

# 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

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  
(新郷・南平センター献立)

### 給食日誌

令和6年7月1日月曜日

<献立名> バターロール 牛乳 ミネストローネ 花豆コロッケ ブロッコリー

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	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
たまねぎ(生)	21.28	20.00	
にんじん(生)	20.62	20.00	
西洋かぼちゃ(角切り)	25.00	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(アルファベット・乾)	3.00	3.00	小麦
オリーブ油	0.50	0.50	
三温糖	0.30	0.30	
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	135.00	135.00	
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	
ブロッコリー(冷凍)	40.00	40.00	
イタリアンドレッシング(ボトル)	6.00	6.00	大豆

<献立名> ひじきごはん 牛乳 つくね汁 いわしのおろしがけ

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	
にんじん(生)	5.15	5.00	
糸こんにゃく	5.00	5.00	
ひじき	1.50	1.50	
豚肉(もも・ひき)	17.00	17.00	豚肉
油揚げ(カット・冷凍)	5.00	5.00	大豆
なたね油	0.50	0.50	
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	3.00	3.00	
牛乳	1個	206.00	乳
とり肉つくね(冷凍)	23.00	23.00	大豆、鶏肉
にんじん(生)	9.28	9.00	
たまねぎ(生)	12.77	12.00	
だいこん(生)	25.56	23.00	
ながねぎ(生)	10.00	6.00	
ほうれんそう(冷凍)	12.00	12.00	
食塩	0.90	0.90	
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	
いわしのみぞれ煮(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7月3日水曜日

<献立名> ごはん 牛乳 夏野菜のみそ汁 鶏のから揚げ 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
精米・強化米	100.00	100.00	
牛乳	1個	206.00	乳
なす(生)	13.33	12.00	
いんげん(冷凍)	5.00	5.00	
西洋かぼちゃ(角切り)	25.00	25.00	
たまねぎ(生)	24.47	23.00	
油揚げ(カット・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
水	165.00	165.00	
鶏もも(皮なし)	2個	50.00	鶏肉
しょうが(生)	0.50	0.40	
にんにく(生)	0.22	0.20	
三温糖	0.30	0.30	
こいくちしょうゆ	3.00	3.00	小麦、大豆
でん粉(じゃがいも)	9.00	9.00	
なたね油(揚油)	5.00	5.00	
こまつな(生)	23.53	20.00	
にんじん(生)	10.31	10.00	
ホールコーン(冷凍)	12.00	12.00	
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7月4日 木曜日

<献立名> 広東めん 牛乳 春巻 冷凍みかん

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)	12.00	12.00	いか
にんじん(生)	10.31	10.00	
キャベツ(生)	23.53	20.00	
干ししいたけ(スライス)	0.50	0.50	
ながねぎ(生)	8.33	5.00	
チンゲンサイ(生)	11.76	10.00	
なたね油	0.50	0.50	
がらスープ(レトルト)	5.00	5.00	大豆、鶏肉、豚肉
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	5.00	5.00	小麦、大豆
食塩	1.20	1.20	
こしょう(白)	0.01	0.01	
でん粉(じゃがいも)	2.00	2.00	
ごま油	0.50	0.50	ごま
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	
冷凍みかん	1個	80.00	

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7月5日 金曜日

<献立名> こぎつね寿司 牛乳 セタ汁 星の和風ハンバーグ 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)	12.00	12.00	豚肉
にんじん(生)	18.56	18.00	
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	0.50	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	2.00	2.00	
牛乳	1個	206.00	乳
米粉めん	8.00	8.00	
豆腐(木綿)	18.00	18.00	大豆
にんじん(生)	20.62	20.00	
かまぼこ(星型)	7.00	7.00	
ながねぎ(生)	8.33	5.00	
こいくちしょうゆ	2.30	2.30	小麦、大豆
食塩	1.00	1.00	
だしのもと	1.00	1.00	
水	185.00	185.00	
星型ハンバーグ(冷凍・星型)	1個	60.00	大豆、鶏肉、豚肉
たまねぎ(生)	10.64	10.00	
こいくちしょうゆ	3.00	3.00	小麦、大豆
清酒	1.50	1.50	
みりん(本みりん)	1.50	1.50	
三温糖	1.50	1.50	
でん粉(じゃがいも)	0.50	0.50	
なたね油	0.20	0.20	
水	6.00	6.00	
セタゼリー(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7月8日月曜日

<献立名> ツイストパン 牛乳 ニョッキのクリームスープ オムレツ 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
ショルダーベーコン(短冊)	6.00	6.00	豚肉
にんじん(生)	22.68	22.00	
たまねぎ(生)	28.72	27.00	
エリンギ(しなちくカット)	6.00	6.00	
ポテトニョッキ(冷凍)	22.00	22.00	小麦
なたね油	0.50	0.50	
食塩	0.10	0.10	
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	8.00	8.00	乳、小麦、大豆、豚肉
牛乳(調理用)	85.00	85.00	乳
水	75.00	75.00	
プレーンオムレツ(冷凍)	1個	50.00	卵、大豆
鶏むねこま(皮なし)	12.00	12.00	鶏肉
オリーブ油	0.50	0.50	
にんにく(生)	0.11	0.10	
なす(生)	8.89	8.00	
ズッキーニ(生)	5.21	5.00	
たまねぎ(生)	10.64	10.00	
パプリカ(黄)	4.44	4.00	
トマトケチャップ	2.00	2.00	
トマト(カット)	6.00	6.00	
中濃ソース	0.80	0.80	
こしょう(白)	0.01	0.01	
三温糖	0.20	0.20	
でん粉(じゃがいも)	0.50	0.50	
コンソメのもと	0.20	0.20	大豆、鶏肉、豚肉
ぶどう酒(白)	0.10	0.10	
食塩	0.10	0.10	

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7月9日 火曜日

<献立名> ごはん 牛乳 マーボー豆腐 ひじきぎょうざ 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	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	
ひじきぎょうざ(冷凍)	2個	40.00	小麦、大豆、鶏肉、豚肉
なたね油(揚油)	4.00	4.00	
こまつな(生)	17.65	15.00	
もやし(生)	20.00	20.00	
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

センター調理中学校

(新郷・南平センター献立)

## 給食日誌

令和6年7月10日水曜日

&lt;献立名&gt; ツナ大豆ごはん 牛乳 冬瓜入りとん汁 鶏肉のさっぱりゆずソースがけ

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	
ライトツナ(油漬・レトルト)	25.00	25.00	
にんじん(生)	8.25	8.00	
大豆(冷凍)	15.00	15.00	大豆
しょうが(生)	0.38	0.30	
三温糖	1.00	1.00	
清酒	1.00	1.00	
だしのもと	0.20	0.20	
こいくちしょうゆ	1.50	1.50	小麦、大豆
水	2.50	2.50	
牛乳	1個	206.00	乳
豚肉(もも・こま)	10.00	10.00	豚肉
とうがん(角切り)	8.00	8.00	
にんじん(生)	20.62	20.00	
だいこん(生)	22.22	20.00	
ながねぎ(生)	8.33	5.00	
ごぼう(半月)	5.00	5.00	
板こんにゃく	5.00	5.00	
なたね油	0.50	0.50	
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	
鶏もも(皮つき)	1個	50.00	鶏肉
三温糖	4.00	4.00	
こいくちしょうゆ	4.00	4.00	小麦、大豆
清酒	2.00	2.00	
ゆず果汁(冷凍)	2.50	2.50	

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7月11日 木曜日

<献立名> きつねうどん 牛乳 白身魚ののりごま揚げ 枝豆

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)	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	
なたね油	0.50	0.50	
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	0.20	0.20	
三温糖	2.00	2.00	
水	170.00	170.00	
牛乳	1個	206.00	乳
ほきののりごま揚げ(冷凍)	1個	50.00	小麦、大豆、ごま
なたね油(揚油)	5.00	5.00	
えだまめ(冷凍) さやつき	30.00	15.00	大豆
食塩	0.10	0.10	

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7月12日 金曜日

<献立名> 夏野菜のカレーライス 牛乳 温野菜サラダ 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
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)	29.79	28.00	
にんじん(生)	12.37	12.00	
じゃがいも(生)	33.33	30.00	
なす(生)	11.11	10.00	
西洋かぼちゃ(角切り)	12.00	12.00	
トマト(カット)	11.00	11.00	
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
カレー粉	0.40	0.40	
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	
コンソメのもと	1.20	1.20	大豆、鶏肉、豚肉
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	
にんじん(生)	8.25	8.00	
ホールコーン(冷凍)	10.00	10.00	
ごまドレッシング(ボトル)	9.00	9.00	小麦、大豆、ごま
アセロラゼリー(冷凍)	1個	50.00	りんご

<献立名> ビビンパ 牛乳 わかめと豆腐のスープ しゅうまい シューアイス

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)	35.00	35.00	豚肉
しょうが(生)	0.38	0.30	
にんにく(生)	0.33	0.30	
なたね油	0.50	0.50	
にんじん(生)	20.62	20.00	
もやし(生)	30.00	30.00	
ほうれんそう(冷凍)	12.00	12.00	
清酒	0.40	0.40	
三温糖	1.00	1.00	
穀物酢	1.20	1.20	
こいくちしょうゆ	4.00	4.00	小麦、大豆
ごま・いり(白)	1.00	1.00	ごま
ごま油	0.50	0.50	ごま
みそ(赤)	1.20	1.20	大豆
牛乳	1個	206.00	乳
にんじん(生)	12.37	12.00	
たまねぎ(生)	12.77	12.00	
ながねぎ(生)	10.00	6.00	
えのきたけ(バラカット)	6.00	6.00	
豆腐(木綿)	23.00	23.00	大豆
カットわかめ	0.90	0.90	
食塩	0.40	0.40	
こしょう(白)	0.02	0.02	
中華スープのもと	1.10	1.10	大豆、鶏肉、豚肉、ごま
こいくちしょうゆ	3.00	3.00	小麦、大豆
でん粉(じゃがいも)	0.60	0.60	
水	180.00	180.00	
ポークしゅうまい(冷凍)	2個	36.00	小麦、豚肉
ムースシュー(冷凍) 【アレルギー代替食】	1個	30.00	卵、乳、小麦、ゼラチン
夢オレンジゼリー(冷凍)	1個	40.00	