

自校調理中学校

献立実施校

鳩ヶ谷中

八幡木中

里中

令和7年

川口市学校給食献立日誌

6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」

6 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)
6 - 2	はちみつパン ケーキャベツとコーンのソテー	802	23.7	23.0	122.0	360	81	2.5	2.3	337	0.41	0.57	42	9.6	4.2	298.72	322.62
6 - 3	ごはん 牛乳 切り干し大根のみそ汁 いわしのみぞれ煮 きんぴられんこん	749	27.5	22.1	104.9	444	96	2.6	3.1	317	0.62	0.56	23	3.3	2.5	312.04	337.00
6 - 4	鉄骨ちらし 牛乳 鰹物汁 川口ほうれんそうウインナー	759	26.3	24.2	105.7	392	109	3.0	4.7	265	0.81	0.45	7	3.0	4.0	278.62	300.91
6 - 5	おっきりこみ 牛乳 みそポテト 狭山茶豆乳プリン	742	24.7	27.0	104.3	311	76	1.6	1.6	187	0.26	0.42	29	9.1	3.6	291.40	314.71
6 - 6	カレーライス 牛乳 温野菜サラダ 寄居町みかんゼリー	781	24.2	15.3	125.9	292	84	2.3	3.2	232	0.88	0.46	72	9.4	2.4	286.75	309.69
6 - 9	子供パンスライス 牛乳 むさしのクリームスープ とんかつ ボイルキャベツ	810	32.7	26.2	87.3	399	75	2.1	2.8	234	0.67	0.64	38	5.3	3.8	308.15	332.80
6 - 10	かてめし 牛乳 まゆ玉汁 豚肉のしょうが炒め	801	32.2	22.9	109.8	316	96	2.1	3.9	304	1.13	0.53	14	3.4	2.8	319.03	344.55
6 - 11	ごはん 牛乳 せんべい汁 あじフライ 厚揚げの煮物	805	31.2	24.8	110.9	336	114	3.0	3.0	231	0.75	0.53	13	2.7	2.7	312.05	337.01
6 - 12	塩ラーメン 牛乳 春巻 メロン	813	27.2	28.2	115.8	283	74	5.9	2.2	222	0.45	0.46	23	6.1	3.9	322.92	348.75
6 - 13	鶏ごぼうごはん 牛乳 彩の国汁 いろどりたまご焼き	764	26.1	26.3	100.5	314	80	2.5	3.1	268	0.75	0.58	15	3.1	2.4	294.34	317.89
6 - 16	メロンパン 牛乳 押麦入り野菜スープ 白身魚の香草フライ ブロッコリーと根菜のサラダ	750	24.9	30.9	90.5	374	62	1.7	1.9	217	0.30	0.44	28	5.6	3.0	306.33	330.84
6 - 17	ごはん 牛乳 かみなり汁 白ごまつくね さといものうま煮	755	26.7	22.2	108.7	381	116	3.2	3.3	597	0.71	0.54	15	4.2	3.0	342.31	369.69
6 - 20	ごはん 牛乳 呉汁 鶏肉のにんにくソースがけ しゃくし菜ふりかけ	816	36.1	23.8	109.7	389	115	2.9	3.5	159	0.84	0.54	17	5.2	2.5	349.22	377.16
6 - 23	米粉入りシュガーパン 牛乳 マカロニスープ ミートボールのトマトソースがけ 枝豆のサラダ	757	30.2	32.9	75.7	402	106	12.8	2.8	268	0.44	0.51	20	4.4	3.4	279.25	301.59
6 - 24	ごはん 牛乳 わかめと豆腐のスープ 川口みそのスタミナ焼肉 青のりポテト	758	29.4	23.1	105.0	305	104	2.2	3.6	309	1.10	0.53	23	6.7	2.3	282.11	304.68
6 - 25	ごはん 牛乳 打ち豆汁 和風ハンバーグ ごぼうサラダ	748	26.2	20.6	109.0	307	97	4.9	3.5	269	0.73	0.46	12	4.6	3.0	269.22	290.76
6 - 26	ねぎ豚うどん 牛乳 ゼリーフライ ミニトマト	757	26.6	29.5	97.5	327	93	1.8	2.3	250	0.50	0.46	21	6.2	3.6	331.12	357.61
6 - 27	ごはん 牛乳 だいこんと小松菜のみそ汁 さばの塩こうじ焼き こんにゃくの炒め煮	776	29.0	26.4	99.3	309	72	2.3	2.8	206	0.69	0.62	18	3.2	2.5	292.84	316.27
6 - 30	ツイストパン 牛乳 キャベツとウインナーのスープ 豆とかぼちゃのコロッケ 花野菜サラダ	776	23.6	28.3	104.6	320	82	3.5	2.4	269	0.37	0.51	45	8.6	3.9	277.85	300.08
	合 計	14719	528.5	477.7	1987.1	6561	1732	62.9	56.0	5141	12.41	9.81	475	103.7	59.5	5754.27	6214.61
	平 均	775	27.8	25.1	104.6	345	91	3.3	2.9	271	0.65	0.52	25	5.5	3.1	302.86	327.08
	(動物性)		(12.1)	(15.6)													
	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 (%)	93	81	109		77	76	73	97	90	130	87	71	79	124		
	PFCバランス (%)	100	14	29	57												

自校調理中学校		給 食 日 誌		令和 7 年 6 月 2 日 月 曜日	
<献立名> はちみつパン 牛乳 コーヒー飲料 ラビオリスープ 花豆コロッケ キャベツ 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		
はちみつパン	1個	70.00	小麦、大豆		
牛乳	1個	206.00	乳		
コーヒー飲料	1個	12.50			
ポークラビオリ（冷凍）	18.00	18.00	小麦、豚肉		
にんじん（生）	15.46	15.00			
たまねぎ（生）	21.28	20.00			
こまつな（生）	14.12	12.00			
食塩	0.30	0.30			
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	3.00	3.00	小麦、大豆		
でん粉（じゃがいも）	1.20	1.20			
水	175.00	175.00			
花豆コロッケ（冷凍）	1個	60.00	小麦、大豆		
なたね油（揚げ油）	6.00	6.00			
中濃ソース	5.00	5.00			
にんじん（生）	15.46	15.00			
キャベツ（生）	23.53	20.00			
ホールコーン（冷凍）	10.00	10.00			
なたね油	0.50	0.50			
食塩	0.20	0.20			
こしょう（白）	0.01	0.01			
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	0.10	0.10	小麦、大豆		

自校調理中学校

給食日誌

令和 7 年 6 月 3 日 火 曜 日

＜献立名＞ ごはん 牛乳 切り干し大根のみそ汁 いわしのみぞれ煮 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（白）	100.00	100.00	
水	120.00	120.00	
牛乳	1個	206.00	乳
切り干し大根	4.00	4.00	
にんじん（生）	17.53	17.00	
ながねぎ（生）	13.33	8.00	
こまつな（生）	17.65	15.00	
油揚げ	10.00	10.00	大豆
煮干し（だしパック）	5.00	5.00	
みそ（白）	9.00	9.00	大豆
みそ（赤）	2.20	2.20	大豆
水	175.00	175.00	
いわしのみぞれ煮（冷凍）	1個	50.00	小麦、大豆
れんこん水煮(いちょう切り)	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	2.00	2.00	小麦、大豆
とうがらし	0.01	0.01	

自校調理中学校 給食日誌 令和7年6月5日木曜日 ＜献立名＞ おっきりこみ 牛乳 みそポテト 狭山茶豆乳プリン			
食 品 名	一人使用量 (g)	一人正味重量 (g)	備考
地粉うどん（平打ち）	200.00	200.00	小麦
なたね油	5.00	5.00	
鶏むねこま（皮つき）	25.00	25.00	鶏肉
油揚げ	7.00	7.00	大豆
にんじん（生）	8.25	8.00	
だいこん（生）	16.67	15.00	
こまつな（生）	17.65	15.00	
干しいたけ（スライス）	0.50	0.50	
ながねぎ（生）	8.33	5.00	
だしパック（厚削り）	5.00	5.00	
こいくちしょうゆ	14.00	14.00	小麦、大豆
食塩	0.30	0.30	
みりん（本みりん）	2.00	2.00	
清酒	1.50	1.50	
三温糖	0.70	0.70	
水	165.00	165.00	
牛乳	1個	206.00	乳
じゃがいも（生）	66.67	60.00	
小麦粉	3.60	3.60	小麦
なたね油（揚油）	6.00	6.00	
みそ（赤）	4.80	4.80	大豆
三温糖	6.00	6.00	
こいくちしょうゆ	0.90	0.90	小麦、大豆
水	5.00	5.00	
埼玉県産お茶プリン（冷凍）	1個	30.00	大豆

自校調理中学校		給 食 日 誌		令和 7 年 6 月 6 日 金 曜 日
＜献立名＞ カレーライス 牛乳 温野菜サラダ 寄居町みかんゼリー				
食 品 名	一人使用量 (g)	一人正味重量 (g)	備考	
精米・強化米（白）	100.00	100.00		
米粒麦	10.00	10.00		
水	132.00	132.00		
豚肉（もも・こま）	25.00	25.00	豚肉	
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	大豆	
トマトケチャップ	6.50	6.50		
ウスターソース	2.50	2.50		
中濃ソース	1.00	1.00		
コンソメのもと	1.20	1.20	大豆、鶏肉、豚肉	
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		
キャベツ（生）	41.18	35.00		
ホールコーン（冷凍）	20.00	20.00		
ごまドレッシング（ボトル）	9.00	9.00	小麦、大豆、ごま	
寄居町みかんゼリー（冷凍）	1個	40.00		

自校調理中学校		給 食 日 誌		令和 7 年 6 月 6 日 金 曜 日
＜献立名＞ カレーライス 牛乳 温野菜サラダ 寄居町みかんゼリー				
食 品 名	一人使用量 (g)	一人正味重量 (g)	備考	
精米・強化米（白）	100.00	100.00		
米粒麦	10.00	10.00		
水	132.00	132.00		
豚肉（もも・こま）	25.00	25.00	豚肉	
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	大豆	
トマトケチャップ	6.50	6.50		
ウスターソース	2.50	2.50		
中濃ソース	1.00	1.00		
コンソメのもと	1.20	1.20	大豆、鶏肉、豚肉	
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		
キャベツ（生）	41.18	35.00		
ホールコーン（冷凍）	20.00	20.00		
ごまドレッシング（ボトル）	9.00	9.00	小麦、大豆、ごま	
寄居町みかんゼリー（冷凍）	1個	40.00		

自校調理中学校		給食日誌		令和7年6月6日 金曜日
＜献立名＞ カレーライス 牛乳 温野菜サラダ 寄居町みかんゼリー				
食 品 名	一人使用量 (g)	一人正味重量 (g)	備考	
精米・強化米（白）	100.00	100.00		
米粒麦	10.00	10.00		
水	132.00	132.00		
豚肉（もも・こま）	25.00	25.00	豚肉	
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	大豆	
トマトケチャップ	6.50	6.50		
ウスターソース	2.50	2.50		
中濃ソース	1.00	1.00		
コンソメのもと	1.20	1.20	大豆、鶏肉、豚肉	
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		
キャベツ（生）	41.18	35.00		
ホールコーン（冷凍）	20.00	20.00		
ごまドレッシング（ボトル）	9.00	9.00	小麦、大豆、ごま	
寄居町みかんゼリー（冷凍）	1個	40.00		

自校調理中学校		給 食 日 誌		令和 7 年 6 月 6 日 金 曜 日
＜献立名＞ カレーライス 牛乳 温野菜サラダ 寄居町みかんゼリー				
食 品 名	一人使用量 (g)	一人正味重量 (g)	備考	
精米・強化米（白）	100.00	100.00		
米粒麦	10.00	10.00		
水	132.00	132.00		
豚肉（もも・こま）	25.00	25.00	豚肉	
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	大豆	
トマトケチャップ	6.50	6.50		
ウスターソース	2.50	2.50		
中濃ソース	1.00	1.00		
コンソメのもと	1.20	1.20	大豆、鶏肉、豚肉	
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		
キャベツ（生）	41.18	35.00		
ホールコーン（冷凍）	20.00	20.00		
ごまドレッシング（ボトル）	9.00	9.00	小麦、大豆、ごま	
寄居町みかんゼリー（冷凍）	1個	40.00		

食 品 名	一人使用量 (g)	一人正味重量 (g)	備考
精米・強化米（白）	100.00	100.00	
米粒麦	10.00	10.00	
水	132.00	132.00	
豚肉（もも・こま）	25.00	25.00	豚肉
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	大豆
トマトケチャップ	6.50	6.50	
ウスターソース	2.50	2.50	
中濃ソース	1.00	1.00	
コンソメのもと	1.20	1.20	大豆、鶏肉、豚肉
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	
キャベツ（生）	41.18	35.00	
ホールコーン（冷凍）	20.00	20.00	
ごまドレッシング（ボトル）	9.00	9.00	小麦、大豆、ごま
寄居町みかんゼリー（冷凍）	1個	40.00	

自校調理中学校 給食日誌 令和7年6月9日月曜日 <献立名> 子供パンスライス 牛乳 むさしのクリームスープ とんかつ ボイルキャベツ			
食 品 名	一人使用量 (g)	一人正味重量 (g)	備考
子供パンスライス（1コ取り）	1個	70.00	小麦、大豆
牛乳	1個	206.00	乳
鶏むねこま（皮つき）	18.00	18.00	鶏肉
さつまいも（角切り）	25.00	25.00	
にんじん（生）	15.46	15.00	
たまねぎ（生）	21.28	20.00	
ブロッコリー（冷凍）	20.00	20.00	
食塩	0.40	0.40	
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	9.00	9.00	乳、小麦、大豆、豚肉
牛乳（調理用）	70.00	70.00	乳
水	75.00	75.00	
ひれかつ（冷凍）	1個	50.00	小麦、大豆、豚肉
なたね油（揚げ油）	5.00	5.00	
中濃ソース	5.00	5.00	
キャベツ（生）	41.18	35.00	

自校調理中学校		給 食 日 誌		令和 7 年 6 月 10 日 火 曜 日	
<献立名> かてめし 牛乳 まゆ玉汁 豚肉のしょうが炒め					
食 品 名		一人使用量 (g)	一人正味重量 (g)	備考	
精米・強化米（白）		100.00	100.00		
水		120.00	120.00		
鶏むねこま（皮つき）		13.00	13.00	鶏肉	
ごぼう（生）		13.33	12.00		
にんじん（生）		10.31	10.00		
干ししいたけ（スライス）		0.50	0.50		
油揚げ		4.00	4.00	大豆	
凍り豆腐		1.00	1.00	大豆	
なたね油		0.50	0.50		
こいくちしょうゆ		2.50	2.50	小麦、大豆	
三温糖		1.00	1.00		
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	
玄米団子（冷凍）		25.00	25.00		
だいこん（生）		16.67	15.00		
にんじん（生）		15.46	15.00		
こまつな（生）		17.65	15.00		
ながねぎ（生）		8.33	5.00		
煮干し（だしパック）		5.00	5.00		
みそ（白）		9.00	9.00	大豆	
みそ（赤）		2.20	2.20	大豆	
水		165.00	165.00		
豚肉（ロース・スライス）		35.00	35.00	豚肉	
豚肉（もも・こま）		25.00	25.00	豚肉	
しょうが（生）		1.25	1.00		
たまねぎ（生）		10.64	10.00		
こいくちしょうゆ		4.00	4.00	小麦、大豆	
清酒		1.50	1.50		
みりん（本みりん）		1.50	1.50		
三温糖		1.00	1.00		
なたね油		0.50	0.50		
でん粉（じゃがいも）		0.50	0.50		
水		2.00	2.00		

＜献立名＞ ごはん 牛乳 センベイ汁 あじフライ 厚揚げの煮物

食 品 名	一人使用量 (g)	一人正味重量 (g)	備考
精米・強化米（白）	100.00	100.00	
水	120.00	120.00	
牛乳	1個	206.00	乳
せんべい（砕き）	10.00	10.00	小麦
鶏むねこま（皮つき）	12.00	12.00	鶏肉
油揚げ	5.00	5.00	大豆
にんじん（生）	9.28	9.00	
干しいたけ（スライス）	0.50	0.50	
ながねぎ（生）	8.33	5.00	
こまつな（生）	20.00	17.00	
だいこん（生）	15.56	14.00	
ごぼう（生）	4.44	4.00	
食塩	0.40	0.40	
だしパック（厚削り）	5.00	5.00	
みりん（本みりん）	1.10	1.10	
こいくちしょうゆ	5.50	5.50	小麦、大豆
水	170.00	170.00	
あじフライ（冷凍）	1個	50.00	小麦、大豆
なたね油（揚げ油）	5.00	5.00	
中濃ソース	5.00	5.00	
絹厚揚げ（冷凍）	30.00	30.00	大豆
豚肉（ロース・スライス）	15.00	15.00	豚肉
にんじん（生）	5.15	5.00	
三温糖	1.50	1.50	
清酒	0.80	0.80	
だしのもと	0.30	0.30	
こいくちしょうゆ	3.50	3.50	小麦、大豆
水	1.00	1.00	

自校調理中学校		給食日誌		令和7年6月12日 木曜日
＜献立名＞ 塩ラーメン 牛乳 春巻 メロン				
食 品 名	一人使用量 (g)	一人正味重量 (g)	備考	
蒸し中華めん	180.00	180.00	小麦	
ごま油	2.50	2.50	ごま	
豚肉（もも・こま）	18.00	18.00	豚肉	
もやし（生）	10.00	10.00		
にんじん（生）	15.46	15.00		
ながねぎ（生）	16.67	10.00		
キャベツ（生）	23.53	20.00		
カットわかめ	1.00	1.00		
ホールコーン（冷凍）	12.00	12.00		
中華スープのもと	1.00	1.00	大豆、鶏肉、豚肉、ごま	
食塩	2.00	2.00		
こしょう（白）	0.04	0.04		
ごま油	0.50	0.50	ごま	
水	170.00	170.00		
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		
メロン（生）	1/16個	30.90		

自校調理中学校		給 食 日 誌		令和 7 年 6 月 16 日 月 曜日	
＜献立名＞ メロンパン 牛乳 押麦入り野菜スープ 白身魚の香草フライ 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		
ウィンナーソーセージFe入り（輪切）	12.00	12.00	豚肉		
キャベツ（生）	17.65	15.00			
にんじん（生）	10.31	10.00			
じゃがいも（生）	13.33	12.00			
たまねぎ（生）	21.28	20.00			
おおむぎ（押麦）	4.00	4.00			
チキンブイヨン（冷凍）	10.00	10.00	鶏肉		
オリーブ油	0.20	0.20			
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	1.00	1.00	小麦、大豆		
こしょう（白）	0.01	0.01			
食塩	0.70	0.70			
水	160.00	160.00			
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			
ブロッコリー（冷凍）	25.00	25.00			
にんじん（生）	5.15	5.00			
だいこん（生）	11.11	10.00			
サウザンアイランドドレッシング（ボトル）	6.00	6.00			

自校調理中学校		給 食 日 誌		令和 7 年 6 月 16 日 月 曜日	
＜献立名＞ メロンパン 牛乳 押麦入り野菜スープ 白身魚の香草フライ 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		
ウィンナーソーセージFe入り（輪切）	12.00	12.00	豚肉		
キャベツ（生）	17.65	15.00			
にんじん（生）	10.31	10.00			
じゃがいも（生）	13.33	12.00			
たまねぎ（生）	21.28	20.00			
おおむぎ（押麦）	4.00	4.00			
チキンブイヨン（冷凍）	10.00	10.00	鶏肉		
オリーブ油	0.20	0.20			
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	1.00	1.00	小麦、大豆		
こしょう（白）	0.01	0.01			
食塩	0.70	0.70			
水	160.00	160.00			
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			
ブロッコリー（冷凍）	25.00	25.00			
にんじん（生）	5.15	5.00			
だいこん（生）	11.11	10.00			
サウザンアイランドドレッシング（ボトル）	6.00	6.00			

自校調理中学校		給 食 日 誌		令和 7 年 6 月 16 日 月 曜日	
＜献立名＞ メロンパン 牛乳 押麦入り野菜スープ 白身魚の香草フライ 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		
ウィンナーソーセージFe入り（輪切）	12.00	12.00	豚肉		
キャベツ（生）	17.65	15.00			
にんじん（生）	10.31	10.00			
じゃがいも（生）	13.33	12.00			
たまねぎ（生）	21.28	20.00			
おおむぎ（押麦）	4.00	4.00			
チキンブイヨン（冷凍）	10.00	10.00	鶏肉		
オリーブ油	0.20	0.20			
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	1.00	1.00	小麦、大豆		
こしょう（白）	0.01	0.01			
食塩	0.70	0.70			
水	160.00	160.00			
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			
ブロッコリー（冷凍）	25.00	25.00			
にんじん（生）	5.15	5.00			
だいこん（生）	11.11	10.00			
サウザンアイランドドレッシング（ボトル）	6.00	6.00			

自校調理中学校		給 食 日 誌		令和 7 年 6 月 16 日 月 曜日	
＜献立名＞ メロンパン 牛乳 押麦入り野菜スープ 白身魚の香草フライ 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		
ウィンナーソーセージFe入り（輪切）	12.00	12.00	豚肉		
キャベツ（生）	17.65	15.00			
にんじん（生）	10.31	10.00			
じゃがいも（生）	13.33	12.00			
たまねぎ（生）	21.28	20.00			
おおむぎ（押麦）	4.00	4.00			
チキンブイヨン（冷凍）	10.00	10.00	鶏肉		
オリーブ油	0.20	0.20			
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	1.00	1.00	小麦、大豆		
こしょう（白）	0.01	0.01			
食塩	0.70	0.70			
水	160.00	160.00			
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			
ブロッコリー（冷凍）	25.00	25.00			
にんじん（生）	5.15	5.00			
だいこん（生）	11.11	10.00			
サウザンアイランドドレッシング（ボトル）	6.00	6.00			

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
ウィンナーソーセージFe入り（輪切）	12.00	12.00	豚肉
キャベツ（生）	17.65	15.00	
にんじん（生）	10.31	10.00	
じゃがいも（生）	13.33	12.00	
たまねぎ（生）	21.28	20.00	
おおむぎ（押麦）	4.00	4.00	
チキンブイヨン（冷凍）	10.00	10.00	鶏肉
オリーブ油	0.20	0.20	
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	1.00	1.00	小麦、大豆
こしょう（白）	0.01	0.01	
食塩	0.70	0.70	
水	160.00	160.00	
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	
ブロッコリー（冷凍）	25.00	25.00	
にんじん（生）	5.15	5.00	
だいこん（生）	11.11	10.00	
サウザンアイランドドレッシング（ボトル）	6.00	6.00	

＜献立名＞ ごはん 牛乳 かみなり汁 白ごまつくね さといものうま煮

食 品 名	一人使用量 (g)	一人正味重量 (g)	備考
精米・強化米（自）	100.00	100.00	
水	120.00	120.00	
牛乳	1個	206.00	乳
にんじん（生）	12.37	12.00	
たまねぎ（生）	24.47	23.00	
ながねぎ（生）	10.00	6.00	
干ししいたけ（スライス）	0.60	0.60	
豆腐（木綿）	30.00	30.00	大豆
こまつな（生）	14.12	12.00	
なたね油	0.60	0.60	
食塩	0.43	0.43	
だしパック（厚削り）	5.00	5.00	
こいくちしょうゆ	7.00	7.00	小麦、大豆
水	160.00	160.00	
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	
鶏ももこま（皮つき）	12.00	12.00	鶏肉
さといも（いちょう）	27.00	27.00	
にんじん（生）	8.25	8.00	
いんげん（冷凍）	3.00	3.00	
なたね油	0.50	0.50	
三温糖	1.50	1.50	
清酒	1.50	1.50	
みりん（本みりん）	1.00	1.00	
だしのもと	0.30	0.30	
こいくちしょうゆ	3.50	3.50	小麦、大豆
水	3.00	3.00	

自校調理中学校		給 食 日 誌		令和 7 年 6 月 23 日 月 曜日
＜献立名＞ 米粉入りシュガーパン 牛乳 マカロニスープ ミートボールのトマトソースがけ 枝豆のサラダ				
食 品 名	一人使用量 (g)	一人正味重量 (g)	備考	
ライスボール	1個	50.00	小麦、大豆	
牛乳	1個	206.00	乳	
マカロニ（シェル・乾）	8.00	8.00	小麦	
豚肉（ロース・スライス）	15.00	15.00	豚肉	
にんじん（生）	12.37	12.00		
たまねぎ（生）	15.96	15.00		
キャベツ（生）	17.65	15.00		
ホールコーン（冷凍）	12.00	12.00		
なたね油	0.60	0.60		
食塩	1.00	1.00		
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	
水	165.00	165.00		
肉団子（冷凍）	60.00	60.00	大豆、鶏肉、豚肉	
なたね油（揚げ油）	6.00	6.00		
たまねぎ（生）	8.51	8.00		
にんにく（生）	0.11	0.10		
オリーブ油	0.30	0.30		
トマト（カット）	8.00	8.00		
ぶどう酒（白）	2.40	2.40		
コンソメのもと	0.24	0.24	大豆、鶏肉、豚肉	
三温糖	0.20	0.20		
食塩	0.05	0.05		
こしょう（白）	0.01	0.01		
でん粉（じゃがいも）	0.50	0.50		
水	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		
イタリアンドレッシング（ボトル）	6.00	6.00	大豆	

給食日誌

令和7年6月25日 水曜日

＜献立名＞ ごはん 牛乳 打ち豆汁 和風ハンバーグ ごぼうサラダ

食 品 名	一人使用量 (g)	一人正味重量 (g)	備考
精米・強化米（白）	100.00	100.00	
水	120.00	120.00	
牛乳	1個	206.00	乳
打ち豆	6.00	6.00	大豆
にんじん（生）	15.46	15.00	
だいこん（生）	20.00	18.00	
さといも（いちょう）	24.00	24.00	
油揚げ	6.00	6.00	大豆
ながねぎ（生）	8.33	5.00	
なたね油	0.50	0.50	
煮干し（だしパック）	1.00	1.00	
みそ（白）	9.00	9.00	大豆
みそ（赤）	2.00	2.00	大豆
水	160.00	160.00	
ハンバーグ（冷凍）	1個	50.00	大豆、鶏肉、豚肉
コンソメのもと	1.00	1.00	大豆、鶏肉、豚肉
水	100.00	100.00	
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	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	
ごぼう（生）	13.33	12.00	
にんじん（生）	10.31	10.00	
もやし（生）	18.00	18.00	
たまねぎドレッシング（ボトル）	6.00	6.00	小麦、大豆、りんご

自校調理中学校		給 食 日 誌		令和 7 年 6 月 26 日 木 曜 日
＜献立名＞ ねぎ豚うどん 牛乳 ゼリーフライ 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	210.00	210.00	小麦	
なたね油	5.00	5.00		
豚肉（ロース・スライス）	30.00	30.00	豚肉	
ながねぎ（生）	25.00	15.00		
にんじん（生）	10.31	10.00		
ほうれんそう（生）	16.67	15.00		
油揚げ	8.00	8.00	大豆	
なると（オキアミ・冷凍）	12.00	12.00		
しょうが（生）	0.38	0.30		
だしパック（厚削り）	5.00	5.00		
こいくちしょうゆ	12.00	12.00	小麦、大豆	
みりん（本みりん）	2.00	2.00		
食塩	0.30	0.30		
水	155.00	155.00		
牛乳	1個	206.00	乳	
ゼリーフライ（冷凍）	1個	50.00	小麦、大豆	
なたね油（揚げ油）	5.00	5.00		
中濃ソース	5.00	5.00		
ミニトマト（生）	2個	21.56		

自校調理中学校		給 食 日 誌		令和 7 年 6 月 26 日 木 曜 日
<献立名> ねぎ豚うどん 牛乳 ゼリーフライ 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	210.00	210.00	小麦	
なたね油	5.00	5.00		
豚肉（ロース・スライス）	30.00	30.00	豚肉	
ながねぎ（生）	25.00	15.00		
にんじん（生）	10.31	10.00		
ほうれんそう（生）	16.67	15.00		
油揚げ	8.00	8.00	大豆	
なると（オキアミ・冷凍）	12.00	12.00		
しょうが（生）	0.38	0.30		
だしパック（厚削り）	5.00	5.00		
こいくちしょうゆ	12.00	12.00	小麦、大豆	
みりん（本みりん）	2.00	2.00		
食塩	0.30	0.30		
水	155.00	155.00		
牛乳	1個	206.00	乳	
ゼリーフライ（冷凍）	1個	50.00	小麦、大豆	
なたね油（揚げ油）	5.00	5.00		
中濃ソース	5.00	5.00		
ミニトマト（生）	2個	21.56		

自校調理中学校		給食日誌		令和7年6月26日 木曜日	
＜献立名＞ ねぎ豚うどん 牛乳 ゼリーフライ 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	210.00	210.00	小麦		
なたね油	5.00	5.00			
豚肉（ロース・スライス）	30.00	30.00	豚肉		
ながねぎ（生）	25.00	15.00			
にんじん（生）	10.31	10.00			
ほうれんそう（生）	16.67	15.00			
油揚げ	8.00	8.00	大豆		
なると（オキアミ・冷凍）	12.00	12.00			
しょうが（生）	0.38	0.30			
だしパック（厚削り）	5.00	5.00			
こいくちしょうゆ	12.00	12.00	小麦、大豆		
みりん（本みりん）	2.00	2.00			
食塩	0.30	0.30			
水	155.00	155.00			
牛乳	1個	206.00	乳		
ゼリーフライ（冷凍）	1個	50.00	小麦、大豆		
なたね油（揚げ油）	5.00	5.00			
中濃ソース	5.00	5.00			
ミニトマト（生）	2個	21.56			

自校調理中学校		給 食 日 誌		令和 7 年 6 月 26 日 木 曜 日
<献立名> ねぎ豚うどん 牛乳 ゼリーフライ 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	210.00	210.00	小麦	
なたね油	5.00	5.00		
豚肉（ロース・スライス）	30.00	30.00	豚肉	
ながねぎ（生）	25.00	15.00		
にんじん（生）	10.31	10.00		
ほうれんそう（生）	16.67	15.00		
油揚げ	8.00	8.00	大豆	
なると（オキアミ・冷凍）	12.00	12.00		
しょうが（生）	0.38	0.30		
だしパック（厚削り）	5.00	5.00		
こいくちしょうゆ	12.00	12.00	小麦、大豆	
みりん（本みりん）	2.00	2.00		
食塩	0.30	0.30		
水	155.00	155.00		
牛乳	1個	206.00	乳	
ゼリーフライ（冷凍）	1個	50.00	小麦、大豆	
なたね油（揚げ油）	5.00	5.00		
中濃ソース	5.00	5.00		
ミニトマト（生）	2個	21.56		

食 品 名	一人使用量 (g)	一人正味重量 (g)	備考
地粉うどん	210.00	210.00	小麦
なたね油	5.00	5.00	
豚肉（ロース・スライス）	30.00	30.00	豚肉
ながねぎ（生）	25.00	15.00	
にんじん（生）	10.31	10.00	
ほうれんそう（生）	16.67	15.00	
油揚げ	8.00	8.00	大豆
なると（オキアミ・冷凍）	12.00	12.00	
しょうが（生）	0.38	0.30	
だしパック（厚削り）	5.00	5.00	
こいくちしょうゆ	12.00	12.00	小麦、大豆
みりん（本みりん）	2.00	2.00	
食塩	0.30	0.30	
水	155.00	155.00	
牛乳	1個	206.00	乳
ゼリーフライ（冷凍）	1個	50.00	小麦、大豆
なたね油（揚げ油）	5.00	5.00	
中濃ソース	5.00	5.00	
ミニトマト（生）	2個	21.56	

自校調理中学校		給 食 日 誌		令和 7 年 6 月 27 日 金 曜 日	
＜献立名＞ ごはん 牛乳 だいこんと小松菜のみそ汁 さばの塩こうじ焼き 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（白）	100.00	100.00			
水	120.00	120.00			
牛乳	1個	206.00	乳		
だいこん（生）	22.22	20.00			
たまねぎ（生）	15.96	15.00			
ながねぎ（生）	8.33	5.00			
じゃがいも（生）	13.33	12.00			
こまつな（生）	23.53	20.00			
煮干し（だしパック）	5.00	5.00			
みそ（白）	9.00	9.00	大豆		
みそ（赤）	2.20	2.20	大豆		
水	165.00	165.00			
さばの塩こうじ焼き（冷凍）	1個	50.00	さば		
鶏ももこま（皮つき）	18.00	18.00	鶏肉		
板こんにゃく	20.00	20.00			
にんじん（生）	5.15	5.00			
いんげん（冷凍）	5.00	5.00			
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	3.50	3.50	小麦、大豆		
水	2.00	2.00			

自校調理中学校		給食日誌		令和7年6月27日 金曜日	
献立名＞ ごはん 牛乳 だいこんと小松菜のみそ汁 さばの塩こうじ焼き 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（白）	100.00	100.00			
水	120.00	120.00			
牛乳	1個	206.00	乳		
だいこん（生）	22.22	20.00			
たまねぎ（生）	15.96	15.00			
ながねぎ（生）	8.33	5.00			
じゃがいも（生）	13.33	12.00			
こまつな（生）	23.53	20.00			
煮干し（だしパック）	5.00	5.00			
みそ（白）	9.00	9.00	大豆		
みそ（赤）	2.20	2.20	大豆		
水	165.00	165.00			
さばの塩こうじ焼き（冷凍）	1個	50.00	さば		
鶏ももこま（皮つき）	18.00	18.00	鶏肉		
板こんにゃく	20.00	20.00			
にんじん（生）	5.15	5.00			
いんげん（冷凍）	5.00	5.00			
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	3.50	3.50	小麦、大豆		
水	2.00	2.00			

自校調理中学校		給食日誌		令和7年6月27日 金曜日	
献立名＞ ごはん 牛乳 だいこんと小松菜のみそ汁 さばの塩こうじ焼き 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（白）	100.00	100.00			
水	120.00	120.00			
牛乳	1個	206.00	乳		
だいこん（生）	22.22	20.00	大豆 大豆		
たまねぎ（生）	15.96	15.00			
ながねぎ（生）	8.33	5.00			
じゃがいも（生）	13.33	12.00			
こまつな（生）	23.53	20.00			
煮干し（だしパック）	5.00	5.00			
みそ（白）	9.00	9.00			
みそ（赤）	2.20	2.20			
水	165.00	165.00			
さばの塩こうじ焼き（冷凍）	1個	50.00			
鶏ももこま（皮つき）	18.00	18.00	鶏肉 小麦、大豆		
板こんにゃく	20.00	20.00			
にんじん（生）	5.15	5.00			
いんげん（冷凍）	5.00	5.00			
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	3.50	3.50			
水	2.00	2.00			

自校調理中学校		給 食 日 誌		令和 7 年 6 月 27 日 金 曜 日	
＜献立名＞ ごはん 牛乳 だいこんと小松菜のみそ汁 さばの塩こうじ焼き 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（白）	100.00	100.00			
水	120.00	120.00			
牛乳	1個	206.00	乳		
だいこん（生）	22.22	20.00			
たまねぎ（生）	15.96	15.00			
ながねぎ（生）	8.33	5.00			
じゃがいも（生）	13.33	12.00			
こまつな（生）	23.53	20.00			
煮干し（だしパック）	5.00	5.00			
みそ（白）	9.00	9.00	大豆		
みそ（赤）	2.20	2.20	大豆		
水	165.00	165.00			
さばの塩こうじ焼き（冷凍）	1個	50.00	さば		
鶏ももこま（皮つき）	18.00	18.00	鶏肉		
板こんにゃく	20.00	20.00			
にんじん（生）	5.15	5.00			
いんげん（冷凍）	5.00	5.00			
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	3.50	3.50	小麦、大豆		
水	2.00	2.00			

食 品 名	一人使用量 (g)	一人正味重量 (g)	備考
精米・強化米（白）	100.00	100.00	
水	120.00	120.00	
牛乳	1個	206.00	乳
だいこん（生）	22.22	20.00	
たまねぎ（生）	15.96	15.00	
ながねぎ（生）	8.33	5.00	
じゃがいも（生）	13.33	12.00	
こまつな（生）	23.53	20.00	
煮干し（だしパック）	5.00	5.00	
みそ（白）	9.00	9.00	大豆
みそ（赤）	2.20	2.20	大豆
水	165.00	165.00	
さばの塩こうじ焼き（冷凍）	1個	50.00	さば
鶏ももこま（皮つき）	18.00	18.00	鶏肉
板こんにゃく	20.00	20.00	
にんじん（生）	5.15	5.00	
いんげん（冷凍）	5.00	5.00	
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	3.50	3.50	小麦、大豆
水	2.00	2.00	

自校調理中学校

給食日誌

令和 7 年 6 月 30 日 月 曜日

＜献立名＞ ツイストパン 牛乳 キャベツとウインナーのスープ 豆とかぼちゃのコロッケ
花野菜サラダ

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）	12.00	12.00	豚肉
にんじん（生）	12.37	12.00	
たまねぎ（生）	21.28	20.00	
キャベツ（生）	27.06	23.00	
ほうれんそう（生）	11.11	10.00	
にんにく（生）	0.25	0.23	
なたね油	0.60	0.60	
食塩	0.80	0.80	
こしょう（白）	0.02	0.02	
コンソメのもと	1.20	1.20	大豆、鶏肉、豚肉
水	170.00	170.00	
豆とかぼちゃのコロッケ（冷凍）	1個	60.00	小麦、大豆
なたね油（揚げ油）	6.00	6.00	
中濃ソース	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	
コールスロードレッシング（ボトル）	6.00	6.00	