

センター調理小学校
(元郷学校給食センターA献立)

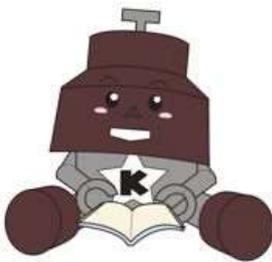
献立実施校

木曾呂小 上青木南小 柳崎小 戸塚綾瀬小
在家小

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ございます。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」

センター調理小学校
(元郷センターA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 フルーツポンチ

食品名	一人使用量 (g)	一人正味重量 (g)	備考
麦ごはん	(低) 60.00 (中) 70.00 (高) 80.00	60.00 70.00 80.00	
豚肉(もも・こま)	12.00	12.00	豚肉
たまねぎ(生)	21.28	20.00	
たまねぎ(スライス・冷凍)	10.00	10.00	
にんじん(生)	25.77	25.00	
じゃがいも(生)	33.33	30.00	
しょうが(生)	1.00	0.80	
にんにく(生)	0.54	0.50	
鶏レバーペースト	0.50	0.50	鶏肉
カレーフレーク	14.00	14.00	小麦
トマトケチャップ	3.00	3.00	
中濃ソース	2.00	2.00	
こいくちしょうゆ	0.30	0.30	小麦、大豆
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	130.00	130.00	
牛乳	1個	206.00	乳
ミックスドフルーツ	45.00	45.00	りんご、もも
みかん(レトルト)	15.00	15.00	
カットゼリー(ぶどう・冷凍)	30.00	30.00	

センター調理小学校
(元郷センターA献立)

給食日誌

令和7年9月3日水曜日

<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 フレンチサラダ

食品名	一人使用量 (g)	一人正味重量 (g)	備考
ツイストパン (低)	1個	30.00	小麦、大豆
ツイストパン (中)	1個	40.00	小麦、大豆
ツイストパン (高)	1個	50.00	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
ウィンナーソーセージFe入り (輪切)	18.00	18.00	豚肉
たまねぎ (生)	21.28	20.00	
にんじん (生)	15.46	15.00	
ほうれんそう (冷凍)	10.00	10.00	
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
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	150.00	150.00	
ナスとトマトの米粉グラタン (冷凍)	1個	40.00	大豆、りんご
キャベツ (生)	29.41	25.00	
にんじん (生)	10.31	10.00	
ホールコーン (冷凍)	8.00	8.00	
きゅうり (生)	8.16	8.00	
オリーブ油	2.50	2.50	
穀物酢	1.20	1.20	
食塩	0.40	0.40	
こしょう (白)	0.01	0.01	
三温糖	0.40	0.40	

センター調理小学校
(元郷センターA献立)

給食日誌

令和7年9月4日 木曜日

<献立名> はちみつパン 牛乳 ミネストローネ ハンバーグデミグラスソース コーンソテー

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
シヨルダーベーコン (短冊)	5.00	5.00	豚肉
キャベツ (生)	23.53	20.00	
たまねぎ (生)	15.96	15.00	
にんじん (生)	10.31	10.00	
パプリカ (黄)	3.33	3.00	
じゃがいも (生)	22.22	20.00	
トマト (カット)	10.00	10.00	
トマトピューレ	8.00	8.00	
パンプキンペースト (冷凍)	12.00	12.00	
白いんげん (レトルト)	6.00	6.00	
三温糖	0.20	0.20	
マカロニ (アルファベット・乾)	3.00	3.00	小麦
にんにく (生)	0.33	0.30	
なたね油	1.00	1.00	
コンソメのもと	1.00	1.00	大豆、鶏肉、豚肉
食塩	1.00	1.00	
こしょう (白)	0.01	0.01	
水	110.00	110.00	
ハンバーグ (冷凍)	1個	50.00	大豆、鶏肉、豚肉
たまねぎ (生)	8.51	8.00	
エリンギ (冷凍)	5.00	5.00	
デミグラスソース	7.00	7.00	小麦、大豆、鶏肉、豚肉
トマトケチャップ	5.00	5.00	
なたね油	0.20	0.20	
水	3.00	3.00	
ホールコーン (冷凍)	30.00	30.00	
ウィンナーソーセージFe入り (輪切)	6.00	6.00	豚肉
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	

センター調理小学校
(元郷センターA献立)

給食日誌

令和7年9月5日 金曜日

<献立名> たんたんめん 牛乳 揚げしゅうまい 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 (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・ひき)	15.00	15.00	豚肉
チンゲンサイ (生)	11.76	10.00	
えのきたけ (バラカット)	8.00	8.00	
ながねぎ (生)	8.33	5.00	
にんじん (生)	15.46	15.00	
にんにく (生)	0.22	0.20	
しょうが (生)	0.25	0.20	
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)	5.00	5.00	小麦、大豆、鶏肉、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	150.00	150.00	
牛乳	1個	206.00	乳
ポークしゅうまい (冷凍)	2個	36.00	小麦、豚肉
なたね油 (揚油)	4.00	4.00	
ミニトマト (生)	2個	21.56	

センター調理小学校
(元郷センターA献立)

給食日誌

令和7年9月8日月曜日

<献立名> ごはん 牛乳 みぞれ汁 わかさぎフリッター 厚揚げの甘辛あん炒め

食品名	一人使用量 (g)	一人正味重量 (g)	備考
精米・強化米	(低) 60.00 (中) 70.00 (高) 80.00	60.00 70.00 80.00	
牛乳	1個	206.00	乳
鶏ももこま(皮つき)	15.00	15.00	鶏肉
にんじん(生)	12.37	12.00	
だいこん(生)	13.33	12.00	
ながねぎ(生)	8.33	5.00	
ごぼう(ささがき)	5.00	5.00	
大根おろし(冷凍)	30.00	30.00	
油揚げ(カット・冷凍)	5.00	5.00	大豆
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	140.00	140.00	
わかさぎフリッター(冷凍)	2個	22.00	小麦、大豆
なたね油(揚油)	2.00	2.00	
絹厚揚げ(冷凍)	30.00	30.00	大豆
キャベツ(生)	23.53	20.00	
にんじん(生)	10.31	10.00	
ごま油	0.50	0.50	ごま
トウバンジャン	0.10	0.10	
清酒	0.80	0.80	
こいくちしょうゆ	2.50	2.50	小麦、大豆
三温糖	0.30	0.30	
みりん(本みりん)	2.00	2.00	
中華スープのもと	0.40	0.40	大豆、鶏肉、豚肉、ごま
でん粉(じゃがいも)	0.40	0.40	
水	0.70	0.70	

<献立名> ごはん 牛乳 マーボー豆腐 パオズ 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	(低) 60.00 (中) 70.00 (高) 80.00	60.00 70.00 80.00	
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)	26.60	25.00	
にんじん(生)	20.62	20.00	
干ししいたけ(スライス)	0.50	0.50	
しょうが(生)	0.38	0.30	
にんにく(生)	0.54	0.50	
ながねぎ(生)	8.33	5.00	
トウバンジャン	0.10	0.10	
黒ソース(冷凍)	1.20	1.20	小麦、大豆、鶏肉、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	2.50	2.50	小麦、大豆
中華スープのもと	1.00	1.00	大豆、鶏肉、豚肉、ごま
でん粉(じゃがいも)	1.60	1.60	
ごま油	0.50	0.50	ごま
三温糖	1.00	1.00	
なたね油	0.50	0.50	
水	30.00	30.00	
肉パオズ(冷凍)	2個	60.00	小麦、大豆、鶏肉、豚肉
もやし(生)	30.00	30.00	
にんじん(生)	10.31	10.00	
こまつな(生)	9.41	8.00	
にんにく(生)	0.22	0.20	
こいくちしょうゆ	2.80	2.80	小麦、大豆
三温糖	1.20	1.20	
ラー油	0.03	0.03	大豆、ごま
ごま油	0.70	0.70	ごま

センター調理小学校
(元郷センターA献立)

給食日誌

令和7年9月10日水曜日

<献立名> 子供パン 牛乳 オニオンスープ メンチカツ 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
子供パン (低)	1個	30.00	小麦、大豆
子供パン (中)	1個	40.00	小麦、大豆
子供パン (1コ取り) (高)	1個	50.00	小麦、大豆
牛乳	1個	206.00	乳
シヨルダーベーコン (短冊)	13.00	13.00	豚肉
にんじん (生)	25.77	25.00	
たまねぎ (生)	26.60	25.00	
たまねぎ (スライス・冷凍)	20.00	20.00	
オリーブ油	0.30	0.30	
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)	0.01	0.01	
コンソメのもと	1.20	1.20	大豆、鶏肉、豚肉
パセリ (乾)	0.02	0.02	
水	140.00	140.00	
メンチカツ (冷凍)	1個	40.00	小麦、大豆、鶏肉、豚肉
なたね油 (揚油)	4.00	4.00	
中濃ソース (ボトル)	5.00	5.00	
キャベツ (生)	29.41	25.00	
ウィンナーソーセージFe入り (輪切)	15.00	15.00	豚肉
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	

センター調理小学校
(元郷センターA献立)

給食日誌

令和7年9月11日 木曜日

<献立名> ごはん 牛乳 すまし汁 豚肉のしょうが焼き 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	(低) 60.00 (中) 70.00 (高) 80.00	60.00 70.00 80.00	
牛乳	1個	206.00	乳
豆腐(木綿)	25.00	25.00	大豆
にんじん(生)	15.46	15.00	
こまつな(生)	17.65	15.00	
えのきたけ(バラカット)	10.00	10.00	
ながねぎ(生)	13.33	8.00	
こいくちしょうゆ	2.00	2.00	小麦、大豆
食塩	1.00	1.00	
だしのもと	1.20	1.20	
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	
切り干し大根	5.00	5.00	
にんじん(生)	10.31	10.00	
えだまめ(冷凍)	4.00	4.00	大豆
糸こんにゃく	5.00	5.00	
なたね油	0.30	0.30	
だしのもと	0.20	0.20	
三温糖	1.80	1.80	
こいくちしょうゆ	3.00	3.00	小麦、大豆
水	7.00	7.00	

<献立名> 秋味うどん 牛乳 ちくわの磯辺揚げ わかめともやしのごま油炒め

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
豚肉 (もも・こま)	12.00	12.00	豚肉
油揚げ (カット・冷凍)	5.00	5.00	大豆
なす (生)	11.11	10.00	
にんじん (生)	15.46	15.00	
ぶなしめじ (バラカット)	5.00	5.00	
ながねぎ (生)	16.67	10.00	
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	11.70	11.70	小麦、大豆
みりん (本みりん)	2.70	2.70	
食塩	0.50	0.50	
三温糖	0.18	0.18	
水	150.00	150.00	
牛乳	1個	206.00	乳
焼きちくわ (4分の1カット)	1.8個	45.00	
小麦粉	4.50	4.50	小麦
あおさ (粉末)	0.06	0.06	
水	4.00	4.00	
なたね油 (揚油)	5.00	5.00	
			【ちくわの磯辺揚げ】 1～2年生：1個 3～6年生：2個
カットわかめ	1.50	1.50	
もやし (生)	10.00	10.00	
にんじん (生)	10.31	10.00	
ごま・いり (白)	1.00	1.00	ごま
ごま油	0.50	0.50	ごま
清酒	1.00	1.00	
こいくちしょうゆ	1.00	1.00	小麦、大豆
みりん (本みりん)	2.00	2.00	
水	5.00	5.00	

<献立名> ごはん 牛乳 なめこ汁 鶏肉の照り焼き 小松菜のごま和え

食品名	一人使用量 (g)	一人正味重量 (g)	備考
精米・強化米	(低) 60.00 (中) 70.00 (高) 80.00	60.00 70.00 80.00	
牛乳	1個	206.00	乳
豆腐(木綿)	30.00	30.00	大豆
なめこ(冷凍)	15.00	15.00	
たまねぎ(生)	15.96	15.00	
油揚げ(カット・冷凍)	5.00	5.00	大豆
ながねぎ(生)	10.00	6.00	
みそ(赤)	13.00	13.00	大豆
だしのもと	1.00	1.00	
水	150.00	150.00	
鶏むね肉(皮つき)	1個	50.00	鶏肉
こいくちしょうゆ	5.00	5.00	小麦、大豆
三温糖	2.00	2.00	
清酒	1.00	1.00	
こまつな(生)	29.41	25.00	
にんじん(生)	15.46	15.00	
すりごま(白)	0.50	0.50	ごま
ごま・いり(白)	1.00	1.00	ごま
こいくちしょうゆ	2.00	2.00	小麦、大豆
三温糖	1.20	1.20	
水	2.00	2.00	

<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 (低)	1個	30.00	小麦、大豆
黒パン (中)	1個	40.00	小麦、大豆
黒パン (高)	1個	50.00	小麦、大豆
牛乳	1個	206.00	乳
にんじん(うらごし) (冷凍)	35.00	35.00	
たまねぎ(生)	15.96	15.00	
鶏むねこま(皮つき)	10.00	10.00	鶏肉
パセリ(乾)	0.02	0.02	
ホワイトルウ	7.00	7.00	乳、小麦、大豆、豚肉
牛乳(調理用)	80.00	80.00	乳
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
なたね油	0.50	0.50	
水	80.00	80.00	
鮭フライ(冷凍)	1個	40.00	小麦、さけ
なたね油(揚油)	4.00	4.00	
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)	12.37	12.00	
きゅうり(生)	7.14	7.00	
プレスハム(短冊)	3.00	3.00	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)	0.60	0.60	ごま
マヨネーズ(卵抜き・調理用)	4.00	4.00	大豆

<献立名> 食パン チョコレートクリーム 牛乳 ラビオリスープ オムレツミートソース
かけ いんげんのソテー

食品名	一人使用量 (g)	一人正味重量 (g)	備考
食パン (低)	1個	30.00	小麦、大豆
食パン (中)	1個	40.00	小麦、大豆
食パン (高)	1個	50.00	小麦、大豆
チョコレートクリーム (大豆入り)	1個	15.00	乳、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
鶏むねこま (皮つき)	10.00	10.00	鶏肉
たまねぎ (生)	26.60	25.00	
にんじん (生)	10.31	10.00	
ほうれんそう (冷凍)	10.00	10.00	
こいくちしょうゆ	3.00	3.00	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	
でん粉 (じゃがいも)	1.00	1.00	
食塩	0.40	0.40	
水	150.00	150.00	
プレーンオムレツ (冷凍)	1個	50.00	卵、大豆
豚肉 (もも・ひき)	8.00	8.00	豚肉
たまねぎ (生)	5.32	5.00	
エリンギ (冷凍)	3.00	3.00	
トマトケチャップ	3.50	3.50	
ウスターソース	1.00	1.00	
コンソメのもと	0.20	0.20	大豆、鶏肉、豚肉
三温糖	0.20	0.20	
食塩	0.16	0.16	
水	2.00	2.00	
でん粉 (じゃがいも)	0.20	0.20	
いんげん (冷凍)	25.00	25.00	
にんじん (生)	10.31	10.00	
ホールコーン (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)	0.01	0.01	

センター調理小学校
(元郷センターA献立)

給食日誌

令和7年9月19日 金曜日

<献立名> みそラーメン 牛乳 揚げぎょうざ 野菜炒め

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・ひき)	15.00	15.00	豚肉
キャベツ (生)	23.53	20.00	
にんじん (生)	12.37	12.00	
もやし (生)	15.00	15.00	
ホールコーン (冷凍)	8.00	8.00	
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)	2.00	2.00	大豆
とうがらし	0.01	0.01	
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)	2個	40.00	小麦、大豆、鶏肉、豚肉
なたね油 (揚油)	4.00	4.00	
プレスハム (短冊)	7.00	7.00	豚肉
こまつな (生)	23.53	20.00	
たまねぎ (生)	15.96	15.00	
にんじん (生)	10.31	10.00	
なたね油	0.50	0.50	
中華スープのもと	0.10	0.10	大豆、鶏肉、豚肉、ごま
こいくちしょうゆ	0.50	0.50	小麦、大豆
食塩	0.20	0.20	
こしょう (白)	0.01	0.01	

<献立名> 秋の香りごはん 牛乳 みそ汁 かぼちゃコロッケ

食品名	一人使用量 (g)	一人正味重量 (g)	備考
精米・強化米	(低) 60.00 (中) 70.00 (高) 80.00	60.00 70.00 80.00	
鶏むねこま(皮つき)	8.00	8.00	鶏肉
にんじん(生)	10.31	10.00	
ぶなしめじ(バラカット)	10.00	10.00	
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)	8.00	8.00	
さつまいも(角切り)	8.00	8.00	
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
豆腐(木綿)	25.00	25.00	大豆
こまつな(生)	17.65	15.00	
たまねぎ(生)	21.28	20.00	
油揚げ(カット・冷凍)	5.00	5.00	大豆
みそ(白)	12.00	12.00	大豆
だしのもと	1.00	1.00	
水	150.00	150.00	
かぼちゃコロッケ(冷凍)	1個	50.00	小麦、大豆
なたね油(揚油)	5.00	5.00	
中濃ソース(ボトル)	5.00	5.00	

センター調理小学校
(元郷センターA献立)

給食日誌

令和7年9月24日水曜日

<献立名> コッペパン 牛乳 たまごとコーンのスープ 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 (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
鶏むねこま (皮つき)	10.00	10.00	鶏肉
鶏卵. 全卵 (生)	17.65	15.00	卵
たまねぎ (生)	15.96	15.00	
にんじん (生)	10.31	10.00	
ホールコーン (冷凍)	15.00	15.00	
クリームコーン (冷凍)	20.00	20.00	
ほうれんそう (冷凍)	8.00	8.00	
中華スープのもと	1.00	1.00	大豆、鶏肉、豚肉、ごま
食塩	0.80	0.80	
でん粉 (じゃがいも)	2.00	2.00	
水	140.00	140.00	
フランクフルトソーセージ (Fe)	1個	40.00	豚肉
大豆 (冷凍)	5.00	5.00	大豆
ひよこ豆	5.00	5.00	
たまねぎ (生)	10.64	10.00	
にんじん (生)	10.31	10.00	
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	

センター調理小学校
(元郷センターA献立)

給食日誌

令和7年9月25日 木曜日

<献立名> ごはん 牛乳 せんべい汁 いわしのみぞれ煮 高野豆腐の煮物

食品名	一人使用量 (g)	一人正味重量 (g)	備考
精米・強化米	(低) 60.00 (中) 70.00 (高) 80.00	60.00 70.00 80.00	
牛乳	1個	206.00	乳
鶏むねこま(皮つき)	12.00	12.00	鶏肉
ごぼう(半月)	5.00	5.00	
にんじん(生)	12.37	12.00	
だいこん(生)	22.22	20.00	
ながねぎ(生)	16.67	10.00	
油揚げ(カット・冷凍)	5.00	5.00	大豆
せんべい(砕き)	5.00	5.00	小麦
なたね油	0.50	0.50	
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	0.40	0.40	
水	150.00	150.00	
いわしのみぞれ煮(冷凍)	1個	40.00	小麦、大豆
凍り豆腐	6.00	6.00	大豆
にんじん(生)	10.31	10.00	
板こんにゃく	12.00	12.00	
干しいたけ(スライス)	0.50	0.50	
さやえんどう(冷凍)	3.00	3.00	
三温糖	1.00	1.00	
こいくちしょうゆ	2.50	2.50	小麦、大豆
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	
水	10.00	10.00	

センター調理小学校
(元郷センターA献立)

給食日誌

令和7年9月26日 金曜日

<献立名> ミートソーススパゲティ 牛乳 さとう揚げパン ブロッコリー

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)	28.00	28.00	豚肉
にんじん (生)	28.87	28.00	
たまねぎ (生)	53.19	50.00	
たまねぎ (スライス・冷凍)	10.00	10.00	
エリンギ (冷凍)	5.00	5.00	
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	7.00	7.00	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
鶏レバーペースト	1.00	1.00	鶏肉
コンソメのもと	1.00	1.00	大豆、鶏肉、豚肉
三温糖	1.00	1.00	
こしょう (白)	0.03	0.03	
食塩	0.10	0.10	
水	60.00	60.00	
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	
ざらめ糖 (グラニュー糖)	5.00	5.00	
ブロッコリー (冷凍)	40.00	40.00	
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
(元郷センターA献立)

給食日誌

令和7年9月29日月曜日

<献立名> ごはん 牛乳 豚汁 さばのピリ辛焼き 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	(低) 60.00 (中) 70.00 (高) 80.00	60.00 70.00 80.00	
牛乳	1個	206.00	乳
豚肉(もも・こま)	10.00	10.00	豚肉
板こんにゃく	8.00	8.00	
にんじん(生)	10.31	10.00	
ごぼう(半月)	5.00	5.00	
だいこん(生)	11.11	10.00	
じゃがいも(生)	11.11	10.00	
ながねぎ(生)	8.33	5.00	
豆腐(木綿)	20.00	20.00	大豆
みそ(白)	11.50	11.50	大豆
だしのもと	1.20	1.20	
水	140.00	140.00	
さばの辛味焼き(冷凍)	1個	40.00	小麦、大豆、さば、ごま
はくさい(生)	21.28	20.00	
えのきたけ(バラカット)	12.00	12.00	
にんじん(生)	12.37	12.00	
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	
だしのもと	0.20	0.20	

センター調理小学校
(元郷センターA献立)

給食日誌

令和7年9月30日 火曜日

<献立名> ごはん 牛乳 ミーファンタン スタミナ焼肉 オレンジ

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 (中) 70.00 (高) 80.00	60.00 70.00 80.00	
牛乳	1個	206.00	乳
ビーフン	7.00	7.00	
鶏むねこま(皮つき)	20.00	20.00	鶏肉
にんじん(生)	15.46	15.00	
たまねぎ(生)	21.28	20.00	
ほうれんそう(冷凍)	10.00	10.00	
にんにく(生)	0.22	0.20	
ごま油	0.60	0.60	ごま
食塩	0.50	0.50	
こしょう(白)	0.01	0.01	
中華スープのもと	1.20	1.20	大豆、鶏肉、豚肉、ごま
こいくちしょうゆ	3.00	3.00	小麦、大豆
水	150.00	150.00	
豚肉(もも・こま)	50.00	50.00	豚肉
にんにく(生)	0.33	0.30	
しょうが(生)	0.38	0.30	
キャベツ(生)	23.53	20.00	
もやし(生)	15.00	15.00	
にんじん(生)	10.31	10.00	
にら(生)	5.26	5.00	
なたね油	0.70	0.70	
みそ(白)	2.80	2.80	大豆
みそ(赤)	3.00	3.00	大豆
こいくちしょうゆ	1.00	1.00	小麦、大豆
三温糖	2.20	2.20	
清酒	1.50	1.50	
とうがらし	0.01	0.01	
オレンジ(生)	1/6個	19.00	オレンジ