

センター調理中学校 (元郷学校給食センター献立)

献立実施校

在家中

小谷場中

芝東中

芝西中

芝中

岸川中

北中

幸並中

上青木中

青木中

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、記載しておりません。

○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」

<献立名> ごはん 牛乳 すまし汁 さばのみそ煮 いんげんのツナごま和え

食品名	一人使用量 (g)	一人正味重量 (g)	備考
精米・強化米	100.00	100.00	
牛乳	1個	206.00	乳
豆腐(木綿)	25.00	25.00	大豆
だいこん(生)	22.22	20.00	
にんじん(生)	10.31	10.00	
かまぼこ(冷凍)	10.00	10.00	
ほうれんそう(冷凍)	10.00	10.00	
えのきたけ(バラカット)	8.00	8.00	
こいくちしょうゆ	3.00	3.00	小麦、大豆
食塩	0.80	0.80	
だしのもと	1.20	1.20	
水	160.00	160.00	
さばの切り身(冷凍)	1個	50.00	さば
しょうが(生)	1.25	1.00	
みそ(赤)	5.40	5.40	大豆
こいくちしょうゆ	2.70	2.70	小麦、大豆
清酒	2.70	2.70	
三温糖	4.00	4.00	
だしのもと	0.30	0.30	
いんげん(冷凍)	30.00	30.00	
にんじん(生)	10.31	10.00	
ライトツナ(水煮・レトルト)	6.00	6.00	
すりごま(白)	1.20	1.20	ごま
こいくちしょうゆ	2.50	2.50	小麦、大豆
三温糖	1.20	1.20	

センター調理中学校
(元郷センター献立)

給食日誌

令和7年7月2日 水曜日

<献立名> ごはん 牛乳 かぼちゃ団子汁 とんかつ 切り干し大根の煮物

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
かぼちゃ団子(冷凍)	30.00	30.00	
だいこん(生)	22.22	20.00	
にんじん(生)	12.37	12.00	
油揚げ(カット・冷凍)	5.00	5.00	大豆
ごぼう(半月)	5.00	5.00	
こまつな(生)	14.12	12.00	
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	150.00	150.00	
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	
切り干し大根	5.00	5.00	
にんじん(生)	12.37	12.00	
さつまあげ(冷凍)	6.00	6.00	
えだまめ(冷凍)	8.00	8.00	大豆
なたね油	0.30	0.30	
だしのもと	0.20	0.20	
三温糖	1.50	1.50	
こいくちしょうゆ	3.00	3.00	小麦、大豆
水	7.00	7.00	

センター調理中学校
(元郷センター献立)

給食日誌

令和7年7月3日 木曜日

<献立名> なすのミートソーススパゲティ 牛乳 ウィンナーの香味揚げ ほうれん草とコーンのソテー

食品名	一人使用量 (g)	一人正味重量 (g)	備考
ソフトめん	1個	100.00	小麦
豚肉(もも・ひき)	30.00	30.00	豚肉
にんにく(生)	0.33	0.30	
なす(生)	13.33	12.00	
たまねぎ(生)	31.91	30.00	
たまねぎ(スライス・冷凍)	30.00	30.00	
にんじん(生)	20.62	20.00	
ぶなしめじ(バラカット)	10.00	10.00	
パセリ(乾)	0.02	0.02	
トマトピューレ	10.00	10.00	
トマトケチャップ	30.00	30.00	
中濃ソース	4.50	4.50	
ハヤシルウ	7.50	7.50	小麦、大豆、豚肉
デミグラスソース	7.00	7.00	小麦、大豆、鶏肉、豚肉
コンソメのもと	1.20	1.20	大豆、鶏肉、豚肉
三温糖	1.20	1.20	
食塩	0.20	0.20	
こしょう(白)	0.03	0.03	
オリーブ油	0.50	0.50	
水	50.00	50.00	
牛乳	1個	206.00	乳
ウィンナーソーセージFe入り	2個	40.00	豚肉
小麦粉	3.00	3.00	小麦
ごま・いり(黒)	0.30	0.30	ごま
カレー粉	0.07	0.07	
水	3.00	3.00	
なたね油(揚油)	4.00	4.00	
ほうれんそう(冷凍)	30.00	30.00	
ホールコーン(冷凍)	15.00	15.00	
エリンギ(冷凍)	10.00	10.00	
なたね油	0.30	0.30	
食塩	0.30	0.30	
こしょう(白)	0.02	0.02	

センター調理中学校
(元郷センター献立)

給食日誌

令和7年7月4日 金曜日

<献立名> ごはん 牛乳 夏野菜のみそ汁 和風おろしハンバーグ 五目きんぴら

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
豆腐(木綿)	30.00	30.00	大豆
西洋かぼちゃ(いちょう)	20.00	20.00	
いんげん(冷凍)	12.00	12.00	
たまねぎ(生)	15.96	15.00	
油揚げ(カット・冷凍)	5.00	5.00	大豆
みそ(赤)	2.00	2.00	大豆
みそ(白)	11.00	11.00	大豆
だしのもと	1.00	1.00	
水	150.00	150.00	
ハンバーグ(冷凍)	1個	50.00	大豆、鶏肉、豚肉
大根おろし(冷凍)	10.00	10.00	
三温糖	1.60	1.60	
みりん(本みりん)	1.00	1.00	
こいくちしょうゆ	3.20	3.20	小麦、大豆
でん粉(じゃがいも)	0.30	0.30	
水	5.00	5.00	
鶏むねこま(皮つき)	15.00	15.00	鶏肉
ごぼう(せん切り)	15.00	15.00	
にんじん(せん切り)	15.00	15.00	
干しいたけ(スライス)	0.50	0.50	
さつまあげ(冷凍)	5.00	5.00	
えだまめ(冷凍)	5.00	5.00	大豆
なたね油	0.50	0.50	
三温糖	1.60	1.60	
こいくちしょうゆ	3.20	3.20	小麦、大豆
清酒	2.00	2.00	
とうがらし	0.01	0.01	

センター調理中学校
(元郷センター献立)

給食日誌

令和7年7月7日月曜日

<献立名> メロンパン 牛乳 セタスープ 星型コロケ シーフードサラダ 米粉のセタクレープ

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
ショルダーベーコン(短冊)	10.00	10.00	豚肉
星型米粉マカロニ	5.00	5.00	
たまねぎ(生)	26.60	25.00	
にんじん(生)	15.46	15.00	
ホールコーン(冷凍)	10.00	10.00	
ブロッコリー(冷凍)	15.00	15.00	
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	2.00	2.00	小麦、大豆
食塩	0.50	0.50	
こしょう(白)	0.03	0.03	
水	160.00	160.00	
星型コロケ(冷凍)	1個	50.00	小麦、鶏肉、豚肉
なたね油(揚油)	5.00	5.00	
中濃ソース(ボトル)	5.00	5.00	
むきえび(冷凍)	8.00	8.00	えび
いか(短冊・冷凍)	8.00	8.00	いか
キャベツ(生)	29.41	25.00	
きゅうり(生)	5.10	5.00	
パプリカ(赤)	3.33	3.00	
パプリカ(黄)	3.33	3.00	
オリーブ油	2.50	2.50	
穀物酢	0.80	0.80	
三温糖	0.40	0.40	
食塩	0.40	0.40	
こしょう(白)	0.02	0.02	
セタクレープ(冷凍)	1個	30.00	大豆

センター調理中学校
(元郷センター献立)

給食日誌

令和7年7月8日 火曜日

<献立名> ごはん 牛乳 マーボー豆腐 ジャンボしゅうまい 小松菜のナムル

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
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)	37.23	35.00	
にんじん(生)	22.68	22.00	
干しいたけ(スライス)	1.00	1.00	
しょうが(生)	0.38	0.30	
にんにく(生)	0.33	0.30	
ながねぎ(生)	13.33	8.00	
トウバンジャン	0.20	0.20	
テンメンジャン	4.00	4.00	小麦、大豆、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	3.00	3.00	小麦、大豆
黒ソース(冷凍)	1.50	1.50	小麦、大豆、鶏肉、ごま
中華スープのもと	1.00	1.00	大豆、鶏肉、豚肉、ごま
ごま油	0.50	0.50	ごま
三温糖	1.00	1.00	
なたね油	0.50	0.50	
でん粉(じゃがいも)	1.50	1.50	
水	30.00	30.00	
しゅうまい(冷凍)	2個	60.00	小麦、大豆、豚肉
こまつな(生)	35.29	30.00	
もやし(生)	20.00	20.00	
にんじん(生)	10.31	10.00	
韓国ナムルドレッシング(調理用)	5.00	5.00	小麦、大豆、鶏肉、豚肉、ごま

<献立名> タコライス 牛乳 レタスとたまごのスープ 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	100.00	100.00	
豚肉(もも・ひき)	30.00	30.00	豚肉
にんにく(生)	0.22	0.20	
たまねぎ(生)	21.28	20.00	
ホールコーン(冷凍)	10.00	10.00	
大豆ミート(ミンチ)	5.00	5.00	大豆
トマトケチャップ	10.00	10.00	
ウスターソース	5.00	5.00	
チリパウダー	0.05	0.05	
食塩	0.30	0.30	
こしょう(白)	0.03	0.03	
なたね油	0.30	0.30	
でん粉(じゃがいも)	0.20	0.20	
水	1.00	1.00	
牛乳	1個	206.00	乳
シヨルダーベーコン(短冊)	10.00	10.00	豚肉
レタス(生)	20.41	20.00	
たまねぎ(生)	26.60	25.00	
にんじん(生)	10.31	10.00	
鶏卵.全卵(生)	23.53	20.00	卵
チキンスープ	1.50	1.50	小麦、大豆、鶏肉
こいくちしょうゆ	1.50	1.50	小麦、大豆
食塩	0.40	0.40	
でん粉(じゃがいも)	1.00	1.00	
ごま油	0.30	0.30	ごま
水	155.00	155.00	
フライドポテト(冷凍)	50.00	50.00	
なたね油(揚油)	5.00	5.00	
食塩	0.30	0.30	
パプリカパウダー	0.02	0.02	
チリパウダー	0.02	0.02	
こしょう(白)	0.02	0.02	
カレー粉	0.02	0.02	

センター調理中学校
(元郷センター献立)

給食日誌

令和7年7月10日 木曜日

<献立名> たんたんめん 牛乳 ぎょうざ ミニトマト

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・ひき)	20.00	20.00	豚肉
チンゲンサイ(生)	23.53	20.00	
えのきたけ(バラカット)	8.00	8.00	
ながねぎ(生)	13.33	8.00	
にんじん(生)	15.46	15.00	
にんにく(生)	0.22	0.20	
しょうが(生)	0.38	0.30	
ねりごま	10.00	10.00	ごま
なたね油	0.50	0.50	
三温糖	1.00	1.00	
みそ(赤)	6.50	6.50	大豆
こいくちしょうゆ	2.00	2.00	小麦、大豆
黒ソース(冷凍)	6.00	6.00	小麦、大豆、鶏肉、ごま
ラー油	0.20	0.20	大豆、ごま
中華スープのもと	1.50	1.50	大豆、鶏肉、豚肉、ごま
トウバンジャン	0.10	0.10	
食塩	0.50	0.50	
こしょう(白)	0.03	0.03	
水	160.00	160.00	
牛乳	1個	206.00	乳
ぎょうざ(冷凍)	3個	60.00	小麦、大豆、鶏肉、豚肉
なたね油(揚油)	6.00	6.00	
ミニトマト(生)	2個	21.56	

センター調理中学校
(元郷センター献立)

給食日誌

令和7年7月11日 金曜日

<献立名> ごはん 牛乳 肉じゃが あじの塩こうじ焼き もやしのおかか和え

食品名	一人使用量 (g)	一人正味重量 (g)	備考
精米・強化米	100.00	100.00	
牛乳	1個	206.00	乳
豚肉(もも・こま)	25.00	25.00	豚肉
じゃがいも(乱切り)	100.00	100.00	
たまねぎ(生)	31.91	30.00	
にんじん(生)	25.77	25.00	
絹厚揚げ(冷凍)	20.00	20.00	大豆
しらたき	20.00	20.00	
いんげん(冷凍)	5.00	5.00	
三温糖	5.00	5.00	
こいくちしょうゆ	10.00	10.00	小麦、大豆
だしのもと	0.50	0.50	
水	40.00	40.00	
あじの塩こうじ焼き(冷凍)	1個	50.00	
もやし(生)	25.00	25.00	
にんじん(生)	8.25	8.00	
ほうれんそう(冷凍)	8.00	8.00	
かつお節(碎片)	0.60	0.60	
こいくちしょうゆ	3.00	3.00	小麦、大豆
みりん(本みりん)	1.00	1.00	

センター調理中学校
(元郷センター献立)

給食日誌

令和7年7月14日月曜日

<献立名> コッペパン 牛乳 中華風コーンスープ フランクフルトソーセージ 焼きそば

食品名	一人使用量 (g)	一人正味重量 (g)	備考
コッペパン	1個	70.00	小麦、大豆
牛乳	1個	206.00	乳
鶏ももこま(皮つき)	13.00	13.00	鶏肉
たまねぎ(生)	21.28	20.00	
クリームコーン(冷凍)	30.00	30.00	
ホールコーン(冷凍)	15.00	15.00	
ほうれんそう(冷凍)	8.00	8.00	
中華スープのもと	1.20	1.20	大豆、鶏肉、豚肉、ごま
食塩	0.70	0.70	
こしょう(白)	0.02	0.02	
ごま油	1.00	1.00	ごま
ごま・いり(白)	1.00	1.00	ごま
水	150.00	150.00	
フランクフルトソーセージ	1個	40.00	豚肉
焼きそば麺・乾	16.00	16.00	小麦
豚肉(もも・こま)	12.00	12.00	豚肉
もやし(生)	20.00	20.00	
キャベツ(生)	23.53	20.00	
にんじん(生)	10.31	10.00	
たまねぎ(生)	10.64	10.00	
ウスターソース	3.50	3.50	
中濃ソース	2.00	2.00	
こいくちしょうゆ	1.20	1.20	小麦、大豆
食塩	0.10	0.10	
こしょう(白)	0.02	0.02	
なたね油	1.00	1.00	
あおさ(粉末)	0.10	0.10	

センター調理中学校
(元郷センター献立)

給食日誌

令和7年7月15日 火曜日

<献立名> わかめごはん 牛乳 冬瓜のみそ汁 鶏のから揚げ 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
わかめごはん	100.00	100.00	
牛乳	1個	206.00	乳
とうがん(角切り)	30.00	30.00	
にんじん(生)	10.31	10.00	
ながねぎ(生)	16.67	10.00	
豆腐(木綿)	25.00	25.00	大豆
油揚げ(カット・冷凍)	7.00	7.00	大豆
だしのもと	1.00	1.00	
みそ(赤)	4.00	4.00	大豆
みそ(白)	8.00	8.00	大豆
水	150.00	150.00	
鶏むね肉(皮なし)	2個	50.00	鶏肉
しょうが(生)	0.38	0.30	
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(揚油)	5.00	5.00	
豚肉(もも・こま)	15.00	15.00	豚肉
板こんにゃく	25.00	25.00	
にんじん(生)	15.46	15.00	
さやえんどう(冷凍)	3.00	3.00	
なたね油	0.50	0.50	
だしのもと	0.30	0.30	
三温糖	2.00	2.00	
清酒	1.00	1.00	
みりん(本みりん)	1.00	1.00	
こいくちしょうゆ	3.50	3.50	小麦、大豆

センター調理中学校
(元郷センター献立)

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 オムレツ ブロッコリー はちみつレモンゼリー

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)	20.00	20.00	豚肉
じゃがいも(生)	16.67	15.00	
西洋かぼちゃ(角切り)	18.00	18.00	
なす(生)	7.78	7.00	
ズッキーニ(生)	8.33	8.00	
たまねぎ(生)	26.60	25.00	
たまねぎ(スライス・冷凍)	10.00	10.00	
トマト(カット)	10.00	10.00	
しょうが(生)	0.63	0.50	
にんにく(生)	0.54	0.50	
カレーフレーク	16.00	16.00	小麦
トマトケチャップ	3.00	3.00	
中濃ソース	3.00	3.00	
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	0.50	0.50	小麦、大豆
こしょう(白)	0.01	0.01	
カレー粉	0.20	0.20	
鶏レバーペースト	1.00	1.00	鶏肉
ガラムマサラ(粉末)	0.03	0.03	
なたね油	0.50	0.50	
水	130.00	130.00	
牛乳	1個	206.00	乳
プレーンオムレツ(冷凍)	1個	40.00	卵、大豆
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
はちみつレモンゼリー(冷凍)	1個	60.00	