

# 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	西中	南中	元郷中
十二月田中	仲町中	領家中	安行中
榛松中	神根中	戸塚中	安行東中
戸塚西中			

令和6年

川口市学校給食献立日誌

5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  
(新郷・南平センター献立)

### 給食日誌

令和6年5月1日水曜日

<献立名> ちらし寿司 牛乳 すまし汁 厚焼きたまご 柏もち

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	
鶏ももこま(皮なし)	15.00	15.00	鶏肉
干しいたけ(スライス)	0.50	0.50	
にんじん(生)	15.46	15.00	
かんぴょう(乾)	3.00	3.00	
油揚げ(カット・冷凍)	5.00	5.00	大豆
さやえんどう(冷凍)	3.00	3.00	
三温糖	1.50	1.50	
こいくちしょうゆ	3.50	3.50	小麦、大豆
水	1.00	1.00	
牛乳	1個	206.00	乳
豆腐(木綿)	30.00	30.00	大豆
にんじん(生)	10.31	10.00	
えのきたけ(バラカット)	10.00	10.00	
ながねぎ(生)	8.33	5.00	
カットわかめ	0.60	0.60	
ほうれんそう(冷凍)	11.00	11.00	
食塩	1.10	1.10	
こいくちしょうゆ	2.30	2.30	小麦、大豆
だしのもと	1.20	1.20	
水	180.00	180.00	
厚焼きたまご(冷凍)	1個	50.00	卵、小麦、大豆
かしわもち(冷凍)	1個	50.00	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5月2日 木曜日

<献立名> ねぎまうどん 牛乳 野菜のかき揚げ ブロッコリー

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)	20.00	20.00	鶏肉
ながねぎ(生)	25.00	15.00	
にんじん(生)	10.31	10.00	
ほうれんそう(冷凍)	15.00	15.00	
油揚げ(カット・冷凍)	8.00	8.00	大豆
なると(オキアミ・冷凍)	6.00	6.00	
しょうが(生)	0.38	0.30	
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	0.70	0.70	
水	170.00	170.00	
牛乳	1個	206.00	乳
野菜のかき揚げ(冷凍)	1個	50.00	小麦、大豆
なたね油(揚油)	5.00	5.00	
ブロッコリー(冷凍)	40.00	40.00	
たまねぎドレッシング(ボトル)	6.00	6.00	小麦、大豆、りんご

センター調理中学校  
(新郷・南平センター献立)

### 給食日誌

令和6年5月7日 火曜日

<献立名> ごはん 牛乳 若竹みそ汁 とんかつ キャベツのサラダ アセロラゼリー

食品名	一人使用量 (g)	一人正味重量 (g)	備考
精米・強化米	100.00	100.00	
牛乳	1個	206.00	乳
豆腐(木綿)	30.00	30.00	大豆
新たけのこ(レトルト)	16.00	16.00	
たまねぎ(生)	21.28	20.00	
カットわかめ	0.90	0.90	
だしのもと	1.20	1.20	
みそ(白)	9.00	9.00	大豆
みそ(赤)	2.00	2.00	大豆
水	170.00	170.00	
とんかつ(冷凍)	2個	60.00	小麦、大豆、豚肉
なたね油(揚油)	6.00	6.00	
中濃ソース(ボトル)	5.00	5.00	
キャベツ(生)	21.18	18.00	
にんじん(生)	8.25	8.00	
えだまめ(冷凍)	8.00	8.00	大豆
もやし(生)	10.00	10.00	
和風ドレッシング(ボトル)	6.00	6.00	
アセロラゼリー(冷凍)	1個	50.00	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5月8日水曜日

&lt;献立名&gt; カレーライス 牛乳 切り干し大根のサラダ 乳酸菌飲料

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)	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
切り干し大根	8.00	8.00	
にんじん(生)	20.62	20.00	
こまつな(生)	8.24	7.00	
イタリアンドレッシング(ボトル)	9.00	9.00	大豆
乳酸菌飲料	1個	65.00	乳

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5月9日 木曜日

<献立名> たんたんめん 牛乳 ぎょうざ ミニトマト

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)	15.00	15.00	豚肉
チンゲンサイ(生)	17.65	15.00	
えのきたけ(バラカット)	10.00	10.00	
ながねぎ(生)	8.33	5.00	
にんじん(生)	20.62	20.00	
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	1.00	1.00	
みそ(赤)	6.00	6.00	大豆
こいくちしょうゆ	2.00	2.00	小麦、大豆
黒ソース(冷凍)	5.00	5.00	小麦、大豆、鶏肉、ごま
ラー油	0.10	0.10	大豆、ごま
中華スープのもと	1.50	1.50	大豆、鶏肉、豚肉、ごま
トウバンジャン	0.30	0.30	
食塩	0.50	0.50	
こしょう(白)	0.03	0.03	
水	165.00	165.00	
牛乳	1個	206.00	乳
ぎょうざ(冷凍)	3個	60.00	小麦、大豆、鶏肉、豚肉
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5月10日 金曜日

&lt;献立名&gt; 三色そばろごはん 牛乳 春野菜のすいとん いなだのしょうが煮

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	
豚肉(もも・ひき)	25.00	25.00	豚肉
しょうが(生)	0.38	0.30	
えだまめ(冷凍)	5.00	5.00	大豆
炒りたまご(冷凍)	18.00	18.00	卵、大豆
なたね油	0.50	0.50	
三温糖	1.80	1.80	
清酒	1.00	1.00	
こいくちしょうゆ	2.00	2.00	小麦、大豆
牛乳	1個	206.00	乳
鶏ももこま(皮なし)	12.00	12.00	鶏肉
にんじん(生)	12.37	12.00	
ごぼう(ささがき)	7.00	7.00	
ながねぎ(生)	8.33	5.00	
すいとん(乳・卵抜き・冷凍)	25.00	25.00	小麦
キャベツ(生)	29.41	25.00	
食塩	0.70	0.70	
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
水	160.00	160.00	
いなだのしょうが煮(冷凍)	1個	50.00	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5月13日月曜日

<献立名> ツイストパン 牛乳 ジャがいもとウインナーのトマト煮 コーンフライ 温野菜サラダ

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
ウインナーソーセージFe入り(輪切)	25.00	25.00	豚肉
にんじん(生)	25.77	25.00	
たまねぎ(生)	37.23	35.00	
じゃがいも(生)	66.67	60.00	
エリンギ(しなちくカット)	12.00	12.00	
グリーンピース(冷凍)	4.00	4.00	
にんにく(生)	0.54	0.50	
なたね油	0.50	0.50	
三温糖	1.00	1.00	
食塩	0.60	0.60	
コンソメのもと	0.80	0.80	大豆、鶏肉、豚肉
トマトケチャップ	10.00	10.00	
トマトピューレ	10.00	10.00	
ぶどう酒(赤)	1.00	1.00	
こいくちしょうゆ	3.00	3.00	小麦、大豆
水	60.00	60.00	
コーンフライ(冷凍)	1個	60.00	小麦、大豆
なたね油(揚油)	6.00	6.00	
カットわかめ	0.40	0.40	
キャベツ(生)	35.29	30.00	
にんじん(生)	10.31	10.00	
コールスロードレッシング(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5月14日 火曜日

<献立名> わかめごはん 牛乳 呉汁 あじの南蛮漬け オレンジ

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)	6.00	6.00	豚肉
大豆(冷凍)	18.00	18.00	大豆
にんじん(生)	6.19	6.00	
だいこん(生)	18.89	17.00	
じゃがいも(生)	27.78	25.00	
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	0.60	0.60	
だしのもと	1.20	1.20	
みそ(白)	9.00	9.00	大豆
みそ(赤)	2.00	2.00	大豆
水	155.00	155.00	
あじフィレ(でん粉付・冷凍)	1個	50.00	
なたね油(揚油)	5.00	5.00	
にんじん(生)	3.09	3.00	
たまねぎ(生)	5.32	5.00	
三温糖	3.50	3.50	
こいくちしょうゆ	3.00	3.00	小麦、大豆
穀物酢	1.50	1.50	
でん粉(じゃがいも)	0.30	0.30	
水	2.00	2.00	
オレンジ(生)	1/6個	19.00	オレンジ

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5月15日水曜日

&lt;献立名&gt; プルコギトッパブ 牛乳 キムチとトックのスープ たこナゲット

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(もも・こま)	36.00	36.00	豚肉
にんにく(生)	0.33	0.30	
ごま油	0.50	0.50	ごま
たまねぎ(生)	27.66	26.00	
にんじん(生)	12.37	12.00	
青ピーマン(生)	3.53	3.00	
こいくちしょうゆ	4.00	4.00	小麦、大豆
清酒	0.40	0.40	
三温糖	1.30	1.30	
コチュジャン	0.40	0.40	大豆
でん粉(じゃがいも)	0.40	0.40	
ごま・いり(白)	0.50	0.50	ごま
水	2.00	2.00	
牛乳	1個	206.00	乳
鶏ももこま(皮つき)	12.00	12.00	鶏肉
にんじん(生)	10.31	10.00	
もやし(生)	20.00	20.00	
にら(生)	3.68	3.50	
キムチ(ノンアレルギー・冷凍)	8.00	8.00	
トック	25.00	25.00	
食塩	0.12	0.12	
こしょう(白)	0.01	0.01	
中華スープのもと	1.20	1.20	大豆、鶏肉、豚肉、ごま
がらスープ(レトルト)	5.00	5.00	大豆、鶏肉、豚肉
こいくちしょうゆ	2.30	2.30	小麦、大豆
みそ(赤)	3.50	3.50	大豆
水	160.00	160.00	
たこナゲット(冷凍)	2個	40.00	小麦、大豆、いか

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5月16日 木曜日

&lt;献立名&gt; スパゲティボローニャソース 牛乳 かぼちゃコロッケ コーンスローサラダ

食品名	一人使用量 (g)	一人正味重量 (g)	備考
ソフトめん	1個	100.00	小麦
豚肉(もも・ひき)	30.00	30.00	豚肉
にんじん(生)	36.08	35.00	
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
エリンギ(しなちくカット)	5.00	5.00	
にんにく(生)	0.43	0.40	
オリーブ油	0.60	0.60	
トマトケチャップ	25.00	25.00	
中濃ソース	4.50	4.50	
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
でん粉(じゃがいも)	1.50	1.50	
コンソメのもと	0.60	0.60	大豆、鶏肉、豚肉
食塩	0.12	0.12	
こしょう(白)	0.01	0.01	
水	95.00	95.00	
牛乳	1個	206.00	乳
かぼちゃコロッケ(冷凍)	1個	50.00	小麦、大豆
なたね油(揚油)	5.00	5.00	
キャベツ(生)	27.06	23.00	
にんじん(生)	10.31	10.00	
ホールコーン(冷凍)	8.00	8.00	
コーンクリーミードレッシング(ボトル)	6.00	6.00	大豆

センター調理中学校

(新郷・南平センター献立)

## 給食日誌

令和6年5月17日 金曜日

<献立名> ごはん 牛乳 豚肉とキャベツのしょうが入りスープ 鶏肉のにんにくソースがけ  
 おかかきんぴら りんごゼリー

食品名	一人使用量 (g)	一人正味重量 (g)	備考
精米・強化米	100.00	100.00	
牛乳	1個	206.00	乳
豚肉(ロース・スライス)	15.00	15.00	豚肉
キャベツ(生)	41.18	35.00	
にんじん(生)	12.37	12.00	
こまつな(生)	14.12	12.00	
しょうが(生)	0.75	0.60	
食塩	0.50	0.50	
清酒	0.70	0.70	
こいくちしょうゆ	5.80	5.80	小麦、大豆
だしパック(厚削り)	5.00	5.00	
水	170.00	170.00	
鶏もも(皮つき)	1個	50.00	鶏肉
なたね油	0.30	0.30	
にんにく(生)	0.43	0.40	
たまねぎ(生)	2.87	2.70	
三温糖	3.00	3.00	
清酒	1.40	1.40	
みりん(本みりん)	1.40	1.40	
こいくちしょうゆ	2.70	2.70	小麦、大豆
でん粉(じゃがいも)	0.20	0.20	
水	5.00	5.00	
れんこん(いちょう)	12.00	12.00	
にんじん(生)	15.46	15.00	
ごぼう(半月)	15.00	15.00	
なたね油	0.40	0.40	
三温糖	1.50	1.50	
清酒	0.50	0.50	
こいくちしょうゆ	2.00	2.00	小麦、大豆
だしのもと	0.50	0.50	
水	2.00	2.00	
かつお節(碎片)	1.00	1.00	
りんごゼリー(冷凍)	1個	40.00	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5月20日月曜日

<献立名> バターロール 牛乳 野菜のクリームスープ 白身魚の香草フライ 花野菜サラダ

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	1個	70.00	乳、小麦、大豆
牛乳	1個	206.00	乳
ショルダーベーコン(短冊)	10.00	10.00	豚肉
にんじん(生)	22.68	22.00	
たまねぎ(生)	29.79	28.00	
キャベツ(生)	41.18	35.00	
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	1.10	1.10	大豆、鶏肉、豚肉
ホワイトルウ	7.30	7.30	乳、小麦、大豆、豚肉
牛乳(調理用)	70.00	70.00	乳
水	80.00	80.00	
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	
ブロッコリー(冷凍)	20.00	20.00	
カリフラワー(冷凍)	20.00	20.00	
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 マーボー豆腐 しゅうまい わかめのサラダ

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)	25.00	25.00	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)	0.80	0.80	
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)	4.00	4.00	
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	60.00	60.00	
ポークしゅうまい(冷凍)	2個	36.00	小麦、豚肉
カットわかめ	0.80	0.80	
にんじん(生)	8.25	8.00	
キャベツ(生)	23.53	20.00	
ホールコーン(冷凍)	5.00	5.00	
韓国ナムルドレッシング(ボトル)	6.00	6.00	小麦、大豆、鶏肉、豚肉、ごま



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5月22日水曜日

<献立名> たけのこごはん 牛乳 こしね汁 さばの辛味焼き

食品名	一人使用量 (g)	一人正味重量 (g)	備考
精米・強化米	100.00	100.00	
鶏ももこま(皮つき)	12.00	12.00	鶏肉
新たけのこ(レトルト)	18.00	18.00	
油揚げ(カット・冷凍)	4.00	4.00	大豆
にんじん(生)	12.37	12.00	
さやえんどう(冷凍)	4.00	4.00	
三温糖	1.80	1.80	
こいくちしょうゆ	3.60	3.60	小麦、大豆
だしのもと	0.50	0.50	
なたね油	0.60	0.60	
水	4.00	4.00	
牛乳	1個	206.00	乳
にんじん(生)	15.46	15.00	
だいこん(生)	27.78	25.00	
ごぼう(半月)	8.00	8.00	
ながねぎ(生)	8.33	5.00	
干ししいたけ(スライス)	0.80	0.80	
板こんにゃく	13.00	13.00	
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
水	170.00	170.00	
さばの辛味焼き(冷凍)	1個	50.00	小麦、大豆、さけ、さば、ごま

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5月23日 木曜日

&lt;献立名&gt; 長崎ちゃんぽん 牛乳 春巻 河内ばんかん

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・こま)	15.00	15.00	豚肉
いか(短冊・冷凍)	10.00	10.00	いか
にんじん(生)	15.46	15.00	
キャベツ(生)	29.41	25.00	
もやし(生)	20.00	20.00	
ながねぎ(生)	8.33	5.00	
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	
食塩	0.20	0.20	
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	0.80	0.80	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
でん粉(じゃがいも)	1.70	1.70	
ごま油	0.50	0.50	ごま
水	155.00	155.00	
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	
河内ばんかん(生)	1/6個	40.83	

<献立名> ごはん 牛乳 ごまみそ汁 和風おろしハンバーグ 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
にんじん(生)	10.31	10.00	
だいこん(生)	16.67	15.00	
じゃがいも(生)	33.33	30.00	
ながねぎ(生)	8.33	5.00	
ほうれんそう(冷凍)	10.00	10.00	
大豆(冷凍)	5.00	5.00	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	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	1.60	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	
鶏ももこま(皮つき)	15.00	15.00	鶏肉
板こんにゃく	20.00	20.00	
にんじん(生)	8.25	8.00	
いんげん(冷凍)	5.00	5.00	
なたね油	0.50	0.50	
三温糖	1.50	1.50	
清酒	0.50	0.50	
みりん(本みりん)	0.50	0.50	
こいくちしょうゆ	3.00	3.00	小麦、大豆
水	2.00	2.00	

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5月27日月曜日

&lt;献立名&gt; メロンパン 牛乳 キャベツと肉団子のスープ クリスピーチキン 彩りポテト

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	1個	50.00	乳、小麦、大豆
牛乳	1個	206.00	乳
肉団子(冷凍)	35.00	35.00	大豆、鶏肉、豚肉
キャベツ(生)	41.18	35.00	
にんじん(生)	12.37	12.00	
ほうれんそう(冷凍)	15.00	15.00	
食塩	0.30	0.30	
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	3.00	3.00	小麦、大豆
水	150.00	150.00	
クリスピーチキン(冷凍)	1個	50.00	小麦、大豆、鶏肉
なたね油(揚油)	5.00	5.00	
じゃがいも(乱切り)	30.00	30.00	
にんじん(生)	10.31	10.00	
えだまめ(冷凍)	4.00	4.00	大豆
食塩	0.15	0.15	
こしょう(白)	0.01	0.01	

<献立名> ごはん 牛乳 豆腐のみそ汁 かつおの新たまねぎソースがけ ごぼうサラダ

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(木綿)	35.00	35.00	大豆
油揚げ(カット・冷凍)	6.00	6.00	大豆
たまねぎ(生)	21.28	20.00	
こまつな(生)	14.12	12.00	
だしのもと	1.20	1.20	
みそ(白)	9.00	9.00	大豆
みそ(赤)	2.00	2.00	大豆
水	165.00	165.00	
かつおの立田揚げ(冷凍)	1個	50.00	小麦、大豆
なたね油(揚げ油)	5.00	5.00	
にんにく(生)	0.11	0.10	
新たまねぎ(生)	12.77	12.00	
なたね油	0.30	0.30	
三温糖	3.00	3.00	
清酒	1.00	1.00	
こいくちしょうゆ	3.00	3.00	小麦、大豆
穀物酢	2.00	2.00	
でん粉(じゃがいも)	0.40	0.40	
水	3.00	3.00	
ごぼう(ささがき)	20.00	20.00	
にんじん(生)	15.46	15.00	
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

<献立名> ハヤシライス 牛乳 オムレツ 野菜のサラダ

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
じゃがいも(生)	50.00	45.00	
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	1.00	1.00	大豆、鶏肉、豚肉
ぶどう酒(赤)	2.00	2.00	
食塩	0.10	0.10	
こしょう(白)	0.03	0.03	
なたね油	0.50	0.50	
トマトケチャップ	2.00	2.00	
デミグラスソース	8.30	8.30	小麦、大豆、鶏肉、豚肉
ハヤシルウ	19.00	19.00	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	125.00	125.00	
牛乳	1個	206.00	乳
プレーンオムレツ(冷凍)	1個	40.00	卵、大豆
キャベツ(生)	23.53	20.00	
にんじん(生)	10.31	10.00	
もやし(生)	15.00	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5月30日 木曜日

<献立名> きつねうどん 牛乳 いかのさらさ揚げ 洋なし

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
豚肉(もも・こま)	15.00	15.00	豚肉
油揚げ(カット・冷凍)	13.00	13.00	大豆
にんじん(生)	10.31	10.00	
たまねぎ(生)	15.96	15.00	
ながねぎ(生)	11.67	7.00	
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	15.00	15.00	小麦、大豆
みりん(本みりん)	1.00	1.00	
食塩	0.30	0.30	
三温糖	2.00	2.00	
水	170.00	170.00	
牛乳	1個	206.00	乳
いか短冊下味でん粉付(カレー味・冷凍)	60.00	60.00	小麦、大豆、いか
なたね油(揚油)	6.00	6.00	
洋梨カット(冷凍)	1個	40.00	

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5月31日 金曜日

<献立名> ごはん 牛乳 かみなり汁 豚肉のレモンソースがけ キャベツの煮びたし

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
にんじん(生)	12.37	12.00	
たまねぎ(生)	24.47	23.00	
ながねぎ(生)	10.00	6.00	
干しいたけ(スライス)	0.60	0.60	
豆腐(木綿)	30.00	30.00	大豆
ほうれんそう(冷凍)	12.00	12.00	
なたね油	0.60	0.60	
食塩	0.43	0.43	
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	
豚肉(ロース・切り身)	1個	50.00	豚肉
三温糖	5.00	5.00	
こいくちしょうゆ	5.00	5.00	小麦、大豆
レモン汁	3.50	3.50	
でん粉(じゃがいも)	0.20	0.20	
水	2.00	2.00	
キャベツ(生)	35.29	30.00	
こまつな(生)	11.76	10.00	
油揚げ(カット・冷凍)	5.00	5.00	大豆
かつお節(碎片)	1.00	1.00	
こいくちしょうゆ	2.50	2.50	小麦、大豆