

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

十二月田中

榛松中

戸塚西中

西中

仲町中

神根中

南中

領家中

戸塚中

元郷中

安行中

安行東中

令和7年

川口市学校給食献立日誌

4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」

4 月 分 献 立 の 栄 養 価

[illegible]

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7年4月10日 木曜日			
<献立名> たんたんめん 牛乳 春巻 さくらゼリー			
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)	15.00	15.00	豚肉
チンゲンサイ(生)	17.65	15.00	
えのきたけ(バラカット)	10.00	10.00	
ながねぎ(生)	8.33	5.00	
にんじん(生)	20.62	20.00	
にんにく(生)	0.22	0.20	
しょうが(生)	0.38	0.30	
ねりごま	11.00	11.00	ごま
なたね油	0.50	0.50	
三温糖	1.00	1.00	
みそ(赤)	6.00	6.00	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	0.30	0.30	
食塩	0.50	0.50	
こしょう(白)	0.03	0.03	
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(揚げ)	5.00	5.00	
さくらゼリー(冷凍)	1個	30.00	

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7年4月11日 金曜日			
<献立名> わかめごはん 牛乳 とん汁 鶏のから揚げ ミニトマト			
食 品 名	一人使用量 (g)	一人正味重量 (g)	備考
わかめごはん	100.00	100.00	
牛乳	1個	206.00	乳
豚肉(ロース・スライス)	20.00	20.00	豚肉
豆腐(木綿)	30.00	30.00	大豆
にんじん(生)	10.31	10.00	
だいこん(生)	11.11	10.00	
ながねぎ(生)	8.33	5.00	
ごぼう(半月)	5.00	5.00	
板こんにゃく	5.00	5.00	
ごま油	0.50	0.50	ごま
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	150.00	150.00	
鶏もも(皮なし)	2個	50.00	鶏肉
しょうが(生)	0.50	0.40	
にんにく(生)	0.33	0.30	
三温糖	0.30	0.30	
こいくちしょうゆ	3.00	3.00	小麦、大豆
でん粉(じゃがいも)	9.00	9.00	
なたね油(揚げ)	5.00	5.00	
ミニトマト(生)	2個	21.56	

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 7 年 4 月 14 日 月 曜日			
<献立名> カレーライス 牛乳 温野菜サラダ 乳酸菌飲料			
食 品 名	一人使用量 (g)	一人正味重量 (g)	備考
麦ごはん	100.00	100.00	豚肉
豚肉（もも・こま）	25.00	25.00	
たまねぎ（生）	31.91	30.00	
にんじん（生）	20.62	20.00	
じゃがいも（生）	55.56	50.00	
しょうが（生）	0.38	0.30	小麦、豚肉、りんご
にんにく（生）	0.33	0.30	
カレールー	18.00	18.00	
豆乳（無調整豆乳）	6.00	6.00	
トマトケチャップ	6.50	6.50	
ウスターソース	2.50	2.50	大豆、鶏肉、豚肉
中濃ソース	1.00	1.00	
コンソメのもと	1.20	1.20	
カレー粉	0.40	0.40	
なたね油	0.50	0.50	
水	120.00	120.00	
牛乳	1個	206.00	乳
カットわかめ	0.50	0.50	小麦、大豆、りんご
キャベツ（生）	41.18	35.00	
ホールコーン（冷凍）	20.00	20.00	
たまねぎドレッシング（ボトル）	9.00	9.00	
乳酸菌飲料	1個	65.00	乳

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7年4月15日火曜日			
<献立名> ごはん 牛乳 若竹汁 白ごまつくねのおろしがけ 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
豆腐(木綿)	35.00	35.00	大豆
たけのこ(レトルト)	17.00	17.00	
たまねぎ(生)	21.28	20.00	
カットわかめ	1.00	1.00	
食塩	0.90	0.90	
だしのもと	1.20	1.20	
こいくちしょうゆ	2.30	2.30	小麦、大豆
水	170.00	170.00	
白ごまつくね(冷凍)	3個	60.00	小麦、大豆、鶏肉、豚肉、ごま
大根おろし(冷凍)	6.00	6.00	
三温糖	0.60	0.60	
みりん(本みりん)	0.60	0.60	
こいくちしょうゆ	1.80	1.80	小麦、大豆
でん粉(じゃがいも)	0.40	0.40	
水	8.50	8.50	
れんこん(いちょう)	20.00	20.00	
にんじん(生)	10.31	10.00	
さつまあげ(冷凍)	10.00	10.00	
なたね油	0.50	0.50	
三温糖	1.40	1.40	
だしのもと	0.30	0.30	
清酒	1.00	1.00	
こいくちしょうゆ	1.70	1.70	小麦、大豆
とうがらし	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7年4月16日水曜日			
<献立名> メロンパン 牛乳 ヌードルスープ クリスピーチキン 花野菜サラダ			
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	
米粉めん	9.00	9.00	豚肉
ショルダーベーコン (短冊)	12.00	12.00	
にんじん (生)	10.31	10.00	
たまねぎ (生)	24.47	23.00	
キャベツ (生)	27.06	23.00	
ホールコーン (冷凍)	10.00	10.00	
なたね油	0.60	0.60	
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	
こいくちしょうゆ	2.00	2.00	大豆、鶏肉、豚肉
パセリ (乾)	0.02	0.02	
水	160.00	160.00	小麦、大豆
クリスピーチキン (冷凍)	1個	50.00	
なたね油 (揚げ)	5.00	5.00	小麦、大豆、鶏肉
ブロッコリー (冷凍)	20.00	20.00	
カリフラワー (冷凍)	20.00	20.00	
サウザンアイランドドレッシング (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 7 年 4 月 17 日 木 曜 日			
<献立名> きつねうどん 牛乳 子持ちししゃもフライ 枝豆のサラダ			
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)	17.00	17.00	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)	15.96	15.00	
ながねぎ (生)	11.67	7.00	
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	14.00	14.00	小麦、大豆
みりん (本みりん)	1.00	1.00	
食塩	0.30	0.30	
三温糖	2.00	2.00	
水	165.00	165.00	
牛乳	1個	206.00	乳
子持ちししゃもフライ (冷凍)	2個	50.00	小麦、大豆
なたね油 (揚げ油)	5.00	5.00	
中濃ソース (ボトル)	5.00	5.00	
えだまめ (冷凍)	10.00	10.00	大豆
にんじん (生)	10.31	10.00	
もやし (生)	20.00	20.00	
ごまドレッシング (ボトル)	6.00	6.00	小麦、大豆、ごま

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7年4月18日 金曜日			
<献立名> ブルコギトッパブ 牛乳 トック入りスープ 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 豚肉(ロース・スライス) にんにく(生) ごま油 たまねぎ(生) にんじん(生) 青ピーマン(生) エリンギ(しなちくカット) こいくちしょうゆ 清酒 三温糖 コチュジャン でん粉(じゃがいも) ごま・いり(白) 水	100.00 40.00 0.33 0.50 26.60 15.46 5.88 4.00 4.00 0.40 1.30 0.40 0.40 0.50 2.00	100.00 40.00 0.30 0.50 25.00 15.00 5.00 4.00 4.00 0.40 1.30 0.40 0.40 0.50 2.00	豚肉 ごま 小麦、大豆 大豆 ごま
牛乳	1個	206.00	乳
鶏むねこま(皮つき) にんじん(生) たまねぎ(生) えのきたけ(バラカット) トック カットわかめ なたね油 食塩 こしょう(白) 中華スープのもと こいくちしょうゆ 水	10.00 12.37 24.47 6.00 25.00 0.90 0.60 0.50 0.01 1.20 2.00 170.00	10.00 12.00 23.00 6.00 25.00 0.90 0.60 0.50 0.01 1.20 2.00 170.00	鶏肉 大豆、鶏肉、豚肉、ごま 小麦、大豆
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 （新郷・南平センター献立） 給食日誌 令和7年4月21日月曜日			
<献立名> ツイストパン 牛乳 春野菜のクリームスープ ミートかぼちゃフライ ブロッコリー			
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	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
にんじん（生）	12.37	12.00	
たまねぎ（生）	24.47	23.00	
キャベツ（生）	35.29	30.00	
グリーンアスパラガス（生）	12.50	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	85.00	85.00	
ミートかぼちゃフライ（冷凍）	1個	60.00	小麦、大豆、豚肉
なたね油（揚げ油）	6.00	6.00	
ブロッコリー（冷凍）	40.00	40.00	
イタリアンドレッシング（ボトル）	6.00	6.00	大豆

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 7 年 4 月 22 日 火 曜 日			
<献立名> かみかみごはん 牛乳 呉汁 厚焼きたまご			
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	鶏肉 小麦、大豆 ごま
鶏ももこま（皮つき）	10.00	10.00	
刻み昆布	1.20	1.20	
にんじん（生）	8.25	8.00	
ごぼう(半月)	8.00	8.00	
さつまあげ（冷凍）	7.00	7.00	
なたね油	0.60	0.60	
三温糖	1.60	1.60	
清酒	0.70	0.70	
こいくちしょうゆ	1.80	1.80	
水	9.00	9.00	
ごま・いり（白）	1.10	1.10	
牛乳	1個	206.00	乳
豚肉（もも・こま）	10.00	10.00	豚肉
大豆（冷凍）	18.00	18.00	大豆
にんじん（生）	6.19	6.00	大豆
だいこん（生）	18.89	17.00	
じゃがいも（生）	27.78	25.00	
油揚げ（カット・冷凍）	6.00	6.00	
ながねぎ（生）	8.33	5.00	
なたね油	0.60	0.60	
だしのもと	1.20	1.20	
みそ（白）	9.00	9.00	
みそ（赤）	2.00	2.00	
水	155.00	155.00	
厚焼きたまご（冷凍）	1個	60.00	卵、大豆

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7年4月23日水曜日			
<献立名> 春の香りごはん 牛乳 すまし汁 いわしの梅しょうゆ煮			
食 品 名	一人使用量 (g)	一人正味重量 (g)	備考
精米・強化米 鶏ももこま（皮つき） 菜の花（冷凍） たけのこ（レトルト） にんじん（生） なたね油 だしのもと 三温糖 こいくちしょうゆ 清酒 水	100.00 18.00 5.00 12.00 12.37 0.50 0.50 1.50 3.00 1.00 2.50	100.00 18.00 5.00 12.00 12.00 0.50 0.50 1.50 3.00 1.00 2.50	鶏肉 小麦、大豆
牛乳	1個	206.00	乳
豆腐（木綿） にんじん（生） えのきたけ（バラカット） ながねぎ（生） カットわかめ ほうれんそう（冷凍） かまぼこ（桜型） 食塩 こいくちしょうゆ だしのもと 水	33.00 10.31 10.00 8.33 0.60 11.00 10.00 0.80 2.30 1.20 170.00	33.00 10.00 10.00 5.00 0.60 11.00 10.00 0.80 2.30 1.20 170.00	大豆 小麦、大豆
いわし梅醤油煮（冷凍）	1個	50.00	小麦、大豆

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7年4月24日 木曜日			
<献立名> みそラーメン 牛乳 ひじきぎょうざ 河内ばんかん			
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 大豆、鶏肉、豚肉、ごま 大豆 大豆 小麦、大豆、鶏肉、ごま
豚肉(もも・こま)	23.00	23.00	
キャベツ(生)	17.65	15.00	
にんじん(生)	10.31	10.00	
もやし(生)	10.00	10.00	
ながねぎ(生)	11.67	7.00	
ホールコーン(冷凍)	15.00	15.00	
しょうが(生)	1.25	1.00	
にんにく(生)	0.54	0.50	
なたね油	0.50	0.50	
中華スープのもと	1.50	1.50	
みそ(白)	9.00	9.00	
みそ(赤)	5.00	5.00	
黒ソース(冷凍)	2.00	2.00	
トウバンジャン	0.05	0.05	
水	160.00	160.00	
牛乳	1個	206.00	乳
ひじきぎょうざ(冷凍)	3個	60.00	小麦、大豆、鶏肉、豚肉
なたね油(揚油)	6.00	6.00	
河内ばんかん(生)	1/6個	40.83	

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7年4月25日金曜日			
<献立名> ごはん 牛乳 けんちん汁 豚肉のしょうが焼き 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
豆腐(木綿)	20.00	20.00	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)	6.00	6.00	
ながねぎ(生)	10.00	6.00	
しょうが(生)	0.75	0.60	
さといも(いちょう)	17.00	17.00	
油揚げ(カット・冷凍)	6.00	6.00	大豆
なたね油	0.60	0.60	
食塩	0.30	0.30	
だしのもと	1.20	1.20	
こいくちしょうゆ	7.00	7.00	小麦、大豆
水	155.00	155.00	
豚肉(ロース・切り身)	1個	50.00	豚肉
しょうが(生)	1.25	1.00	
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	3.00	3.00	小麦、大豆
鶏ももこま(皮つき)	10.00	10.00	鶏肉
板こんにゃく	20.00	20.00	
にんじん(生)	16.49	16.00	
いんげん(冷凍)	6.00	6.00	
なたね油	0.50	0.50	
三温糖	1.50	1.50	
だしのもと	0.50	0.50	
清酒	0.50	0.50	
みりん(本みりん)	0.50	0.50	
こいくちしょうゆ	3.00	3.00	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7年4月28日月曜日			
<献立名> はちみつパン 牛乳 オニオンスープ ウィンナーのカレー風味揚げ 小松菜のサラダ 青りんごゼリー			
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	小麦、大豆
牛乳	1個	206.00	乳
ショルダーベーコン(短冊)	15.00	15.00	豚肉
にんじん(生)	15.46	15.00	
たまねぎ(生)	31.91	30.00	
たまねぎ(スライス・冷凍)	12.00	12.00	
ホールコーン(冷凍)	10.00	10.00	
オリーブ油	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	1.20	1.20	大豆、鶏肉、豚肉
こいくちしょうゆ	1.70	1.70	小麦、大豆
水	170.00	170.00	
ウィンナーソーセージFe入り	2個	40.00	豚肉
小麦粉	3.00	3.00	小麦
カレー粉	0.04	0.04	
水	4.00	4.00	
なたね油(揚げ)	4.00	4.00	
こまつな(生)	17.65	15.00	
もやし(生)	15.00	15.00	
にんじん(生)	10.31	10.00	
和風ドレッシング(ボトル)	6.00	6.00	
青りんごゼリー(冷凍)	1個	30.00	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7年4月30日水曜日			
<献立名> ごはん 牛乳 四川豆腐 しゅうまい はるさめサラダ			
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
豚肉(もも・こま)	16.00	16.00	豚肉
豆腐(冷凍)	100.00	100.00	大豆
にんじん(生)	20.62	20.00	
たまねぎ(生)	31.91	30.00	
たけのこ(レトルト)	15.00	15.00	
しょうが(生)	0.63	0.50	
にんにく(生)	0.43	0.40	
干ししいたけ(スライス)	0.50	0.50	
なたね油	0.50	0.50	
三温糖	0.50	0.50	
中華スープのもと	1.10	1.10	大豆、鶏肉、豚肉、ごま
黒ソース(冷凍)	2.20	2.20	小麦、大豆、鶏肉、ごま
トウバンジャン	0.20	0.20	
こいくちしょうゆ	8.50	8.50	小麦、大豆
でん粉(じゃがいも)	2.80	2.80	
水	65.00	65.00	
ごま油	0.50	0.50	ごま
ポークしゅうまい(冷凍)	3個	54.00	小麦、豚肉
キャベツ(生)	17.65	15.00	
にんじん(生)	10.31	10.00	
ホールコーン(冷凍)	10.00	10.00	
はるさめ	2.00	2.00	
塩中華ドレッシング(ボトル)	6.00	6.00	