

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

4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」

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4月10日水曜日

<献立名> こぎつね寿司 牛乳 みそ汁 さわらの西京焼き 米粉のいちごクレープ

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
豚肉(もも・ひき)	15.00	15.00	豚肉
にんじん(生)	20.62	20.00	
さやえんどう(冷凍)	3.00	3.00	
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	1.60	1.60	
牛乳	1個	206.00	乳
キャベツ(生)	35.29	30.00	
たまねぎ(生)	26.60	25.00	
カットわかめ	0.50	0.50	
じゃがいも(生)	22.22	20.00	
油揚げ(カット・冷凍)	5.00	5.00	大豆
ながねぎ(生)	16.67	10.00	
だしのもと	1.00	1.00	
みそ(白)	12.00	12.00	大豆
水	140.00	140.00	
さわら西京焼き(冷凍)	1個	40.00	大豆
米粉クレープ(いちご・冷凍)	1個	35.00	大豆

<献立名> たんたんめん 牛乳 春巻 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・ひき)	20.00	20.00	豚肉
チンゲンサイ(生)	23.53	20.00	
えのきたけ(バラカット)	8.00	8.00	
ながねぎ(生)	9.17	5.50	
にんじん(生)	16.49	16.00	
にんにく(生)	0.22	0.20	
しょうが(生)	0.38	0.30	
ねりごま	11.00	11.00	ごま
なたね油	0.50	0.50	
三温糖	1.10	1.10	
みそ(赤)	6.60	6.60	大豆
こいくちしょうゆ	2.20	2.20	小麦、大豆
黒ソース(冷凍)	5.50	5.50	小麦、大豆、鶏肉、ごま
ラー油	0.20	0.20	大豆、ごま
中華スープのもと	1.65	1.65	大豆、鶏肉、豚肉、ごま
トウバンジャン	0.10	0.10	
食塩	0.40	0.40	
こしょう(白)	0.03	0.03	
水	160.00	160.00	
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)	15.00	15.00	
にんじん(生)	15.46	15.00	
小松菜(冷凍)	15.00	15.00	
プレスハム(短冊)	8.00	8.00	豚肉
こいくちしょうゆ	2.50	2.50	小麦、大豆
三温糖	1.20	1.20	
すりごま(白)	0.50	0.50	ごま
ごま油	0.50	0.50	ごま

<献立名> ごはん 牛乳 若竹汁 鶏のから揚げ 野菜のうま煮

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
たけのこ(レトルト)	20.00	20.00	
カットわかめ	1.00	1.00	
たまねぎ(生)	31.91	30.00	
さやえんどう(冷凍)	6.00	6.00	
食塩	0.90	0.90	
だしのもと	1.00	1.00	
こいくちしょうゆ	2.00	2.00	小麦、大豆
水	160.00	160.00	
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	0.20	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	
じゃがいも(生)	22.22	20.00	
豚肉(もも・こま)	15.00	15.00	豚肉
にんじん(生)	10.31	10.00	
たまねぎ(生)	10.64	10.00	
いんげん(冷凍)	2.00	2.00	
板こんにゃく	5.00	5.00	
だしのもと	0.50	0.50	
三温糖	2.00	2.00	
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 すいとん 白ごまつくね ひじきの煮物

食品名	一人使用量 (g)	一人正味重量 (g)	備考
精米・強化米	100.00	100.00	
牛乳	1個	206.00	乳
すいとん(乳・卵抜き・冷凍)	30.00	30.00	小麦
鶏むねこま(皮つき)	20.00	20.00	鶏肉
油揚げ(カット・冷凍)	5.00	5.00	大豆
にんじん(生)	15.46	15.00	
だいこん(生)	16.67	15.00	
ほうれんそう(冷凍)	15.00	15.00	
ながねぎ(生)	8.33	5.00	
だしのもと	1.00	1.00	
こいくちしょうゆ	3.00	3.00	小麦、大豆
食塩	0.70	0.70	
水	140.00	140.00	
白ごまつくね(冷凍)	2個	40.00	小麦、大豆、鶏肉、豚肉、ごま
なたね油	0.10	0.10	
こいくちしょうゆ	3.00	3.00	小麦、大豆
三温糖	1.50	1.50	
みりん(本みりん)	1.00	1.00	
でん粉(じゃがいも)	0.50	0.50	
水	10.00	10.00	
ひじき	2.50	2.50	
豚肉(もも・こま)	10.00	10.00	豚肉
大豆(冷凍)	3.00	3.00	大豆
にんじん(生)	10.31	10.00	
さつまあげ(冷凍)	5.00	5.00	
なたね油	0.30	0.30	
だしのもと	0.30	0.30	
三温糖	1.00	1.00	
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4月16日 火曜日

<献立名> ツイストパン 牛乳 春キャベツのスープ 白身魚の香草フライ 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
ツイストパン	1個	70.00	乳、小麦、大豆
牛乳	1個	206.00	乳
鶏むねこま(皮つき)	25.00	25.00	鶏肉
じゃがいも(生)	27.78	25.00	
キャベツ(生)	35.29	30.00	
にんじん(生)	15.46	15.00	
たまねぎ(生)	15.96	15.00	
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	0.90	0.90	
こしょう(白)	0.02	0.02	
水	130.00	130.00	
白身魚の香草フライ(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	
ブロッコリー(冷凍)	20.00	20.00	
カリフラワー(冷凍)	15.00	15.00	
プレスハム(短冊)	10.00	10.00	豚肉
ホールコーン(冷凍)	10.00	10.00	
ごまドレッシング(ボトル)	6.00	6.00	小麦、大豆、ごま

センター調理中学校
(元郷センター献立)

給食日誌

令和6年4月17日水曜日

<献立名> カレーライス 牛乳 三色ソテー はちみつレモンゼリー

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)	25.00	25.00	豚肉
たまねぎ(生)	31.91	30.00	
にんじん(生)	20.62	20.00	
じゃがいも(生)	33.33	30.00	
しょうが(生)	1.25	1.00	
にんにく(生)	0.54	0.50	
カレーフレーク	16.00	16.00	小麦
たまねぎ(スライス・冷凍)	20.00	20.00	大豆
トマトケチャップ	3.00	3.00	
中濃ソース	3.00	3.00	
コンソメのもと	1.20	1.20	大豆、鶏肉、豚肉
カレー粉	0.20	0.20	
こいくちしょうゆ	0.50	0.50	小麦、大豆
こしょう(白)	0.01	0.01	
鶏レバーペースト	1.00	1.00	鶏肉
ガラムマサラ(粉末)	0.01	0.01	
なたね油	0.50	0.50	
水	120.00	120.00	
牛乳	1個	206.00	乳
キャベツ(生)	47.06	40.00	
ホールコーン(冷凍)	10.00	10.00	
ショルダーベーコン(短冊)	10.00	10.00	豚肉
食塩	0.10	0.10	
こしょう(白)	0.02	0.02	
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
はちみつレモンゼリー(冷凍)	1個	60.00	

<献立名> 鶏ねぎうどん 牛乳 ちくわの磯辺揚げ 煮浸し

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
鶏ももこま(皮つき)	30.00	30.00	鶏肉
ながねぎ(生)	25.00	15.00	
にんじん(生)	10.31	10.00	
こまつな(生)	11.76	10.00	
油揚げ(カット・冷凍)	7.00	7.00	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	12.00	12.00	小麦、大豆
みりん(本みりん)	2.00	2.00	
食塩	0.50	0.50	
水	160.00	160.00	
牛乳	1個	206.00	乳
焼きちくわ(4分の1カット)	2個	50.00	
小麦粉	6.00	6.00	小麦
あおさ(粉末)	0.08	0.08	
水	4.00	4.00	
なたね油(揚油)	5.00	5.00	
ほうれんそう(冷凍)	25.00	25.00	
にんじん(生)	15.46	15.00	
はくさい(生)	10.64	10.00	
こいくちしょうゆ	2.00	2.00	小麦、大豆
だしのもと	0.20	0.20	
みりん(本みりん)	1.00	1.00	

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4月19日 金曜日

<献立名> わかめごはん 牛乳 呉汁 五目たまご焼き 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
わかめごはん	100.00	100.00	
牛乳	1個	206.00	乳
豚肉(もも・こま)	15.00	15.00	豚肉
ごぼう(半月)	10.00	10.00	
にんじん(生)	10.31	10.00	
だいこん(生)	16.67	15.00	
じゃがいも(生)	22.22	20.00	
油揚げ(カット・冷凍)	5.00	5.00	大豆
大豆(冷凍)	20.00	20.00	大豆
ながねぎ(生)	13.33	8.00	
だしのもと	1.00	1.00	
なたね油	1.00	1.00	
みそ(白)	11.00	11.00	大豆
水	130.00	130.00	
いらずたまご焼き(冷凍)	1個	50.00	卵、小麦、大豆、豚肉、ゼラチン
切り干し大根	6.00	6.00	
さつまあげ(冷凍)	7.00	7.00	
にんじん(生)	7.22	7.00	
なたね油	0.40	0.40	
こいくちしょうゆ	3.00	3.00	小麦、大豆
三温糖	1.50	1.50	
だしのもと	0.20	0.20	
水	10.00	10.00	

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4月22日月曜日

<献立名> さきたまライスボール 牛乳 マカロニスープ ウィンナーの香味揚げ チリコンカン

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
マカロニ (シェル・乾)	7.00	7.00	小麦
鶏むねこま (皮つき)	25.00	25.00	鶏肉
なたね油	0.30	0.30	
たまねぎ (生)	31.91	30.00	
にんじん (生)	20.62	20.00	
ほうれんそう (冷凍)	25.00	25.00	
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	0.90	0.90	
こしょう (白)	0.03	0.03	
水	140.00	140.00	
ウィンナーソーセージFe入り	2個	40.00	豚肉
小麦粉	3.00	3.00	小麦
ごま・いり (黒)	0.30	0.30	ごま
カレー粉	0.07	0.07	
水	3.00	3.00	
なたね油 (揚油)	4.00	4.00	
大豆 (冷凍)	6.00	6.00	大豆
ひよこ豆	6.00	6.00	
たまねぎ (生)	19.15	18.00	
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)	8.00	8.00	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	1.60	1.60	
三温糖	0.20	0.20	
食塩	0.10	0.10	
こしょう (白)	0.03	0.03	
トマトケチャップ	8.00	8.00	
トマトピューレ	11.00	11.00	
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	

<献立名> ごはん 牛乳 けんちん汁 鶏肉の照り焼き 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	100.00	100.00	
牛乳	1個	206.00	乳
ごぼう(半月)	10.00	10.00	
にんじん(生)	15.46	15.00	
だいこん(生)	27.78	25.00	
さといも(いちょう)	20.00	20.00	
豆腐(木綿)	30.00	30.00	大豆
ながねぎ(生)	13.33	8.00	
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	8.00	8.00	小麦、大豆
食塩	0.30	0.30	
水	130.00	130.00	
鶏もも(皮つき)	1個	60.00	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	
なたね油	0.10	0.10	
豚肉(もも・こま)	20.00	20.00	豚肉
板こんにゃく	20.00	20.00	
にんじん(生)	15.46	15.00	
いんげん(冷凍)	3.00	3.00	
なたね油	0.50	0.50	
だしのもと	0.30	0.30	
三温糖	2.00	2.00	
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	3.50	3.50	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4月24日水曜日

<献立名> ごはん 牛乳 豚汁 さばの塩焼き いんげんのツナごま和え

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)	15.00	15.00	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)	10.00	10.00	大豆
みそ(赤)	3.00	3.00	大豆
水	150.00	150.00	
さばの塩焼き(冷凍)	1個	50.00	さば
いんげん(冷凍)	30.00	30.00	
にんじん(生)	10.31	10.00	
ライトツナ(水煮・レトルト)	10.00	10.00	
すりごま(白)	1.20	1.20	ごま
こいくちしょうゆ	3.00	3.00	小麦、大豆
三温糖	1.20	1.20	

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4月25日 木曜日

<献立名> ミートソーススパゲティ 牛乳 コーンフライ ほうれんそうのソテー

食品名	一人使用量 (g)	一人正味重量 (g)	備考
ソフトめん	1個	100.00	小麦
豚肉(もも・ひき)	30.00	30.00	豚肉
にんにく(生)	0.33	0.30	
たまねぎ(生)	53.19	50.00	
にんじん(生)	30.93	30.00	
エリンギ(しなちくカット)	12.00	12.00	
たまねぎ(スライス・冷凍)	20.00	20.00	大豆
トマトピューレ	10.00	10.00	
トマトケチャップ	28.00	28.00	
中濃ソース	4.60	4.60	
ハヤシルウ	7.00	7.00	小麦、大豆、豚肉
デミグラスソース	7.00	7.00	小麦、大豆、鶏肉、豚肉
コンソメのもと	1.20	1.20	大豆、鶏肉、豚肉
三温糖	1.20	1.20	
こしょう(白)	0.03	0.03	
なたね油	0.60	0.60	
水	60.00	60.00	
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	
ウィンナーソーセージFe入り(輪切)	10.00	10.00	豚肉
ほうれんそう(冷凍)	25.00	25.00	
にんじん(生)	10.31	10.00	
なたね油	0.40	0.40	
食塩	0.30	0.30	
こしょう(白)	0.02	0.02	

<献立名> ごはん 牛乳 具だくさんみそ汁 豚肉のゆず香和え おかかきんぴら

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
さといも(いちょう)	25.00	25.00	
だいこん(生)	27.78	25.00	
にんじん(生)	15.46	15.00	
油揚げ(カット・冷凍)	10.00	10.00	大豆
たまねぎ(生)	15.96	15.00	
こまつな(生)	17.65	15.00	
みそ(白)	11.00	11.00	大豆
だしのもと	1.00	1.00	
水	130.00	130.00	
豚肉(もも・角切)	50.00	50.00	豚肉
でん粉(じゃがいも)	5.00	5.00	
なたね油(揚油)	5.00	5.00	
三温糖	5.00	5.00	
こいくちしょうゆ	5.00	5.00	小麦、大豆
清酒	1.40	1.40	
ゆず果汁(冷凍)	1.70	1.70	
れんこん水煮(いちょう切り)	15.00	15.00	
にんじん(生)	10.31	10.00	
ごぼう(半月)	10.00	10.00	
鶏ももこま(皮つき)	10.00	10.00	鶏肉
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	2.00	2.00	小麦、大豆
清酒	1.00	1.00	
かつお節(碎片)	0.50	0.50	
水	5.00	5.00	

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4月30日 火曜日

<献立名> ごはん 牛乳 コーヒー飲料 トック入りスープ 豚キムチ炒め

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
コーヒー飲料	1個	12.50	
鶏むねこま(皮つき)	20.00	20.00	鶏肉
トック	30.00	30.00	
カットわかめ	1.00	1.00	
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)	15.46	15.00	
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	0.40	0.40	
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	140.00	140.00	
豚肉(もも・こま)	50.00	50.00	豚肉
キムチ(ノンアレルギー・冷凍)	25.00	25.00	
キャベツ(生)	23.53	20.00	
たまねぎ(生)	26.60	25.00	
にら(生)	5.26	5.00	
しょうが(生)	0.38	0.30	
にんにく(生)	0.33	0.30	
なたね油	0.80	0.80	
みそ(赤)	6.50	6.50	大豆
こいくちしょうゆ	1.00	1.00	小麦、大豆
三温糖	0.75	0.75	
清酒	1.50	1.50	