

# 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

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」

センター調理小学校（新郷・南平センター献立）

5月分献立の栄養価

給食日	献立名	エネルギー	蛋白質	脂質	炭水化物	カルシウム	マグネシウム	鉄	亜鉛	RE	VB1	VB2	VC	食物繊維	食塩	価格	価格(税込)
5 - 1	ツイストパン 牛乳 ミネストローネ チキンナゲット だいこんサラダ	586	21.9	21.6	67.8	280	62	1.3	2.0	278	0.36	0.45	28	6.1	2.5	251.10	271.19
5 - 2	ちらし寿司 牛乳 兜かまぼこ入りすまし汁 きんぴらハンバーグ 柏もち	687	27.0	14.4	82.2	330	101	2.1	2.9	189	0.47	0.46	8	4.0	3.6	318.09	343.54
5 - 7	キャロットピラフ 牛乳 ヌードルスープ 焼ウインナー アスパラガスのソテー	594	20.4	21.6	76.5	263	58	3.1	3.0	307	0.71	0.50	17	2.8	2.7	281.95	304.51
5 - 8	メロンパン 牛乳 キャベツと肉団子のスープ 花豆コロッケ 海藻サラダ	656	20.7	25.5	83.5	355	88	7.4	1.9	242	0.28	0.45	17	6.7	3.0	249.09	269.02
5 - 9	ごはん 牛乳 若竹汁 さばのみそ煮 れんこんの炒め煮	619	22.8	21.7	79.0	296	81	1.7	2.5	206	0.52	0.52	15	2.7	2.0	271.47	293.19
5 - 10	たんめん 牛乳 春巻 ミニトマト	609	20.4	24.0	80.3	263	54	5.5	1.6	230	0.30	0.40	21	4.1	3.3	243.67	263.16
5 - 13	プルコギトッパブ 牛乳 トック入りスープ しゅうまい	587	23.5	12.7	91.8	273	70	1.5	3.0	299	0.78	0.45	10	2.8	2.5	208.20	224.86
5 - 14	ごはん 牛乳 豚肉とキャベツのしょうがスープ 鶏肉のにんにくソースがけ おかかきんぴら	587	24.9	16.8	78.8	284	76	1.7	3.1	255	0.62	0.51	27	2.9	2.0	267.98	289.42
5 - 15	子供パンスライス 牛乳 じゃがいもとウインナーのトマト煮ソースかつ ポイルキャベツ	629	25.7	22.8	69.3	294	77	2.8	2.8	236	0.75	0.53	38	9.1	3.3	280.90	303.37
5 - 16	ごはん 牛乳 かみなり汁 和風おろしハンバーグ ひじきの五目煮	585	24.0	16.9	81.7	465	108	9.2	4.4	250	0.59	0.51	9	5.4	2.5	203.22	219.48
5 - 17	きつねうどん 牛乳 笹かまぼこの抹茶揚げ ごぼうサラダ	587	26.9	15.0	81.1	339	85	1.5	1.9	282	0.35	0.71	6	4.7	4.4	241.12	260.41
5 - 20	キムタクごはん 牛乳 春野菜のみそ汁 白ごまつくね	639	25.0	18.0	88.7	332	88	2.3	3.2	529	0.73	0.52	23	5.6	3.2	248.83	268.74
5 - 21	ごはん 牛乳 わかめスープ 油淋鶏 小松菜ともやしのナムル	587	22.8	17.0	82.5	294	69	2.1	2.8	320	0.53	0.52	18	2.8	2.5	259.41	280.16
5 - 22	はちみつパン 牛乳 春キャベツのクリームスープ 白身魚の香草フライ 花野菜サラダ	628	25.0	27.1	68.5	472	64	1.2	2.0	278	0.24	0.57	37	4.0	3.1	286.60	309.53
5 - 23	たけのこごはん 牛乳 呉汁 厚焼きたまご	602	24.6	16.1	83.3	310	80	2.1	2.8	240	0.54	0.58	12	4.9	2.2	233.38	252.05
5 - 24	ごぼうにやミートソーススパゲティ 牛乳 かぼちゃコロッケ オレンジ	602	23.2	16.9	77.7	278	71	1.7	2.1	290	0.50	0.47	23	5.5	3.1	238.88	257.99
5 - 27	ハヤシライス 牛乳 温野菜サラダ 型抜きチーズ	650	21.1	19.8	96.5	354	73	1.3	3.0	294	0.66	0.49	31	8.2	2.9	231.35	249.86
5 - 28	ごはん 牛乳 かぼちゃ団子汁 豚肉のしょうが焼き いんげんのツナ和え	608	23.7	19.7	71.7	281	73	1.5	2.7	266	0.85	0.50	19	2.5	2.2	292.85	316.28
5 - 29	チーズパン 牛乳 ベーコンスープ じゃがいものカレーミートソースがけ 枝豆のサラダ	634	25.1	27.0	70.2	367	75	1.6	3.0	297	0.54	0.54	42	5.4	2.9	279.54	301.90
5 - 30	ごはん 牛乳 とん汁 さわらの塩焼き ほうれんそうのごま和え	585	28.4	17.6	75.3	362	105	2.2	3.2	360	1.01	0.60	11	3.3	2.2	234.11	252.84
5 - 31	コーンラーメン 牛乳 いかのかりんあげ りんごゼリー	589	26.4	16.6	85.3	266	78	2.8	2.3	157	0.25	0.39	35	4.2	3.2	285.96	308.84
合計		12850	503.5	408.8	1671.7	6758	1636	56.6	56.2	5805	11.58	10.67	447	97.7	59.3	5407.70	5840.34
平均		612	24.0	19.5	79.6	322	78	2.7	2.7	276	0.55	0.51	21	4.7	2.8	257.51	278.11
(動物性)			(11.5)		(12.2)												
平均所要栄養量の基準		650	26.8	18.1		350	50	3.0	2.0	200	0.40	0.40	25	4.5	2.0		
充足率 (%)		94	90	108		92	156	90	135	138	138	128	84	104	140		
PFCバランス (%)		100	16	29	55												

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5月1日水曜日

<献立名> ツイストパン 牛乳 ミネストローネ チキンナゲット だいこんサラダ

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
シヨルダーベーコン (短冊)	12.00	12.00	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)	3.00	3.00	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	
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	
だいこん (生)	16.67	15.00	
にんじん (生)	10.31	10.00	
キャベツ (生)	17.65	15.00	
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5月2日 木曜日

&lt;献立名&gt; ちらし寿司 牛乳 兜かまぼこ入りすまし汁 きんぴらハンバーグ 柏もち

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	
鶏むねこま(皮なし)	10.00	10.00	鶏肉
油揚げ(カット・冷凍)	5.00	5.00	大豆
にんじん(生)	5.15	5.00	
かんぴょう(乾)	0.60	0.60	
干しいたけ(スライス)	0.50	0.50	
さやえんどう(冷凍)	3.00	3.00	
錦糸たまご(冷凍)	10.00	10.00	卵、大豆
だしのもと	0.50	0.50	
三温糖	1.40	1.40	
こいくちしょうゆ	2.00	2.00	小麦、大豆
水	4.00	4.00	
牛乳	1個	206.00	乳
豆腐(木綿)	25.00	25.00	大豆
ながねぎ(生)	8.33	5.00	
カットわかめ	0.50	0.50	
ほうれんそう(冷凍)	10.00	10.00	
かまぼこ(かぶと型)	10.00	10.00	
食塩	0.70	0.70	
こいくちしょうゆ	2.00	2.00	小麦、大豆
だしのもと	1.00	1.00	
水	170.00	170.00	
きんぴらハンバーグ(冷凍)	1個	50.00	大豆、鶏肉、豚肉、ごま、ゼラチン
かしわもち(冷凍)	1個	40.00	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5月7日 火曜日

&lt;献立名&gt; キャロットピラフ 牛乳 ヌードルスープ 焼ウインナー アスパラガスのソテー

食品名	一人使用量 (g)	一人正味重量 (g)	備考
キャロットピラフ (低)	60.00	60.00	鶏肉
(中)	70.00	70.00	鶏肉
(高)	80.00	80.00	鶏肉
牛乳	1個	206.00	乳
米粉めん	8.00	8.00	
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)	21.28	20.00	
キャベツ(生)	23.53	20.00	
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
こいくちしょうゆ	2.00	2.00	小麦、大豆
水	150.00	150.00	
パセリ(乾)	0.01	0.01	
ウインナーソーセージFe入り	2個	40.00	豚肉
グリーンアスパラガス(生)	18.75	15.00	
にんじん(生)	15.46	15.00	
たまねぎ(生)	10.64	10.00	
なたね油	0.40	0.40	
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
食塩	0.30	0.30	
こしょう(白)	0.01	0.01	

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5月8日水曜日

<献立名> メロンパン 牛乳 キャベツと肉団子のスープ 花豆コロッケ 海藻サラダ

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
キャベツ (生)	23.53	20.00	
にんじん (生)	10.31	10.00	
ホールコーン (冷凍)	5.00	5.00	
ほうれんそう (冷凍)	10.00	10.00	
食塩	0.10	0.10	
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	4.00	4.00	小麦、大豆
水	140.00	140.00	
花豆コロッケ (冷凍)	1個	40.00	小麦、大豆
なたね油 (揚油)	4.00	4.00	
中濃ソース (ボトル)	5.00	5.00	
海藻ミックス	0.50	0.50	
にんじん (生)	5.15	5.00	
もやし (生)	30.00	30.00	
イタリアンドレッシング (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5月9日 木曜日

<献立名> ごはん 牛乳 若竹汁 さばのみそ煮 れんこんの炒め煮

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
豆腐(木綿)	30.00	30.00	大豆
新たけのこ(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	
さばのみそ煮(冷凍)	1個	50.00	大豆、さば
れんこん(いちょう)	20.00	20.00	
にんじん(生)	15.46	15.00	
さつまあげ(冷凍)	5.00	5.00	
ごま・いり(白)	0.50	0.50	ごま
なたね油	0.50	0.50	
こいくちしょうゆ	1.50	1.50	小麦、大豆
清酒	1.00	1.00	
三温糖	2.00	2.00	

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5月10日 金曜日

<献立名> たんめん 牛乳 春巻 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 (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
にんじん (生)	15.46	15.00	
キャベツ (生)	23.53	20.00	
ながねぎ (生)	8.33	5.00	
きくらげ	0.50	0.50	
食塩	1.80	1.80	
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
がらスープ (レトルト)	10.00	10.00	大豆、鶏肉、豚肉
水	170.00	170.00	
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	
ミニトマト (生)	2個	21.56	

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5月13日月曜日

&lt;献立名&gt; ブルコギトッパブ 牛乳 トック入りスープ しゅうまい

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)	25.00	25.00	豚肉
にんにく(生)	0.22	0.20	
ごま油	0.50	0.50	ごま
たまねぎ(生)	26.60	25.00	
にんじん(生)	15.46	15.00	
青ピーマン(生)	3.53	3.00	
ごま・いり(白)	1.00	1.00	ごま
食塩	0.20	0.20	
こいくちしょうゆ	3.00	3.00	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	
水	2.00	2.00	
牛乳	1個	206.00	乳
にんじん(生)	15.46	15.00	
たまねぎ(生)	19.15	18.00	
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	
がらスープ(レトルト)	8.00	8.00	大豆、鶏肉、豚肉
ポークしゅうまい(冷凍)	2個	36.00	小麦、豚肉

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5月14日 火曜日

<献立名> ごはん 牛乳 豚肉とキャベツのしょうがスープ 鶏肉のにんにくソースがけ  
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
豚肉(もも・こま)	12.00	12.00	豚肉
キャベツ(生)	35.29	30.00	
にんじん(生)	10.31	10.00	
こまつな(生)	11.76	10.00	
たまねぎ(生)	10.64	10.00	
しょうが(生)	0.63	0.50	
食塩	0.30	0.30	
清酒	0.60	0.60	
こいくちしょうゆ	5.00	5.00	小麦、大豆
だしパック(厚削り)	3.00	3.00	
水	140.00	140.00	
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	
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	
ごぼう(半月)	15.00	15.00	
にんじん(生)	8.25	8.00	
れんこん(いちょう)	10.00	10.00	
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	
かつお節(碎片)	1.00	1.00	
水	2.00	2.00	

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5月15日水曜日

<献立名> 子供パンスライス 牛乳 ジャがいもとウインナーのトマト煮 ソースかつ ポ  
イルキャベツ

食品名	一人使用量 (g)	一人正味重量 (g)	備考
子供パンスライス (低)	1個	30.00	乳、小麦、大豆
子供パンスライス (中)	1個	40.00	乳、小麦、大豆
子供パンスライス (高)	1個	50.00	乳、小麦、大豆
牛乳	1個	206.00	乳
ジャがいも (生)	61.11	55.00	
ウインナーソーセージFe入り (輪切)	20.00	20.00	豚肉
にんじん (生)	20.62	20.00	
たまねぎ (生)	31.91	30.00	
グリーンピース (生)	2.22	1.00	
グリーンピース (冷凍)	3.00	3.00	
にんにく (生)	0.33	0.30	
なたね油	0.50	0.50	
三温糖	0.50	0.50	
ぶどう酒 (赤)	1.00	1.00	
コンソメのもと	0.50	0.50	大豆、鶏肉、豚肉
こいくちしょうゆ	3.00	3.00	小麦、大豆
トマトピューレ	10.00	10.00	
トマトケチャップ	7.00	7.00	
食塩	0.40	0.40	
水	70.00	70.00	
ひれかつ (冷凍)	1個	50.00	小麦、大豆、豚肉
なたね油 (揚油)	5.00	5.00	
中濃ソース	6.00	6.00	
清酒	1.20	1.20	
三温糖	1.50	1.50	
こいくちしょうゆ	0.80	0.80	小麦、大豆
でん粉 (ジャがいも)	0.50	0.50	
水	6.00	6.00	
キャベツ (生)	41.18	35.00	

<献立名> ごはん 牛乳 かみなり汁 和風おろしハンバーグ ひじきの五目煮

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)	10.31	10.00	
たまねぎ(生)	21.28	20.00	
ながねぎ(生)	8.33	5.00	
干しいたけ(スライス)	0.50	0.50	
豆腐(木綿)	25.00	25.00	大豆
ほうれんそう(冷凍)	10.00	10.00	
なたね油	0.50	0.50	
食塩	0.40	0.40	
だしのもと	1.00	1.00	
こいくちしょうゆ	6.00	6.00	小麦、大豆
水	150.00	150.00	
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	
ひじき	1.50	1.50	
豚肉(もも・ひき)	5.00	5.00	豚肉
にんじん(生)	6.19	6.00	
大豆(冷凍)	10.00	10.00	大豆
糸こんにゃく	6.00	6.00	
三温糖	0.70	0.70	
だしのもと	0.20	0.20	
清酒	1.00	1.00	
こいくちしょうゆ	1.50	1.50	小麦、大豆
水	5.00	5.00	

<献立名> きつねうどん 牛乳 笹かまぼこの抹茶揚げ ごぼうサラダ

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
油揚げ (カット・冷凍)	10.00	10.00	大豆
豚肉 (もも・こま)	10.00	10.00	豚肉
にんじん (生)	15.46	15.00	
たまねぎ (生)	21.28	20.00	
ほうれんそう (冷凍)	5.00	5.00	
三温糖	1.50	1.50	
食塩	0.30	0.30	
みりん (本みりん)	1.00	1.00	
だしのもと	1.00	1.00	
こいくちしょうゆ	14.00	14.00	小麦、大豆
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
抹茶	0.10	0.10	
食塩	0.04	0.04	
水	4.00	4.00	
なたね油 (揚油)	4.00	4.00	
ごぼう (ささがき)	15.00	15.00	
にんじん (生)	10.31	10.00	
ホールコーン (冷凍)	8.00	8.00	
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5月20日月曜日

&lt;献立名&gt; キムタクごはん 牛乳 春野菜のみそ汁 白ごまつくね

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
キムチ(ノンアレルギー・冷凍)	13.00	13.00	
たくあん(せんぎり)	15.00	15.00	大豆
なたね油	0.50	0.50	
みりん(本みりん)	1.00	1.00	
こいくちしょうゆ	0.10	0.10	小麦、大豆
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	
白ごまつくね(冷凍)	2個	40.00	小麦、大豆、鶏肉、豚肉、ごま
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)	0.50	0.50	
水	10.00	10.00	

<献立名> ごはん 牛乳 わかめスープ 油淋鶏 小松菜ともやしのナムル

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
カットわかめ	1.00	1.00	
たまねぎ(生)	21.28	20.00	
にんじん(生)	15.46	15.00	
えのきたけ(バラカット)	8.00	8.00	
中華スープのもと	1.00	1.00	大豆、鶏肉、豚肉、ごま
食塩	0.40	0.40	
こしょう(白)	0.01	0.01	
でん粉(じゃがいも)	1.00	1.00	
こいくちしょうゆ	3.00	3.00	小麦、大豆
水	175.00	175.00	
鶏もも(皮なし)	2個	50.00	鶏肉
でん粉(じゃがいも)	9.00	9.00	
なたね油(揚油)	5.00	5.00	
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	
なたね油	0.10	0.10	
三温糖	1.80	1.80	
こいくちしょうゆ	1.80	1.80	小麦、大豆
穀物酢	1.80	1.80	
でん粉(じゃがいも)	0.60	0.60	
水	9.00	9.00	
こまつな(生)	23.53	20.00	
もやし(生)	15.00	15.00	
にんじん(生)	10.31	10.00	
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

センター調理小学校  
(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> はちみつパン 牛乳 春キャベツのクリームスープ 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
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
鶏むねこま (皮つき)	10.00	10.00	鶏肉
にんじん (生)	20.62	20.00	
たまねぎ (生)	21.28	20.00	
キャベツ (生)	29.41	25.00	
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	1.00	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)	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	
コーンクリーミードレッシング (ボトル)	6.00	6.00	大豆

<献立名> たけのこごはん 牛乳 呉汁 厚焼きたまご

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)	10.00	10.00	鶏肉
にんじん(生)	10.31	10.00	
新たけのこ(レトルト)	15.00	15.00	
油揚げ(カット・冷凍)	6.00	6.00	大豆
なたね油	0.50	0.50	
三温糖	1.37	1.37	
だしのもと	0.50	0.50	
こいくちしょうゆ	3.00	3.00	小麦、大豆
水	4.00	4.00	
牛乳	1個	206.00	乳
豚肉(もも・こま)	5.00	5.00	豚肉
大豆(冷凍)	15.00	15.00	大豆
にんじん(生)	5.15	5.00	
だいこん(生)	16.67	15.00	
ごぼう(半月)	5.00	5.00	
じゃがいも(生)	22.22	20.00	
ながねぎ(生)	8.33	5.00	
なたね油	0.50	0.50	
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	140.00	140.00	
厚焼きたまご(冷凍)	1個	50.00	卵、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5月24日 金曜日

&lt;献立名&gt; ごぼうにやミートソーススパゲティ 牛乳 かぼちゃコロッケ オレンジ

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
しょうが (生)	0.38	0.30	
にんにく (生)	0.33	0.30	
ごぼう (ささがき)	8.00	8.00	
たまねぎ (生)	31.91	30.00	
にんじん (生)	25.77	25.00	
パセリ (乾)	0.02	0.02	
トマトピューレ	27.00	27.00	
トマトケチャップ	11.00	11.00	
コンソメのもと	1.90	1.90	大豆、鶏肉、豚肉
ぶどう酒 (赤)	1.10	1.10	
ウスターソース	1.40	1.40	
三温糖	0.50	0.50	
食塩	1.20	1.20	
こしょう (白)	0.01	0.01	
でん粉 (じゃがいも)	2.70	2.70	
なたね油	0.40	0.40	
水	100.00	100.00	
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	
オレンジ (生)	1/6個	19.30	オレンジ

<献立名> ハヤシライス 牛乳 温野菜サラダ 型抜きチーズ

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
にんじん(生)	20.62	20.00	
たまねぎ(生)	31.91	30.00	
じゃがいも(生)	55.56	50.00	
なたね油	0.50	0.50	
三温糖	0.60	0.60	
こしょう(白)	0.01	0.01	
コンソメのもと	0.50	0.50	大豆、鶏肉、豚肉
ぶどう酒(赤)	1.50	1.50	
トマトケチャップ	1.50	1.50	
デミグラスソース	6.00	6.00	小麦、大豆、鶏肉、豚肉
ウスターソース	2.00	2.00	
ハヤシルウ	15.00	15.00	小麦、大豆、豚肉
水	110.00	110.00	
牛乳	1個	206.00	乳
キャベツ(生)	35.29	30.00	
ホールコーン(冷凍)	10.00	10.00	
カットわかめ	0.50	0.50	
ごまドレッシング(ボトル)	6.00	6.00	小麦、大豆、ごま
型抜きチーズ	1個	15.00	乳

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5月28日 火曜日

<献立名> ごはん 牛乳 かぼちゃ団子汁 豚肉のしょうが焼き いんげんのツナ和え

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
かぼちゃ団子(冷凍)	25.00	25.00	
にんじん(生)	10.31	10.00	
だいこん(生)	16.67	15.00	
ごぼう(半月)	5.00	5.00	
ながねぎ(生)	8.33	5.00	
こまつな(生)	11.76	10.00	
食塩	0.60	0.60	
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
水	150.00	150.00	
豚肉(ロース・切り身)	1個	50.00	豚肉
しょうが(生)	1.25	1.00	
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	3.00	3.00	小麦、大豆
さやいんげん(生)	25.77	25.00	
にんじん(生)	8.25	8.00	
ライトツナ(水煮・レトルト)	5.00	5.00	
三温糖	1.00	1.00	
こいくちしょうゆ	1.50	1.50	小麦、大豆

<献立名> チーズパン 牛乳 ベーコンスープ じゃがいものカレーミートソースがけ 枝豆のサラダ

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
シヨルダーベーコン (短冊)	15.00	15.00	豚肉
にんじん (生)	15.46	15.00	
たまねぎ (生)	21.28	20.00	
キャベツ (生)	35.29	30.00	
ホールコーン (冷凍)	10.00	10.00	
なたね油	0.50	0.50	
食塩	0.30	0.30	
こしょう (白)	0.02	0.02	
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
水	140.00	140.00	
じゃがいも (乱切り)	55.00	55.00	
なたね油 (揚油)	6.00	6.00	
豚肉 (もも・ひき)	15.00	15.00	豚肉
たまねぎ (生)	10.64	10.00	
にんにく (生)	0.22	0.20	
なたね油	0.50	0.50	
食塩	0.10	0.10	
コンソメのもと	0.20	0.20	大豆、鶏肉、豚肉
トマトケチャップ	3.50	3.50	
デミグラスソース	2.50	2.50	小麦、大豆、鶏肉、豚肉
ウスターソース	0.50	0.50	
カレールー	2.30	2.30	小麦、豚肉、りんご
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	
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 とん汁 さわらの塩焼き ほうれんそうのごま和え

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)	20.00	20.00	豚肉
板こんにゃく	10.00	10.00	
にんじん(生)	5.15	5.00	
ごぼう(半月)	5.00	5.00	
だいこん(生)	11.11	10.00	
ながねぎ(生)	8.33	5.00	
豆腐(木綿)	20.00	20.00	大豆
なたね油	0.50	0.50	
みそ(白)	8.00	8.00	大豆
みそ(赤)	2.00	2.00	大豆
だしのもと	1.00	1.00	
水	145.00	145.00	
さわらの塩焼き(冷凍)	1個	40.00	
ほうれんそう(冷凍)	30.00	30.00	
にんじん(生)	15.46	15.00	
すりごま(白)	4.00	4.00	ごま
三温糖	2.00	2.00	
だしのもと	0.10	0.10	
こいくちしょうゆ	2.00	2.00	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5月31日 金曜日

&lt;献立名&gt; コーンラーメン 牛乳 いかのかりんあげ りんごゼリー

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)	5.00	5.00	豚肉
にんじん (生)	10.31	10.00	
もやし (生)	20.00	20.00	
キャベツ (生)	17.65	15.00	
ながねぎ (生)	5.00	3.00	
カットわかめ	0.50	0.50	
ホールコーン (冷凍)	20.00	20.00	
なたね油	0.50	0.50	
食塩	1.40	1.40	
中華スープのもと	2.00	2.00	大豆、鶏肉、豚肉、ごま
こいくちしょうゆ	0.50	0.50	小麦、大豆
水	160.00	160.00	
牛乳	1個	206.00	乳
いか短冊 (でん粉付・冷凍)	60.00	60.00	いか
なたね油 (揚油)	6.00	6.00	
三温糖	1.70	1.70	
みりん (本みりん)	0.70	0.70	
こいくちしょうゆ	1.70	1.70	小麦、大豆
水	12.00	12.00	
りんごゼリー (冷凍)	1個	40.00	りんご