

センター調理小学校
(元郷学校給食センターB献立)

献立実施校

芝南小
芝小

青木北小
芝中央小

戸塚東小

芝樋ノ爪小

令和8年

川口市学校給食献立日誌

5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」

センター調理小学校
(元郷センターB献立)

給食日誌

令和8年5月1日 金曜日

<献立名> 長崎ちゃんぽん 牛乳 揚げしゅうまい 花野菜のサラダ

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)	22.00	22.00	豚肉
キャベツ (生)	25.88	22.00	
もやし (生)	15.00	15.00	
ながねぎ (生)	8.33	5.00	
にんじん (生)	10.31	10.00	
しょうが (生)	0.50	0.40	
にんにく (生)	0.43	0.40	
かまぼこ (冷凍)	10.00	10.00	
なたね油	0.50	0.50	
こいくちしょうゆ	0.50	0.50	小麦、大豆
豚骨ラーメンスープ (レトルト)	9.00	9.00	小麦、大豆、豚肉、ごま
オイスターソース	2.00	2.00	
中華スープのもと	1.50	1.50	大豆、鶏肉、豚肉、ごま
でん粉 (じゃがいも)	1.00	1.00	
ごま油	0.30	0.30	ごま
豆乳 (調製豆乳)	18.00	18.00	大豆
水	120.00	120.00	
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	
ブロッコリー (冷凍)	30.00	30.00	
カリフラワー (冷凍)	10.00	10.00	
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B献立)

給食日誌

令和8年5月7日 木曜日

<献立名> ごはん 牛乳 すまし汁 白身魚の幽庵焼き きんぴられんこん 柏もち

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)	22.00	22.00	大豆
だいこん(生)	27.78	25.00	
ほうれんそう(冷凍)	10.00	10.00	
えのきたけ(バラカット)	5.00	5.00	
かまぼこ(かぶと型)	5.00	5.00	
こいくちしょうゆ	3.00	3.00	小麦、大豆
食塩	0.80	0.80	
だしのもと	1.20	1.20	
水	155.00	155.00	
シルバーの幽庵漬け(冷凍)	1個	40.00	小麦、大豆
れんこん水煮(いちょう切り)	20.00	20.00	
にんじん(生)	15.46	15.00	
ごま・いり(白)	0.60	0.60	ごま
なたね油	0.50	0.50	
三温糖	1.80	1.80	
こいくちしょうゆ	3.00	3.00	小麦、大豆
清酒	1.00	1.00	
かしわもち(冷凍)	1個	40.00	大豆

センター調理小学校
(元郷センターB献立)

給食日誌

令和8年5月8日 金曜日

<献立名> カレーうどん 牛乳 大学いも 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
たまねぎ (生)	26.60	25.00	
にんじん (生)	18.56	18.00	
ほうれんそう (冷凍)	10.00	10.00	
だしのもと	1.00	1.00	
三温糖	2.60	2.60	
こいくちしょうゆ	11.00	11.00	小麦、大豆
カレー粉	0.26	0.26	
カレーフレーク	7.00	7.00	小麦
でん粉 (じゃがいも)	2.00	2.00	
水	140.00	140.00	
牛乳	1個	206.00	乳
さつまいも(乱切り)	45.00	45.00	
なたね油 (揚油)	5.00	5.00	
こいくちしょうゆ	0.80	0.80	小麦、大豆
三温糖	4.00	4.00	
水あめ	1.40	1.40	
水	1.40	1.40	
ごま・いり (黒)	0.60	0.60	ごま
カットわかめ	1.60	1.60	
もやし (生)	12.00	12.00	
にんじん (生)	12.37	12.00	
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	3.00	3.00	

センター調理小学校
(元郷センターB献立)

給食日誌

令和8年5月11日月曜日

<献立名> ハヤシライス 牛乳 ほうれんそうとウインナーのソテー

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	
豚肉(もも・こま)	18.00	18.00	豚肉
じゃがいも(生)	38.89	35.00	
たまねぎ(生)	31.91	30.00	
にんじん(生)	20.62	20.00	
コンソメのもと	0.50	0.50	大豆、鶏肉、豚肉
食塩	0.30	0.30	
こしょう(白)	0.03	0.03	
なたね油	0.50	0.50	
デミグラスソース	5.00	5.00	小麦、大豆、鶏肉、豚肉
ハヤシルウ	14.00	14.00	小麦、大豆、豚肉
ウスターソース	3.00	3.00	
三温糖	0.80	0.80	
水	125.00	125.00	
牛乳	1個	206.00	乳
ほうれんそう(冷凍)	30.00	30.00	
ウインナーソーセージFe入り(輪切)	12.00	12.00	豚肉
にんじん(生)	10.31	10.00	
ホールコーン(冷凍)	8.00	8.00	
なたね油	0.50	0.50	
コンソメのもと	0.10	0.10	大豆、鶏肉、豚肉
食塩	0.10	0.10	
こしょう(白)	0.01	0.01	

<献立名> ごはん 牛乳 春キャベツのみそ汁 かつおカツ ひじきの煮物

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
新キャベツ	23.53	20.00	
じゃがいも(生)	33.33	30.00	
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	140.00	140.00	
かつおカツ(冷凍)	1個	40.00	小麦、大豆
なたね油(揚油)	4.00	4.00	
中濃ソース(ボトル)	5.00	5.00	
ひじき	2.00	2.00	
えだまめ(冷凍)	5.00	5.00	大豆
にんじん(生)	12.37	12.00	
糸こんにゃく	8.00	8.00	
なたね油	0.30	0.30	
だしのもと	0.30	0.30	
三温糖	1.80	1.80	
こいくちしょうゆ	2.50	2.50	小麦、大豆
水	3.00	3.00	

センター調理小学校
(元郷センターB献立)

給食日誌

令和8年5月13日水曜日

<献立名> マーブル食パン 牛乳 グリーンポタージュ ポークソテーオニオンソース 粉ふきいも

食品名	一人使用量 (g)	一人正味重量 (g)	備考
マーブル食パン (ココア) (低)	1個	30.00	小麦、大豆
マーブル食パン (ココア) (中)	1個	40.00	小麦、大豆
マーブル食パン (ココア) (高)	1個	50.00	小麦、大豆
牛乳	1個	206.00	乳
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	
ショルダーベーコン (短冊)	7.00	7.00	豚肉
グリーンピース (生)	11.11	5.00	
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
食塩	0.30	0.30	
こしょう (白)	0.02	0.02	
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	
豚肉 (ロース・切り身)	1個	40.00	豚肉
食塩	0.20	0.20	
こしょう (白)	0.01	0.01	
たまねぎ (生)	10.64	10.00	
こいくちしょうゆ	3.00	3.00	小麦、大豆
清酒	1.50	1.50	
みりん (本みりん)	1.50	1.50	
三温糖	1.50	1.50	
でん粉 (じゃがいも)	0.20	0.20	
なたね油	0.20	0.20	
水	6.00	6.00	
じゃがいも (生)	50.00	45.00	
パセリ (乾)	0.02	0.02	
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B献立)

給食日誌

令和8年5月14日 木曜日

<献立名> ごはん 牛乳 川口みその豚汁 いわしのみぞれ煮 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
豚肉(もも・こま)	10.00	10.00	豚肉
じゃがいも(生)	22.22	20.00	
にんじん(生)	10.31	10.00	
ごぼう(半月)	4.00	4.00	
だいこん(生)	11.11	10.00	
ながねぎ(生)	8.33	5.00	
豆腐(木綿)	20.00	20.00	大豆
川口の米・麦みそ	12.00	12.00	大豆
だしのもと	1.00	1.00	
水	140.00	140.00	
いわしのみぞれ煮(冷凍)	1個	50.00	小麦、大豆
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)	0.80	0.80	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> ミートソーススパゲティ 牛乳 いんげんとコーンのソテー

食品名	一人使用量 (g)	一人正味重量 (g)	備考
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)	22.00	22.00	豚肉
にんじん (生)	32.99	32.00	
たまねぎ (生)	37.23	35.00	
たまねぎ (スライス・冷凍)	20.00	20.00	
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	70.00	70.00	
牛乳	1個	206.00	乳
いんげん (冷凍)	20.00	20.00	
ホールコーン (冷凍)	25.00	25.00	
シュルダーベーコン (短冊)	4.00	4.00	豚肉
なたね油	0.30	0.30	
食塩	0.20	0.20	
こしょう (白)	0.01	0.01	

<献立名> ごはん 牛乳 さつま汁 和風きのこハンバーグ キャベツのおかか煮

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)	10.00	10.00	鶏肉
さつまいも (角切り)	18.00	18.00	
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	
豆腐 (木綿)	20.00	20.00	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	
ハンバーグ (冷凍)	1個	50.00	大豆、鶏肉、豚肉
ぶなしめじ (バラカット)	3.00	3.00	
えのきたけ (バラカット)	5.00	5.00	
三温糖	1.00	1.00	
みりん (本みりん)	1.50	1.50	
こいくちしょうゆ	4.00	4.00	小麦、大豆
でん粉 (じゃがいも)	0.30	0.30	
水	4.00	4.00	
キャベツ (生)	41.18	35.00	
もやし (生)	10.00	10.00	
かつお節 (碎片)	0.50	0.50	
こいくちしょうゆ	1.50	1.50	小麦、大豆

センター調理小学校
(元郷センターB献立)

給食日誌

令和8年5月19日 火曜日

<献立名> ガパオライス 牛乳 はるさめスープ 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
精米・強化米	(低) 60.00 (中) 70.00 (高) 80.00	60.00 70.00 80.00	
豚肉(もも・ひき)	25.00	25.00	豚肉
にんにく(生)	0.22	0.20	
たまねぎ(生)	15.96	15.00	
青ピーマン(生)	2.35	2.00	
パプリカ(黄)	2.22	2.00	
パプリカ(赤)	2.22	2.00	
ぶなしめじ(バラカット)	5.00	5.00	
バジル 粉	0.01	0.01	
チキンスープ	0.10	0.10	小麦、大豆、鶏肉
オイスターソース	2.00	2.00	
こいくちしょうゆ	0.80	0.80	小麦、大豆
ナンプラー	0.10	0.10	
清酒	0.50	0.50	
三温糖	0.20	0.20	
こしょう(白)	0.01	0.01	
なたね油	0.30	0.30	
牛乳	1個	206.00	乳
はるさめ	6.00	6.00	
鶏むねこま(皮つき)	10.00	10.00	鶏肉
にんじん(生)	18.56	18.00	
ながねぎ(生)	11.67	7.00	
ほうれんそう(冷凍)	18.00	18.00	
中華スープのもと	1.00	1.00	大豆、鶏肉、豚肉、ごま
こいくちしょうゆ	4.00	4.00	小麦、大豆
食塩	0.30	0.30	
水	160.00	160.00	
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	0.25	0.25	

センター調理小学校
(元郷センターB献立)

給食日誌

令和8年5月20日水曜日

<献立名> コッペパン 牛乳 マカロニスープ 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
マカロニ (シェル・乾)	7.00	7.00	小麦
鶏ももこま (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	
ほうれんそう (冷凍)	10.00	10.00	
ホールコーン (冷凍)	15.00	15.00	
なたね油	0.50	0.50	
こいくちしょうゆ	2.00	2.00	小麦、大豆
コンソメのもと	1.00	1.00	大豆、鶏肉、豚肉
食塩	0.70	0.70	
こしょう (白)	0.03	0.03	
水	150.00	150.00	
フランクフルトソーセージ (Fe)	1個	40.00	豚肉
大豆 (冷凍)	6.00	6.00	大豆
ひよこ豆	6.00	6.00	
たまねぎ (生)	10.64	10.00	
にんじん (生)	10.31	10.00	
豚肉 (もも・ひき)	18.00	18.00	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	12.00	12.00	
トマトケチャップ	6.00	6.00	
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B献立)

給食日誌

令和8年5月21日 木曜日

<献立名> ごはん 牛乳 せんべい汁 鶏肉のごま照り焼き 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
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)	12.37	12.00	
だいこん(生)	22.22	20.00	
ながねぎ(生)	13.33	8.00	
せんべい(砕き)	5.00	5.00	小麦
小松菜(冷凍)	10.00	10.00	
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	
鶏もも(皮つき)	1個	40.00	鶏肉
こいくちしょうゆ	4.00	4.00	小麦、大豆
三温糖	1.60	1.60	
清酒	0.80	0.80	
ごま・いり(白)	0.60	0.60	ごま
切り干し大根	6.00	6.00	
にんじん(生)	10.31	10.00	
えだまめ(冷凍)	4.00	4.00	大豆
油揚げ(カット・冷凍)	4.00	4.00	大豆
なたね油	0.30	0.30	
だしのもと	0.20	0.20	
三温糖	1.50	1.50	
こいくちしょうゆ	3.00	3.00	小麦、大豆
水	7.00	7.00	

センター調理小学校
(元郷センターB献立)

給食日誌

令和8年5月22日 金曜日

<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 (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)	12.00	12.00	豚肉
キャベツ (生)	17.65	15.00	
にんじん (生)	15.46	15.00	
もやし (生)	12.00	12.00	
ホールコーン (冷凍)	12.00	12.00	
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	
こまつな (生)	17.65	15.00	
たまねぎ (生)	15.96	15.00	
にんじん (生)	10.31	10.00	
プレスハム (短冊)	5.00	5.00	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	0.50	0.50	小麦、大豆
こしょう (白)	0.01	0.01	
ごま油	0.30	0.30	ごま

<献立名> ごはん 牛乳 みぞれ汁 豚肉のレモン風味 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	(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)	10.00	10.00	鶏肉
にんじん(生)	15.46	15.00	
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)	10.00	10.00	
大根おろし(冷凍)	30.00	30.00	
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	
豚肉(もも・角切)	50.00	50.00	豚肉
でん粉(じゃがいも)	5.00	5.00	
なたね油(揚油)	5.00	5.00	
三温糖	4.00	4.00	
こいくちしょうゆ	4.00	4.00	小麦、大豆
レモン汁	2.00	2.00	
ほうれんそう(冷凍)	20.00	20.00	
はくさい(生)	26.60	25.00	
あおさ(粉末)	0.07	0.07	
かつお節(碎片)	0.80	0.80	
こいくちしょうゆ	2.00	2.00	小麦、大豆

<献立名> ごはん 牛乳 マーボー豆腐 はるさめといんげんの炒め物

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(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)	6.67	4.00	
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	
はるさめ	5.00	5.00	
いんげん(冷凍)	12.00	12.00	
鶏むねひき肉(皮つき)	10.00	10.00	鶏肉
ながねぎ(生)	6.67	4.00	
ごま油	0.50	0.50	ごま
こいくちしょうゆ	2.00	2.00	小麦、大豆
オイスターソース	1.00	1.00	
三温糖	0.60	0.60	
水	35.00	35.00	

センター調理小学校
(元郷センターB献立)

給食日誌

令和8年5月27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 三色ソテー

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)	15.00	15.00	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B献立)

給食日誌

令和8年5月28日 木曜日

<献立名> ブルコギトッパブ 牛乳 コムタン風トックスープ オレンジゼリー

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	
豚肉(もも・こま)	45.00	45.00	豚肉
たまねぎ(生)	21.28	20.00	
にんじん(生)	8.25	8.00	
青ピーマン(生)	2.35	2.00	
エリンギ(冷凍)	3.00	3.00	
にんにく(生)	0.33	0.30	
ごま油	0.50	0.50	ごま
こいくちしょうゆ	3.00	3.00	小麦、大豆
三温糖	1.00	1.00	
清酒	0.40	0.40	
コチュジャン	0.30	0.30	大豆
でん粉(じゃがいも)	0.30	0.30	
ごま・いり(白)	0.40	0.40	ごま
水	2.00	2.00	
牛乳	1個	206.00	乳
鶏むねこま(皮つき)	6.00	6.00	鶏肉
にんじん(生)	15.46	15.00	
たまねぎ(生)	12.77	12.00	
ながねぎ(生)	8.33	5.00	
にら(生)	2.11	2.00	
トック	23.00	23.00	
食塩	0.80	0.80	
こしょう(白)	0.01	0.01	
こいくちしょうゆ	3.00	3.00	小麦、大豆
がらスープ(レトルト)	8.00	8.00	大豆、鶏肉、豚肉
豆乳(調製豆乳)	20.00	20.00	大豆
水	135.00	135.00	
オレンジゼリー(冷凍)	1個	30.00	オレンジ

センター調理小学校
(元郷センターB献立)

給食日誌

令和8年5月29日 金曜日

<献立名> きつねうどん 牛乳 いももち 白菜の煮浸し

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
油揚げ (カット・冷凍)	12.00	12.00	大豆
豚肉 (もも・こま)	12.00	12.00	豚肉
にんじん (生)	10.31	10.00	
たまねぎ (生)	12.77	12.00	
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	14.00	14.00	小麦、大豆
みりん (本みりん)	1.00	1.00	
食塩	0.20	0.20	
三温糖	1.50	1.50	
水	160.00	160.00	
牛乳	1個	206.00	乳
いももち (冷凍)	50.00	50.00	
なたね油 (揚油)	5.00	5.00	
はくさい (生)	42.55	40.00	
えのきたけ (バラカット)	5.00	5.00	
こいくちしょうゆ	1.50	1.50	小麦、大豆
だしのもと	0.20	0.20	
みりん (本みりん)	0.20	0.20	