

# 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。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」



センター調理小学校  
(元郷センターB献立)

給食日誌

令和7年1月9日 木曜日

<献立名> キンパ風混ぜ寿司 牛乳 トック入りスープ 鶏肉の韓国風照り焼き

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	
豚肉(もも・せん切り)	15.00	15.00	豚肉
にんじん(生)	8.25	8.00	
こまつな(生)	11.76	10.00	
たくあん(せんぎり)	4.00	4.00	大豆
炒りたまご(冷凍)	10.00	10.00	卵、大豆
ごま・いり(白)	0.50	0.50	ごま
ごま油	0.50	0.50	ごま
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	0.50	0.50	小麦、大豆
食塩	0.10	0.10	
三温糖	1.00	1.00	
牛乳	1個	206.00	乳
かまぼこ(冷凍)	8.00	8.00	
トック	20.00	20.00	
カットわかめ	1.00	1.00	
えのきたけ(バラカット)	4.00	4.00	
干しいたけ(スライス)	0.50	0.50	
たまねぎ(生)	21.28	20.00	
にんじん(生)	12.37	12.00	
ながねぎ(生)	13.33	8.00	
チキンスープ	2.00	2.00	小麦、大豆、鶏肉
食塩	0.30	0.30	
こしょう(白)	0.01	0.01	
こいくちしょうゆ	1.00	1.00	小麦、大豆
水	150.00	150.00	
鶏もも(皮なし)	1個	50.00	鶏肉
にんにく(生)	0.11	0.10	
コチュジャン	1.20	1.20	大豆
こいくちしょうゆ	4.00	4.00	小麦、大豆
清酒	0.50	0.50	
みりん(本みりん)	0.50	0.50	
三温糖	1.00	1.00	
ごま油	0.30	0.30	ごま

センター調理小学校  
(元郷センターB献立)

## 給食日誌

令和7年1月10日 金曜日

<献立名> カレーうどん 牛乳 大学いも ミニトマト

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)	20.00	20.00	豚肉
たまねぎ (生)	26.60	25.00	
にんじん (生)	15.46	15.00	
ほうれんそう (冷凍)	10.00	10.00	
だしのもと	1.00	1.00	
三温糖	2.60	2.60	
こいくちしょうゆ	11.00	11.00	小麦、大豆
カレー粉	0.26	0.26	
カレーフレーク	7.00	7.00	小麦
でん粉 (じゃがいも)	2.00	2.00	
水	140.00	140.00	
牛乳	1個	206.00	乳
さつまいも(乱切り)	50.00	50.00	
なたね油 (揚油)	5.00	5.00	
こいくちしょうゆ	0.92	0.92	小麦、大豆
三温糖	5.50	5.50	
水あめ	1.83	1.83	
ごま・いり (黒)	0.92	0.92	ごま
水	1.83	1.83	
ミニトマト (生)	2個	21.56	

<献立名> ごはん 牛乳 豚汁 鶏肉のレモン風味 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
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)	10.00	10.00	豚肉
板こんにゃく	10.00	10.00	
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(白)	12.00	12.00	大豆
だしのもと	1.00	1.00	
水	140.00	140.00	
鶏むね肉(皮つき)	1個	50.00	鶏肉
清酒	1.20	1.20	
食塩	0.20	0.20	
でん粉(じゃがいも)	5.00	5.00	
なたね油(揚油)	5.00	5.00	
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	2.00	2.00	
いんげん(冷凍)	25.00	25.00	
にんじん(生)	10.31	10.00	
ホールコーン(冷凍)	10.00	10.00	
なたね油	0.30	0.30	
食塩	0.30	0.30	
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7年1月15日水曜日

<献立名> さきたまライスボール 牛乳 白菜と肉団子のスープ オムレツミートソースか  
け ジャーマンポテト

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	大豆、鶏肉、豚肉
はくさい (生)	31.91	30.00	
ほうれんそう (冷凍)	10.00	10.00	
にんじん (生)	15.46	15.00	
コンソメのもと	0.50	0.50	大豆、鶏肉、豚肉
こいくちしょうゆ	4.00	4.00	小麦、大豆
食塩	0.30	0.30	
水	140.00	140.00	
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	
水	2.00	2.00	
でん粉 (じゃがいも)	0.20	0.20	
じゃがいも (生)	38.89	35.00	
たまねぎ (生)	10.64	10.00	
ショルダーベーコン (短冊)	12.00	12.00	豚肉
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 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	(低) 60.00 (中) 70.00 (高) 80.00	60.00 70.00 80.00	
牛乳	1個	206.00	乳
鶏ももこま(皮つき)	12.00	12.00	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	
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	140.00	140.00	
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)	10.00	10.00	
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	



センター調理小学校  
(元郷センターB献立)

## 給食日誌

令和7年1月17日 金曜日

<献立名> たんたんめん 牛乳 揚げぎょうざ エリンギの炒め物

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、鶏肉、豚肉
なたね油 (揚油)	4.00	4.00	
エリンギ (しなちくカット)	20.00	20.00	
ほうれんそう (冷凍)	20.00	20.00	
パプリカ (黄)	3.33	3.00	
ショルダーベーコン (短冊)	5.00	5.00	豚肉
こいくちしょうゆ	0.80	0.80	小麦、大豆
オイスターソース	0.50	0.50	
なたね油	0.30	0.30	

センター調理小学校  
(元郷センターB献立)

給食日誌

令和7年1月20日月曜日

<献立名> ごはん 牛乳 具だくさんみそ汁 たらのゆず香和え 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
さといも(いちょう)	25.00	25.00	
だいこん(生)	22.22	20.00	
にんじん(生)	15.46	15.00	
凍り豆腐	1.00	1.00	大豆
たまねぎ(生)	12.77	12.00	
こまつな(生)	14.12	12.00	
みそ(白)	11.00	11.00	大豆
だしのもと	1.00	1.00	
水	130.00	130.00	
たら角切り(でん粉付き・冷凍)	50.00	50.00	
なたね油(揚油)	5.00	5.00	
三温糖	4.50	4.50	
こいくちしょうゆ	4.00	4.00	小麦、大豆
清酒	1.26	1.26	
ゆず果汁(冷凍)	1.50	1.50	
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)	4.00	4.00	
糸こんにゃく	5.00	5.00	
なたね油	0.30	0.30	
だしのもと	0.20	0.20	
三温糖	1.80	1.80	
こいくちしょうゆ	3.60	3.60	小麦、大豆
水	7.00	7.00	

センター調理小学校  
(元郷センターB献立)

## 給食日誌

令和7年1月21日 火曜日

<献立名> ごはん 牛乳 ミーファンタン しゅうまい 小松菜のナムル マスカットゼリー

食品名	一人使用量 (g)	一人正味重量 (g)	備考
精米・強化米	(低) 60.00 (中) 70.00 (高) 80.00	60.00 70.00 80.00	
牛乳	1個	206.00	乳
ビーフン	6.00	6.00	
鶏むねこま(皮つき)	13.00	13.00	鶏肉
にんじん(生)	15.46	15.00	
たまねぎ(生)	21.28	20.00	
ほうれんそう(冷凍)	20.00	20.00	
にんにく(生)	0.22	0.20	
ごま油	0.60	0.60	ごま
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	3.00	3.00	小麦、大豆
水	150.00	150.00	
ポークしゅうまい(冷凍)	2個	36.00	小麦、豚肉
こまつな(生)	23.53	20.00	
もやし(生)	10.00	10.00	
にんじん(生)	10.31	10.00	
プレスハム(短冊)	5.00	5.00	豚肉
こいくちしょうゆ	2.60	2.60	小麦、大豆
三温糖	1.30	1.30	
ごま油	0.50	0.50	ごま
マスカットゼリー	1個	60.00	大豆

センター調理小学校  
(元郷センターB献立)

給食日誌

令和7年1月22日水曜日

<献立名> マーブル食パン 牛乳 ミネストローネ コーンフライ 三色ソテー

食品名	一人使用量 (g)	一人正味重量 (g)	備考
マーブル食パン (ココア) (低)	1個	30.00	乳、小麦、大豆
マーブル食パン (ココア) (中)	1個	40.00	乳、小麦、大豆
マーブル食パン (ココア) (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)	10.00	10.00	鶏肉
たまねぎ (生)	15.96	15.00	
はくさい (生)	26.60	25.00	
にんじん (生)	10.31	10.00	
じゃがいも (生)	16.67	15.00	
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	
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)	25.00	25.00	
にんじん (生)	10.31	10.00	
ウィンナーソーセージFe入り (輪切)	8.00	8.00	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

<献立名> かてめし 牛乳 呉汁 さばのピリ辛焼き

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	
だいこん(生)	22.22	20.00	
ごぼう(ささがき)	10.00	10.00	
にんじん(生)	15.46	15.00	
干しいたけ(スライス)	0.50	0.50	
ごま油	0.30	0.30	ごま
こいくちしょうゆ	3.00	3.00	小麦、大豆
三温糖	0.50	0.50	
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
にんじん(生)	10.31	10.00	
だいこん(生)	20.00	18.00	
じゃがいも(生)	16.67	15.00	
油揚げ(カット・冷凍)	5.00	5.00	大豆
大豆(冷凍)	15.00	15.00	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	
さばの辛味焼き(冷凍)	1個	40.00	小麦、大豆、さば、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7年1月24日 金曜日

<献立名> ミートソーススパゲティ 牛乳 さとう揚げパン ブロッコリー

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)	36.08	35.00	
たまねぎ (生)	74.47	70.00	
エリンギ (冷凍)	10.00	10.00	
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	6.00	6.00	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	0.50	0.50	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	50.00	50.00	
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	
ブロッコリー (冷凍)	40.00	40.00	
ごまドレッシング (ボトル)	6.00	6.00	大豆、ごま

センター調理小学校  
(元郷センターB献立)

給食日誌

令和7年1月27日月曜日

<献立名> ハヤシライス 牛乳 シーフードサラダ 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)	12.00	12.00	豚肉
じゃがいも(生)	27.78	25.00	
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
むきえび(冷凍)	10.00	10.00	えび
いか(短冊・冷凍)	10.00	10.00	いか
キャベツ(生)	23.53	20.00	
きゅうり(生)	7.14	7.00	
パプリカ(赤)	4.44	4.00	
パプリカ(黄)	4.44	4.00	
オリーブ油	2.50	2.50	
穀物酢	0.90	0.90	
三温糖	0.40	0.40	
食塩	0.40	0.40	
こしょう(白)	0.02	0.02	
米粉クレープ(いちご・冷凍)	1個	35.00	大豆

<献立名> ごはん 牛乳 八杯汁 みそカツ 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
豆腐(木綿)	30.00	30.00	大豆
油揚げ(カット・冷凍)	5.00	5.00	大豆
にんじん(生)	15.46	15.00	
さといも(いちょう)	15.00	15.00	
ながねぎ(生)	8.33	5.00	
干ししいたけ(スライス)	0.50	0.50	
食塩	1.10	1.10	
こいくちしょうゆ	2.00	2.00	小麦、大豆
だしのもと	1.00	1.00	
水	155.00	155.00	
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	
みそ(赤)	3.50	3.50	大豆
みりん(本みりん)	1.20	1.20	
清酒	1.00	1.00	
三温糖	2.00	2.00	
すりごま(白)	0.50	0.50	ごま
水	4.00	4.00	
ほうれんそう(冷凍)	20.00	20.00	
はくさい(生)	21.28	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> ツイストパン 牛乳 野菜スープ ハンバーグデミグラスソース かぼちゃのサラダ

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)	23.53	20.00	
にんじん (生)	12.37	12.00	
たまねぎ (生)	19.15	18.00	
じゃがいも (生)	33.33	30.00	
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	130.00	130.00	
ハンバーグ (冷凍)	1個	50.00	大豆、鶏肉、豚肉
たまねぎ (生)	8.51	8.00	
エリンギ (冷凍)	5.00	5.00	
デミグラスソース	7.00	7.00	小麦、大豆、鶏肉、豚肉
トマトケチャップ	5.00	5.00	
なたね油	0.20	0.20	
水	3.00	3.00	
西洋かぼちゃ (角切り)	35.00	35.00	
プレスハム (短冊)	5.00	5.00	豚肉
たまねぎ (生)	5.32	5.00	
食塩	0.20	0.20	
マヨネーズ (卵抜き・調理用)	4.00	4.00	大豆

センター調理小学校  
(元郷センターB献立)

### 給食日誌

令和7年1月30日 木曜日

<献立名> ごはん 牛乳 すいとん さけの塩焼き 小松菜の煮浸し

食品名	一人使用量 (g)	一人正味重量 (g)	備考
精米・強化米	(低) 60.00 (中) 70.00 (高) 80.00	60.00 70.00 80.00	
牛乳	1個	206.00	乳
すいとん(乳・卵抜き・冷凍)	30.00	30.00	小麦
鶏むねこま(皮つき)	12.00	12.00	鶏肉
油揚げ(カット・冷凍)	4.00	4.00	大豆
にんじん(生)	10.31	10.00	
だいこん(生)	16.67	15.00	
ほうれんそう(冷凍)	10.00	10.00	
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	
さけの塩焼き(冷凍)	1個	50.00	さけ
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B献立)

給食日誌

令和7年1月31日 金曜日

<献立名> けんちんうどん 牛乳 ちくわの磯辺揚げ 花みかん

食品名	一人使用量 (g)	一人正味重量 (g)	備考
地粉うどん (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
鶏むねこま (皮つき)	8.00	8.00	鶏肉
油揚げ (カット・冷凍)	5.00	5.00	大豆
ながねぎ (生)	13.33	8.00	
にんじん (生)	10.31	10.00	
ごぼう(半月)	5.00	5.00	
豆腐 (木綿)	10.00	10.00	大豆
川口さといも (いちょう)	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)	3.00	3.00	
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
焼きちくわ (4分の1カット)	2個	50.00	
小麦粉	5.40	5.40	小麦
あおさ (粉末)	0.07	0.07	
水	3.60	3.60	
なたね油 (揚油)	5.00	5.00	
温州みかん (生)	1/2個	48.00	