

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

5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」

5 月 分 献 立 の 栄 養 価

給食日	献立名					エネルギー	蛋白質	脂質	炭水化物	カルシウム	マグネシウム	鉄	亜鉛	RE	VB1	VB2	VC	食物繊維	食塩	価格	価格(税込)
5 - 1	カレーうどん	牛乳	いかのかりんあげ	アセロラゼリー		774	32.7	18.9	111.8	318	98	5.4	2.9	314	0.44	0.46	100	4.6	3.5	342.83	370.26
5 - 2	ちらし寿司	牛乳	すまし汁	厚焼きたまご	柏もち	836	26.9	16.8	108.0	337	99	2.8	3.5	365	0.67	0.61	7	5.0	4.1	337.30	364.28
5 - 7	たけのこごはん	牛乳	こしね汁	豚肉の元気ソースがけ		774	28.4	23.2	103.8	297	79	1.6	3.3	334	0.96	0.49	8	3.4	2.7	305.47	329.91
5 - 8	スパゲティボローニャソース	牛乳	ポテトコロッケ	ブロッコリー		812	28.3	24.0	122.8	298	84	2.4	2.2	380	0.53	0.49	37	8.1	3.6	286.96	309.92
5 - 9	高野豆腐のそぼろごはん	牛乳	つくね汁	さんまのしょうが煮		769	31.7	21.4	98.1	342	100	2.7	3.6	257	0.76	0.54	10	2.6	3.1	339.67	366.84
5 - 12	ロールパン	牛乳	野菜のクリームスープ	白身魚の香草フライ	ひじきのサラダ	822	29.6	34.5	95.0	497	75	1.7	2.8	346	0.29	0.64	21	4.8	4.0	316.42	341.73
5 - 13	ごはん	牛乳	すいとん	とんかつ	キャベツのサラダ	789	30.0	18.5	114.5	305	86	2.3	3.4	212	1.07	0.52	20	3.7	2.6	341.38	368.69
5 - 14	カレーライス	牛乳	海藻サラダ	乳酸菌飲料		791	24.6	15.6	116.4	322	84	2.4	3.3	285	0.90	0.50	24	8.4	2.5	301.18	325.27
5 - 15	みそラーメン	牛乳	春巻	ミニトマト		770	28.0	26.7	107.5	284	65	5.8	2.2	195	0.47	0.45	22	4.9	3.4	296.05	319.73
5 - 16	ジャンバラヤ	牛乳	ラビオリスープ	オレンジゼリー		754	25.3	19.5	113.7	267	69	1.6	3.3	280	0.73	0.45	41	2.8	2.8	321.64	347.37
5 - 19	黒パン	牛乳	キャベツと肉団子のスープ	クリスピーチキン	小松菜のサラダ	778	26.8	29.4	99.1	437	94	9.0	2.1	371	0.27	0.52	32	4.3	3.4	301.55	325.67
5 - 20	鶏ごぼうごはん	牛乳	れんこん入りみそ汁	いわしのみぞれ煮		777	29.4	22.4	104.9	434	100	3.1	3.0	257	0.66	0.59	23	3.1	2.4	326.37	352.48
5 - 21	ごはん	牛乳	いも団子汁	和風おろしハンバーグ	こんにゃくの炒め煮	774	29.1	18.1	113.5	471	98	8.9	3.1	263	0.77	0.54	20	4.4	2.8	292.20	315.58
5 - 22	ごまみそうどん	牛乳	子持ちししゃもフライ	切り干し大根のサラダ		782	31.8	23.5	111.3	532	113	2.7	2.9	299	0.29	0.58	14	6.9	4.2	297.46	321.26
5 - 23	ごはん	牛乳	マーボー豆腐	しゅうまい	わかめのサラダ	775	31.9	17.6	117.5	464	143	2.5	4.1	286	1.14	0.54	15	4.0	3.0	325.00	351.00
5 - 26	ツイストパン	牛乳	じゃがいもとウインナーのトマト煮	コーンフライ	温野菜サラダ	827	24.4	29.3	118.0	311	86	2.6	2.4	320	0.47	0.55	44	12.3	3.9	321.61	347.34
5 - 27	わかめごはん	牛乳	呉汁	あじの南蛮漬	オレンジ	773	31.7	19.5	106.6	325	111	2.4	3.5	150	0.74	0.53	20	6.1	3.5	312.53	337.53
5 - 28	ごはん	牛乳	けんちん汁	白ごまつくね	きんぴられんこん	783	26.9	22.1	112.2	377	119	3.1	3.6	888	0.69	0.56	19	4.2	2.8	348.33	376.20
5 - 29	五目わんたんめん	牛乳	揚げたこ焼き	彩りソテー		775	27.6	22.4	118.7	304	75	1.7	2.5	312	0.32	0.47	27	6.0	3.6	322.33	348.12
5 - 30	キムタクごはん	牛乳	さつま汁	いろどりたまご焼き		790	30.9	24.7	106.2	305	79	2.1	3.5	162	0.90	0.62	15	2.6	3.0	329.85	356.24
合 計						15725	576.0	448.1	2199.6	7227	1857	66.8	61.2	6276	13.07	10.65	519	102.2	64.9	6366.13	6875.42
平 均						786	28.8	22.4	110.0	361	93	3.3	3.1	314	0.65	0.53	26	5.1	3.2	318.31	343.77
(動物性)								(11.6)	(13.4)												
平均所要栄養量の基準						830	34.2	23.1		450	120	4.5	3.0	300	0.50	0.60	35	7.0	2.5		
充 足 率 (%)						95	84	97		80	78	73	103	105	130	88	74	73	128		
PFCバランス (%)						100	15	26	59												

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5月1日 木曜日			
<献立名> カレーうどん 牛乳 いかのかりんあげ アセロラゼリー			
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
なたね油	0.80	0.80	
にんじん(生)	20.62	20.00	
たまねぎ(生)	26.60	25.00	
ほうれんそう(冷凍)	20.00	20.00	
油揚げ(カット・冷凍)	7.50	7.50	大豆
三温糖	3.50	3.50	
食塩	0.40	0.40	
だしのもと	1.00	1.00	
こいくちしょうゆ	10.00	10.00	小麦、大豆
カレールー	8.20	8.20	小麦、豚肉、りんご
カレー粉	0.10	0.10	
でん粉(じゃがいも)	0.50	0.50	
水	150.00	150.00	
牛乳	1個	206.00	乳
いか短冊(でん粉付・冷凍)	50.00	50.00	いか
なたね油(揚げ)	5.00	5.00	
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	1.50	1.50	小麦、大豆
水	7.00	7.00	
アセロラゼリー(冷凍)	1個	50.00	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5月2日 金曜日			
<献立名> ちらし寿司 牛乳 すまし汁 厚焼きたまご 柏もち			
食 品 名	一人使用量 (g)	一人正味重量 (g)	備考
酢めし	100.00	100.00	
鶏むねこま(皮つき)	15.00	15.00	鶏肉
干しいたけ(スライス)	0.50	0.50	
にんじん(生)	15.46	15.00	
かんぴょう(乾)	3.00	3.00	
油揚げ(カット・冷凍)	5.00	5.00	大豆
さやえんどう(冷凍)	3.00	3.00	
三温糖	1.50	1.50	
こいくちしょうゆ	2.20	2.20	小麦、大豆
なたね油	0.50	0.50	
水	1.00	1.00	
牛乳	1個	206.00	乳
豆腐(木綿)	30.00	30.00	大豆
にんじん(生)	10.31	10.00	
えのきたけ(バラカット)	10.00	10.00	
ながねぎ(生)	5.00	3.00	
カットわかめ	0.60	0.60	
ほうれんそう(冷凍)	11.00	11.00	
食塩	1.10	1.10	
こいくちしょうゆ	2.30	2.30	小麦、大豆
だしのもと	1.20	1.20	
水	180.00	180.00	
厚焼きたまご(冷凍)	1個	50.00	卵、小麦、大豆
かしわもち(冷凍)	1個	50.00	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5月7日 水曜日			
<献立名> たけのこごはん 牛乳 こしね汁 豚肉の元気ソースがけ			
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	
鶏むねこま(皮つき)	12.00	12.00	鶏肉
たけのこ(レトルト)	10.00	10.00	
油揚げ(カット・冷凍)	6.00	6.00	大豆
にんじん(生)	20.62	20.00	
三温糖	1.50	1.50	
こいくちしょうゆ	3.00	3.00	小麦、大豆
だしのもと	0.50	0.50	
なたね油	0.80	0.80	
水	4.00	4.00	
牛乳	1個	206.00	乳
にんじん(生)	15.46	15.00	
だいこん(生)	27.78	25.00	
ごぼう(半月)	8.00	8.00	
ながねぎ(生)	5.00	3.00	
干ししいたけ(スライス)	0.80	0.80	
板こんにゃく	13.00	13.00	
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
水	170.00	170.00	
豚肉(ロース・切り身)	1個	50.00	豚肉
にんにく(生)	0.38	0.35	
しょうが(生)	0.13	0.10	
なたね油	0.30	0.30	
三温糖	3.00	3.00	
穀物酢	3.00	3.00	
こいくちしょうゆ	4.00	4.00	小麦、大豆
トウバンジャン	0.03	0.03	
でん粉(じゃがいも)	0.30	0.30	
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5月8日 木曜日			
<献立名> スパゲティボローニャソース 牛乳 ポテトコロッケ 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	1個	100.00	小麦 豚肉
豚肉 (もも・ひき)	20.00	20.00	
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	
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	
デミグラスソース	7.00	7.00	
でん粉 (じゃがいも)	2.50	2.50	
コンソメのもと	0.60	0.60	
食塩	0.12	0.12	
こしょう (白)	0.01	0.01	
水	105.00	105.00	
牛乳	1個	206.00	乳
ポテトコロッケ (冷凍)	1個	50.00	小麦、大豆、鶏肉、豚肉
なたね油 (揚げ油)	5.00	5.00	
中濃ソース (ボトル)	5.00	5.00	
ブロッコリー (冷凍)	40.00	40.00	大豆
コーンクリーミードレッシング (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5月9日 金曜日			
<献立名> 高野豆腐のそぼろごはん 牛乳 つくね汁 さんまのしょうが煮			
食 品 名	一人使用量 (g)	一人正味重量 (g)	備考
精米・強化米 凍り豆腐 豚肉（もも・ひき） にんじん（生） ながねぎ（生） なたね油 食塩 こいくちしょうゆ だしのもと 三温糖 清酒 水	100.00 7.00 17.00 8.25 8.33 0.80 0.10 2.50 0.20 1.50 0.50 2.00	100.00 7.00 17.00 8.00 5.00 0.80 0.10 2.50 0.20 1.50 0.50 2.00	大豆 豚肉 小麦、大豆
牛乳	1個	206.00	乳
とり肉つくね（冷凍） にんじん（生） たまねぎ（生） だいこん（生） 油揚げ（カット・冷凍） ながねぎ（生） ほうれんそう（冷凍） 食塩 だしのもと こいくちしょうゆ 水	25.00 9.28 15.96 22.22 7.00 6.67 10.00 0.90 1.20 3.00 160.00	25.00 9.00 15.00 20.00 7.00 4.00 10.00 0.90 1.20 3.00 160.00	大豆、鶏肉 大豆 小麦、大豆
さんまのしょうが煮（冷凍）	1個	40.00	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5月12日月曜日			
＜献立名＞ ロールパン 牛乳 野菜のクリームスープ 白身魚の香草フライ 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
鶏むねこま（皮つき）	10.00	10.00	鶏肉
にんじん（生）	22.68	22.00	
たまねぎ（生）	29.79	28.00	
キャベツ（生）	41.18	35.00	
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	1.10	1.10	大豆、鶏肉、豚肉
ホワイトルウ	7.30	7.30	乳、小麦、大豆、豚肉
牛乳（調理用）	70.00	70.00	乳
水	80.00	80.00	
白身魚の香草フライ（冷凍）	1個	50.00	小麦、大豆
なたね油（揚げ油）	5.00	5.00	
ひじき	0.50	0.50	
にんじん（生）	8.25	8.00	
もやし（生）	13.00	13.00	
ホールコーン（冷凍）	8.00	8.00	
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5月13日火曜日			
<献立名> ごはん 牛乳 すいとん とんかつ キャベツのサラダ			
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
鶏むねこま(皮なし)	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)	5.00	3.00	
油揚げ(カット・冷凍)	5.00	5.00	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	
とんかつ(冷凍)	2個	60.00	小麦、大豆、豚肉
なたね油(揚げ)	6.00	6.00	
中濃ソース(ボトル)	5.00	5.00	
キャベツ(生)	17.65	15.00	
にんじん(生)	7.22	7.00	
えだまめ(冷凍)	8.00	8.00	大豆
もやし(生)	10.00	10.00	
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7年5月14日水曜日			
<献立名> カレーライス 牛乳 海藻サラダ 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	
にんにく（生）	0.33	0.30	
カレールー	18.00	18.00	小麦、豚肉、りんご
豆乳（無調整豆乳）	6.00	6.00	
トマトケチャップ	6.50	6.50	大豆
ウスターソース	2.50	2.50	
中濃ソース	1.00	1.00	大豆、鶏肉、豚肉
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	0.30	0.30	
海藻ミックス	0.70	0.70	
にんじん（生）	8.25	8.00	
もやし（生）	35.00	35.00	
塩中華ドレッシング（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5月15日 木曜日			
＜献立名＞ みそラーメン 牛乳 春巻 ミニトマト			
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）	22.00	22.00	
キャベツ（生）	23.53	20.00	
にんじん（生）	10.31	10.00	
もやし（生）	13.00	13.00	
ながねぎ（生）	8.33	5.00	
ホールコーン（冷凍）	6.00	6.00	
しょうが（生）	1.00	0.80	
にんにく（生）	0.54	0.50	
なたね油	0.80	0.80	
中華スープのもと	2.00	2.00	
みそ（白）	8.00	8.00	
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	163.00	163.00	
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（揚げ油）	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5月16日 金曜日			
<献立名> ジャンバラヤ 牛乳 ラビオリスープ 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 鶏むねこま（皮つき） ウィンナーソーセージ（輪切） にんじん（生） たまねぎ（生） トマト（カット） コンソメのもと カレー粉 こしょう（白） 食塩 ケイジャンスパイス ウスターソース トマトケチャップ なたね油	100.00 25.00 22.00 7.22 15.96 10.00 1.00 0.09 0.03 0.15 0.10 1.00 4.50 0.80	100.00 25.00 22.00 7.00 15.00 10.00 1.00 0.09 0.03 0.15 0.10 1.00 4.50 0.80	鶏肉 豚肉 大豆、鶏肉、豚肉
牛乳	1個	206.00	乳
ポークラビオリ（冷凍） にんじん（生） たまねぎ（生） ホールコーン（冷凍） ほうれんそう（冷凍） 食塩 こしょう（白） コンソメのもと こいくちしょうゆ でん粉（じゃがいも） 水	25.00 12.37 21.28 5.00 10.00 0.30 0.01 1.20 3.00 1.20 167.00	25.00 12.00 20.00 5.00 10.00 0.30 0.01 1.20 3.00 1.20 167.00	小麦、豚肉 大豆、鶏肉、豚肉 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7年5月19日月曜日			
<献立名> 黒パン 牛乳 キャベツと肉団子のスープ クリスピーチキン 小松菜のサラダ			
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	小麦、大豆
牛乳	1個	206.00	乳
肉団子(冷凍)	35.00	35.00	大豆、鶏肉、豚肉
キャベツ(生)	41.18	35.00	
にんじん(生)	12.37	12.00	
ほうれんそう(冷凍)	15.00	15.00	
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	150.00	150.00	
クリスピーチキン(冷凍)	1個	50.00	小麦、大豆、鶏肉
なたね油(揚げ油)	5.00	5.00	
こまつな(生)	23.53	20.00	
にんじん(生)	10.31	10.00	
もやし(生)	10.00	10.00	
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5月20日 火曜日 <献立名> 鶏ごぼうごはん 牛乳 れんこん入りみそ汁 いわしのみぞれ煮			
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） にんじん（生） ごぼう（ささがき） 干しいたけ（スライス） えだまめ（冷凍） なたね油 三温糖 清酒 みりん（本みりん） だしのもと こいくちしょうゆ	100.00 17.00 10.31 10.00 0.20 2.00 0.80 1.50 2.00 1.50 0.50 3.00	100.00 17.00 10.00 10.00 0.20 2.00 0.80 1.50 2.00 1.50 0.50 3.00	鶏肉 大豆 小麦、大豆
牛乳	1個	206.00	乳
豆腐（木綿） れんこん（いちょう） たまねぎ（生） 油揚げ（カット・冷凍） にんじん（生） だしのもと みそ（白） みそ（赤） こまつな（生） 水	20.00 20.00 15.96 6.00 8.25 1.00 9.00 2.20 17.65 160.00	20.00 20.00 15.00 6.00 8.00 1.00 9.00 2.20 15.00 160.00	大豆 大豆 大豆 大豆
いわしのみぞれ煮（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5月21日水曜日			
<献立名> ごはん 牛乳 いも団子汁 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
じゃがいも団子(冷凍)	30.00	30.00	
豚肉(もも・こま)	10.00	10.00	豚肉
にんじん(生)	11.34	11.00	
だいこん(生)	17.78	16.00	
ごぼう(半月)	6.00	6.00	
ながねぎ(生)	8.33	5.00	
油揚げ(カット・冷凍)	8.00	8.00	大豆
こまつな(生)	14.12	12.00	
食塩	0.80	0.80	
こいくちしょうゆ	3.00	3.00	小麦、大豆
だしのもと	1.20	1.20	
水	152.00	152.00	
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	
鶏むねこま(皮つき)	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	0.80	0.80	
三温糖	1.50	1.50	
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5月22日 木曜日			
<献立名> ごまみそうどん 牛乳 子持ちししゃもフライ 切り干し大根のサラダ			
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
鶏むねこま(皮なし)	15.00	15.00	鶏肉
だいこん(生)	16.67	15.00	
にんじん(生)	10.31	10.00	
ながねぎ(生)	6.67	4.00	
ほうれんそう(冷凍)	10.00	10.00	
干しいたけ(スライス)	0.50	0.50	
ぶなしめじ(バラカット)	10.00	10.00	
油揚げ(カット・冷凍)	4.00	4.00	大豆
ごま・いり(白)	3.00	3.00	ごま
すりごま(白)	3.00	3.00	ごま
みそ(赤)	3.00	3.00	大豆
みそ(白)	11.00	11.00	大豆
三温糖	1.50	1.50	
みりん(本みりん)	3.00	3.00	
こいくちしょうゆ	5.00	5.00	小麦、大豆
だしのもと	1.00	1.00	
水	160.00	160.00	
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	
切り干し大根	5.00	5.00	
にんじん(生)	5.15	5.00	
こまつな(生)	11.76	10.00	
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7年5月23日 金曜日			
<献立名> ごはん 牛乳 マーボー豆腐 しゅうまい わかめのサラダ			
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
豆腐(冷凍)	100.00	100.00	大豆
豚肉(もも・ひき)	33.00	33.00	豚肉
たまねぎ(生)	37.23	35.00	
にんじん(生)	20.62	20.00	
干しいたけ(スライス)	0.80	0.80	
しょうが(生)	0.38	0.30	
にんにく(生)	0.33	0.30	
ながねぎ(生)	13.33	8.00	
トウバンジャン	0.30	0.30	
清酒	3.00	3.00	
みそ(赤)	3.00	3.00	大豆
黒ソース(冷凍)	2.00	2.00	小麦、大豆、鶏肉、ごま
こいくちしょうゆ	5.00	5.00	小麦、大豆
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)	4.00	4.00	
ごま油	0.80	0.80	ごま
三温糖	0.50	0.50	
なたね油	0.80	0.80	
水	50.00	50.00	
ポークしゅうまい(冷凍)	2個	36.00	小麦、豚肉
カットわかめ	0.80	0.80	
にんじん(生)	8.25	8.00	
キャベツ(生)	23.53	20.00	
ホールコーン(冷凍)	6.00	6.00	
韓国ナムルドレッシング(ボトル)	6.00	6.00	小麦、大豆、鶏肉、豚肉、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 5 月 26 日 月 曜日			
<献立名> ツイストパン 牛乳 ジャがいもとウィンナーのトマト煮 コーンフライ 温野菜サラダ			
食 品 名	一人使用量 (g)	一人正味重量 (g)	備考
ツイストパン	1個	70.00	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）	20.00	20.00	豚肉
にんじん（生）	20.62	20.00	
たまねぎ（生）	37.23	35.00	
じゃがいも（生）	66.67	60.00	
エリンギ（しなちくカット）	15.00	15.00	
ブロッコリー（冷凍）	15.00	15.00	
にんにく（生）	0.54	0.50	
なたね油	0.50	0.50	
三温糖	1.00	1.00	
食塩	0.50	0.50	
コンソメのもと	0.80	0.80	大豆、鶏肉、豚肉
トマトケチャップ	10.00	10.00	
トマトピューレ	10.00	10.00	
ぶどう酒（赤）	1.00	1.00	
こいくちしょうゆ	1.50	1.50	小麦、大豆
水	60.00	60.00	
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	
カットわかめ	0.30	0.30	
キャベツ（生）	29.41	25.00	
にんじん（生）	10.31	10.00	
コールスロードレッシング（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5月27日火曜日			
<献立名> わかめごはん 牛乳 呉汁 あじの南蛮漬け オレンジ			
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(もも・こま)	9.00	9.00	豚肉
大豆(冷凍)	20.00	20.00	大豆
にんじん(生)	6.19	6.00	
だいこん(生)	16.67	15.00	
じゃがいも(生)	27.78	25.00	
油揚げ(カット・冷凍)	8.00	8.00	大豆
ながねぎ(生)	8.33	5.00	
なたね油	0.80	0.80	
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	154.00	154.00	
あじフィレ(でん粉付き・冷凍)	1個	50.00	
なたね油(揚油)	5.00	5.00	
にんじん(生)	3.09	3.00	
たまねぎ(生)	5.32	5.00	
三温糖	3.50	3.50	
こいくちしょうゆ	3.00	3.00	小麦、大豆
穀物酢	1.00	1.00	
でん粉(じゃがいも)	0.30	0.30	
とうがらし	0.01	0.01	
水	4.00	4.00	
オレンジ(生)	1/6個	19.00	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7年5月28日水曜日			
<献立名> ごはん 牛乳 けんちん汁 白ごまつくね 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)	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)	6.00	6.00	
ながねぎ(生)	5.00	3.00	
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)	4.00	4.00	大豆
板こんにゃく	6.00	6.00	
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	
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	
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)	8.00	8.00	
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	2.00	2.00	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5月29日 木曜日			
<献立名> 五目わんたんめん 牛乳 揚げたこ焼き 彩りソテー			
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
生わんたん(冷凍)	30.00	30.00	小麦、大豆、豚肉
鶏ももこま(皮つき)	15.00	15.00	鶏肉
なたね油	0.80	0.80	
にんじん(生)	15.46	15.00	
もやし(生)	20.00	20.00	
ながねぎ(生)	8.33	5.00	
ほうれんそう(冷凍)	10.00	10.00	
こいくちしょうゆ	2.00	2.00	小麦、大豆
中華スープのもと	1.50	1.50	大豆、鶏肉、豚肉、ごま
がらスープ(レトルト)	10.00	10.00	大豆、鶏肉、豚肉
食塩	0.90	0.90	
こしょう(白)	0.01	0.01	
ごま油	0.50	0.50	ごま
でん粉(じゃがいも)	1.00	1.00	
水	150.00	150.00	
牛乳	1個	206.00	乳
たこ焼き(冷凍)	3個	60.00	大豆
なたね油(揚げ)	6.00	6.00	
中濃ソース(ボトル)	5.00	5.00	
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)	10.00	10.00	
なたね油	0.80	0.80	
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7年5月30日金曜日			
献立名 キムタクごはん 牛乳 さつま汁 いろどりたまご焼き			
食 品 名	一人使用量 (g)	一人正味重量 (g)	備考
精米・強化米 豚肉（もも・せん切り） キムチ（ノンアレルギー・冷凍） たくあん（せんぎり） なたね油 こいくちしょうゆ みりん（本みりん）	100.00 30.00 15.00 15.00 0.50 0.10 1.00	100.00 30.00 15.00 15.00 0.50 0.10 1.00	豚肉 大豆 小麦、大豆
牛乳	1個	206.00	乳
鶏むねこま（皮つき） 豆腐（木綿） さつまいも（角切り） だいこん（生） にんじん（生） 板こんにゃく みそ（白） みそ（赤） だしのもと 水	20.00 15.00 15.00 16.67 10.31 10.00 9.00 2.00 1.00 155.00	20.00 15.00 15.00 15.00 10.00 10.00 9.00 2.00 1.00 155.00	鶏肉 大豆 大豆 大豆
いろどりたまご焼き（冷凍）	1個	50.00	卵、小麦、大豆、豚肉、ゼラチン