

センター調理中学校 (元郷学校給食センター献立)

献立実施校

在家中

小谷場中

芝東中

芝西中

芝中

岸川中

北中

幸並中

上青木中

青木中

令和6年

川口市学校給食献立日誌

12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、記載しておりません。
- 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。コンタミネーションについて必要な場合は、学校にご相談ください。
- 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
(元郷センター献立)

給食日誌

令和6年12月2日月曜日

<献立名> コッペパン 牛乳 パンプキンポタージュ 焼ウインナー ラタトゥイユ

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)	1個	70.00	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
西洋かぼちゃ(角切り)	25.00	25.00	
なたね油	1.00	1.00	
パンプキンペースト(冷凍)	30.00	30.00	
たまねぎ(生)	31.91	30.00	
ホワイトルウ	6.00	6.00	乳、小麦、大豆、豚肉
パセリ(乾)	0.02	0.02	
牛乳(調理用)	65.00	65.00	乳
食塩	0.40	0.40	
こしょう(白)	0.02	0.02	
コンソメのもと	1.00	1.00	大豆、鶏肉、豚肉
水	80.00	80.00	
ウインナーソーセージFe入り	2個	40.00	豚肉
鶏ももこま(皮つき)	15.00	15.00	鶏肉
たまねぎ(生)	15.96	15.00	
なす(生)	11.11	10.00	
ズッキーニ(生)	10.42	10.00	
トマト(カット)	8.00	8.00	
パプリカ(黄)	5.56	5.00	
にんにく(生)	0.54	0.50	
トマトケチャップ	4.80	4.80	
トマトピューレ	3.50	3.50	
オリーブ油	0.40	0.40	
食塩	0.20	0.20	
こしょう(白)	0.02	0.02	
コンソメのもと	0.90	0.90	大豆、鶏肉、豚肉

センター調理中学校
(元郷センター献立)

給食日誌

令和6年12月3日 火曜日

<献立名> わかめごはん 牛乳 小松菜のみそ汁 いわしのみぞれ煮 高野豆腐の煮物

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
こまつな(生)	23.53	20.00	
じゃがいも(生)	27.78	25.00	
たまねぎ(生)	15.96	15.00	
にんじん(生)	12.37	12.00	
だいこん(生)	16.67	15.00	
みそ(白)	13.00	13.00	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	50.00	小麦、大豆
凍り豆腐	5.00	5.00	大豆
にんじん(生)	12.37	12.00	
板こんにゃく	10.00	10.00	
鶏むねこま(皮つき)	10.00	10.00	鶏肉
干しいたけ(スライス)	0.50	0.50	
さやえんどう(冷凍)	3.00	3.00	
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	1.50	1.50	
みりん(本みりん)	1.00	1.00	
だしのもと	0.30	0.30	
水	10.00	10.00	

<献立名> ごはん 牛乳 のっぺい汁 チキン南蛮 ほうれん草とえのきの煮浸し

食品名	一人使用量 (g)	一人正味重量 (g)	備考
精米・強化米	100.00	100.00	
牛乳	1個	206.00	乳
さといも(いちょう)	25.00	25.00	
だいこん(生)	27.78	25.00	
にんじん(生)	15.46	15.00	
ながねぎ(生)	13.33	8.00	
板こんにゃく	20.00	20.00	
だしのもと	1.00	1.00	
こいくちしょうゆ	2.50	2.50	小麦、大豆
食塩	1.00	1.00	
でん粉(じゃがいも)	1.20	1.20	
水	150.00	150.00	
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
ほうれんそう(冷凍)	30.00	30.00	
にんじん(生)	10.31	10.00	
えのきたけ(バラカット)	10.00	10.00	
こいくちしょうゆ	2.00	2.00	小麦、大豆
みりん(本みりん)	1.00	1.00	
だしのもと	0.30	0.30	

センター調理中学校
(元郷センター献立)

給食日誌

令和6年12月5日 木曜日

<献立名> ミートソーススパゲティ 牛乳 コーンフライ 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	1個	100.00	小麦
豚肉(もも・ひき)	30.00	30.00	豚肉
にんにく(生)	0.33	0.30	
たまねぎ(生)	42.55	40.00	
にんじん(生)	30.93	30.00	
エリンギ(しなちくカット)	12.00	12.00	
たまねぎ(スライス・冷凍)	22.00	22.00	大豆
トマトピューレ	10.00	10.00	
トマトケチャップ	28.00	28.00	
中濃ソース	4.60	4.60	
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
コンソメのもと	1.20	1.20	大豆、鶏肉、豚肉
三温糖	1.20	1.20	
こしょう(白)	0.03	0.03	
なたね油	0.60	0.60	
水	60.00	60.00	
牛乳	1個	206.00	乳
コーンフライ(冷凍)	1個	40.00	小麦、大豆
なたね油(揚油)	4.00	4.00	
ブロッコリー(冷凍)	30.00	30.00	
カリフラワー(冷凍)	20.00	20.00	
ごまドレッシング(ボトル)	8.00	8.00	大豆、ごま

センター調理中学校
(元郷センター献立)

給食日誌

令和6年12月6日 金曜日

<献立名> キムチチャーハン 牛乳 トック入りスープ 切り干し大根の中華サラダ フルーツ杏仁プリン

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・こま)	20.00	20.00	豚肉
にんじん(生)	15.46	15.00	
ながねぎ(生)	8.33	5.00	
青ピーマン(生)	5.88	5.00	
キムチ(ノンアレルギー・冷凍)	20.00	20.00	
なたね油	0.50	0.50	
ごま油	0.50	0.50	ごま
清酒	1.00	1.00	
食塩	0.10	0.10	
牛乳	1個	206.00	乳
鶏ももこま(皮つき)	15.00	15.00	鶏肉
にんじん(生)	12.37	12.00	
たまねぎ(生)	21.28	20.00	
えのきたけ(バラカット)	6.00	6.00	
トック	35.00	35.00	
カットわかめ	1.00	1.00	
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	1.00	1.00	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	150.00	150.00	
切り干し大根	8.00	8.00	
にんじん(生)	20.62	20.00	
こまつな(生)	8.24	7.00	
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
フルーツ杏仁プリン(冷凍)	1個	40.00	大豆、もも、りんご

センター調理中学校
(元郷センター献立)

給食日誌

令和6年12月9日月曜日

<献立名> ツイストパン 牛乳 冬野菜のポトフ ハンバーグきのこソース 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
ツイストパン	1個	70.00	乳、小麦、大豆
牛乳	1個	206.00	乳
じゃがいも(生)	50.00	45.00	
にんじん(生)	20.62	20.00	
はくさい(生)	15.96	15.00	
だいこん(生)	22.22	20.00	
たまねぎ(生)	31.91	30.00	
ブロッコリー(冷凍)	20.00	20.00	
ウィンナーソーセージFe入り(輪切)	20.00	20.00	豚肉
なたね油	0.80	0.80	
こいくちしょうゆ	2.00	2.00	小麦、大豆
食塩	0.60	0.60	
こしょう(白)	0.02	0.02	
ローリエ	0.05	0.05	
コンソメのもと	1.00	1.00	大豆、鶏肉、豚肉
水	70.00	70.00	
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	3.00	3.00	
いんげん(冷凍)	20.00	20.00	
ホールコーン(冷凍)	23.00	23.00	
プレスハム(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	

<献立名> ひじきごはん 牛乳 けんちん汁 とんかつ

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	
ひじき	2.50	2.50	
鶏むねひき肉(皮なし)	12.00	12.00	鶏肉
にんじん(生)	10.31	10.00	
油揚げ(カット・冷凍)	5.00	5.00	大豆
えだまめ(冷凍)	5.00	5.00	大豆
三温糖	2.00	2.00	
こいくちしょうゆ	3.20	3.20	小麦、大豆
水	4.00	4.00	
牛乳	1個	206.00	乳
ごぼう(半月)	5.00	5.00	
にんじん(生)	12.37	12.00	
だいこん(生)	16.67	15.00	
さといも(いちょう)	15.00	15.00	
豆腐(木綿)	20.00	20.00	大豆
板こんにゃく	12.00	12.00	
ながねぎ(生)	13.33	8.00	
だしのもと	1.00	1.00	
こいくちしょうゆ	7.00	7.00	小麦、大豆
食塩	0.30	0.30	
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	

<献立名> ごはん 牛乳 こしね汁 かれいのたつた揚げ 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	100.00	100.00	
牛乳	1個	206.00	乳
豚肉(もも・こま)	10.00	10.00	豚肉
豆腐(木綿)	20.00	20.00	大豆
にんじん(生)	10.31	10.00	
ながねぎ(生)	25.00	15.00	
さといも(いちょう)	10.00	10.00	
板こんにゃく	15.00	15.00	
干ししいたけ(スライス)	1.00	1.00	
油揚げ(カット・冷凍)	10.00	10.00	大豆
ごま油	0.50	0.50	ごま
だしのもと	1.00	1.00	
みそ(白)	12.00	12.00	大豆
水	140.00	140.00	
かれいの立田揚(冷凍)	1個	50.00	小麦、大豆
なたね油(揚油)	5.00	5.00	
れんこん水煮(いちょう切り)	25.00	25.00	
にんじん(生)	10.31	10.00	
ごま・いり(白)	1.00	1.00	ごま
なたね油	0.50	0.50	
三温糖	2.00	2.00	
こいくちしょうゆ	3.50	3.50	小麦、大豆
清酒	1.00	1.00	
水	5.00	5.00	

センター調理中学校
(元郷センター献立)

給食日誌

令和6年12月12日 木曜日

<献立名> 五目わんたんめん 牛乳 春巻 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	1個	100.00	小麦
生わんたん(冷凍)	20.00	20.00	小麦、大豆、豚肉
鶏ももこま(皮なし)	15.00	15.00	鶏肉
にんじん(生)	15.46	15.00	
もやし(生)	15.00	15.00	
ながねぎ(生)	8.33	5.00	
ほうれんそう(冷凍)	10.00	10.00	
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
がらスープ(レトルト)	10.00	10.00	大豆、鶏肉、豚肉
食塩	0.80	0.80	
こしょう(白)	0.01	0.01	
でん粉(じゃがいも)	1.00	1.00	
水	150.00	150.00	
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	
ミニトマト(生)	2個	21.56	

センター調理中学校
(元郷センター献立)

給食日誌

令和6年12月13日 金曜日

<献立名> ごはん 牛乳 じぶ煮 白身魚の幽庵焼き たくあん入りサラダ

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
焼きふ	7.00	7.00	小麦
鶏もも一口大(皮つき)	40.00	40.00	鶏肉
だいこん(生)	33.33	30.00	
にんじん(生)	20.62	20.00	
ほうれんそう(冷凍)	15.00	15.00	
干しいたけ(スライス)	1.00	1.00	
ながねぎ(生)	16.67	10.00	
だしのもと	0.50	0.50	
みりん(本みりん)	2.00	2.00	
清酒	2.00	2.00	
三温糖	2.50	2.50	
こいくちしょうゆ	10.00	10.00	小麦、大豆
でん粉(じゃがいも)	2.00	2.00	
水	100.00	100.00	
白身魚の幽庵焼き(冷凍)	1個	50.00	小麦、大豆
キャベツ(生)	29.41	25.00	
にんじん(生)	12.37	12.00	
きゅうり(生)	6.12	6.00	
たくあん(せんぎり)	8.00	8.00	大豆
かつお節(碎片)	0.30	0.30	
こいくちしょうゆ	1.00	1.00	小麦、大豆
三温糖	0.50	0.50	

センター調理中学校
(元郷センター献立)

給食日誌

令和6年12月16日月曜日

<献立名> バターロール 牛乳 オニオンスープ オムレツミートソースかけ キャベツとウインナーのソテー

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)	12.00	12.00	豚肉
にんじん(生)	25.77	25.00	
たまねぎ(生)	26.60	25.00	
たまねぎ(スライス・冷凍)	20.00	20.00	大豆
オリーブ油	0.35	0.35	
こいくちしょうゆ	1.70	1.70	小麦、大豆
食塩	0.50	0.50	
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
パセリ(乾)	0.02	0.02	
水	160.00	160.00	
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
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	
水	0.90	0.90	
キャベツ(生)	29.41	25.00	
にんじん(生)	10.31	10.00	
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	0.50	0.50	
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
食塩	0.20	0.20	

センター調理中学校
(元郷センター献立)

給食日誌

令和6年12月17日 火曜日

<献立名> ごはん 牛乳 生姜風味のすまし汁 鶏肉のカレーから揚げ ツナの炒め物

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(木綿)	35.00	35.00	大豆
かまぼこ(冷凍)	18.00	18.00	
にんじん(生)	15.46	15.00	
こまつな(生)	17.65	15.00	
えのきたけ(バラカット)	12.00	12.00	
しょうが(生)	0.63	0.50	
こいくちしょうゆ	2.50	2.50	小麦、大豆
食塩	0.60	0.60	
だしのもと	1.00	1.00	
水	150.00	150.00	
鶏もも(皮つき)	2個	50.00	鶏肉
にんにく(生)	0.22	0.20	
清酒	0.80	0.80	
こしょう(白)	0.02	0.02	
こいくちしょうゆ	3.00	3.00	小麦、大豆
カレー粉	0.20	0.20	
でん粉(じゃがいも)	10.00	10.00	
なたね油(揚油)	5.00	5.00	
ほうれんそう(冷凍)	20.00	20.00	
ライトツナ(水煮・レトルト)	15.00	15.00	大豆
にんじん(生)	8.25	8.00	
たまねぎ(生)	8.51	8.00	
食塩	0.20	0.20	
こしょう(白)	0.01	0.01	
なたね油	0.50	0.50	

センター調理中学校
(元郷センター献立)

給食日誌

令和6年12月18日水曜日

<献立名> ごはん 牛乳 だいこんとにんじんのみそ汁 たらゆず香揚げ ほうれん草の
ごま和え オレンジゼリー

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
だいこん(生)	33.33	30.00	
にんじん(生)	25.77	25.00	
油揚げ(カット・冷凍)	7.00	7.00	大豆
ながねぎ(生)	16.67	10.00	
だしのもと	1.20	1.20	
みそ(白)	13.00	13.00	大豆
水	160.00	160.00	
たら角切り(でん粉付き・冷凍)	60.00	60.00	
なたね油(揚油)	6.00	6.00	
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	
ほうれんそう(冷凍)	35.00	35.00	
にんじん(生)	12.37	12.00	
みりん(本みりん)	1.00	1.00	
三温糖	2.00	2.00	
こいくちしょうゆ	3.00	3.00	小麦、大豆
すりごま(白)	1.00	1.00	ごま
オレンジゼリー(冷凍)	1個	30.00	オレンジ

センター調理中学校
(元郷センター献立)

給食日誌

令和6年12月19日 木曜日

<献立名> 鶏ねぎうどん 牛乳 いかのサラサ揚げ わかめともやしの炒め物

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
鶏ももこま(皮つき)	25.00	25.00	鶏肉
ながねぎ(生)	25.00	15.00	
にんじん(生)	15.46	15.00	
こまつな(生)	11.76	10.00	
油揚げ(カット・冷凍)	8.00	8.00	大豆
かまぼこ(冷凍)	7.00	7.00	
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)	2.00	2.00	
食塩	0.50	0.50	
水	160.00	160.00	
牛乳	1個	206.00	乳
いか(切り身・冷凍)	1個	60.00	いか
三温糖	0.60	0.60	
こいくちしょうゆ	2.00	2.00	小麦、大豆
でん粉(じゃがいも)	8.00	8.00	
カレー粉	0.50	0.50	
なたね油(揚油)	6.00	6.00	
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	
なたね油	0.50	0.50	
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)	1.50	1.50	
水	2.00	2.00	

センター調理中学校
(元郷センター献立)

給食日誌

令和6年12月20日 金曜日

<献立名> ハヤシライス 牛乳 イタリアンサラダ 米粉のクリスマスチョコケーキ

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・こま)	25.00	25.00	豚肉
じゃがいも(生)	33.33	30.00	
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	0.30	0.30	
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	16.00	16.00	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	120.00	120.00	
牛乳	1個	206.00	乳
キャベツ(生)	35.29	30.00	
きゅうり(生)	10.20	10.00	
パプリカ(赤)	3.33	3.00	
パプリカ(黄)	3.33	3.00	
マカロニ(シェル・乾)	2.00	2.00	小麦
イタリアンドレッシング(調理用)	6.00	6.00	大豆
米粉のケーキ(冷凍)	1個	30.00	大豆