センター調理中学校
（新郷・南平学校給食センター献立）

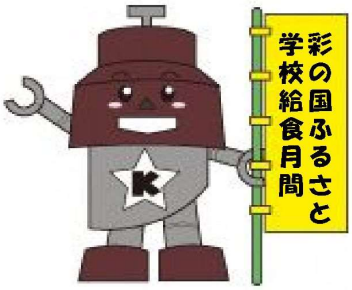
献立実施校

東中	西中	南中	元郷中
十二月田中	仲町中	領家中	安行中
榛松中	神根中	戸塚中	安行東中
戸塚西中			

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「きゅぽらん」

川 口 市 教 育 委 員 会

～食物アレルギーに関する留意事項～

〇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、記載しておりません。

〇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。

〇調理場・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。

〇揚げ油は、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。

〇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ございます。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。

〇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μg/ml の濃度レベル又は数 μg/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「きゅぽらん」

センター調理中学校（新郷・南平センター献立）

6 月 分 献 立 の 栄 養 価

給食日	献立名	ｴﾈﾙｷﾞｰ	蛋白質	脂質	炭水化物	ｶﾙｼｳﾑ	ﾏｸﾞﾈｼｳﾑ	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　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	801	23.7	23.0	122.0	360	81	2.5	2.3	337	0.41	0.57	42	9.6	4.2	302.07	326.24
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	750	27.3	19.0	105.9	445	95	2.7	3.0	317	0.62	0.57	23	3.3	2.5	341.01	368.29
6 - 4	鉄骨ちらし　牛乳　鋳物汁　川口ほうれんそうウインナー	756	26.0	20.5	106.2	393	108	3.1	4.6	264	0.82	0.47	7	2.7	4.3	292.95	316.39
6 - 5	おっきりこみ　牛乳　みそポテト　狭山茶豆乳プリン	767	26.3	20.0	118.0	315	78	1.8	1.6	187	0.29	0.44	33	5.0	3.7	308.06	332.70
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	24.1	15.4	126.0	294	87	2.4	3.3	233	0.91	0.46	72	9.4	2.4	318.07	343.52
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	310.15	334.96
6 - 10	かてめし　牛乳　まゆ玉汁　豚肉のねぎしょうがソース	808	29.4	23.4	110.4	318	91	2.0	3.5	301	1.00	0.51	14	3.2	2.7	351.58	379.71
6 - 11	ごはん　牛乳　せんべい汁　あじの照り焼き　厚揚げの煮物	751	33.5	18.0	103.8	337	116	2.9	3.1	233	0.76	0.57	13	2.2	2.4	333.57	360.26
6 - 12	塩ラーメン　牛乳　春巻　メロン	748	25.8	25.6	106.8	280	71	5.8	2.2	222	0.43	0.45	23	5.7	3.6	309.98	334.77
6 - 13	鶏ごぼうごはん　牛乳　彩の国汁　いろどりたまご焼き	767	26.3	26.3	101.2	316	81	2.5	3.1	268	0.75	0.59	15	3.1	2.4	334.88	361.67
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	758	26.9	22.2	109.6	384	117	3.2	3.3	597	0.71	0.55	15	4.2	3.0	380.85	411.32
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	748	36.0	16.9	104.7	390	115	2.9	3.4	159	0.85	0.55	17	5.2	2.5	368.74	398.24
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	279.99	302.39
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	764	29.3	23.1	105.1	310	101	2.1	3.6	319	1.10	0.53	24	3.7	2.3	333.63	360.32
6 - 25	ごはん　牛乳　打ち豆汁　和風ハンバーグ　ごぼうサラダ	756	27.1	18.5	112.4	492	108	10.1	3.4	268	0.72	0.49	11	6.2	2.5	321.51	347.23
6 - 26	ねぎ豚うどん　牛乳　ゼリーフライ　ミニトマト	749	27.3	21.3	107.9	338	90	1.8	2.3	263	0.50	0.47	19	6.6	3.7	317.20	342.58
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	749	26.3	24.0	101.6	310	70	2.1	2.6	181	0.65	0.60	19	3.3	2.9	316.29	341.59
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	23.7	28.3	104.6	325	80	3.4	2.4	278	0.37	0.50	43	8.6	3.9	277.61	299.82
合　　計		14546	526.8	435.5	1999.7	6782	1732	67.9	55.2	5146	12.30	9.91	476	97.3	59.2	6104.47	6592.84
平　　均		766	27.7	22.9	105.2	357	91	3.6	2.9	271	0.65	0.52	25	5.1	3.1	321.29	346.99
（動物性）			(12)	(14.3)													
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（%）		92	81	99		79	76	80	97	90	130	87	71	73	124		
PFCバランス　（%）		100	14	27	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 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（揚油）	6.00	6.00	
中濃ソース（ボトル）	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

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 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	100.00	100.00	
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（カット・冷凍）	10.00	10.00	大豆
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	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	

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 6 月 4 日 水 曜日

＜献立名＞　鉄骨ちらし　牛乳　鋳物汁　川口ほうれんそうウインナー

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	
豚肉（もも・ひき）	10.00	10.00	豚肉
油揚げ（カット・冷凍）	12.00	12.00	大豆
ひじき	1.50	1.50	
にんじん（生）	10.31	10.00	
小えび（乾）	0.70	0.70	えび
なたね油	0.50	0.50	
三温糖	1.40	1.40	
食塩	0.10	0.10	
だしのもと	0.25	0.25	
こいくちしょうゆ	2.40	2.40	小麦、大豆
水	5.00	5.00	
牛乳	1個	206.00	乳
豆腐（木綿）	30.00	30.00	大豆
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	
板こんにゃく	6.00	6.00	
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
ごま油	1.00	1.00	ごま
水	160.00	160.00	
川口ウインナー（ほうれんそう）	2個	40.00	豚肉

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 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）	1個	100.00	小麦
鶏むねこま（皮つき）	25.00	25.00	鶏肉
油揚げ（カット・冷凍）	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	
干ししいたけ（スライス）	0.50	0.50	
ながねぎ（生）	8.33	5.00	
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
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（乱切り）	60.00	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

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 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
麦ごはん	100.00	100.00	
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	

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 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（揚油）	5.00	5.00	
中濃ソース（ボトル）	5.00	5.00	
キャベツ（生）	41.18	35.00	

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 6 月 10 日 火 曜日

＜献立名＞　かてめし　牛乳　まゆ玉汁　豚肉のねぎしょうがソース

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）	13.00	13.00	鶏肉
ごぼう（ささがき）	12.00	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（カット・冷凍）	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	
だしのもと	1.20	1.20	
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・切り身）	1個	50.00	豚肉
ながねぎ（生）	5.00	3.00	
しょうが（生）	1.25	1.00	
こいくちしょうゆ	3.00	3.00	小麦、大豆
清酒	1.50	1.50	
みりん（本みりん）	1.50	1.50	
三温糖	1.50	1.50	
でん粉（じゃがいも）	0.20	0.20	
なたね油	0.20	0.20	
水	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 6 月 11 日 水 曜日

＜献立名＞　ごはん　牛乳　せんべい汁　あじの照り焼き　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	100.00	100.00	
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（カット・冷凍）	5.00	5.00	大豆
にんじん（生）	9.28	9.00	
干ししいたけ（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(半月)	4.00	4.00	
食塩	0.40	0.40	
だしのもと	1.10	1.10	
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	
あじの照り焼き（冷凍）	1個	50.00	小麦、大豆
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	

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 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
ホット中華めん	1個	100.00	小麦
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（揚油）	5.00	5.00	
メロン（生）	1/16個	30.90	

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 6 月 13 日 金 曜日

＜献立名＞　鶏ごぼうごはん　牛乳　彩の国汁　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	100.00	100.00	
鶏むねこま（皮つき）	18.00	18.00	鶏肉
にんじん（生）	10.31	10.00	
ごぼう（ささがき）	10.00	10.00	
干ししいたけ（スライス）	0.20	0.20	
えだまめ（冷凍）	2.00	2.00	大豆
なたね油	0.50	0.50	
三温糖	1.50	1.50	
清酒	2.00	2.00	
みりん（本みりん）	1.50	1.50	
だしのもと	0.50	0.50	
こいくちしょうゆ	3.00	3.00	小麦、大豆
牛乳	1個	206.00	乳
豚肉（ロース・スライス）	15.00	15.00	豚肉
だいこん（生）	16.67	15.00	
にんじん（生）	10.31	10.00	
こまつな（生）	17.65	15.00	
さといも（いちょう）	12.00	12.00	
豆腐（木綿）	15.00	15.00	大豆
ながねぎ（生）	8.33	5.00	
なたね油	0.50	0.50	
食塩	1.00	1.00	
だしのもと	1.00	1.00	
こいくちしょうゆ	2.00	2.00	小麦、大豆
水	155.00	155.00	
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

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 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	

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 6 月 17 日 火 曜日

＜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	100.00	100.00	
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	
だしのもと	1.20	1.20	
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	

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 6 月 20 日 金 曜日

＜献立名＞　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

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）	18.00	18.00	豚肉
大豆（冷凍）	18.00	18.00	大豆
にんじん（生）	10.31	10.00	
だいこん（生）	16.67	15.00	
じゃがいも（生）	25.56	23.00	
油揚げ（カット・冷凍）	6.00	6.00	大豆
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	大豆
みそ（赤）	2.00	2.00	大豆
水	155.00	155.00	
鶏もも（皮なし）	1個	50.00	鶏肉
なたね油	0.30	0.30	
にんにく（生）	0.43	0.40	
たまねぎ（生）	2.87	2.70	
三温糖	3.00	3.00	
清酒	1.40	1.40	
みりん（本みりん）	1.40	1.40	
こいくちしょうゆ	2.70	2.70	小麦、大豆
でん粉（じゃがいも）	0.20	0.20	
水	5.00	5.00	
刻みしゃくし菜	10.00	10.00	小麦、大豆
ちりめんじゃこ（冷凍）	3.00	3.00	
かつお節（砕片）	1.50	1.50	
みりん（本みりん）	0.50	0.50	
こいくちしょうゆ	0.10	0.10	小麦、大豆
ごま・いり（白）	2.00	2.00	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 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

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 6 月 24 日 火 曜日

＜献立名＞　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

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
にんじん（生）	13.40	13.00	
たまねぎ（生）	13.83	13.00	
ながねぎ（生）	8.33	5.00	
えのきたけ（バラカット）	8.00	8.00	
鶏むねこま（皮つき）	8.00	8.00	鶏肉
豆腐（木綿）	23.00	23.00	大豆
カットわかめ	0.90	0.90	
食塩	0.20	0.20	
こしょう（白）	0.02	0.02	
中華スープのもと	1.20	1.20	大豆、鶏肉、豚肉、ごま
こいくちしょうゆ	3.50	3.50	小麦、大豆
でん粉（じゃがいも）	0.60	0.60	
ほうれんそう（冷凍）	12.00	12.00	
水	165.00	165.00	
豚肉（もも・こま）	25.00	25.00	豚肉
豚肉（ロース・スライス）	25.00	25.00	豚肉
しょうが（生）	0.38	0.30	
にんにく（生）	0.22	0.20	
なたね油	0.50	0.50	
にら（生）	5.26	5.00	
にんじん（生）	10.31	10.00	
ながねぎ（生）	8.33	5.00	
みそ（白）	1.50	1.50	大豆
みそ（赤）	2.00	2.00	大豆
川口の麦みそ	1.00	1.00	大豆
こいくちしょうゆ	1.00	1.00	小麦、大豆
三温糖	1.80	1.80	
清酒	2.00	2.00	
ごま・いり（白）	1.20	1.20	ごま
とうがらし	0.02	0.02	
水	2.00	2.00	
じゃがいも（乱切り）	40.00	40.00	
なたね油（揚油）	4.00	4.00	
食塩	0.20	0.20	
あおさ（粉末）	0.05	0.05	

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 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	100.00	100.00	
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（カット・冷凍）	6.00	6.00	大豆
ながねぎ（生）	8.33	5.00	
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	160.00	160.00	
ハンバーグ（冷凍）	1個	60.00	大豆、鶏肉、豚肉
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（ささがき）	12.00	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

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 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	1個	100.00	小麦
豚肉（ロース・スライス）	27.00	27.00	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（冷凍）	15.00	15.00	
油揚げ（カット・冷凍）	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	
だしのもと	1.00	1.00	
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（揚油）	5.00	5.00	
中濃ソース（ボトル）	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 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	100.00	100.00	
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	
だしのもと	1.20	1.20	
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	

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 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（冷凍）	10.00	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（揚油）	6.00	6.00	
中濃ソース（ボトル）	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	