

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

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」

センター調理小学校
(元郷センターA献立)

給食日誌

令和6年9月3日 火曜日

<献立名> ハヤシライス 牛乳 三色ソテー 米粉のいちごクレープ

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・こま)	25.00	25.00	豚肉
じゃがいも(生)	27.78	25.00	
たまねぎ(生)	15.96	15.00	
にんじん(生)	25.77	25.00	
コンソメのもと	0.65	0.65	大豆、鶏肉、豚肉
ぶどう酒(赤)	2.00	2.00	
食塩	0.34	0.34	
こしょう(白)	0.03	0.03	
なたね油	0.50	0.50	
デミグラスソース	5.00	5.00	小麦、大豆、鶏肉、豚肉
ハヤシルウ	15.00	15.00	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	130.00	130.00	
牛乳	1個	206.00	乳
ほうれんそう(冷凍)	20.00	20.00	
にんじん(生)	20.62	20.00	
ウィンナーソーセージFe入り(輪切)	10.00	10.00	豚肉
なたね油	0.50	0.50	
食塩	0.10	0.10	
こしょう(白)	0.01	0.01	
こいくちしょうゆ	0.10	0.10	小麦、大豆
コンソメのもと	0.10	0.10	大豆、鶏肉、豚肉
米粉クレープ(いちご・冷凍)	1個	35.00	大豆

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9月4日水曜日

<献立名> ツイストパン 牛乳 野菜スープ フランクフルトソーセージ チリコンカン

食品名	一人使用量 (g)	一人正味重量 (g)	備考
ツイストパン (低)	1個	30.00	乳、小麦、大豆
ツイストパン (中)	1個	40.00	乳、小麦、大豆
ツイストパン (高)	1個	50.00	乳、小麦、大豆
牛乳	1個	206.00	乳
鶏むねこま (皮つき)	15.00	15.00	鶏肉
キャベツ (生)	35.29	30.00	
にんじん (生)	10.31	10.00	
たまねぎ (生)	15.96	15.00	
じゃがいも (生)	22.22	20.00	
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	2.00	2.00	小麦、大豆
こしょう (白)	0.01	0.01	
食塩	0.70	0.70	
水	140.00	140.00	
フランクフルトソーセージ (Fe)	1個	40.00	豚肉
大豆 (冷凍)	6.00	6.00	大豆
ひよこ豆	6.00	6.00	
たまねぎ (生)	12.77	12.00	
にんじん (生)	12.37	12.00	
豚肉 (もも・ひき)	10.00	10.00	豚肉
にんにく (生)	0.22	0.20	
ホールコーン (冷凍)	5.00	5.00	
しょうが (生)	0.25	0.20	
オリーブ油	1.00	1.00	
トマトピューレ	12.00	12.00	
トマトケチャップ	6.00	6.00	
ウスターソース	1.00	1.00	
チリパウダー	0.08	0.08	
三温糖	0.30	0.30	
こいくちしょうゆ	0.30	0.30	小麦、大豆
食塩	0.20	0.20	
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9月5日木曜日

<献立名> ごはん 牛乳 みぞれ汁 豚肉のねぎみそ焼き 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
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)	8.33	5.00	
だいこん(生)	22.22	20.00	
ほうれんそう(冷凍)	6.00	6.00	
大根おろし(冷凍)	30.00	30.00	
だしのもと	1.00	1.00	
清酒	1.20	1.20	
こいくちしょうゆ	3.00	3.00	小麦、大豆
食塩	1.00	1.00	
でん粉(じゃがいも)	1.50	1.50	
水	135.00	135.00	
豚肉(ロース・切り身)	1個	40.00	豚肉
ながねぎ(生)	5.00	3.00	
三温糖	1.20	1.20	
こいくちしょうゆ	1.50	1.50	小麦、大豆
みそ(赤)	3.00	3.00	大豆
清酒	2.00	2.00	
みりん(本みりん)	2.00	2.00	
はくさい(生)	21.28	20.00	
小松菜(冷凍)	20.00	20.00	
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	3.00	3.00	小麦、大豆
三温糖	1.10	1.10	

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9月6日 金曜日

<献立名> みそラーメン 牛乳 にらまんじゅう 中華サラダ

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・ひき)	12.00	12.00	豚肉
キャベツ (生)	23.53	20.00	
にんじん (生)	12.37	12.00	
もやし (生)	15.00	15.00	
ホールコーン (冷凍)	8.00	8.00	
しょうが (生)	1.25	1.00	
にんにく (生)	0.54	0.50	
中華スープのもと	2.00	2.00	大豆、鶏肉、豚肉、ごま
みそ (白)	11.00	11.00	大豆
みそ (赤)	2.00	2.00	大豆
とうがらし	0.01	0.01	
ごま油	0.50	0.50	ごま
水	150.00	150.00	
牛乳	1個	206.00	乳
にらまんじゅう (冷凍)	2個	60.00	乳、小麦、大豆、豚肉、ごま
なたね油 (揚油)	6.00	6.00	
だいこん (生)	13.33	12.00	
にんじん (生)	10.31	10.00	
きゅうり (生)	5.10	5.00	
プレスハム (短冊)	8.00	8.00	豚肉
ホールコーン (冷凍)	5.00	5.00	
中華ドレッシング (調理用)	6.00	6.00	小麦、大豆、鶏肉、ごま、りんご

<献立名> 秋の香りごはん 牛乳 なめこ汁 いわしのみぞれ煮

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	
鶏むねこま(皮つき)	8.00	8.00	鶏肉
にんじん(生)	8.25	8.00	
ぶなしめじ(バラカット)	8.00	8.00	
干しいたけ(スライス)	0.50	0.50	
れんこん水煮(いちょう切り)	8.00	8.00	
さつまいも(角切り)	12.00	12.00	
なたね油	0.50	0.50	
だしのもと	0.50	0.50	
三温糖	1.80	1.80	
清酒	2.00	2.00	
こいくちしょうゆ	3.00	3.00	小麦、大豆
食塩	0.10	0.10	
牛乳	1個	206.00	乳
豆腐(木綿)	30.00	30.00	大豆
なめこ(冷凍)	15.00	15.00	
たまねぎ(生)	12.77	12.00	
ながねぎ(生)	16.67	10.00	
みそ(赤)	7.00	7.00	大豆
みそ(白)	6.00	6.00	大豆
だしのもと	1.00	1.00	
水	150.00	150.00	
いわしのみぞれ煮(冷凍)	1個	40.00	小麦、大豆

<献立名> ごはん 牛乳 せんべい汁 とんかつ 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
鶏むねこま(皮つき)	10.00	10.00	鶏肉
ごぼう(半月)	5.00	5.00	
にんじん(生)	12.37	12.00	
だいこん(生)	22.22	20.00	
ながねぎ(生)	16.67	10.00	
せんべい(砕き)	5.00	5.00	小麦
こまつな(生)	11.76	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	6.00	6.00	小麦、大豆
みりん(本みりん)	1.00	1.00	
食塩	0.40	0.40	
水	150.00	150.00	
ひれかつ(冷凍)	1個	50.00	小麦、大豆、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)	10.31	10.00	
さつまあげ(冷凍)	3.00	3.00	
糸こんにゃく	5.00	5.00	
えだまめ(冷凍)	3.00	3.00	大豆
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9月11日水曜日

<献立名> 黒パン 牛乳 コーンポタージュ 鮭フライ 青菜のソテー

食品名	一人使用量 (g)	一人正味重量 (g)	備考
黒パン (低)	1個	30.00	乳、小麦、大豆
黒パン (中)	1個	40.00	乳、小麦、大豆
黒パン (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)	20.00	20.00	
たまねぎ (生)	37.23	35.00	
クリームコーン (冷凍)	25.00	25.00	
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	0.60	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	70.00	70.00	
鮭フライ (冷凍)	1個	50.00	小麦、大豆、さけ
なたね油 (揚油)	5.00	5.00	
中濃ソース (ボトル)	5.00	5.00	
小松菜 (冷凍)	30.00	30.00	
にんじん (生)	10.31	10.00	
ショルダーベーコン (短冊)	5.00	5.00	豚肉
なたね油	0.30	0.30	
食塩	0.20	0.20	
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9月12日 木曜日

<献立名> ごはん 牛乳 豚汁 さばのピリ辛焼き 磯香和え

食品名	一人使用量 (g)	一人正味重量 (g)	備考
精米・強化米	(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	3.00	3.00	
にんじん(生)	8.25	8.00	
ごぼう(半月)	5.00	5.00	
だいこん(生)	11.11	10.00	
ながねぎ(生)	13.33	8.00	
豆腐(木綿)	20.00	20.00	大豆
みそ(赤)	9.00	9.00	大豆
みそ(白)	4.00	4.00	大豆
だしのもと	1.00	1.00	
水	150.00	150.00	
さばの辛味焼き(冷凍)	1個	40.00	小麦、大豆、さば、りんご、ごま
はくさい(生)	21.28	20.00	
ほうれんそう(冷凍)	20.00	20.00	
あおさ(粉末)	0.07	0.07	
かつお節(碎片)	0.80	0.80	
こいくちしょうゆ	2.20	2.20	小麦、大豆

<献立名> ミートソーススパゲティ 牛乳 ほうれん草とウインナーのソテー りんごゼリー

食品名	一人使用量 (g)	一人正味重量 (g)	備考
ソフトめん (低)	1個	60.00	小麦
ソフトめん (中)	1個	70.00	小麦
ソフトめん (高)	1個	80.00	小麦
豚肉 (もも・ひき)	25.00	25.00	豚肉
にんじん (生)	25.77	25.00	
たまねぎ (生)	42.55	40.00	
たまねぎ (スライス・冷凍)	20.00	20.00	大豆
エリンギ (冷凍)	5.00	5.00	
にんにく (生)	0.33	0.30	
オリーブ油	0.50	0.50	
トマトケチャップ	24.00	24.00	
中濃ソース	3.90	3.90	
ハヤシルウ	7.00	7.00	小麦、大豆、豚肉
デミグラスソース	6.00	6.00	小麦、大豆、鶏肉、豚肉
鶏レバーペースト	1.00	1.00	鶏肉
コンソメのもと	1.00	1.00	大豆、鶏肉、豚肉
三温糖	1.00	1.00	
こしょう (白)	0.03	0.03	
食塩	0.10	0.10	
水	60.00	60.00	
牛乳	1個	206.00	乳
にんじん (生)	10.31	10.00	
ほうれん草 (冷凍)	20.00	20.00	
ウインナーソーセージFe入り (輪切)	15.00	15.00	豚肉
なたね油	0.30	0.30	
食塩	0.08	0.08	
こしょう (白)	0.01	0.01	
コンソメのもと	0.10	0.10	大豆、鶏肉、豚肉
りんごゼリー (冷凍)	1個	40.00	りんご

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9月17日 火曜日

<献立名> 里芋としめじのごはん 牛乳 月見団子汁 かれいのたつた揚げ

食品名	一人使用量 (g)	一人正味重量 (g)	備考
精米・強化米	(低) 60.00 (中) 70.00 (高) 80.00	60.00 70.00 80.00	
油揚げ(カット・冷凍)	5.00	5.00	大豆
鶏むねこま(皮つき)	5.00	5.00	鶏肉
にんじん(生)	10.31	10.00	
さといも(いちょう)	15.00	15.00	
ぶなしめじ(バラカット)	10.00	10.00	
三温糖	1.80	1.80	
こいくちしょうゆ	3.00	3.00	小麦、大豆
だしのもと	0.50	0.50	
清酒	1.00	1.00	
なたね油	0.80	0.80	
牛乳	1個	206.00	乳
白玉もち(冷凍)	30.00	30.00	
だいこん(生)	16.67	15.00	
ほうれんそう(冷凍)	10.00	10.00	
にんじん(生)	10.31	10.00	
ながねぎ(生)	16.67	10.00	
こいくちしょうゆ	3.00	3.00	小麦、大豆
だしのもと	1.00	1.00	
食塩	1.00	1.00	
水	150.00	150.00	
かれいの立田揚(冷凍)	1個	40.00	小麦、大豆
なたね油(揚油)	4.00	4.00	

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9月18日水曜日

<献立名> はちみつパン 牛乳 マカロニスープ ポークソテー トマトソース 粉ふきいも

食品名	一人使用量 (g)	一人正味重量 (g)	備考
はちみつパン (低)	1個	30.00	乳、小麦、大豆
はちみつパン (中)	1個	40.00	乳、小麦、大豆
はちみつパン(1コ取り) (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
鶏ももこま (皮なし)	20.00	20.00	鶏肉
たまねぎ (生)	21.28	20.00	
にんじん (生)	10.31	10.00	
ほうれんそう (冷凍)	10.00	10.00	
ホールコーン (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	3.00	3.00	小麦、大豆
食塩	0.60	0.60	
こしょう (白)	0.03	0.03	
水	140.00	140.00	
豚肉 (ロース・切り身)	1個	40.00	豚肉
食塩	0.20	0.20	
こしょう (白)	0.01	0.01	
にんにく (生)	0.22	0.20	
たまねぎ (生)	10.64	10.00	
ぶなしめじ (バラカット)	5.00	5.00	
デミグラスソース	5.00	5.00	小麦、大豆、鶏肉、豚肉
トマトケチャップ	4.00	4.00	
三温糖	0.10	0.10	
なたね油	0.30	0.30	
水	3.00	3.00	
じゃがいも (生)	55.56	50.00	
パセリ (葉・生)	0.33	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 わかめともやしのごま油炒め

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	206.00	206.00	乳
豆腐(冷凍)	110.00	110.00	大豆
豚肉(もも・ひき)	18.00	18.00	豚肉
たまねぎ(生)	21.28	20.00	
にんじん(生)	25.77	25.00	
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
カットわかめ	1.50	1.50	
もやし(生)	15.00	15.00	
にんじん(生)	10.31	10.00	
ごま・いり(白)	1.00	1.00	ごま
ごま油	0.50	0.50	ごま
清酒	1.00	1.00	
こいくちしょうゆ	1.50	1.50	小麦、大豆
みりん(本みりん)	2.00	2.00	
水	2.00	2.00	

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9月20日 金曜日

<献立名> 秋味うどん 牛乳 さつまいもの天ぷら ブロッコリー

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
豚肉 (もも・こま)	12.00	12.00	豚肉
油揚げ (カット・冷凍)	5.00	5.00	大豆
なす (生)	11.11	10.00	
にんじん (生)	10.31	10.00	
ぶなしめじ (バラカット)	5.00	5.00	
かまぼこ (うさぎ丸型)	5.00	5.00	
ながねぎ (生)	16.67	10.00	
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	11.70	11.70	小麦、大豆
みりん (本みりん)	2.70	2.70	
食塩	0.50	0.50	
三温糖	0.18	0.18	
水	150.00	150.00	
牛乳	1個	206.00	乳
さつまいも (カット)	1.8個	54.00	
小麦粉	5.00	5.00	小麦
水	5.00	5.00	
なたね油 (揚油)	5.00	5.00	
			【さつまいもの天ぷら】 1～2年生 1個 3～6年生 2個
ブロッコリー (冷凍)	40.00	40.00	
たまねぎドレッシング (ボトル)	6.00	6.00	小麦、大豆、りんご

センター調理小学校
(元郷センターA献立)

給食日誌

令和6年9月24日 火曜日

<献立名> ごはん 牛乳 みそ汁 鶏肉の照り焼き 小松菜のごま和え

食品名	一人使用量 (g)	一人正味重量 (g)	備考
精米・強化米	(低) 60.00 (中) 70.00 (高) 80.00	60.00 70.00 80.00	
牛乳	1個	206.00	乳
豆腐(木綿)	25.00	25.00	大豆
なす(生)	16.67	15.00	
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)	13.00	13.00	大豆
だしのもと	1.00	1.00	
水	150.00	150.00	
鶏むね肉(皮つき)	1個	50.00	鶏肉
こいくちしょうゆ	5.00	5.00	小麦、大豆
三温糖	2.00	2.00	
清酒	1.00	1.00	
こまつな(生)	29.41	25.00	
にんじん(生)	15.46	15.00	
すりごま(白)	0.50	0.50	ごま
ごま・いり(白)	1.00	1.00	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	

センター調理小学校
(元郷センターA献立)

給食日誌

令和6年9月25日水曜日

<献立名> 子供パン 牛乳 ミネストローネ ポテトコロッケ フレンチサラダ

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
鶏むねこま (皮つき)	12.00	12.00	鶏肉
じゃがいも (生)	33.33	30.00	
たまねぎ (生)	21.28	20.00	
にんじん (生)	10.31	10.00	
パプリカ (黄)	3.33	3.00	
トマト (カット)	10.00	10.00	
トマトピューレ	8.00	8.00	
パンプキンペースト (冷凍)	12.00	12.00	
白いんげん (レトルト)	6.00	6.00	
三温糖	0.20	0.20	
マカロニ (アルファベット・乾)	3.00	3.00	小麦
にんにく (生)	0.33	0.30	
なたね油	1.00	1.00	
コンソメのもと	1.00	1.00	大豆、鶏肉、豚肉
食塩	1.00	1.00	
こしょう (白)	0.01	0.01	
水	110.00	110.00	
ポテトコロッケ (冷凍)	1個	50.00	小麦、大豆、豚肉
なたね油 (揚油)	5.00	5.00	
中濃ソース (ボトル)	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	
きゅうり (生)	10.20	10.00	
オリーブ油	2.50	2.50	
穀物酢	1.00	1.00	
食塩	0.40	0.40	
こしょう (白)	0.01	0.01	
三温糖	0.40	0.40	

<献立名> ごはん 牛乳 さつま汁 和風きのこハンバーグ ひじきの煮物

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
鶏むねこま(皮つき)	8.00	8.00	鶏肉
さつまいも(角切り)	15.00	15.00	
だいこん(生)	13.33	12.00	
にんじん(生)	10.31	10.00	
ながねぎ(生)	8.33	5.00	
豆腐(木綿)	20.00	20.00	大豆
だしのもと	1.00	1.00	
みそ(白)	13.00	13.00	大豆
水	150.00	150.00	
ハンバーグ(冷凍)	1個	50.00	大豆、鶏肉、豚肉
ぶなしめじ(バラカット)	5.00	5.00	
えのきたけ(バラカット)	3.00	3.00	
三温糖	1.00	1.00	
みりん(本みりん)	1.50	1.50	
こいくちしょうゆ	3.00	3.00	小麦、大豆
でん粉(じゃがいも)	0.30	0.30	
水	3.00	3.00	
ひじき	2.00	2.00	
大豆(冷凍)	5.00	5.00	大豆
にんじん(生)	10.31	10.00	
さつまあげ(冷凍)	5.00	5.00	
糸こんにゃく	5.00	5.00	
なたね油	0.30	0.30	
だしのもと	0.30	0.30	
三温糖	2.50	2.50	
こいくちしょうゆ	3.00	3.00	小麦、大豆
水	3.00	3.00	

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9月27日 金曜日

<献立名> たんたんめん 牛乳 ぎょうざ ミニトマト

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・ひき)	20.00	20.00	豚肉
チンゲンサイ (生)	11.76	10.00	
えのきたけ (バラカット)	8.00	8.00	
ながねぎ (生)	8.33	5.00	
にんじん (生)	15.46	15.00	
にんにく (生)	0.22	0.20	
しょうが (生)	0.25	0.20	
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)	5.00	5.00	小麦、大豆、鶏肉、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	150.00	150.00	
牛乳	1個	206.00	乳
ぎょうざ (冷凍)	2個	40.00	小麦、大豆、豚肉
なたね油 (揚油)	4.00	4.00	
ミニトマト (生)	2個	21.56	

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9月30日月曜日

<献立名> ごはん 牛乳 わんたんスープ スタミナ焼肉 冷凍みかん

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
生わんたん(冷凍)	18.00	18.00	小麦、大豆、豚肉
鶏ももこま(皮つき)	12.00	12.00	鶏肉
たまねぎ(生)	15.96	15.00	
ほうれんそう(冷凍)	10.00	10.00	
にんじん(生)	12.37	12.00	
ながねぎ(生)	16.67	10.00	
こいくちしょうゆ	3.00	3.00	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	0.30	0.30	
こしょう(白)	0.02	0.02	
水	150.00	150.00	
豚肉(もも・こま)	50.00	50.00	豚肉
にんにく(生)	0.33	0.30	
しょうが(生)	0.38	0.30	
キャベツ(生)	29.41	25.00	
もやし(生)	25.00	25.00	
にんじん(生)	10.31	10.00	
にら(生)	5.26	5.00	
なたね油	0.70	0.70	
みそ(白)	2.80	2.80	大豆
みそ(赤)	3.50	3.50	大豆
こいくちしょうゆ	1.10	1.10	小麦、大豆
三温糖	2.20	2.20	
清酒	1.50	1.50	
とうがらし	0.01	0.01	
冷凍みかん	1個	70.00	