

# 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6年

川口市学校給食献立日誌

2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6年2月1日 木曜日

<献立名> 長崎ちゃんぽん 牛乳 春巻 もやしとチンゲンサイの炒め物

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
かまぼこ(冷凍)	10.00	10.00	
はくさい(生)	21.28	20.00	
ながねぎ(生)	16.67	10.00	
にんじん(生)	8.25	8.00	
しょうが(生)	0.50	0.40	
にんにく(生)	0.43	0.40	
なたね油	1.00	1.00	
こいくちしょうゆ	0.20	0.20	小麦、大豆
オイスターソース	3.00	3.00	
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
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	0.40	0.40	ごま
豆乳	20.00	20.00	大豆
水	145.00	145.00	
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	
もやし(生)	25.00	25.00	
にんじん(生)	5.15	5.00	
チンゲンサイ(生)	17.65	15.00	
食塩	0.40	0.40	
プレスハム(短冊)	5.00	5.00	豚肉
こしょう(白)	0.01	0.01	
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	0.20	0.20	小麦、大豆
なたね油	0.50	0.50	

センター調理中学校  
(元郷センター献立)

給食日誌

令和6年2月2日 金曜日

<献立名> バターロール 牛乳 野菜たっぷりクリームシチュー ハンバーグ イタリアン  
サラダ 米粉のブルーベリータルト

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	1個	70.00	乳、小麦、大豆
牛乳	1個	206.00	乳
鶏ももこま(皮なし)	12.00	12.00	鶏肉
にんじん(生)	20.62	20.00	
たまねぎ(生)	31.91	30.00	
じゃがいも(生)	27.78	25.00	
ブロッコリー(冷凍)	20.00	20.00	
なたね油	0.50	0.50	
食塩	0.50	0.50	
こしょう(白)	0.02	0.02	
コンソメのもと	1.00	1.00	大豆、鶏肉、豚肉
牛乳(調理用)	40.00	40.00	乳
ホワイトルウ	8.00	8.00	乳、小麦、大豆、豚肉
水	90.00	90.00	
ハンバーグ(冷凍)	1個	50.00	大豆、鶏肉、豚肉
たまねぎ(生)	8.51	8.00	
エリンギ(冷凍)	5.00	5.00	
なたね油	0.20	0.20	
デミグラスソース	6.00	6.00	小麦、大豆、鶏肉、豚肉
トマトケチャップ	4.00	4.00	
水	3.00	3.00	
キャベツ(生)	35.29	30.00	
きゅうり(生)	10.20	10.00	
パプリカ(赤)	3.33	3.00	
パプリカ(黄)	3.33	3.00	
イタリアンドレッシング(調理用)	6.00	6.00	大豆
米粉のブルーベリータルト(冷凍)	1個	25.00	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6年2月5日月曜日

<献立名> 子供パン 牛乳 野菜スープ メンチカツ じゃことチーズのサラダ

食品名	一人使用量 (g)	一人正味重量 (g)	備考
子供パン	1個	70.00	乳、小麦、大豆
牛乳	1個	206.00	乳
ショルダーベーコン(短冊)	12.00	12.00	豚肉
じゃがいも(生)	33.33	30.00	
はくさい(生)	15.96	15.00	
にんじん(生)	15.46	15.00	
たまねぎ(生)	10.64	10.00	
ほうれんそう(冷凍)	10.00	10.00	
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
食塩	0.70	0.70	
こしょう(白)	0.02	0.02	
水	150.00	150.00	
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	
キャベツ(生)	23.53	20.00	
にんじん(生)	10.31	10.00	
きゅうり(生)	10.20	10.00	
ちりめんじゃこ(冷凍)	3.00	3.00	
プロセスチーズ(ダイス)	6.00	6.00	乳
ごま・いり(白)	1.00	1.00	ごま
ごま油	0.50	0.50	ごま
食塩	0.20	0.20	
穀物酢	1.00	1.00	

<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	100.00	100.00	
豚肉(もも・ひき)	20.00	20.00	豚肉
大豆(冷凍)	15.00	15.00	大豆
にんじん(生)	12.37	12.00	
干しいたけ(スライス)	0.50	0.50	
しょうが(生)	0.25	0.20	
なたね油	0.50	0.50	
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)	30.00	30.00	大豆
油揚げ(カット・冷凍)	8.00	8.00	大豆
たまねぎ(生)	26.60	25.00	
にんじん(生)	8.25	8.00	
じゃがいも(生)	16.67	15.00	
さやえんどう(冷凍)	5.00	5.00	
だしのもと	1.00	1.00	
みそ(白)	12.00	12.00	大豆
水	140.00	140.00	
いわしのみぞれ煮(冷凍)	1個	50.00	小麦、大豆

<献立名> ごはん 牛乳 つみれ汁 里芋コロッケ うの花炒り煮 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
いわしつみれ(冷凍)	30.00	30.00	
しょうが(生)	0.25	0.20	
豆腐(木綿)	15.00	15.00	大豆
小松菜(冷凍)	15.00	15.00	
ながねぎ(生)	16.67	10.00	
ごぼう(半月)	10.00	10.00	
みそ(白)	12.00	12.00	大豆
だしのもと	0.50	0.50	
清酒	1.00	1.00	
水	150.00	150.00	
里芋コロッケ(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	
おから(冷凍)	10.00	10.00	大豆
にんじん(生)	8.25	8.00	
干しいたけ(スライス)	0.30	0.30	
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	8.00	8.00	
みかんゼリー(冷凍)	1個	50.00	



センター調理中学校  
(元郷センター献立)

給食日誌

令和6年2月8日 木曜日

<献立名> 鶏ねぎうどん 牛乳 笹かまぼこの磯辺揚げ ツナサラダ

食品名	一人使用量 (g)	一人正味重量 (g)	備考
地粉うどん	1個	100.00	小麦
鶏むねこま(皮つき)	25.00	25.00	鶏肉
ながねぎ(生)	25.00	15.00	
にんじん(生)	15.46	15.00	
小松菜(冷凍)	10.00	10.00	
油揚げ(カット・冷凍)	8.00	8.00	大豆
なると(オキアミ・冷凍)	7.00	7.00	
だしのもと	1.00	1.00	
こいくちしょうゆ	10.00	10.00	小麦、大豆
みりん(本みりん)	2.00	2.00	
食塩	0.40	0.40	
水	150.00	150.00	
牛乳	1個	206.00	乳
笹かまぼこ	2個	40.00	
小麦粉	4.00	4.00	小麦
水	3.00	3.00	
あおさ(粉末)	0.06	0.06	
なたね油(揚油)	4.00	4.00	
キャベツ(生)	29.41	25.00	
にんじん(生)	12.37	12.00	
ライトツナ(水煮・レトルト)	12.00	12.00	
穀物酢	0.80	0.80	
三温糖	0.60	0.60	
食塩	0.20	0.20	
なたね油	1.50	1.50	
こいくちしょうゆ	2.00	2.00	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6年2月9日 金曜日

<献立名> ハヤシライス 牛乳 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	
豚肉(もも・こま)	25.00	25.00	豚肉
じゃがいも(生)	55.56	50.00	
たまねぎ(生)	31.91	30.00	
にんじん(生)	20.62	20.00	
コンソメのもと	1.00	1.00	大豆、鶏肉、豚肉
ぶどう酒(赤)	2.00	2.00	
食塩	0.30	0.30	
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	6.00	6.00	小麦、大豆、鶏肉、豚肉
ハヤシルウ	17.00	17.00	小麦、大豆、豚肉
ウスターソース	3.00	3.00	
三温糖	0.80	0.80	
水	120.00	120.00	
牛乳	1個	206.00	乳
ごぼう(ささがき)	15.00	15.00	
にんじん(生)	15.46	15.00	
きゅうり(生)	8.16	8.00	
プレスハム(短冊)	8.00	8.00	豚肉
三温糖	0.50	0.50	
こいくちしょうゆ	2.00	2.00	小麦、大豆
穀物酢	1.50	1.50	
すりごま(白)	0.70	0.70	ごま
マヨネーズ(卵抜き・調理用)	5.00	5.00	大豆

<献立名> ごはん 牛乳 石花汁 干斬切 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	100.00	100.00	
牛乳	1個	206.00	乳
豆腐(木綿)	30.00	30.00	大豆
さといも(いちょう)	20.00	20.00	
にんじん(生)	10.31	10.00	
だいこん(生)	16.67	15.00	
小松菜(冷凍)	10.00	10.00	
みそ(白)	12.00	12.00	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	
豚肉(もも・ひき)	8.00	8.00	豚肉
油揚げ(カット・冷凍)	3.00	3.00	大豆
ひじき	2.00	2.00	
にんじん(生)	8.25	8.00	
いんげん(冷凍)	3.00	3.00	
大豆(冷凍)	8.00	8.00	大豆
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	7.00	7.00	

センター調理中学校  
(元郷センター献立)

### 給食日誌

令和6年2月14日水曜日

<献立名> チキンライス 牛乳 クリーム煮 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
チキンライス	100.00	100.00	大豆、鶏肉
牛乳	1個	206.00	乳
鶏むねこま(皮なし)	25.00	25.00	鶏肉
にんじん(生)	25.77	25.00	
たまねぎ(生)	42.55	40.00	
じゃがいも(生)	27.78	25.00	
ほうれんそう(冷凍)	20.00	20.00	
牛乳(調理用)	35.00	35.00	乳
ホワイトルウ	8.00	8.00	乳、小麦、大豆、豚肉
コンソメのもと	1.00	1.00	大豆、鶏肉、豚肉
食塩	0.50	0.50	
こしょう(白)	0.02	0.02	
なたね油	0.50	0.50	
水	70.00	70.00	
マカロニ(エルボー・乾)	6.00	6.00	小麦
キャベツ(生)	14.12	12.00	
にんじん(生)	10.31	10.00	
たまねぎ(生)	5.32	5.00	
ホールコーン(冷凍)	15.00	15.00	
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

<献立名> 広東めん 牛乳 ぎょうざ 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	1個	100.00	小麦
豚肉(もも・こま)	18.00	18.00	豚肉
にんじん(生)	12.37	12.00	
キャベツ(生)	23.53	20.00	
干しいたけ(スライス)	0.50	0.50	
もやし(生)	15.00	15.00	
ながねぎ(生)	16.67	10.00	
なたね油	0.50	0.50	
がらスープ(レトルト)	10.00	10.00	大豆、鶏肉、豚肉
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	5.00	5.00	小麦、大豆
食塩	1.00	1.00	
こしょう(白)	0.01	0.01	
でん粉(じゃがいも)	2.00	2.00	
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)	3個	60.00	小麦、大豆、鶏肉、豚肉
なたね油(揚油)	6.00	6.00	
りんご(生)	1/8個	28.65	りんご

<献立名> ごはん 牛乳 けんちん汁 さばのみそ煮 おかかきんぴられんこん

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
ごぼう(半月)	5.00	5.00	
にんじん(生)	10.31	10.00	
だいこん(生)	16.67	15.00	
さといも(いちょう)	15.00	15.00	
豆腐(木綿)	20.00	20.00	大豆
板こんにゃく	10.00	10.00	
ほうれんそう(冷凍)	10.00	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	
こいくちしょうゆ	7.00	7.00	小麦、大豆
食塩	0.30	0.30	
水	150.00	150.00	
さばの切り身(冷凍)	1個	50.00	さば
しょうが(生)	1.25	1.00	
みそ(赤)	5.00	5.00	大豆
こいくちしょうゆ	2.50	2.50	小麦、大豆
清酒	2.00	2.00	
三温糖	4.00	4.00	
だしのもと	0.30	0.30	
れんこん水煮(いちょう切り)	25.00	25.00	
にんじん(生)	20.62	20.00	
なたね油	0.50	0.50	
三温糖	1.50	1.50	
こいくちしょうゆ	2.00	2.00	小麦、大豆
清酒	1.00	1.00	
だしのもと	0.50	0.50	
かつお節(碎片)	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6年2月19日月曜日

<献立名> コッペパン 牛乳 にんじんポタージュ フランクフルトソーセージ チリコンカン

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
にんじん (うらごし) (冷凍)	35.00	35.00	
たまねぎ (生)	21.28	20.00	
鶏むねこま (皮つき)	10.00	10.00	鶏肉
パセリ (乾)	0.02	0.02	
ホワイトルウ	6.00	6.00	乳、小麦、大豆、豚肉
牛乳 (調理用)	50.00	50.00	乳
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
なたね油	0.50	0.50	
水	120.00	120.00	
フランクフルトソーセージ (Fe)	1個	50.00	豚肉
大豆 (冷凍)	6.00	6.00	大豆
ひよこ豆	6.00	6.00	
たまねぎ (生)	17.02	16.00	
にんじん (生)	6.19	6.00	
ホールコーン (冷凍)	4.00	4.00	
豚肉 (もも・ひき)	10.00	10.00	豚肉
にんにく (生)	0.43	0.40	
しょうが (生)	0.50	0.40	
オリーブ油	1.00	1.00	
三温糖	0.20	0.20	
食塩	0.10	0.10	
こしょう (白)	0.03	0.03	
トマトピューレ	11.00	11.00	
トマトケチャップ	8.00	8.00	
こいくちしょうゆ	0.60	0.60	小麦、大豆
ウスターソース	2.00	2.00	
ぶどう酒 (赤)	1.60	1.60	
チリパウダー	0.06	0.06	

センター調理中学校  
(元郷センター献立)

### 給食日誌

令和6年2月20日 火曜日

<献立名> こぎつね寿司 牛乳 豚汁 厚焼たまご

食品名	一人使用量 (g)	一人正味重量 (g)	備考
酢めし	100.00	100.00	
油揚げ(カット・冷凍)	15.00	15.00	大豆
鶏むねひき肉(皮つき)	15.00	15.00	鶏肉
にんじん(生)	20.62	20.00	
なたね油	0.50	0.50	
だしのもと	0.50	0.50	
三温糖	2.40	2.40	
こいくちしょうゆ	4.00	4.00	小麦、大豆
清酒	1.00	1.00	
牛乳	1個	206.00	乳
豚肉(もも・こま)	10.00	10.00	豚肉
豆腐(木綿)	30.00	30.00	大豆
にんじん(生)	10.31	10.00	
ほうれんそう(冷凍)	10.00	10.00	
ながねぎ(生)	10.00	6.00	
だいこん(生)	16.67	15.00	
だしのもと	1.00	1.00	
みそ(白)	12.00	12.00	大豆
水	150.00	150.00	
厚焼きたまご(冷凍)	1個	50.00	卵、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6年2月21日水曜日

<献立名> ごはん 牛乳 さつまいも汁 豚肉のゆず香和え ほうれんそうとえのきの煮浸し

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
鶏むねこま(皮つき)	8.00	8.00	鶏肉
豆腐(木綿)	25.00	25.00	大豆
さつまいも(角切り)	25.00	25.00	
だいこん(生)	22.22	20.00	
にんじん(生)	8.25	8.00	
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	
豚肉(もも・角切)	55.00	55.00	豚肉
でん粉(じゃがいも)	5.00	5.00	
なたね油(揚油)	6.00	6.00	
三温糖	7.00	7.00	
こいくちしょうゆ	7.00	7.00	小麦、大豆
清酒	2.00	2.00	
ゆず果汁(冷凍)	2.50	2.50	
ほうれんそう(冷凍)	25.00	25.00	
にんじん(生)	12.37	12.00	
えのきたけ(バラカット)	10.00	10.00	
こいくちしょうゆ	2.50	2.50	小麦、大豆
三温糖	1.20	1.20	
だしのもと	0.30	0.30	

センター調理中学校  
(元郷センター献立)

給食日誌

令和6年2月22日 木曜日

<献立名> みそラーメン 牛乳 コーンフライ 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・こま)	20.00	20.00	豚肉
キャベツ(生)	29.41	25.00	
にんじん(生)	10.31	10.00	
もやし(生)	20.00	20.00	
ながねぎ(生)	13.33	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)	11.00	11.00	大豆
みそ(赤)	3.00	3.00	大豆
とうがらし	0.03	0.03	
ごま油	0.50	0.50	ごま
水	150.00	150.00	
牛乳	1個	206.00	乳
コーンフライ(冷凍)	1個	60.00	小麦、大豆
なたね油(揚油)	6.00	6.00	
だいこん(生)	27.78	25.00	
にんじん(生)	10.31	10.00	
小松菜(冷凍)	10.00	10.00	
プレスハム(短冊)	5.00	5.00	豚肉
こいくちしょうゆ	3.20	3.20	小麦、大豆
三温糖	1.60	1.60	
すりごま(白)	0.50	0.50	ごま
ごま油	0.50	0.50	ごま

<献立名> ツイストパン 牛乳 ポトフ フライドチキン オレンジ

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
じゃがいも(生)	38.89	35.00	
にんじん(生)	20.62	20.00	
はくさい(生)	26.60	25.00	
たまねぎ(生)	31.91	30.00	
ブロッコリー(冷凍)	25.00	25.00	
ウィンナーソーセージ(輪切)	25.00	25.00	豚肉
こいくちしょうゆ	2.00	2.00	小麦、大豆
食塩	0.30	0.30	
こしょう(白)	0.02	0.02	
ローリエ	0.05	0.05	
コンソメのもと	1.00	1.00	大豆、鶏肉、豚肉
水	80.00	80.00	
鶏むね肉(皮つき)	1個	50.00	鶏肉
食塩	0.40	0.40	
こしょう(白)	0.10	0.10	
しょうが(生)	0.50	0.40	
にんにく(生)	0.22	0.20	
オールスパイス	0.02	0.02	
小麦粉	3.00	3.00	小麦
でん粉(じゃがいも)	3.00	3.00	
なたね油(揚油)	5.00	5.00	
オレンジ(生)	1/6個	20.58	オレンジ

<献立名> ごはん 牛乳 トック入りスープ タッカルビ

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
トック	35.00	35.00	
カットわかめ	0.80	0.80	
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)	10.31	10.00	
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	0.20	0.20	
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	150.00	150.00	
鶏むね一口大(皮つき)	35.00	35.00	鶏肉
さつまいも(角切り)	30.00	30.00	
たまねぎ(生)	21.28	20.00	
にんじん(生)	10.31	10.00	
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)	15.00	15.00	
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	0.50	0.50	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	10.00	10.00	

<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)	115.00	115.00	大豆
豚肉(もも・ひき)	20.00	20.00	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)	0.50	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	
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)	9.41	8.00	
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

センター調理中学校  
(元郷センター献立)

### 給食日誌

令和6年2月29日 木曜日

<献立名> カレーうどん 牛乳 ポテトコロッケ 茎わかめの炒め煮

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)	15.00	15.00	豚肉
にんじん(生)	20.62	20.00	
たまねぎ(生)	21.28	20.00	
ほうれんそう(冷凍)	10.00	10.00	
だしのもと	1.00	1.00	
三温糖	3.00	3.00	
こいくちしょうゆ	13.00	13.00	小麦、大豆
カレー粉	0.30	0.30	
カレーフレーク	8.00	8.00	小麦
でん粉(じゃがいも)	2.00	2.00	
水	155.00	155.00	
牛乳	1個	206.00	乳
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	
茎わかめ(乾燥)	2.00	2.00	
油揚げ(カット・冷凍)	5.00	5.00	大豆
にんじん(生)	10.31	10.00	
ぶなしめじ(バラカット)	8.00	8.00	
さつまあげ(冷凍)	5.00	5.00	
ごま油	0.30	0.30	ごま
三温糖	1.50	1.50	
こいくちしょうゆ	1.50	1.50	小麦、大豆
清酒	2.00	2.00	
水	5.00	5.00	