

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

十二月田中

榛松中

戸塚西中

西中

仲町中

神根中

南中

領家中

戸塚中

元郷中

安行中

安行東中

令和6年

川口市学校給食献立日誌

9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9月3日 火曜日

<献立名> ごはん 牛乳 はるさめスープ 肉団子の甘酢あんかけ 彩りポテトサラダ

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(もも・こま)	12.00	12.00	豚肉
にんじん(生)	12.37	12.00	
たまねぎ(生)	18.09	17.00	
えのきたけ(バラカット)	7.00	7.00	
はるさめ	2.50	2.50	
食塩	0.50	0.50	
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	4.00	4.00	小麦、大豆
でん粉(じゃがいも)	2.30	2.30	
ほうれんそう(冷凍)	12.00	12.00	
水	175.00	175.00	
肉団子(冷凍)	60.00	60.00	小麦、大豆、鶏肉、豚肉
なたね油(揚油)	6.00	6.00	
たまねぎ(生)	10.64	10.00	
なたね油	0.30	0.30	
三温糖	3.50	3.50	
清酒	1.50	1.50	
中華スープのもと	0.50	0.50	大豆、鶏肉、豚肉、ごま
トマトケチャップ	7.00	7.00	
こいくちしょうゆ	1.00	1.00	小麦、大豆
穀物酢	3.00	3.00	
でん粉(じゃがいも)	0.50	0.50	
水	6.00	6.00	
じゃがいも(乱切り)	30.00	30.00	
にんじん(生)	10.31	10.00	
えだまめ(冷凍)	4.00	4.00	大豆
食塩	0.15	0.15	
こしょう(白)	0.01	0.01	

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9月4日水曜日

<献立名> カレーライス 牛乳 温野菜サラダ 乳酸菌飲料

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	
ごまドレッシング(ボトル)	9.00	9.00	大豆、ごま
乳酸菌飲料	1個	65.00	乳

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9月5日木曜日

<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	1個	100.00	小麦
豚肉(もも・こま)	15.00	15.00	豚肉
いか(短冊・冷凍)	10.00	10.00	いか
にんじん(生)	15.46	15.00	
キャベツ(生)	29.41	25.00	
もやし(生)	20.00	20.00	
ながねぎ(生)	8.33	5.00	
しょうが(生)	0.63	0.50	
にんにく(生)	0.54	0.50	
なたね油	0.50	0.50	
食塩	0.20	0.20	
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	0.80	0.80	小麦、大豆
豚骨ラーメンスープ(レトルト)	10.00	10.00	小麦、大豆、豚肉、ごま
でん粉(じゃがいも)	1.70	1.70	
ごま油	0.50	0.50	ごま
水	155.00	155.00	
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	

センター調理中学校

(新郷・南平センター献立)

給食日誌

令和6年9月6日 金曜日

<献立名> 鶏ごぼうごはん 牛乳 冬瓜のみそ汁 和風おろしハンバーグ

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(皮つき)	18.00	18.00	鶏肉
にんじん(生)	10.31	10.00	
ごぼう(ささがき)	10.00	10.00	
凍り豆腐	1.00	1.00	大豆
干ししいたけ(スライス)	0.20	0.20	
えだまめ(冷凍)	2.00	2.00	大豆
なたね油	0.50	0.50	
三温糖	2.00	2.00	
清酒	2.00	2.00	
みりん(本みりん)	1.50	1.50	
だしのもと	0.50	0.50	
こいくちしょうゆ	3.50	3.50	小麦、大豆
牛乳	1個	206.00	乳
とうがん(角切り)	25.00	25.00	
にんじん(生)	10.31	10.00	
たまねぎ(生)	23.40	22.00	
油揚げ(カット・冷凍)	7.00	7.00	大豆
カットわかめ	0.90	0.90	
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	175.00	175.00	
ハンバーグ(冷凍)	1個	50.00	大豆、鶏肉、豚肉
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	

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9月9日月曜日

<献立名> メロンパン 牛乳 コーヒー飲料 オニオンスープ ミートかぼちゃフライ ブロッコリーと根菜のサラダ

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
コーヒー飲料	1個	12.50	
ショルダーベーコン(短冊)	10.00	10.00	豚肉
にんじん(生)	23.71	23.00	
たまねぎ(生)	31.91	30.00	
たまねぎ(スライス・冷凍)	12.00	12.00	大豆
なたね油	0.35	0.35	
食塩	0.70	0.70	
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	1.70	1.70	小麦、大豆
パセリ(乾)	0.01	0.01	
水	170.00	170.00	
ミートかぼちゃフライ(冷凍)	1個	60.00	小麦、大豆、豚肉
なたね油(揚油)	6.00	6.00	
中濃ソース(ボトル)	5.00	5.00	
ブロッコリー(冷凍)	25.00	25.00	
にんじん(生)	5.15	5.00	
だいこん(生)	16.67	15.00	
コールスロードレッシング(ボトル)	6.00	6.00	

<献立名> わかめごはん 牛乳 だご汁 鶏のから揚げ はるさめサラダ

食品名	一人使用量 (g)	一人正味重量 (g)	備考
わかめごはん	100.00	100.00	
牛乳	1個	206.00	乳
にんじん(生)	10.31	10.00	
だいこん(生)	22.22	20.00	
さといも(いちょう)	17.00	17.00	
ながねぎ(生)	10.00	6.00	
油揚げ(カット・冷凍)	5.00	5.00	大豆
白玉もち(冷凍)	23.00	23.00	
こまつな(生)	11.76	10.00	
食塩	0.80	0.80	
だしのもと	1.20	1.20	
こいくちしょうゆ	3.50	3.50	小麦、大豆
水	155.00	155.00	
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	
キャベツ(生)	23.53	20.00	
にんじん(生)	10.31	10.00	
ホールコーン(冷凍)	10.00	10.00	
はるさめ	2.00	2.00	
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9月11日水曜日

<献立名> ごはん 牛乳 とん汁 いろどりたまご焼き きんぴられんこん 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
精米・強化米	100.00	100.00	
牛乳	1個	206.00	乳
豚肉(もも・こま)	20.00	20.00	豚肉
豆腐(木綿)	30.00	30.00	大豆
にんじん(生)	10.31	10.00	
だいこん(生)	11.11	10.00	
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	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
れんこん(いちょう)	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
とうがらし	0.01	0.01	
アセロラゼリー(冷凍)	1個	50.00	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9月12日 木曜日

<献立名> わかめときのこのうどん 牛乳 子持ちししゃもごまフライ 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	
地粉うどん	1個	100.00	小麦 豚肉	
豚肉(ロース・スライス)	20.00	20.00		
カットわかめ	1.00	1.00		
にんじん(生)	15.46	15.00		
たまねぎ(生)	21.28	20.00		
干しいたけ(スライス)	0.50	0.50		
えのきたけ(バラカット)	5.00	5.00		
ぶなしめじ(バラカット)	10.00	10.00		
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)	1.20	1.20		
食塩	0.50	0.50		
水	170.00	170.00		
牛乳	1個	206.00		乳
子持ちししゃもごまフライ(冷凍)	2個	50.00	小麦、大豆、ごま	
なたね油(揚油)	5.00	5.00		
中濃ソース(ボトル)	5.00	5.00		
こまつな(生)	23.53	20.00		
にんじん(生)	10.31	10.00		
もやし(生)	10.00	10.00		
和風ドレッシング(ボトル)	6.00	6.00		

<献立名> プルコギトッパブ 牛乳 トック入りスープ しゅうまい

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(ロース・スライス)	35.00	35.00	豚肉
にんにく(生)	0.33	0.30	
ごま油	0.50	0.50	ごま
たまねぎ(生)	26.60	25.00	
にんじん(生)	10.31	10.00	
青ピーマン(生)	3.53	3.00	
こいくちしょうゆ	4.00	4.00	小麦、大豆
清酒	0.40	0.40	
三温糖	1.30	1.30	
コチュジャン	0.40	0.40	大豆
でん粉(じゃがいも)	0.40	0.40	
ごま・いり(白)	0.50	0.50	ごま
水	2.00	2.00	
牛乳	1個	206.00	乳
鶏むねこま(皮つき)	10.00	10.00	鶏肉
にんじん(生)	12.37	12.00	
たまねぎ(生)	24.47	23.00	
えのきたけ(バラカット)	6.00	6.00	
トック	25.00	25.00	
カットわかめ	0.90	0.90	
なたね油	0.60	0.60	
食塩	0.50	0.50	
こしょう(白)	0.01	0.01	
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	2.00	2.00	小麦、大豆
水	170.00	170.00	
ポークしゅうまい(冷凍)	2個	36.00	小麦、豚肉

<献立名> 秋の香りごはん 牛乳 すまし汁 いわしのみぞれ煮 月見ゼリー

食品名	一人使用量 (g)	一人正味重量 (g)	備考
精米・強化米	100.00	100.00	
鶏ももこま(皮つき)	13.00	13.00	鶏肉
干しいたけ(スライス)	0.50	0.50	
ぶなしめじ(バラカット)	7.00	7.00	
にんじん(生)	12.37	12.00	
ごぼう(ささがき)	3.00	3.00	
油揚げ(カット・冷凍)	7.00	7.00	大豆
なたね油	0.50	0.50	
だしのもと	0.30	0.30	
清酒	1.00	1.00	
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
水	1.00	1.00	
牛乳	1個	206.00	乳
豆腐(木綿)	30.00	30.00	大豆
にんじん(生)	12.37	12.00	
ながねぎ(生)	10.00	6.00	
カットわかめ	0.60	0.60	
ほうれんそう(冷凍)	12.00	12.00	
食塩	1.10	1.10	
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	180.00	180.00	
いわしのみぞれ煮(冷凍)	1個	50.00	小麦、大豆
月見ゼリー(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9月19日 木曜日

<献立名> スパゲティボローニャソース 牛乳 コーンフライ 洋なし

食品名	一人使用量 (g)	一人正味重量 (g)	備考
ソフトめん	1個	100.00	小麦
豚肉(もも・ひき)	30.00	30.00	豚肉
にんじん(生)	36.08	35.00	
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
エリンギ(しなちくカット)	5.00	5.00	
にんにく(生)	0.43	0.40	
なたね油	0.60	0.60	
トマトケチャップ	25.00	25.00	
中濃ソース	4.50	4.50	
ハヤシルウ	7.00	7.00	小麦、大豆、豚肉
デミグラスソース	7.00	7.00	小麦、大豆、鶏肉、豚肉
でん粉(じゃがいも)	1.50	1.50	
コンソメのもと	0.60	0.60	大豆、鶏肉、豚肉
食塩	0.12	0.12	
こしょう(白)	0.01	0.01	
水	95.00	95.00	
牛乳	1個	206.00	乳
コーンフライ(冷凍)	1個	60.00	小麦、大豆
なたね油(揚油)	6.00	6.00	
洋梨カット(冷凍)	1個	40.00	

<献立名> ごはん 牛乳 せんべい汁 白ごまつくね さといものうま煮

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
せんべい(砕き)	10.00	10.00	小麦
鶏ももこま(皮なし)	12.00	12.00	鶏肉
油揚げ(カット・冷凍)	5.00	5.00	大豆
にんじん(生)	9.28	9.00	
干しいたけ(スライス)	0.50	0.50	
ながねぎ(生)	8.33	5.00	
はくさい(生)	18.09	17.00	
だいこん(生)	15.56	14.00	
ごぼう(半月)	4.00	4.00	
食塩	0.40	0.40	
だしのもと	1.10	1.10	
みりん(本みりん)	1.10	1.10	
こいくちしょうゆ	5.50	5.50	小麦、大豆
水	170.00	170.00	
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	
豚肉(もも・こま)	12.00	12.00	豚肉
さといも(いちょう)	27.00	27.00	
にんじん(生)	8.25	8.00	
いんげん(冷凍)	3.00	3.00	
なたね油	0.50	0.50	
三温糖	1.00	1.00	
清酒	1.50	1.50	
みりん(本みりん)	1.00	1.00	
だしのもと	0.30	0.30	
こいくちしょうゆ	3.00	3.00	小麦、大豆
水	3.00	3.00	

<献立名> ハヤシライス 牛乳 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
麦ごはん	100.00	100.00	
豚肉(もも・こま)	25.00	25.00	豚肉
じゃがいも(生)	50.00	45.00	
たまねぎ(生)	31.91	30.00	
にんじん(生)	20.62	20.00	
コンソメのもと	1.00	1.00	大豆、鶏肉、豚肉
ぶどう酒(赤)	2.00	2.00	
食塩	0.10	0.10	
こしょう(白)	0.03	0.03	
なたね油	0.50	0.50	
トマトケチャップ	2.00	2.00	
デミグラスソース	8.30	8.30	小麦、大豆、鶏肉、豚肉
ハヤシルウ	19.00	19.00	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	125.00	125.00	
牛乳	1個	206.00	乳
プレーンオムレツ(冷凍)	1個	50.00	卵、大豆
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	
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9月25日水曜日

<献立名> ごはん 牛乳 呉汁 さばの辛味焼き キャベツのおかか煮

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
豚肉(もも・こま)	6.00	6.00	豚肉
大豆(冷凍)	18.00	18.00	大豆
にんじん(生)	6.19	6.00	
だいこん(生)	18.89	17.00	
じゃがいも(生)	27.78	25.00	
油揚げ(カット・冷凍)	6.00	6.00	大豆
ながねぎ(生)	8.33	5.00	
なたね油	0.60	0.60	
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	155.00	155.00	
さばの辛味焼き(冷凍)	1個	50.00	小麦、大豆、さば、りんご、ごま
キャベツ(生)	41.18	35.00	
にんじん(生)	10.31	10.00	
かつお節(碎片)	0.50	0.50	
こいくちしょうゆ	1.80	1.80	小麦、大豆

<献立名> たんたんめん 牛乳 ぎょうざ ぶどう

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
チンゲンサイ(生)	17.65	15.00	
えのきたけ(バラカット)	10.00	10.00	
ながねぎ(生)	8.33	5.00	
にんじん(生)	20.62	20.00	
にんにく(生)	0.22	0.20	
しょうが(生)	0.38	0.30	
ねりごま	11.00	11.00	ごま
なたね油	0.50	0.50	
三温糖	1.00	1.00	
みそ(赤)	6.00	6.00	大豆
こいくちしょうゆ	2.00	2.00	小麦、大豆
黒ソース(冷凍)	5.00	5.00	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	0.30	0.30	
食塩	0.50	0.50	
こしょう(白)	0.03	0.03	
水	165.00	165.00	
牛乳	1個	206.00	乳
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	
ぶどう(生)	2個	25.50	

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9月27日 金曜日

<献立名> ごはん 牛乳 いも団子汁 豚肉の元気ソースがけ 花野菜サラダ

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
じゃがいも団子(冷凍)	26.00	26.00	
にんじん(生)	11.34	11.00	
だいこん(生)	17.78	16.00	
ごぼう(半月)	6.00	6.00	
ながねぎ(生)	10.00	6.00	
こまつな(生)	14.12	12.00	
食塩	0.80	0.80	
こいくちしょうゆ	3.00	3.00	小麦、大豆
だしのもと	1.20	1.20	
水	170.00	170.00	
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	
なたね油	0.20	0.20	
三温糖	3.00	3.00	
穀物酢	3.00	3.00	
こいくちしょうゆ	4.00	4.00	小麦、大豆
トウバンジャン	0.03	0.03	
でん粉(じゃがいも)	0.30	0.30	
水	2.00	2.00	
ブロッコリー(冷凍)	20.00	20.00	
カリフラワー(冷凍)	20.00	20.00	
サウザンアイランドドレッシング(ボトル)	6.00	6.00	

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9月30日月曜日

<献立名> バターロール 牛乳 ニョッキのクリームスープ クリスピーチキン 枝豆のサラダ

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
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)	25.00	25.00	小麦
なたね油	0.50	0.50	
食塩	0.20	0.20	
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)	80.00	80.00	乳
水	80.00	80.00	
クリスピーチキン(冷凍)	1個	50.00	小麦、大豆、鶏肉
なたね油(揚油)	5.00	5.00	
えだまめ(冷凍)	10.00	10.00	大豆
にんじん(生)	10.31	10.00	
もやし(生)	20.00	20.00	
イタリアンドレッシング(ボトル)	6.00	6.00	大豆