

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

3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」

センター調理中学校
(元郷センター献立)

給食日誌

令和7年3月3日月曜日

<献立名> メロンパン 牛乳 ミネストローネ 川口ポテトコロッケ ブロッコリーと根菜のサラダ

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	豚肉	
ショルダーベーコン (短冊)	8.00	8.00		
たまねぎ (生)	21.28	20.00		
にんじん (生)	12.37	12.00		
パプリカ (黄)	3.33	3.00		
トマトピューレ	7.00	7.00		
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)	4.00	4.00		小麦
にんにく (生)	0.33	0.30	大豆、鶏肉、豚肉	
コンソメのもと	1.00	1.00		
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		
川口市産じゃがいもコロッケ (冷凍)	1個	50.00		小麦、大豆
なたね油 (揚油)	5.00	5.00		小麦、大豆
中濃ソース (ボトル)	5.00	5.00		
ブロッコリー (冷凍)	25.00	25.00		
にんじん (生)	12.37	12.00		
だいこん (生)	22.22	20.00		
なたね油	3.00	3.00		
穀物酢	1.40	1.40		
三温糖	0.50	0.50		
食塩	0.50	0.50		
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3月4日 火曜日

<献立名> 春の香りごはん 牛乳 みそ汁 さわらの西京焼き 桜もち

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	
鶏ももこま(皮なし)	15.00	15.00	鶏肉
菜の花(冷凍)	7.00	7.00	
たけのこ(レトルト)	7.00	7.00	
にんじん(生)	15.46	15.00	
油揚げ(カット・冷凍)	10.00	10.00	大豆
なたね油	0.30	0.30	
三温糖	2.00	2.00	
こいくちしょうゆ	3.00	3.00	小麦、大豆
だしのもと	0.30	0.30	
食塩	0.10	0.10	
水	2.00	2.00	
牛乳	1個	206.00	乳
豆腐(木綿)	30.00	30.00	大豆
だいこん(生)	22.22	20.00	
焼きふ	2.00	2.00	小麦
ほうれんそう(冷凍)	10.00	10.00	
ながねぎ(生)	16.67	10.00	
みそ(赤)	3.00	3.00	大豆
みそ(白)	10.00	10.00	大豆
だしのもと	1.00	1.00	
水	155.00	155.00	
さわら西京焼き(冷凍)	1個	40.00	大豆
桜もち(冷凍)	1個	45.00	

<献立名> ごはん 牛乳 はるさめスープ 油淋鶏 野菜炒め

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
ショルダーベーコン(短冊)	10.00	10.00	豚肉
はるさめ	6.00	6.00	
たまねぎ(生)	26.60	25.00	
にんじん(生)	15.46	15.00	
ホールコーン(冷凍)	10.00	10.00	
ながねぎ(生)	13.33	8.00	
ごま・いり(白)	1.00	1.00	ごま
なたね油	0.50	0.50	
こいくちしょうゆ	3.00	3.00	小麦、大豆
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
水	160.00	160.00	
鶏もも(皮つき)	1個	50.00	鶏肉
食塩	0.20	0.20	
こしょう(白)	0.02	0.02	
でん粉(じゃがいも)	5.00	5.00	
なたね油(揚油)	5.00	5.00	
ながねぎ(生)	5.00	3.00	
にんにく(生)	0.22	0.20	
しょうが(生)	0.25	0.20	
こいくちしょうゆ	3.60	3.60	小麦、大豆
穀物酢	2.70	2.70	
三温糖	2.70	2.70	
水	3.00	3.00	
キャベツ(生)	35.29	30.00	
もやし(生)	20.00	20.00	
にんじん(生)	10.31	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	0.60	0.60	小麦、大豆
食塩	0.30	0.30	
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3月6日 木曜日

<献立名> きつねうどん 牛乳 ちくわの磯辺揚げ 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	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
焼きちくわ(4分の1カット)	2個	50.00	
小麦粉	6.00	6.00	小麦
あおさ(粉末)	0.08	0.08	
水	4.00	4.00	
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7年3月7日 金曜日

<献立名> ごはん 牛乳 豚汁 ぶりの照り焼き 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
豆腐(木綿)	25.00	25.00	大豆
じゃがいも(生)	22.22	20.00	
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	
だしのもと	1.00	1.00	
みそ(白)	10.00	10.00	大豆
みそ(赤)	2.00	2.00	大豆
水	140.00	140.00	
ぶりの照り焼き(冷凍)	1個	50.00	小麦、大豆
鶏ももひき(皮なし)	10.00	10.00	鶏肉
油揚げ(カット・冷凍)	3.00	3.00	大豆
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
なたね油	0.20	0.20	
だしのもと	0.50	0.50	
三温糖	2.00	2.00	
こいくちしょうゆ	3.20	3.20	小麦、大豆
水	6.00	6.00	

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3月10日月曜日

<献立名> マーブル食パン 牛乳 コーヒー飲料 ポトフ 白身魚のレモン風味 ほうれん草のソテー

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)	1個	70.00	乳、小麦、大豆
牛乳	1個	206.00	乳
コーヒー飲料	1個	12.50	
じゃがいも (生)	38.89	35.00	
にんじん (生)	25.77	25.00	
キャベツ (生)	23.53	20.00	
たまねぎ (生)	26.60	25.00	
ブロッコリー (冷凍)	25.00	25.00	
ウィンナーソーセージFe入り (輪切)	30.00	30.00	豚肉
こいくちしょうゆ	2.00	2.00	小麦、大豆
食塩	0.30	0.30	
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	80.00	80.00	
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	5.00	5.00	
こいくちしょうゆ	5.00	5.00	小麦、大豆
レモン汁	4.00	4.00	
ほうれんそう (冷凍)	30.00	30.00	
エリンギ (冷凍)	8.00	8.00	
ホールコーン (冷凍)	12.00	12.00	
なたね油	0.30	0.30	
食塩	0.30	0.30	
こしょう (白)	0.01	0.01	

<献立名> カレーライス 牛乳 焼ウィンナー コーンサラダ

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)	12.00	12.00	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)	38.89	35.00	
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
ウィンナーソーセージFe入り	2個	30.00	豚肉
キャベツ(生)	29.41	25.00	
ホールコーン(冷凍)	10.00	10.00	
にんじん(生)	8.25	8.00	
きゅうり(生)	5.10	5.00	
たまねぎ(生)	5.32	5.00	
なたね油	3.00	3.00	
穀物酢	1.40	1.40	
三温糖	0.50	0.50	
食塩	0.50	0.50	
こしょう(白)	0.01	0.01	

<献立名> ごはん 牛乳 いも団子汁 みそカツ 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
じゃがいも団子(冷凍)	35.00	35.00	
鶏ももこま(皮つき)	10.00	10.00	鶏肉
だいこん(生)	22.22	20.00	
にんじん(生)	10.31	10.00	
ながねぎ(生)	13.33	8.00	
はくさい(生)	15.96	15.00	
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	0.80	0.80	
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	
みそ(赤)	3.50	3.50	大豆
みりん(本みりん)	1.50	1.50	
清酒	1.00	1.00	
三温糖	2.00	2.00	
水	4.00	4.00	
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	
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3月13日 木曜日

<献立名> みそラーメン 牛乳 ぎょうざ こまつなサラダ 米粉のお祝いいちごケーキ

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)	12.00	12.00	豚肉
キャベツ(生)	23.53	20.00	
にんじん(生)	10.31	10.00	
もやし(生)	20.00	20.00	
ながねぎ(生)	13.33	8.00	
ホールコーン(冷凍)	6.00	6.00	
しょうが(生)	1.25	1.00	
にんにく(生)	0.54	0.50	
中華スープのもと	2.00	2.00	大豆、鶏肉、豚肉、ごま
みそ(白)	10.00	10.00	大豆
みそ(赤)	3.00	3.00	大豆
とうがらし	0.03	0.03	
ごま油	0.50	0.50	ごま
水	160.00	160.00	
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	
こまつな(生)	23.53	20.00	
小松菜(冷凍)	15.00	15.00	
にんじん(生)	10.31	10.00	
ライトツナ(水煮・レトルト)	6.00	6.00	
穀物酢	0.80	0.80	
ごま油	0.60	0.60	ごま
こいくちしょうゆ	1.60	1.60	小麦、大豆
三温糖	1.00	1.00	
米粉のお祝いケーキ(冷凍)	1個	30.00	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3月17日月曜日

<献立名> ツイストパン 牛乳 オニオンスープ ハンバーグデミグラスソース フレンチ
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	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)	25.00	25.00	
オリーブ油	0.35	0.35	
こいくちしょうゆ	1.60	1.60	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	
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	
なたね油	0.20	0.20	
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	
水	3.00	3.00	
キャベツ(生)	29.41	25.00	
きゅうり(生)	8.16	8.00	
にんじん(生)	10.31	10.00	
ホールコーン(冷凍)	10.00	10.00	
穀物酢	1.40	1.40	
三温糖	0.40	0.40	
食塩	0.40	0.40	
なたね油	3.00	3.00	
こしょう(白)	0.01	0.01	

<献立名> ごはん 牛乳 中華風かきたまスープ 酢豚 手作りりんごゼリー

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
たまねぎ(生)	21.28	20.00	
クリームコーン(冷凍)	35.00	35.00	
ほうれんそう(冷凍)	10.00	10.00	
鶏卵.全卵(生)	21.18	18.00	卵
でん粉(じゃがいも)	1.00	1.00	
中華スープのもと	1.00	1.00	大豆、鶏肉、豚肉、ごま
食塩	0.60	0.60	
こしょう(白)	0.02	0.02	
ごま油	1.00	1.00	ごま
ごま・いり(白)	1.00	1.00	ごま
水	160.00	160.00	
豚肉(もも・角切)	35.00	35.00	豚肉
しょうが(生)	0.25	0.20	
清酒	0.20	0.20	
こいくちしょうゆ	2.00	2.00	小麦、大豆
でん粉(じゃがいも)	5.00	5.00	
なたね油(揚油)	4.00	4.00	
じゃがいも(生)	22.22	20.00	
なたね油(揚油)	2.00	2.00	
にんじん(生)	10.31	10.00	
たまねぎ(生)	21.28	20.00	
たけのこ(レトルト)	8.00	8.00	
青ピーマン(生)	2.94	2.50	
なたね油	0.30	0.30	
穀物酢	2.00	2.00	
三温糖	2.00	2.00	
こいくちしょうゆ	4.50	4.50	小麦、大豆
トマトケチャップ	1.50	1.50	
中華スープのもと	0.20	0.20	大豆、鶏肉、豚肉、ごま
水	15.00	15.00	
りんご(ストレートジュース)	30.00	30.00	りんご
三温糖	1.20	1.20	
寒天テレット	0.40	0.40	
水	20.00	20.00	
プリンカップ	1個		

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3月19日水曜日

<献立名> キャロットピラフ 牛乳 野菜のクリーム煮 鶏肉のピザ風焼き 花野菜のサラダ 豆乳プリン

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)	5.00	5.00	豚肉
にんじん(生)	25.77	25.00	
たまねぎ(生)	31.91	30.00	
じゃがいも(生)	33.33	30.00	
キャベツ(生)	29.41	25.00	
食塩	0.40	0.40	
こしょう(白)	0.01	0.01	
牛乳(調理用)	50.00	50.00	乳
ホワイトルウ	9.00	9.00	乳、小麦、大豆、豚肉
水	70.00	70.00	
鶏もも(皮なし)	1個	50.00	鶏肉
たまねぎ(生)	7.45	7.00	
青ピーマン(生)	2.35	2.00	
トマトケチャップ	8.00	8.00	
三温糖	0.20	0.20	
チリパウダー	0.06	0.06	
オレガノ	0.03	0.03	
食塩	0.20	0.20	
こしょう(白)	0.01	0.01	
玄米シュレッドチーズ	5.00	5.00	
ブロッコリー(冷凍)	25.00	25.00	
カリフラワー(冷凍)	15.00	15.00	
プレスハム(短冊)	5.00	5.00	豚肉
ごまドレッシング(ボトル)	6.00	6.00	大豆、ごま
豆乳プリン(冷凍)	1個	30.00	大豆