

自校調理小学校

献立実施校

本町小	幸町小	仲町小	上青木小
飯塚小	新郷小	神根小	並木小
安行小	原町小	前川小	青木中央小
元郷南小	芝西小	芝富士小	前川東小
根岸小	慈林小	差間小	戸塚南小
鳩ヶ谷小	中居小	辻小	里小
桜町小	南鳩ヶ谷小		

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	ごはん 牛乳 肉野菜炒め 鰯物汁	603	24.4	20.5	77.9	325	86	1.9	3.2	263	0.81	0.49	25	3.6	2.5	250.88	270.95
6 - 3	おっきりこみ 牛乳 みそポテト	593	20.9	21.1	85.7	266	66	1.0	1.5	156	0.22	0.41	23	8.8	2.3	212.41	229.40
6 - 4	ごはん 牛乳 いわしフライ カミカミきんぴら すまし汁	593	22.5	19.9	77.0	366	87	2.0	2.6	146	0.50	0.48	3	2.3	1.8	285.96	308.84
6 - 5	豚キムチチャーハン 牛乳 春雨スープ ヨーグルト	587	22.9	18.7	78.3	363	53	5.4	2.3	239	0.58	0.62	16	2.1	2.7	259.37	280.12
6 - 6	ツイストパン 牛乳 とりのから揚げ ソーセージとキャベツのスープ ミニトマト	688	26.1	32.4	68.8	277	56	1.9	2.6	192	0.33	0.51	20	2.7	2.6	293.89	317.40
6 - 9	ごはん 牛乳 チンジャオロースー トック	593	25.1	14.8	86.2	266	60	1.3	2.8	187	0.83	0.49	21	2.5	1.8	295.98	319.66
6 - 10	五目ラーメン 牛乳 大豆とえびの甘辛煮 冷凍みかん	622	27.8	20.3	84.6	309	93	1.9	2.5	242	0.45	0.45	37	6.5	2.8	284.01	306.73
6 - 11	カレーライス 牛乳 いんげんのソテー	624	25.0	15.8	88.1	386	75	2.0	3.4	286	0.85	0.50	19	7.0	1.6	295.84	319.51
6 - 12	梅あじごはん 牛乳 厚焼き卵 豚汁	597	25.7	19.9	74.2	399	77	2.6	2.9	204	0.57	0.57	6	2.4	2.9	219.80	237.38
6 - 13	子供パン 牛乳 ハンバーグデミグラスソース フライドポテト 野菜スープ	611	23.6	22.6	77.4	437	70	7.9	2.2	166	0.30	0.48	27	8.7	2.7	248.48	268.36
6 - 16	ごはん 牛乳 川口御成道みそかつ キャベツの炒め物 とうがんのすまし汁	588	22.9	16.7	76.3	314	67	1.7	2.7	157	0.77	0.50	33	2.5	2.1	252.17	272.34
6 - 17	ソース焼きうどん 牛乳 深谷ねぎぎょうざ みかんゼリー	596	21.9	27.7	64.7	281	63	1.5	2.2	172	0.48	0.46	60	3.8	2.1	278.94	301.26
6 - 18	鉄骨いなりちらし 牛乳 沢煮わん	612	24.2	20.2	79.4	358	79	2.1	3.2	231	0.59	0.52	5	2.4	3.3	256.86	277.41
6 - 19	しゃくし菜ごはん 牛乳 きびなごフライ たまねぎのみそ汁 水まんじゅう	595	19.7	16.8	73.0	322	75	1.7	2.5	79	0.43	0.40	16	4.9	2.6	262.31	283.29
6 - 20	ロールコッペリ 牛乳 川口ウインナー ラタトウユ 米粉めん入り野菜スープ	599	21.0	24.4	71.2	290	63	1.2	2.2	232	0.37	0.48	21	4.4	3.3	284.50	307.26
6 - 23	ひじきピラフ 牛乳 いかナゲット マカロニのクリームスープ	642	21.7	23.8	82.0	320	71	1.6	3.4	289	0.53	0.50	9	3.2	2.8	223.68	241.57
6 - 24	コーンラーメン 牛乳 春巻 メロン	600	21.3	22.1	71.6	264	61	4.3	2.0	207	0.37	0.42	22	4.7	2.9	282.47	305.06
6 - 25	ねぎ塩豚丼 牛乳 みそ汁	604	26.9	19.5	77.8	311	88	1.9	3.3	84	0.92	0.50	17	4.7	2.2	263.88	284.99
6 - 26	ごはん 牛乳 ジャー جان豆腐 フルーツカクテル	618	21.6	17.2	91.8	381	76	2.9	2.8	152	0.60	0.42	23	2.4	1.1	308.62	333.31
6 - 27	マーブル食パン(ココア) 牛乳 ほきのバジル揚げ たまごとレタスとトマトのスープ	611	24.2	25.7	67.5	384	73	1.4	2.1	135	0.33	0.50	16	4.5	2.7	278.71	301.01
6 - 30	ごはん 牛乳 肉団子の甘酢あんかけ なすのみそ汁	618	22.1	21.5	82.1	382	103	9.9	2.5	159	0.51	0.43	7	2.7	2.4	238.99	258.11
	合 計	12794	491.5	441.6	1635.6	7001	1542	58.1	54.9	3978	11.34	10.13	426	86.8	51.2	5577.75	6023.96
	平 均	609	23.4	21.0	77.9	333	73	2.8	2.6	189	0.54	0.48	20	4.1	2.4	265.61	286.86
	(動物性)		(11.6)	(14.7)													
	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 (%)	94	87	116		95	146	93	130	95	135	120	80	91	120		
	PFCバランス (%)	100	15	31	54												

数物のおかずは学年によって違う場合があります。下記を参考にしてください。

数物学年別一覧表

	1 年	2 年	3 年	4 年	5 年	6 年
1. 4個	1	1	1	1	2	2
1. 6個	1	1	1	2	2	2
1. 8個	1	1	2	2	2	2
1. 9個	1	2	2	2	2	2
2. 4個	2	2	2	2	3	3
2. 6個	2	2	2	3	3	3
2. 7個	2	2	3	3	3	3
2. 8個	2	3	3	3	3	3

自校調理小学校

給食日誌

令和 7 年 6 月 2 日 月 曜 日

＜献立名＞ ごはん 牛乳 肉野菜炒め 鑄物汁

食 品 名	一人使用量 (g)	一人正味重量 (g)	備考
精米・強化米	60.00	60.00	
(低)	70.00	70.00	
(中)	80.00	80.00	
(高)			
牛乳	1個	206.00	乳
豚肉（もも・こま）	20.00	20.00	豚肉
豚肉（ばら・こま）	20.00	20.00	豚肉
たまねぎ（生）	15.96	15.00	
にんじん（生）	15.46	15.00	
たけのこ（レトルト）	8.00	8.00	
もやし（生）	15.00	15.00	
キャベツ（生）	47.06	40.00	
なたね油	0.50	0.50	
清酒	1.00	1.00	
食塩	0.50	0.50	
こしょう（白）	0.01	0.01	
中華スープのもと	0.80	0.80	大豆、鶏肉、豚肉、ごま
こいくちしょうゆ（丸大豆）	1.50	1.50	小麦、大豆
豆腐（木綿）	40.00	40.00	大豆
たまねぎ（生）	31.91	30.00	
にんじん（生）	10.31	10.00	
板こんにゃく	15.00	15.00	
なたね油	0.50	0.50	
だしのもと	1.00	1.00	
みそ（白）	9.00	9.00	大豆
みそ（赤）	2.00	2.00	大豆
水	130.00	130.00	
ごま油	0.50	0.50	ごま

令和 7 年 6 月 4 日 水 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
いわしフライ（冷凍）	1.8個	36.00	
なたね油（揚げ油）	4.00	4.00	
豚肉（もも・せん切り）	5.00	5.00	豚肉
ごぼう（せん切り）	9.00	9.00	小麦、大豆
にんじん（せん切り）	4.80	4.80	
たけのこ（レトルト）	6.00	6.00	
さつまあげ（冷凍）	7.20	7.20	
なたね油	0.30	0.30	
三温糖	1.20	1.20	
清酒	0.48	0.48	
こいくちしょうゆ（丸大豆）	1.80	1.80	
水	3.60	3.60	
とうがらし	0.01	0.01	
ごま油	0.30	0.30	ごま
豆腐（木綿）	40.00	40.00	大豆
焼ふ	1.50	1.50	小麦
カットわかめ	0.50	0.50	小麦、大豆
食塩	0.70	0.70	
こいくちしょうゆ（丸大豆）	2.00	2.00	
かつお節（だし用・厚けずり）	1.00	1.00	
昆布（だし用）	0.70	0.70	
水	140.00	140.00	
ほうれんそう（冷凍）	7.00	7.00	

給食日誌		令和7年6月5日 木曜日	
＜献立名＞ 豚キムチチャーハン 牛乳 春雨スープ ヨーグルト			
食 品 名	一人使用量 (g)	一人正味重量 (g)	備考
精米・強化米（白）	60.00	60.00	
食塩	0.10	0.10	
コンソメのもと	0.20	0.20	大豆、鶏肉、豚肉
こいくちしょうゆ（丸大豆）	0.50	0.50	小麦、大豆
水	80.00	80.00	
豚肉（ばら・こま）	10.00	10.00	豚肉
豚肉（もも・こま）	10.00	10.00	豚肉
にんじん（生）	10.31	10.00	
キムチ（冷凍）	15.00	15.00	小麦、大豆、ごま、りんご、ゼラチン
なたね油	0.50	0.50	
ごま油	0.50	0.50	ごま
清酒	1.00	1.00	
食塩	0.10	0.10	
スクランブルエッグ（冷凍）	20.00	20.00	卵、大豆
青ピーマン（生）	5.88	5.00	
牛乳	1個	206.00	乳
鶏ももこま（皮つき）	15.00	15.00	鶏肉
たまねぎ（生）	15.96	15.00	
にんじん（生）	10.31	10.00	
もやし（生）	15.00	15.00	
ながねぎ（生）	6.67	4.00	
チキンブイヨン（冷凍）	10.00	10.00	鶏肉
食塩	1.00	1.00	
こしょう（白）	0.01	0.01	
中華スープのもと	0.70	0.70	大豆、鶏肉、豚肉、ごま
こいくちしょうゆ（丸大豆）	1.00	1.00	小麦、大豆
でん粉（じゃがいも）	1.00	1.00	
水	130.00	130.00	
はるさめ	5.00	5.00	
ヨーグルト	1個	70.00	乳
【アレルギー代替食】			
ぶどうゼリー	1個	70.00	

自校調理小学校 給食日誌 令和7年6月6日金曜日			
<献立名> ツイストパン 牛乳 とりのから揚げ ソーセージとキャベツのスープ ミニトマト			
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	40.00	小麦、大豆
ツイストパン (中)	1個	50.00	小麦、大豆
ツイストパン (高)	1個	60.00	小麦、大豆
牛乳	1個	206.00	乳
鶏もも一口大（皮つき）	60.00	60.00	鶏肉
しょうが（生）	0.50	0.40	
清酒	0.80	0.80	
こいくちしょうゆ（丸大豆）	3.00	3.00	小麦、大豆
でん粉（じゃがいも）	8.00	8.00	
なたね油（揚げ油）	8.00	8.00	
ウィンナーソーセージFe入り（輪切）	15.00	15.00	豚肉
たまねぎ（生）	15.96	15.00	
にんじん（生）	10.31	10.00	
キャベツ（生）	23.53	20.00	
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	0.70	0.70	大豆、鶏肉、豚肉
こいくちしょうゆ（丸大豆）	0.10	0.10	小麦、大豆
水	140.00	140.00	
ミニトマト（生）	1.8個	19.80	

自校調理小学校		給 食 日 誌		令和 7 年 6 月 9 日 月 曜日	
＜献立名＞ ごはん 牛乳 チンジャオロースー トック					
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・せん切り）		45.00	45.00	豚肉	
清酒		1.00	1.00	小麦、大豆	
食塩		0.10	0.10		
こしょう（白）		0.01	0.01		
こいくちしょうゆ（丸大豆）		1.00	1.00		
ながねぎ（生）		3.33	2.00		
しょうが（生）		0.63	0.50		
なたね油		0.50	0.50		
たけのこ（水煮・せん切り）		25.00	25.00		
なたね油		1.00	1.00		
上白糖		0.50	0.50		
清酒		1.00	1.00		
食塩		0.20	0.20		
こしょう（白）		0.01	0.01		
こいくちしょうゆ（丸大豆）		0.50	0.50		
オイスターソース		1.00	1.00		
チンジャオロースのもと		2.00	2.00		
青ピーマン（生）		11.76	10.00	小麦、大豆、鶏肉、りんご	
にんじん（生）		5.15	5.00		
トック		30.00	30.00	鶏肉	
鶏ももこま（皮つき）		10.00	10.00		
にんじん（生）		8.25	8.00		
キャベツ（生）		23.53	20.00		
干ししいたけ		0.70	0.70		
食塩		0.50	0.50	大豆、鶏肉、豚肉、ごま	
中華スープのもと		1.00	1.00		
水		130.00	130.00	ごま	
ごま油		0.50	0.50		
みずな（生）		5.88	5.00		

自校調理小学校 給食日誌 令和7年6月10日 火曜日 <献立名> 五目ラーメン 牛乳 大豆とえびの甘辛煮 冷凍みかん			
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 (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
たまねぎ (生)	15.96	15.00	
にんじん (生)	10.31	10.00	
キャベツ (生)	17.65	15.00	
しょうが (生)	0.63	0.50	
干しいたけ	0.50	0.50	
なたね油	0.50	0.50	
食塩	0.80	0.80	
中華スープのもと	1.00	1.00	大豆、鶏肉、豚肉、ごま
こいくちしょうゆ (丸大豆)	4.00	4.00	小麦、大豆
水	140.00	140.00	
ほうれんそう (冷凍)	5.00	5.00	
牛乳	1個	206.00	乳
大豆 (冷凍)	30.00	30.00	大豆
でん粉 (じゃがいも)	3.00	3.00	
なたね油 (揚げ)	4.00	4.00	
むきえび (冷凍)	20.00	20.00	えび
でん粉 (じゃがいも)	2.00	2.00	
なたね油 (揚げ)	3.00	3.00	
三温糖	2.50	2.50	
みりん (本みりん)	1.20	1.20	
こいくちしょうゆ (丸大豆)	2.50	2.50	小麦、大豆
水	2.00	2.00	
冷凍みかん	1個	80.00	

自校調理小学校		給 食 日 誌		令和 7 年 6 月 11 日 水 曜 日
＜献立名＞ カレーライス 牛乳 いんげんのソテー				
食 品 名		一人使用量 (g)	一人正味重量 (g)	備考
麦ごはん		(低) 60.00	60.00	豚肉
		(中) 70.00	70.00	
		(高) 80.00	80.00	
豚肉（もも・こま）		25.00	25.00	
たまねぎ（生）		37.23	35.00	
にんじん（生）		25.77	25.00	
じゃがいも（生）		38.89	35.00	
しょうが（生）		0.38	0.30	
にんにく（生）		0.33	0.30	
なたね油		0.50	0.50	
コンソメのもと		1.00	1.00	大豆、鶏肉、豚肉
クッキングチーズ		5.00	5.00	乳
カレールー		12.00	12.00	小麦、豚肉、りんご
カレー粉		0.10	0.10	
脱脂粉乳		3.00	3.00	乳
水		100.00	100.00	
牛乳		1個	206.00	乳
プレスハム（短冊）		10.00	10.00	豚肉
さやいんげん（生）		25.77	25.00	
ホールコーン（冷凍）		20.00	20.00	
なたね油		0.50	0.50	
食塩		0.30	0.30	
こしょう（白）		0.01	0.01	
こいくちしょうゆ（丸大豆）		0.10	0.10	小麦、大豆

自校調理小学校 給食日誌 令和7年6月13日金曜日 <献立名> 子供パン 牛乳 ハンバーグデミグラスソース フライドポテト 野菜スープ			
食 品 名	一人使用量 (g)	一人正味重量 (g)	備考
子供パン (低)	1個	40.00	小麦、大豆
子供パン (中)	1個	50.00	
子供パン (高)	1個	60.00	
牛乳	1個	206.00	乳
ハンバーグ (冷凍)	1個	50.00	大豆、鶏肉、豚肉
たまねぎ (生)	10.64	10.00	
マッシュルーム (レトルト)	5.00	5.00	
なたね油	0.30	0.30	
トマトケチャップ	4.00	4.00	
中濃ソース	4.00	4.00	
デミグラスソース	3.00	3.00	小麦、大豆、鶏肉、豚肉
水	8.00	8.00	
じゃがいも (生)	44.44	40.00	
なたね油 (揚油)	4.00	4.00	
鶏ももこま (皮なし)	10.00	10.00	鶏肉
たまねぎ (生)	21.28	20.00	
にんじん (生)	10.31	10.00	
キャベツ (生)	29.41	25.00	
ホールコーン (冷凍)	10.00	10.00	
なたね油	0.50	0.50	
チキンブイヨン (冷凍)	10.00	10.00	鶏肉
食塩	0.60	0.60	
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
こいくちしょうゆ (丸大豆)	0.50	0.50	
水	120.00	120.00	

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
ひれかつ（冷凍）		1個	40.00	小麦、大豆、豚肉
なたね油（揚げ油）		4.00	4.00	
上白糖		3.00	3.00	大豆
みりん（本みりん）		3.00	3.00	
清酒		3.00	3.00	
川口の麦みそ		3.00	3.00	
水		7.50	7.50	
キャベツ（生）		58.82	50.00	小麦、大豆
なたね油		0.50	0.50	
食塩		0.20	0.20	
だしのもと		0.30	0.30	
こいくちしょうゆ（丸大豆）		1.50	1.50	
とうがん（生）		28.57	20.00	大豆
豆腐（冷凍）		20.00	20.00	
食塩		0.80	0.80	小麦、大豆
こいくちしょうゆ（丸大豆）		2.00	2.00	
だしのもと		1.00	1.00	
水		140.00	140.00	鶏肉
ほうれんそう（冷凍）		8.00	8.00	
にんじん（生）		5.15	5.00	
鶏ももこま（皮つき）		15.00	15.00	

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
ひれかつ（冷凍）		1個	40.00	小麦、大豆、豚肉
なたね油（揚げ油）		4.00	4.00	
上白糖		3.00	3.00	大豆
みりん（本みりん）		3.00	3.00	
清酒		3.00	3.00	
川口の麦みそ		3.00	3.00	
水		7.50	7.50	
キャベツ（生）		58.82	50.00	小麦、大豆
なたね油		0.50	0.50	
食塩		0.20	0.20	
だしのもと		0.30	0.30	
こいくちしょうゆ（丸大豆）		1.50	1.50	
とうがん（生）		28.57	20.00	大豆
豆腐（冷凍）		20.00	20.00	
食塩		0.80	0.80	小麦、大豆
こいくちしょうゆ（丸大豆）		2.00	2.00	
だしのもと		1.00	1.00	
水		140.00	140.00	鶏肉
ほうれんそう（冷凍）		8.00	8.00	
にんじん（生）		5.15	5.00	
鶏ももこま（皮つき）		15.00	15.00	

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
ひれかつ（冷凍）		1個	40.00	小麦、大豆、豚肉
なたね油（揚げ油）		4.00	4.00	
上白糖		3.00	3.00	大豆
みりん（本みりん）		3.00	3.00	
清酒		3.00	3.00	
川口の麦みそ		3.00	3.00	
水		7.50	7.50	
キャベツ（生）		58.82	50.00	小麦、大豆
なたね油		0.50	0.50	
食塩		0.20	0.20	
だしのもと		0.30	0.30	
こいくちしょうゆ（丸大豆）		1.50	1.50	
とうがん（生）		28.57	20.00	大豆
豆腐（冷凍）		20.00	20.00	
食塩		0.80	0.80	小麦、大豆
こいくちしょうゆ（丸大豆）		2.00	2.00	
だしのもと		1.00	1.00	
水		140.00	140.00	鶏肉
ほうれんそう（冷凍）		8.00	8.00	
にんじん（生）		5.15	5.00	
鶏ももこま（皮つき）		15.00	15.00	

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
ひれかつ（冷凍）		1個	40.00	小麦、大豆、豚肉
なたね油（揚げ油）		4.00	4.00	
上白糖		3.00	3.00	大豆
みりん（本みりん）		3.00	3.00	
清酒		3.00	3.00	
川口の麦みそ		3.00	3.00	
水		7.50	7.50	
キャベツ（生）		58.82	50.00	小麦、大豆
なたね油		0.50	0.50	
食塩		0.20	0.20	
だしのもと		0.30	0.30	
こいくちしょうゆ（丸大豆）		1.50	1.50	
とうがん（生）		28.57	20.00	大豆
豆腐（冷凍）		20.00	20.00	
食塩		0.80	0.80	小麦、大豆
こいくちしょうゆ（丸大豆）		2.00	2.00	
だしのもと		1.00	1.00	
水		140.00	140.00	鶏肉
ほうれんそう（冷凍）		8.00	8.00	
にんじん（生）		5.15	5.00	
鶏ももこま（皮つき）		15.00	15.00	

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
ひれかつ（冷凍）	1個	40.00	小麦、大豆、豚肉
なたね油（揚げ油）	4.00	4.00	
上白糖	3.00	3.00	
みりん（本みりん）	3.00	3.00	
清酒	3.00	3.00	
川口の麦みそ	3.00	3.00	大豆
水	7.50	7.50	
キャベツ（生）	58.82	50.00	
なたね油	0.50	0.50	
食塩	0.20	0.20	
だしのもと	0.30	0.30	
こいくちしょうゆ（丸大豆）	1.50	1.50	小麦、大豆
とうがん（生）	28.57	20.00	
豆腐（冷凍）	20.00	20.00	大豆
食塩	0.80	0.80	
こいくちしょうゆ（丸大豆）	2.00	2.00	小麦、大豆
だしのもと	1.00	1.00	
水	140.00	140.00	
ほうれんそう（冷凍）	8.00	8.00	
にんじん（生）	5.15	5.00	
鶏ももこま（皮つき）	15.00	15.00	鶏肉

自校調理小学校

給食日誌

令和 7 年 6 月 17 日 火 曜 日

＜献立名＞ ソース焼きうどん 牛乳 深谷ねぎぎょうざ みかんゼリー

食 品 名	一人使用量 (g)	一人正味重量 (g)	備考
地粉うどん	90.00	90.00	小麦
豚肉（もも・こま）	20.00	20.00	豚肉
豚肉（ばら・こま）	10.00	10.00	豚肉
たまねぎ（生）	18.09	17.00	
にんじん（生）	11.34	11.00	
キャベツ（生）	35.29	30.00	
もやし（生）	17.00	17.00	
ぶなしめじ（バラカット）	6.00	6.00	
なたね油	3.00	3.00	
食塩	0.40	0.40	
焼きうどんソース	8.10	8.10	小麦、大豆、りんご
中濃ソース	3.60	3.60	
ウスターソース	2.40	2.40	
あおのり	0.03	0.03	
かつお節（碎片）	1.10	1.10	
牛乳	1個	206.00	乳
深谷ねぎぎょうざ（冷凍）	2.6個	52.00	小麦、大豆、鶏肉、豚肉、ゼラチン
なたね油（揚油）	6.00	6.00	
寄居町みかんゼリー（冷凍）	1個	40.00	

自校調理小学校		給 食 日 誌		令和 7 年 6 月 18 日 水 曜 日
＜献立名＞ 鉄骨いなりちらし 牛乳 沢煮わん				
食 品 名		一人使用量 (g)	一人正味重量 (g)	備考
酢めし	(低)	60.00	60.00	
	(中)	70.00	70.00	
	(高)	80.00	80.00	
鶏ももこま（皮つき）		15.00	15.00	鶏肉
にんじん（生）		10.31	10.00	
油揚げ		8.00	8.00	大豆
ひじき		0.50	0.50	
三温糖		5.00	5.00	
清酒		1.00	1.00	
だしのもと		0.30	0.30	
こいくちしょうゆ（丸大豆）		5.00	5.00	小麦、大豆
小えび（乾）		0.50	0.50	えび
ごま・生（白）		1.00	1.00	ごま
スクランブルエッグ（冷凍）		20.00	20.00	卵、大豆
牛乳		1個	206.00	乳
にんじん（生）		10.31	10.00	
ごぼう（生）		5.56	5.00	
たけのこ（レトルト）		7.00	7.00	
干しいたけ		0.50	0.50	
食塩		1.00	1.00	
だしのもと		0.80	0.80	
こいくちしょうゆ（丸大豆）		1.00	1.00	小麦、大豆
水		150.00	150.00	
さやえんどう（生）		2.20	2.00	
豚肉（もも・せん切り）		15.00	15.00	豚肉

自校調理小学校 給食日誌 令和7年6月20日金曜日 <献立名> ロールコッペ 牛乳 川口ウインナー ラタトゥイユ 米粉めん入り野菜スープ			
食 品 名	一人使用量 (g)	一人正味重量 (g)	備考
バターロール・コッペ (低)	1個	40.00	乳、小麦、大豆
バターロール・コッペ (中)	1個	50.00	乳、小麦、大豆
バターロール・コッペ (高)	1個	60.00	乳、小麦、大豆
牛乳	1個	206.00	乳
川口ウインナー (ほうれんそう)	1.8個	36.00	豚肉
たまねぎ (生)	10.64	10.00	
にんじん (生)	8.25	8.00	
なす (生)	22.22	20.00	
ズッキーニ (生)	10.42	10.00	
トマト (生)	10.31	10.00	
さやいんげん (生)	3.09	3.00	
にんにく (生)	0.33	0.30	
なたね油	0.30	0.30	
オリーブ油	0.30	0.30	
食塩	0.20	0.20	
こしょう (白)	0.01	0.01	
コンソメのもと	0.70	0.70	大豆、鶏肉、豚肉
ぶどう酒 (白)	1.50	1.50	
トマトピューレ	3.00	3.00	
トマトケチャップ	3.00	3.00	
水	6.00	6.00	
ショルダーベーコン (短冊)	5.00	5.00	豚肉
たまねぎ (生)	21.28	20.00	
にんじん (生)	10.31	10.00	
キャベツ (生)	29.41	25.00	
ホールコーン (冷凍)	10.00	10.00	
なたね油	0.50	0.50	
チキンブイヨン (冷凍)	10.00	10.00	鶏肉
食塩	0.60	0.60	
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
こいくちしょうゆ (丸大豆)	0.50	0.50	小麦、大豆
水	120.00	120.00	
米粉めん	10.00	10.00	

自校調理小学校 給食日誌 令和7年6月23日月曜日			
＜献立名＞ ひじきピラフ 牛乳 いかナゲット マカロニのクリームスープ			
食 品 名	一人使用量 (g)	一人正味重量 (g)	備考
精米・強化米（白） 鶏ももこま（皮つき） ひじき たまねぎ（生） にんじん（生） ホールコーン（冷凍） なたね油 食塩 こしょう（白） コンソメのもと 水 牛乳 いかナゲット（冷凍） なたね油（揚げ油） 豚肉（もも・こま） たまねぎ（生） にんじん（生） マカロニ（ツイスト・乾） なたね油 食塩 こしょう（白） コンソメのもと ホワイトルウ 牛乳（調理用） 水 パセリ（葉・生）	60.00 10.00 1.00 10.64 10.31 10.00 1.00 0.70 0.03 1.00 80.00 1個 1.6個 4.00 10.00 31.91 15.46 7.00 0.50 0.40 0.02 0.70 6.00 50.00 70.00 0.56	60.00 10.00 1.00 10.00 10.00 10.00 1.00 0.70 0.03 1.00 80.00 206.00 32.00 4.00 10.00 30.00 15.00 7.00 0.50 0.40 0.02 0.70 6.00 50.00 70.00 0.50	鶏肉 大豆、鶏肉、豚肉 乳 小麦、大豆、いか、豚肉 豚肉 小麦 大豆、鶏肉、豚肉 乳、小麦、大豆、豚肉 乳

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
にんじん（生）		15.46	15.00	
もやし（生）		15.00	15.00	
キャベツ（生）		17.65	15.00	
ながねぎ（生）		6.67	4.00	
ホールコーン（冷凍）		20.00	20.00	
カットわかめ		0.50	0.50	
なたね油		0.50	0.50	
食塩		1.60	1.60	
中華スープのもと		1.00	1.00	大豆、鶏肉、豚肉、ごま
こいくちしょうゆ（丸大豆）		0.10	0.10	小麦、大豆
水		140.00	140.00	
牛乳		1個	206.00	乳
ミニ春巻（冷凍）		1個	35.00	小麦、大豆、豚肉
なたね油（揚げ油）		4.00	4.00	
メロン（生）		1/16個	30.90	

自校調理小学校		給 食 日 誌		令和 7 年 6 月 25 日 水 曜 日	
＜献立名＞　ねぎ塩豚丼　牛乳　みそ汁					
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		
豚肉（もも・こま）		35.00	35.00	豚肉	
豚肉（ばら・こま）		15.00	15.00	豚肉	
もやし（生）		30.00	30.00		
ながねぎ（生）		20.00	12.00		
にんにく（生）		0.22	0.20		
なたね油		0.50	0.50		
上白糖		0.40	0.40		
清酒		2.00	2.00		
食塩		0.50	0.50		
中華スープのもと		0.30	0.30	大豆、鶏肉、豚肉、ごま	
レモン汁（国産・冷凍）		1.00	1.00		
でん粉（じゃがいも）		1.00	1.00		
水		2.00	2.00		
ごま・生（白）		1.00	1.00	ごま	
ごま油		0.50	0.50	ごま	
牛乳		1個	206.00	乳	
豆腐（木綿）		40.00	40.00	大豆	
じゃがいも（生）		33.33	30.00		
ながねぎ（生）		13.33	8.00		
カットわかめ		0.50	0.50		
みそ（白）		11.00	11.00	大豆	
だしのもと		1.00	1.00		
水		130.00	130.00		

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
埼玉県産厚揚げ（冷凍）		60.00	60.00	大豆
豚肉（もも・こま）		14.00	14.00	豚肉
にんじん（生）		10.31	10.00	
たけのこ（レトルト）		8.50	8.50	
ながねぎ（生）		16.67	10.00	
しょうが（生）		0.18	0.14	
にんにく（生）		0.15	0.14	
干ししいたけ		0.70	0.70	
なたね油		0.70	0.70	
清酒		1.40	1.40	
上白糖		1.00	1.00	
こいくちしょうゆ（丸大豆）		2.40	2.40	小麦、大豆
みそ（赤）		4.00	4.00	大豆
トウバンジャン		0.17	0.17	
でん粉（じゃがいも）		1.00	1.00	
水		20.00	20.00	
ごま油		0.70	0.70	ごま
ミックスドフルーツ		55.00	55.00	りんご、もも
寒天 ダイスカット レトルト		15.00	15.00	
ナタデココ		10.00	10.00	
カットゼリー（ぶどう・冷凍）		15.00	15.00	

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
埼玉県産厚揚げ（冷凍）		60.00	60.00	大豆
豚肉（もも・こま）		14.00	14.00	豚肉
にんじん（生）		10.31	10.00	
たけのこ（レトルト）		8.50	8.50	
ながねぎ（生）		16.67	10.00	
しょうが（生）		0.18	0.14	
にんにく（生）		0.15	0.14	
干ししいたけ		0.70	0.70	
なたね油		0.70	0.70	
清酒		1.40	1.40	
上白糖		1.00	1.00	
こいくちしょうゆ（丸大豆）		2.40	2.40	小麦、大豆
みそ（赤）		4.00	4.00	大豆
トウバンジャン		0.17	0.17	
でん粉（じゃがいも）		1.00	1.00	
水		20.00	20.00	
ごま油		0.70	0.70	ごま
ミックスドフルーツ		55.00	55.00	りんご、もも
寒天 ダイスカット レトルト		15.00	15.00	
ナタデココ		10.00	10.00	
カットゼリー（ぶどう・冷凍）		15.00	15.00	

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
埼玉県産厚揚げ（冷凍）		60.00	60.00	大豆
豚肉（もも・こま）		14.00	14.00	豚肉
にんじん（生）		10.31	10.00	
たけのこ（レトルト）		8.50	8.50	
ながねぎ（生）		16.67	10.00	
しょうが（生）		0.18	0.14	
にんにく（生）		0.15	0.14	
干ししいたけ		0.70	0.70	
なたね油		0.70	0.70	
清酒		1.40	1.40	
上白糖		1.00	1.00	
こいくちしょうゆ（丸大豆）		2.40	2.40	小麦、大豆
みそ（赤）		4.00	4.00	大豆
トウバンジャン		0.17	0.17	
でん粉（じゃがいも）		1.00	1.00	
水		20.00	20.00	
ごま油		0.70	0.70	ごま
ミックスドフルーツ		55.00	55.00	りんご、もも
寒天 ダイスカット レトルト		15.00	15.00	
ナタデココ		10.00	10.00	
カットゼリー（ぶどう・冷凍）		15.00	15.00	

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
埼玉県産厚揚げ（冷凍）		60.00	60.00	大豆
豚肉（もも・こま）		14.00	14.00	豚肉
にんじん（生）		10.31	10.00	
たけのこ（レトルト）		8.50	8.50	
ながねぎ（生）		16.67	10.00	
しょうが（生）		0.18	0.14	
にんにく（生）		0.15	0.14	
干ししいたけ		0.70	0.70	
なたね油		0.70	0.70	
清酒		1.40	1.40	
上白糖		1.00	1.00	
こいくちしょうゆ（丸大豆）		2.40	2.40	小麦、大豆
みそ（赤）		4.00	4.00	大豆
トウバンジャン		0.17	0.17	
でん粉（じゃがいも）		1.00	1.00	
水		20.00	20.00	
ごま油		0.70	0.70	ごま
ミックスドフルーツ		55.00	55.00	りんご、もも
寒天 ダイスカット レトルト		15.00	15.00	
ナタデココ		10.00	10.00	
カットゼリー（ぶどう・冷凍）		15.00	15.00	

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
埼玉県産厚揚げ（冷凍）	60.00	60.00	大豆
豚肉（もも・こま）	14.00	14.00	豚肉
にんじん（生）	10.31	10.00	
たけのこ（レトルト）	8.50	8.50	
ながねぎ（生）	16.67	10.00	
しょうが（生）	0.18	0.14	
にんにく（生）	0.15	0.14	
干ししいたけ	0.70	0.70	
なたね油	0.70	0.70	
清酒	1.40	1.40	
上白糖	1.00	1.00	
こいくちしょうゆ（丸大豆）	2.40	2.40	小麦、大豆
みそ（赤）	4.00	4.00	大豆
トウバンジャン	0.17	0.17	
でん粉（じゃがいも）	1.00	1.00	
水	20.00	20.00	
ごま油	0.70	0.70	ごま
ミックスフルーツ	55.00	55.00	りんご、もも
寒天 ダイスカット レトルト	15.00	15.00	
ナタデココ	10.00	10.00	
カットゼリー（ぶどう・冷凍）	15.00	15.00	

自校調理小学校

給食日誌

令和 7 年 6 月 30 日 月 曜 日

＜献立名＞ ごはん 牛乳 肉団子の甘酢あんかけ なすのみそ汁

食 品 名	一人使用量 (g)	一人正味重量 (g)	備考
精米・強化米	60.00	60.00	
(低)	70.00	70.00	
(中)	80.00	80.00	
(高)			
牛乳	1個	206.00	乳
肉団子（冷凍）	45.00	45.00	大豆、鶏肉、豚肉
なたね油（揚げ油）	5.00	5.00	
たまねぎ（生）	31.91	30.00	
にんじん（生）	10.31	10.00	
たけのこ（レトルト）	7.00	7.00	
干ししいたけ	0.40	0.40	
上白糖	2.00	2.00	
穀物酢	1.00	1.00	
だしのもと	0.40	0.40	
こいくちしょうゆ（丸大豆）	4.00	4.00	小麦、大豆
でん粉（じゃがいも）	1.50	1.50	
水	30.00	30.00	
なす（生）	11.11	10.00	
豆腐（木綿）	30.00	30.00	大豆
ながねぎ（生）	16.67	10.00	
油揚げ（カット・冷凍）	5.00	5.00	大豆
みそ（白）	11.00	11.00	大豆
だしのもと	1.00	1.00	
水	130.00	130.00	
なたね油	0.50	0.50	