

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	西中	南中	元郷中
十二月田中	仲町中	領家中	安行中
榛松中	神根中	戸塚中	安行東中
戸塚西中			

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あります。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12月2日月曜日

<献立名> 黒パン 牛乳 押麦入り野菜スープ 太刀魚フライ 温野菜サラダ

食品名	一人使用量 (g)	一人正味重量 (g)	備考
黒パン	1個	70.00	乳、小麦、大豆
牛乳	1個	206.00	乳
ウィンナーソーセージFe入り(輪切)	12.00	12.00	豚肉
じゃがいも(生)	33.33	30.00	
にんじん(生)	20.62	20.00	
たまねぎ(生)	26.60	25.00	
おおむぎ(押麦)	4.00	4.00	
オリーブ油	0.60	0.60	
パセリ(乾)	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	1.00	1.00	小麦、大豆
こしょう(白)	0.01	0.01	
食塩	0.60	0.60	
水	155.00	155.00	
たちうおフライ(冷凍)	1個	40.00	小麦、大豆
なたね油(揚油)	4.00	4.00	
中濃ソース(ボトル)	5.00	5.00	
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)	6.00	6.00	大豆、ごま

<献立名> ハヤシライス 牛乳 だいこんサラダ 乳酸菌飲料

食品名	一人使用量 (g)	一人正味重量 (g)	備考
精米・強化米	100.00	100.00	
豚肉(ロース・スライス)	30.00	30.00	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	120.00	120.00	
牛乳	1個	206.00	乳
だいこん(生)	22.22	20.00	
キャベツ(生)	23.53	20.00	
にんじん(生)	6.19	6.00	
ホールコーン(冷凍)	6.00	6.00	
イタリアンドレッシング(ボトル)	9.00	9.00	大豆
乳酸菌飲料	1個	65.00	乳

<献立名> ごはん 牛乳 けんちん汁 さばの辛味焼き かぶのそぼろ煮

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
豆腐(木綿)	20.00	20.00	大豆
だいこん(生)	16.67	15.00	
にんじん(生)	10.31	10.00	
ごぼう(半月)	5.00	5.00	
ながねぎ(生)	8.33	5.00	
しょうが(生)	0.75	0.60	
さといも(いちょう)	15.00	15.00	
油揚げ(カット・冷凍)	5.00	5.00	大豆
板こんにゃく	5.00	5.00	
なたね油	0.60	0.60	
食塩	0.50	0.50	
だしのもと	1.20	1.20	
こいくちしょうゆ	8.00	8.00	小麦、大豆
水	160.00	160.00	
さばの辛味焼き(冷凍)	1個	50.00	小麦、大豆、さば、ごま、りんご
豚肉(もも・ひき)	10.00	10.00	豚肉
かぶ(根、葉付き、生)	38.46	25.00	
しょうが(生)	0.35	0.28	
なたね油	0.30	0.30	
だしのもと	0.20	0.20	
みりん(本みりん)	0.60	0.60	
こいくちしょうゆ	2.80	2.80	小麦、大豆
でん粉(じゃがいも)	0.90	0.90	
水	10.00	10.00	

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12月5日 木曜日

<献立名> スパゲティボローニャソース 牛乳 たこナゲット コーンスローサラダ

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	
オリーブ油	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
たこナゲット(冷凍)	2個	40.00	小麦、大豆、いか
なたね油(揚油)	4.00	4.00	
キャベツ(生)	27.06	23.00	
にんじん(生)	10.31	10.00	
ホールコーン(冷凍)	8.00	8.00	
コーンスロートレッシング(ボトル)	6.00	6.00	

<献立名> ごはん 牛乳 ジャがいものみそ汁 和風おろしハンバーグ 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	100.00	100.00	
牛乳	1個	206.00	乳
じゃがいも(生)	33.33	30.00	
たまねぎ(生)	21.28	20.00	
油揚げ(カット・冷凍)	7.00	7.00	大豆
ながねぎ(生)	8.33	5.00	
こまつな(生)	11.76	10.00	
みそ(赤)	2.20	2.20	大豆
みそ(白)	9.00	9.00	大豆
だしのもと	1.00	1.00	
水	165.00	165.00	
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	
鶏ももこま(皮なし)	20.00	20.00	鶏肉
板こんにゃく	20.00	20.00	
にんじん(生)	8.25	8.00	
いんげん(冷凍)	5.00	5.00	
なたね油	0.50	0.50	
だしのもと	0.30	0.30	
三温糖	1.40	1.40	
清酒	1.00	1.00	
みりん(本みりん)	3.00	3.00	
こいくちしょうゆ	2.00	2.00	小麦、大豆
水	2.00	2.00	

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12月9日月曜日

<献立名> バターロール 牛乳 白菜とミートボールのスープ メンチカツ ひじきのサラダ

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	
肉団子(冷凍)	36.00	36.00	小麦、大豆、鶏肉、豚肉	
はくさい(生)	37.23	35.00		
にんじん(生)	10.31	10.00		
こまつな(生)	11.76	10.00		
食塩	0.30	0.30		
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	3.00	3.00		小麦、大豆
水	160.00	160.00		
メンチカツ(冷凍)	1個	50.00	小麦、大豆、鶏肉、豚肉	
なたね油(揚油)	5.00	5.00		
中濃ソース(ボトル)	5.00	5.00		
ひじき	1.00	1.00		
にんじん(生)	8.25	8.00		
もやし(生)	15.00	15.00		
ホールコーン(冷凍)	5.00	5.00		
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12月10日 火曜日

<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)	27.78	25.00	
にんじん(生)	10.31	10.00	
油揚げ(カット・冷凍)	10.00	10.00	大豆
ながねぎ(生)	10.00	6.00	
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	180.00	180.00	
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	
ほうれん草(冷凍)	40.00	40.00	
にんじん(生)	10.31	10.00	
みりん(本みりん)	1.00	1.00	
三温糖	2.20	2.20	
すりごま(白)	1.50	1.50	ごま
こいくちしょうゆ	3.40	3.40	小麦、大豆
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

(新郷・南平センター献立)

給食日誌

令和6年12月11日水曜日

<献立名> 高野豆腐のそぼろごはん 牛乳 すいとん 白ごまつくね

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	
凍り豆腐	4.50	4.50	大豆
豚肉(もも・ひき)	14.00	14.00	豚肉
にんじん(生)	8.25	8.00	
ながねぎ(生)	5.00	3.00	
なたね油	0.50	0.50	
食塩	0.10	0.10	
こいくちしょうゆ	2.00	2.00	小麦、大豆
だしのもと	0.20	0.20	
三温糖	1.50	1.50	
清酒	0.50	0.50	
水	2.00	2.00	
牛乳	1個	206.00	乳
鶏ももこま(皮つき)	10.00	10.00	鶏肉
にんじん(生)	8.25	8.00	
だいこん(生)	16.67	15.00	
はくさい(生)	15.96	15.00	
ながねぎ(生)	8.33	5.00	
油揚げ(カット・冷凍)	6.00	6.00	大豆
すいとん(乳・卵抜き・冷凍)	25.00	25.00	小麦
こまつな(生)	9.41	8.00	
食塩	0.60	0.60	
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
水	155.00	155.00	
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	

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12月12日 木曜日

<献立名> もやしそば 牛乳 春巻 ごぼうサラダ

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	1個	100.00	小麦
豚肉(もも・ひき)	10.00	10.00	豚肉
にんじん(生)	20.62	20.00	
もやし(生)	40.00	40.00	
ながねぎ(生)	13.33	8.00	
にら(生)	3.16	3.00	
にんにく(生)	0.54	0.50	
しょうが(生)	1.25	1.00	
中華スープのもと	2.00	2.00	大豆、鶏肉、豚肉、ごま
三温糖	0.30	0.30	
こいくちしょうゆ	5.00	5.00	小麦、大豆
食塩	1.00	1.00	
なたね油	0.50	0.50	
でん粉(じゃがいも)	2.50	2.50	
水	165.00	165.00	
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	
ごぼう(ささがき)	20.00	20.00	
にんじん(生)	15.46	15.00	
ホールコーン(冷凍)	8.00	8.00	
塩中華ドレッシング(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12月13日 金曜日

<献立名> ふわとろオムライス 牛乳 ウィンナーと白菜のスープ 彩りソテー

食品名	一人使用量 (g)	一人正味重量 (g)	備考
チキンライス	100.00	100.00	大豆、鶏肉
ふわとろたまご(冷凍)	70.00	70.00	卵、乳、大豆
トマトケチャップ(ボトル)	7.00	7.00	
牛乳	1個	206.00	乳
ウィンナーソーセージFe入り(輪切)	25.00	25.00	豚肉
たまねぎ(生)	15.96	15.00	
にんじん(生)	10.31	10.00	
はくさい(生)	21.28	20.00	
なたね油	0.50	0.50	
食塩	0.80	0.80	
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
こいくちしょうゆ	0.10	0.10	小麦、大豆
水	175.00	175.00	
キャベツ(生)	35.29	30.00	
にんじん(生)	10.31	10.00	
ホールコーン(冷凍)	5.00	5.00	
ショルダーベーコン(短冊)	5.00	5.00	豚肉
なたね油	0.20	0.20	
コンソメのもと	0.10	0.10	大豆、鶏肉、豚肉
食塩	0.10	0.10	
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12月16日月曜日

<献立名> はちみつパン 牛乳 冬野菜のクリームスープ コーンフライ ほうれんそうとベーコンのソテー

食品名	一人使用量 (g)	一人正味重量 (g)	備考
はちみつパン	1個	70.00	乳、小麦、大豆
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)	24.47	23.00	
はくさい(生)	24.47	23.00	
じゃがいも(生)	18.89	17.00	
ブロッコリー(冷凍)	10.00	10.00	
なたね油	0.50	0.50	
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
ホワイトルウ	8.00	8.00	乳、小麦、大豆、豚肉
牛乳(調理用)	70.00	70.00	乳
水	75.00	75.00	
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	
ほうれんそう(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)	10.00	10.00	豚肉
なたね油	0.40	0.40	
食塩	0.20	0.20	
こしょう(白)	0.02	0.02	

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12月17日 火曜日

<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	
キムチ(ノンアレルギー・冷凍)	25.00	25.00	
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	
ながねぎ(生)	8.33	5.00	
青ピーマン(生)	5.88	5.00	
牛乳	1個	206.00	乳
鶏ももこま(皮つき)	16.00	16.00	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	
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(ボトル)	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

<献立名> ごはん 牛乳 ごまみそ汁 さんまのしょうが煮 厚揚げのピリ辛炒め

食品名	一人使用量 (g)	一人正味重量 (g)	備考
精米・強化米	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)	16.67	15.00	
じゃがいも(生)	33.33	30.00	
ながねぎ(生)	8.33	5.00	
ほうれんそう(冷凍)	10.00	10.00	
大豆(冷凍)	5.00	5.00	大豆
だしのもと	1.00	1.00	
みそ(白)	9.00	9.00	大豆
みそ(赤)	2.20	2.20	大豆
すりごま(白)	8.00	8.00	ごま
水	160.00	160.00	
さんまのしょうが煮(冷凍)	1個	40.00	小麦、大豆
絹厚揚げ(冷凍)	20.00	20.00	大豆
豚肉(もも・こま)	10.00	10.00	豚肉
にんじん(生)	3.61	3.50	
たまねぎ(生)	10.64	10.00	
にら(生)	3.16	3.00	
しょうが(生)	0.25	0.20	
にんにく(生)	0.11	0.10	
なたね油	0.30	0.30	
三温糖	0.70	0.70	
清酒	2.00	2.00	
中華スープのもと	0.50	0.50	大豆、鶏肉、豚肉、ごま
トウバンジャン	0.08	0.08	
こいくちしょうゆ	3.00	3.00	小麦、大豆

<献立名> かしわうどん 牛乳 いかのかりんあげ りんご

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)	30.00	30.00	鶏肉
ながねぎ(生)	25.00	15.00	
にんじん(生)	10.31	10.00	
ほうれんそう(冷凍)	10.00	10.00	
油揚げ(カット・冷凍)	7.00	7.00	大豆
かまぼこ(冷凍)	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)	2.00	2.00	
食塩	0.50	0.50	
水	160.00	160.00	
牛乳	1個	206.00	乳
いか短冊(でん粉付・冷凍)	60.00	60.00	いか
なたね油(揚油)	6.00	6.00	
三温糖	3.00	3.00	
みりん(本みりん)	3.00	3.00	
こいくちしょうゆ	1.20	1.20	小麦、大豆
水	6.00	6.00	
りんご(生)	1/8個	28.65	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12月20日 金曜日

<献立名> キャロットピラフ 牛乳 オニオンスープ クリスピーチキン ブロッコリーと根菜のサラダ 米粉のクリスマスケーキ (チョコ)

食品名	一人使用量 (g)	一人正味重量 (g)	備考
キャロットピラフ	100.00	100.00	鶏肉
牛乳	1個	206.00	乳
ショルダーベーコン (短冊)	8.00	8.00	豚肉
にんじん (生)	23.71	23.00	
たまねぎ (生)	24.47	23.00	
たまねぎ (スライス・冷凍)	12.00	12.00	大豆
オリーブ油	0.35	0.35	
食塩	0.80	0.80	
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)	0.02	0.02	
水	175.00	175.00	
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	
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)	11.11	10.00	
ごまドレッシング (ボトル)	6.00	6.00	大豆、ごま
米粉のケーキ (冷凍)	1個	30.00	大豆