉
たまねぎ(生)	21.28	20.00	
にんじん(生)	18.56	18.00	
青ピーマン(生)	5.88	5.00	
しょうが(生)	0.25	0.20	
にんにく(生)	0.22	0.20	
キムチ(ノンアレルギー・冷凍)	10.00	10.00	
ごま油	0.50	0.50	ごま
清酒	3.00	3.00	
三温糖	0.50	0.50	
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	3.00	3.00	小麦、大豆
温州みかん(生)	1/2個	40.00	

センター調理中学校
(元郷センター献立)

給食日誌

令和5年12月20日水曜日

<献立名> キャロットピラフ 牛乳 クリームシチュー クリスピーチキン 温野菜サラダ
米粉のクリスマスケーキ

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	95.00	95.00	鶏肉
牛乳	1個	206.00	乳
ショルダーベーコン(短冊)	5.00	5.00	豚肉
じゃがいも(生)	22.22	20.00	
にんじん(生)	15.46	15.00	
たまねぎ(生)	21.28	20.00	
ブロッコリー(冷凍)	12.00	12.00	
なたね油	0.30	0.30	
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	9.00	9.00	乳、小麦、大豆、豚肉
牛乳(調理用)	70.00	70.00	乳
水	90.00	90.00	
クリスピーチキン(冷凍)	1個	40.00	小麦、大豆、鶏肉
なたね油(揚油)	4.00	4.00	
カットわかめ	0.50	0.50	
キャベツ(生)	35.29	30.00	
ホールコーン(冷凍)	5.00	5.00	
ごまドレッシング(ボトル)	8.00	8.00	小麦、大豆、ごま
米粉のケーキ(冷凍)	1個	30.00	大豆