

センター調理小学校 (元郷学校給食センターB献立)

献立実施校

芝南小
芝小

青木北小
芝中央小

戸塚東小

芝樋ノ爪小

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」

<献立名> だんご汁 牛乳 とり天 あいませ

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
豚肉 (もも・こま)	10.00	10.00	豚肉
にんじん (生)	15.46	15.00	
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	1.00	1.00	
みりん (本みりん)	1.00	1.00	
三温糖	0.50	0.50	
みそ (赤)	7.00	7.00	大豆
みそ (白)	8.00	8.00	大豆
水	150.00	150.00	
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)	8.00	8.00	大豆
にんじん (生)	8.25	8.00	
干しいたけ (スライス)	0.20	0.20	
焼きちくわ (冷凍)	5.00	5.00	小麦、大豆
さやえんどう (冷凍)	3.00	3.00	
なたね油	1.00	1.00	
だしのもと	0.20	0.20	
三温糖	1.00	1.00	
清酒	1.00	1.00	
みりん (本みりん)	1.50	1.50	
こいくちしょうゆ	3.00	3.00	小麦、大豆
水	4.00	4.00	

<献立名> ごはん 牛乳 マーボー豆腐 もやしナムル

食品名	一人使用量 (g)	一人正味重量 (g)	備考
精米・強化米	(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)	110.00	110.00	大豆
豚肉(もも・ひき)	18.00	18.00	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	
四川黒ソース(冷凍)	1.20	1.20	小麦、大豆、鶏肉、ごま
みそ(赤)	4.00	4.00	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	2.50	2.50	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)	2.00	2.00	
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	
もやし(生)	30.00	30.00	
にんじん(生)	12.37	12.00	
こまつな(生)	14.12	12.00	
にんにく(生)	0.11	0.10	
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

センター調理小学校
(元郷センターB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 コーヒー飲料 わんたんスープ スタミナ焼肉

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
コーヒー飲料	1個	12.50	
生わんたん(冷凍)	18.00	18.00	小麦、大豆、豚肉
鶏むねこま(皮つき)	6.00	6.00	鶏肉
たまねぎ(生)	15.96	15.00	
ほうれんそう(冷凍)	15.00	15.00	
にんじん(生)	10.31	10.00	
ながねぎ(生)	13.33	8.00	
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	0.15	0.15	
こしょう(白)	0.02	0.02	
水	150.00	150.00	
豚肉(もも・こま)	40.00	40.00	豚肉
にんにく(生)	0.22	0.20	
しょうが(生)	0.38	0.30	
キャベツ(生)	35.29	30.00	
たまねぎ(生)	21.28	20.00	
にら(生)	3.16	3.00	
にんじん(生)	18.56	18.00	
なたね油	0.50	0.50	
みそ(白)	3.00	3.00	大豆
みそ(赤)	3.00	3.00	大豆
こいくちしょうゆ	1.00	1.00	小麦、大豆
三温糖	2.20	2.20	
清酒	1.50	1.50	

<献立名> 黒パン 牛乳 ミネストローネ ウィンナーの香味揚げ 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
シヨルダーベーコン (短冊)	5.00	5.00	豚肉
はくさい (生)	10.64	10.00	
たまねぎ (生)	26.60	25.00	
にんじん (生)	15.46	15.00	
じゃがいも (生)	22.22	20.00	
トマト (カット)	10.00	10.00	
トマトピューレ	8.00	8.00	
パンプキンペースト (冷凍)	12.00	12.00	
白いんげん (レトルト)	6.00	6.00	
三温糖	0.20	0.20	
マカロニ (アルファベット・乾)	3.00	3.00	小麦
にんにく (生)	0.33	0.30	
オリーブ油	1.00	1.00	
コンソメのもと	1.00	1.00	大豆、鶏肉、豚肉
食塩	1.00	1.00	
こしょう (白)	0.01	0.01	
水	110.00	110.00	
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)	0.20	0.20	ごま
カレー粉	0.05	0.05	
水	2.50	2.50	
なたね油 (揚油)	4.00	4.00	
キャベツ (生)	29.41	25.00	
にんじん (生)	15.46	15.00	
パプリカ (黄)	3.33	3.00	
なたね油	0.50	0.50	
食塩	0.30	0.30	
こしょう (白)	0.01	0.01	

センター調理小学校
(元郷センターB献立)

給食日誌

令和5年12月7日 木曜日

<献立名> 大豆そぼろごはん 牛乳 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	
豚肉(もも・ひき)	16.00	16.00	豚肉
大豆(冷凍)	16.00	16.00	大豆
にんじん(生)	12.37	12.00	
干しいたけ(スライス)	0.30	0.30	
しょうが(生)	0.25	0.20	
なたね油	0.30	0.30	
だしのもと	0.50	0.50	
三温糖	1.50	1.50	
こいくちしょうゆ	3.00	3.00	小麦、大豆
水	5.00	5.00	
牛乳	1個	206.00	乳
豆腐(木綿)	25.00	25.00	大豆
じゃがいも(生)	22.22	20.00	
たまねぎ(生)	15.96	15.00	
にんじん(生)	10.31	10.00	
こまつな(生)	11.76	10.00	
みそ(白)	10.50	10.50	大豆
だしのもと	1.00	1.00	
水	135.00	135.00	
いわしのみぞれ煮(冷凍)	1個	40.00	小麦、大豆

<献立名> ミートソーススパゲティ 牛乳 ほうれん草のソテー

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)	28.00	28.00	豚肉
にんじん (生)	28.87	28.00	
たまねぎ (生)	53.19	50.00	
たまねぎ (スライス・冷凍)	10.00	10.00	大豆
エリンギ (冷凍)	5.00	5.00	
にんにく (生)	0.33	0.30	
オリーブ油	0.50	0.50	
トマトケチャップ	24.00	24.00	
中濃ソース	3.00	3.00	
ハヤシルウ	6.50	6.50	小麦、大豆、豚肉
デミグラスソース	6.00	6.00	小麦、大豆、鶏肉、豚肉
鶏レバーペースト	1.00	1.00	鶏肉
コンソメのもと	1.00	1.00	大豆、鶏肉、豚肉
三温糖	1.00	1.00	
こしょう (白)	0.03	0.03	
食塩	0.10	0.10	
水	70.00	70.00	
牛乳	1個	206.00	乳
ほうれんそう (冷凍)	25.00	25.00	
にんじん (生)	8.25	8.00	
ホールコーン (冷凍)	15.00	15.00	
ウィンナーソーセージ (輪切)	8.00	8.00	豚肉
なたね油	0.50	0.50	
食塩	0.10	0.10	
こしょう (白)	0.01	0.01	
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 さつま汁 和風おろしハンバーグ ひじきの五目煮

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
鶏むねこま(皮つき)	8.00	8.00	鶏肉
さつまいも(角切り)	18.00	18.00	
だいこん(生)	16.67	15.00	
にんじん(生)	10.31	10.00	
ながねぎ(生)	8.33	5.00	
豆腐(木綿)	20.00	20.00	大豆
だしのもと	1.00	1.00	
みそ(白)	11.50	11.50	大豆
水	140.00	140.00	
ハンバーグ(冷凍)	1個	50.00	大豆、鶏肉、豚肉
なたね油	0.10	0.10	
大根おろし(冷凍)	10.00	10.00	
三温糖	1.60	1.60	
みりん(本みりん)	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)	0.30	0.30	
水	5.00	5.00	
ひじき	2.00	2.00	
さつまあげ(冷凍)	5.00	5.00	
大豆(冷凍)	5.00	5.00	大豆
にんじん(生)	8.25	8.00	
いんげん(冷凍)	3.00	3.00	
こいくちしょうゆ	3.00	3.00	小麦、大豆
清酒	1.00	1.00	
三温糖	1.50	1.50	
だしのもと	0.20	0.20	
水	7.00	7.00	

センター調理小学校
(元郷センターB献立)

給食日誌

令和5年12月12日 火曜日

<献立名> ごはん 牛乳 かぶのみそ汁 鶏のから揚げ きんぴらごぼう

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
かぶ(根、葉付き、生)	53.85	35.00	
たまねぎ(生)	15.96	15.00	
にんじん(生)	10.31	10.00	
油揚げ(カット・冷凍)	5.00	5.00	大豆
みそ(白)	11.50	11.50	大豆
だしのもと	1.00	1.00	
水	150.00	150.00	
鶏むね肉(皮なし)	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	0.20	0.20	
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	
ごぼう(せん切り)	25.00	25.00	
にんじん(生)	15.46	15.00	
ごま・いり(白)	0.50	0.50	ごま
なたね油	0.50	0.50	
三温糖	1.50	1.50	
こいくちしょうゆ	3.00	3.00	小麦、大豆
清酒	1.00	1.00	

センター調理小学校
(元郷センターB献立)

給食日誌

令和5年12月13日水曜日

<献立名> 食パン チョコレートクリーム 牛乳 野菜スープ ポークストロガノフ フライドポテト

食品名	一人使用量 (g)	一人正味重量 (g)	備考
食パン (低)	1個	30.00	乳、小麦、大豆
食パン (中)	1個	40.00	乳、小麦、大豆
食パン (高)	1個	50.00	乳、小麦、大豆
チョコレートクリーム (大豆入り)	1個	15.00	乳、大豆
牛乳	1個	206.00	乳
鶏むねこま (皮つき)	8.00	8.00	鶏肉
はくさい (生)	15.96	15.00	
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)	15.00	15.00	
ホールコーン (冷凍)	10.00	10.00	
コンソメのもと	1.00	1.00	大豆、鶏肉、豚肉
食塩	1.00	1.00	
こしょう (白)	0.01	0.01	
水	150.00	150.00	
豚肉 (もも・こま)	30.00	30.00	豚肉
にんにく (生)	0.33	0.30	
たまねぎ (生)	26.60	25.00	
ぶなしめじ (バラカット)	5.00	5.00	
なたね油	0.50	0.50	
トマトピューレ	5.00	5.00	
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	
食塩	0.15	0.15	
こしょう (白)	0.01	0.01	
小麦粉	1.50	1.50	小麦
水	3.00	3.00	
フレンチポテト (冷凍)	48.00	48.00	
なたね油 (揚油)	5.00	5.00	
食塩	0.25	0.25	

<献立名> ごはん 牛乳 肉じゃが 厚焼たまご りんご

食品名	一人使用量 (g)	一人正味重量 (g)	備考
精米・強化米	(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)	66.67	60.00	
たまねぎ(生)	31.91	30.00	
にんじん(生)	25.77	25.00	
しらたき	15.00	15.00	
いんげん(冷凍)	5.00	5.00	
三温糖	4.50	4.50	
こいくちしょうゆ	12.00	12.00	小麦、大豆
だしのもと	0.50	0.50	
水	55.00	55.00	
厚焼きたまご(冷凍)	1個	50.00	卵、小麦、大豆
りんご(生)	1/8個	28.65	りんご

<献立名> みそラーメン 牛乳 ぎょうざ 中華風野菜炒め

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)	12.00	12.00	豚肉
キャベツ (生)	29.41	25.00	
にんじん (生)	15.46	15.00	
もやし (生)	15.00	15.00	
ホールコーン (冷凍)	8.00	8.00	
しょうが (生)	1.25	1.00	
にんにく (生)	0.54	0.50	
中華スープのもと	2.00	2.00	大豆、鶏肉、豚肉、ごま
みそ (白)	10.00	10.00	大豆
みそ (赤)	2.00	2.00	大豆
とうがらし	0.01	0.01	
ごま油	0.50	0.50	ごま
水	150.00	150.00	
牛乳	1個	206.00	乳
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	
こまつな (生)	11.76	10.00	
たまねぎ (生)	15.96	15.00	
にんじん (生)	10.31	10.00	
プレスハム (短冊)	5.00	5.00	豚肉
なたね油	0.50	0.50	
中華スープのもと	0.50	0.50	大豆、鶏肉、豚肉、ごま
こいくちしょうゆ	1.50	1.50	小麦、大豆
こしょう (白)	0.01	0.01	
ごま油	0.30	0.30	ごま

<献立名> ポークカレー 牛乳 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
麦ごはん	(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
たまねぎ(生)	37.23	35.00	
たまねぎ(スライス・冷凍)	10.00	10.00	大豆
にんじん(生)	20.62	20.00	
じゃがいも(生)	27.78	25.00	
しょうが(生)	1.00	0.80	
にんにく(生)	0.54	0.50	
鶏レバーペースト	0.50	0.50	鶏肉
カレーフレーク	14.00	14.00	小麦
トマトケチャップ	3.00	3.00	
中濃ソース	2.00	2.00	
こいくちしょうゆ	0.40	0.40	小麦、大豆
コンソメのもと	1.00	1.00	大豆、鶏肉、豚肉
なたね油	0.50	0.50	
水	130.00	130.00	
牛乳	1個	206.00	乳
ブロッコリー(冷凍)	30.00	30.00	
カリフラワー(冷凍)	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

<献立名> ごはん 牛乳 すまし汁 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	(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)	25.00	25.00	大豆
にんじん(生)	12.37	12.00	
たまねぎ(生)	12.77	12.00	
ほうれんそう(冷凍)	18.00	18.00	
えのきたけ(バラカット)	8.00	8.00	
こいくちしょうゆ	3.00	3.00	小麦、大豆
食塩	0.70	0.70	
だしのもと	1.00	1.00	
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	5.00	5.00	
にんじん(生)	10.31	10.00	
油揚げ(カット・冷凍)	5.00	5.00	大豆
糸こんにゃく	5.00	5.00	
なたね油	0.30	0.30	
だしのもと	0.20	0.20	
みりん(本みりん)	1.20	1.20	
三温糖	1.00	1.00	
こいくちしょうゆ	3.00	3.00	小麦、大豆
水	7.00	7.00	

センター調理小学校
(元郷センターB献立)

給食日誌

令和5年12月20日水曜日

<献立名> クロワッサン 牛乳 コーンポタージュ 肉団子とペンのトマト煮 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
クロワッサン (低)	1個	40.00	卵、乳、小麦、大豆
クロワッサン (中)	1個	50.00	卵、乳、小麦、大豆
クロワッサン (高)	1個	60.00	卵、乳、小麦、大豆
牛乳	1個	206.00	乳
ホールコーン (冷凍)	20.00	20.00	
たまねぎ (生)	31.91	30.00	
クリームコーン (冷凍)	25.00	25.00	
ホワイトルウ	5.00	5.00	乳、小麦、大豆、豚肉
牛乳 (調理用)	60.00	60.00	乳
パセリ (乾)	0.02	0.02	
食塩	0.60	0.60	
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	0.50	0.50	
水	85.00	85.00	
肉団子 (冷凍)	30.00	30.00	大豆、鶏肉、豚肉
マカロニ (ペンネ・乾)	6.00	6.00	小麦
たまねぎ (生)	15.96	15.00	
エリンギ (冷凍)	5.00	5.00	
にんにく (生)	0.11	0.10	
オリーブ油	0.50	0.50	
コンソメのもと	0.80	0.80	大豆、鶏肉、豚肉
ぶどう酒 (白)	0.50	0.50	
トマト (カット)	20.00	20.00	
トマトピューレ	3.00	3.00	
トマトケチャップ	5.00	5.00	
中濃ソース	0.20	0.20	
三温糖	0.30	0.30	
ローリエ	0.01	0.01	
こしょう (白)	0.01	0.01	
食塩	0.10	0.10	
水	15.00	15.00	
米粉のケーキ (冷凍)	1個	30.00	大豆