

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8年

川口市学校給食献立日誌

4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、食品表示法に基づく食品表示基準で「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」

センター調理中学校
(元郷センター献立)

給食日誌

令和8年4月10日 金曜日

<献立名> ごはん 牛乳 はるさめスープ 豚キムチ炒め 米粉のいちごクレープ

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
にんじん(生)	15.46	15.00	
もやし(生)	20.00	20.00	
はるさめ	6.00	6.00	
ながねぎ(生)	13.33	8.00	
ほうれんそう(冷凍)	15.00	15.00	
なたね油	0.50	0.50	
こいくちしょうゆ	3.00	3.00	小麦、大豆
食塩	0.60	0.60	
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
水	160.00	160.00	
キムチ(ノンアレルギー・冷凍)	10.00	10.00	
豚肉(もも・こま)	40.00	40.00	豚肉
なたね油	0.50	0.50	
キャベツ(生)	23.53	20.00	
たまねぎ(生)	15.96	15.00	
にら(生)	10.53	10.00	
ながねぎ(生)	16.67	10.00	
しょうが(生)	0.25	0.20	
にんにく(生)	0.22	0.20	
みそ(赤)	5.50	5.50	大豆
こいくちしょうゆ	1.00	1.00	小麦、大豆
三温糖	0.50	0.50	
清酒	1.60	1.60	
ごま油	0.60	0.60	ごま
お祝いクレープ(冷凍)	1個	35.00	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8年4月13日月曜日

<献立名> 子供パン 牛乳 マカロニスープ メンチカツ コーンソテー

食品名	一人使用量 (g)	一人正味重量 (g)	備考
子供パン	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
鶏むねこま (皮つき)	20.00	20.00	鶏肉
たまねぎ (生)	31.91	30.00	
にんじん (生)	20.62	20.00	
キャベツ (生)	29.41	25.00	
なたね油	0.30	0.30	
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	1.50	1.50	小麦、大豆
食塩	0.80	0.80	
こしょう (白)	0.03	0.03	
水	140.00	140.00	
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	
ホールコーン (冷凍)	25.00	25.00	
にんじん (生)	15.46	15.00	
ショルダーベーコン (短冊)	5.00	5.00	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	

センター調理中学校
(元郷センター献立)

給食日誌

令和8年4月14日 火曜日

<献立名> ごはん 牛乳 具だくさんみそ汁 鶏のから揚げ いんげんのごま和え

食品名	一人使用量 (g)	一人正味重量 (g)	備考
精米・強化米	100.00	100.00	
牛乳	1個	206.00	乳
豆腐(木綿)	30.00	30.00	大豆
こまつな(生)	11.76	10.00	
たまねぎ(生)	10.64	10.00	
だいこん(生)	16.67	15.00	
にんじん(生)	15.46	15.00	
さといも(いちょう)	12.00	12.00	
油揚げ(カット・冷凍)	9.00	9.00	大豆
だしのもと	1.00	1.00	
みそ(白)	12.00	12.00	大豆
水	140.00	140.00	
鶏むね肉(皮なし)	2個	50.00	鶏肉
しょうが(生)	0.38	0.30	
にんにく(生)	0.22	0.20	
三温糖	0.20	0.20	
こいくちしょうゆ	3.00	3.00	小麦、大豆
でん粉(じゃがいも)	9.00	9.00	
なたね油(揚油)	5.00	5.00	
いんげん(冷凍)	30.00	30.00	
にんじん(生)	10.31	10.00	
糸こんにゃく	10.00	10.00	
すりごま(白)	1.00	1.00	ごま
ごま・いり(白)	0.50	0.50	ごま
こいくちしょうゆ	2.50	2.50	小麦、大豆
三温糖	1.50	1.50	

<献立名> カレーライス 牛乳 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
麦ごはん	100.00	100.00	
豚肉(もも・こま)	25.00	25.00	豚肉
たまねぎ(生)	21.28	20.00	
にんじん(生)	20.62	20.00	
じゃがいも(生)	38.89	35.00	
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)	10.00	10.00	
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)	0.01	0.01	
鶏レバーペースト	1.00	1.00	鶏肉
ガラムマサラ(粉末)	0.01	0.01	
なたね油	0.50	0.50	
水	130.00	130.00	
牛乳	1個	206.00	乳
キャベツ(生)	29.41	25.00	
きゅうり(生)	8.16	8.00	
にんじん(生)	10.31	10.00	
ホールコーン(冷凍)	10.00	10.00	
穀物酢	1.40	1.40	
三温糖	0.50	0.50	
食塩	0.40	0.40	
なたね油	3.00	3.00	
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8年4月16日 木曜日

<献立名> みそラーメン 牛乳 揚げぎょうざ 中華風野菜炒め

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	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	
こまつな(生)	11.76	10.00	
たまねぎ(生)	21.28	20.00	
にんじん(生)	15.46	15.00	
プレスハム(短冊)	8.00	8.00	豚肉
なたね油	0.50	0.50	
中華スープのもと	0.30	0.30	大豆、鶏肉、豚肉、ごま
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	
ごま油	0.30	0.30	ごま

センター調理中学校
(元郷センター献立)

給食日誌

令和8年4月17日 金曜日

<献立名> 春の香りごはん 牛乳 豚汁 さわらの西京焼き

食品名	一人使用量 (g)	一人正味重量 (g)	備考
精米・強化米	100.00	100.00	
鶏ももこま(皮つき)	15.00	15.00	鶏肉
菜の花(冷凍)	7.00	7.00	
たけのこ(レトルト)	7.00	7.00	
にんじん(生)	15.46	15.00	
油揚げ(カット・冷凍)	10.00	10.00	大豆
なたね油	0.30	0.30	
三温糖	2.00	2.00	
こいくちしょうゆ	3.00	3.00	小麦、大豆
だしのもと	0.30	0.30	
食塩	0.10	0.10	
水	2.00	2.00	
牛乳	1個	206.00	乳
豚肉(もも・こま)	20.00	20.00	豚肉
豆腐(木綿)	30.00	30.00	大豆
にんじん(生)	10.31	10.00	
ほうれんそう(冷凍)	10.00	10.00	
ながねぎ(生)	10.00	6.00	
だいこん(生)	22.22	20.00	
だしのもと	1.00	1.00	
みそ(白)	12.00	12.00	大豆
水	140.00	140.00	
さわら西京焼き(冷凍)	1個	40.00	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8年4月20日月曜日

<献立名> ツイストパン 牛乳 コーンポタージュ フランクフルトソーセージ 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
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	
クリームコーン(冷凍)	30.00	30.00	
ホールコーン(冷凍)	20.00	20.00	
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
パセリ(乾)	0.02	0.02	
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	1.00	1.00	
水	80.00	80.00	
フランクフルトソーセージ	1個	40.00	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)	8.25	8.00	
ショルダーベーコン(短冊)	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	

センター調理中学校
(元郷センター献立)

給食日誌

令和8年4月21日 火曜日

<献立名> ごはん 牛乳 いも団子汁 あじフライ 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
じゃがいも団子(冷凍)	35.00	35.00	
油揚げ(カット・冷凍)	7.00	7.00	大豆
だいこん(生)	22.22	20.00	
にんじん(生)	10.31	10.00	
ごぼう(半月)	5.00	5.00	
ながねぎ(生)	13.33	8.00	
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	3.00	3.00	小麦、大豆
食塩	0.70	0.70	
水	150.00	150.00	
あじフライ(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	
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

<献立名> ごはん 牛乳 呉汁 厚焼きたまご 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)	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	
厚焼きたまご(冷凍)	1個	50.00	卵、小麦、大豆
鶏ももこま(皮つき)	12.00	12.00	鶏肉
板こんにゃく	25.00	25.00	
にんじん(生)	15.46	15.00	
さやえんどう(冷凍)	3.00	3.00	
なたね油	0.50	0.50	
だしのもと	0.30	0.30	
三温糖	2.00	2.00	
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	3.50	3.50	小麦、大豆

<献立名> 鶏ねぎうどん 牛乳 ポテトコロッケ にんじんしりしり

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
鶏むねこま(皮つき)	30.00	30.00	鶏肉
ながねぎ(生)	25.00	15.00	
にんじん(生)	12.37	12.00	
こまつな(生)	14.12	12.00	
油揚げ(カット・冷凍)	7.00	7.00	大豆
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)	2.00	2.00	
食塩	0.50	0.50	
水	160.00	160.00	
牛乳	1個	206.00	乳
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	
ライトツナ(水煮・レトルト)	12.00	12.00	
にんじん(生)	36.08	35.00	
なたね油	0.50	0.50	
こいくちしょうゆ	1.20	1.20	小麦、大豆
三温糖	1.00	1.00	
みりん(本みりん)	1.20	1.20	
清酒	1.00	1.00	
食塩	0.10	0.10	

<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	

<献立名> 黒パン 牛乳 春キャベツのスープ ポークストロガノフ フライドポテト

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
鶏むねこま(皮つき)	15.00	15.00	鶏肉
新キャベツ	35.29	30.00	
にんじん(生)	25.77	25.00	大豆、鶏肉、豚肉
たまねぎ(生)	21.28	20.00	
ほうれんそう(冷凍)	10.00	10.00	
ホールコーン(冷凍)	10.00	10.00	
コンソメのもと	1.00	1.00	
こいくちしょうゆ	1.50	1.50	
食塩	0.90	0.90	
こしょう(白)	0.02	0.02	
水	140.00	140.00	
豚肉(ロース・スライス)	30.00	30.00	
にんにく(生)	0.54	0.50	大豆、鶏肉、豚肉
たまねぎ(生)	31.91	30.00	
ぶなしめじ(バラカット)	7.00	7.00	
なたね油	0.50	0.50	
トマトピューレ	6.00	6.00	
コンソメのもと	1.00	1.00	
ぶどう酒(赤)	2.00	2.00	
食塩	0.20	0.20	
こしょう(白)	0.01	0.01	
小麦粉	2.00	2.00	
水	5.00	5.00	
フレンチポテト(冷凍)	50.00	50.00	
なたね油(揚油)	5.00	5.00	
食塩	0.20	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8年4月28日 火曜日

<献立名> ごはん 牛乳 若竹汁 いわしの梅しょうゆ煮 野菜のうま煮

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
豆腐(木綿)	30.00	30.00	大豆
たけのこ(レトルト)	15.00	15.00	
カットわかめ	1.00	1.00	
たまねぎ(生)	31.91	30.00	
さやえんどう(冷凍)	6.00	6.00	
油揚げ(カット・冷凍)	6.00	6.00	大豆
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
水	160.00	160.00	
いわし梅醤油煮(冷凍)	1個	50.00	小麦、大豆
じゃがいも(生)	22.22	20.00	
豚肉(もも・こま)	15.00	15.00	豚肉
にんじん(生)	10.31	10.00	
たまねぎ(生)	10.64	10.00	
いんげん(冷凍)	2.00	2.00	
板こんにゃく	5.00	5.00	
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	10.00	10.00	

<献立名> ミートソーススパゲティ 牛乳 彩りソテー

食品名	一人使用量 (g)	一人正味重量 (g)	備考
ソフトめん	1個	100.00	小麦
豚肉(もも・ひき)	30.00	30.00	豚肉
にんにく(生)	0.33	0.30	
たまねぎ(生)	47.87	45.00	
にんじん(生)	30.93	30.00	
エリンギ(冷凍)	12.00	12.00	
たまねぎ(スライス・冷凍)	20.00	20.00	
トマトピューレ	10.00	10.00	
トマトケチャップ	28.00	28.00	
中濃ソース	4.60	4.60	
ハヤシルウ	7.00	7.00	小麦、大豆、豚肉
デミグラスソース	7.00	7.00	小麦、大豆、鶏肉、豚肉
コンソメのもと	1.20	1.20	大豆、鶏肉、豚肉
三温糖	1.20	1.20	
こしょう(白)	0.03	0.03	
なたね油	0.60	0.60	
水	60.00	60.00	
牛乳	1個	206.00	乳
ほうれんそう(冷凍)	25.00	25.00	
にんじん(生)	15.46	15.00	
ウィンナーソーセージFe入り(輪切)	16.00	16.00	豚肉
ホールコーン(冷凍)	5.00	5.00	
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