

# 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

6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 $\mu\text{g}$ /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6月3日月曜日

<献立名> さきたまライスボール 牛乳 マカロニスープ ミートボールのトマトソースがけ 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	1個	50.00	乳、小麦、大豆
牛乳	1個	206.00	乳
マカロニ (シェル・乾)	8.00	8.00	小麦
豚肉 (ロース・スライス)	15.00	15.00	豚肉
にんじん (生)	12.37	12.00	
たまねぎ (生)	10.64	10.00	
キャベツ (生)	17.65	15.00	
ホールコーン (冷凍)	10.00	10.00	
ほうれんそう (冷凍)	12.00	12.00	
なたね油	0.60	0.60	
食塩	0.90	0.90	
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
水	165.00	165.00	
肉団子 (冷凍)	60.00	60.00	大豆、鶏肉、豚肉
なたね油 (揚油)	6.00	6.00	
たまねぎ (生)	8.51	8.00	
にんにく (生)	0.11	0.10	
オリーブ油	0.30	0.30	
トマト (カット)	8.00	8.00	
ぶどう酒 (白)	2.40	2.40	
コンソメのもと	0.24	0.24	大豆、鶏肉、豚肉
ローリエ	0.01	0.01	
三温糖	0.20	0.20	
食塩	0.05	0.05	
こしょう (白)	0.01	0.01	
でん粉 (じゃがいも)	0.30	0.30	
水	5.00	5.00	
こまつな (生)	29.41	25.00	
にんじん (生)	5.15	5.00	
もやし (生)	10.00	10.00	
イタリアンドレッシング (ボトル)	6.00	6.00	大豆

センター調理中学校  
(新郷・南平センター献立)

給食日誌

令和6年6月4日 火曜日

<献立名> ごはん 牛乳 けんちん汁 いわしのおろしがけ ひじきの信田煮

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
豆腐(木綿)	30.00	30.00	大豆
だいこん(生)	16.67	15.00	
にんじん(生)	15.46	15.00	
ながねぎ(生)	8.33	5.00	
しょうが(生)	0.75	0.60	
さといも(いちょう)	22.00	22.00	
ごぼう(半月)	5.00	5.00	
なたね油	0.60	0.60	
食塩	0.20	0.20	
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	150.00	150.00	
いわしのみぞれ煮(冷凍)	1個	50.00	小麦、大豆
ひじき	1.50	1.50	
豚肉(もも・ひき)	15.00	15.00	豚肉
にんじん(生)	10.31	10.00	
油揚げ(カット・冷凍)	7.00	7.00	大豆
かんぴょう(乾)	1.00	1.00	
なたね油	0.50	0.50	
三温糖	1.00	1.00	
清酒	1.00	1.00	
だしのもと	0.40	0.40	
こいくちしょうゆ	2.00	2.00	小麦、大豆
水	3.00	3.00	

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6月5日水曜日

&lt;献立名&gt; キムタクごはん 牛乳 ごまみそ汁 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	100.00	100.00	
豚肉(もも・せん切り)	20.00	20.00	豚肉
キムチ(ノンアレルギー・冷凍)	15.00	15.00	
たくあん(せんぎり)	15.00	15.00	大豆
なたね油	0.50	0.50	
こいくちしょうゆ	0.10	0.10	小麦、大豆
みりん(本みりん)	1.00	1.00	
牛乳	1個	206.00	乳
にんじん(生)	15.46	15.00	
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)	12.00	12.00	
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)	2.00	2.00	大豆
すりごま(白)	5.00	5.00	ごま
水	155.00	155.00	
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

センター調理中学校  
(新郷・南平センター献立)

### 給食日誌

令和6年6月6日 木曜日

<献立名> 豆腐ラーメン 牛乳 彩の国ねぎみそぎょうざ ブロッコリー

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	1個	100.00	小麦
豚肉(もも・ひき)	15.00	15.00	豚肉
豆腐(冷凍)	45.00	45.00	大豆
にんじん(生)	12.37	12.00	
ながねぎ(生)	8.33	5.00	
ほうれんそう(冷凍)	15.00	15.00	
にんにく(生)	0.22	0.20	
しょうが(生)	0.25	0.20	
中華スープのもと	1.50	1.50	大豆、鶏肉、豚肉、ごま
こいくちしょうゆ	7.00	7.00	小麦、大豆
でん粉(じゃがいも)	3.50	3.50	
食塩	0.70	0.70	
水	155.00	155.00	
牛乳	1個	206.00	乳
ねぎみそぎょうざ(冷凍)	3個	60.00	小麦、大豆、豚肉
なたね油(揚油)	6.00	6.00	
ブロッコリー(冷凍)	40.00	40.00	
中華ドレッシング(ボトル)	6.00	6.00	小麦、大豆、鶏肉、ごま、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6月7日 金曜日

<献立名> ごはん 牛乳 こしね汁 豚肉の元気ソースがけ きんぴられんこん

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)	15.46	15.00	
だいこん(生)	22.22	20.00	
ごぼう(半月)	7.00	7.00	
ながねぎ(生)	10.00	6.00	
干しいたけ(スライス)	0.80	0.80	
板こんにゃく	15.00	15.00	
油揚げ(カット・冷凍)	7.00	7.00	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
水	165.00	165.00	
豚肉(ロース・切り身)	1個	50.00	豚肉
にんにく(生)	0.38	0.35	
しょうが(生)	0.25	0.20	
ながねぎ(生)	4.17	2.50	
なたね油	0.20	0.20	
三温糖	2.30	2.30	
穀物酢	2.30	2.30	
こいくちしょうゆ	3.00	3.00	小麦、大豆
トウバンジャン	0.02	0.02	
でん粉(じゃがいも)	0.30	0.30	
水	4.50	4.50	
れんこん水煮(いちょう切り)	25.00	25.00	
にんじん(生)	15.46	15.00	
さつまあげ(冷凍)	10.00	10.00	
なたね油	0.50	0.50	
三温糖	1.20	1.20	
清酒	1.00	1.00	
こいくちしょうゆ	2.40	2.40	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6月10日月曜日

<献立名> バターロール 牛乳 押麦入り野菜スープ コーン入りメンチカツ 切り干し大根のサラダ

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
ウィンナーソーセージFe入り(輪切)	15.00	15.00	豚肉
キャベツ(生)	23.53	20.00	
にんじん(生)	15.46	15.00	
たまねぎ(生)	26.60	25.00	
おおむぎ(押麦)	4.00	4.00	
チキンブイヨン(冷凍)	10.00	10.00	鶏肉
オリーブ油	0.50	0.50	
パセリ(乾)	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	1.00	1.00	小麦、大豆
こしょう(白)	0.01	0.01	
食塩	0.70	0.70	
水	155.00	155.00	
大豆とコーンのメンチカツ(冷凍)	1個	50.00	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	
切り干し大根	5.00	5.00	
にんじん(生)	5.15	5.00	
こまつな(生)	11.76	10.00	
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6月11日 火曜日

<献立名> ごはん 牛乳 だし香るきのこのすまし汁 あじの南蛮風 キャベツの昆布和え

食品名	一人使用量 (g)	一人正味重量 (g)	備考
精米・強化米	100.00	100.00	
牛乳	1個	206.00	乳
豆腐(木綿)	30.00	30.00	大豆
焼ふ	2.00	2.00	小麦
にんじん(生)	10.31	10.00	
えのきたけ(バラカット)	5.00	5.00	
ぶなしめじ(バラカット)	5.00	5.00	
さといも(いちよう)	15.00	15.00	
ながねぎ(生)	8.33	5.00	
ほうれんそう(冷凍)	11.00	11.00	
食塩	1.00	1.00	
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	160.00	160.00	
あじフィレ(でん粉付・冷凍)	1個	60.00	
なたね油(揚油)	6.00	6.00	
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	
とうがらし	0.01	0.01	
でん粉(じゃがいも)	0.30	0.30	
水	7.00	7.00	
キャベツ(生)	41.18	35.00	
油揚げ(カット・冷凍)	8.00	8.00	大豆
塩昆布	1.20	1.20	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6月12日水曜日

&lt;献立名&gt; 鉄骨ちらし 牛乳 鰹物汁 川口市産しょうが入りウインナー

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	
豚肉(もも・ひき)	10.00	10.00	豚肉
油揚げ(カット・冷凍)	12.00	12.00	大豆
ひじき	1.50	1.50	
にんじん(生)	10.31	10.00	
小えび(乾)	0.70	0.70	えび
なたね油	0.50	0.50	
三温糖	1.40	1.40	
食塩	0.10	0.10	
だしのもと	0.25	0.25	
こいくちしょうゆ	2.40	2.40	小麦、大豆
水	5.00	5.00	
牛乳	1個	206.00	乳
豆腐(木綿)	35.00	35.00	大豆
たまねぎ(生)	21.28	20.00	
にんじん(生)	10.31	10.00	
ながねぎ(生)	8.33	5.00	
板こんにゃく	6.00	6.00	
煮干し(だしパック)	3.50	3.50	
みそ(白)	9.00	9.00	大豆
みそ(赤)	2.20	2.20	大豆
水	160.00	160.00	
ごま油	1.00	1.00	ごま
川口ウインナー(しょうが)	2個	40.00	豚肉

<献立名> おっきりこみ 牛乳 みそポテト メロン

食品名	一人使用量 (g)	一人正味重量 (g)	備考
地粉うどん(平打ち)	1個	100.00	小麦
鶏ももこま(皮つき)	25.00	25.00	鶏肉
油揚げ(カット・冷凍)	7.00	7.00	大豆
にんじん(生)	8.25	8.00	
だいこん(生)	16.67	15.00	
はくさい(生)	15.96	15.00	
干しいたけ(スライス)	0.50	0.50	
ながねぎ(生)	8.33	5.00	
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
食塩	0.30	0.30	
みりん(本みりん)	2.00	2.00	
清酒	1.50	1.50	
三温糖	0.70	0.70	
水	165.00	165.00	
牛乳	1個	206.00	乳
じゃがいも(乱切り)	60.00	60.00	
小麦粉	3.60	3.60	小麦
なたね油(揚油)	6.00	6.00	
みそ(赤)	4.80	4.80	大豆
三温糖	6.00	6.00	
こいくちしょうゆ	0.90	0.90	小麦、大豆
水	5.00	5.00	
メロン(生)	1/16個	30.90	

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6月14日 金曜日

<献立名> カレーライス 牛乳 温野菜サラダ 寄居町みかんゼリー

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
カットわかめ	0.50	0.50	
キャベツ(生)	41.18	35.00	
ホールコーン(冷凍)	20.00	20.00	
コーンクリーミードレッシング(ボトル)	9.00	9.00	大豆
寄居町みかんゼリー(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6月17日月曜日

<献立名> はちみつパン 牛乳 ヌードルスープ 白身魚の香草フライ ごぼうサラダ

食品名	一人使用量 (g)	一人正味重量 (g)	備考
はちみつパン	1個	70.00	乳、小麦、大豆
牛乳	1個	206.00	乳
米粉めん	9.00	9.00	
鶏ももこま(皮つき)	15.00	15.00	鶏肉
にんじん(生)	10.31	10.00	
たまねぎ(生)	24.47	23.00	
キャベツ(生)	27.06	23.00	
ホールコーン(冷凍)	10.00	10.00	
なたね油	0.60	0.60	
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
こいくちしょうゆ	2.50	2.50	小麦、大豆
水	160.00	160.00	
白身魚の香草フライ(冷凍)	1個	60.00	小麦、大豆
なたね油(揚油)	6.00	6.00	
ごぼう(ささがき)	20.00	20.00	
にんじん(生)	10.31	10.00	
えだまめ(冷凍)	10.00	10.00	大豆
コールスロードレッシング(ボトル)	6.00	6.00	

<献立名> ごはん 牛乳 ごまキムチみそ汁 鶏の照り焼き もやしとのらぼう菜のサラダ

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
豚肉(ロース・スライス)	20.00	20.00	豚肉
にんじん(生)	10.31	10.00	
だいこん(生)	11.11	10.00	
さといも(いちょう)	12.00	12.00	
ながねぎ(生)	8.33	5.00	
豆腐(木綿)	20.00	20.00	大豆
キムチ(ノンアレルギー・冷凍)	10.00	10.00	
なたね油	0.50	0.50	
清酒	1.20	1.20	
みりん(本みりん)	1.50	1.50	
だしのもと	1.20	1.20	
みそ(白)	6.90	6.90	大豆
みそ(赤)	2.00	2.00	大豆
すりごま(白)	1.00	1.00	ごま
ねりごま	2.00	2.00	ごま
水	150.00	150.00	
鶏もも(皮つき)	1個	60.00	鶏肉
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
もやし(生)	15.00	15.00	
のらぼう菜(冷凍)	20.00	20.00	
にんじん(生)	5.15	5.00	
かんきつドレッシング(ボトル)	6.00	6.00	

<献立名> かてめし 牛乳 まゆ玉汁 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	100.00	100.00	
鶏ももこま(皮なし)	13.00	13.00	鶏肉
ごぼう(ささがき)	12.00	12.00	
にんじん(生)	10.31	10.00	
干しいたけ(スライス)	0.50	0.50	
油揚げ(カット・冷凍)	4.00	4.00	大豆
凍り豆腐	1.00	1.00	大豆
なたね油	0.50	0.50	
こいくちしょうゆ	2.50	2.50	小麦、大豆
三温糖	1.00	1.00	
清酒	1.00	1.00	
食塩	0.20	0.20	
だしのもと	0.50	0.50	
水	5.00	5.00	
牛乳	1個	206.00	乳
白玉もち(冷凍)	25.00	25.00	
だいこん(生)	16.67	15.00	
にんじん(生)	15.46	15.00	
こまつな(生)	17.65	15.00	
ながねぎ(生)	8.33	5.00	
だしのもと	1.20	1.20	
みそ(白)	9.00	9.00	大豆
みそ(赤)	2.20	2.20	大豆
水	165.00	165.00	
白ごまつくね(冷凍)	3個	60.00	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> メロンパン 牛乳 むさしのクリームスープ ミートオムレツ 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	1個	50.00	乳、小麦、大豆
牛乳	1個	206.00	乳
鶏ももこま(皮つき)	20.00	20.00	鶏肉
さつまいも(角切り)	25.00	25.00	
にんじん(生)	15.46	15.00	
たまねぎ(生)	21.28	20.00	
ブロッコリー(冷凍)	20.00	20.00	
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	9.00	9.00	乳、小麦、大豆、豚肉
牛乳(調理用)	70.00	70.00	乳
水	75.00	75.00	
ミートオムレツ(冷凍)	1個	50.00	卵、小麦、大豆、鶏肉
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	
ごまドレッシング(ボトル)	6.00	6.00	小麦、大豆、ごま

センター調理中学校  
(新郷・南平センター献立)

## 給食日誌

令和6年6月25日 火曜日

<献立名> ごはん 牛乳 切り干し大根のみそ汁 レバーのケチャップソース和え 小松菜  
としやくし菜のおかか煮

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
切り干し大根	4.00	4.00	
にんじん(生)	17.53	17.00	
ながねぎ(生)	13.33	8.00	
ほうれんそう(冷凍)	15.00	15.00	
油揚げ(カット・冷凍)	6.00	6.00	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
水	175.00	175.00	
豚レバー下味付(冷凍)	55.00	55.00	小麦、大豆、豚肉
なたね油(揚油)	6.00	6.00	
トマトケチャップ	14.50	14.50	
ウスターソース	2.30	2.30	
三温糖	2.60	2.60	
水	2.50	2.50	
刻みしやくし菜	7.00	7.00	小麦、大豆
こまつな(生)	35.29	30.00	
かつお節(碎片)	0.50	0.50	
こいくちしょうゆ	0.40	0.40	小麦、大豆
みりん(本みりん)	0.40	0.40	
ごま油	0.30	0.30	ごま
ごま・いり(白)	1.00	1.00	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6月26日水曜日

<献立名> ごはん 牛乳 彩の国汁 さばのみそ煮 枝豆

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
はくさい(生)	21.28	20.00	
にんじん(生)	8.25	8.00	
ほうれんそう(冷凍)	12.00	12.00	
さといも(いちょう)	15.00	15.00	
豆腐(木綿)	15.00	15.00	大豆
ながねぎ(生)	8.33	5.00	
なたね油	0.50	0.50	
食塩	1.00	1.00	
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	155.00	155.00	
さばのみそ煮(冷凍)	1個	50.00	大豆、さば
えだまめ(冷凍) さやつき	30.00	15.00	大豆
食塩	0.50	0.50	

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6月27日 木曜日

<献立名> ねぎ豚うどん 牛乳 ゼリーフライ さくらんぼ

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(ロース・スライス)	27.00	27.00	豚肉
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)	12.00	12.00	
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	0.30	0.30	
水	155.00	155.00	
牛乳	1個	206.00	乳
ゼリーフライ(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	
さくらんぼ(生)	2個	12.00	

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6月28日 金曜日

<献立名> ごはん 牛乳 わかめと豆腐のスープ 川口みそのスタミナ焼肉 青のりポテト  
狭山茶豆乳プリン

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)	15.46	15.00	
たまねぎ(生)	15.96	15.00	
ながねぎ(生)	10.00	6.00	
えのきたけ(バラカット)	8.00	8.00	
豆腐(木綿)	25.00	25.00	大豆
カットわかめ	0.90	0.90	
食塩	0.20	0.20	
こしょう(白)	0.02	0.02	
中華スープのもと	1.20	1.20	大豆、鶏肉、豚肉、ごま
こいくちしょうゆ	3.50	3.50	小麦、大豆
でん粉(じゃがいも)	0.60	0.60	
ほうれんそう(冷凍)	12.00	12.00	
水	165.00	165.00	
豚肉(もも・こま)	25.00	25.00	豚肉
豚肉(ロース・スライス)	25.00	25.00	豚肉
しょうが(生)	0.38	0.30	
にんにく(生)	0.22	0.20	
なたね油	0.50	0.50	
にら(生)	5.26	5.00	
にんじん(生)	10.31	10.00	
ながねぎ(生)	8.33	5.00	
みそ(白)	1.50	1.50	大豆
みそ(赤)	2.00	2.00	大豆
川口の麦みそ	1.00	1.00	大豆
こいくちしょうゆ	1.00	1.00	小麦、大豆
三温糖	1.80	1.80	
清酒	2.00	2.00	
ごま・いり(白)	1.20	1.20	ごま
とうがらし	0.02	0.02	
水	2.00	2.00	
じゃがいも(乱切り)	40.00	40.00	
あおさ(粉末)	0.03	0.03	
食塩	0.20	0.20	
こしょう(白)	0.01	0.01	
埼玉県産お茶プリン(冷凍)	1個	30.00	大豆