

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

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」



<献立名> ごはん 牛乳 冬瓜と卵のスープ チキンアドボ とうもろこし

食品名	一人使用量 (g)	一人正味重量 (g)	備考
精米・強化米	(低) 60.00 (中) 70.00 (高) 80.00	60.00 70.00 80.00	
牛乳	1個	206.00	乳
シヨルダーベーコン(短冊)	12.00	12.00	豚肉
鶏卵. 全卵(生)	17.65	15.00	卵
とうがん(角切り)	30.00	30.00	
にんじん(生)	15.46	15.00	
たまねぎ(生)	21.28	20.00	
こいくちしょうゆ	2.00	2.00	小麦、大豆
中華スープのもと	1.00	1.00	大豆、鶏肉、豚肉、ごま
食塩	0.40	0.40	
こしょう(白)	0.02	0.02	
でん粉(じゃがいも)	1.00	1.00	
水	140.00	140.00	
鶏むね一口大(皮つき)	50.00	50.00	鶏肉
なたね油	0.40	0.40	
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	1.20	1.20	小麦、大豆
穀物酢	0.60	0.60	
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	1.50	1.50	小麦、大豆
穀物酢	0.80	0.80	
三温糖	0.30	0.30	
みりん(本みりん)	0.50	0.50	
水	4.00	4.00	
とうもろこし(冷凍)	1個	40.00	

<献立名> ごはん 牛乳 すいとん たらゆず香和え 小松菜の煮浸し

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
すいとん(乳・卵抜き・冷凍)	25.00	25.00	小麦
鶏むねこま(皮つき)	10.00	10.00	鶏肉
油揚げ(カット・冷凍)	4.00	4.00	大豆
にんじん(生)	10.31	10.00	
だいこん(生)	11.11	10.00	
はくさい(生)	21.28	20.00	
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	3.00	3.00	小麦、大豆
食塩	0.70	0.70	
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	
三温糖	4.50	4.50	
こいくちしょうゆ	4.00	4.00	小麦、大豆
清酒	1.00	1.00	
ゆず果汁(冷凍)	1.50	1.50	
こまつな(生)	35.29	30.00	
にんじん(生)	5.15	5.00	
えのきたけ(バラカット)	5.00	5.00	
かつお節(碎片)	0.70	0.70	
こいくちしょうゆ	2.80	2.80	小麦、大豆
三温糖	1.00	1.00	

<献立名> 子供パン 牛乳 コーンポタージュ ハンバーグデミグラスソース ツナサラダ

食品名	一人使用量 (g)	一人正味重量 (g)	備考
子供パン (低)	1個	30.00	乳、小麦、大豆
子供パン (中)	1個	40.00	乳、小麦、大豆
子供パン (1コ取り) (高)	1個	50.00	乳、小麦、大豆
牛乳	1個	206.00	乳
ホールコーン (冷凍)	25.00	25.00	
たまねぎ (生)	31.91	30.00	
クリームコーン (冷凍)	25.00	25.00	
ホワイトルウ	5.00	5.00	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	0.70	0.70	
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	0.50	0.50	
水	70.00	70.00	
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	
たまねぎ (生)	8.51	8.00	
エリンギ (冷凍)	5.00	5.00	
デミグラスソース	7.00	7.00	小麦、大豆、鶏肉、豚肉
トマトケチャップ	5.00	5.00	
なたね油	0.20	0.20	
水	3.00	3.00	
キャベツ (生)	35.29	30.00	
にんじん (生)	5.15	5.00	
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	2.80	2.80	
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7月4日 木曜日

<献立名> ごはん 牛乳 夏野菜のみそ汁 豚肉のしょうが焼き 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
なす(生)	16.67	15.00	
西洋かぼちゃ(いちょう)	15.00	15.00	
たまねぎ(生)	15.96	15.00	
豆腐(木綿)	25.00	25.00	大豆
みそ(白)	12.00	12.00	大豆
だしのもと	1.00	1.00	
水	140.00	140.00	
豚肉(ロース・切り身)	1個	40.00	豚肉
しょうが(生)	1.25	1.00	
こいくちしょうゆ	3.00	3.00	小麦、大豆
清酒	1.00	1.00	
みりん(本みりん)	1.00	1.00	
なたね油	0.10	0.10	
切り干し大根	5.00	5.00	
にんじん(生)	10.31	10.00	
さつまあげ(冷凍)	4.00	4.00	
えだまめ(冷凍)	5.00	5.00	大豆
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7月5日 金曜日

<献立名> とりねぎうどん 牛乳 お星さまコロッケ ミニトマト 七夕ゼリー

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
鶏むねこま (皮つき)	12.00	12.00	鶏肉
ながねぎ (生)	41.67	25.00	
にんじん (生)	10.31	10.00	
こまつな (生)	11.76	10.00	
かまぼこ (星型)	8.00	8.00	
こいくちしょうゆ	12.00	12.00	小麦、大豆
だしのもと	1.00	1.00	
みりん (本みりん)	3.00	3.00	
食塩	0.10	0.10	
水	150.00	150.00	
牛乳	1個	206.00	乳
星のコロッケ (冷凍)	1個	50.00	小麦、大豆、鶏肉、豚肉
なたね油 (揚油)	5.00	5.00	
ミニトマト (生)	2個	21.56	
七夕ゼリー (冷凍)	1個	40.00	



<献立名> ガパオライス 牛乳 はるさめスープ スパイシーポテト

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・ひき)	25.00	25.00	豚肉
にんにく(生)	0.22	0.20	
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	2.00	2.00	
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	
食塩	0.10	0.10	
こしょう(白)	0.01	0.01	
なたね油	0.30	0.30	
牛乳	1個	206.00	乳
はるさめ	6.00	6.00	
鶏むねこま(皮つき)	12.00	12.00	鶏肉
にんじん(生)	15.46	15.00	
ながねぎ(生)	13.33	8.00	
ほうれんそう(冷凍)	20.00	20.00	
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	4.00	4.00	小麦、大豆
食塩	0.30	0.30	
水	160.00	160.00	
フレンチポテト(冷凍)	45.00	45.00	大豆
なたね油(揚油)	5.00	5.00	
食塩	0.30	0.30	
パプリカパウダー	0.02	0.02	
チリパウダー	0.02	0.02	
こしょう(白)	0.02	0.02	
カレー粉	0.02	0.02	

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7月9日 火曜日

<献立名> ごはん 牛乳 豚汁 鶏のから揚げ ブロッコリー

食品名	一人使用量 (g)	一人正味重量 (g)	備考
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
板こんにゃく	5.00	5.00	
にんじん(生)	10.31	10.00	
ごぼう(半月)	5.00	5.00	
だいこん(生)	16.67	15.00	
ながねぎ(生)	16.67	10.00	
豆腐(木綿)	15.00	15.00	大豆
みそ(赤)	8.00	8.00	大豆
みそ(白)	4.00	4.00	大豆
だしのもと	1.00	1.00	
水	140.00	140.00	
鶏むね肉(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	0.20	0.20	
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	
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

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7月10日水曜日

<献立名> さきたまライスボール 牛乳 マカロニスープ オムレツミートソースかけ いんげんとコーンのソテー

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
マカロニ (シェル・乾)	7.00	7.00	小麦
鶏むねこま (皮つき)	20.00	20.00	鶏肉
たまねぎ (生)	26.60	25.00	
にんじん (生)	15.46	15.00	
ほうれんそう (冷凍)	15.00	15.00	
なたね油	0.50	0.50	
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
食塩	0.90	0.90	
こしょう (白)	0.03	0.03	
水	140.00	140.00	
プレーンオムレツ (冷凍)	1個	50.00	卵、大豆
豚肉 (もも・ひき)	8.00	8.00	豚肉
なたね油	0.10	0.10	
たまねぎ (生)	5.32	5.00	
エリンギ (冷凍)	3.00	3.00	
トマトケチャップ	3.50	3.50	
ウスターソース	1.00	1.00	
コンソメのもと	0.20	0.20	大豆、鶏肉、豚肉
三温糖	0.20	0.20	
食塩	0.17	0.17	
でん粉 (じゃがいも)	0.20	0.20	
いんげん (冷凍)	25.00	25.00	
ホールコーン (冷凍)	20.00	20.00	
なたね油	0.30	0.30	
食塩	0.30	0.30	
こしょう (白)	0.01	0.01	

<献立名> ごはん 牛乳 マーボー豆腐 しゅうまい 青菜のソテー

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
小松菜(冷凍)	30.00	30.00	
にんじん(生)	15.46	15.00	
なたね油	0.30	0.30	
食塩	0.40	0.40	
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7月12日 金曜日

<献立名> 長崎ちゃんぽん 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 (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)	23.53	20.00	
もやし (生)	15.00	15.00	
ながねぎ (生)	8.33	5.00	
にんじん (生)	8.25	8.00	
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)	18.00	18.00	大豆
水	120.00	120.00	
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	70.00	

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7月16日 火曜日

<献立名> カレーライス 牛乳 フルーツポンチ

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
たまねぎ(生)	31.91	30.00	
たまねぎ(スライス・冷凍)	10.00	10.00	大豆
にんじん(生)	20.62	20.00	
じゃがいも(生)	44.44	40.00	
しょうが(生)	1.00	0.80	
にんにく(生)	0.54	0.50	
鶏レバーペースト	0.50	0.50	鶏肉
カレーフレーク	14.00	14.00	小麦
トマトケチャップ	3.00	3.00	
中濃ソース	2.00	2.00	
こいくちしょうゆ	0.30	0.30	小麦、大豆
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	130.00	130.00	
牛乳	1個	206.00	乳
ミックスドフルーツ	30.00	30.00	りんご、もも
みかん(レトルト)	10.00	10.00	
カットゼリー(ぶどう・冷凍)	30.00	30.00	