

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

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」

センター調理小学校

(新郷・南平センター献立)

給食日誌

令和5年12月1日 金曜日

<献立名> きつねうどん 牛乳 野菜のかき揚げ 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)	10.00	10.00	大豆
豚肉 (もも・こま)	10.00	10.00	豚肉
にんじん (生)	10.31	10.00	
たまねぎ (生)	21.28	20.00	
ほうれんそう (冷凍)	10.00	10.00	
三温糖	1.50	1.50	
食塩	0.30	0.30	
みりん (本みりん)	1.40	1.40	
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
水	160.00	160.00	
牛乳	1個	206.00	乳
野菜のかき揚げ (冷凍)	1個	50.00	小麦、大豆
なたね油 (揚油)	5.00	5.00	
こまつな (生)	11.76	10.00	
にんじん (生)	10.31	10.00	
もやし (生)	20.00	20.00	
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12月4日月曜日

<献立名> 鶏ごぼうごはん 牛乳 呉汁 さばの塩こうじ焼き

食品名	一人使用量 (g)	一人正味重量 (g)	備考
精米・強化米	(低) 60.00 (中) 70.00 (高) 80.00	60.00 70.00 80.00	
鶏むねこま(皮つき)	10.00	10.00	鶏肉
油揚げ(カット・冷凍)	7.00	7.00	大豆
にんじん(生)	15.46	15.00	
ごぼう(ささがき)	10.00	10.00	
なたね油	0.50	0.50	
三温糖	1.70	1.70	
清酒	2.00	2.00	
みりん(本みりん)	1.30	1.30	
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
豚肉(もも・こま)	5.00	5.00	豚肉
大豆(冷凍)	13.00	13.00	大豆
にんじん(生)	10.31	10.00	
だいこん(生)	16.67	15.00	
じゃがいも(生)	22.22	20.00	
たまねぎ(生)	10.64	10.00	
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	140.00	140.00	
さばの塩こうじ焼き(冷凍)	1個	40.00	さば

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12月5日 火曜日

<献立名> ごはん 牛乳 マーボー豆腐 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
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(冷凍)	90.00	90.00	大豆
豚肉(もも・ひき)	15.00	15.00	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)	8.33	5.00	
トウバンジャン	0.10	0.10	
清酒	3.00	3.00	
みそ(赤)	6.00	6.00	大豆
こいくちしょうゆ	3.00	3.00	小麦、大豆
三温糖	0.80	0.80	
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)	3.30	3.30	
ごま油	0.50	0.50	ごま
水	75.00	75.00	
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	
キャベツ(生)	23.53	20.00	
にんじん(生)	10.31	10.00	
もやし(生)	10.00	10.00	
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

センター調理小学校
(新郷・南平センター献立)

給食日誌

令和5年12月6日水曜日

<献立名> バターロール 牛乳 コーヒー飲料 押麦入り野菜スープ 焼ウィンナー 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
バターロールクレセント (低)	1個	30.00	乳、小麦、大豆
バターロールクレセント (中)	1個	40.00	乳、小麦、大豆
バターロールクレセント (高)	1個	50.00	乳、小麦、大豆
牛乳	1個	206.00	乳
コーヒー飲料	1個	12.50	
鶏むねこま (皮つき)	15.00	15.00	鶏肉
キャベツ (生)	23.53	20.00	
にんじん (生)	15.46	15.00	
たまねぎ (生)	21.28	20.00	
おおむぎ (押麦)	4.00	4.00	
オリーブ油	0.50	0.50	
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	1.00	1.00	小麦、大豆
こしょう (白)	0.01	0.01	
食塩	0.80	0.80	
水	145.00	145.00	
ウィンナーソーセージ	2個	30.00	豚肉
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)	5.00	5.00	
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 だご汁 いかのごまみそ焼き 厚揚げの煮物

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
にんじん(生)	10.31	10.00	
だいこん(生)	16.67	15.00	
たまねぎ(生)	10.64	10.00	
こまつな(生)	11.76	10.00	
白玉もち(冷凍)	25.00	25.00	
食塩	0.80	0.80	
だしのもと	1.00	1.00	
こいくちしょうゆ	3.00	3.00	小麦、大豆
水	150.00	150.00	
いか(切り身・冷凍)	1個	50.00	いか
三温糖	1.00	1.00	
清酒	0.50	0.50	
みりん(本みりん)	1.00	1.00	
みそ(赤)	3.00	3.00	大豆
でん粉(じゃがいも)	0.20	0.20	
すりごま(白)	1.00	1.00	ごま
水	10.00	10.00	
絹厚揚げ(冷凍)	20.00	20.00	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	
三温糖	1.20	1.20	
清酒	0.50	0.50	
だしのもと	0.30	0.30	
こいくちしょうゆ	2.50	2.50	小麦、大豆
水	0.40	0.40	

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12月8日 金曜日

<献立名> ごぼうにやミートソーススパゲティ 牛乳 スパイシーポテト 海藻サラダ

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)	15.00	15.00	豚肉
しょうが (生)	0.38	0.30	
にんにく (生)	0.33	0.30	
ごぼう (ささがき)	8.00	8.00	
たまねぎ (生)	37.23	35.00	
にんじん (生)	25.77	25.00	
パセリ (乾)	0.02	0.02	
トマトピューレ	27.00	27.00	
トマトケチャップ	11.00	11.00	
コンソメのもと	1.90	1.90	大豆、鶏肉、豚肉
ぶどう酒 (赤)	1.10	1.10	
ウスターソース	1.40	1.40	
三温糖	0.50	0.50	
食塩	1.20	1.20	
こしょう (白)	0.01	0.01	
でん粉 (じゃがいも)	3.50	3.50	
オリーブ油	0.40	0.40	
水	105.00	105.00	
牛乳	1個	206.00	乳
じゃがいも (乱切り)	45.00	45.00	
なたね油 (揚油)	5.00	5.00	
食塩	0.20	0.20	
こしょう (白)	0.01	0.01	
カレー粉	0.03	0.03	
パプリカパウダー	0.01	0.01	
チリパウダー	0.01	0.01	
海藻ミックス	0.80	0.80	
にんじん (生)	5.15	5.00	
もやし (生)	30.00	30.00	
たまねぎドレッシング (ボトル)	6.00	6.00	小麦、大豆、りんご

<献立名> ごはん 牛乳 中華風はるさめスープ スタミナ焼肉 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
鶏むねこま(皮つき)	5.00	5.00	鶏肉
にんじん(生)	15.46	15.00	
たまねぎ(生)	26.60	25.00	
干しいたけ(スライス)	0.50	0.50	
はるさめ	3.50	3.50	
食塩	0.50	0.50	
清酒	1.20	1.20	
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	3.00	3.00	小麦、大豆
水	165.00	165.00	
豚肉(もも・こま)	25.00	25.00	豚肉
豚肉(ロース・スライス)	27.00	27.00	豚肉
にんじん(生)	5.15	5.00	
ながねぎ(生)	8.33	5.00	
にら(生)	3.16	3.00	
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	
三温糖	2.00	2.00	
清酒	2.00	2.00	
こいくちしょうゆ	1.00	1.00	小麦、大豆
みそ(白)	1.50	1.50	大豆
みそ(赤)	2.00	2.00	大豆
ごま・いり(白)	1.10	1.10	ごま
とうがらし	0.02	0.02	
水	2.00	2.00	
ミニトマト(生)	2個	21.56	

<献立名> ごはん 牛乳 めった汁 ニギスの磯辺米粉フライ 治部煮

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)	8.00	8.00	豚肉
豆腐(木綿)	15.00	15.00	大豆
さつまいも(角切り)	10.00	10.00	
だいこん(生)	11.11	10.00	
にんじん(生)	10.31	10.00	
板こんにゃく	8.00	8.00	
みそ(白)	8.00	8.00	大豆
みそ(赤)	2.00	2.00	大豆
だしのもと	1.00	1.00	
水	150.00	150.00	
ニギス磯辺米粉フライ(冷凍)	2個	50.00	
なたね油(揚油)	5.00	5.00	
鶏ももこま(皮つき)	10.00	10.00	鶏肉
さといも(いちょう)	8.00	8.00	
にんじん(生)	15.46	15.00	
干しいたけ(スライス)	0.50	0.50	
いんげん(冷凍)	3.00	3.00	
白すだれ麩(冷凍)	5.00	5.00	小麦
三温糖	1.50	1.50	
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
でん粉(じゃがいも)	0.30	0.30	
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12月13日水曜日

<献立名> 子供パン 牛乳 野菜のクリームシチュー ミートボールのトマトソースがけ
ブロッコリーと根菜のサラダ

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
鶏むねこま (皮つき)	10.00	10.00	鶏肉
にんじん (生)	25.77	25.00	
たまねぎ (生)	31.91	30.00	
キャベツ (生)	35.29	30.00	
オリーブ油	0.50	0.50	
食塩	0.50	0.50	
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)	60.00	60.00	乳
水	70.00	70.00	
肉団子 (冷凍)	45.00	45.00	大豆、鶏肉、豚肉
たまねぎ (生)	8.51	8.00	
にんにく (生)	0.11	0.10	
オリーブ油	0.30	0.30	
トマト (カット)	8.00	8.00	
ぶどう酒 (白)	2.40	2.40	
コンソメのもと	0.24	0.24	大豆、鶏肉、豚肉
ローリエ	0.01	0.01	
三温糖	0.20	0.20	
食塩	0.05	0.05	
こしょう (白)	0.01	0.01	
水	5.00	5.00	
ブロッコリー (冷凍)	15.00	15.00	
だいこん (生)	16.67	15.00	
にんじん (生)	10.31	10.00	
サウザンアイランドドレッシング (ボトル)	6.00	6.00	

<献立名> カレーライス 牛乳 温野菜サラダ 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	
豚肉(もも・こま)	15.00	15.00	豚肉
にんじん(生)	15.46	15.00	
たまねぎ(生)	26.60	25.00	
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	
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	
ウスターソース	2.00	2.00	
中濃ソース	1.00	1.00	
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
キャベツ(生)	35.29	30.00	
ホールコーン(冷凍)	10.00	10.00	
カットわかめ	0.50	0.50	
香味塩ドレッシング(ボトル)	6.00	6.00	小麦、大豆、鶏肉、ごま
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12月15日 金曜日

<献立名> 五目ラーメン 牛乳 春巻 りんご

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・こま)	10.00	10.00	豚肉
にんじん (生)	10.31	10.00	
はくさい (生)	21.28	20.00	
ながねぎ (生)	8.33	5.00	
もやし (生)	10.00	10.00	
しょうが (生)	0.38	0.30	
なたね油	0.50	0.50	
食塩	0.60	0.60	
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
こいくちしょうゆ	7.00	7.00	小麦、大豆
がらスープ (レトルト)	20.00	20.00	大豆、鶏肉、豚肉
でん粉 (じゃがいも)	1.00	1.00	
水	150.00	150.00	
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	
りんご (生)	1/8個	28.65	りんご

<献立名> ごはん 牛乳 きのこのそばろ汁 鶏のから揚げ オレンジ

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・ひき)	7.00	7.00	豚肉
しょうが(生)	0.38	0.30	
なたね油	0.30	0.30	
だいこん(生)	22.22	20.00	
にんじん(生)	15.46	15.00	
板こんにゃく	5.00	5.00	
ぶなしめじ(バラカット)	4.00	4.00	
えのきたけ(バラカット)	4.00	4.00	
まいたけ(バラカット)	4.00	4.00	
だしのもと	1.00	1.00	
こいくちしょうゆ	5.00	5.00	小麦、大豆
みりん(本みりん)	0.80	0.80	
食塩	0.50	0.50	
でん粉(じゃがいも)	0.50	0.50	
水	155.00	155.00	
鶏もも(皮つき)	2個	50.00	鶏肉
しょうが(生)	0.50	0.40	
にんにく(生)	0.22	0.20	
三温糖	0.30	0.30	
こいくちしょうゆ	3.00	3.00	小麦、大豆
でん粉(じゃがいも)	9.00	9.00	
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12月19日 火曜日

<献立名> ごはん 牛乳 だいこんと小松菜のみそ汁 あじフライ もやしのサラダ

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
だいこん(生)	22.22	20.00	
たまねぎ(生)	15.96	15.00	
じゃがいも(生)	11.11	10.00	
こまつな(生)	11.76	10.00	
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)	8.00	8.00	大豆
みそ(赤)	2.00	2.00	大豆
水	155.00	155.00	
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	
もやし(生)	25.00	25.00	
にんじん(生)	10.31	10.00	
ホールコーン(冷凍)	5.00	5.00	
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12月20日水曜日

<献立名> マーブル食パン 牛乳 オニオンスープ もみの木ハンバーグデミグラスソース
コーンスローサラダ いちごのクリスマスカップデザート

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
鶏むねこま (皮つき)	5.00	5.00	鶏肉
にんじん (生)	20.62	20.00	
たまねぎ (生)	31.91	30.00	
たまねぎ (スライス・冷凍)	5.00	5.00	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	
ハンバーグ (冷凍・もみの木型)	1個	40.00	大豆、鶏肉、豚肉
たまねぎ (生)	6.38	6.00	
デミグラスソース	6.50	6.50	小麦、大豆、鶏肉、豚肉
トマトケチャップ	6.50	6.50	
なたね油	0.20	0.20	
水	2.00	2.00	
キャベツ (生)	23.53	20.00	
にんじん (生)	12.37	12.00	
ホールコーン (冷凍)	8.00	8.00	
コーンクリーミードレッシング (ボトル)	6.00	6.00	大豆
いちごのクリスマスカップデザート (冷凍)	1個	38.00	大豆