

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
 (新郷・南平センター献立)

給食日誌

令和8年4月10日 金曜日

<献立名> わかめごはん 牛乳 呉汁 鶏のから揚げ ミニトマト

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
豚肉(もも・こま)	6.00	6.00	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	0.60	0.60	
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	
鶏むね肉(皮つき)	2個	50.00	鶏肉
しょうが(生)	0.50	0.40	
にんにく(生)	0.33	0.30	
三温糖	0.30	0.30	
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	
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8年4月13日月曜日

<献立名> ツイストパン 牛乳 マカロニスープ ハンバーグケチャップソース アスパラ
ツナコーンソテー

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
マカロニ (シェル・乾)	8.00	8.00	小麦
鶏むねこま (皮つき)	18.00	18.00	鶏肉
にんじん (生)	13.40	13.00	
たまねぎ (生)	21.28	20.00	
キャベツ (生)	17.65	15.00	
ほうれんそう (冷凍)	10.00	10.00	
なたね油	0.50	0.50	
食塩	0.90	0.90	
こしょう (白)	0.01	0.01	
コンソメのもと	1.50	1.50	大豆、鶏肉、豚肉
水	170.00	170.00	
ハンバーグ (冷凍)	1個	50.00	大豆、鶏肉、豚肉
トマトケチャップ	4.00	4.00	
ウスターソース	2.00	2.00	
三温糖	0.35	0.35	
でん粉 (じゃがいも)	0.05	0.05	
水	1.50	1.50	
グリーンアスパラガス (生)	8.75	7.00	
ライトツナ (油漬・レトルト)	25.00	25.00	大豆
ホールコーン (冷凍)	12.00	12.00	
にんじん (生)	7.22	7.00	
食塩	0.20	0.20	
こしょう (白)	0.02	0.02	

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8年4月14日 火曜日

<献立名> ごはん 牛乳 春野菜のみそ汁 メンチカツ 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
じゃがいも(生)	33.33	30.00	
キャベツ(生)	23.53	20.00	
油揚げ(カット・冷凍)	6.00	6.00	大豆
たまねぎ(生)	21.28	20.00	
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	160.00	160.00	
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	
鶏むねこま(皮つき)	10.00	10.00	鶏肉
板こんにゃく	22.00	22.00	
にんじん(生)	13.40	13.00	
いんげん(冷凍)	5.00	5.00	
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	

センター調理中学校
(新郷・南平センター献立)

給食日誌

令和8年4月15日水曜日

<献立名> カレーライス 牛乳 海藻サラダ さくらゼリー

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)	31.91	30.00	
にんじん(生)	20.62	20.00	
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	
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	0.50	0.50	
水	120.00	120.00	
牛乳	1個	206.00	乳
海藻ミックス	1.00	1.00	
にんじん(生)	13.40	13.00	
もやし(生)	32.00	32.00	
ごまドレッシング(ボトル)	9.00	9.00	小麦、大豆、ごま
さくらゼリー(冷凍)	1個	30.00	

<献立名> 塩ラーメン 牛乳 ぎょうざ ごぼうサラダ

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	1個	100.00	小麦
豚肉(もも・こま)	20.00	20.00	豚肉
もやし(生)	10.00	10.00	
にんじん(生)	15.46	15.00	
ながねぎ(生)	16.67	10.00	
キャベツ(生)	23.53	20.00	
カットわかめ	1.00	1.00	
ホールコーン(冷凍)	10.00	10.00	
中華スープのもと	1.00	1.00	大豆、鶏肉、豚肉、ごま
食塩	2.00	2.00	
こしょう(白)	0.04	0.04	
ごま油	0.50	0.50	ごま
水	175.00	175.00	
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	
ごぼう(ささがき)	20.00	20.00	
にんじん(生)	13.40	13.00	
えだまめ(冷凍)	7.00	7.00	大豆
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

センター調理中学校

(新郷・南平センター献立)

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 とん汁 さわらの照り焼き

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	
鶏むねこま(皮つき)	15.00	15.00	鶏肉
菜の花(冷凍)	5.00	5.00	
たけのこ(レトルト)	7.00	7.00	
さやえんどう(冷凍)	5.00	5.00	
にんじん(生)	18.56	18.00	
なたね油	0.50	0.50	
だしのもと	0.50	0.50	
三温糖	1.30	1.30	
こいくちしょうゆ	2.50	2.50	小麦、大豆
清酒	1.00	1.00	
水	2.50	2.50	
牛乳	1個	206.00	乳
豚肉(もも・こま)	20.00	20.00	豚肉
板こんにゃく	5.00	5.00	
にんじん(生)	8.25	8.00	
油揚げ(カット・冷凍)	10.00	10.00	大豆
だいこん(生)	11.11	10.00	
豆腐(木綿)	30.00	30.00	大豆
なたね油	0.50	0.50	
みそ(白)	9.00	9.00	大豆
みそ(赤)	2.00	2.00	大豆
だしのもと	1.20	1.20	
水	160.00	160.00	
さわらの照り焼き(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8年4月20日月曜日

<献立名> コッペパン 牛乳 グリーンポタージュ ポテトコロッケ 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
コッペパン	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)	15.00	15.00	豚肉
うらごしグリーンピース(冷凍)	25.00	25.00	
たまねぎ(生)	31.91	30.00	
なたね油	0.50	0.50	
食塩	0.30	0.30	
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	8.50	8.50	乳、小麦、大豆、豚肉
牛乳(調理用)	85.00	85.00	乳
水	90.00	90.00	
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	
キャベツ(生)	23.53	20.00	
にんじん(生)	12.37	12.00	
ホールコーン(冷凍)	8.00	8.00	
コールスロードレッシング(ボトル)	6.00	6.00	

<献立名> ごはん 牛乳 つくね汁 スタミナ焼肉 青のりポテト

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
とり肉つくね(冷凍)	25.00	25.00	大豆、鶏肉
にんじん(生)	9.28	9.00	
たまねぎ(生)	12.77	12.00	
だいこん(生)	25.56	23.00	
こまつな(生)	14.12	12.00	
食塩	0.90	0.90	
だしのもと	1.20	1.20	
こいくちしょうゆ	3.00	3.00	小麦、大豆
水	165.00	165.00	
豚肉(もも・こま)	25.00	25.00	豚肉
豚肉(ロース・スライス)	33.00	33.00	豚肉
しょうが(生)	0.38	0.30	
にんにく(生)	0.22	0.20	
なたね油	0.50	0.50	
にんじん(生)	10.31	10.00	
たまねぎ(生)	5.32	5.00	
にら(生)	5.26	5.00	
三温糖	1.80	1.80	
清酒	2.00	2.00	
こいくちしょうゆ	1.00	1.00	小麦、大豆
みそ(白)	1.90	1.90	大豆
みそ(赤)	2.60	2.60	大豆
ごま・いり(白)	1.50	1.50	ごま
とうがらし	0.02	0.02	
ごま油	0.50	0.50	ごま
水	2.00	2.00	
じゃがいも(乱切り)	45.00	45.00	
食塩	0.30	0.30	
あおさ(粉末)	0.05	0.05	

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8年4月22日水曜日

<献立名> ごはん 牛乳 ピリ辛ごまみそ汁 あじの甘酢あんかけ わかめのサラダ

食品名	一人使用量 (g)	一人正味重量 (g)	備考
精米・強化米	100.00	100.00	
牛乳	1個	206.00	乳
鶏むねこま(皮つき)	8.00	8.00	鶏肉
油揚げ(カット・冷凍)	10.00	10.00	大豆
にんじん(生)	15.46	15.00	
だいこん(生)	20.00	18.00	
たまねぎ(生)	10.64	10.00	
ほうれんそう(冷凍)	10.00	10.00	
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
トウバンジャン	0.20	0.20	
すりごま(白)	4.00	4.00	ごま
水	160.00	160.00	
あじフィレ(でん粉付き・冷凍)	1個	50.00	
なたね油(揚油)	5.00	5.00	
三温糖	3.80	3.80	
こいくちしょうゆ	3.30	3.30	小麦、大豆
穀物酢	2.10	2.10	
でん粉(じゃがいも)	0.40	0.40	
水	10.00	10.00	
カットわかめ	0.80	0.80	
にんじん(生)	13.40	13.00	
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

センター調理中学校
(新郷・南平センター献立)

給食日誌

令和8年4月23日 木曜日

<献立名> きつねうどん 牛乳 ミートかぼちゃフライ 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)	17.00	17.00	豚肉
油揚げ(カット・冷凍)	13.00	13.00	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
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(揚油)	6.00	6.00	
中濃ソース(ボトル)	5.00	5.00	
オレンジ(生)	1/6個	19.30	オレンジ

<献立名> ごはん 牛乳 マーボー豆腐 しゅうまい コーンサラダ

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
豆腐(冷凍)	100.00	100.00	大豆
豚肉(もも・ひき)	20.00	20.00	豚肉
たまねぎ(生)	34.04	32.00	
にんじん(生)	23.71	23.00	
干しいたけ(スライス)	0.80	0.80	
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	0.30	0.30	
清酒	3.00	3.00	
みそ(赤)	3.00	3.00	大豆
黒ソース(冷凍)	2.00	2.00	小麦、大豆、鶏肉、ごま
こいくちしょうゆ	5.00	5.00	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)	4.00	4.00	
ごま油	0.50	0.50	ごま
三温糖	0.30	0.30	
なたね油	0.50	0.50	
水	60.00	60.00	
ポークしゅうまい(冷凍)	3個	54.00	小麦、豚肉
もやし(生)	20.00	20.00	
にんじん(生)	10.31	10.00	
ホールコーン(冷凍)	10.00	10.00	
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8年4月27日月曜日

<献立名> 黒パン 牛乳 ラビオリスープ クリスピーチキン 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
黒パン	1個	70.00	小麦、大豆
牛乳	1個	206.00	乳
ポークラビオリ (冷凍)	22.00	22.00	小麦、豚肉
にんじん (生)	12.37	12.00	
たまねぎ (生)	21.28	20.00	
ホールコーン (冷凍)	13.00	13.00	
ほうれんそう (冷凍)	10.00	10.00	
食塩	0.30	0.30	
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
こいくちしょうゆ	3.00	3.00	小麦、大豆
でん粉 (じゃがいも)	1.20	1.20	
水	170.00	170.00	
クリスピーチキン (冷凍)	1個	50.00	小麦、大豆、鶏肉
なたね油 (揚油)	5.00	5.00	
こまつな (生)	23.53	20.00	
もやし (生)	12.00	12.00	
にんじん (生)	12.37	12.00	
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8年4月28日 火曜日

<献立名> ひじきごはん 牛乳 川口みその玄米団子汁 さばの辛味焼き

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	
にんじん(生)	8.25	8.00	
糸こんにゃく	7.00	7.00	
ひじき	1.20	1.20	
豚肉(もも・ひき)	15.00	15.00	豚肉
なたね油	0.30	0.30	
だしのもと	0.50	0.50	
三温糖	1.40	1.40	
こいくちしょうゆ	2.80	2.80	小麦、大豆
水	3.00	3.00	
牛乳	1個	206.00	乳
玄米団子(冷凍)	27.00	27.00	
油揚げ(カット・冷凍)	10.00	10.00	大豆
にんじん(生)	10.31	10.00	
たまねぎ(生)	21.28	20.00	
こまつな(生)	11.76	10.00	
だしのもと	1.30	1.30	
川口の米・麦みそ	11.00	11.00	大豆
水	165.00	165.00	
さばの辛味焼き(冷凍)	1個	50.00	小麦、大豆、さば、さけ、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8年4月30日 木曜日

<献立名> スパゲティボローニャソース 牛乳 コーンフライ 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
ソフトめん	1個	100.00	小麦
豚肉(もも・ひき)	25.00	25.00	豚肉
にんじん(生)	38.14	37.00	
たまねぎ(生)	35.11	33.00	
たまねぎ(スライス・冷凍)	15.00	15.00	
にんにく(生)	0.43	0.40	
なたね油	0.60	0.60	
トマトケチャップ	25.00	25.00	
中濃ソース	4.50	4.50	
ハヤシルウ	7.50	7.50	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
でん粉(じゃがいも)	2.00	2.00	
コンソメのもと	0.60	0.60	大豆、鶏肉、豚肉
食塩	0.12	0.12	
こしょう(白)	0.01	0.01	
水	105.00	105.00	
牛乳	1個	206.00	乳
コーンフライ(冷凍)	1個	40.00	小麦、大豆
なたね油(揚油)	4.00	4.00	
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	
ごまドレッシング(ボトル)	6.00	6.00	小麦、大豆、ごま