

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7年

川口市学校給食献立日誌

1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7年1月9日 木曜日

<献立名> 長崎ちゃんぽん 牛乳 さとう揚げパン ちくわと野菜のサラダ

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・こま)	25.00	25.00	豚肉
かまぼこ(冷凍)	12.00	12.00	
はくさい(生)	26.60	25.00	
ながねぎ(生)	16.67	10.00	
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	
なたね油	1.00	1.00	
こいくちしょうゆ	0.40	0.40	小麦、大豆
オイスターソース	3.00	3.00	
豚骨ラーメンスープ(レトルト)	11.00	11.00	小麦、大豆、豚肉、ごま
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	0.40	0.40	ごま
豆乳	20.00	20.00	大豆
水	130.00	130.00	
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(揚油)	2.00	2.00	
ざらめ糖(グラニュー糖)	5.00	5.00	
だいこん(生)	22.22	20.00	
にんじん(生)	10.31	10.00	
こまつな(生)	11.76	10.00	
焼きちくわ(冷凍)	15.00	15.00	小麦、大豆
中華ドレッシング(調理用)	7.00	7.00	小麦、大豆、鶏肉、ごま、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7年1月10日 金曜日

<献立名> ごはん 牛乳 お雑煮 ぶりの照り焼き 白菜のおかか煮 富士山ゼリー

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
鶏ももこま(皮つき)	15.00	15.00	鶏肉
煮込みもち(冷凍)	20.00	20.00	
にんじん(生)	10.31	10.00	
だいこん(生)	11.11	10.00	
干しいたけ(スライス)	0.50	0.50	
かまぼこ(梅型)	5.00	5.00	
こまつな(生)	17.65	15.00	
ながねぎ(生)	8.33	5.00	
だしのもと	1.00	1.00	
食塩	0.50	0.50	
こいくちしょうゆ	4.00	4.00	小麦、大豆
清酒	0.50	0.50	
水	170.00	170.00	
ぶりの照り焼き(冷凍)	1個	60.00	小麦、大豆
はくさい(生)	31.91	30.00	
ほうれんそう(冷凍)	15.00	15.00	
油揚げ(カット・冷凍)	8.00	8.00	大豆
かつお節(碎片)	0.50	0.50	
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	
富士山ゼリー(冷凍)	1個	70.00	

<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	100.00	100.00	
牛乳	1個	206.00	乳
豆腐(冷凍)	120.00	120.00	大豆
豚肉(もも・ひき)	25.00	25.00	豚肉
たまねぎ(生)	31.91	30.00	
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)	16.67	10.00	
トウバンジャン	0.10	0.10	
テンメンジャン	4.00	4.00	小麦、大豆、ごま
清酒	3.00	3.00	
みそ(赤)	6.00	6.00	大豆
こいくちしょうゆ	1.50	1.50	小麦、大豆
黒ソース(冷凍)	1.20	1.20	小麦、大豆、鶏肉、ごま
中華スープのもと	1.00	1.00	大豆、鶏肉、豚肉、ごま
ごま油	0.30	0.30	ごま
三温糖	1.00	1.00	
なたね油	0.50	0.50	
でん粉(じゃがいも)	1.50	1.50	
水	25.00	25.00	
肉パオズ(冷凍)	2個	60.00	小麦、大豆、鶏肉、豚肉
カットわかめ	1.50	1.50	
もやし(生)	12.00	12.00	
にんじん(生)	12.37	12.00	
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	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7年1月15日水曜日

<献立名> ごはん 牛乳 まごわやさしいみそ汁 メンチカツ 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
川口さといも(いちょう)	12.00	12.00	
だいこん(生)	27.78	25.00	
ながねぎ(生)	13.33	8.00	
にんじん(生)	20.62	20.00	
大豆(冷凍)	4.00	4.00	大豆
さつまあげ(冷凍)	5.00	5.00	
カットわかめ	0.50	0.50	
干ししいたけ(スライス)	0.30	0.30	
すりごま(白)	1.50	1.50	ごま
だしのもと	1.00	1.00	
みそ(白)	13.00	13.00	大豆
ごま油	0.30	0.30	ごま
水	150.00	150.00	
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	
鶏ももこま(皮つき)	15.00	15.00	鶏肉
板こんにゃく	30.00	30.00	
にんじん(生)	15.46	15.00	
さやえんどう(冷凍)	3.00	3.00	
なたね油	0.50	0.50	
だしのもと	0.30	0.30	
三温糖	2.00	2.00	
清酒	1.00	1.00	
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

センター調理中学校
(元郷センター献立)

給食日誌

令和7年1月16日 木曜日

<献立名> きつねうどん 牛乳 いかのかりん揚げ ハムサラダ

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(もも・こま)	20.00	20.00	豚肉
油揚げ(カット・冷凍)	15.00	15.00	大豆
にんじん(生)	10.31	10.00	
たまねぎ(生)	26.60	25.00	
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	12.00	12.00	小麦、大豆
みりん(本みりん)	1.50	1.50	
食塩	0.50	0.50	
三温糖	2.00	2.00	
水	160.00	160.00	
牛乳	1個	206.00	乳
いか短冊(でん粉付・冷凍)	55.00	55.00	いか
なたね油(揚油)	6.00	6.00	
三温糖	1.50	1.50	
みりん(本みりん)	1.50	1.50	
こいくちしょうゆ	2.00	2.00	小麦、大豆
水	5.00	5.00	
プレスハム(短冊)	10.00	10.00	豚肉
にんじん(生)	10.31	10.00	
キャベツ(生)	29.41	25.00	
ホールコーン(冷凍)	5.00	5.00	
たまねぎドレッシング(調理用)	6.00	6.00	小麦、大豆、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7年1月17日 金曜日

<献立名> ごはん 牛乳 白菜と肉団子のスープ 中華風チキンソテー 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
肉団子(冷凍)	35.00	35.00	大豆、鶏肉、豚肉
はくさい(生)	37.23	35.00	
はるさめ	3.00	3.00	
ほうれんそう(冷凍)	15.00	15.00	
にんじん(生)	10.31	10.00	
こいくちしょうゆ	2.00	2.00	小麦、大豆
食塩	0.70	0.70	
コンソメのもと	1.00	1.00	大豆、鶏肉、豚肉
水	150.00	150.00	
鶏もも(皮なし)	1個	60.00	鶏肉
たまねぎ(生)	3.19	3.00	
にんにく(生)	0.22	0.20	
しょうが(生)	0.63	0.50	
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	
ごま油	0.50	0.50	ごま
豚肉(もも・こま)	18.00	18.00	豚肉
しょうが(生)	0.38	0.30	
にんにく(生)	0.22	0.20	
たまねぎ(生)	10.64	10.00	
にんじん(生)	5.15	5.00	
にら(生)	3.16	3.00	
絹厚揚げ(冷凍)	30.00	30.00	大豆
なたね油	0.50	0.50	
清酒	2.00	2.00	
トウバンジャン	0.20	0.20	
こいくちしょうゆ	2.50	2.50	小麦、大豆
三温糖	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7年1月20日月曜日

<献立名> 山型食パン チョコレートクリーム 牛乳 コーンポタージュ なすとトマトのグラタン シーフードサラダ

食品名	一人使用量 (g)	一人正味重量 (g)	備考
山型食パン	1個	70.00	乳、小麦、大豆
チョコレートクリーム (大豆入り)	1個	15.00	乳、大豆
牛乳	1個	206.00	乳
たまねぎ (生)	31.91	30.00	
クリームコーン (冷凍)	30.00	30.00	
ホールコーン (冷凍)	20.00	20.00	
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	0.40	0.40	
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	1.00	1.00	
水	90.00	90.00	
ナスとトマトの米粉グラタン (冷凍)	1個	40.00	大豆、りんご
むきえび (冷凍)	8.00	8.00	えび
いか (短冊・冷凍)	8.00	8.00	いか
キャベツ (生)	29.41	25.00	
きゅうり (生)	5.10	5.00	
パプリカ (赤)	3.33	3.00	
パプリカ (黄)	3.33	3.00	
オリーブ油	2.50	2.50	
穀物酢	0.80	0.80	
三温糖	0.40	0.40	
食塩	0.40	0.40	
こしょう (白)	0.02	0.02	

センター調理中学校
(元郷センター献立)

給食日誌

令和7年1月21日 火曜日

<献立名> わかめごはん 牛乳 さつまいものみそ汁 いわしのかばやき 生姜入り野菜いため

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
さつまいも(角切り)	30.00	30.00	
豆腐(木綿)	25.00	25.00	大豆
たまねぎ(生)	21.28	20.00	
小松菜(冷凍)	20.00	20.00	
だしのもと	1.20	1.20	
みそ(白)	10.00	10.00	大豆
みそ(赤)	3.00	3.00	大豆
水	150.00	150.00	
いわしの開き(でん粉付・冷凍)	1個	50.00	
なたね油(揚油)	5.00	5.00	
ごま・いり(白)	1.00	1.00	ごま
こいくちしょうゆ	2.70	2.70	小麦、大豆
三温糖	2.70	2.70	
みりん(本みりん)	1.10	1.10	
水	8.20	8.20	
にんじん(生)	10.31	10.00	
キャベツ(生)	35.29	30.00	
もやし(生)	10.00	10.00	
なたね油	0.50	0.50	
食塩	0.30	0.30	
こしょう(白)	0.01	0.01	
しょうが(生)	0.38	0.30	
こいくちしょうゆ	0.40	0.40	小麦、大豆

センター調理中学校
(元郷センター献立)

給食日誌

令和7年1月22日水曜日

<献立名> ごはん 牛乳 けんちん汁 ハンバーグ ポテトサラダ みかんゼリー

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
豆腐(木綿)	25.00	25.00	大豆
だいこん(生)	16.67	15.00	
にんじん(生)	15.46	15.00	
ごぼう(半月)	15.00	15.00	
ながねぎ(生)	10.00	6.00	
しょうが(生)	0.38	0.30	
油揚げ(カット・冷凍)	6.00	6.00	大豆
板こんにゃく	10.00	10.00	
なたね油	0.60	0.60	
食塩	0.30	0.30	
だしのもと	1.00	1.00	
こいくちしょうゆ	8.00	8.00	小麦、大豆
水	150.00	150.00	
ハンバーグ(冷凍)	1個	50.00	大豆、鶏肉、豚肉
三温糖	1.00	1.00	
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)	0.30	0.30	
水	5.00	5.00	
じゃがいも(生)	38.89	35.00	
にんじん(生)	12.37	12.00	
えだまめ(冷凍)	8.00	8.00	大豆
食塩	0.30	0.30	
こしょう(白)	0.01	0.01	
みかんゼリー(冷凍)	1個	40.00	

<献立名> たんたんめん 牛乳 揚げたこ焼き 中華風野菜炒め

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)	20.00	20.00	豚肉
チンゲンサイ(生)	23.53	20.00	
えのきたけ(バラカット)	8.00	8.00	
ながねぎ(生)	13.33	8.00	
にんじん(生)	15.46	15.00	
にんにく(生)	0.22	0.20	
しょうが(生)	0.38	0.30	
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
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	0.10	0.10	
食塩	0.50	0.50	
こしょう(白)	0.03	0.03	
水	160.00	160.00	
牛乳	1個	206.00	乳
たこ焼き(冷凍)	2個	40.00	大豆
なたね油(揚油)	4.00	4.00	
中濃ソース	6.00	6.00	
三温糖	2.00	2.00	
トマトケチャップ	1.50	1.50	
水	1.00	1.00	
あおさ(粉末)	0.10	0.10	
こまつな(生)	11.76	10.00	
たまねぎ(生)	15.96	15.00	
にんじん(生)	15.46	15.00	
プレスハム(短冊)	10.00	10.00	豚肉
なたね油	0.50	0.50	
中華スープのもと	0.30	0.30	大豆、鶏肉、豚肉、ごま
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	
ごま油	0.30	0.30	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7年1月24日 金曜日

<献立名> ごはん 牛乳 みぞれ汁 豚肉のしょうが焼き ツナと野菜の炒め物

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
鶏ももこま(皮つき)	15.00	15.00	鶏肉
にんじん(生)	15.46	15.00	
だいこん(生)	16.67	15.00	
ながねぎ(生)	8.33	5.00	
ごぼう(ささがき)	10.00	10.00	
油揚げ(カット・冷凍)	5.00	5.00	大豆
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	150.00	150.00	
豚肉(ロース・切り身)	1個	50.00	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	
キャベツ(生)	29.41	25.00	
青ピーマン(生)	5.88	5.00	
にんじん(生)	10.31	10.00	
ライトツナ(水煮・レトルト)	15.00	15.00	
なたね油	0.50	0.50	
中華スープのもと	0.10	0.10	大豆、鶏肉、豚肉、ごま
こいくちしょうゆ	0.50	0.50	小麦、大豆
食塩	0.20	0.20	
こしょう(白)	0.01	0.01	

センター調理中学校
(元郷センター献立)

給食日誌

令和7年1月27日月曜日

<献立名> メロンパン 牛乳 ミネストローネ 鶏肉のレモン風味 三色ソテー

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
キャベツ(生)	35.29	30.00	
ショルダーベーコン(短冊)	5.00	5.00	豚肉
たまねぎ(生)	21.28	20.00	
にんじん(生)	15.46	15.00	
パプリカ(黄)	3.33	3.00	
トマトピューレ	8.00	8.00	
トマト(カット)	15.00	15.00	
パンプキンペースト(冷凍)	12.00	12.00	
白いんげん(レトルト)	10.00	10.00	
マカロニ(シェル・乾)	5.00	5.00	小麦
にんにく(生)	0.33	0.30	
コンソメのもと	1.00	1.00	大豆、鶏肉、豚肉
オリーブ油	1.00	1.00	
三温糖	0.20	0.20	
食塩	1.00	1.00	
こしょう(白)	0.01	0.01	
水	125.00	125.00	
鶏もも(皮つき)	1個	60.00	鶏肉
清酒	1.20	1.20	
食塩	0.20	0.20	
でん粉(じゃがいも)	6.00	6.00	
なたね油(揚油)	6.00	6.00	
三温糖	3.50	3.50	
こいくちしょうゆ	3.50	3.50	小麦、大豆
レモン汁	1.80	1.80	
ほうれんそう(冷凍)	25.00	25.00	
にんじん(生)	15.46	15.00	
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)	0.02	0.02	
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

センター調理中学校
(元郷センター献立)

給食日誌

令和7年1月28日 火曜日

<献立名> ごはん 牛乳 呉汁 さけの塩焼き 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	100.00	100.00	
牛乳	1個	206.00	乳
豚肉(もも・こま)	15.00	15.00	豚肉
ごぼう(半月)	8.00	8.00	
にんじん(生)	8.25	8.00	
だいこん(生)	11.11	10.00	
じゃがいも(生)	27.78	25.00	
油揚げ(カット・冷凍)	6.00	6.00	大豆
大豆(冷凍)	20.00	20.00	大豆
ながねぎ(生)	10.00	6.00	
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	
さけの塩焼き(冷凍)	1個	50.00	さけ
鶏むねひき肉(皮なし)	10.00	10.00	鶏肉
ひじき	2.00	2.00	
にんじん(生)	10.31	10.00	
えだまめ(冷凍)	10.00	10.00	大豆
だしのもと	0.50	0.50	
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	

<献立名> ごはん 牛乳 すいとん 川口さといもコロッケ 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
すいとん(乳・卵抜き・冷凍)	30.00	30.00	小麦
鶏ももこま(皮つき)	20.00	20.00	鶏肉
油揚げ(カット・冷凍)	3.00	3.00	大豆
にんじん(生)	10.31	10.00	
だいこん(生)	16.67	15.00	
はくさい(生)	15.96	15.00	
こまつな(生)	9.41	8.00	
ながねぎ(生)	8.33	5.00	
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	0.70	0.70	
水	140.00	140.00	
川口市産さといもコロッケ(冷凍)	1個	50.00	小麦、大豆、鶏肉
なたね油(揚油)	5.00	5.00	
中濃ソース(ボトル)	5.00	5.00	
れんこん水煮(いちょう切り)	30.00	30.00	
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	

センター調理中学校
(元郷センター献立)

給食日誌

令和7年1月30日 木曜日

<献立名> クリームスパゲティ 牛乳 カルツォーネ ほうれん草とコーンのソテー

食品名	一人使用量 (g)	一人正味重量 (g)	備考
ソフトめん	1個	100.00	小麦
鶏ももこま(皮つき)	15.00	15.00	鶏肉
たまねぎ(生)	31.91	30.00	
にんじん(生)	12.37	12.00	
エリンギ(冷凍)	8.00	8.00	
ぶなしめじ(バラカット)	8.00	8.00	
パセリ(乾)	0.02	0.02	
にんにく(生)	0.22	0.20	
有塩バター	2.50	2.50	乳
コンソメのもと	1.80	1.80	大豆、鶏肉、豚肉
牛乳(調理用)	60.00	60.00	乳
ホワイトルウ	6.00	6.00	乳、小麦、大豆、豚肉
生クリーム	10.00	10.00	乳
こいくちしょうゆ	2.00	2.00	小麦、大豆
こしょう(白)	0.02	0.02	
食塩	0.80	0.80	
水	95.00	95.00	
牛乳	1個	206.00	乳
カルツォーネ(冷凍)	1個	40.00	小麦、大豆、鶏肉
なたね油(揚油)	4.00	4.00	
ほうれんそう(冷凍)	25.00	25.00	
ホールコーン(冷凍)	15.00	15.00	
シヨルダーベーコン(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)	0.01	0.01	

センター調理中学校
(元郷センター献立)

給食日誌

令和7年1月31日 金曜日

<献立名> カレーライス 牛乳 フレンチサラダ 埼玉県産いちごゼリー

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)	20.00	20.00	豚肉
たまねぎ(生)	26.60	25.00	
にんじん(生)	20.62	20.00	
じゃがいも(生)	44.44	40.00	
しょうが(生)	1.25	1.00	
にんにく(生)	0.54	0.50	
カレーフレーク	16.00	16.00	小麦
たまねぎ(スライス・冷凍)	10.00	10.00	
トマトケチャップ	3.00	3.00	
中濃ソース	3.00	3.00	
コンソメのもと	1.20	1.20	大豆、鶏肉、豚肉
カレー粉	0.20	0.20	
こいくちしょうゆ	0.50	0.50	小麦、大豆
こしょう(白)	0.01	0.01	
鶏レバーペースト	1.00	1.00	鶏肉
ガラムマサラ(粉末)	0.01	0.01	
なたね油	0.50	0.50	
水	130.00	130.00	
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	
にんじん(生)	12.37	12.00	
プレスハム(短冊)	10.00	10.00	豚肉
穀物酢	1.20	1.20	
三温糖	0.50	0.50	
食塩	0.30	0.30	
なたね油	3.00	3.00	
こしょう(白)	0.01	0.01	
埼玉県産いちごゼリー(冷凍)	1個	40.00	