

センター調理中学校 (新郷・南平学校給食センター献立)

献立実施校

東中

十二月田中

榛松中

戸塚西中

西中

仲町中

神根中

南中

領家中

戸塚中

元郷中

安行中

安行東中

令和6年

川口市学校給食献立日誌

3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、カシューナッツ、キウイフルーツ、牛肉、ごま、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）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ございます。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

(新郷・南平センター献立)

給食日誌

令和6年3月1日 金曜日

<献立名> 鶏ごぼうごはん 牛乳 けんちん汁 さばの塩こうじ焼き ひなあられ

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	
鶏むねこま(皮つき)	8.00	8.00	鶏肉
にんじん(生)	18.56	18.00	
ごぼう(ささがき)	12.00	12.00	
干しいたけ(スライス)	0.20	0.20	
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
豆腐(木綿)	20.00	20.00	大豆
だいこん(生)	18.89	17.00	
にんじん(生)	12.37	12.00	
ながねぎ(生)	10.00	6.00	
しょうが(生)	0.75	0.60	
さといも(いちょう)	12.00	12.00	
油揚げ(カット・冷凍)	5.00	5.00	大豆
板こんにゃく	6.00	6.00	
なたね油	0.60	0.60	
食塩	0.30	0.30	
だしのもと	1.20	1.20	
こいくちしょうゆ	7.00	7.00	小麦、大豆
水	160.00	160.00	
さばの塩こうじ焼き(冷凍)	1個	40.00	さば
ひなあられ	1個	6.00	

センター調理中学校
(新郷・南平センター献立)

給食日誌

令和6年3月4日月曜日

<献立名> 黒パン 牛乳 マカロニスープ チキンナゲット 彩りソテー

食品名	一人使用量 (g)	一人正味重量 (g)	備考
黒パン	1個	70.00	乳、小麦、大豆
牛乳	1個	206.00	乳
マカロニ (シェル・乾)	8.00	8.00	小麦
豚肉 (ロース・スライス)	10.00	10.00	豚肉
にんじん (生)	15.46	15.00	
たまねぎ (生)	26.60	25.00	
ほうれんそう (冷凍)	10.00	10.00	
なたね油	0.60	0.60	
食塩	1.00	1.00	
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	175.00	175.00	
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	
にんじん (生)	10.31	10.00	
キャベツ (生)	29.41	25.00	
ホールコーン (冷凍)	8.00	8.00	
なたね油	0.50	0.50	
食塩	0.10	0.10	
こしょう (白)	0.01	0.01	
コンソメのもと	0.50	0.50	大豆、鶏肉、豚肉
こいくちしょうゆ	0.10	0.10	小麦、大豆

センター調理中学校
(新郷・南平センター献立)

給食日誌

令和6年3月5日 火曜日

<献立名> ごはん 牛乳 打ち豆汁 豚肉のしょうが焼き 海藻サラダ

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	
牛乳	1個	206.00	乳
打ち豆	5.00	5.00	大豆
にんじん(生)	17.53	17.00	
だいこん(生)	27.78	25.00	
じゃがいも(生)	11.11	10.00	
油揚げ(カット・冷凍)	6.00	6.00	大豆
ながねぎ(生)	8.33	5.00	
なたね油	0.50	0.50	
だしのもと	1.00	1.00	
みそ(白)	9.00	9.00	大豆
みそ(赤)	2.00	2.00	大豆
水	165.00	165.00	
豚肉(ロース・切り身)	1個	50.00	豚肉
しょうが(生)	1.25	1.00	
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
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	
和風ドレッシング(ボトル)	6.00	6.00	

センター調理中学校

(新郷・南平センター献立)

給食日誌

令和6年3月6日水曜日

<献立名> あなごのちらし寿司 牛乳 ちゃんこ鍋 小松菜メンチカツ

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	
きざみあなご(冷凍)	6.00	6.00	小麦、大豆
錦糸たまご(冷凍)	8.00	8.00	卵、大豆
油揚げ(カット・冷凍)	6.00	6.00	大豆
れんこん(いちょう)	7.00	7.00	
にんじん(生)	13.40	13.00	
干しいたけ(スライス)	0.50	0.50	
だしのもと	0.60	0.60	
三温糖	1.00	1.00	
こいくちしょうゆ	1.80	1.80	小麦、大豆
水	3.70	3.70	
牛乳	1個	206.00	乳
とり肉つくね(冷凍)	25.00	25.00	大豆、鶏肉
にんじん(生)	20.62	20.00	
だいこん(生)	27.78	25.00	
はくさい(生)	21.28	20.00	
ぶなしめじ(バラカット)	5.00	5.00	
中華スープのもと	1.20	1.20	大豆、鶏肉、豚肉、ごま
食塩	0.10	0.10	
こしょう(白)	0.02	0.02	
こいくちしょうゆ	5.00	5.00	小麦、大豆
水	150.00	150.00	
小松菜メンチカツ(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	

センター調理中学校

(新郷・南平センター献立)

給食日誌

令和6年3月7日 木曜日

<献立名> 塩ラーメン 牛乳 春巻 切り干し大根のサラダ

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
豚肉(もも・こま)	7.00	7.00	
もやし(生)	20.00	20.00	
にんじん(生)	15.46	15.00	
ながねぎ(生)	8.33	5.00	
キャベツ(生)	35.29	30.00	
カットわかめ	1.00	1.00	
ホールコーン(冷凍)	8.00	8.00	
中華スープのもと	1.00	1.00	大豆、鶏肉、豚肉、ごま
食塩	1.80	1.80	
こしょう(白)	0.04	0.04	
ごま油	0.60	0.60	ごま
水	165.00	165.00	
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	
切り干し大根	5.00	5.00	
にんじん(生)	8.25	8.00	
こまつな(生)	9.41	8.00	
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

センター調理中学校
(新郷・南平センター献立)

給食日誌

令和6年3月8日 金曜日

<献立名> ごはん 牛乳 マーボー豆腐 しゅうまい 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
精米・強化米	100.00	100.00	
牛乳	1個	206.00	乳
豆腐(冷凍)	100.00	100.00	大豆
豚肉(もも・ひき)	18.00	18.00	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)	13.33	8.00	
トウバンジャン	0.30	0.30	
清酒	3.00	3.00	
みそ(赤)	3.00	3.00	大豆
黒ソース(冷凍)	2.00	2.00	小麦、大豆、鶏肉、ごま
こいくちしょうゆ	5.00	5.00	小麦、大豆
中華スープのもと	1.00	1.00	大豆、鶏肉、豚肉、ごま
でん粉(じゃがいも)	4.30	4.30	
ごま油	0.50	0.50	ごま
三温糖	0.30	0.30	
なたね油	0.50	0.50	
水	65.00	65.00	
ポークしゅうまい(冷凍)	2個	36.00	小麦、豚肉
ブロッコリー(冷凍)	18.00	18.00	
にんじん(生)	10.31	10.00	
だいこん(生)	16.67	15.00	
かんきつドレッシング(ボトル)	6.00	6.00	

センター調理中学校

(新郷・南平センター献立)

給食日誌

令和6年3月11日月曜日

<献立名> さきたまライスボール 牛乳 春野菜のクリームスープ ミートボールのトマトソースがけ 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
ライスボール	1個	50.00	乳、小麦、大豆
牛乳	1個	206.00	乳
鶏むねこま(皮つき)	7.00	7.00	鶏肉
にんじん(生)	15.46	15.00	
たまねぎ(生)	26.60	25.00	
キャベツ(生)	35.29	30.00	
じゃがいも(生)	18.89	17.00	
なたね油	0.50	0.50	
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
ホワイトルウ	8.00	8.00	乳、小麦、大豆、豚肉
牛乳(調理用)	70.00	70.00	乳
水	80.00	80.00	
肉団子(冷凍)	50.00	50.00	大豆、鶏肉、豚肉
なたね油(揚油)	5.00	5.00	
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	
でん粉(じゃがいも)	0.30	0.30	
水	5.00	5.00	
ほうれんそう(冷凍)	20.00	20.00	
ホールコーン(冷凍)	12.00	12.00	
にんじん(生)	10.31	10.00	
なたね油	0.40	0.40	
食塩	0.20	0.20	
こしょう(白)	0.01	0.01	

<献立名> わかめごはん 牛乳 ごまみそ汁 鶏のから揚げ ごぼうサラダ

食品名	一人使用量 (g)	一人正味重量 (g)	備考
わかめごはん	100.00	100.00	
牛乳	1個	206.00	乳
にんじん(生)	15.46	15.00	
だいこん(生)	22.22	20.00	
たまねぎ(生)	12.77	12.00	
ほうれんそう(冷凍)	8.00	8.00	
大豆(冷凍)	10.00	10.00	大豆
だしのもと	1.00	1.00	
みそ(白)	9.00	9.00	大豆
みそ(赤)	2.20	2.20	大豆
すりごま(白)	5.00	5.00	ごま
水	165.00	165.00	
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	
ごぼう(ささがき)	12.00	12.00	
にんじん(生)	18.56	18.00	
えだまめ(冷凍)	5.00	5.00	大豆
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> カレーライス 牛乳 温野菜サラダ おさかなチップ

食品名	一人使用量 (g)	一人正味重量 (g)	備考
麦ごはん	100.00	100.00	
豚肉(もも・こま)	13.00	13.00	豚肉
たまねぎ(生)	37.23	35.00	
にんじん(生)	30.93	30.00	
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	
カレールー	18.00	18.00	小麦、豚肉、りんご
豆乳	6.00	6.00	大豆
トマトケチャップ	6.50	6.50	
ウスターソース	2.50	2.50	
中濃ソース	1.00	1.00	
コンソメのもと	1.20	1.20	大豆、鶏肉、豚肉
カレー粉	0.40	0.40	
なたね油	0.50	0.50	
水	120.00	120.00	
牛乳	1個	206.00	乳
カットわかめ	0.50	0.50	
キャベツ(生)	47.06	40.00	
にんじん(生)	10.31	10.00	
香味塩ドレッシング(ボトル)	9.00	9.00	小麦、大豆、鶏肉、ごま
おさかなチップ	1個	5.00	

センター調理中学校

(新郷・南平センター献立)

給食日誌

令和6年3月14日 木曜日

<献立名> スパゲティボローニャソース 牛乳 コーンフライ 枝豆のサラダ 米粉のお祝
いいちごケーキ

食品名	一人使用量 (g)	一人正味重量 (g)	備考
ソフトめん	1個	100.00	小麦
豚肉(もも・ひき)	15.00	15.00	豚肉
にんじん(生)	36.08	35.00	
たまねぎ(生)	42.55	40.00	
にんにく(生)	0.43	0.40	
なたね油	0.60	0.60	
トマトケチャップ	27.00	27.00	
中濃ソース	5.00	5.00	
ハヤシルウ	8.00	8.00	小麦、大豆、豚肉
デミグラスソース	10.00	10.00	小麦、大豆、鶏肉、豚肉
でん粉(じゃがいも)	1.70	1.70	
コンソメのもと	0.80	0.80	大豆、鶏肉、豚肉
食塩	0.12	0.12	
こしょう(白)	0.01	0.01	
水	105.00	105.00	
牛乳	1個	206.00	乳
コーンフライ(冷凍)	1個	40.00	小麦、大豆
なたね油(揚油)	4.00	4.00	
えだまめ(冷凍)	5.00	5.00	大豆
にんじん(生)	10.31	10.00	
もやし(生)	25.00	25.00	
イタリアンドレッシング(ボトル)	6.00	6.00	大豆
米粉のお祝いケーキ(冷凍)	1個	30.00	大豆

センター調理中学校

(新郷・南平センター献立)

給食日誌

令和6年3月18日月曜日

<献立名> 子供パン 牛乳 ウィンナーと春キャベツのスープ たらポーションフライ 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
子供パン	1個	70.00	乳、小麦、大豆
牛乳	1個	206.00	乳
ウィンナーソーセージ(輪切)	15.00	15.00	豚肉
キャベツ(生)	41.18	35.00	
たまねぎ(生)	26.60	25.00	
にんじん(生)	15.46	15.00	
おおむぎ(押麦)	4.00	4.00	
なたね油	0.60	0.60	
食塩	0.20	0.20	
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
水	150.00	150.00	
たらポーションフライ(冷凍)	1個	60.00	小麦、大豆
なたね油(揚油)	6.00	6.00	
中濃ソース(ボトル)	5.00	5.00	
だいこん(生)	27.78	25.00	
にんじん(生)	10.31	10.00	
ホールコーン(冷凍)	5.00	5.00	
サウザンアイランドドレッシング(ボトル)	6.00	6.00	

センター調理中学校
(新郷・南平センター献立)

給食日誌

令和6年3月19日 火曜日

<献立名> 中華丼 牛乳 ぎょうざ デコポン

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(ロース・スライス)	22.00	22.00	豚肉
はくさい(生)	79.79	75.00	
たまねぎ(生)	31.91	30.00	
にんじん(生)	20.62	20.00	
たけのこ(レトルト)	8.00	8.00	
干しいたけ(スライス)	0.50	0.50	
もやし(生)	28.00	28.00	
チンゲンサイ(生)	11.76	10.00	
にんにく(生)	0.43	0.40	
ごま油	0.50	0.50	ごま
中華スープのもと	1.20	1.20	大豆、鶏肉、豚肉、ごま
こいくちしょうゆ	6.00	6.00	小麦、大豆
三温糖	1.80	1.80	
でん粉(じゃがいも)	4.00	4.00	
食塩	0.50	0.50	
水	55.00	55.00	
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	
不知火(デコポン)(生)	1/6個	19.30	

<献立名> 肉うどん 牛乳 チーズじゃが丸くん ミニトマト

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
油揚げ(カット・冷凍)	5.00	5.00	大豆
にんじん(生)	15.46	15.00	
たまねぎ(生)	21.28	20.00	
ながねぎ(生)	8.33	5.00	
ほうれんそう(冷凍)	10.00	10.00	
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
みりん(本みりん)	1.40	1.40	
食塩	0.30	0.30	
三温糖	2.00	2.00	
水	165.00	165.00	
牛乳	1個	206.00	乳
じゃがいも裏ごし(冷凍)	40.00	40.00	
食塩	0.20	0.20	
こしょう(白)	0.01	0.01	
プロセスチーズ(ダイス)	6.00	6.00	乳
でん粉(じゃがいも)	1.80	1.80	
プレミックス粉(ホットケーキ用)	13.00	13.00	乳、小麦、大豆、豚肉
水	9.00	9.00	
なたね油(揚油)	6.00	6.00	
ミニトマト(生)	2個	21.56	

センター調理中学校

(新郷・南平センター献立)

給食日誌

令和6年3月22日 金曜日

<献立名> キャロットピラフ 牛乳 白いんげん豆のスープ ハンバーグデミグラスソース
さつまいもとかぼちゃの蒸し野菜

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
豚肉(ロース・スライス)	12.00	12.00	豚肉
白いんげん(レトルト)	10.00	10.00	
にんじん(生)	15.46	15.00	
たまねぎ(生)	21.28	20.00	
キャベツ(生)	23.53	20.00	
ホールコーン(冷凍)	7.00	7.00	
ほうれんそう(冷凍)	10.00	10.00	
なたね油	0.60	0.60	
食塩	0.70	0.70	
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
コンソメのもと	1.20	1.20	大豆、鶏肉、豚肉
水	150.00	150.00	
ハンバーグ(冷凍)	1個	50.00	大豆、鶏肉、豚肉
たまねぎ(生)	10.64	10.00	
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	
さつまいも(角切り)	20.00	20.00	
西洋かぼちゃ(角切り)	15.00	15.00	
食塩	0.05	0.05	