

センター調理小学校 (新郷・南平学校給食センター献立)

献立実施校

元郷小	領家小	舟戸小	十二月田小
飯仲小	戸塚小	神根東小	朝日東小
新郷南小	新郷東小	朝日西小	東本郷小
東領家小	安行東小	戸塚北小	

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	カレーライス	牛乳	温野菜サラダ	乳酸菌飲料	598	18.7	13.5	84.7	314	69	2.2	2.6	193	0.64	0.45	32	7.1	1.8	241.28	260.58
9 - 3	チーズパン	牛乳	キャベツと肉団子のスープ	ミートかぼちゃフライ	586	21.6	24.9	69.2	396	82	6.0	2.2	239	0.28	0.47	24	4.8	2.6	268.01	289.45
9 - 4	コッペパン	牛乳	コーンポタージュ	焼ウインナー	585	23.7	26.6	63.5	342	72	3.3	2.8	173	0.51	0.59	13	5.0	2.9	248.53	268.41
9 - 5	たんめん	牛乳	春巻	小松菜のサラダ	629	21.0	25.2	81.6	304	57	5.9	1.7	338	0.32	0.44	26	4.5	3.6	251.48	271.60
9 - 8	ひじきごはん	牛乳	白玉のついで汁	いかのごまみそ焼き	590	26.6	12.0	86.9	325	88	2.7	3.5	244	0.56	0.42	8	3.1	2.4	304.19	328.53
9 - 9	ごはん	牛乳	なすのみそ汁	かぼちゃのそぼろあんかけ	602	16.6	15.8	93.4	300	78	2.0	2.4	141	0.57	0.46	53	3.8	1.9	308.23	332.89
9 - 10	ロールパン	牛乳	マカロニスープ	白身魚の香草フライ	585	22.8	25.8	59.2	386	64	1.2	1.9	297	0.30	0.46	28	4.6	2.9	283.86	306.57
9 - 11	チキンライス	牛乳	コーヒー飲料	ヌードルスープ	588	21.6	15.9	90.2	310	72	2.5	3.1	339	0.69	0.68	41	3.4	3.2	272.28	294.06
9 - 12	ごまみそうどん	牛乳	野菜のかき揚げ		641	21.3	25.3	80.6	364	72	1.7	1.7	238	0.24	0.42	10	4.6	3.0	246.31	266.01
9 - 16	ごはん	牛乳	もずくスープ	豚肉のねぎみそ焼き	625	25.0	22.7	77.9	263	68	1.9	2.9	265	0.88	0.49	11	3.0	2.3	280.00	302.40
9 - 17	黒パン	牛乳	カレー野菜スープ	ポテトコロッケ	588	19.6	22.4	76.5	288	65	1.5	1.7	214	0.26	0.41	13	5.2	3.0	238.97	258.09
9 - 18	はちみつパン	牛乳	押麦入り野菜スープ	ハンバーグデミグラスソース	587	23.9	24.8	67.7	419	70	8.7	2.1	238	0.37	0.47	24	6.6	2.9	235.09	253.90
9 - 19	塩ラーメン	牛乳	ぎょうざ	りんごゼリー	592	22.5	19.4	74.4	275	61	2.8	6.0	158	0.39	0.43	41	4.2	3.0	258.05	278.69
9 - 22	ごはん	牛乳	呉汁	白ごまつくね	609	23.8	19.0	83.8	347	96	2.7	2.8	423	0.56	0.47	10	5.1	2.5	253.27	273.53
9 - 24	メロンパン	牛乳	ラビオリスープ	鶏肉の香草パン粉焼き	700	26.3	31.5	77.3	277	64	1.4	2.6	212	0.28	0.47	20	3.8	2.6	299.94	323.94
9 - 25	ごはん	牛乳	マーボー豆腐	しゅうまい	602	25.4	15.3	90.7	456	128	2.7	3.3	261	0.81	0.50	10	3.1	2.6	265.64	286.89
9 - 26	スパゲティボローニャソース	牛乳	スパイシーポテト		631	22.4	19.6	92.8	278	71	1.7	1.8	301	0.50	0.45	31	5.6	2.5	242.12	261.49
9 - 29	鶏ごぼうごはん	牛乳	かみなり汁	いわしのおろしがけ	636	26.9	21.5	78.4	416	101	3.4	2.8	243	0.51	0.59	10	3.4	2.3	273.09	294.94
9 - 30	ごはん	牛乳	秋野菜のみそ汁	とんかつ	601	21.3	15.2	83.5	302	69	2.9	3.7	225	0.81	0.49	13	3.3	2.1	269.30	290.84
合計					11575	431.0	396.4	1512.3	6362	1447	57.2	51.6	4742	9.48	9.16	418	84.2	50.1	5039.64	5442.81
平均					609	22.7	20.9	79.6	335	76	3.0	2.7	250	0.50	0.48	22	4.4	2.6	265.24	286.46
(動物性)						(10.6)	(12.5)													
平均所要栄養量の基準					650	26.8	18.1		350	50	3.0	2.0	200	0.40	0.40	25	4.5	2.0		
充足率 (%)					94	85	115		96	152	100	135	125	125	120	88	98	130		
PFCバランス (%)					100	15	31	54												

センター調理小学校 (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> カレーライス 牛乳 温野菜サラダ 乳酸菌飲料			
食 品 名	一人使用量 (g)	一人正味重量 (g)	備考
精米・強化米 (低) (中) (高)	60.00 70.00 80.00	60.00 70.00 80.00	
豚肉(もも・こま)	15.00	15.00	豚肉
にんじん(生)	15.46	15.00	
たまねぎ(生)	26.60	25.00	
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	
なたね油	0.50	0.50	
コンソメのもと	1.00	1.00	大豆、鶏肉、豚肉
トマトケチャップ	6.00	6.00	
ウスターソース	2.00	2.00	
中濃ソース	1.00	1.00	
カレールー	15.00	15.00	小麦、豚肉、りんご
豆乳(無調整豆乳)	5.00	5.00	大豆
水	110.00	110.00	
牛乳	1個	206.00	乳
キャベツ(生)	35.29	30.00	
ホールコーン(冷凍)	10.00	10.00	
カットわかめ	0.50	0.50	
ごまドレッシング(ボトル)	6.00	6.00	小麦、大豆、ごま
乳酸菌飲料	1個	65.00	乳

センター調理小学校 (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＞ チーズパン 牛乳 キャベツと肉団子のスープ ミートかぼちゃフライ ミニトマト			
食 品 名	一人使用量 (g)	一人正味重量 (g)	備考
チーズパン (低)	1個	30.00	乳、小麦、大豆
チーズパン (中)	1個	40.00	乳、小麦、大豆
チーズパン (高)	1個	50.00	乳、小麦、大豆
牛乳	1個	206.00	乳
肉団子 (冷凍)	25.00	25.00	大豆、鶏肉、豚肉
キャベツ (生)	23.53	20.00	
にんじん (生)	13.40	13.00	
大豆 (冷凍)	9.00	9.00	大豆
たまねぎ (生)	11.70	11.00	
食塩	0.10	0.10	
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	4.00	4.00	小麦、大豆
水	140.00	140.00	
オリーブ油	0.50	0.50	
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)	6.00	6.00	
ミニトマト (生)	2個	21.56	

センター調理小学校 (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＞ コッペパン 牛乳 コーンポタージュ 焼ウインナー 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
コッペパン (低)	1個	30.00	小麦、大豆
コッペパン (中)	1個	40.00	小麦、大豆
コッペパン (高)	1個	50.00	小麦、大豆
牛乳	1個	206.00	乳
たまねぎ (生)	29.79	28.00	
ホールコーン (冷凍)	25.00	25.00	
クリームコーン (冷凍)	27.00	27.00	
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	1.00	1.00	大豆、鶏肉、豚肉
ホワイトルウ	6.00	6.00	乳、小麦、大豆、豚肉
牛乳 (調理用)	70.00	70.00	乳
水	80.00	80.00	
ウインナーソーセージFe入り	2個	40.00	豚肉
もやし (生)	25.00	25.00	
にんじん (生)	8.25	8.00	
えだまめ (冷凍)	10.00	10.00	大豆
なたね油	0.50	0.50	
食塩	0.20	0.20	
こしょう (白)	0.01	0.01	

センター調理小学校 (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＞ たんめん 牛乳 春巻 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
ホット中華めん (低)	1個	60.00	小麦
ホット中華めん (中)	1個	70.00	小麦
ホット中華めん (高)	1個	80.00	小麦
豚肉 (もも・こま)	10.00	10.00	豚肉
にんじん (生)	15.46	15.00	
キャベツ (生)	29.41	25.00	
ながねぎ (生)	16.67	10.00	
食塩	1.90	1.90	
こしょう (白)	0.01	0.01	
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)	10.00	10.00	大豆、鶏肉、豚肉
水	160.00	160.00	
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	
こまつな (生)	23.53	20.00	
にんじん (生)	10.31	10.00	
もやし (生)	10.00	10.00	
中華ドレッシング (ボトル)	6.00	6.00	小麦、大豆、鶏肉、ごま、りんご

センター調理小学校 (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> ひじきごはん 牛乳 白玉のっぺい汁 いかのごまみそ焼き			
食 品 名	一人使用量 (g)	一人正味重量 (g)	備考
精米・強化米 (低) (中) (高)	60.00 70.00 80.00	60.00 70.00 80.00	
豚肉 (もも・ひき)	6.00	6.00	豚肉
油揚げ (カット・冷凍)	8.00	8.00	大豆
にんじん (生)	12.37	12.00	
ひじき	1.20	1.20	
糸こんにゃく	10.00	10.00	
だしのもと	0.50	0.50	
三温糖	2.00	2.00	
こいくちしょうゆ	3.00	3.00	小麦、大豆
水	3.00	3.00	
牛乳	1個	206.00	乳
玄米団子 (冷凍)	22.00	22.00	
鶏むねこま (皮つき)	8.00	8.00	鶏肉
にんじん (生)	10.31	10.00	
だいこん (生)	16.67	15.00	
ごぼう (半月)	4.00	4.00	
さといも (いちょう)	8.00	8.00	
ながねぎ (生)	6.67	4.00	
しょうが (生)	0.38	0.30	
食塩	0.80	0.80	
だしのもと	1.00	1.00	
こいくちしょうゆ	2.50	2.50	小麦、大豆
でん粉 (じゃがいも)	1.00	1.00	
水	145.00	145.00	
いか (切り身・冷凍)	1個	50.00	いか
三温糖	3.00	3.00	
清酒	1.00	1.00	
みりん (本みりん)	1.00	1.00	
みそ (赤)	3.00	3.00	大豆
でん粉 (じゃがいも)	0.20	0.20	
すりごま (白)	2.00	2.00	ごま
水	5.00	5.00	

センター調理小学校 (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> ごはん 牛乳 なすのみそ汁 かぼちゃのそぼろあんかけ 冷凍みかん			
食 品 名	一人使用量 (g)	一人正味重量 (g)	備考
精米・強化米 (低) (中) (高)	60.00 70.00 80.00	60.00 70.00 80.00	
牛乳	1個	206.00	乳
なす (生)	16.67	15.00	
たまねぎ (生)	23.40	22.00	
油揚げ (カット・冷凍)	8.00	8.00	大豆
ながねぎ (生)	16.67	10.00	
だしのもと	1.00	1.00	
みそ (白)	8.00	8.00	大豆
みそ (赤)	2.20	2.20	大豆
水	160.00	160.00	
西洋かぼちゃ (角切り)	50.00	50.00	
なたね油 (揚げ)	5.00	5.00	
豚肉 (もも・ひき)	5.00	5.00	豚肉
たまねぎ (生)	5.32	5.00	
しょうが (生)	0.50	0.40	
なたね油	1.00	1.00	
だしのもと	0.20	0.20	
こいくちしょうゆ	3.00	3.00	小麦、大豆
三温糖	2.00	2.00	
みりん (本みりん)	0.60	0.60	
清酒	0.70	0.70	
でん粉 (じゃがいも)	0.50	0.50	
水	3.00	3.00	
冷凍みかん	1個	70.00	

センター調理小学校 (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> ロールパン 牛乳 マカロニスープ 白身魚の香草フライ ブロッコリーと根菜のサラダ			
食 品 名	一人使用量 (g)	一人正味重量 (g)	備考
バターロールクレセント (低)	1個	30.00	乳、小麦、大豆
バターロールクレセント (中)	1個	40.00	乳、小麦、大豆
バターロールクレセント (高)	1個	50.00	乳、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)	7.00	7.00	豚肉
にんじん (生)	10.31	10.00	
たまねぎ (生)	21.28	20.00	
キャベツ (生)	17.65	15.00	
大豆 (冷凍)	6.00	6.00	大豆
ほうれんそう (冷凍)	10.00	10.00	
なたね油	0.50	0.50	
食塩	0.80	0.80	
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
水	150.00	150.00	
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)	5.00	5.00	
ブロッコリー (冷凍)	25.00	25.00	
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

センター調理小学校 (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> チキンライス 牛乳 コーヒー飲料 ノードルスープ オムレツ ほうれんそう 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
チキンライス (低)	60.00	60.00	大豆、鶏肉
(中)	70.00	70.00	
(高)	80.00	80.00	
牛乳	1個	206.00	乳
コーヒー飲料	1個	12.50	
米粉めん	8.00	8.00	豚肉
豚肉 (もも・こま)	8.00	8.00	
にんじん (生)	15.46	15.00	
たまねぎ (生)	21.28	20.00	
キャベツ (生)	21.18	18.00	
なたね油	0.50	0.50	
食塩	0.70	0.70	
こしょう (白)	0.01	0.01	
コンソメのもと	1.00	1.00	
こいくちしょうゆ	2.00	2.00	
水	155.00	155.00	大豆、鶏肉、豚肉 小麦、大豆
プレーンオムレツ (冷凍)	1個	50.00	
ほうれんそう (冷凍)	20.00	20.00	卵、大豆
ショルダーベーコン (短冊)	7.00	7.00	
ホールコーン (冷凍)	20.00	20.00	
なたね油	0.30	0.30	
食塩	0.20	0.20	
こしょう (白)	0.01	0.01	

センター調理小学校 (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＞ ごまみそうどん 牛乳 野菜のかき揚げ			
食 品 名	一人使用量 (g)	一人正味重量 (g)	備考
地粉うどん (低)	1個	60.00	小麦
地粉うどん (中)	1個	70.00	小麦
地粉うどん (高)	1個	80.00	小麦
鶏むねこま (皮つき)	10.00	10.00	鶏肉
油揚げ (カット・冷凍)	5.00	5.00	大豆
にんじん (生)	10.31	10.00	
ながねぎ (生)	8.33	5.00	
こまつな (生)	11.76	10.00	
干しいたけ (スライス)	0.80	0.80	
ごま・いり (白)	2.00	2.00	ごま
すりごま (白)	3.00	3.00	ごま
みりん (本みりん)	2.00	2.00	
だしのもと	1.00	1.00	
みそ (赤)	3.00	3.00	大豆
みそ (白)	11.00	11.00	大豆
こいくちしょうゆ	5.00	5.00	小麦、大豆
水	165.00	165.00	
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	

センター調理小学校 (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 もずくスープ 豚肉のねぎみそ焼き 枝豆のサラダ			
食 品 名	一人使用量 (g)	一人正味重量 (g)	備考
精米・強化米 (低) (中) (高)	60.00 70.00 80.00	60.00 70.00 80.00	
牛乳	1個	206.00	乳
もずく（冷凍・塩抜き）	10.00	10.00	
鶏むねこま（皮つき）	10.00	10.00	鶏肉
にんじん（生）	15.46	15.00	
たまねぎ（生）	21.28	20.00	
えのきたけ（バラカット）	10.00	10.00	
食塩	0.90	0.90	
だしのもと	1.00	1.00	
こいくちしょうゆ	2.00	2.00	小麦、大豆
でん粉（じゃがいも）	1.80	1.80	
水	150.00	150.00	
豚肉（ロース・切り身）	1個	50.00	豚肉
ながねぎ（生）	5.00	3.00	
三温糖	1.20	1.20	
清酒	2.00	2.00	
みりん（本みりん）	2.00	2.00	
こいくちしょうゆ	1.50	1.50	小麦、大豆
みそ（赤）	3.00	3.00	大豆
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	
たまねぎドレッシング（ボトル）	6.00	6.00	小麦、大豆、りんご

センター調理小学校 (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> 黒パン 牛乳 カレー野菜スープ ポテトコロッケ コーンサラダ			
食 品 名	一人使用量 (g)	一人正味重量 (g)	備考
黒パン (低)	1個	30.00	小麦、大豆
黒パン (中)	1個	40.00	
黒パン (高)	1個	50.00	
牛乳	1個	206.00	乳
鶏むねこま (皮つき)	15.00	15.00	鶏肉
たまねぎ (生)	21.28	20.00	
にんじん (生)	10.31	10.00	
チンゲンサイ (生)	11.76	10.00	大豆
えだまめ (冷凍)	8.00	8.00	
なたね油	0.50	0.50	
食塩	0.60	0.60	大豆、鶏肉、豚肉
こしょう (白)	0.01	0.01	
コンソメのもと	1.00	1.00	
こいくちしょうゆ	2.30	2.30	小麦、大豆
カレー粉	0.15	0.15	
水	155.00	155.00	
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 (揚げ)	5.00	5.00	
中濃ソース (ボトル)	5.00	5.00	
ホールコーン (冷凍)	30.00	30.00	
カットわかめ	0.50	0.50	
にんじん (生)	5.15	5.00	
サウザンアイランドドレッシング (ボトル)	6.00	6.00	

センター調理小学校 (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> はちみつパン 牛乳 押麦入り野菜スープ ハンバーグデミグラスソース キャベツとツナのソテー			
食 品 名	一人使用量 (g)	一人正味重量 (g)	備考
はちみつパン (低)	1個	30.00	小麦、大豆
はちみつパン (中)	1個	40.00	小麦、大豆
はちみつパン(1コ取り) (高)	1個	50.00	小麦、大豆
牛乳	1個	206.00	乳
ウィンナーソーセージFe入り (輪切)	20.00	20.00	豚肉
じゃがいも (生)	22.22	20.00	
にんじん (生)	15.46	15.00	
たまねぎ (生)	21.28	20.00	
おおむぎ (押麦)	4.00	4.00	
オリーブ油	0.50	0.50	
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	1.00	1.00	小麦、大豆
こしょう (白)	0.01	0.01	
食塩	0.50	0.50	
水	140.00	140.00	
ハンバーグ (冷凍)	1個	50.00	大豆、鶏肉、豚肉
たまねぎ (生)	5.32	5.00	
なたね油	0.20	0.20	
デミグラスソース	6.00	6.00	小麦、大豆、鶏肉、豚肉
トマトケチャップ	6.00	6.00	
水	2.00	2.00	
にんじん (生)	5.15	5.00	
キャベツ (生)	35.29	30.00	
ライトツナ (油漬・レトルト)	10.00	10.00	大豆
なたね油	0.10	0.10	
食塩	0.15	0.15	
こしょう (白)	0.01	0.01	
コンソメのもと	0.30	0.30	大豆、鶏肉、豚肉
こいくちしょうゆ	0.10	0.10	小麦、大豆

センター調理小学校 (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＞ 塩ラーメン 牛乳 ぎょうざ りんごゼリー			
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 (低)	1個	60.00	小麦
ホット中華めん (中)	1個	70.00	小麦
ホット中華めん (高)	1個	80.00	小麦
豚肉 (ロース・スライス)	15.00	15.00	豚肉
にんじん (生)	10.31	10.00	
もやし (生)	20.00	20.00	
ながねぎ (生)	8.33	5.00	
カットわかめ	1.00	1.00	
キャベツ (生)	23.53	20.00	
食塩	1.70	1.70	
こしょう (白)	0.02	0.02	
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
水	160.00	160.00	
牛乳	1個	206.00	乳
ぎょうざ (冷凍)	2個	40.00	小麦、大豆、鶏肉、豚肉
なたね油 (揚げ)	4.00	4.00	
りんごゼリー (冷凍)	1個	40.00	りんご

令和 7 年 9 月 22 日 月曜日

食 品 名	一人使用量 (g)	一人正味重量 (g)	備考
精米・強化米	(低) 60.00	60.00	
	(中) 70.00	70.00	
	(高) 80.00	80.00	
牛乳	1個	206.00	乳
豚肉（もも・こま）	5.00	5.00	豚肉
大豆（冷凍）	15.00	15.00	大豆
にんじん（生）	7.22	7.00	
だいこん（生）	16.67	15.00	
じゃがいも（生）	16.67	15.00	
油揚げ（カット・冷凍）	5.00	5.00	大豆
なたね油	0.50	0.50	
だしのもと	1.00	1.00	
みそ（白）	8.00	8.00	大豆
みそ（赤）	2.00	2.00	大豆
水	150.00	150.00	
白ごまつくね（冷凍）	2個	40.00	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	
鶏むねこま（皮つき）	8.00	8.00	鶏肉
板こんにゃく	20.00	20.00	
にんじん（生）	9.28	9.00	
いんげん（冷凍）	3.00	3.00	
なたね油	0.50	0.50	
三温糖	1.50	1.50	
だしのもと	0.30	0.30	
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	3.00	3.00	小麦、大豆
水	2.00	2.00	

センター調理小学校 (新郷・南平センター献立) 給食日誌 令和7年9月24日水曜日			
<献立名> メロンパン 牛乳 ラビオリスープ 鶏肉の香草パン粉焼き 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
スクールメロン (低)	1個	30.00	乳、小麦、大豆
スクールメロン (中)	1個	40.00	乳、小麦、大豆
スクールメロン (高)	1個	50.00	乳、小麦、大豆
牛乳	1個	206.00	乳
ポークラビオリ (冷凍)	15.00	15.00	小麦、豚肉
にんじん (生)	10.31	10.00	
たまねぎ (生)	21.28	20.00	
ホールコーン (冷凍)	10.00	10.00	
ほうれんそう (冷凍)	8.00	8.00	
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
こいくちしょうゆ	2.00	2.00	小麦、大豆
でん粉 (じゃがいも)	1.00	1.00	
水	155.00	155.00	
鶏もも (皮つき)	1個	60.00	鶏肉
マヨネーズ (卵抜き・調理用)	8.00	8.00	大豆
にんにく (生)	0.22	0.20	
食塩	0.01	0.01	
パセリ (乾)	0.05	0.05	
バジル (粉)	0.10	0.10	
パン粉 (乾燥)	6.00	6.00	小麦
キャベツ (生)	35.29	30.00	
なたね油	0.50	0.50	
食塩	0.15	0.15	
こしょう (白)	0.01	0.01	

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	
精米・強化米	(低)	60.00	60.00	
	(中)	70.00	70.00	
	(高)	80.00	80.00	
牛乳	1個	206.00	乳	
豆腐（冷凍）	100.00	100.00	大豆	
豚肉（もも・ひき）	15.00	15.00	豚肉	
たまねぎ（生）	26.60	25.00		
にんじん（生）	20.62	20.00		
干しいたけ（スライス）	0.50	0.50		
しょうが（生）	0.38	0.30		
にんにく（生）	0.33	0.30		
ながねぎ（生）	8.33	5.00		
トウバンジャン	0.10	0.10		
清酒	3.00	3.00		
みそ（赤）	6.00	6.00	大豆	
こいくちしょうゆ	3.00	3.00	小麦、大豆	
三温糖	0.80	0.80		
中華スープのもと	0.50	0.50	大豆、鶏肉、豚肉、ごま	
でん粉（じゃがいも）	2.80	2.80		
ごま油	0.50	0.50	ごま	
水	65.00	65.00		
ポークしゅうまい（冷凍）	2個	36.00	小麦、豚肉	
海藻ミックス	0.50	0.50		
にんじん（生）	5.15	5.00		
もやし（生）	30.00	30.00		
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	

センター調理小学校 (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> スパゲティボローニャソース 牛乳 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
ソフトめん (低)	1個	60.00	小麦
ソフトめん (中)	1個	70.00	小麦
ソフトめん (高)	1個	80.00	小麦
豚肉 (もも・ひき)	23.00	23.00	豚肉
にんじん (生)	28.87	28.00	
たまねぎ (生)	37.23	35.00	
たまねぎ (スライス・冷凍)	20.00	20.00	
にんにく (生)	0.33	0.30	
オリーブ油	0.50	0.50	
トマトケチャップ	24.00	24.00	
中濃ソース	3.90	3.90	
ハヤシルウ	6.00	6.00	小麦、大豆、豚肉
デミグラスソース	6.00	6.00	小麦、大豆、鶏肉、豚肉
でん粉 (じゃがいも)	1.50	1.50	
コンソメのもと	0.50	0.50	大豆、鶏肉、豚肉
こしょう (白)	0.01	0.01	
食塩	0.10	0.10	
水	90.00	90.00	
牛乳	1個	206.00	乳
じゃがいも (乱切り)	50.00	50.00	
なたね油 (揚げ油)	5.00	5.00	
食塩	0.15	0.15	
こしょう (白)	0.01	0.01	
カレー粉	0.01	0.01	
パプリカパウダー	0.01	0.01	

センター調理小学校 (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> 鶏ごぼうごはん 牛乳 かみなり汁 いわしのおろしがけ			
食 品 名	一人使用量 (g)	一人正味重量 (g)	備考
精米・強化米 (低) (中) (高)	60.00 70.00 80.00	60.00 70.00 80.00	
鶏むねこま(皮つき)	15.00	15.00	鶏肉
油揚げ(カット・冷凍)	5.00	5.00	大豆
にんじん(生)	8.25	8.00	
ごぼう(ささがき)	15.00	15.00	
えだまめ(冷凍)	5.00	5.00	大豆
なたね油	0.50	0.50	
三温糖	1.70	1.70	
清酒	2.00	2.00	
みりん(本みりん)	1.30	1.30	
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
牛乳	1個	206.00	乳
にんじん(生)	10.31	10.00	
たまねぎ(生)	21.28	20.00	
干しいたけ(スライス)	0.50	0.50	
豆腐(木綿)	25.00	25.00	大豆
こまつな(生)	11.76	10.00	
なたね油	0.50	0.50	
食塩	0.40	0.40	
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
水	155.00	155.00	
いわしのみぞれ煮(冷凍)	1個	50.00	小麦、大豆

令和 7 年 9 月 30 日 火曜日

食 品 名	一人使用量 (g)	一人正味重量 (g)	備考
精米・強化米	(低) 60.00	60.00	
	(中) 70.00	70.00	
	(高) 80.00	80.00	
牛乳	1個	206.00	乳
さつまいも（角切り）	25.00	25.00	大豆
にんじん（生）	12.37	12.00	
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	
油揚げ（カット・冷凍）	8.00	8.00	
ながねぎ（生）	8.33	5.00	
だしのもと	1.00	1.00	
みそ（白）	8.00	8.00	
みそ（赤）	2.00	2.00	
水	150.00	150.00	
ひれかつ（冷凍）	1個	40.00	小麦、大豆、豚肉
なたね油（揚げ油）	4.00	4.00	小麦、大豆、りんご
中濃ソース（ボトル）	5.00	5.00	
ひじき	1.00	1.00	
にんじん（生）	8.25	8.00	
もやし（生）	15.00	15.00	
ホールコーン（冷凍）	5.00	5.00	
たまねぎドレッシング（ボトル）	6.00	6.00	