

自校調理中学校

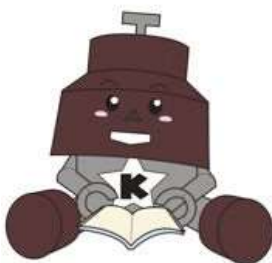
献立実施校

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

9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」

9 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)
9 - 2	ドライカレー 野菜サラダ	牛乳	オニオンスープ	ミートかぼちゃフライ	花	744	21.6	21.9	114.0	274	76	2.8	3.6	313	0.77	0.53	32	5.3	4.0	292.45	315.85
9 - 3	ごはん	牛乳	とん汁	和風ハンバーグ	さといものうま煮	757	31.6	21.1	107.5	299	94	5.5	3.7	224	0.95	0.50	9	2.9	3.1	312.32	337.31
9 - 4	なす南蛮うどん	牛乳	ちくわの磯辺揚げ	だいこんサラダ		748	28.6	28.6	96.3	311	93	1.7	2.1	267	0.37	0.45	15	4.8	4.4	309.29	334.03
9 - 5	高野豆腐のそぼろごはん	牛乳	せんべい汁	いわしのみぞれ煮		747	29.9	22.2	104.3	401	94	3.3	3.2	213	0.66	0.55	7	2.1	2.6	273.82	295.73
9 - 8	黒パン 枝豆のサラダ	牛乳	コーヒー飲料	ラビオリスープ	白身魚の香草フライ	748	25.3	23.4	109.1	426	78	2.2	2.1	309	0.35	0.56	39	4.8	3.5	309.21	333.95
9 - 9	ツイストパン	牛乳	コーンポタージュ	鶏肉の元気ソースがけ	キャベツとにんじんのソテー	792	30.2	26.7	108.2	357	82	1.6	2.3	192	0.32	0.62	22	5.4	3.4	316.24	341.54
9 - 10	カレーライス	牛乳	温野菜サラダ	プルーン		779	24.6	15.5	128.8	298	93	3.4	3.4	244	0.94	0.49	35	10.2	2.4	256.34	276.85
9 - 11	たんたんめん	牛乳	春巻	ミニトマト		891	29.6	35.5	116.8	291	66	5.9	2.0	292	0.41	0.45	17	5.3	3.6	325.95	352.03
9 - 12	わかめごはん	牛乳	秋野菜のみそ汁	白ごまつくね	厚揚げの煮物	769	25.9	21.9	117.8	383	129	4.0	3.2	600	0.70	0.53	19	4.3	4.0	329.85	356.24
9 - 16	ごはん	牛乳	切り干し大根のごまみそ汁	あじフライ	ごぼうサラダ	773	27.3	22.5	105.1	386	96	3.6	3.0	300	0.67	0.53	13	5.5	3.1	278.16	300.41
9 - 17	ごはん	牛乳	水餃子	肉団子の甘酢あんかけ	小松菜ともやしのナムル	747	24.7	18.6	118.9	483	120	21.5	3.2	326	0.71	0.54	31	3.6	3.0	282.09	304.66
9 - 18	きつねうどん	牛乳	野菜のかき揚げ	オレンジ		748	23.8	31.8	93.5	334	86	1.9	2.1	237	0.37	0.44	19	4.7	3.2	289.69	312.87
9 - 19	ごはん	牛乳	呉汁	あんかけ豆腐ハンバーグ	こんにゃくの炒め煮	754	26.3	23.1	105.2	379	117	3.8	3.2	207	0.70	0.43	14	6.6	2.6	249.97	269.97
9 - 22	子供パン	牛乳	マカロニスープ	大豆とコーンのメンチカツ	ポイルキャベツ	800	27.0	30.9	98.4	570	104	10.4	2.7	233	0.37	0.46	114	7.1	3.6	329.69	356.07
9 - 25	みそラーメン	牛乳	ぎょうざ	根菜のサラダ		819	33.0	24.6	105.1	308	78	1.8	8.6	239	0.58	0.50	31	6.4	3.9	293.83	317.34
9 - 26	ごはん	牛乳	けんちん汁	さばの辛味焼き	きんぴらごぼう	765	28.3	26.7	100.8	312	111	3.1	3.2	253	0.70	0.58	9	3.6	2.3	321.91	347.66
9 - 29	はちみつパン	牛乳	ニョッキのクリームスープ	コーンフライ	キャベツのサラダ	820	24.1	28.0	107.9	363	77	1.6	2.3	340	0.33	0.56	18	6.0	3.6	306.65	331.18
9 - 30	メロンパン	牛乳	ヌードルスープ	ハンバーグデミグラスソース	もやしのソテー	747	27.1	28.9	87.7	354	82	2.5	2.0	247	0.34	0.49	23	6.7	3.5	261.92	282.87
合 計						13948	488.9	451.9	1925.4	6529	1676	80.6	55.9	5036	10.24	9.21	467	95.3	59.8	5339.38	5766.56
平 均						775	27.2	25.1	107.0	363	93	4.5	3.1	280	0.57	0.51	26	5.3	3.3	296.63	320.36
(動物性)							(10.3)	(13.5)													
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	80	109		81	78	100	103	93	114	85	74	76	132		
PFCバランス (%)						100	14	29	57												

自校調理中学校

給食日誌

令和 7 年 9 月 2 日 火 曜 日

＜献立名＞ ドライカレー 牛乳 オニオンスープ ミートかぼちゃフライ 花野菜サラダ

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	乳、小麦、大豆、鶏肉、豚肉
ドライカレーの素	30.00	30.00	
水	120.00	120.00	
牛乳	1個	206.00	乳
シュルダーベーコン（短冊）	15.00	15.00	豚肉
にんじん（生）	25.77	25.00	大豆、鶏肉、豚肉
たまねぎ（生）	37.23	35.00	
コンソメのもと	1.00	1.00	
なたね油	0.30	0.30	小麦、大豆
食塩	0.80	0.80	
こしょう（白）	0.01	0.01	
こいくちしょうゆ	1.70	1.70	小麦、大豆、豚肉
水	170.00	170.00	
ミートかぼちゃフライ（冷凍）	1個	60.00	
なたね油（揚げ油）	6.00	6.00	大豆
ブロッコリー（冷凍）	20.00	20.00	
カリフラワー（冷凍）	20.00	20.00	
コーンクリーミードレッシング（ボトル）	6.00	6.00	

自校調理中学校		給 食 日 誌		令和 7 年 9 月 9 日 火 曜 日	
＜献立名＞ ツイストパン 牛乳 コーンポタージュ 鶏肉の元気ソースがけ キャベツとにんじんのソテー					
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		
たまねぎ（生）	31.91	30.00			
ホールコーン（冷凍）	30.00	30.00			
クリームコーン（冷凍）	30.00	30.00			
なたね油	0.50	0.50			
食塩	0.50	0.50			
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	7.00	7.00	乳、小麦、大豆、豚肉		
牛乳（調理用）	75.00	75.00	乳		
水	80.00	80.00			
鶏もも（皮なし）	1個	50.00	鶏肉		
でん粉（じゃがいも）	7.50	7.50			
なたね油（揚げ油）	5.00	5.00			
にんにく（生）	0.38	0.35			
しょうが（生）	0.25	0.20			
なたね油	0.20	0.20			
三温糖	2.50	2.50			
穀物酢	3.00	3.00			
こいくちしょうゆ	3.00	3.00	小麦、大豆		
トウバンジャン	0.03	0.03			
でん粉（じゃがいも）	0.30	0.30			
水	3.00	3.00			
キャベツ（生）	35.29	30.00			
にんじん（生）	10.31	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			

自校調理中学校		給食日誌		令和7年9月10日水曜日
＜献立名＞ カレーライス 牛乳 温野菜サラダ プルーン				
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）	28.00	28.00	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	
プルーン（乾）	1個	14.00		

自校調理中学校		給食日誌		令和7年9月10日水曜日
＜献立名＞ カレーライス 牛乳 温野菜サラダ プルーン				
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）	28.00	28.00	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	
プルーン（乾）	1個	14.00		

自校調理中学校		給 食 日 誌		令和 7 年 9 月 10 日 水 曜 日
＜献立名＞ カレーライス 牛乳 温野菜サラダ プルーン				
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）	28.00	28.00	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	
プルーン（乾）	1個	14.00		

自校調理中学校		給食日誌		令和7年9月10日水曜日
＜献立名＞ カレーライス 牛乳 温野菜サラダ プルーン				
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）	28.00	28.00	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	
プルーン（乾）	1個	14.00		

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）	28.00	28.00	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
プルーン（乾）	1個	14.00	

自校調理中学校		給 食 日 誌		令和 7 年 9 月 11 日 木 曜 日
＜献立名＞ たんたんめん 牛乳 春巻 ミニトマト				
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・ひき）	15.00	15.00	豚肉	
チンゲンサイ（生）	17.65	15.00		
えのきたけ（バラカット）	10.00	10.00		
ながねぎ（生）	8.33	5.00		
にんじん（生）	20.62	20.00		
にんにく（生）	0.22	0.20		
しょうが（生）	0.38	0.30		
ねりごま	11.00	11.00	ごま	
なたね油	0.50	0.50		
三温糖	1.00	1.00		
みそ（赤）	6.00	6.00	大豆	
こいくちしょうゆ	2.00	2.00	小麦、大豆	
黒ソース（冷凍）	5.00	5.00	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	0.30	0.30		
食塩	0.50	0.50		
こしょう（白）	0.03	0.03		
水	165.00	165.00		
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		
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9月12日 金曜日	
＜献立名＞ わかめごはん 牛乳 秋野菜のみそ汁 白ごまつくね 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			
炊き込みわかめ	3.00	3.00			
水	120.00	120.00			
牛乳	1個	206.00	乳		
さつまいも（角切り）	25.00	25.00			
にんじん（生）	15.46	15.00			
れんこん（いちょう）	10.00	10.00			
ぶなしめじ（バラカット）	5.00	5.00			
えのきたけ（バラカット）	5.00	5.00			
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	175.00	175.00			
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			
絹厚揚げ（冷凍）	30.00	30.00	大豆		
鶏むねこま（皮つき）	6.00	6.00	鶏肉		
にんじん（生）	10.31	10.00			
三温糖	1.30	1.30			
清酒	0.40	0.40			
だしのもと	0.30	0.30			
なたね油	0.20	0.20			
こいくちしょうゆ	2.50	2.50	小麦、大豆		
水	0.40	0.40			

自校調理中学校		給食日誌		令和7年9月12日 金曜日	
＜献立名＞ わかめごはん 牛乳 秋野菜のみそ汁 白ごまつくね 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			
炊き込みわかめ	3.00	3.00			
水	120.00	120.00			
牛乳	1個	206.00	乳		
さつまいも（角切り）	25.00	25.00			
にんじん（生）	15.46	15.00			
れんこん（いちょう）	10.00	10.00			
ぶなしめじ（バラカット）	5.00	5.00			
えのきたけ（バラカット）	5.00	5.00			
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	175.00	175.00			
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			
絹厚揚げ（冷凍）	30.00	30.00	大豆		
鶏むねこま（皮つき）	6.00	6.00	鶏肉		
にんじん（生）	10.31	10.00			
三温糖	1.30	1.30			
清酒	0.40	0.40			
だしのもと	0.30	0.30			
なたね油	0.20	0.20			
こいくちしょうゆ	2.50	2.50	小麦、大豆		
水	0.40	0.40			

自校調理中学校		給食日誌		令和7年9月12日 金曜日	
＜献立名＞ わかめごはん 牛乳 秋野菜のみそ汁 白ごまつくね 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			
炊き込みわかめ	3.00	3.00			
水	120.00	120.00			
牛乳	1個	206.00	乳		
さつまいも（角切り）	25.00	25.00			
にんじん（生）	15.46	15.00			
れんこん（いちょう）	10.00	10.00			
ぶなしめじ（バラカット）	5.00	5.00			
えのきたけ（バラカット）	5.00	5.00			
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	175.00	175.00			
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			
絹厚揚げ（冷凍）	30.00	30.00	大豆		
鶏むねこま（皮つき）	6.00	6.00	鶏肉		
にんじん（生）	10.31	10.00			
三温糖	1.30	1.30			
清酒	0.40	0.40			
だしのもと	0.30	0.30			
なたね油	0.20	0.20			
こいくちしょうゆ	2.50	2.50	小麦、大豆		
水	0.40	0.40			

自校調理中学校		給食日誌		令和7年9月12日 金曜日	
＜献立名＞ わかめごはん 牛乳 秋野菜のみそ汁 白ごまつくね 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			
炊き込みわかめ	3.00	3.00			
水	120.00	120.00			
牛乳	1個	206.00	乳		
さつまいも（角切り）	25.00	25.00			
にんじん（生）	15.46	15.00			
れんこん（いちょう）	10.00	10.00			
ぶなしめじ（バラカット）	5.00	5.00			
えのきたけ（バラカット）	5.00	5.00			
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	175.00	175.00			
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			
絹厚揚げ（冷凍）	30.00	30.00	大豆		
鶏むねこま（皮つき）	6.00	6.00	鶏肉		
にんじん（生）	10.31	10.00			
三温糖	1.30	1.30			
清酒	0.40	0.40			
だしのもと	0.30	0.30			
なたね油	0.20	0.20			
こいくちしょうゆ	2.50	2.50	小麦、大豆		
水	0.40	0.40			

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	
炊き込みわかめ	3.00	3.00	
水	120.00	120.00	
牛乳	1個	206.00	乳
さつまいも（角切り）	25.00	25.00	
にんじん（生）	15.46	15.00	
れんこん（いちょう）	10.00	10.00	
ぶなしめじ（バラカット）	5.00	5.00	
えのきたけ（バラカット）	5.00	5.00	
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	175.00	175.00	
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	
絹厚揚げ（冷凍）	30.00	30.00	大豆
鶏むねこま（皮つき）	6.00	6.00	鶏肉
にんじん（生）	10.31	10.00	
三温糖	1.30	1.30	
清酒	0.40	0.40	
だしのもと	0.30	0.30	
なたね油	0.20	0.20	
こいくちしょうゆ	2.50	2.50	小麦、大豆
水	0.40	0.40	

自校調理中学校		給食日誌		令和7年9月19日 金曜日	
＜献立名＞ ごはん 牛乳 呉汁 あんかけ豆腐ハンバーグ 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		
豚肉（もも・こま）	7.00	7.00	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	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）	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			
豆腐バーグ（冷凍）	1個	50.00	大豆、鶏肉		
だしのもと	0.10	0.10			
三温糖	3.00	3.00			
みりん（本みりん）	0.70	0.70			
穀物酢	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			
鶏むねこま（皮つき）	8.00	8.00	鶏肉		
板こんにゃく	25.00	25.00			
にんじん（生）	9.28	9.00			
いんげん（冷凍）	5.00	5.00			
なたね油	0.50	0.50			
三温糖	1.00	1.00			
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	2.00	2.00	小麦、大豆		
水	2.00	2.00			

自校調理中学校		給食日誌		令和7年9月19日 金曜日	
＜献立名＞ ごはん 牛乳 呉汁 あんかけ豆腐ハンバーグ 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		
豚肉（もも・こま）	7.00	7.00	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	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）	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			
豆腐バーグ（冷凍）	1個	50.00	大豆、鶏肉		
だしのもと	0.10	0.10			
三温糖	3.00	3.00			
みりん（本みりん）	0.70	0.70			
穀物酢	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			
鶏むねこま（皮つき）	8.00	8.00	鶏肉		
板こんにゃく	25.00	25.00			
にんじん（生）	9.28	9.00			
いんげん（冷凍）	5.00	5.00			
なたね油	0.50	0.50			
三温糖	1.00	1.00			
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	2.00	2.00	小麦、大豆		
水	2.00	2.00			

自校調理中学校		給食日誌		令和7年9月19日 金曜日	
＜献立名＞ ごはん 牛乳 呉汁 あんかけ豆腐ハンバーグ 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		
豚肉（もも・こま）	7.00	7.00	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	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）	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			
豆腐バーグ（冷凍）	1個	50.00	大豆、鶏肉		
だしのもと	0.10	0.10			
三温糖	3.00	3.00			
みりん（本みりん）	0.70	0.70			
穀物酢	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			
鶏むねこま（皮つき）	8.00	8.00	鶏肉		
板こんにゃく	25.00	25.00			
にんじん（生）	9.28	9.00			
いんげん（冷凍）	5.00	5.00			
なたね油	0.50	0.50			
三温糖	1.00	1.00			
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	2.00	2.00	小麦、大豆		
水	2.00	2.00			

自校調理中学校		給食日誌		令和7年9月19日 金曜日	
＜献立名＞ ごはん 牛乳 呉汁 あんかけ豆腐ハンバーグ 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		
豚肉（もも・こま）	7.00	7.00	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	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）	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			
豆腐バーグ（冷凍）	1個	50.00	大豆、鶏肉		
だしのもと	0.10	0.10			
三温糖	3.00	3.00			
みりん（本みりん）	0.70	0.70			
穀物酢	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			
鶏むねこま（皮つき）	8.00	8.00	鶏肉		
板こんにゃく	25.00	25.00			
にんじん（生）	9.28	9.00			
いんげん（冷凍）	5.00	5.00			
なたね油	0.50	0.50			
三温糖	1.00	1.00			
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	2.00	2.00	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
豚肉（もも・こま）	7.00	7.00	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	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）	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	
豆腐バーグ（冷凍）	1個	50.00	大豆、鶏肉
だしのもと	0.10	0.10	
三温糖	3.00	3.00	
みりん（本みりん）	0.70	0.70	
穀物酢	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	
鶏むねこま（皮つき）	8.00	8.00	鶏肉
板こんにゃく	25.00	25.00	
にんじん（生）	9.28	9.00	
いんげん（冷凍）	5.00	5.00	
なたね油	0.50	0.50	
三温糖	1.00	1.00	
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	2.00	2.00	小麦、大豆
水	2.00	2.00	

自校調理中学校		給食日誌		令和7年9月25日 木曜日
＜献立名＞ みそラーメン 牛乳 ギョウザ 根菜のサラダ				
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）	20.00	20.00	豚肉	
キャベツ（生）	23.53	20.00		
にんじん（生）	10.31	10.00		
もやし（生）	10.00	10.00		
ながねぎ（生）	11.67	7.00		
ホールコーン（冷凍）	5.00	5.00		
しょうが（生）	1.25	1.00		
にんにく（生）	0.54	0.50		
ごま油	0.50	0.50	ごま	
中華スープのもと	2.00	2.00	大豆、鶏肉、豚肉、ごま	
みそ（白）	9.00	9.00	大豆	
みそ（赤）	5.00	5.00	大豆	
黒ソース（冷凍）	2.00	2.00	小麦、大豆、鶏肉、ごま	
トウバンジャン	0.05	0.05		
水	170.00	170.00		
牛乳	1個	206.00	乳	
ギョウザ（冷凍）	3個	60.00	小麦、大豆、鶏肉、豚肉	
なたね油（揚げ油）	6.00	6.00		
ブロッコリー（冷凍）	15.00	15.00		
にんじん（生）	10.31	10.00		
だいこん（生）	16.67	15.00		
塩中華ドレッシング（ボトル）	6.00	6.00		

自校調理中学校		給 食 日 誌		令和 7 年 9 月 26 日 金 曜 日	
＜献立名＞ ごはん 牛乳 けんちん汁 さばの辛味焼き きんぴらごぼう					
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		
豆腐（木綿）	20.00	20.00	大豆		
だいこん（生）	16.67	15.00			
にんじん（生）	10.31	10.00			
ながねぎ（生）	8.33	5.00			
しょうが（生）	0.63	0.50			
さといも（いちょう）	15.00	15.00			
油揚げ	5.00	5.00	大豆		
板こんにゃく	5.00	5.00			
なたね油	0.50	0.50			
食塩	0.30	0.30			
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			
さばの辛味焼き（冷凍）	1個	50.00	小麦、大豆、さば		
にんじん（生）	10.31	10.00			
ごぼう（生）	27.78	25.00			
さつまあげ（冷凍）	5.00	5.00			
なたね油	0.50	0.50			
三温糖	1.40	1.40			
みりん（本みりん）	1.00	1.00			
こいくちしょうゆ	2.80	2.80	小麦、大豆		
とうがらし	0.01	0.01			
ごま・いり（白）	0.50	0.50	ごま		

自校調理中学校		給 食 日 誌		令和 7 年 9 月 26 日 金 曜 日	
＜献立名＞ ごはん 牛乳 けんちん汁 さばの辛味焼き きんぴらごぼう					
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		
豆腐（木綿）	20.00	20.00	大豆		
だいこん（生）	16.67	15.00			
にんじん（生）	10.31	10.00			
ながねぎ（生）	8.33	5.00			
しょうが（生）	0.63	0.50			
さといも（いちょう）	15.00	15.00			
油揚げ	5.00	5.00	大豆		
板こんにゃく	5.00	5.00			
なたね油	0.50	0.50			
食塩	0.30	0.30			
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			
さばの辛味焼き（冷凍）	1個	50.00	小麦、大豆、さば		
にんじん（生）	10.31	10.00			
ごぼう（生）	27.78	25.00			
さつまあげ（冷凍）	5.00	5.00			
なたね油	0.50	0.50			
三温糖	1.40	1.40			
みりん（本みりん）	1.00	1.00			
こいくちしょうゆ	2.80	2.80	小麦、大豆		
とうがらし	0.01	0.01			
ごま・いり（白）	0.50	0.50	ごま		

自校調理中学校		給 食 日 誌		令和 7 年 9 月 26 日 金 曜 日	
＜献立名＞ ごはん 牛乳 けんちん汁 さばの辛味焼き きんぴらごぼう					
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		
豆腐（木綿）	20.00	20.00	大豆		
だいこん（生）	16.67	15.00			
にんじん（生）	10.31	10.00			
ながねぎ（生）	8.33	5.00			
しょうが（生）	0.63	0.50			
さといも（いちょう）	15.00	15.00			
油揚げ	5.00	5.00	大豆		
板こんにゃく	5.00	5.00			
なたね油	0.50	0.50			
食塩	0.30	0.30			
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			
さばの辛味焼き（冷凍）	1個	50.00			
にんじん（生）	10.31	10.00			
ごぼう（生）	27.78	25.00			
さつまあげ（冷凍）	5.00	5.00			
なたね油	0.50	0.50			
三温糖	1.40	1.40			
みりん（本みりん）	1.00	1.00			
こいくちしょうゆ	2.80	2.80	小麦、大豆		
とうがらし	0.01	0.01			
ごま・いり（白）	0.50	0.50			

自校調理中学校		給 食 日 誌		令和 7 年 9 月 26 日 金 曜 日	
＜献立名＞ ごはん 牛乳 けんちん汁 さばの辛味焼き きんぴらごぼう					
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		
豆腐（木綿）	20.00	20.00	大豆		
だいこん（生）	16.67	15.00			
にんじん（生）	10.31	10.00			
ながねぎ（生）	8.33	5.00			
しょうが（生）	0.63	0.50			
さといも（いちょう）	15.00	15.00			
油揚げ	5.00	5.00	大豆		
板こんにゃく	5.00	5.00			
なたね油	0.50	0.50			
食塩	0.30	0.30			
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			
さばの辛味焼き（冷凍）	1個	50.00			
にんじん（生）	10.31	10.00			
ごぼう（生）	27.78	25.00			
さつまあげ（冷凍）	5.00	5.00			
なたね油	0.50	0.50			
三温糖	1.40	1.40			
みりん（本みりん）	1.00	1.00			
こいくちしょうゆ	2.80	2.80	小麦、大豆		
とうがらし	0.01	0.01			
ごま・いり（白）	0.50	0.50			

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
豆腐（木綿）	20.00	20.00	大豆
だいこん（生）	16.67	15.00	
にんじん（生）	10.31	10.00	
ながねぎ（生）	8.33	5.00	
しょうが（生）	0.63	0.50	
さといも（いちょう）	15.00	15.00	
油揚げ	5.00	5.00	大豆
板こんにゃく	5.00	5.00	
なたね油	0.50	0.50	
食塩	0.30	0.30	
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	
さばの辛味焼き（冷凍）	1個	50.00	小麦、大豆、さば
にんじん（生）	10.31	10.00	
ごぼう（生）	27.78	25.00	
さつまあげ（冷凍）	5.00	5.00	
なたね油	0.50	0.50	
三温糖	1.40	1.40	
みりん（本みりん）	1.00	1.00	
こいくちしょうゆ	2.80	2.80	小麦、大豆
とうがらし	0.01	0.01	
ごま・いり（白）	0.50	0.50	ごま

自校調理中学校		給 食 日 誌		令和 7 年 9 月 29 日 月 曜日	
<献立名> はちみつパン 牛乳 ニョッキのクリームスープ コーンフライ キャベツのサラダ					
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		
ショルダーベーコン（短冊）	6.00	6.00	豚肉		
にんじん（生）	22.68	22.00			
たまねぎ（生）	28.72	27.00			
エリンギ（しなちくカット）	6.00	6.00			
ポテトニョッキ（冷凍）	25.00	25.00	小麦		
なたね油	0.50	0.50			
食塩	0.40	0.40			
こしょう（白）	0.01	0.01			
コンソメのもと	1.10	1.10	大豆、鶏肉、豚肉		
ホワイトルウ	8.00	8.00	乳、小麦、大豆、豚肉		
牛乳（調理用）	75.00	75.00	乳		
水	80.00	80.00			
コーンフライ（冷凍）	1個	60.00	小麦、大豆		
なたね油（揚げ油）	6.00	6.00			
キャベツ（生）	23.53	20.00			
にんじん（生）	10.31	10.00			
だいこん（生）	11.11	10.00			
イタリアンドレッシング（ボトル）	6.00	6.00	大豆		

自校調理中学校		給 食 日 誌		令和 7 年 9 月 29 日 月 曜日	
<献立名> はちみつパン 牛乳 ニョッキのクリームスープ コーンフライ キャベツのサラダ					
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		
ショルダーベーコン（短冊）	6.00	6.00	豚肉		
にんじん（生）	22.68	22.00			
たまねぎ（生）	28.72	27.00			
エリンギ（しなちくカット）	6.00	6.00			
ポテトニョッキ（冷凍）	25.00	25.00	小麦		
なたね油	0.50	0.50			
食塩	0.40	0.40			
こしょう（白）	0.01	0.01			
コンソメのもと	1.10	1.10	大豆、鶏肉、豚肉		
ホワイトルウ	8.00	8.00	乳、小麦、大豆、豚肉		
牛乳（調理用）	75.00	75.00	乳		
水	80.00	80.00			
コーンフライ（冷凍）	1個	60.00	小麦、大豆		
なたね油（揚げ油）	6.00	6.00			
キャベツ（生）	23.53	20.00			
にんじん（生）	10.31	10.00			
だいこん（生）	11.11	10.00			
イタリアンドレッシング（ボトル）	6.00	6.00	大豆		

自校調理中学校		給 食 日 誌		令和 7 年 9 月 29 日 月 曜日	
<献立名> はちみつパン 牛乳 ニョッキのクリームスープ コーンフライ キャベツのサラダ					
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		
ショルダーベーコン（短冊）	6.00	6.00	豚肉		
にんじん（生）	22.68	22.00			
たまねぎ（生）	28.72	27.00			
エリンギ（しなちくカット）	6.00	6.00			
ポテトニョッキ（冷凍）	25.00	25.00	小麦		
なたね油	0.50	0.50			
食塩	0.40	0.40			
こしょう（白）	0.01	0.01			
コンソメのもと	1.10	1.10	大豆、鶏肉、豚肉		
ホワイトルウ	8.00	8.00	乳、小麦、大豆、豚肉		
牛乳（調理用）	75.00	75.00	乳		
水	80.00	80.00			
コーンフライ（冷凍）	1個	60.00	小麦、大豆		
なたね油（揚げ油）	6.00	6.00			
キャベツ（生）	23.53	20.00			
にんじん（生）	10.31	10.00			
だいこん（生）	11.11	10.00			
イタリアンドレッシング（ボトル）	6.00	6.00	大豆		

自校調理中学校		給 食 日 誌		令和 7 年 9 月 29 日 月 曜日	
<献立名> はちみつパン 牛乳 ニョッキのクリームスープ コーンフライ キャベツのサラダ					
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		
ショルダーベーコン（短冊）	6.00	6.00	豚肉		
にんじん（生）	22.68	22.00			
たまねぎ（生）	28.72	27.00			
エリンギ（しなちくカット）	6.00	6.00			
ポテトニョッキ（冷凍）	25.00	25.00	小麦		
なたね油	0.50	0.50			
食塩	0.40	0.40			
こしょう（白）	0.01	0.01			
コンソメのもと	1.10	1.10	大豆、鶏肉、豚肉		
ホワイトルウ	8.00	8.00	乳、小麦、大豆、豚肉		
牛乳（調理用）	75.00	75.00	乳		
水	80.00	80.00			
コーンフライ（冷凍）	1個	60.00	小麦、大豆		
なたね油（揚げ油）	6.00	6.00			
キャベツ（生）	23.53	20.00			
にんじん（生）	10.31	10.00			
だいこん（生）	11.11	10.00			
イタリアンドレッシング（ボトル）	6.00	6.00	大豆		

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
ショルダーベーコン（短冊）	6.00	6.00	豚肉
にんじん（生）	22.68	22.00	
たまねぎ（生）	28.72	27.00	
エリンギ（しなちくカット）	6.00	6.00	
ポテトニョッキ（冷凍）	25.00	25.00	小麦
なたね油	0.50	0.50	
食塩	0.40	0.40	
こしょう（白）	0.01	0.01	
コンソメのもと	1.10	1.10	大豆、鶏肉、豚肉
ホワイトルウ	8.00	8.00	乳、小麦、大豆、豚肉
牛乳（調理用）	75.00	75.00	乳
水	80.00	80.00	
コーンフライ（冷凍）	1個	60.00	小麦、大豆
なたね油（揚げ油）	6.00	6.00	
キャベツ（生）	23.53	20.00	
にんじん（生）	10.31	10.00	
だいこん（生）	11.11	10.00	
イタリアンドレッシング（ボトル）	6.00	6.00	大豆

＜献立名＞ メロンパン 牛乳 ヌードルスープ ハンバーグデミグラスソース もやしのソテー

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	50.00	50.00	乳、小麦、大豆
牛乳	1個	206.00	乳
米粉めん	8.00	8.00	
鶏むねこま（皮つき）	8.00	8.00	鶏肉
にんじん（生）	10.31	10.00	
たまねぎ（生）	24.47	23.00	
キャベツ（生）	27.06	23.00	
ホールコーン（冷凍）	8.00	8.00	
なたね油	0.40	0.40	
食塩	0.60	0.60	
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
こいくちしょうゆ	2.50	2.50	小麦、大豆
水	170.00	170.00	
ハンバーグ（冷凍）	1個	60.00	大豆、鶏肉、豚肉
たまねぎ（生）	6.38	6.00	
エリンギ（しなちくカット）	4.00	4.00	
デミグラスソース	6.50	6.50	小麦、大豆、鶏肉、豚肉
トマトケチャップ	6.50	6.50	
なたね油	0.20	0.20	
水	2.00	2.00	
にんじん（生）	10.31	10.00	
もやし（生）	25.00	25.00	
えだまめ（冷凍）	10.00	10.00	大豆
なたね油	0.20	0.20	
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