

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

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
(元郷センターA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 ラビオリスープ ポテトコロッケ ほうれん草とウィンナーのソテー

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
ポークラビオリ (冷凍)	15.00	15.00	小麦、豚肉
鶏ももこま (皮なし)	15.00	15.00	鶏肉
たまねぎ (生)	26.60	25.00	
にんじん (生)	12.37	12.00	
小松菜 (冷凍)	10.00	10.00	
こいくちしょうゆ	3.50	3.50	小麦、大豆
コンソメのもと	1.00	1.00	大豆、鶏肉、豚肉
こしょう (白)	0.01	0.01	
食塩	0.40	0.40	
水	150.00	150.00	
ポテトコロッケ (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	
にんじん (生)	8.25	8.00	
ほうれん草 (冷凍)	25.00	25.00	
ウィンナーソーセージFe入り (輪切)	15.00	15.00	豚肉
なたね油	0.30	0.30	
食塩	0.10	0.10	
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

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5月2日 木曜日

<献立名> ちらし寿司 牛乳 若竹汁 さわらの西京焼き 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)	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	
油揚げ(カット・冷凍)	5.00	5.00	大豆
さやえんどう(冷凍)	5.00	5.00	
こいくちしょうゆ	3.00	3.00	小麦、大豆
三温糖	1.50	1.50	
水	3.00	3.00	
牛乳	1個	206.00	乳
豆腐(木綿)	25.00	25.00	大豆
たけのこ(レトルト)	15.00	15.00	
カットわかめ	1.00	1.00	
たまねぎ(生)	21.28	20.00	
かまぼこ(かぶと型)	6.00	6.00	
食塩	0.70	0.70	
だしのもと	1.20	1.20	
こいくちしょうゆ	2.00	2.00	小麦、大豆
水	155.00	155.00	
さわら西京焼き(冷凍)	1個	40.00	大豆
なたね油	0.10	0.10	
かしわもち(冷凍)	1個	40.00	大豆

<献立名> ごはん 牛乳 春キャベツのみそ汁 かつおの竜田揚げ 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
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
キャベツ(生)	35.29	30.00	
たまねぎ(生)	21.28	20.00	
油揚げ(カット・冷凍)	8.00	8.00	大豆
さやえんどう(冷凍)	5.00	5.00	
みそ(白)	13.00	13.00	大豆
だしのもと	1.00	1.00	
水	150.00	150.00	
かつおの立田揚げ(冷凍)	1個	50.00	小麦、大豆
なたね油(揚油)	5.00	5.00	
切り干し大根	5.00	5.00	
にんじん(生)	8.25	8.00	
さつまあげ(冷凍)	4.00	4.00	
糸こんにゃく	5.00	5.00	
なたね油	0.30	0.30	
だしのもと	0.20	0.20	
三温糖	1.50	1.50	
こいくちしょうゆ	3.00	3.00	小麦、大豆
水	7.00	7.00	

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5月8日水曜日

<献立名> バターロール 牛乳 野菜スープ 豆乳かぼちゃグラタン コーンソテー

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
シヨルダーベーコン (短冊)	10.00	10.00	豚肉
キャベツ (生)	35.29	30.00	
にんじん (生)	10.31	10.00	
たまねぎ (生)	15.96	15.00	
じゃがいも (生)	22.22	20.00	
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	0.50	0.50	
水	140.00	140.00	
豆乳かぼちゃグラタン (冷凍)	1個	40.00	大豆
なたね油	0.10	0.10	
ホールコーン (冷凍)	25.00	25.00	
にんじん (生)	10.31	10.00	
ウィンナーソーセージFe入り (輪切)	10.00	10.00	豚肉
なたね油	0.50	0.50	
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5月9日 木曜日

<献立名> ごはん 牛乳 ジャがいもと厚揚げのうま煮 さばの塩こうじ焼き きんぴらごぼう

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)	18.00	18.00	豚肉
じゃがいも(生)	77.78	70.00	
にんじん(生)	25.77	25.00	
たまねぎ(生)	21.28	20.00	
絹厚揚げ(冷凍)	30.00	30.00	大豆
たけのこ(レトルト)	12.00	12.00	
グリーンピース(冷凍)	6.00	6.00	
だしのもと	0.50	0.50	
みりん(本みりん)	1.80	1.80	
三温糖	1.50	1.50	
こいくちしょうゆ	12.00	12.00	小麦、大豆
水	40.00	40.00	
さばの塩こうじ焼き(冷凍)	1個	40.00	さば
なたね油	0.10	0.10	
ごぼう(せん切り)	20.00	20.00	
にんじん(せん切り)	15.00	15.00	
ごま・いり(白)	0.50	0.50	ごま
なたね油	0.50	0.50	
三温糖	2.00	2.00	
こいくちしょうゆ	3.50	3.50	小麦、大豆
清酒	1.00	1.00	

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5月10日 金曜日

<献立名> みそラーメン 牛乳 ぎょうざ 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 (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・ひき)	18.00	18.00	豚肉
キャベツ (生)	23.53	20.00	
にんじん (生)	15.46	15.00	
もやし (生)	12.00	12.00	
ホールコーン (冷凍)	8.00	8.00	
しょうが (生)	1.25	1.00	
にんにく (生)	0.54	0.50	
中華スープのもと	2.00	2.00	大豆、鶏肉、豚肉、ごま
みそ (白)	11.00	11.00	大豆
みそ (赤)	2.00	2.00	大豆
とうがらし	0.01	0.01	
ごま油	0.50	0.50	ごま
水	150.00	150.00	
牛乳	1個	206.00	乳
ぎょうざ (冷凍)	2個	40.00	小麦、大豆、鶏肉、豚肉
なたね油 (揚油)	4.00	4.00	
河内ばんかん (生)	1/6個	40.83	

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5月13日月曜日

<献立名> ハヤシライス 牛乳 イタリアンサラダ 米粉のブルーベリータルト

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)	22.00	22.00	豚肉
じゃがいも(生)	44.44	40.00	
たまねぎ(生)	31.91	30.00	
にんじん(生)	25.77	25.00	
コンソメのもと	0.65	0.65	大豆、鶏肉、豚肉
ぶどう酒(赤)	2.00	2.00	
食塩	0.34	0.34	
こしょう(白)	0.03	0.03	
なたね油	0.50	0.50	
デミグラスソース	5.00	5.00	小麦、大豆、鶏肉、豚肉
ハヤシルウ	15.00	15.00	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	130.00	130.00	
牛乳	1個	206.00	乳
キャベツ(生)	35.29	30.00	
にんじん(生)	10.31	10.00	
パプリカ(黄)	3.33	3.00	
きゅうり(生)	8.16	8.00	
イタリアンドレッシング(調理用)	6.00	6.00	大豆
米粉のブルーベリータルト(冷凍)	1個	25.00	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5月14日 火曜日

<献立名> ごはん 牛乳 中華風コーンスープ 豚キムチ炒め ミニトマト

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
鶏ももこま(皮つき)	10.00	10.00	鶏肉
たまねぎ(生)	26.60	25.00	
クリームコーン(冷凍)	35.00	35.00	
ホールコーン(冷凍)	15.00	15.00	
ほうれんそう(冷凍)	10.00	10.00	
中華スープのもと	1.20	1.20	大豆、鶏肉、豚肉、ごま
食塩	1.00	1.00	
ごま油	0.30	0.30	ごま
水	140.00	140.00	
豚肉(もも・こま)	40.00	40.00	豚肉
キムチ(ノンアレルギー・冷凍)	8.00	8.00	
なたね油	0.50	0.50	
キャベツ(生)	35.29	30.00	
たまねぎ(生)	26.60	25.00	
にら(生)	5.26	5.00	
ながねぎ(生)	16.67	10.00	
しょうが(生)	0.25	0.20	
にんにく(生)	0.22	0.20	
みそ(赤)	5.50	5.50	大豆
こいくちしょうゆ	1.00	1.00	小麦、大豆
三温糖	0.55	0.55	
清酒	1.60	1.60	
ごま油	0.80	0.80	ごま
ミニトマト(生)	2個	21.56	

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5月15日水曜日

<献立名> さきたまライスボール 牛乳 グリーンポタージュ 鶏肉のカレー風味焼き ハムサラダ

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
うらごしグリーンピース (冷凍)	25.00	25.00	
たまねぎ (生)	31.91	30.00	
ショルダーベーコン (短冊)	8.00	8.00	豚肉
グリーンピース (生)	6.67	3.00	
グリーンピース (冷凍)	2.00	2.00	
ホワイトルウ	6.00	6.00	乳、小麦、大豆、豚肉
牛乳 (調理用)	70.00	70.00	乳
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
なたね油	0.50	0.50	
水	80.00	80.00	
鶏もも (皮つき)	1個	50.00	鶏肉
食塩	0.30	0.30	
こしょう (白)	0.02	0.02	
カレー粉	0.60	0.60	
なたね油	0.10	0.10	
プレスハム (短冊)	10.00	10.00	豚肉
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	
たまねぎドレッシング (調理用)	6.00	6.00	小麦、大豆、りんご

<献立名> たけのこごはん 牛乳 みそけんちん 五目たまご焼き

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	
たけのこ (レトルト)	12.00	12.00	
鶏ももこま (皮つき)	10.00	10.00	鶏肉
油揚げ (カット・冷凍)	3.00	3.00	大豆
にんじん (生)	10.31	10.00	
しらたき	8.00	8.00	
なたね油	0.50	0.50	
三温糖	1.50	1.50	
こいくちしょうゆ	3.00	3.00	小麦、大豆
だしのもと	0.50	0.50	
清酒	0.50	0.50	
水	5.00	5.00	
牛乳	1個	206.00	乳
さといも (いちょう)	15.00	15.00	
豆腐 (木綿)	20.00	20.00	大豆
にんじん (生)	10.31	10.00	
ごぼう(半月)	5.00	5.00	
だいこん (生)	22.22	20.00	
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 (赤)	2.00	2.00	大豆
みそ (白)	9.00	9.00	大豆
水	130.00	130.00	
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

<献立名> きつねうどん 牛乳 大学いも 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 (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)	10.31	10.00	
たまねぎ(生)	15.96	15.00	
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	14.00	14.00	小麦、大豆
みりん(本みりん)	1.00	1.00	
食塩	0.20	0.20	
三温糖	1.50	1.50	
水	160.00	160.00	
牛乳	1個	206.00	乳
さつまいも(乱切り)	55.00	55.00	
なたね油(揚油)	6.00	6.00	
こいくちしょうゆ	0.92	0.92	小麦、大豆
三温糖	5.50	5.50	
水あめ	1.83	1.83	
ごま・いり(黒)	0.92	0.92	ごま
水	1.83	1.83	
はくさい(生)	21.28	20.00	
えのきたけ(バラカット)	12.00	12.00	
にんじん(生)	10.31	10.00	
こいくちしょうゆ	1.50	1.50	小麦、大豆
みりん(本みりん)	0.20	0.20	
だしのもと	0.20	0.20	

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5月20日月曜日

<献立名> ガパオライス 牛乳 キャベツのスパイススープ 白身魚のチリソースかけ

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・ひき)	25.00	25.00	豚肉
たまねぎ(生)	15.96	15.00	
青ピーマン(生)	2.35	2.00	
パプリカ(黄)	2.22	2.00	
パプリカ(赤)	2.22	2.00	
ぶなしめじ(バラカット)	5.00	5.00	
バジル 粉	0.01	0.01	
チキンスープ	0.10	0.10	小麦、大豆、鶏肉
オイスターソース	1.80	1.80	
こいくちしょうゆ	1.50	1.50	小麦、大豆
ナンプラー	0.10	0.10	
清酒	0.50	0.50	
三温糖	0.20	0.20	
こしょう(白)	0.01	0.01	
なたね油	0.30	0.30	
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)	23.53	20.00	
セロリー(生)	3.08	2.00	
たまねぎ(生)	15.96	15.00	
にんじん(生)	10.31	10.00	
じゃがいも(生)	27.78	25.00	
にんにく(生)	0.22	0.20	
オリーブ油	0.50	0.50	
カレー粉	0.20	0.20	
ナツメグ	0.05	0.05	
ローリエ	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	1.20	1.20	小麦、大豆
食塩	0.60	0.60	
こしょう(白)	0.01	0.01	
パセリ(乾)	0.02	0.02	
水	140.00	140.00	
ほき(でん粉付・冷凍)	1個	50.00	
なたね油(揚油)	5.00	5.00	
ながねぎ(生)	5.00	3.00	
しょうが(生)	0.25	0.20	
にんにく(生)	0.11	0.10	
ごま油	0.30	0.30	ごま
とうがらし	0.01	0.01	
三温糖	2.00	2.00	
トマトケチャップ	2.80	2.80	
清酒	2.00	2.00	
中華スープのもと	0.10	0.10	大豆、鶏肉、豚肉、ごま
こいくちしょうゆ	1.50	1.50	小麦、大豆
でん粉(じゃがいも)	0.20	0.20	
水	6.00	6.00	

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5月21日 火曜日

<献立名> ごはん 牛乳 白菜と肉団子のスープ 鶏肉の韓国風照り焼き わかめともやしのごま油炒め

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
肉団子(冷凍)	30.00	30.00	大豆、鶏肉、豚肉
はくさい(生)	26.60	25.00	
ほうれんそう(冷凍)	10.00	10.00	
にんじん(生)	10.31	10.00	
はるさめ	3.00	3.00	
中華スープのもと	0.50	0.50	大豆、鶏肉、豚肉、ごま
こいくちしょうゆ	5.00	5.00	小麦、大豆
食塩	0.40	0.40	
水	150.00	150.00	
鶏もも(皮つき)	1個	50.00	鶏肉
にんにく(生)	0.11	0.10	
コチュジャン	1.20	1.20	大豆
こいくちしょうゆ	4.00	4.00	小麦、大豆
清酒	0.50	0.50	
みりん(本みりん)	0.50	0.50	
三温糖	1.00	1.00	
ごま油	0.30	0.30	ごま
カットわかめ	1.50	1.50	
もやし(生)	10.00	10.00	
にんじん(生)	10.31	10.00	
ごま・いり(白)	1.00	1.00	ごま
ごま油	0.50	0.50	ごま
清酒	1.00	1.00	
こいくちしょうゆ	1.50	1.50	小麦、大豆
みりん(本みりん)	2.00	2.00	
水	5.00	5.00	

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5月22日水曜日

<献立名> はちみつパン 牛乳 クリームシチュー メンチカツ キャベツソテー

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
鶏ももこま (皮なし)	20.00	20.00	鶏肉
にんじん (生)	20.62	20.00	
たまねぎ (生)	37.23	35.00	
じゃがいも (生)	33.33	30.00	
なたね油	0.50	0.50	
食塩	0.50	0.50	
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
牛乳 (調理用)	50.00	50.00	乳
ホワイトルウ	8.00	8.00	乳、小麦、大豆、豚肉
水	70.00	70.00	
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	
キャベツ (生)	35.29	30.00	
ショルダーベーコン (短冊)	10.00	10.00	豚肉
にんじん (生)	5.15	5.00	
なたね油	0.50	0.50	
食塩	0.20	0.20	
こしょう (白)	0.01	0.01	

<献立名> ごはん 牛乳 呉汁 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	(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)	5.00	5.00	豚肉
ごぼう(半月)	5.00	5.00	
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)	18.00	18.00	大豆
だしのもと	1.00	1.00	
なたね油	1.00	1.00	
みそ(白)	12.00	12.00	大豆
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	
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)	10.00	10.00	鶏肉
板こんにゃく	30.00	30.00	
にんじん(生)	12.37	12.00	
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

<献立名> ミートソーススパゲティ 牛乳 ウィンナーの香味揚げ ブロッコリー

食品名	一人使用量 (g)	一人正味重量 (g)	備考
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)	28.00	28.00	豚肉
にんじん (生)	28.87	28.00	
たまねぎ (生)	53.19	50.00	
たまねぎ (スライス・冷凍)	10.00	10.00	大豆
エリンギ (冷凍)	5.00	5.00	
にんにく (生)	0.33	0.30	
オリーブ油	0.50	0.50	
トマトケチャップ	24.00	24.00	
中濃ソース	3.90	3.90	
ハヤシルウ	7.00	7.00	小麦、大豆、豚肉
デミグラスソース	6.00	6.00	小麦、大豆、鶏肉、豚肉
鶏レバーペースト	1.00	1.00	鶏肉
コンソメのもと	1.00	1.00	大豆、鶏肉、豚肉
三温糖	1.00	1.00	
こしょう (白)	0.03	0.03	
食塩	0.10	0.10	
水	60.00	60.00	
牛乳	1個	206.00	乳
ウィンナーソーセージFe入り	2個	30.00	豚肉
小麦粉	2.50	2.50	小麦
ごま・いり (黒)	0.20	0.20	ごま
カレー粉	0.05	0.05	
水	2.50	2.50	
なたね油 (揚油)	3.00	3.00	
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

<献立名> ごはん 牛乳 マーボー豆腐 しゅうまい 中華風野菜炒め

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
豆腐(冷凍)	110.00	110.00	大豆
豚肉(もも・ひき)	20.00	20.00	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
キャベツ(生)	11.76	10.00	
たまねぎ(生)	15.96	15.00	
にんじん(生)	10.31	10.00	
プレスハム(短冊)	5.00	5.00	豚肉
なたね油	0.50	0.50	
中華スープのもと	0.50	0.50	大豆、鶏肉、豚肉、ごま
こいくちしょうゆ	1.50	1.50	小麦、大豆
こしょう(白)	0.01	0.01	
ごま油	0.30	0.30	ごま

<献立名> ごはん 牛乳 かみなり汁 たらのごまみそ和え 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
豆腐(木綿)	35.00	35.00	大豆
ながねぎ(生)	8.33	5.00	
たまねぎ(生)	21.28	20.00	
にんじん(生)	15.46	15.00	
干しいたけ(スライス)	0.50	0.50	
なたね油	0.50	0.50	
こいくちしょうゆ	6.00	6.00	小麦、大豆
食塩	0.50	0.50	
だしのもと	1.00	1.00	
水	140.00	140.00	
たら角切り(でん粉付き・冷凍)	50.00	50.00	
なたね油(揚油)	5.00	5.00	
みそ(白)	3.50	3.50	大豆
こいくちしょうゆ	0.50	0.50	小麦、大豆
三温糖	3.00	3.00	
すりごま(白)	4.00	4.00	ごま
みりん(本みりん)	1.00	1.00	
水	7.00	7.00	
ひじき	2.00	2.00	
油揚げ(カット・冷凍)	3.00	3.00	大豆
大豆(冷凍)	10.00	10.00	大豆
にんじん(生)	5.15	5.00	
糸こんにゃく	5.00	5.00	
こいくちしょうゆ	3.00	3.00	小麦、大豆
清酒	1.00	1.00	
三温糖	2.50	2.50	
だしのもと	0.30	0.30	
水	5.00	5.00	

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5月29日水曜日

<献立名> マーブル食パン 牛乳 じゃがいものトマト煮 チキンナゲット ツナと野菜のソテー

食品名	一人使用量 (g)	一人正味重量 (g)	備考
マーブル食パン (ココア) (低)	1個	30.00	乳、小麦、大豆
マーブル食パン (ココア) (中)	1個	40.00	乳、小麦、大豆
マーブル食パン (ココア) (高)	1個	50.00	乳、小麦、大豆
牛乳	1個	206.00	乳
じゃがいも (生)	77.78	70.00	
ウィンナーソーセージ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)	37.23	35.00	
エリンギ (冷凍)	10.00	10.00	
にんにく (生)	0.33	0.30	
グリーンピース (冷凍)	3.00	3.00	
オリーブ油	1.00	1.00	
三温糖	0.50	0.50	
ぶどう酒 (赤)	1.00	1.00	
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	3.00	3.00	小麦、大豆
トマトピューレ	8.50	8.50	
トマトケチャップ	5.00	5.00	
食塩	0.40	0.40	
水	50.00	50.00	
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	
ライトツナ (水煮・レトルト)	8.00	8.00	
キャベツ (生)	35.29	30.00	
にんじん (生)	5.15	5.00	
青ピーマン (生)	3.53	3.00	
なたね油	0.50	0.50	
食塩	0.30	0.30	
こしょう (白)	0.01	0.01	
こいくちしょうゆ	0.80	0.80	小麦、大豆

<献立名> ごはん 牛乳 すまし汁 豚肉のねぎみそ焼き 厚揚げの煮物

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
豆腐(木綿)	25.00	25.00	大豆
にんじん(生)	10.31	10.00	
だいこん(生)	22.22	20.00	
ほうれんそう(冷凍)	12.00	12.00	
えのきたけ(バラカット)	8.00	8.00	
こいくちしょうゆ	2.50	2.50	小麦、大豆
食塩	0.80	0.80	
だしのもと	1.00	1.00	
水	150.00	150.00	
豚肉(ロース・切り身)	1個	40.00	豚肉
ながねぎ(生)	5.00	3.00	
三温糖	1.20	1.20	
こいくちしょうゆ	1.50	1.50	小麦、大豆
みそ(赤)	3.00	3.00	大豆
清酒	2.00	2.00	
みりん(本みりん)	2.00	2.00	
なたね油	0.10	0.10	
鶏むねこま(皮つき)	10.00	10.00	鶏肉
にんじん(生)	5.15	5.00	
絹厚揚げ(冷凍)	18.00	18.00	大豆
板こんにゃく	5.00	5.00	
いんげん(冷凍)	5.00	5.00	
だしのもと	0.50	0.50	
みりん(本みりん)	1.00	1.00	
三温糖	1.50	1.50	
こいくちしょうゆ	3.50	3.50	小麦、大豆
水	20.00	20.00	

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5月31日 金曜日

<献立名> 長崎ちゃんぽん 牛乳 春巻 小松菜のナムル

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)	20.00	20.00	豚肉
キャベツ (生)	29.41	25.00	
ながねぎ (生)	8.33	5.00	
にんじん (生)	10.31	10.00	
しょうが (生)	0.50	0.40	
にんにく (生)	0.43	0.40	
かまぼこ (冷凍)	10.00	10.00	
なたね油	0.50	0.50	
こいくちしょうゆ	0.50	0.50	小麦、大豆
豚骨ラーメンスープ (レトルト)	9.50	9.50	小麦、大豆、豚肉、ごま
オイスターソース	2.50	2.50	
中華スープのもと	1.80	1.80	大豆、鶏肉、豚肉、ごま
でん粉 (じゃがいも)	1.00	1.00	
ごま油	0.30	0.30	ごま
豆乳 (調製豆乳)	20.00	20.00	大豆
水	125.00	125.00	
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	
こまつな (生)	23.53	20.00	
もやし (生)	10.00	10.00	
にんじん (生)	10.31	10.00	
にんにく (生)	0.22	0.20	
こいくちしょうゆ	2.40	2.40	小麦、大豆
三温糖	1.20	1.20	
ごま油	0.50	0.50	ごま