

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

十二月田中

榛松中

戸塚西中

西中

仲町中

神根中

南中

領家中

戸塚中

元郷中

安行中

安行東中

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	752	19.3	23.2	115.9	278	77	2.7	3.2	273	0.72	0.47	32	6.7	3.9	345.39	373.02
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	747	31.0	19.8	109.4	453	103	9.4	3.6	222	0.92	0.52	8	4.2	2.6	348.88	376.79
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		747	29.9	20.6	106.8	318	90	1.8	2.1	275	0.39	0.46	13	5.1	4.5	292.32	315.71
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		750	29.4	20.7	105.2	402	94	3.3	3.2	213	0.67	0.56	7	2.1	2.6	308.33	333.00
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	25.4	23.4	109.1	431	76	2.1	2.1	318	0.35	0.55	37	4.8	3.5	305.46	329.90
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	758	28.8	26.2	102.1	356	81	1.5	3.1	204	0.31	0.60	22	5.4	3.4	304.11	328.44
9 - 10	カレーライス	牛乳	温野菜サラダ	プルーン		747	23.5	15.4	121.6	296	90	3.3	3.3	245	0.93	0.48	36	9.4	2.4	298.54	322.42
9 - 11	たんたんめん	牛乳	春巻	ミニトマト		825	28.2	32.9	107.8	288	63	5.8	2.0	292	0.39	0.44	17	4.9	3.4	313.02	338.06
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	771	25.8	22.0	118.4	388	132	4.2	3.3	602	0.70	0.54	19	4.7	4.4	379.67	410.04
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	747	24.8	18.2	106.1	384	95	3.4	3.0	300	0.65	0.51	13	5.3	2.9	310.96	335.84
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	24.3	18.6	119.0	488	118	21.4	3.2	336	0.72	0.53	29	3.6	3.0	327.05	353.21
9 - 18	きつねうどん	牛乳	野菜のかき揚げ	オレンジ		747	24.8	22.2	104.1	336	85	2.1	2.1	237	0.40	0.45	19	5.0	3.3	275.49	297.53
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	25.7	21.2	106.3	381	117	3.8	3.1	207	0.71	0.44	14	6.6	2.6	284.25	306.99
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	810	27.0	31.9	98.4	576	102	10.3	2.7	244	0.37	0.46	112	7.2	3.6	330.26	356.68
9 - 25	みそラーメン	牛乳	ぎょうざ	根菜のサラダ		754	31.6	22.0	96.1	305	75	1.7	8.6	239	0.56	0.49	31	6.0	3.6	280.98	303.46
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	747	25.7	24.1	101.7	311	109	3.0	3.2	244	0.67	0.58	10	3.6	2.3	339.14	366.27
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	819	24.1	28.0	107.9	363	77	1.6	2.3	340	0.33	0.56	18	6.0	3.6	307.26	331.84
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	27.0	29.1	87.0	354	81	2.5	2.0	244	0.35	0.49	23	6.7	3.5	260.80	281.66
合 計						13717	476.3	419.5	1922.9	6708	1665	83.9	56.1	5035	10.14	9.13	460	97.3	59.1	5611.91	6060.86
平 均						762	26.5	23.3	106.8	373	93	4.7	3.1	280	0.56	0.51	26	5.4	3.3	311.77	336.71
(動物性)							(10.2)	(12.7)													
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	77	101		83	78	104	103	93	112	85	74	77	132		
PFCバランス (%)						100	14	28	58												

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
ドライカレー	100.00	100.00	
牛乳	1個	206.00	乳
ショルダーベーコン(短冊)	8.00	8.00	豚肉
にんじん(生)	23.71	23.00	
たまねぎ(生)	37.23	35.00	
コンソメのもと	1.00	1.00	大豆、鶏肉、豚肉
なたね油	0.30	0.30	
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
水	175.00	175.00	
ミートかぼちゃフライ(冷凍)	1個	60.00	小麦、大豆、豚肉
なたね油(揚げ油)	6.00	6.00	
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	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9月3日 水曜日 <献立名> ごはん 牛乳 とん汁 和風ハンバーグ 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
豚肉（もも・こま）	24.00	24.00	豚肉
豆腐（木綿）	30.00	30.00	大豆
にんじん（生）	10.31	10.00	
だいこん（生）	11.11	10.00	
ながねぎ（生）	8.33	5.00	
ごぼう(半月)	5.00	5.00	
板こんにゃく	5.00	5.00	
なたね油	0.55	0.55	
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	155.00	155.00	
ハンバーグ（冷凍）	1個	50.00	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	
鶏むねこま（皮つき）	10.00	10.00	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	0.55	0.55	
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	3.00	3.00	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9月4日 木曜日			
<献立名> なす南蛮うどん 牛乳 ちくわの磯辺揚げ だいこんサラダ			
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）	14.50	14.50	豚肉
なす（生）	16.67	15.00	
にんじん（生）	15.46	15.00	
油揚げ（カット・冷凍）	10.00	10.00	大豆
ほうれんそう（冷凍）	10.00	10.00	
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	
三温糖	1.20	1.20	
清酒	1.80	1.80	
こいくちしょうゆ	14.50	14.50	小麦、大豆
食塩	0.30	0.30	
水	170.00	170.00	
牛乳	1個	206.00	乳
焼きちくわ（4分の1カット）	2個	50.00	
なたね油（揚げ）	5.00	5.00	
小麦粉	6.00	6.00	小麦
あおさ（粉末）	0.08	0.08	
水	8.50	8.50	
だいこん（生）	16.67	15.00	
キャベツ（生）	11.76	10.00	
にんじん（生）	6.19	6.00	
ホールコーン（冷凍）	6.00	6.00	
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9月5日 金曜日			
<献立名> 高野豆腐のそばろごはん 牛乳 せんべい汁 いわしのみぞれ煮			
食 品 名	一人使用量 (g)	一人正味重量 (g)	備考
精米・強化米 凍り豆腐 豚肉(もも・ひき) にんじん(生) ながねぎ(生) なたね油 食塩 こいくちしょうゆ だしのもと 清酒 三温糖 水	100.00 5.00 10.00 8.25 5.00 0.50 0.10 2.50 0.20 1.00 1.30 2.00	100.00 5.00 10.00 8.00 3.00 0.50 0.10 2.50 0.20 1.00 1.30 2.00	大豆 豚肉 小麦、大豆
牛乳	1個	206.00	乳
せんべい(砕き) 鶏むねこま(皮つき) 油揚げ(カット・冷凍) にんじん(生) 干しいたけ(スライス) ながねぎ(生) だいこん(生) ごぼう(半月) 食塩 だしのもと みりん(本みりん) こいくちしょうゆ 水	10.00 5.00 5.00 10.31 0.50 8.33 16.67 4.00 0.40 1.00 1.10 5.50 185.00	10.00 5.00 5.00 10.00 0.50 5.00 15.00 4.00 0.40 1.00 1.10 5.50 185.00	小麦 鶏肉 大豆 小麦、大豆
いわしのみぞれ煮(冷凍)	1個	50.00	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9月8日月曜日			
<献立名> 黒パン 牛乳 コーヒー飲料 ラビオリスープ 白身魚の香草フライ 枝豆のサラダ			
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	
コーヒー飲料	1個	12.50	
ポークラビオリ（冷凍）	15.00	15.00	小麦、豚肉
にんじん（生）	15.46	15.00	
たまねぎ（生）	23.40	22.00	
ほうれんそう（冷凍）	10.00	10.00	大豆、鶏肉、豚肉
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	小麦、大豆
こいくちしょうゆ	3.00	3.00	
でん粉（じゃがいも）	1.20	1.20	
水	180.00	180.00	
白身魚の香草フライ（冷凍）	1個	50.00	小麦、大豆
なたね油（揚げ油）	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	
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（皮つき）	1個	50.00	鶏肉
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	

(新郷・南平センター献立)

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	100.00	100.00	
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）	57.78	52.00	
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	0.55	0.55	
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	

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
ホット中華めん	1個	100.00	小麦
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	

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
わかめごはん	100.00	100.00	
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	
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	
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	

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9月16日 火曜日			
＜献立名＞ 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			
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）	8.60	8.60	大豆
すりごま（白）	3.00	3.00	ごま
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	
あじフライ（冷凍）	1個	40.00	小麦、大豆
なたね油（揚げ油）	4.00	4.00	
中濃ソース（ボトル）	5.00	5.00	
ごぼう（さがき）	20.00	20.00	
にんじん（生）	8.25	8.00	
ホールコーン（冷凍）	13.00	13.00	
和風ドレッシング（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9月17日水曜日			
<献立名> 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			
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
水餃子(冷凍)	35.50	35.50	小麦、大豆、豚肉、ごま
はくさい(生)	26.60	25.00	
にんじん(生)	10.31	10.00	
干ししいたけ(スライス)	0.50	0.50	
ほうれんそう(冷凍)	10.00	10.00	
ながねぎ(生)	8.33	5.00	大豆、鶏肉、豚肉、ごま
中華スープのもと	1.00	1.00	
こいくちしょうゆ	3.00	3.00	
食塩	0.20	0.20	ごま
こしょう(白)	0.01	0.01	
ごま油	0.40	0.40	
水	160.00	160.00	
肉団子(冷凍)	65.00	65.00	大豆、鶏肉、豚肉
たまねぎ(生)	15.96	15.00	
なたね油	0.40	0.40	
三温糖	3.50	3.50	
清酒	1.50	1.50	
中華スープのもと	0.50	0.50	大豆、鶏肉、豚肉、ごま
トマトケチャップ	7.00	7.00	
こいくちしょうゆ	1.00	1.00	
穀物酢	5.00	5.00	小麦、大豆
でん粉(じゃがいも)	0.40	0.40	
水	12.00	12.00	
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	
韓国ナムルドレッシング(ボトル)	6.00	6.00	小麦、大豆、鶏肉、豚肉、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9月18日 木曜日			
<献立名> きつねうどん 牛乳 野菜のかき揚げ オレンジ			
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)	11.00	11.00	豚肉
油揚げ (カット・冷凍)	15.00	15.00	大豆
にんじん (生)	10.31	10.00	
たまねぎ (生)	15.96	15.00	
ながねぎ (生)	11.67	7.00	
こまつな (生)	11.76	10.00	
だしのもと	1.00	1.00	
こいくちしょうゆ	15.00	15.00	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	170.00	170.00	
牛乳	1個	206.00	乳
野菜のかき揚げ (冷凍)	1個	50.00	小麦、大豆
なたね油 (揚げ油)	5.00	5.00	
オレンジ (生)	1/6個	19.30	オレンジ

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	100.00	100.00	
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(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	1.20	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	
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	

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9月22日月曜日			
<献立名> 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 ボイルキャベツ アセロラゼリー			
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
マカロニ（シェル・乾）	8.00	8.00	小麦
ショルダーベーコン（短冊）	5.00	5.00	豚肉
にんじん（生）	15.46	15.00	
たまねぎ（生）	26.60	25.00	
ほうれんそう（冷凍）	12.00	12.00	
なたね油	0.60	0.60	
食塩	0.90	0.90	
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	180.00	180.00	
大豆とコーンのメンチカツ（冷凍）	1個	60.00	大豆、鶏肉、豚肉
なたね油（揚げ油）	6.00	6.00	
中濃ソース（ボトル）	5.00	5.00	
キャベツ（生）	41.18	35.00	
アセロラゼリー（冷凍）	1個	50.00	りんご

令和 7 年 9 月 25 日 木曜日

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）	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
ぎょうざ（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	

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	100.00	100.00	
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(カット・冷凍)	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	
だしのもと	1.00	1.00	
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、さけ、ごま
にんじん(生)	10.31	10.00	
ごぼう(せん切り)	25.00	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

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

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9月30日火曜日			
<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