

センター調理小学校
(元郷学校給食センターA献立)

献立実施校

木曾呂小 上青木南小 柳崎小 戸塚綾瀬小
在家小

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> さきたまライスボール 牛乳 ミネストローネ 鶏肉のレモン風味 三色ソテー

食品名	一人使用量 (g)	一人正味重量 (g)	備考
ライスボール (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
キャベツ (生)	23.53	20.00	
たまねぎ (生)	15.96	15.00	
にんじん (生)	10.31	10.00	
パプリカ (黄)	3.33	3.00	
じゃがいも (生)	20.00	18.00	
トマト (カット)	10.00	10.00	
トマトピューレ	8.00	8.00	
パンプキンペースト (冷凍)	12.00	12.00	
白いんげん (レトルト)	6.00	6.00	
三温糖	0.20	0.20	
マカロニ (アルファベット・乾)	3.00	3.00	小麦
にんにく (生)	0.33	0.30	
なたね油	1.00	1.00	
コンソメのもと	1.00	1.00	大豆、鶏肉、豚肉
食塩	1.00	1.00	
こしょう (白)	0.01	0.01	
水	110.00	110.00	
鶏むね肉 (皮つき)	1個	50.00	鶏肉
清酒	1.00	1.00	
食塩	0.20	0.20	
でん粉 (じゃがいも)	7.00	7.00	
なたね油 (揚油)	5.00	5.00	
三温糖	3.00	3.00	
こいくちしょうゆ	3.00	3.00	小麦、大豆
レモン汁	1.50	1.50	
ほうれんそう (冷凍)	20.00	20.00	
ウィンナーソーセージFe入り (輪切)	10.00	10.00	豚肉
にんじん (生)	15.46	15.00	
なたね油	0.50	0.50	
食塩	0.10	0.10	
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A献立)

給食日誌

令和6年4月11日 木曜日

<献立名> 春の香ごはん 牛乳 すまし汁 さわらの西京焼き

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(皮なし)	15.00	15.00	鶏肉
たけのこ(レトルト)	10.00	10.00	
菜の花(冷凍)	6.00	6.00	
にんじん(生)	10.31	10.00	
油揚げ(カット・冷凍)	6.00	6.00	大豆
三温糖	1.80	1.80	
こいくちしょうゆ	3.20	3.20	小麦、大豆
だしのもと	0.50	0.50	
水	3.00	3.00	
牛乳	1個	206.00	乳
豆腐(木綿)	30.00	30.00	大豆
かまぼこ(桜型)	8.00	8.00	
にんじん(生)	12.37	12.00	
ほうれんそう(冷凍)	15.00	15.00	
えのきたけ(バラカット)	8.00	8.00	
こいくちしょうゆ	2.00	2.00	小麦、大豆
食塩	0.90	0.90	
だしのもと	1.20	1.20	
水	150.00	150.00	
さわら西京焼き(冷凍)	1個	50.00	大豆
なたね油	0.10	0.10	

センター調理小学校
(元郷センターA献立)

給食日誌

令和6年4月12日 金曜日

<献立名> バターロール 牛乳 春キャベツのスープ ハンバーグデミグラスソース 豆乳
いちごパンナコッタ

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
鶏ももこま (皮つき)	15.00	15.00	鶏肉
キャベツ (生)	29.41	25.00	
じゃがいも (生)	22.22	20.00	
たまねぎ (生)	15.96	15.00	
にんじん (生)	12.37	12.00	
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	2.00	2.00	小麦、大豆
こしょう (白)	0.01	0.01	
食塩	0.70	0.70	
水	140.00	140.00	
ハンバーグ (冷凍)	1個	50.00	大豆、鶏肉、豚肉
なたね油	0.10	0.10	
たまねぎ (生)	8.51	8.00	
エリンギ (冷凍)	5.00	5.00	
デミグラスソース	7.00	7.00	小麦、大豆、鶏肉、豚肉
トマトケチャップ	5.00	5.00	
なたね油	0.20	0.20	
水	3.00	3.00	
豆乳いちごパンナコッタ (冷凍)	1個	40.00	大豆、りんご

<献立名> 子供パン 牛乳 ポトフ メンチカツ ミニトマト

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
じゃがいも (生)	44.44	40.00	
ウィンナーソーセージFe入り (輪切)	25.00	25.00	豚肉
キャベツ (生)	23.53	20.00	
にんじん (生)	20.62	20.00	
たまねぎ (生)	21.28	20.00	
ブロッコリー (冷凍)	25.00	25.00	
こいくちしょうゆ	1.80	1.80	小麦、大豆
食塩	0.40	0.40	
こしょう (白)	0.01	0.01	
ローリエ	0.05	0.05	
コンソメのもと	1.00	1.00	大豆、鶏肉、豚肉
水	80.00	80.00	
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	
ミニトマト (生)	1.9個	20.48	
			【ミニトマト】 1年生 1個 2～6年生 2個

<献立名> ごはん 牛乳 けんちん汁 さばのみそ煮 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)	20.62	20.00	
だいこん(生)	22.22	20.00	
さといも(いちょう)	25.00	25.00	
ながねぎ(生)	13.33	8.00	
豆腐(木綿)	20.00	20.00	大豆
なたね油	1.00	1.00	
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	0.90	0.90	
水	130.00	130.00	
さばの切り身(冷凍)	1個	50.00	さば
しょうが(生)	1.25	1.00	
みそ(赤)	5.40	5.40	大豆
こいくちしょうゆ	2.70	2.70	小麦、大豆
清酒	2.70	2.70	
三温糖	4.00	4.00	
だしのもと	0.30	0.30	
豚肉(もも・こま)	12.00	12.00	豚肉
板こんにゃく	25.00	25.00	
にんじん(生)	10.31	10.00	
さやえんどう(冷凍)	3.00	3.00	
なたね油	0.30	0.30	
だしのもと	0.30	0.30	
三温糖	2.00	2.00	
清酒	1.20	1.20	
みりん(本みりん)	1.20	1.20	
こいくちしょうゆ	3.50	3.50	小麦、大豆

センター調理小学校
(元郷センターA献立)

給食日誌

令和6年4月17日水曜日

<献立名> メロンパン 牛乳 肉団子のスープ コーンフライ ブロッコリー

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
肉団子 (冷凍)	30.00	30.00	大豆、鶏肉、豚肉
たまねぎ (生)	21.28	20.00	
にんじん (生)	15.46	15.00	
ほうれんそう (冷凍)	15.00	15.00	
ぶなしめじ (バラカット)	8.00	8.00	
こいくちしょうゆ	4.00	4.00	小麦、大豆
コンソメのもと	1.00	1.00	大豆、鶏肉、豚肉
食塩	0.30	0.30	
水	140.00	140.00	
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	
ブロッコリー (冷凍)	40.00	40.00	
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
(元郷センターA献立)

給食日誌

令和6年4月18日 木曜日

<献立名> カレーライス 牛乳 ほうれん草のソテー

食品名	一人使用量 (g)	一人正味重量 (g)	備考
麦ごはん	(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
たまねぎ(生)	31.91	30.00	
たまねぎ(スライス・冷凍)	10.00	10.00	大豆
にんじん(生)	20.62	20.00	
じゃがいも(生)	38.89	35.00	
しょうが(生)	1.00	0.80	
にんにく(生)	0.54	0.50	
鶏レバーペースト	0.50	0.50	鶏肉
カレーフレーク	14.00	14.00	小麦
トマトケチャップ	3.00	3.00	
中濃ソース	2.00	2.00	
こいくちしょうゆ	0.30	0.30	小麦、大豆
コンソメのもと	1.00	1.00	大豆、鶏肉、豚肉
なたね油	0.50	0.50	
水	130.00	130.00	
牛乳	1個	206.00	乳
ほうれん草(冷凍)	25.00	25.00	
にんじん(生)	18.56	18.00	
ホールコーン(冷凍)	12.00	12.00	
なたね油	0.30	0.30	
食塩	0.20	0.20	
こしょう(白)	0.01	0.01	

センター調理小学校
(元郷センターA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 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	(低) 60.00 (中) 70.00 (高) 80.00	60.00 70.00 80.00	
牛乳	1個	206.00	乳
さといも(いちょう)	20.00	20.00	
だいこん(生)	16.67	15.00	
にんじん(生)	15.46	15.00	
油揚げ(カット・冷凍)	7.00	7.00	大豆
たまねぎ(生)	21.28	20.00	
こまつな(生)	14.12	12.00	
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)	10.00	10.00	
にんじん(生)	10.31	10.00	
ごぼう(半月)	8.00	8.00	
鶏ももこま(皮つき)	8.00	8.00	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	

<献立名> ごはん 牛乳 豚汁 いわしのみぞれ煮 いんげんのごま和え

食品名	一人使用量 (g)	一人正味重量 (g)	備考
精米・強化米	(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)	15.00	15.00	豚肉
にんじん(生)	12.37	12.00	
ごぼう(半月)	5.00	5.00	
だいこん(生)	13.33	12.00	
ながねぎ(生)	13.33	8.00	
豆腐(木綿)	22.00	22.00	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	
いわしのみぞれ煮(冷凍)	1個	50.00	小麦、大豆
いんげん(冷凍)	25.00	25.00	
にんじん(生)	8.25	8.00	
糸こんにゃく	5.00	5.00	
すりごま(白)	0.50	0.50	ごま
ごま・いり(白)	0.80	0.80	ごま
こいくちしょうゆ	2.50	2.50	小麦、大豆
三温糖	1.80	1.80	

<献立名> ごはん 牛乳 わんたんスープ スタミナ焼肉 オレンジゼリー

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 (中) 70.00 (高) 80.00	60.00 70.00 80.00	
牛乳	1個	206.00	乳
生わんたん(冷凍)	20.00	20.00	小麦、大豆、豚肉
鶏ももこま(皮つき)	18.00	18.00	鶏肉
たまねぎ(生)	12.77	12.00	
ほうれんそう(冷凍)	12.00	12.00	
にんじん(生)	12.37	12.00	
ながねぎ(生)	16.67	10.00	
こいくちしょうゆ	3.00	3.00	小麦、大豆
中華スープのもと	1.00	1.00	大豆、鶏肉、豚肉、ごま
食塩	0.15	0.15	
こしょう(白)	0.02	0.02	
水	140.00	140.00	
豚肉(もも・こま)	40.00	40.00	豚肉
にんにく(生)	0.33	0.30	
しょうが(生)	0.38	0.30	
もやし(生)	28.00	28.00	
キャベツ(生)	29.41	25.00	
にんじん(生)	18.56	18.00	
にら(生)	5.26	5.00	
なたね油	0.50	0.50	
みそ(白)	2.80	2.80	大豆
みそ(赤)	3.50	3.50	大豆
こいくちしょうゆ	1.10	1.10	小麦、大豆
三温糖	2.20	2.20	
清酒	1.50	1.50	
オレンジゼリー(冷凍)	1個	40.00	オレンジ

センター調理小学校
(元郷センターA献立)

給食日誌

令和6年4月24日水曜日

<献立名> はちみつパン 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
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
マカロニ (シェル・乾)	6.00	6.00	小麦
鶏ももこま (皮つき)	12.00	12.00	鶏肉
たまねぎ (生)	21.28	20.00	
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)	8.00	8.00	
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	150.00	150.00	
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)	4.00	4.00	
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	0.15	0.15	
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	0.24	0.24	

<献立名> ごはん 牛乳 肉じゃが 厚焼たまご 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	(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)	20.00	20.00	豚肉
じゃがいも(生)	83.33	75.00	
たまねぎ(生)	26.60	25.00	
にんじん(生)	25.77	25.00	
しらたき	20.00	20.00	
三温糖	4.50	4.50	
こいくちしょうゆ	12.00	12.00	小麦、大豆
だしのもと	0.50	0.50	
水	50.00	50.00	
厚焼きたまご(冷凍)	1個	50.00	卵、小麦、大豆
ひじき	2.00	2.00	
大豆(冷凍)	5.00	5.00	大豆
にんじん(生)	10.31	10.00	
油揚げ(カット・冷凍)	5.00	5.00	大豆
糸こんにゃく	5.00	5.00	
なたね油	0.30	0.30	
だしのもと	0.30	0.30	
三温糖	2.50	2.50	
こいくちしょうゆ	3.00	3.00	小麦、大豆
水	3.00	3.00	

<献立名> コッペパン 牛乳 オニオンスープ フランクフルトソーセージ チリコンカン

食品名	一人使用量 (g)	一人正味重量 (g)	備考
コッペパン (乳・卵抜き) (低)	1個	30.00	小麦、大豆
コッペパン (乳・卵抜き) (中)	1個	40.00	小麦、大豆
コッペパン (乳・卵抜き) (高)	1個	50.00	小麦、大豆
牛乳	1個	206.00	乳
シヨルダーベーコン (短冊)	12.00	12.00	豚肉
にんじん (生)	20.62	20.00	
たまねぎ (生)	31.91	30.00	
たまねぎ (スライス・冷凍)	20.00	20.00	大豆
オリーブ油	0.35	0.35	
こいくちしょうゆ	1.70	1.70	小麦、大豆
食塩	0.50	0.50	
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
パセリ (乾)	0.02	0.02	
水	140.00	140.00	
フランクフルトソーセージ	1個	50.00	豚肉
なたね油	0.10	0.10	
大豆 (冷凍)	6.00	6.00	大豆
ひよこ豆	6.00	6.00	
たまねぎ (生)	10.64	10.00	
にんじん (生)	12.37	12.00	
ホールコーン (冷凍)	4.00	4.00	
豚肉 (もも・ひき)	12.00	12.00	豚肉
にんにく (生)	0.22	0.20	
しょうが (生)	0.25	0.20	
オリーブ油	1.00	1.00	
トマトピューレ	12.00	12.00	
トマトケチャップ	6.00	6.00	
ウスターソース	1.00	1.00	
チリパウダー	0.08	0.08	
三温糖	0.30	0.30	
こいくちしょうゆ	0.30	0.30	小麦、大豆
食塩	0.20	0.20	
こしょう (白)	0.01	0.01	

<献立名> ごはん 牛乳 マーボー豆腐 揚げしゅうまい 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
豆腐(冷凍)	110.00	110.00	大豆
豚肉(もも・ひき)	18.00	18.00	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	
黒ソース(冷凍)	1.20	1.20	小麦、大豆、鶏肉、ごま
みそ(赤)	4.00	4.00	大豆
テンメンジャン	4.00	4.00	小麦、大豆、ごま
こいくちしょうゆ	2.50	2.50	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)	2.00	2.00	
ごま油	0.30	0.30	ごま
三温糖	1.00	1.00	
なたね油	0.50	0.50	
水	25.00	25.00	
ポークしゅうまい(冷凍)	2個	36.00	小麦、豚肉
なたね油(揚油)	4.00	4.00	
もやし(生)	25.00	25.00	
にんじん(生)	12.37	12.00	
こまつな(生)	14.12	12.00	
にんにく(生)	0.22	0.20	
こいくちしょうゆ	2.80	2.80	小麦、大豆
三温糖	1.20	1.20	
ラー油	0.03	0.03	大豆、ごま
ごま油	0.70	0.70	ごま