

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

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」

センター調理小学校

(新郷・南平センター献立)

給食日誌

令和6年4月10日水曜日

<献立名> はちみつパン 牛乳 ミネストローネ メンチカツ 花野菜サラダ

食品名	一人使用量 (g)	一人正味重量 (g)	備考
はちみつパン (低)	1個	30.00	乳、小麦、大豆
はちみつパン (中)	1個	40.00	乳、小麦、大豆
はちみつパン(1コ取り) (高)	1個	50.00	乳、小麦、大豆
牛乳	1個	206.00	乳
シヨルダーベーコン (短冊)	8.00	8.00	豚肉
たまねぎ (生)	19.15	18.00	
にんじん (生)	15.46	15.00	
じゃがいも (生)	27.78	25.00	
トマトピューレ	8.00	8.00	
トマト (カット)	15.00	15.00	
パンプキンペースト (冷凍)	12.00	12.00	
にんにく (生)	0.33	0.30	
マカロニ (シェル・乾)	5.00	5.00	小麦
オリーブ油	1.00	1.00	
三温糖	0.20	0.20	
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	120.00	120.00	
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	
ブロッコリー (冷凍)	20.00	20.00	
カリフラワー (冷凍)	20.00	20.00	
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

(新郷・南平センター献立)

給食日誌

令和6年4月11日 木曜日

<献立名> 高野豆腐のそぼろごはん 牛乳 春野菜のみそ汁 いろどりたまご焼き

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	
凍り豆腐	4.50	4.50	大豆
豚肉(もも・ひき)	10.00	10.00	豚肉
にんじん(生)	8.25	8.00	
ながねぎ(生)	5.00	3.00	
なたね油	0.50	0.50	
食塩	0.10	0.10	
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	
三温糖	1.50	1.50	
清酒	0.50	0.50	
水	2.00	2.00	
牛乳	1個	206.00	乳
じゃがいも(生)	33.33	30.00	
キャベツ(生)	11.76	10.00	
油揚げ(カット・冷凍)	5.00	5.00	大豆
たまねぎ(生)	21.28	20.00	
さやえんどう(冷凍)	2.00	2.00	
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	150.00	150.00	
いろどりたまご焼き(冷凍)	1個	50.00	卵、小麦、大豆、豚肉、ゼラチン

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4月12日 金曜日

<献立名> メロンパン 牛乳 オニオンスープ チキンナゲット 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
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
シヨルダーベーコン (短冊)	8.00	8.00	豚肉
にんじん (生)	15.46	15.00	
たまねぎ (生)	15.96	15.00	
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	170.00	170.00	
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	
米粉クレープ (いちご・冷凍)	1個	35.00	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4月15日月曜日

<献立名> さきたまライスボール 牛乳 グリーンポタージュ コーンフライ 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
ライスボール (低)	1個	30.00	乳、小麦、大豆
ライスボール (中)	1個	40.00	乳、小麦、大豆
ライスボール (高)	1個	50.00	乳、小麦、大豆
牛乳	1個	206.00	乳
シヨルダーベーコン (短冊)	5.00	5.00	豚肉
うらごしグリーンピース (冷凍)	15.00	15.00	
たまねぎ (生)	42.55	40.00	
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	6.00	6.00	乳、小麦、大豆、豚肉
牛乳 (調理用)	65.00	65.00	乳
水	90.00	90.00	
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	
こまつな (生)	23.53	20.00	
にんじん (生)	10.31	10.00	
もやし (生)	10.00	10.00	
コールスロートレッシング (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4月16日 火曜日

<献立名> きんぴらごはん 牛乳 若竹汁 和風おろしハンバーグ

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	
鶏ももこま(皮つき)	10.00	10.00	鶏肉
にんじん(生)	15.46	15.00	
ごぼう(ささがき)	15.00	15.00	
干しいたけ(スライス)	0.50	0.50	
ごま・いり(白)	1.00	1.00	ごま
なたね油	0.50	0.50	
三温糖	1.50	1.50	
みりん(本みりん)	1.60	1.60	
こいくちしょうゆ	3.00	3.00	小麦、大豆
とうがらし	0.01	0.01	
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)	15.00	15.00	
たまねぎ(生)	15.96	15.00	
カットわかめ	0.80	0.80	
食塩	0.80	0.80	
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	
ハンバーグ(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	1.50	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)	0.30	0.30	
水	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4月17日水曜日

<献立名> バターロール 牛乳 キャベツとウインナーのスープ 白身魚の香草フライ ミニトマト

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 (低)	1個	30.00	乳、小麦、大豆
バターロールクレセント (中)	1個	40.00	乳、小麦、大豆
バターロールクレセント (高)	1個	50.00	乳、小麦、大豆
牛乳	1個	206.00	乳
ウインナーソーセージFe入り (輪切)	18.00	18.00	豚肉
にんじん (生)	10.31	10.00	
たまねぎ (生)	21.28	20.00	
キャベツ (生)	23.53	20.00	
大豆 (冷凍)	10.00	10.00	大豆
にんにく (生)	0.22	0.20	
なたね油	0.50	0.50	
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	145.00	145.00	
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	
ミニトマト (生)	2個	21.56	

<献立名> ごはん 牛乳 マーボー豆腐 しゅうまい 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	
牛乳	1個	206.00	乳
豆腐(冷凍)	100.00	100.00	大豆
豚肉(もも・ひき)	15.00	15.00	豚肉
たまねぎ(生)	26.60	25.00	
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)	8.33	5.00	
トウバンジャン	0.10	0.10	
清酒	3.00	3.00	
みそ(赤)	6.00	6.00	大豆
こいくちしょうゆ	3.00	3.00	小麦、大豆
三温糖	0.80	0.80	
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)	2.80	2.80	
ごま油	0.50	0.50	ごま
水	65.00	65.00	
ポークしゅうまい(冷凍)	2個	36.00	小麦、豚肉
プルーン(乾)	1個	14.00	

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4月19日 金曜日

<献立名> ごはん 牛乳 新たまねぎのみそ汁 鶏のから揚げ キャベツのサラダ

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
新たまねぎ(生)	21.28	20.00	
じゃがいも(生)	33.33	30.00	
油揚げ(カット・冷凍)	5.00	5.00	大豆
カットわかめ	0.50	0.50	
だしのもと	1.00	1.00	
みそ(赤)	2.00	2.00	大豆
みそ(白)	8.00	8.00	大豆
水	155.00	155.00	
鶏もも(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	0.30	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	
キャベツ(生)	41.18	35.00	
にんじん(生)	10.31	10.00	
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4月22日月曜日

<献立名> 切り干し大根の混ぜごはん 牛乳 豚肉と野菜のしょうゆ汁 さばの塩こうじ焼き

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	
鶏ももこま(皮つき)	15.00	15.00	鶏肉
にんじん(生)	10.31	10.00	
切り干し大根	2.00	2.00	
油揚げ(カット・冷凍)	5.00	5.00	大豆
しょうが(生)	0.25	0.20	
ごま油	0.50	0.50	ごま
三温糖	1.00	1.00	
清酒	1.00	1.00	
みりん(本みりん)	1.00	1.00	
だしのもと	0.30	0.30	
こいくちしょうゆ	3.00	3.00	小麦、大豆
ごま・いり(白)	1.00	1.00	ごま
水	4.00	4.00	
牛乳	1個	206.00	乳
豚肉(もも・こま)	15.00	15.00	豚肉
にんじん(生)	20.62	20.00	
こまつな(生)	17.65	15.00	
さといも(いちょう)	20.00	20.00	
ながねぎ(生)	11.67	7.00	
だしパック(厚削り)	5.00	5.00	
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	
さばの塩こうじ焼き(冷凍)	1個	40.00	さば

<献立名> ごはん 牛乳 つくねのみそ汁 いかのかりんあげ 枝豆のサラダ

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
とり肉つくね(冷凍)	20.00	20.00	大豆、鶏肉
にんじん(生)	10.31	10.00	
だいこん(生)	18.89	17.00	
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	
みそ(白)	8.00	8.00	大豆
みそ(赤)	2.00	2.00	大豆
水	150.00	150.00	
いか短冊(でん粉付・冷凍)	50.00	50.00	いか
なたね油(揚油)	5.00	5.00	
三温糖	1.40	1.40	
みりん(本みりん)	0.60	0.60	
こいくちしょうゆ	1.40	1.40	小麦、大豆
水	10.00	10.00	
えだまめ(冷凍)	10.00	10.00	大豆
にんじん(生)	10.31	10.00	
もやし(生)	20.00	20.00	
たまねぎドレッシング(ボトル)	6.00	6.00	小麦、大豆、りんご

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4月24日水曜日

<献立名> チーズパン 牛乳 押麦入り野菜スープ オムレツデミグラスソース 春野菜のソテー

食品名	一人使用量 (g)	一人正味重量 (g)	備考
チーズパン (低)	1個	30.00	乳、小麦、大豆
チーズパン (中)	1個	40.00	乳、小麦、大豆
チーズパン (高)	1個	50.00	乳、小麦、大豆
牛乳	1個	206.00	乳
ウィンナーソーセージFe入り (輪切)	22.00	22.00	豚肉
じゃがいも (生)	24.44	22.00	
にんじん (生)	15.46	15.00	
新たまねぎ (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	1.00	1.00	小麦、大豆
こしょう (白)	0.01	0.01	
食塩	0.50	0.50	
水	140.00	140.00	
プレーンオムレツ (冷凍)	1個	50.00	卵、大豆
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	6.00	6.00	
水	2.00	2.00	
にんじん (生)	5.15	5.00	
キャベツ (生)	29.41	25.00	
ホールコーン (冷凍)	10.00	10.00	
グリーンアスパラガス (生)	10.00	8.00	
なたね油	0.30	0.30	
食塩	0.30	0.30	
こしょう (白)	0.01	0.01	
コンソメのもと	0.10	0.10	大豆、鶏肉、豚肉
こいくちしょうゆ	0.10	0.10	小麦、大豆

センター調理小学校

(新郷・南平センター献立)

給食日誌

令和6年4月25日木曜日

<献立名> カレーライス 牛乳 だいこんサラダ さくらゼリー

食品名	一人使用量 (g)	一人正味重量 (g)	備考
精米・強化米	(低) 60.00	60.00	
	(中) 70.00	70.00	
	(高) 80.00	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
だいこん(生)	22.22	20.00	
キャベツ(生)	23.53	20.00	
にんじん(生)	6.19	6.00	
イタリアンドレッシング(ボトル)	6.00	6.00	大豆
さくらゼリー(冷凍)	1個	30.00	

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4月26日 金曜日

<献立名> クロワッサン 牛乳 春野菜のクリームスープ ツナポテコロッケ ブロッコリー

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
鶏ももこま (皮つき)	10.00	10.00	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	
なたね油	0.50	0.50	
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
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	75.00	75.00	
ツナポテコロッケ (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	
ブロッコリー (冷凍)	40.00	40.00	
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 トック入りスープ 中華風チキンソテー 厚揚げのピリ辛炒め

食品名	一人使用量 (g)	一人正味重量 (g)	備考
精米・強化米	(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)	8.00	8.00	豚肉
にんじん(生)	10.31	10.00	
たまねぎ(生)	19.15	18.00	
えのきたけ(バラカット)	5.00	5.00	
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	0.30	0.30	
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	
鶏もも(皮つき)	1個	50.00	鶏肉
にんにく(生)	0.22	0.20	
しょうが(生)	0.63	0.50	
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
ごま・いり(白)	1.00	1.00	ごま
ごま油	0.50	0.50	ごま
絹厚揚げ(冷凍)	25.00	25.00	大豆
にんじん(生)	5.15	5.00	
たまねぎ(生)	10.64	10.00	
にら(生)	3.16	3.00	
しょうが(生)	0.38	0.30	
にんにく(生)	0.22	0.20	
なたね油	0.40	0.40	
三温糖	0.30	0.30	
清酒	2.00	2.00	
オイスターソース	0.50	0.50	
トウバンジャン	0.05	0.05	
こいくちしょうゆ	1.00	1.00	小麦、大豆
中華スープのもと	0.40	0.40	大豆、鶏肉、豚肉、ごま