

# 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」



センター調理小学校  
(新郷・南平センター献立)

給食日誌

令和6年2月1日 木曜日

<献立名> ごはん 牛乳 なめこ汁 いわしのみぞれ煮 キャベツのおかか煮 福豆

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)	20.00	20.00	大豆
なめこ(冷凍)	10.00	10.00	
たまねぎ(生)	15.96	15.00	
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)	2.20	2.20	大豆
水	160.00	160.00	
いわしのみぞれ煮(冷凍)	1個	50.00	小麦、大豆
キャベツ(生)	41.18	35.00	
にんじん(生)	5.15	5.00	
かつお節(碎片)	0.50	0.50	
こいくちしょうゆ	1.80	1.80	小麦、大豆
福豆	1個	10.00	大豆

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6年2月2日 金曜日

<献立名> きつねうどん 牛乳 野菜のかき揚げ オレンジ

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)	7.00	7.00	豚肉
にんじん (生)	13.40	13.00	
たまねぎ (生)	21.28	20.00	
ほうれんそう (冷凍)	8.00	8.00	
三温糖	1.50	1.50	
食塩	0.30	0.30	
みりん (本みりん)	1.00	1.00	
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	
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6年2月5日月曜日

<献立名> ごはん 牛乳 ごまみそ汁 鶏の照り焼き 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
にんじん(生)	10.31	10.00	
だいこん(生)	14.44	13.00	
じゃがいも(生)	22.22	20.00	
たまねぎ(生)	18.09	17.00	
ほうれんそう(冷凍)	8.00	8.00	
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	
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
にんじん(せん切り)	20.00	20.00	
ごぼう(せん切り)	15.00	15.00	
さつまあげ(冷凍)	8.00	8.00	
なたね油	0.50	0.50	
三温糖	1.30	1.30	
みりん(本みりん)	0.60	0.60	
こいくちしょうゆ	2.00	2.00	小麦、大豆

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6年2月6日 火曜日

<献立名> キャロットピラフ 牛乳 キャベツのスープ ウィンナーのカレー風味揚げ だ  
いこんのサラダ

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
鶏むねこま (皮つき)	8.00	8.00	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)	15.96	15.00	
なたね油	0.30	0.30	
食塩	0.70	0.70	
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	2.00	2.00	小麦、大豆
水	160.00	160.00	
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	
にんじん (生)	15.46	15.00	
えだまめ (冷凍)	5.00	5.00	大豆
だいこん (生)	22.22	20.00	
イタリアンドレッシング (ボトル)	6.00	6.00	大豆

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6年2月7日水曜日

&lt;献立名&gt; メロンパン 牛乳 オニオンスープ さけフライ にんじんとコーンのサラダ

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
にんじん (生)	22.68	22.00	
たまねぎ (生)	26.60	25.00	
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	
鮭フライ (冷凍)	1個	40.00	小麦、大豆、さけ
なたね油 (揚油)	4.00	4.00	
もやし (生)	20.00	20.00	
にんじん (生)	15.46	15.00	
ホールコーン (冷凍)	5.00	5.00	
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 白菜と豆腐のみそ汁 白ごまつくね 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
はくさい(生)	26.60	25.00	
豆腐(木綿)	20.00	20.00	大豆
ながねぎ(生)	8.33	5.00	
カットわかめ	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	160.00	160.00	
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	
切り干し大根	5.00	5.00	
にんじん(生)	5.15	5.00	
油揚げ(カット・冷凍)	5.00	5.00	大豆
なたね油	0.30	0.30	
三温糖	0.75	0.75	
だしのもと	0.20	0.20	
こいくちしょうゆ	2.00	2.00	小麦、大豆
水	16.00	16.00	

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6年2月9日 金曜日

<献立名> 塩ラーメン 牛乳 ぎょうざ ごぼうサラダ

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 (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)	12.00	12.00	豚肉
にんじん (生)	12.37	12.00	
もやし (生)	20.00	20.00	
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
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	
ごぼう (ささがき)	15.00	15.00	
にんじん (生)	17.53	17.00	
ホールコーン (冷凍)	8.00	8.00	
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6年2月13日 火曜日

&lt;献立名&gt; ごはん 牛乳 根菜汁 さばの塩こうじ焼き キャベツとにんじんのサラダ

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
にんじん(生)	15.46	15.00	
だいこん(生)	16.67	15.00	
ごぼう(半月)	8.00	8.00	
たまねぎ(生)	15.96	15.00	
だしのもと	1.00	1.00	
みそ(白)	8.00	8.00	大豆
みそ(赤)	2.20	2.20	大豆
水	160.00	160.00	
さばの塩こうじ焼き(冷凍)	1個	50.00	さば
キャベツ(生)	11.76	10.00	
もやし(生)	20.00	20.00	
にんじん(生)	13.40	13.00	
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6年2月14日水曜日

<献立名> クロワッサン 牛乳 マカロニスープ 花豆コロッケ 米粉のガトーショコラ

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
マカロニ (シェル・乾)	6.00	6.00	小麦
ショルダーベーコン (短冊)	6.00	6.00	豚肉
にんじん (生)	15.46	15.00	
たまねぎ (生)	26.60	25.00	
キャベツ (生)	17.65	15.00	
なたね油	0.50	0.50	
食塩	0.80	0.80	
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
水	160.00	160.00	
花豆コロッケ (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	
米粉のガトーショコラ (冷凍)	1個	30.00	大豆

<献立名> 鶏ごぼうごはん 牛乳 とん汁 厚焼たまご

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	
鶏むねこま(皮つき)	10.00	10.00	鶏肉
油揚げ(カット・冷凍)	5.00	5.00	大豆
にんじん(生)	10.31	10.00	
ごぼう(ささがき)	15.00	15.00	
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)	13.00	13.00	豚肉
板こんにゃく	5.00	5.00	
にんじん(生)	10.31	10.00	
だいこん(生)	13.33	12.00	
たまねぎ(生)	10.64	10.00	
豆腐(木綿)	15.00	15.00	大豆
なたね油	0.50	0.50	
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	145.00	145.00	
厚焼きたまご(冷凍)	1個	50.00	卵、小麦、大豆

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6年2月16日 金曜日

&lt;献立名&gt; スパゲティミートソース 牛乳 スパイシーポテト 温野菜サラダ

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
にんじん (生)	34.02	33.00	
たまねぎ (生)	34.04	32.00	
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	1.10	1.10	
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
デミグラスソース	6.00	6.00	小麦、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)	1.20	1.20	
水	100.00	100.00	
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	0.15	0.15	
こしょう (白)	0.01	0.01	
カレー粉	0.01	0.01	
パプリカパウダー	0.01	0.01	
チリパウダー	0.01	0.01	
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	
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> ごはん 牛乳 かみなり汁 豚肉のねぎしょうがソース 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	(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)	12.37	12.00	
たまねぎ(生)	21.28	20.00	
干しいたけ(スライス)	0.50	0.50	
豆腐(木綿)	20.00	20.00	大豆
ほうれんそう(冷凍)	8.00	8.00	
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	155.00	155.00	
豚肉(ロース・切り身)	1個	50.00	豚肉
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	
鶏ももこま(皮なし)	8.00	8.00	鶏肉
板こんにゃく	20.00	20.00	
にんじん(生)	12.37	12.00	
なたね油	0.50	0.50	
三温糖	1.50	1.50	
だしのもと	0.30	0.30	
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
水	2.00	2.00	

<献立名> ごはん 牛乳 トック入りスープ 肉団子の甘酢あんかけ 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	(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)	10.00	10.00	鶏肉
にんじん(生)	13.40	13.00	
たまねぎ(生)	21.28	20.00	
トック	22.00	22.00	
カットわかめ	0.80	0.80	
なたね油	0.50	0.50	
食塩	0.40	0.40	
こしょう(白)	0.01	0.01	
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	2.00	2.00	小麦、大豆
水	155.00	155.00	
肉団子(冷凍)	45.00	45.00	大豆、鶏肉、豚肉
たまねぎ(生)	5.32	5.00	
なたね油	0.10	0.10	
三温糖	3.50	3.50	
清酒	1.50	1.50	
中華スープのもと	0.50	0.50	大豆、鶏肉、豚肉、ごま
トマトケチャップ	7.00	7.00	
こいくちしょうゆ	1.00	1.00	小麦、大豆
穀物酢	5.00	5.00	
でん粉(じゃがいも)	0.40	0.40	
水	12.00	12.00	
えだまめ(冷凍)	8.00	8.00	大豆
にんじん(生)	15.46	15.00	
もやし(生)	20.00	20.00	
韓国ナムルドレッシング(ボトル)	6.00	6.00	小麦、大豆、鶏肉、豚肉、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6年2月21日水曜日

&lt;献立名&gt; 子供パン 牛乳 押麦入り野菜スープ あじフライ 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
豚肉 (ロース・スライス)	15.00	15.00	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	
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	3.00	3.00	小麦、大豆
こしょう (白)	0.01	0.01	
食塩	0.50	0.50	
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	
ブロッコリー (冷凍)	12.00	12.00	
にんじん (生)	15.46	15.00	
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

<献立名> ごはん 牛乳 さつまいも 和風ハンバーグ 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
鶏むねこま(皮つき)	8.00	8.00	鶏肉
さつまいも(角切り)	20.00	20.00	
だいこん(生)	20.00	18.00	
にんじん(生)	15.46	15.00	
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	
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	
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6年2月26日月曜日

<献立名> ごはん 牛乳 ジャがいもとわかめのみそ汁 メンチカツ 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
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)	33.33	30.00	
たまねぎ(生)	21.28	20.00	
カットわかめ	1.00	1.00	
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	160.00	160.00	
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	
こまつな(生)	17.65	15.00	
にんじん(生)	15.46	15.00	
もやし(生)	10.00	10.00	
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> かんぴょう入り五目ごはん 牛乳 巻狩汁 黒から揚げ

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	
かんぴょう(乾)	3.00	3.00	大豆
油揚げ(カット・冷凍)	8.00	8.00	
干しいたけ(スライス)	0.80	0.80	
にんじん(生)	12.37	12.00	
さやえんどう(冷凍)	3.00	3.00	
だしのもと	0.20	0.20	
三温糖	2.00	2.00	
みりん(本みりん)	2.00	2.00	
こいくちしょうゆ	2.50	2.50	
食塩	0.10	0.10	
水	5.00	5.00	
牛乳	1個	206.00	乳
豚肉(もも・こま)	7.00	7.00	豚肉
さといも(いちょう)	18.00	18.00	
ぶなしめじ(バラカット)	8.00	8.00	
にんじん(生)	13.40	13.00	
だいこん(生)	13.33	12.00	
ながねぎ(生)	8.33	5.00	
板こんにゃく	8.00	8.00	大豆
みそ(白)	10.00	10.00	
だしのもと	1.00	1.00	
なたね油	0.50	0.50	
水	150.00	150.00	
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)	0.43	0.40	
こしょう(白)	0.01	0.01	
ウスターソース	6.00	6.00	
でん粉(じゃがいも)	9.00	9.00	
なたね油(揚油)	5.00	5.00	

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6年2月28日水曜日

&lt;献立名&gt; マーブル食パン 牛乳 冬野菜のクリームスープ チキンナゲット ミニトマト

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
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	
はくさい (生)	15.96	15.00	
じゃがいも (生)	20.00	18.00	
ブロッコリー (冷凍)	12.00	12.00	
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
ホワイトルウ	7.00	7.00	乳、小麦、大豆、豚肉
牛乳 (調理用)	65.00	65.00	乳
水	70.00	70.00	
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	
ミニトマト (生)	2個	21.56	

<献立名> カレーライス 牛乳 海藻サラダ 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
海藻ミックス	0.50	0.50	
にんじん(生)	10.31	10.00	
キャベツ(生)	35.29	30.00	
香味塩ドレッシング(ボトル)	6.00	6.00	小麦、大豆、鶏肉、ごま
プルーン(乾)	1個	14.00	