

センター調理小学校 (元郷学校給食センターB献立)

献立実施校

芝南小
芝小

青木北小
芝中央小

戸塚東小

芝樋ノ爪小

令和6年

川口市学校給食献立日誌

11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B献立)

給食日誌

令和6年11月1日 金曜日

<献立名> ごはん 牛乳 さつま汁 さばの塩こうじ焼き こんにゃくの炒め煮

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	
牛乳	1個	206.00	乳
鶏むねこま (皮つき)	10.00	10.00	鶏肉
さつまいも (角切り)	10.00	10.00	
だいこん (生)	16.67	15.00	
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)	12.00	12.00	大豆
水	140.00	140.00	
さばの塩こうじ焼き (冷凍)	1個	50.00	さば
豚肉 (もも・こま)	12.00	12.00	豚肉
板こんにゃく	25.00	25.00	
にんじん (生)	10.31	10.00	
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	0.30	0.30	
三温糖	2.00	2.00	
清酒	1.20	1.20	
みりん (本みりん)	1.20	1.20	
こいくちしょうゆ	3.50	3.50	小麦、大豆

<献立名> ごはん 牛乳 マーボー豆腐 パオズ 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	1個	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)	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	
肉パオズ(冷凍)	2個	60.00	小麦、大豆、豚肉、鶏肉
カットわかめ	1.50	1.50	
もやし(生)	10.00	10.00	
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	1.00	1.00	小麦、大豆
みりん(本みりん)	2.00	2.00	
水	5.00	5.00	

センター調理小学校
(元郷センターB献立)

給食日誌

令和6年11月6日水曜日

<献立名> さきたまライスボール 牛乳 キャベツと肉団子のスープ 川口ポテトコロケ
コーンソテー

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
肉団子 (冷凍)	30.00	30.00	小麦、大豆、鶏肉、豚肉
キャベツ (生)	29.41	25.00	
にんじん (生)	15.46	15.00	
ほうれんそう (冷凍)	15.00	15.00	
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
食塩	0.50	0.50	
水	140.00	140.00	
川口市産じゃがいもコロケ (冷凍)	1個	50.00	小麦、大豆
なたね油 (揚油)	5.00	5.00	
中濃ソース (ボトル)	5.00	5.00	
ホールコーン (冷凍)	30.00	30.00	
プレスハム (短冊)	5.00	5.00	豚肉
にんじん (生)	10.31	10.00	
なたね油	0.50	0.50	
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B献立)

給食日誌

令和6年11月7日 木曜日

<献立名> 鉄骨ちらし 牛乳 鰹物汁 厚焼きたまご 川口いちごゼリー

食品名	一人使用量 (g)	一人正味重量 (g)	備考
酢めし	(低) 60.00 (中) 70.00 (高) 80.00	60.00 70.00 80.00	
油揚げ(カット・冷凍)	10.00	10.00	大豆
ひじき	2.00	2.00	
小えび(乾)	0.80	0.80	えび
にんじん(生)	15.46	15.00	
ごま・いり(白)	1.00	1.00	ごま
三温糖	3.50	3.50	
こいくちしょうゆ	2.80	2.80	小麦、大豆
食塩	0.18	0.18	
ごま油	0.50	0.50	ごま
水	3.00	3.00	
牛乳	1個	206.00	乳
豆腐(木綿)	25.00	25.00	大豆
たまねぎ(生)	15.96	15.00	
だいこん(生)	16.67	15.00	
にんじん(生)	10.31	10.00	
ほうれんそう(冷凍)	8.00	8.00	
ながねぎ(生)	8.33	5.00	
ごま油	0.50	0.50	ごま
だしのもと	1.00	1.00	
みそ(赤)	12.00	12.00	大豆
水	140.00	140.00	
厚焼きたまご(冷凍)	1個	50.00	卵、小麦、大豆
川口市産いちごゼリー(冷凍)	1個	18.00	

センター調理小学校
(元郷センターB献立)

給食日誌

令和6年11月8日 金曜日

<献立名> 長崎ちゃんぽん 牛乳 揚げしゅうまい 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・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
ポークしゅうまい (冷凍)	2個	36.00	小麦、豚肉
なたね油 (揚油)	4.00	4.00	
だいこん (生)	16.67	15.00	
にんじん (生)	10.31	10.00	
きゅうり (生)	8.16	8.00	
プレスハム (短冊)	10.00	10.00	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

センター調理小学校
(元郷センターB献立)

給食日誌

令和6年11月11日月曜日

<献立名> ごはん 牛乳 呉汁 いわしのみぞれ煮 白菜のおかか煮

食品名	一人使用量 (g)	一人正味重量 (g)	備考
精米・強化米	(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)	5.00	5.00	豚肉
ごぼう(半月)	5.00	5.00	
にんじん(生)	15.46	15.00	
だいこん(生)	16.67	15.00	
じゃがいも(生)	22.22	20.00	
大豆(冷凍)	18.00	18.00	大豆
だしのもと	1.00	1.00	
なたね油	1.00	1.00	
みそ(白)	12.00	12.00	大豆
水	140.00	140.00	
いわしのみぞれ煮(冷凍)	1個	40.00	小麦、大豆
はくさい(生)	42.55	40.00	
油揚げ(カット・冷凍)	5.00	5.00	大豆
かつお節(碎片)	0.50	0.50	
こいくちしょうゆ	1.50	1.50	小麦、大豆
だしのもと	0.20	0.20	
みりん(本みりん)	0.20	0.20	

<献立名> かてめし 牛乳 彩の国汁 ゼリーフライ

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
だいこん(生)	16.67	15.00	
ごぼう(ささがき)	8.00	8.00	
にんじん(生)	12.37	12.00	
干しいたけ(スライス)	0.50	0.50	
油揚げ(カット・冷凍)	5.00	5.00	大豆
ごま油	0.30	0.30	ごま
こいくちしょうゆ	2.50	2.50	小麦、大豆
三温糖	1.20	1.20	
清酒	1.00	1.00	
食塩	0.20	0.20	
だしのもと	0.50	0.50	
水	5.00	5.00	
牛乳	1個	206.00	乳
豚肉(もも・こま)	10.00	10.00	豚肉
はくさい(生)	26.60	25.00	
にんじん(生)	10.31	10.00	
こまつな(生)	11.76	10.00	
さといも(いちょう)	15.00	15.00	
ながねぎ(生)	16.67	10.00	
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	1.00	1.00	
水	140.00	140.00	
ゼリーフライ(冷凍)	1個	50.00	小麦、大豆
なたね油(揚油)	5.00	5.00	
中濃ソース(ボトル)	5.00	5.00	

センター調理小学校
(元郷センターB献立)

給食日誌

令和6年11月13日水曜日

<献立名> コッペパン 牛乳 むさしのシチュー 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
コッペパン (乳・卵抜き) (低)	1個	30.00	小麦、大豆
コッペパン (乳・卵抜き) (中)	1個	40.00	小麦、大豆
コッペパン (乳・卵抜き) (高)	1個	50.00	小麦、大豆
牛乳	1個	206.00	乳
さつまいも (角切り)	40.00	40.00	
鶏ももこま (皮つき)	10.00	10.00	鶏肉
たまねぎ (生)	31.91	30.00	
にんじん (生)	20.62	20.00	
ブロッコリー (冷凍)	15.00	15.00	
なたね油	0.10	0.10	
ホワイトルウ	7.00	7.00	乳、小麦、大豆、豚肉
牛乳 (調理用)	50.00	50.00	乳
コンソメのもと	0.50	0.50	大豆、鶏肉、豚肉
食塩	0.50	0.50	
こしょう (白)	0.03	0.03	
水	60.00	60.00	
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)	10.64	10.00	
にんじん (生)	10.31	10.00	
ホールコーン (冷凍)	4.00	4.00	
豚肉 (もも・ひき)	15.00	15.00	豚肉
にんにく (生)	0.22	0.20	
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B献立)

給食日誌

令和6年11月15日 金曜日

<献立名> 和風スープスパゲティ 牛乳 いかナゲット 花野菜のサラダ

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
鶏むねこま (皮つき)	10.00	10.00	鶏肉
たまねぎ (生)	26.60	25.00	
にんじん (生)	12.37	12.00	
ぶなしめじ (バラカット)	5.00	5.00	
えのきたけ (バラカット)	5.00	5.00	
ほうれんそう (冷凍)	12.00	12.00	
にんにく (生)	0.22	0.20	
オリーブ油	1.00	1.00	
コンソメのもと	2.00	2.00	大豆、鶏肉、豚肉
こいくちしょうゆ	3.50	3.50	小麦、大豆
食塩	0.60	0.60	
こしょう (白)	0.02	0.02	
水	160.00	160.00	
牛乳	1個	206.00	乳
いかナゲット (冷凍)	2個	40.00	小麦、大豆、いか
なたね油 (揚油)	4.00	4.00	
ブロッコリー (冷凍)	25.00	25.00	
カリフラワー (冷凍)	20.00	20.00	
ごまドレッシング (ボトル)	6.00	6.00	大豆、ごま

<献立名> ごはん 牛乳 かぶのみそ汁 子持ちししゃもの南蛮風 小松菜のごま和え 納豆

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
かぶ(根、葉付き、生)	46.15	30.00	
にんじん(生)	10.31	10.00	
たまねぎ(生)	15.96	15.00	
油揚げ(カット・冷凍)	6.00	6.00	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	
子持ちししゃも(でん粉付き・冷凍)	1.8個	32.00	
なたね油(揚油)	3.00	3.00	
三温糖	4.00	4.00	
みりん(本みりん)	1.50	1.50	
こいくちしょうゆ	4.00	4.00	小麦、大豆
とうがらし	0.01	0.01	
水	1.50	1.50	
			【子持ちししゃもの南蛮風】 1～2年生 1個 3～6年生 2個
小松菜(冷凍)	25.00	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	
納豆	1個	30.00	小麦、大豆

<献立名> ごはん 牛乳 わんたんスープ スタミナ焼肉 米粉のスイートポテト

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	
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)	45.00	45.00	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)	23.53	20.00	
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	
米粉のスイートポテト(冷凍)	1個	30.00	大豆

<献立名> 黒パン 牛乳 マカロニスープ ハンバーグきのこソース ツナと野菜のソテー

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
マカロニ (シェル・乾)	8.00	8.00	小麦
鶏ももこま (皮なし)	25.00	25.00	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	2.00	2.00	小麦、大豆
食塩	0.70	0.70	
こしょう (白)	0.03	0.03	
水	140.00	140.00	
ハンバーグ (冷凍)	1個	50.00	大豆、鶏肉、豚肉
にんにく (生)	0.11	0.10	
たまねぎ (生)	5.32	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	3.00	3.00	
なたね油	0.30	0.30	
コンソメのもと	0.20	0.20	大豆、鶏肉、豚肉
えのきたけ (バラカット)	2.50	2.50	
ぶなしめじ (バラカット)	2.50	2.50	
水	1.00	1.00	
ライトツナ (水煮・レトルト)	10.00	10.00	大豆
キャベツ (生)	29.41	25.00	
にんじん (生)	5.15	5.00	
青ピーマン (生)	3.53	3.00	
なたね油	0.50	0.50	
食塩	0.30	0.30	
こしょう (白)	0.01	0.01	
こいくちしょうゆ	0.80	0.80	小麦、大豆

<献立名> ごはん 牛乳 豚汁 鶏肉のごま照り焼き きんぴられんこん

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
豚肉(もも・こま)	16.00	16.00	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)	13.00	13.00	大豆
だしのもと	1.00	1.00	
水	150.00	150.00	
鶏もも(皮なし)	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	
ごま・いり(白)	1.00	1.00	ごま
れんこん水煮(いちょう切り)	25.00	25.00	
にんじん(生)	15.46	15.00	
なたね油	0.50	0.50	
三温糖	1.80	1.80	
こいくちしょうゆ	3.00	3.00	小麦、大豆
清酒	1.00	1.00	
水	5.00	5.00	

<献立名> おっきりこみ 牛乳 みそポテト みかん

食品名	一人使用量 (g)	一人正味重量 (g)	備考
地粉うどん (平打ち) (低)	1個	60.00	小麦
地粉うどん (平打ち) (中)	1個	70.00	小麦
地粉うどん (平打ち) (高)	1個	80.00	小麦
鶏ももこま (皮つき)	20.00	20.00	鶏肉
にんじん (生)	10.31	10.00	
だいこん (生)	11.11	10.00	
さといも (いちょう)	15.00	15.00	
こまつな (生)	9.41	8.00	
ながねぎ (生)	8.33	5.00	
干しいたけ (スライス)	0.50	0.50	
だしのもと	1.00	1.00	
こいくちしょうゆ	11.00	11.00	小麦、大豆
みりん (本みりん)	1.00	1.00	
清酒	1.00	1.00	
食塩	0.50	0.50	
水	150.00	150.00	
牛乳	1個	206.00	乳
じゃがいも (乱切り)	55.00	55.00	
小麦粉	2.40	2.40	小麦
なたね油 (揚油)	6.00	6.00	
こいくちしょうゆ	1.10	1.10	小麦、大豆
みそ (白)	4.40	4.40	大豆
三温糖	3.30	3.30	
清酒	0.70	0.70	
みりん (本みりん)	0.70	0.70	
水	2.20	2.20	
温州みかん (生)	1個	80.00	

センター調理小学校
(元郷センターB献立)

給食日誌

令和6年11月25日月曜日

<献立名> ハヤシライス 牛乳 マカロニサラダ

食品名	一人使用量 (g)	一人正味重量 (g)	備考
精米・強化米	(低) 60.00 (中) 70.00 (高) 80.00	60.00 70.00 80.00	
豚肉(もも・こま)	20.00	20.00	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	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
マカロニ(ツイスト・乾)	5.00	5.00	小麦
キャベツ(生)	17.65	15.00	
にんじん(生)	5.15	5.00	
ホールコーン(冷凍)	10.00	10.00	
穀物酢	0.40	0.40	
食塩	0.30	0.30	
こしょう(白)	0.01	0.01	
三温糖	0.10	0.10	
マヨネーズ(卵抜き・調理用)	6.00	6.00	大豆

<献立名> ごはん 牛乳 みそけんちん チキン南蛮 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
さといも(いちょう)	15.00	15.00	
板こんにゃく	10.00	10.00	
にんじん(生)	12.37	12.00	
ごぼう(半月)	5.00	5.00	
だいこん(生)	22.22	20.00	
ながねぎ(生)	8.33	5.00	
ほうれんそう(冷凍)	10.00	10.00	
だしのもと	1.00	1.00	
みそ(赤)	2.00	2.00	大豆
みそ(白)	10.00	10.00	大豆
水	140.00	140.00	
鶏むね肉(皮つき)	1個	50.00	鶏肉
清酒	1.00	1.00	
食塩	0.10	0.10	
でん粉(じゃがいも)	5.00	5.00	
なたね油(揚油)	5.00	5.00	
こいくちしょうゆ	4.00	4.00	小麦、大豆
三温糖	4.00	4.00	
穀物酢	1.80	1.80	
水	10.00	10.00	
タルタルソース(卵抜き)	1個	8.00	大豆
はくさい(生)	26.60	25.00	
小松菜(冷凍)	15.00	15.00	
油揚げ(カット・冷凍)	5.00	5.00	大豆
かつお節(碎片)	0.50	0.50	
こいくちしょうゆ	1.50	1.50	小麦、大豆
みりん(本みりん)	0.20	0.20	

センター調理小学校
(元郷センターB献立)

給食日誌

令和6年11月27日水曜日

<献立名> 子供パン 牛乳 コーンポタージュ 白身魚の香草フライ キャベツソテー

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	
白身魚の香草フライ (冷凍)	1個	50.00	小麦、大豆
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)	35.29	30.00	
にんじん (生)	15.46	15.00	
なたね油	0.50	0.50	
食塩	0.20	0.20	
こしょう (白)	0.01	0.01	

<献立名> ごはん 牛乳 みぞれ汁 豚肉のしょうが焼き 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	(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
にんじん(生)	15.46	15.00	
ながねぎ(生)	8.33	5.00	
ごぼう(ささがき)	10.00	10.00	
大根おろし(冷凍)	30.00	30.00	
板こんにゃく	15.00	15.00	
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	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	
ひじき	2.00	2.00	
油揚げ(カット・冷凍)	3.00	3.00	大豆
大豆(冷凍)	10.00	10.00	大豆
にんじん(生)	5.15	5.00	
糸こんにゃく	5.00	5.00	
こいくちしょうゆ	3.00	3.00	小麦、大豆
清酒	1.00	1.00	
三温糖	2.50	2.50	
だしのもと	0.30	0.30	
水	5.00	5.00	

センター調理小学校
(元郷センターB献立)

給食日誌

令和6年11月29日 金曜日

<献立名> たんたんめん 牛乳 さとう揚げパン 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
コッペパン (乳・卵抜き 袋なし)	1個	20.00	小麦、大豆
なたね油 (揚げ油)	2.00	2.00	
ざらめ糖 (グラニュー糖)	5.00	5.00	
ミニトマト (生)	2個	21.56	