

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

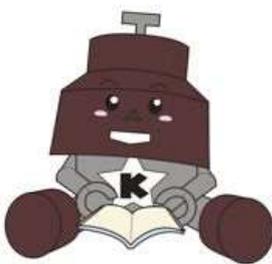
上青木中

青木中

令和7年

川口市学校給食献立日誌

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」

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9月2日 火曜日

<献立名> ごはん 牛乳 トック入りスープ スタミナ焼肉 マスカットゼリー

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
鶏ももこま(皮つき)	15.00	15.00	鶏肉
トック	35.00	35.00	
カットわかめ	1.00	1.00	
えのきたけ(バラカット)	5.00	5.00	
干しいたけ(スライス)	0.50	0.50	
たまねぎ(生)	15.96	15.00	
にんじん(生)	20.62	20.00	
ながねぎ(生)	8.33	5.00	
チキンスープ	2.00	2.00	小麦、大豆、鶏肉
食塩	0.30	0.30	
こしょう(白)	0.01	0.01	
こいくちしょうゆ	1.00	1.00	小麦、大豆
水	145.00	145.00	
豚肉(もも・こま)	40.00	40.00	豚肉
しょうが(生)	0.63	0.50	
にんにく(生)	0.22	0.20	
なたね油	0.60	0.60	
キャベツ(生)	29.41	25.00	
たまねぎ(生)	10.64	10.00	
にら(生)	3.16	3.00	
にんじん(生)	15.46	15.00	
みそ(白)	3.00	3.00	大豆
みそ(赤)	4.00	4.00	大豆
こいくちしょうゆ	1.00	1.00	小麦、大豆
でん粉(じゃがいも)	0.50	0.50	
三温糖	2.20	2.20	
清酒	2.00	2.00	
ごま・いり(白)	0.40	0.40	ごま
とうがらし	0.02	0.02	
水	2.00	2.00	
マスカットゼリー	1個	60.00	

<献立名> 秋の香りごはん 牛乳 みぞれ汁 ポテトコロッケ

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	
鶏ももこま(皮つき)	12.00	12.00	鶏肉
にんじん(生)	10.31	10.00	
ぶなしめじ(バラカット)	8.00	8.00	
干しいたけ(スライス)	0.50	0.50	
れんこん水煮(いちょう切り)	6.00	6.00	
さつまいも(角切り)	12.00	12.00	
なたね油	0.50	0.50	
だしのもと	0.50	0.50	
三温糖	1.80	1.80	
清酒	2.00	2.00	
こいくちしょうゆ	3.00	3.00	小麦、大豆
食塩	0.10	0.10	
牛乳	1個	206.00	乳
豚肉(もも・こま)	10.00	10.00	豚肉
にんじん(生)	15.46	15.00	
だいこん(生)	20.00	18.00	
ながねぎ(生)	8.33	5.00	
ごぼう(ささがき)	10.00	10.00	
油揚げ(カット・冷凍)	8.00	8.00	大豆
大根おろし(冷凍)	30.00	30.00	
だしのもと	1.00	1.00	
清酒	1.20	1.20	
こいくちしょうゆ	3.00	3.00	小麦、大豆
食塩	1.00	1.00	
でん粉(じゃがいも)	1.50	1.50	
水	150.00	150.00	
ポテトコロッケ(冷凍)	1個	50.00	小麦、大豆、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	

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9月4日 木曜日

<献立名> 豚なすうどん 牛乳 いかナゲット キャベツソテー

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(もも・こま)	15.00	15.00	豚肉
なす(生)	16.67	15.00	
油揚げ(カット・冷凍)	12.00	12.00	大豆
にんじん(生)	12.37	12.00	
たまねぎ(生)	26.60	25.00	
ほうれんそう(冷凍)	10.00	10.00	
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
みりん(本みりん)	1.00	1.00	
食塩	0.30	0.30	
三温糖	2.00	2.00	
水	150.00	150.00	
牛乳	1個	206.00	乳
いかナゲット(冷凍)	2個	40.00	小麦、大豆、いか
なたね油(揚油)	4.00	4.00	
キャベツ(生)	41.18	35.00	
にんじん(生)	8.25	8.00	
ウィンナーソーセージFe入り(輪切)	8.00	8.00	豚肉
なたね油	0.50	0.50	
食塩	0.20	0.20	
こしょう(白)	0.01	0.01	

<献立名> ごはん 牛乳 マーボー豆腐 しゅうまい もやしのナムル

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	
ポークしゅうまい(冷凍)	2個	36.00	小麦、豚肉
もやし(生)	25.00	25.00	
にんじん(生)	12.37	12.00	
こまつな(生)	11.76	10.00	
こいくちしょうゆ	2.80	2.80	小麦、大豆
三温糖	1.20	1.20	
ごま油	0.70	0.70	ごま
ラー油	0.03	0.03	大豆、ごま
にんにく(生)	0.22	0.20	

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9月8日月曜日

<献立名> ツイストパン 牛乳 マカロニスープ ナスとトマトのグラタン イタリアンサラダ 型抜きチーズ

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
マカロニ (シェル・乾)	7.00	7.00	小麦
鶏ももこま (皮つき)	15.00	15.00	鶏肉
なたね油	0.30	0.30	
たまねぎ (生)	31.91	30.00	
にんじん (生)	20.62	20.00	
ほうれんそう (冷凍)	16.00	16.00	
コンソメのもと	2.00	2.00	大豆、鶏肉、豚肉
こいくちしょうゆ	1.50	1.50	小麦、大豆
食塩	0.50	0.50	
こしょう (白)	0.03	0.03	
水	150.00	150.00	
ナスとトマトの米粉グラタン (冷凍)	1個	60.00	大豆、りんご
キャベツ (生)	29.41	25.00	
きゅうり (生)	15.31	15.00	
パプリカ (赤)	3.33	3.00	
パプリカ (黄)	3.33	3.00	
イタリアンドレッシング (調理用)	6.00	6.00	大豆
型抜きチーズ	1個	15.00	乳

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9月9日 火曜日

<献立名> メロンパン 牛乳 ミネストローネ コーンフライ 三色ソテー

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	1個	50.00	乳、小麦、大豆	
牛乳	1個	206.00	乳	
キャベツ(生)	32.94	28.00	豚肉	
プレスハム(短冊)	6.00	6.00		
たまねぎ(生)	21.28	20.00		
にんじん(生)	18.56	18.00		
パプリカ(黄)	3.33	3.00		
トマトピューレ	8.00	8.00		
トマト(カット)	15.00	15.00		
パンプキンペースト(冷凍)	12.00	12.00		
白いんげん(レトルト)	10.00	10.00		
マカロニ(アルファベット・乾)	5.00	5.00		小麦
にんにく(生)	0.33	0.30		大豆、鶏肉、豚肉
コンソメのもと	1.00	1.00		
オリーブ油	1.00	1.00		
三温糖	0.20	0.20		
食塩	1.00	1.00		
こしょう(白)	0.01	0.01		
水	125.00	125.00		
コーンフライ(冷凍)	1個	60.00	小麦、大豆	
なたね油(揚油)	6.00	6.00		
ほうれんそう(冷凍)	22.00	22.00	豚肉	
にんじん(生)	15.46	15.00		
ウィンナーソーセージFe入り(輪切)	10.00	10.00		
なたね油	0.50	0.50		
食塩	0.10	0.10		
こしょう(白)	0.02	0.02		
こいくちしょうゆ	0.10	0.10		小麦、大豆
コンソメのもと	0.10	0.10		大豆、鶏肉、豚肉

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9月10日水曜日

<献立名> ごはん 牛乳 せんべい汁 豚肉のしょうが焼き 白菜の煮浸し

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
鶏ももこま(皮つき)	15.00	15.00	鶏肉
ごぼう(半月)	8.00	8.00	
にんじん(生)	18.56	18.00	
だいこん(生)	24.44	22.00	
干しいたけ(スライス)	0.50	0.50	
こまつな(生)	14.12	12.00	
ながねぎ(生)	13.33	8.00	
せんべい(砕き)	8.00	8.00	小麦
だしのもと	1.00	1.00	
こいくちしょうゆ	6.00	6.00	小麦、大豆
みりん(本みりん)	1.00	1.00	
食塩	0.30	0.30	
水	150.00	150.00	
豚肉(ロース・切り身)	1個	50.00	豚肉
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	1.00	1.00	
みりん(本みりん)	1.00	1.00	
ほうれんそう(冷凍)	12.00	12.00	
はくさい(生)	19.15	18.00	
にんじん(生)	10.31	10.00	
油揚げ(カット・冷凍)	8.00	8.00	大豆
だしのもと	0.20	0.20	
こいくちしょうゆ	2.00	2.00	小麦、大豆

<献立名> たんたんめん 牛乳 きなこ揚げパン 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)	18.00	18.00	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)	18.56	18.00	
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
コッペパン(袋なし)	1個	20.00	小麦、大豆
なたね油(揚げ油)	2.00	2.00	
三温糖	3.00	3.00	
きな粉(全粒大豆)	3.00	3.00	大豆
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9月12日 金曜日

<献立名> ごはん 牛乳 さつまいも汁 さんまのみぞれ煮 磯香和え

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
鶏むねこま(皮つき)	12.00	12.00	鶏肉
豆腐(木綿)	20.00	20.00	大豆
油揚げ(カット・冷凍)	8.00	8.00	大豆
さつまいも(角切り)	25.00	25.00	
だいこん(生)	17.78	16.00	
にんじん(生)	10.31	10.00	
ごぼう(半月)	5.00	5.00	
みそ(白)	12.00	12.00	大豆
だしのもと	1.00	1.00	
水	140.00	140.00	
さんまのみぞれ煮(冷凍)	1個	50.00	小麦、大豆
ほうれんそう(冷凍)	25.00	25.00	
はくさい(生)	26.60	25.00	
あおさ(粉末)	0.08	0.08	
かつお節(碎片)	1.00	1.00	
こいくちしょうゆ	2.00	2.00	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9月16日 火曜日

<献立名> ごはん 牛乳 ジャがいもとなすのみそ汁 メンチカツ ひじきの煮物

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
なす(生)	22.22	20.00	
たまねぎ(生)	21.28	20.00	
油揚げ(カット・冷凍)	10.00	10.00	大豆
じゃがいも(生)	38.89	35.00	
だしのもと	1.00	1.00	
みそ(白)	13.00	13.00	大豆
水	150.00	150.00	
メンチカツ(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	
ひじき	2.50	2.50	
鶏むねひき肉(皮つき)	5.00	5.00	鶏肉
えだまめ(冷凍)	3.00	3.00	大豆
にんじん(生)	12.37	12.00	
なたね油	0.30	0.30	
だしのもと	0.30	0.30	
三温糖	1.50	1.50	
こいくちしょうゆ	3.00	3.00	小麦、大豆
水	10.00	10.00	

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9月17日水曜日

<献立名> ごはん 牛乳 白菜と肉団子のスープ 中華風チキンソテー 厚揚げのピリ辛炒め

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
肉団子(冷凍)	35.00	35.00	大豆、鶏肉、豚肉
はくさい(生)	37.23	35.00	
はるさめ	3.00	3.00	
ほうれんそう(冷凍)	15.00	15.00	
にんじん(生)	10.31	10.00	
こいくちしょうゆ	2.00	2.00	小麦、大豆
食塩	0.70	0.70	
コンソメのもと	1.00	1.00	大豆、鶏肉、豚肉
水	150.00	150.00	
鶏むね肉(皮つき)	1個	50.00	鶏肉
たまねぎ(生)	2.66	2.50	
にんにく(生)	0.16	0.15	
しょうが(生)	0.50	0.40	
こいくちしょうゆ	4.00	4.00	小麦、大豆
三温糖	1.60	1.60	
清酒	0.80	0.80	
ごま油	0.40	0.40	ごま
絹厚揚げ(冷凍)	30.00	30.00	大豆
豚肉(もも・こま)	18.00	18.00	豚肉
しょうが(生)	0.38	0.30	
にんにく(生)	0.22	0.20	
たまねぎ(生)	10.64	10.00	
にんじん(生)	5.15	5.00	
にら(生)	3.16	3.00	
なたね油	0.50	0.50	
清酒	2.00	2.00	
トウバンジャン	0.20	0.20	
こいくちしょうゆ	2.50	2.50	小麦、大豆
三温糖	0.30	0.30	

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9月18日 木曜日

<献立名> きつねうどん 牛乳 さつまいもの天ぷら ブロッコリー

食品名	一人使用量 (g)	一人正味重量 (g)	備考
地粉うどん	1個	100.00	小麦
豚肉(もも・こま)	15.00	15.00	豚肉
油揚げ(カット・冷凍)	15.00	15.00	大豆
にんじん(生)	12.37	12.00	
たまねぎ(生)	26.60	25.00	
ほうれんそう(冷凍)	10.00	10.00	
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)	1.50	1.50	
食塩	0.50	0.50	
三温糖	2.00	2.00	
水	160.00	160.00	
牛乳	1個	206.00	乳
さつまいも(カット)	2個	60.00	
小麦粉	6.00	6.00	小麦
水	6.00	6.00	
なたね油(揚油)	6.00	6.00	
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

<献立名> チキンカレー 牛乳 マカロニサラダ 乳酸菌飲料

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	
鶏ももこま(皮つき)	20.00	20.00	鶏肉
たまねぎ(生)	26.60	25.00	
にんじん(生)	20.62	20.00	
じゃがいも(生)	33.33	30.00	
しょうが(生)	1.25	1.00	
にんにく(生)	0.54	0.50	
カレーフレーク	16.00	16.00	小麦
たまねぎ(スライス・冷凍)	25.00	25.00	
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	1.20	1.20	大豆、鶏肉、豚肉
カレー粉	0.20	0.20	
こいくちしょうゆ	0.50	0.50	小麦、大豆
こしょう(白)	0.03	0.03	
鶏レバーペースト	1.00	1.00	鶏肉
garam masala (粉末)	0.01	0.01	
なたね油	0.50	0.50	
水	120.00	120.00	
牛乳	1個	206.00	乳
マカロニ(エルボー・乾)	6.00	6.00	小麦
キャベツ(生)	14.12	12.00	
にんじん(生)	8.25	8.00	
プレスハム(短冊)	8.00	8.00	豚肉
ホールコーン(冷凍)	8.00	8.00	
穀物酢	0.40	0.40	
食塩	0.30	0.30	
こしょう(白)	0.01	0.01	
三温糖	0.10	0.10	
マヨネーズ(卵抜き・調理用)	6.00	6.00	大豆
乳酸菌飲料	1個	65.00	乳

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9月22日月曜日

<献立名> コッペパン 牛乳 クリームシチュー フランクフルトソーセージ チリコンカン

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)	12.00	12.00	鶏肉
にんじん(生)	15.46	15.00	
たまねぎ(生)	42.55	40.00	
じゃがいも(生)	38.89	35.00	
なたね油	0.50	0.50	
食塩	0.50	0.50	
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
牛乳(調理用)	60.00	60.00	乳
ホワイトルウ	7.00	7.00	乳、小麦、大豆、豚肉
水	80.00	80.00	
フランクフルトソーセージ(Fe)	1個	50.00	豚肉
大豆(冷凍)	6.00	6.00	大豆
ひよこ豆	6.00	6.00	
たまねぎ(生)	10.64	10.00	
にんじん(生)	10.31	10.00	
ホールコーン(冷凍)	4.00	4.00	
豚肉(もも・ひき)	15.00	15.00	豚肉
にんにく(生)	0.22	0.20	
しょうが(生)	0.25	0.20	
オリーブ油	1.00	1.00	
トマトピューレ	10.00	10.00	
トマトケチャップ	5.00	5.00	
ウスターソース	1.00	1.00	
チリパウダー	0.08	0.08	
三温糖	0.30	0.30	
こいくちしょうゆ	0.30	0.30	小麦、大豆
食塩	0.20	0.20	
こしょう(白)	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9月25日 木曜日

<献立名> みそラーメン 牛乳 揚げぎょうざ チンゲンサイとベーコンのソテー

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)	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)	25.00	25.00	
ながねぎ(生)	13.33	8.00	
ホールコーン(冷凍)	6.00	6.00	
しょうが(生)	1.25	1.00	
にんにく(生)	0.54	0.50	
中華スープのもと	2.00	2.00	大豆、鶏肉、豚肉、ごま
みそ(白)	11.00	11.00	大豆
みそ(赤)	3.00	3.00	大豆
とうがらし	0.03	0.03	
ごま油	0.50	0.50	ごま
水	150.00	150.00	
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	
チンゲンサイ(生)	23.53	20.00	
たまねぎ(生)	10.64	10.00	
にんじん(生)	12.37	12.00	
シュルダーベーコン(短冊)	8.00	8.00	豚肉
なたね油	0.30	0.30	
食塩	0.20	0.20	
こしょう(白)	0.02	0.02	

<献立名> ごはん 牛乳 呉汁 ぶりの照り焼き 煮浸し

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)	10.00	10.00	豚肉
ごぼう(半月)	5.00	5.00	
にんじん(生)	15.46	15.00	
だいこん(生)	16.67	15.00	
じゃがいも(生)	24.44	22.00	
油揚げ(カット・冷凍)	8.00	8.00	大豆
大豆(冷凍)	20.00	20.00	大豆
ながねぎ(生)	8.33	5.00	
だしのもと	1.00	1.00	
なたね油	1.00	1.00	
みそ(白)	12.00	12.00	大豆
水	140.00	140.00	
ぶりの照り焼き(冷凍)	1個	50.00	小麦、大豆
はくさい(生)	26.60	25.00	
こまつな(生)	17.65	15.00	
えのきたけ(バラカット)	6.00	6.00	
かつお節(碎片)	0.50	0.50	
こいくちしょうゆ	1.50	1.50	小麦、大豆
みりん(本みりん)	0.20	0.20	

<献立名> 黒パン 牛乳 キャロットポタージュ 鮭フライ ごぼうサラダ

食品名	一人使用量 (g)	一人正味重量 (g)	備考
黒パン	1個	70.00	小麦、大豆
牛乳	1個	206.00	乳
にんじん(うらごし)(冷凍)	40.00	40.00	
たまねぎ(生)	21.28	20.00	
鶏むねこま(皮つき)	10.00	10.00	鶏肉
パセリ(乾)	0.03	0.03	
ホワイトルウ	9.00	9.00	乳、小麦、大豆、豚肉
脱脂粉乳	4.00	4.00	乳
牛乳(調理用)	80.00	80.00	乳
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
なたね油	0.50	0.50	
水	90.00	90.00	
鮭フライ(冷凍)	1個	50.00	小麦、さけ
なたね油(揚油)	5.00	5.00	
中濃ソース(ボトル)	5.00	5.00	
ごぼう(ささがき)	15.00	15.00	
にんじん(生)	15.46	15.00	
きゅうり(生)	7.14	7.00	
プレスハム(短冊)	5.00	5.00	豚肉
三温糖	0.50	0.50	
こいくちしょうゆ	1.50	1.50	小麦、大豆
穀物酢	1.00	1.00	
すりごま(白)	0.50	0.50	ごま
マヨネーズ(卵抜き・調理用)	4.00	4.00	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9月30日 火曜日

<献立名> 子供パン 牛乳 ラビオリスープ ハンバーグきのこソース フレンチサラダ
米粉のさつまいもとくりのタルト

食品名	一人使用量 (g)	一人正味重量 (g)	備考
子供パン	1個	70.00	小麦、大豆
牛乳	1個	206.00	乳
ポークラビオリ (冷凍)	25.00	25.00	小麦、豚肉
たまねぎ (生)	31.91	30.00	
にんじん (生)	15.46	15.00	
ほうれんそう (冷凍)	15.00	15.00	
こいくちしょうゆ	2.00	2.00	小麦、大豆
コンソメのもと	1.00	1.00	大豆、鶏肉、豚肉
こしょう (白)	0.01	0.01	
食塩	0.30	0.30	
水	160.00	160.00	
ハンバーグ (冷凍)	1個	50.00	大豆、鶏肉、豚肉
にんにく (生)	0.11	0.10	
たまねぎ (生)	5.32	5.00	
デミグラスソース	5.00	5.00	小麦、大豆、鶏肉、豚肉
トマトケチャップ	3.00	3.00	
なたね油	0.30	0.30	
コンソメのもと	0.20	0.20	大豆、鶏肉、豚肉
えのきたけ (バラカット)	2.50	2.50	
ぶなしめじ (バラカット)	2.50	2.50	
水	1.00	1.00	
キャベツ (生)	29.41	25.00	
きゅうり (生)	8.16	8.00	
にんじん (生)	12.37	12.00	
プレスハム (短冊)	5.00	5.00	豚肉
穀物酢	1.00	1.00	
三温糖	0.50	0.50	
食塩	0.20	0.20	
なたね油	3.00	3.00	
こしょう (白)	0.01	0.01	
米粉のさつまいもと栗のタルト (冷凍)	1個	30.00	大豆