

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> 菜の花うどん 牛乳 笹かまぼこの磯辺揚げ 白菜のおかか煮

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
鶏むねこま (皮つき)	15.00	15.00	鶏肉
油揚げ (カット・冷凍)	6.00	6.00	大豆
菜の花 (冷凍)	10.00	10.00	
にんじん (生)	15.46	15.00	
ながねぎ (生)	16.67	10.00	
だしのもと	1.00	1.00	
こいくちしょうゆ	8.00	8.00	小麦、大豆
みりん (本みりん)	1.00	1.00	
三温糖	1.50	1.50	
食塩	1.00	1.00	
でん粉 (じゃがいも)	1.50	1.50	
水	160.00	160.00	
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
あおさ (粉末)	0.06	0.06	
水	6.00	6.00	
なたね油 (揚油)	4.00	4.00	
はくさい (生)	37.23	35.00	
にんじん (生)	10.31	10.00	
かつお節 (碎片)	0.50	0.50	
こいくちしょうゆ	1.50	1.50	小麦、大豆

センター調理小学校
(元郷センターB献立)

給食日誌

令和6年3月4日月曜日

<献立名> ごはん 牛乳 いも団子汁 さわらの西京焼き 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
じゃがいも団子(冷凍)	30.00	30.00	
油揚げ(カット・冷凍)	5.00	5.00	大豆
こまつな(生)	11.76	10.00	
だいこん(生)	16.67	15.00	
にんじん(生)	12.37	12.00	
ごぼう(半月)	5.00	5.00	
だしのもと	1.00	1.00	
食塩	0.80	0.80	
こいくちしょうゆ	3.00	3.00	小麦、大豆
水	140.00	140.00	
さわら西京焼き(冷凍)	1個	40.00	小麦、大豆、オレンジ
なたね油	0.10	0.10	
切り干し大根	5.00	5.00	
にんじん(生)	10.31	10.00	
さつまあげ(冷凍)	4.00	4.00	
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	
三温糖	1.80	1.80	
こいくちしょうゆ	3.60	3.60	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6年3月5日 火曜日

<献立名> ごはん 牛乳 具だくさんみそ汁 鶏のから揚げ エリンギの炒め物

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
だいこん(生)	27.78	25.00	
にんじん(生)	10.31	10.00	
凍り豆腐(サイコロ)	2.00	2.00	大豆
たまねぎ(生)	15.96	15.00	
こまつな(生)	11.76	10.00	
みそ(白)	13.00	13.00	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	
エリンギ(しなちくカット)	15.00	15.00	
キャベツ(生)	23.53	20.00	
パプリカ(黄)	3.33	3.00	
ショルダーベーコン(短冊)	4.00	4.00	豚肉
こいくちしょうゆ	1.20	1.20	小麦、大豆
オイスターソース	0.50	0.50	
なたね油	0.30	0.30	

センター調理小学校
(元郷センターB献立)

給食日誌

令和6年3月6日 水曜日

<献立名> ツイストパン 牛乳 コーンポタージュ ポテトコロッケ フレンチサラダ

食品名	一人使用量 (g)	一人正味重量 (g)	備考
ツイストパン (低)	1個	30.00	乳、小麦、大豆
ツイストパン (中)	1個	40.00	乳、小麦、大豆
ツイストパン (高)	1個	50.00	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)	37.23	35.00	
クリームコーン (冷凍)	25.00	25.00	
ホワイトルウ	6.00	6.00	乳、小麦、大豆、豚肉
牛乳 (調理用)	70.00	70.00	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
水	70.00	70.00	
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	
中濃ソース (ボトル)	5.00	5.00	
キャベツ (生)	29.41	25.00	
にんじん (生)	10.31	10.00	
きゅうり (生)	10.20	10.00	
オリーブ油	2.00	2.00	
穀物酢	1.00	1.00	
食塩	0.40	0.40	
こしょう (白)	0.02	0.02	
三温糖	0.30	0.30	

センター調理小学校
(元郷センターB献立)

給食日誌

令和6年3月7日 木曜日

<献立名> ごはん 牛乳 みそ汁 豆腐おろしハンバーグ 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	(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)	15.96	15.00	
油揚げ(カット・冷凍)	5.00	5.00	大豆
こまつな(生)	9.41	8.00	
みそ(赤)	2.00	2.00	大豆
みそ(白)	11.00	11.00	大豆
だしのもと	1.00	1.00	
水	150.00	150.00	
豆腐バーグ(冷凍)	1個	50.00	大豆、鶏肉、豚肉
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	
ほうれんそう(冷凍)	30.00	30.00	
えのきたけ(バラカット)	10.00	10.00	
こいくちしょうゆ	2.00	2.00	小麦、大豆
みりん(本みりん)	1.00	1.00	
だしのもと	0.30	0.30	

センター調理小学校
(元郷センターB献立)

給食日誌

令和6年3月8日 金曜日

<献立名> ミートソーススパゲティ 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
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)	25.00	25.00	豚肉
にんじん (生)	36.08	35.00	
たまねぎ (生)	74.47	70.00	
エリンギ (冷凍)	10.00	10.00	
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	3.90	3.90	
ハヤシルウ	6.00	6.00	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	0.50	0.50	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	50.00	50.00	
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)	15.00	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

センター調理小学校
(元郷センターB献立)

給食日誌

令和6年3月11日月曜日

<献立名> さくらごはん 牛乳 おざく 黒はんぺんフライ しらすと小松菜の炒め物

食品名	一人使用量 (g)	一人正味重量 (g)	備考
茶めし (低)	60.00	60.00	小麦、大豆
(中)	70.00	70.00	小麦、大豆
(高)	80.00	80.00	小麦、大豆
牛乳	1個	206.00	乳
豆腐(木綿)	20.00	20.00	大豆
さといも(いちょう)	15.00	15.00	
にんじん(生)	10.31	10.00	
だいこん(生)	22.22	20.00	
油揚げ(カット・冷凍)	5.00	5.00	大豆
ごぼう(半月)	5.00	5.00	
ながねぎ(生)	8.33	5.00	
なたね油	1.00	1.00	
だしのもと	1.20	1.20	
こいくちしょうゆ	3.00	3.00	小麦、大豆
食塩	0.80	0.80	
三温糖	0.20	0.20	
みりん(本みりん)	0.80	0.80	
水	140.00	140.00	
黒はんぺんフライ(冷凍)	1個	40.00	卵、乳、小麦、大豆
なたね油(揚油)	4.00	4.00	
しらす干し(微乾燥品)	5.00	5.00	
小松菜(冷凍)	25.00	25.00	
もやし(生)	15.00	15.00	
ごま油	0.30	0.30	ごま
ごま・いり(白)	1.00	1.00	ごま
かつお節(碎片)	0.50	0.50	
こいくちしょうゆ	1.00	1.00	小麦、大豆

センター調理小学校
(元郷センターB献立)

給食日誌

令和6年3月12日 火曜日

<献立名> ハヤシライス 牛乳 彩りソテー

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)	20.00	20.00	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	0.65	0.65	大豆、鶏肉、豚肉
ぶどう酒(赤)	2.00	2.00	
食塩	0.34	0.34	
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	5.00	5.00	小麦、大豆、鶏肉、豚肉
ハヤシルウ	15.00	15.00	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	130.00	130.00	
牛乳	1個	206.00	乳
キャベツ(生)	35.29	30.00	
ウィンナーソーセージFe入り(輪切)	6.00	6.00	豚肉
にんじん(生)	10.31	10.00	
パプリカ(黄)	5.56	5.00	
なたね油	0.50	0.50	
食塩	0.20	0.20	
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

センター調理小学校
(元郷センターB献立)

給食日誌

令和6年3月13日水曜日

<献立名> マーブル食パン 牛乳 マカロニスープ 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
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
マカロニ (シェル・乾)	7.00	7.00	小麦
鶏むねこま (皮つき)	10.00	10.00	鶏肉
たまねぎ (生)	26.60	25.00	
にんじん (生)	15.46	15.00	
ほうれんそう (冷凍)	15.00	15.00	
ホールコーン (冷凍)	10.00	10.00	
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
こいくちしょうゆ	2.00	2.00	小麦、大豆
食塩	0.70	0.70	
こしょう (白)	0.03	0.03	
水	140.00	140.00	
豚肉 (もも・こま)	30.00	30.00	豚肉
にんにく (生)	0.43	0.40	
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	0.40	0.40	
トマトピューレ	4.80	4.80	
コンソメのもと	0.80	0.80	大豆、鶏肉、豚肉
ぶどう酒 (赤)	1.60	1.60	
食塩	0.16	0.16	
こしょう (白)	0.01	0.01	
小麦粉	1.60	1.60	小麦
水	3.00	3.00	
フレンチポテト (冷凍)	50.00	50.00	
なたね油 (揚油)	5.00	5.00	
食塩	0.20	0.20	

<献立名> ごはん 牛乳 豚汁 さばの辛味焼き 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	(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)	10.00	10.00	豚肉
板こんにゃく	10.00	10.00	
にんじん(生)	8.25	8.00	
ごぼう(半月)	5.00	5.00	
だいこん(生)	11.11	10.00	
ながねぎ(生)	13.33	8.00	
豆腐(木綿)	20.00	20.00	大豆
みそ(赤)	9.00	9.00	大豆
みそ(白)	4.00	4.00	大豆
だしのもと	1.00	1.00	
水	140.00	140.00	
さばの辛味焼き(冷凍)	1個	40.00	小麦、大豆、さけ、さば、ごま
なたね油	0.10	0.10	
小松菜(冷凍)	25.00	25.00	
はくさい(生)	15.96	15.00	
かつお節(碎片)	0.50	0.50	
こいくちしょうゆ	1.50	1.50	小麦、大豆
みりん(本みりん)	0.20	0.20	

<献立名> 長崎ちゃんぽん 牛乳 わかめの中華炒め 手作りブルーベリーケーキ

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
かまぼこ (冷凍)	8.00	8.00	
キャベツ (生)	23.53	20.00	
もやし (生)	15.00	15.00	
ながねぎ (生)	8.33	5.00	
にんじん (生)	15.46	15.00	
しょうが (生)	0.63	0.50	
にんにく (生)	0.54	0.50	
なたね油	0.50	0.50	
こいくちしょうゆ	4.00	4.00	小麦、大豆
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
食塩	0.10	0.10	
でん粉 (じゃがいも)	1.00	1.00	
ごま油	0.50	0.50	ごま
水	140.00	140.00	
牛乳	1個	206.00	乳
カットわかめ	1.50	1.50	
焼きちくわ (冷凍)	10.00	10.00	小麦、大豆
にんじん (生)	10.31	10.00	
ごま・いり (白)	0.80	0.80	ごま
ごま油	0.50	0.50	ごま
清酒	1.00	1.00	
こいくちしょうゆ	1.00	1.00	小麦、大豆
みりん (本みりん)	1.00	1.00	
水	3.00	3.00	
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
ブルーベリー (冷凍)	3.00	3.00	
牛乳 (調理用)	3.20	3.20	乳
ヨーグルト	3.20	3.20	乳
鶏卵. 全卵 (生)	8.24	7.00	卵
三温糖	3.00	3.00	
チョコチップ (ホワイト)	3.00	3.00	卵、乳、大豆、豚肉
なたね油	5.00	5.00	

センター調理小学校
(元郷センターB献立)

給食日誌

令和6年3月18日月曜日

<献立名> こぎつね寿司 牛乳 すまし汁 鶏肉の照り焼き お祝いいちごゼリー

食品名	一人使用量 (g)	一人正味重量 (g)	備考
酢めし	(低) 60.00 (中) 70.00 (高) 80.00	60.00 70.00 80.00	
油揚げ(カット・冷凍)	10.00	10.00	大豆
豚肉(もも・ひき)	10.00	10.00	豚肉
にんじん(生)	20.62	20.00	
さやえんどう(冷凍)	5.00	5.00	
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	2.50	2.50	小麦、大豆
清酒	1.00	1.00	
牛乳	1個	206.00	乳
かまぼこ(桜型)	6.00	6.00	
だいこん(生)	27.78	25.00	
にんじん(生)	10.31	10.00	
えのきたけ(バラカット)	8.00	8.00	
ながねぎ(生)	8.33	5.00	
こまつな(生)	17.65	15.00	
だしのもと	3.00	3.00	
こいくちしょうゆ	2.00	2.00	小麦、大豆
食塩	0.90	0.90	
水	150.00	150.00	
鶏むね肉(皮つき)	1個	40.00	鶏肉
こいくちしょうゆ	5.00	5.00	小麦、大豆
三温糖	2.00	2.00	
清酒	1.00	1.00	
お祝いいちごゼリー(冷凍)	1個	35.00	大豆