

# センター調理中学校 (元郷学校給食センター献立)

## 献立実施校

在家中

小谷場中

芝東中

芝西中

芝中

岸川中

北中

幸並中

上青木中

青木中

令和6年

川口市学校給食献立日誌

7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、マカダミアナッツ、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ございます。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。
- 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 $\mu\text{g/mg}$ 含有レベルに満たない食品についても、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  
(元郷センター献立)

給食日誌

令和6年7月1日月曜日

<献立名> 黒パン 牛乳 野菜スープ フライドチキン 枝豆とマカロニのサラダ

食品名	一人使用量 (g)	一人正味重量 (g)	備考	
黒パン	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)	12.00	12.00	豚肉	
じゃがいも(生)	33.33	30.00		
キャベツ(生)	23.53	20.00	大豆、鶏肉、豚肉	
にんじん(生)	15.46	15.00		
たまねぎ(生)	10.64	10.00		
ほうれんそう(冷凍)	10.00	10.00		
コンソメのもと	1.00	1.00		
こいくちしょうゆ	1.80	1.80		
食塩	0.60	0.60		
こしょう(白)	0.01	0.01		
水	150.00	150.00		
鶏もも(皮つき)	1個	50.00		鶏肉
食塩	0.40	0.40	小麦	
こしょう(白)	0.10	0.10		
しょうが(生)	0.50	0.40		
にんにく(生)	0.22	0.20		
オールスパイス	0.02	0.02		
小麦粉	3.00	3.00		
でん粉(じゃがいも)	3.00	3.00		
なたね油(揚油)	5.00	5.00		
マカロニ(シェル・乾)	6.00	6.00		小麦
えだまめ(冷凍)	12.00	12.00		大豆
ホールコーン(冷凍)	10.00	10.00	大豆	
にんじん(生)	5.15	5.00		
ライトツナ(水煮・レトルト)	5.00	5.00		
穀物酢	0.60	0.60		
食塩	0.15	0.15		
こしょう(白)	0.01	0.01		
三温糖	0.06	0.06		
マヨネーズ(卵抜き・調理用)	4.50	4.50		

センター調理中学校  
(元郷センター献立)

給食日誌

令和6年7月2日 火曜日

<献立名> ごはん 牛乳 カレー肉じゃが 厚焼たまご ブロッコリーのごま和え

食品名	一人使用量 (g)	一人正味重量 (g)	備考
精米・強化米	100.00	100.00	
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)	44.44	40.00	
じゃがいも(さいのめ)	40.00	40.00	
たまねぎ(生)	26.60	25.00	
にんじん(生)	25.77	25.00	
絹厚揚げ(冷凍)	30.00	30.00	大豆
しらたき	20.00	20.00	
なたね油	0.50	0.50	
カレー粉	0.20	0.20	
清酒	1.00	1.00	
三温糖	2.00	2.00	
こいくちしょうゆ	12.00	12.00	小麦、大豆
だしのもと	0.60	0.60	
水	45.00	45.00	
厚焼きたまご(冷凍)	1個	50.00	卵、小麦、大豆、さば
ブロッコリー(冷凍)	30.00	30.00	
にんじん(生)	15.46	15.00	
すりごま(白)	1.00	1.00	ごま
ごま・いり(白)	0.50	0.50	ごま
こいくちしょうゆ	3.00	3.00	小麦、大豆
三温糖	1.50	1.50	

センター調理中学校  
(元郷センター献立)

## 給食日誌

令和6年7月3日水曜日

<献立名> ごはん 牛乳 夏野菜のとん汁 あじフライ 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	100.00	100.00	
牛乳	1個	206.00	乳
豚肉(もも・こま)	15.00	15.00	豚肉
なす(生)	13.33	12.00	
いんげん(冷凍)	7.00	7.00	
豆腐(木綿)	20.00	20.00	大豆
じゃがいも(生)	22.22	20.00	
たまねぎ(生)	21.28	20.00	
油揚げ(カット・冷凍)	5.00	5.00	大豆
みそ(白)	12.00	12.00	大豆
だしのもと	1.20	1.20	
水	140.00	140.00	
あじフライ(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	
鶏むねひき肉(皮なし)	8.00	8.00	鶏肉
ひじき	2.00	2.00	
にんじん(生)	8.25	8.00	
えだまめ(冷凍)	8.00	8.00	大豆
だしのもと	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
水	7.00	7.00	

センター調理中学校  
(元郷センター献立)

給食日誌

令和6年7月4日 木曜日

<献立名> たんたんめん 牛乳 春巻 オレンジ

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)	20.00	20.00	豚肉
チンゲンサイ(生)	23.53	20.00	
えのきたけ(バラカット)	8.00	8.00	
ながねぎ(生)	13.33	8.00	
にんじん(生)	15.46	15.00	
にんにく(生)	0.22	0.20	
しょうが(生)	0.38	0.30	
ねりごま	10.00	10.00	ごま
なたね油	0.50	0.50	
三温糖	1.00	1.00	
みそ(赤)	6.50	6.50	大豆
こいくちしょうゆ	2.00	2.00	小麦、大豆
黒ソース(冷凍)	6.00	6.00	小麦、大豆、鶏肉、ごま
ラー油	0.20	0.20	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	0.10	0.10	
食塩	0.50	0.50	
こしょう(白)	0.03	0.03	
水	160.00	160.00	
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	
オレンジ(生)	1/6個	20.58	オレンジ

センター調理中学校  
(元郷センター献立)

給食日誌

令和6年7月5日 金曜日

<献立名> こぎつね寿司 牛乳 セタ汁 白身魚の幽庵焼き セタゼリー

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	
油揚げ(カット・冷凍)	15.00	15.00	大豆
豚肉(もも・ひき)	10.00	10.00	豚肉
にんじん(生)	20.62	20.00	
オクラ(冷凍)	3.00	3.00	
なたね油	0.50	0.50	
だしのもと	0.50	0.50	
三温糖	2.40	2.40	
こいくちしょうゆ	4.00	4.00	小麦、大豆
清酒	1.60	1.60	
牛乳	1個	206.00	乳
手延べそうめん	2.50	2.50	小麦
鶏ももこま(皮つき)	15.00	15.00	鶏肉
にんじん(生)	15.46	15.00	
だいこん(生)	22.22	20.00	
ほうれんそう(冷凍)	15.00	15.00	
かまぼこ(星型)	8.00	8.00	
ながねぎ(生)	16.67	10.00	
だしのもと	0.50	0.50	
こいくちしょうゆ	2.00	2.00	小麦、大豆
食塩	0.80	0.80	
水	160.00	160.00	
白身魚の幽庵焼き(冷凍)	1個	50.00	小麦、大豆
なたね油	0.10	0.10	
セタゼリー(冷凍)	1個	40.00	

<献立名> ツイストパン 牛乳 コーンポタージュ 焼ウインナー ラタトゥイユ

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
たまねぎ(生)	31.91	30.00	
クリームコーン(冷凍)	30.00	30.00	
ホールコーン(冷凍)	20.00	20.00	
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
パセリ(乾)	0.02	0.02	
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
なたね油	1.00	1.00	
水	90.00	90.00	
ウインナーソーセージFe入り	2個	40.00	豚肉
鶏ももこま(皮つき)	12.00	12.00	鶏肉
西洋かぼちゃ(角切り)	10.00	10.00	
たまねぎ(生)	12.77	12.00	
なす(生)	11.11	10.00	
ズッキーニ(生)	10.42	10.00	
トマト(カット)	8.00	8.00	
パプリカ(黄)	3.33	3.00	
にんにく(生)	0.54	0.50	
トマトケチャップ	4.80	4.80	
トマトピューレ	3.50	3.50	
オリーブ油	0.40	0.40	
食塩	0.20	0.20	
こしょう(白)	0.02	0.02	
コンソメのもと	0.90	0.90	大豆、鶏肉、豚肉

センター調理中学校  
(元郷センター献立)

給食日誌

令和6年7月9日 火曜日

<献立名> ごはん 牛乳 かぼちゃ団子汁 鶏肉のごまみそ風味 五目きんぴら

食品名	一人使用量 (g)	一人正味重量 (g)	備考
精米・強化米	100.00	100.00	
牛乳	1個	206.00	乳
かぼちゃ団子(冷凍)	30.00	30.00	
だいこん(生)	22.22	20.00	
にんじん(生)	15.46	15.00	
油揚げ(カット・冷凍)	5.00	5.00	大豆
こまつな(生)	11.76	10.00	
ながねぎ(生)	13.33	8.00	
だしのもと	1.00	1.00	
食塩	0.80	0.80	
こいくちしょうゆ	3.00	3.00	小麦、大豆
水	155.00	155.00	
鶏もも(皮つき)	1個	60.00	鶏肉
清酒	1.00	1.00	
食塩	0.20	0.20	
なたね油	0.10	0.10	
三温糖	2.00	2.00	
清酒	0.50	0.50	
みりん(本みりん)	1.00	1.00	
みそ(赤)	3.00	3.00	大豆
すりごま(白)	1.00	1.00	ごま
でん粉(じゃがいも)	0.20	0.20	
水	10.00	10.00	
ごぼう(せん切り)	15.00	15.00	
にんじん(せん切り)	12.00	12.00	
ぶなしめじ(バラカット)	5.00	5.00	
さつまあげ(冷凍)	10.00	10.00	
えだまめ(冷凍)	5.00	5.00	大豆
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
清酒	1.50	1.50	
とうがらし	0.01	0.01	

<献立名> タコライス 牛乳 ラビオリスープ グルクンの竜田揚げ

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)	12.00	12.00	豚肉
にんにく(生)	0.16	0.15	
たまねぎ(生)	15.96	15.00	
大豆(冷凍)	8.00	8.00	大豆
トマトケチャップ	10.00	10.00	
ウスターソース	5.00	5.00	
チリパウダー	0.04	0.04	
コンソメのもと	0.15	0.15	大豆、鶏肉、豚肉
食塩	0.08	0.08	
こしょう(白)	0.02	0.02	
なたね油	0.80	0.80	
でん粉(じゃがいも)	0.08	0.08	
水	8.00	8.00	
牛乳	1個	206.00	乳
ポークラビオリ(冷凍)	25.00	25.00	小麦、豚肉
たまねぎ(生)	31.91	30.00	
にんじん(生)	25.77	25.00	
ほうれんそう(冷凍)	20.00	20.00	
こいくちしょうゆ	2.00	2.00	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	
グルクンの立田揚げ(冷凍)	1個	45.00	小麦、大豆
なたね油(揚油)	5.00	5.00	

<献立名> 豚なすうどん 牛乳 ちくわの磯辺揚げ ツナサラダ

食品名	一人使用量 (g)	一人正味重量 (g)	備考
地粉うどん	1個	100.00	小麦
豚肉(もも・こま)	15.00	15.00	豚肉
なす(生)	16.67	15.00	
油揚げ(カット・冷凍)	10.00	10.00	大豆
にんじん(生)	10.31	10.00	
たまねぎ(生)	26.60	25.00	
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	150.00	150.00	
牛乳	1個	206.00	乳
焼きちくわ(4分の1カット)	2個	50.00	
小麦粉	6.00	6.00	小麦
あおさ(粉末)	0.08	0.08	
水	4.00	4.00	
なたね油(揚油)	5.00	5.00	
キャベツ(生)	35.29	30.00	
にんじん(生)	12.37	12.00	
ライトツナ(水煮・レトルト)	10.00	10.00	
穀物酢	1.20	1.20	
三温糖	0.45	0.45	
食塩	0.45	0.45	
なたね油	2.50	2.50	
こしょう(白)	0.01	0.01	

<献立名> ごはん 牛乳 冬瓜と卵のスープ チキンアドボ どうもろこし

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
ショルダーベーコン(短冊)	8.00	8.00	豚肉
とうがん(角切り)	30.00	30.00	
鶏卵.全卵(生)	17.65	15.00	卵
にんじん(生)	20.62	20.00	
たまねぎ(生)	26.60	25.00	
こいくちしょうゆ	2.00	2.00	小麦、大豆
コンソメのもと	1.20	1.20	大豆、鶏肉、豚肉
食塩	0.60	0.60	
こしょう(白)	0.02	0.02	
でん粉(じゃがいも)	1.00	1.00	
水	150.00	150.00	
鶏もも一口大(皮つき)	55.00	55.00	鶏肉
なたね油	0.50	0.50	
食塩	0.10	0.10	
こしょう(白)	0.01	0.01	
にんにく(生)	0.22	0.20	
こいくちしょうゆ	1.50	1.50	小麦、大豆
穀物酢	0.80	0.80	
三温糖	0.30	0.30	
ローリエ	0.01	0.01	
じゃがいも(生)	44.44	40.00	
たまねぎ(生)	21.28	20.00	
こいくちしょうゆ	1.80	1.80	小麦、大豆
穀物酢	0.80	0.80	
三温糖	0.50	0.50	
みりん(本みりん)	0.80	0.80	
水	5.00	5.00	
どうもろこし(冷凍)	1個	40.00	

センター調理中学校  
(元郷センター献立)

給食日誌

令和6年7月16日 火曜日

<献立名> 夏野菜のカレーライス 牛乳 彩りソテー はちみつレモンゼリー

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)	20.00	20.00	豚肉
たまねぎ(生)	26.60	25.00	
にんじん(生)	10.31	10.00	
西洋かぼちゃ(角切り)	25.00	25.00	
トマト(カット)	10.00	10.00	
ズッキーニ(生)	8.33	8.00	
しょうが(生)	0.63	0.50	
にんにく(生)	0.33	0.30	
カレーフレーク	16.00	16.00	小麦
たまねぎ(スライス・冷凍)	12.00	12.00	大豆
トマトケチャップ	3.00	3.00	
中濃ソース	3.00	3.00	
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	0.50	0.50	小麦、大豆
こしょう(白)	0.01	0.01	
カレー粉	0.20	0.20	
鶏レバーペースト	1.00	1.00	鶏肉
ガラムマサラ(粉末)	0.03	0.03	
なたね油	0.50	0.50	
水	130.00	130.00	
牛乳	1個	206.00	乳
キャベツ(生)	35.29	30.00	
ウィンナーソーセージFe入り(輪切)	10.00	10.00	豚肉
ホールコーン(冷凍)	10.00	10.00	
パプリカ(赤)	5.56	5.00	
なたね油	0.30	0.30	
食塩	0.30	0.30	
こしょう(白)	0.01	0.01	
はちみつレモンゼリー(冷凍)	1個	60.00	