

センター調理小学校 (元郷学校給食センターA献立)

献立実施校

木曽呂小 上青木南小 柳崎小 戸塚綾瀬小
在家小

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	ちらし寿司	牛乳	若竹汁	さわらの西京焼き		602	27.9	16.7	78.2	308	72	2.6	2.2	168	0.49	0.57	5	3.1	3.4	302.87	327.10
5 - 2	長崎ちゃんぽん	牛乳	揚げぎょうざ	ブロッコリー		595	27.8	18.6	72.1	291	74	1.9	6.4	168	0.49	0.49	40	5.2	3.6	264.43	285.58
5 - 7	ツイストパン	牛乳	春野菜のクリームスープ	肉団子とペンのトマト煮	河内ばんかん	585	21.9	19.9	74.9	407	79	6.0	1.7	235	0.30	0.54	43	6.2	2.9	280.84	303.30
5 - 8	ごはん	牛乳	いも団子汁	さばのみそ煮	菜の花のごま和え	652	22.7	20.1	87.7	338	85	2.1	2.4	267	0.51	0.60	33	3.5	3.0	258.20	278.86
5 - 9	カレーうどん	牛乳	揚げたこ焼き	わかめのごま油炒め		609	21.5	17.1	94.3	308	76	1.6	2.2	306	0.40	0.45	12	4.7	3.9	246.15	265.84
5 - 12	ごはん	牛乳	春キャベツのみそ汁	豚肉のしょうが風味	中華サラダ	636	23.9	19.1	85.4	304	74	1.5	2.8	140	0.82	0.46	20	4.9	2.6	262.37	283.36
5 - 13	ごはん	牛乳	呉汁	鶏のから揚げ	もやしのツナごま和え	706	28.8	24.7	86.0	320	88	2.1	2.4	249	0.58	0.52	19	5.5	2.7	289.24	312.38
5 - 14	ロールパン	牛乳	ポトフ	白身魚のレモン風味	ほうれん草のソテー	618	26.4	25.2	71.4	319	86	2.6	2.3	433	0.40	0.57	47	8.8	3.2	312.39	337.38
5 - 15	ごはん	牛乳	じゃがいもと厚揚げのうま煮	白ごまつくね	キャベツのおかか煮	678	27.6	19.0	97.0	356	131	3.4	3.5	706	0.78	0.58	43	10.3	2.7	332.58	359.19
5 - 16	ミートソーススパゲティ	牛乳	フルーツポンチ			612	23.0	14.5	99.7	274	64	2.5	1.8	589	0.53	0.48	15	6.2	2.6	282.98	305.62
5 - 19	ごはん	牛乳	マーボー豆腐	はるさめといんげんの炒め物		614	25.2	15.9	88.3	474	127	2.0	3.2	232	0.78	0.48	8	2.5	2.4	249.59	269.56
5 - 20	ごはん	牛乳	根菜汁	子持ちししゃもの南蛮風	こんにゃくの炒め煮	590	21.5	16.0	82.2	401	95	1.9	2.5	340	0.55	0.53	10	3.4	2.7	281.91	304.46
5 - 21	クロワッサン	牛乳	グリーンポタージュ	鶏肉のカレー風味焼き	コーンソテー	590	26.4	31.5	50.4	353	63	1.7	2.7	134	0.38	0.58	12	4.8	2.8	304.68	329.05
5 - 22	たけのこごはん	牛乳	とん汁	五目たまご焼き		651	25.3	22.7	80.8	323	77	2.1	2.9	226	0.63	0.57	13	4.1	2.4	262.40	283.39
5 - 23	みそラーメン	牛乳	ポテトコロケ	オレンジ		590	23.2	17.8	85.9	277	60	1.2	2.0	156	0.40	0.43	22	4.4	3.4	231.32	249.82
5 - 26	ガパオライス	牛乳	はるさめスープ	スパイシーポテト		582	21.0	16.4	84.5	267	72	1.4	2.6	275	0.75	0.48	34	2.8	2.2	254.41	274.76
5 - 27	ごはん	牛乳	かみなり汁	かつおカツ	切り干し大根の煮物	602	20.7	16.6	87.4	397	124	9.2	2.6	261	0.50	0.45	10	4.4	2.8	237.70	256.72
5 - 28	黒パン	牛乳	野菜スープ	ハンバーグデミグラスソース	マカロニサラダ	611	24.5	22.3	76.1	453	78	7.8	2.1	285	0.30	0.48	21	8.0	3.2	226.20	244.30
5 - 29	ハヤシライス	牛乳	キャベツとウインナーのソテー			597	19.3	18.5	87.1	265	66	1.9	2.8	311	0.74	0.46	28	6.3	3.0	225.29	243.31
5 - 30	きつねうどん	牛乳	ちくわの磯辺揚げ	きんぴらごぼう		628	25.8	18.1	80.1	323	96	1.7	2.2	307	0.47	0.47	8	5.0	4.0	249.40	269.35
合 計						12348	484.4	390.7	1649.5	6758	1687	57.2	53.3	5788	10.80	10.19	443	104.1	59.5	5354.94	5783.33
平 均						617	24.2	19.5	82.5	338	84	2.9	2.7	289	0.54	0.51	22	5.2	3.0	267.75	289.17
(動物性)								(11.9)	(13.2)												
平均所要栄養量の基準						650	26.8	18.1		350	50	3.0	2.0	200	0.40	0.40	25	4.5	2.0		
充 足 率 (%)						95	90	108		97	168	97	135	145	135	128	88	116	150		
PFCバランス (%)						100	16	28	56												

センター調理小学校 (元郷センターA献立) 給食日誌 令和7年5月1日 木曜日			
＜献立名＞ ちらし寿司 牛乳 若竹汁 さわらの西京焼き			
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	
鶏むねこま（皮つき）	12.00	12.00	鶏肉
にんじん（生）	10.31	10.00	
炒りたまご（冷凍）	10.00	10.00	卵、大豆
かんぴょう（乾）	2.00	2.00	
油揚げ（カット・冷凍）	5.00	5.00	大豆
干しいたけ（スライス）	0.50	0.50	
三温糖	1.80	1.80	
こいくちしょうゆ	3.00	3.00	小麦、大豆
水	3.00	3.00	
牛乳	1個	206.00	乳
豆腐（木綿）	20.00	20.00	大豆
たけのこ（レトルト）	15.00	15.00	
カットわかめ	1.00	1.00	
たまねぎ（生）	21.28	20.00	
かまぼこ（かぶと型）	5.00	5.00	
ながねぎ（生）	13.33	8.00	
食塩	0.80	0.80	
だしのもと	1.20	1.20	
こいくちしょうゆ	2.00	2.00	小麦、大豆
水	155.00	155.00	
さわら西京焼き（冷凍）	1個	40.00	大豆

センター調理小学校 (元郷センターA献立) 給 食 日 誌 令和7年5月2日 金曜日			
<献立名> 長崎ちゃんぽん 牛乳 揚げぎょうざ ブロッコリー			
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 (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・こま)	18.00	18.00	豚肉
キャベツ (生)	23.53	20.00	
もやし (生)	15.00	15.00	
ながねぎ (生)	8.33	5.00	
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	
かまぼこ (冷凍)	10.00	10.00	
なたね油	0.50	0.50	
こいくちしょうゆ	0.50	0.50	小麦、大豆
豚骨ラーメンスープ (レトルト)	9.50	9.50	小麦、大豆、豚肉、ごま
オイスターソース	2.50	2.50	
中華スープのもと	1.80	1.80	大豆、鶏肉、豚肉、ごま
でん粉 (じゃがいも)	1.00	1.00	
ごま油	0.30	0.30	ごま
豆乳 (調製豆乳)	18.00	18.00	大豆
水	120.00	120.00	
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 (揚げ)	4.00	4.00	
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	小麦、大豆、ごま

センター調理小学校 (元郷センターA献立) 給食日誌 令和7年5月7日 水曜日			
<献立名> ツイストパン 牛乳 春野菜のクリームスープ 肉団子とペンのトマト煮 河内ばんかん			
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	小麦、大豆
ツイストパン (中)	1個	40.00	小麦、大豆
ツイストパン (高)	1個	50.00	小麦、大豆
牛乳	1個	206.00	乳
鶏ももこま (皮つき)	10.00	10.00	鶏肉
キャベツ (生)	23.53	20.00	
たまねぎ (生)	15.96	15.00	
にんじん (生)	15.46	15.00	
じゃがいも (生)	27.78	25.00	
アスパラガス (冷凍)	5.00	5.00	
牛乳 (調理用)	60.00	60.00	乳
コンソメのもと	1.00	1.00	大豆、鶏肉、豚肉
なたね油	0.50	0.50	
食塩	0.30	0.30	
こしょう (白)	0.02	0.02	
ホワイトルウ	8.00	8.00	乳、小麦、大豆、豚肉
水	70.00	70.00	
肉団子 (冷凍)	25.00	25.00	大豆、鶏肉、豚肉
マカロニ (ペンネ・乾)	6.00	6.00	小麦
たまねぎ (生)	14.68	13.80	
エリンギ (冷凍)	3.45	3.45	
にんにく (生)	0.07	0.06	
オリーブ油	0.50	0.50	
コンソメのもと	0.80	0.80	大豆、鶏肉、豚肉
ぶどう酒 (白)	0.40	0.40	
トマト (カット)	16.00	16.00	
トマトピューレ	3.45	3.45	
トマトケチャップ	4.00	4.00	
中濃ソース	0.23	0.23	
三温糖	0.30	0.30	
ローリエ	0.01	0.01	
こしょう (白)	0.01	0.01	
食塩	0.10	0.10	
水	14.00	14.00	
河内ばんかん (生)	1/6個	40.83	

センター調理小学校 (元郷センターA献立) 給食日誌 令和7年5月8日 木曜日			
＜献立名＞ ごはん 牛乳 いも団子汁 さばのみそ煮 菜の花のごま和え			
食 品 名	一人使用量 (g)	一人正味重量 (g)	備考
精米・強化米 (低) (中) (高)	60.00 70.00 80.00	60.00 70.00 80.00	
牛乳	1個	206.00	乳
じゃがいも団子(冷凍)	30.00	30.00	
油揚げ(カット・冷凍)	5.00	5.00	大豆
こまつな(生)	11.76	10.00	
だいこん(生)	16.67	15.00	
にんじん(生)	10.31	10.00	
ごぼう(半月)	5.00	5.00	
ながねぎ(生)	8.33	5.00	
だしのもと	1.00	1.00	
食塩	0.80	0.80	
こいくちしょうゆ	3.00	3.00	小麦、大豆
水	140.00	140.00	
さばの切り身(冷凍)	1個	40.00	さば
しょうが(生)	1.25	1.00	
みそ(赤)	5.10	5.10	大豆
こいくちしょうゆ	2.60	2.60	小麦、大豆
清酒	2.60	2.60	
三温糖	3.80	3.80	
だしのもと	0.30	0.30	
菜の花(冷凍)	18.00	18.00	
キャベツ(生)	21.18	18.00	
にんじん(生)	10.31	10.00	
すりごま(白)	0.50	0.50	ごま
ごま・いり(白)	0.50	0.50	ごま
こいくちしょうゆ	2.00	2.00	小麦、大豆
三温糖	1.50	1.50	
水	2.00	2.00	

センター調理小学校 (元郷センターA献立) 給食日誌 令和7年5月9日金曜日			
＜献立名＞ カレーうどん 牛乳 揚げたこ焼き わかめのごま油炒め			
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)	18.00	18.00	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
たこ焼き (冷凍)	2個	40.00	大豆
なたね油 (揚げ)	4.00	4.00	
中濃ソース	5.00	5.00	
三温糖	1.60	1.60	
トマトケチャップ	1.20	1.20	
水	1.00	1.00	
あおさ (粉末)	0.10	0.10	
カットわかめ	1.50	1.50	
もやし (生)	10.00	10.00	
にんじん (生)	10.31	10.00	
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	3.00	3.00	

令和 7 年 5 月 12 日 月 曜日

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	60.00	
	(中) 70.00	70.00	
	(高) 80.00	80.00	
牛乳	1個	206.00	乳
キャベツ（生）	23.53	20.00	
じゃがいも（生）	33.33	30.00	
たまねぎ（生）	21.28	20.00	
油揚げ（カット・冷凍）	5.00	5.00	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	
豚肉（ロース・切り身）	1個	40.00	豚肉
しょうが（生）	1.25	1.00	
ながねぎ（生）	5.00	3.00	
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）	1.50	1.50	
三温糖	0.50	0.50	
でん粉（じゃがいも）	0.20	0.20	
水	4.00	4.00	
はるさめ	3.00	3.00	
プレスハム（短冊）	5.00	5.00	豚肉
だいこん（生）	13.33	12.00	
にんじん（生）	8.25	8.00	
ホールコーン（冷凍）	10.00	10.00	
こいくちしょうゆ	3.00	3.00	小麦、大豆
三温糖	1.50	1.50	
穀物酢	0.50	0.50	
ごま油	0.50	0.50	ごま

令和 7 年 5 月 13 日 火曜日

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	60.00	
	(中) 70.00	70.00	
	(高) 80.00	80.00	
牛乳	1個	206.00	乳
豚肉（もも・こま）	5.00	5.00	豚肉
ごぼう(半月)	5.00	5.00	
にんじん（生）	10.31	10.00	
だいこん（生）	16.67	15.00	
じゃがいも（生）	22.22	20.00	
油揚げ（カット・冷凍）	5.00	5.00	大豆
大豆（冷凍）	18.00	18.00	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	
鶏もも（皮つき）	2個	50.00	鶏肉
しょうが（生）	0.50	0.40	
にんにく（生）	0.22	0.20	
三温糖	0.20	0.20	
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（揚げ油）	5.00	5.00	
もやし（生）	25.00	25.00	
こまつな（生）	9.41	8.00	
にんじん（生）	8.25	8.00	
ライトツナ（水煮・レトルト）	5.00	5.00	
すりごま（白）	0.80	0.80	ごま
こいくちしょうゆ	2.50	2.50	小麦、大豆
三温糖	1.00	1.00	

センター調理小学校 (元郷センターA献立) 給食日誌 令和7年5月14日水曜日			
＜献立名＞ ロールパン 牛乳 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
バターロールクレセント (低)	1個	30.00	乳、小麦、大豆
バターロールクレセント (中)	1個	40.00	
バターロールクレセント (高)	1個	50.00	
牛乳	1個	206.00	乳
じゃがいも (生)	44.44	40.00	豚肉
ウィンナーソーセージFe入り (輪切)	20.00	20.00	
キャベツ (生)	29.41	25.00	
にんじん (生)	20.62	20.00	
たまねぎ (生)	21.28	20.00	
ブロッコリー (冷凍)	25.00	25.00	
こいくちしょうゆ	1.80	1.80	小麦、大豆
食塩	0.25	0.25	
こしょう (白)	0.01	0.01	大豆、鶏肉、豚肉
ローリエ	0.05	0.05	
コンソメのもと	1.00	1.00	
水	80.00	80.00	
たら角切り (でん粉付き・冷凍)	48.00	48.00	小麦、大豆
なたね油 (揚げ油)	5.00	5.00	
三温糖	5.00	5.00	
こいくちしょうゆ	5.00	5.00	
レモン汁	3.50	3.50	
ほうれんそう (冷凍)	25.00	25.00	
にんじん (生)	10.31	10.00	
ホールコーン (冷凍)	12.00	12.00	
なたね油	0.30	0.30	
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A献立) 給食日誌 令和7年5月15日 木曜日			
<献立名> ごはん 牛乳 じゃがいもと厚揚げのうま煮 白ごまつくね キャベツのおかか煮			
食 品 名	一人使用量 (g)	一人正味重量 (g)	備考
精米・強化米 (低) (中) (高)	60.00 70.00 80.00	60.00 70.00 80.00	
牛乳	1個	206.00	乳
豚肉（もも・こま）	18.00	18.00	豚肉
じゃがいも（生）	77.78	70.00	
にんじん（生）	25.77	25.00	
たまねぎ（生）	21.28	20.00	
絹厚揚げ（冷凍）	30.00	30.00	大豆
たけのこ（レトルト）	15.00	15.00	
グリーンピース（冷凍）	3.00	3.00	
グリーンピース（生）	6.67	3.00	
だしのもと	0.50	0.50	
みりん（本みりん）	2.00	2.00	
三温糖	3.00	3.00	
こいくちしょうゆ	11.00	11.00	小麦、大豆
水	40.00	40.00	
白ごまつくね（冷凍）	2個	40.00	小麦、大豆、鶏肉、豚肉、ごま
こいくちしょうゆ	2.00	2.00	小麦、大豆
三温糖	1.00	1.00	
みりん（本みりん）	0.60	0.60	
でん粉（じゃがいも）	0.30	0.30	
水	7.00	7.00	
キャベツ（生）	41.18	35.00	
もやし（生）	10.00	10.00	
かつお節（碎片）	0.50	0.50	
こいくちしょうゆ	1.50	1.50	小麦、大豆

センター調理小学校 (元郷センターA献立) 給 食 日 誌 令和 7 年 5 月 16 日 金 曜 日			
<献立名> ミートソーススパゲティ 牛乳 フルーツポンチ			
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)	28.00	28.00	豚肉
にんじん (生)	28.87	28.00	
たまねぎ (生)	53.19	50.00	
たまねぎ (スライス・冷凍)	10.00	10.00	
エリンギ (冷凍)	5.00	5.00	
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	7.00	7.00	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	1.00	1.00	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	60.00	60.00	
牛乳	1個	206.00	乳
ミックスドフルーツ	40.00	40.00	りんご、もも
みかん (レトルト)	10.00	10.00	
カットゼリー (りんご・冷凍)	30.00	30.00	りんご

センター調理小学校 (元郷センターA献立)		給食日誌		令和7年5月19日月曜日
＜献立名＞ ごはん 牛乳 マーボー豆腐 はるさめといんげんの炒め物				

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
豆腐（冷凍）	110.00	110.00	大豆
豚肉（もも・ひき）	20.00	20.00	豚肉
たまねぎ（生）	26.60	25.00	
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）	0.54	0.50	
ながねぎ（生）	8.33	5.00	
トウバンジャン	0.10	0.10	
黒ソース（冷凍）	1.20	1.20	小麦、大豆、鶏肉、ごま
清酒	3.00	3.00	
みそ（赤）	8.00	8.00	大豆
こいくちしょうゆ	2.50	2.50	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）	1.60	1.60	
ごま油	0.50	0.50	ごま
三温糖	1.00	1.00	
なたね油	0.50	0.50	
水	30.00	30.00	
はるさめ	5.00	5.00	
いんげん（冷凍）	12.00	12.00	
鶏むねひき肉（皮つき）	10.00	10.00	鶏肉
ながねぎ（生）	8.33	5.00	
ごま油	0.50	0.50	ごま
こいくちしょうゆ	2.00	2.00	小麦、大豆
オイスターソース	1.00	1.00	
三温糖	0.60	0.60	
水	30.00	30.00	

センター調理小学校 (元郷センターA献立) 給食日誌 令和7年5月21日水曜日			
＜献立名＞ クロワッサン 牛乳 グリーンポタージュ 鶏肉のカレー風味焼き コーンソテー			
食 品 名	一人使用量 (g)	一人正味重量 (g)	備考
クロワッサン (低)	1個	40.00	卵、乳、小麦、大豆
クロワッサン (中)	1個	50.00	卵、乳、小麦、大豆
クロワッサン (高)	1個	60.00	卵、乳、小麦、大豆
牛乳	1個	206.00	乳
ショルダーベーコン (短冊)	5.00	5.00	豚肉
うらごしグリーンピース (冷凍)	25.00	25.00	
たまねぎ (生)	31.91	30.00	
グリーンピース (冷凍)	3.00	3.00	
ホワイトルウ	7.00	7.00	乳、小麦、大豆、豚肉
牛乳 (調理用)	70.00	70.00	乳
食塩	0.30	0.30	
こしょう (白)	0.02	0.02	
コンソメのもと	1.00	1.00	大豆、鶏肉、豚肉
なたね油	0.50	0.50	
水	80.00	80.00	
鶏もも (皮つき)	1個	50.00	鶏肉
食塩	0.30	0.30	
こしょう (白)	0.02	0.02	
カレー粉	0.60	0.60	
ホールコーン (冷凍)	30.00	30.00	
プレスハム (短冊)	5.00	5.00	豚肉
エリンギ (冷凍)	5.00	5.00	
なたね油	0.50	0.50	
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A献立) 給食日誌 令和7年5月22日 木曜日			
＜献立名＞ たけのこごはん 牛乳 とん汁 五目たまご焼き			
食 品 名	一人使用量 (g)	一人正味重量 (g)	備考
精米・強化米 (低) 60.00 60.00 (中) 70.00 70.00 (高) 80.00 80.00			
たけのこ（レトルト）	10.00	10.00	
鶏むねひき肉（皮つき）	10.00	10.00	鶏肉
にんじん（生）	10.31	10.00	
しらたき	10.00	10.00	
油揚げ（カット・冷凍）	5.00	5.00	大豆
なたね油	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
だしのもと	0.50	0.50	
清酒	0.50	0.50	
水	5.00	5.00	
牛乳	1個	206.00	乳
豚肉（もも・こま）	13.00	13.00	豚肉
豆腐（木綿）	20.00	20.00	大豆
じゃがいも（生）	22.22	20.00	
にんじん（生）	10.31	10.00	
だいこん（生）	22.22	20.00	
ながねぎ（生）	8.33	5.00	
みそ（白）	11.00	11.00	大豆
だしのもと	1.00	1.00	
水	130.00	130.00	
いそどりたまご焼き（冷凍）	1個	50.00	卵、小麦、大豆、豚肉、ゼラチン

センター調理小学校 (元郷センターA献立) 給 食 日 誌 令和 7 年 5 月 23 日 金 曜 日			
<献立名> みそラーメン 牛乳 ポテトコロッケ オレンジ			
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・こま)	15.00	15.00	豚肉
キャベツ (生)	17.65	15.00	
にんじん (生)	10.31	10.00	
もやし (生)	12.00	12.00	
ホールコーン (冷凍)	10.00	10.00	
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)	11.00	11.00	大豆
みそ (赤)	2.00	2.00	大豆
とうがらし	0.01	0.01	
ごま油	0.50	0.50	ごま
水	150.00	150.00	
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)	5.00	5.00	
中濃ソース (ボトル)	5.00	5.00	
オレンジ (生)	1/6個	19.00	オレンジ

センター調理小学校 (元郷センターA献立) 給食日誌 令和7年5月26日月曜日			
＜献立名＞ ガパオライス 牛乳 はるさめスープ スパイシーポテト			
食 品 名	一人使用量 (g)	一人正味重量 (g)	備考
精米・強化米 (低) (中) (高)	60.00 70.00 80.00	60.00 70.00 80.00	
豚肉（もも・ひき） にんにく（生） たまねぎ（生） 青ピーマン（生） パプリカ（黄） パプリカ（赤） ぶなしめじ（バラカット） バジル 粉 チキンスープ オイスターソース こいくちしょうゆ ナンプラー 清酒 三温糖 こしょう（白） なたね油	25.00 0.22 15.96 2.35 2.22 2.22 5.00 0.01 0.10 2.00 0.80 0.10 0.50 0.20 0.01 0.30	25.00 0.20 15.00 2.00 2.00 2.00 5.00 0.01 0.10 2.00 0.80 0.10 0.50 0.20 0.01 0.30	豚肉 小麦、大豆、鶏肉 小麦、大豆
牛乳	1個	206.00	乳
はるさめ 鶏むねこま（皮つき） にんじん（生） ながねぎ（生） ほうれんそう（冷凍） 中華スープのもと こいくちしょうゆ 食塩 水	6.00 10.00 15.46 13.33 18.00 1.00 4.00 0.30 160.00	6.00 10.00 15.00 8.00 18.00 1.00 4.00 0.30 160.00	鶏肉 大豆、鶏肉、豚肉、ごま 小麦、大豆
じゃがいも（乱切り） なたね油（揚げ油） 食塩 パプリカパウダー チリパウダー こしょう（白） カレー粉	50.00 5.00 0.30 0.02 0.02 0.02 0.02	50.00 5.00 0.30 0.02 0.02 0.02 0.02	

令和 7 年 5 月 27 日 火曜日

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	60.00	
	(中) 70.00	70.00	
	(高) 80.00	80.00	
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	
たまねぎ（生）	21.28	20.00	
にんじん（生）	15.46	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	
なたね油	0.50	0.50	
こいくちしょうゆ	6.00	6.00	小麦、大豆
食塩	0.50	0.50	
だしのもと	1.00	1.00	
水	140.00	140.00	
かつおカツ（冷凍）	1個	40.00	小麦、大豆
なたね油（揚げ油）	4.00	4.00	
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）	10.31	10.00	
油揚げ（カット・冷凍）	4.00	4.00	大豆
えだまめ（冷凍）	5.00	5.00	大豆
なたね油	0.30	0.30	
だしのもと	0.20	0.20	
三温糖	1.60	1.60	
こいくちしょうゆ	3.20	3.20	小麦、大豆
水	7.00	7.00	

センター調理小学校 (元郷センターA献立) 給食日誌 令和7年5月28日水曜日			
＜献立名＞ 黒パン 牛乳 野菜スープ ハンバーグデミグラスソース マカロニサラダ			
食 品 名	一人使用量 (g)	一人正味重量 (g)	備考
黒パン (低)	1個	30.00	小麦、大豆
黒パン (中)	1個	40.00	
黒パン (高)	1個	50.00	
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)	15.46	15.00	
たまねぎ (生)	21.28	20.00	
じゃがいも (生)	33.33	30.00	大豆、鶏肉、豚肉 小麦、大豆
ほうれんそう (冷凍)	10.00	10.00	
コンソメのもと	1.00	1.00	
こいくちしょうゆ	2.00	2.00	
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	
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	小麦
マカロニ (ツイスト・乾)	5.00	5.00	
キャベツ (生)	14.12	12.00	
にんじん (生)	5.15	5.00	
たまねぎ (生)	5.32	5.00	
ホールコーン (冷凍)	10.00	10.00	
穀物酢	0.60	0.60	
食塩	0.30	0.30	
こしょう (白)	0.01	0.01	
三温糖	0.10	0.10	
マヨネーズ (卵抜き・調理用)	6.00	6.00	大豆

センター調理小学校 (元郷センターA献立) 給食日誌 令和7年5月29日 木曜日			
<献立名> ハヤシライス 牛乳 キャベツとウィンナーのソテー			
食 品 名	一人使用量 (g)	一人正味重量 (g)	備考
精米・強化米 (低) (中) (高)	60.00 70.00 80.00	60.00 70.00 80.00	
豚肉(もも・こま) じゃがいも(生) たまねぎ(生) にんじん(生)	18.00 38.89 31.91 20.62	18.00 35.00 30.00 20.00	豚肉
コンソメのもと 食塩 こしょう(白) なたね油	0.50 0.30 0.03 0.50	0.50 0.30 0.03 0.50	大豆、鶏肉、豚肉
デミグラスソース ハヤシルウ ウスターソース 三温糖 水	5.00 14.00 3.00 0.80 125.00	5.00 14.00 3.00 0.80 125.00	小麦、大豆、鶏肉、豚肉 小麦、大豆、豚肉
牛乳	1個	206.00	乳
キャベツ(生) ウィンナーソーセージFe入り(輪切) にんじん(生) ホールコーン(冷凍) なたね油	35.29 12.00 10.31 8.00 0.50	30.00 12.00 10.00 8.00 0.50	豚肉
コンソメのもと 食塩 こしょう(白)	0.10 0.30 0.01	0.10 0.30 0.01	大豆、鶏肉、豚肉

センター調理小学校 (元郷センターA献立) 給食日誌 令和7年5月30日金曜日			
＜献立名＞ きつねうどん 牛乳 ちくわの磯辺揚げ きんぴらごぼう			
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
油揚げ (カット・冷凍)	10.00	10.00	大豆
豚肉 (もも・こま)	10.00	10.00	豚肉
にんじん (生)	10.31	10.00	
たまねぎ (生)	15.96	15.00	
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	0.20	0.20	
三温糖	1.50	1.50	
水	160.00	160.00	
牛乳	1個	206.00	乳
焼きちくわ (4分の1カット)	1.8個	45.00	
小麦粉	4.50	4.50	小麦
あおさ (粉末)	0.06	0.06	
水	4.00	4.00	
なたね油 (揚げ油)	5.00	5.00	
			【ちくわの磯辺揚げ】 1～2年生：1個 3～6年生：2個
ごぼう (せん切り)	25.00	25.00	
にんじん (生)	15.46	15.00	
ごま・いり (白)	0.50	0.50	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	