

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

7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」

7 月 分 献 立 の 栄 養 価

[illegible]

自校調理中学校 給食日誌 令和7年7月3日 木曜日 <献立名> ごぼうにやミートソーススパゲティ 牛乳 チキンナゲット 枝豆のサラダ			
食 品 名	一人使用量 (g)	一人正味重量 (g)	備考
ゆでスパゲティ	180.00	180.00	小麦
オリーブ油	5.00	5.00	
豚肉（もも・ひき）	30.00	30.00	豚肉
しょうが（生）	0.38	0.30	
にんにく（生）	0.33	0.30	
ごぼう（生）	8.89	8.00	
たまねぎ（生）	31.91	30.00	
にんじん（生）	20.62	20.00	
エリンギ（しなちくカット）	8.00	8.00	
トマトピューレ	30.00	30.00	
トマトケチャップ	13.00	13.00	
コンソメのもと	2.10	2.10	大豆、鶏肉、豚肉
ぶどう酒（赤）	1.20	1.20	
ウスターソース	1.50	1.50	
食塩	1.00	1.00	
三温糖	0.70	0.70	
こしょう（白）	0.03	0.03	
でん粉（じゃがいも）	3.50	3.50	
なたね油	0.50	0.50	
水	100.00	100.00	
牛乳	1個	206.00	乳
チキンナゲット（冷凍）乳・卵抜き	2個	40.00	
なたね油（揚げ油）	4.00	4.00	大豆、鶏肉
えだまめ（冷凍）	8.00	8.00	
にんじん（生）	12.37	12.00	大豆
もやし（生）	20.00	20.00	
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 7 月 8 日 火 曜 日

＜献立名＞ ごはん 牛乳 呉汁 あじの南蛮風 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
精米・強化米（白）	100.00	100.00	
水	120.00	120.00	
牛乳	1個	206.00	乳
豚肉（もも・こま）	6.00	6.00	豚肉
大豆（冷凍）	18.00	18.00	大豆
にんじん（生）	6.19	6.00	
だいこん（生）	18.89	17.00	
じゃがいも（生）	27.78	25.00	
油揚げ	8.00	8.00	大豆
ながねぎ（生）	8.33	5.00	
なたね油	0.60	0.60	
煮干し（だしパック）	5.00	5.00	
みそ（白）	9.00	9.00	大豆
みそ（赤）	2.00	2.00	大豆
水	155.00	155.00	
あじフィレ（でん粉付き・冷凍）	1個	50.00	
なたね油（揚げ油）	5.00	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	1.50	1.50	
とうがらし	0.01	0.01	
でん粉（じゃがいも）	0.30	0.30	
水	7.00	7.00	
こまつな（生）	23.53	20.00	
もやし（生）	15.00	15.00	
にんじん（生）	10.31	10.00	
和風ドレッシング（ボトル）	6.00	6.00	

給食日誌

令和 7 年 7 月 10 日 木曜日

＜献立名＞ 五目ラーメン 牛乳 春巻 冷凍みかん

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）	25.00	25.00	豚肉
にんじん（生）	20.62	20.00	
もやし（生）	30.00	30.00	
ながねぎ（生）	8.33	5.00	
ほうれんそう（生）	11.11	10.00	
こいくちしょうゆ	4.00	4.00	小麦、大豆
中華スープのもと	1.00	1.00	大豆、鶏肉、豚肉、ごま
がらスープ（レトルト）	15.00	15.00	大豆、鶏肉、豚肉
食塩	1.00	1.00	
こしょう（白）	0.02	0.02	
でん粉（じゃがいも）	1.50	1.50	
水	150.00	150.00	
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	
冷凍みかん	1個	70.00	

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
とうがん（角切り）	35.00	35.00	
鶏ももこま（皮つき）	10.00	10.00	鶏肉
にんじん（生）	12.37	12.00	
ながねぎ（生）	8.33	5.00	
油揚げ	8.00	8.00	大豆
こまつな（生）	15.29	13.00	
しょうが（生）	0.44	0.35	
だしパック（厚削り）	5.00	5.00	
食塩	0.70	0.70	
こいくちしょうゆ	4.00	4.00	小麦、大豆
でん粉（じゃがいも）	1.00	1.00	
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	
豚肉（もも・ひき）	10.00	10.00	豚肉
にんじん（生）	5.15	5.00	
たまねぎ（生）	10.64	10.00	
じゃがいも（生）	24.44	22.00	
グリーンピース（冷凍）	2.00	2.00	
なたね油	0.30	0.30	
三温糖	2.00	2.00	
清酒	2.00	2.00	
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
でん粉（じゃがいも）	0.90	0.90	
水	10.00	10.00	

自校調理中学校		給食日誌		令和7年7月16日水曜日	
＜献立名＞ 夏野菜のカレーライス 牛乳 温野菜サラダ 米粉のみかんクレープ					
食 品 名		一人使用量 (g)	一人正味重量 (g)	備考	
精米・強化米（白）		100.00	100.00	豚肉	
米粒麦		10.00	10.00		
水		120.00	120.00		
豚肉（もも・こま）		25.00	25.00		
たまねぎ（生）		29.79	28.00		
にんじん（生）		12.37	12.00		
じゃがいも（生）		33.33	30.00		
なす（生）		11.11	10.00		
西洋かぼちゃ（角切り）		12.00	12.00		
トマト（カット）		11.00	11.00		
しょうが（生）		0.38	0.30	小麦、豚肉、りんご	
にんにく（生）		0.33	0.30		
カレールー		18.00	18.00		
カレー粉		0.40	0.40		
トマトケチャップ		6.50	6.50		
ウスターソース		2.50	2.50		
コンソメのもと		1.20	1.20		
なたね油		0.50	0.50		
水		120.00	120.00		
牛乳		1個	206.00		
カットわかめ		0.50	0.50	小麦、大豆、ごま	
キャベツ（生）		41.18	35.00		
にんじん（生）		12.37	12.00		
ホールコーン（冷凍）		8.00	8.00		
ごまドレッシング（ボトル）		9.00	9.00		
米粉クレープ（みかん・冷凍）		1個	35.00	大豆	