

センター調理中学校 (新郷・南平学校給食センター献立)

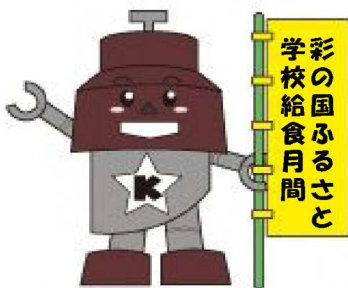
献立実施校

東中	西中	南中	元郷中
十二月田中	仲町中	領家中	安行中
榛松中	神根中	戸塚中	安行東中
戸塚西中			

令和8年

川口市学校給食献立日誌

6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9品目（えび、カシューナッツ、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、キウイフルーツ、牛肉、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、 pistachio、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。

※食品表示基準の改正により令和8年4月1日から「特定原材料」にカシューナッツ、「特定原材料に準ずるもの」にピスタチオが追加されました。経過措置期間が2年間設けられておりますが、学校給食にて使用する食品関連事業者等に対して、本改正に基づき食品内容成分表等に速やかに表示するよう周知しております。

○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6月1日月曜日

<献立名> フラワーロール 牛乳 押麦入り野菜スープ コーンフライ 枝豆のサラダ

食品名	一人使用量 (g)	一人正味重量 (g)	備考
フラワーロール	1個	70.00	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)	15.00	15.00	豚肉
じゃがいも(生)	24.44	22.00	
にんじん(生)	15.46	15.00	
たまねぎ(生)	26.60	25.00	
おおむぎ(押麦)	5.00	5.00	
チキンブイヨン(冷凍)	10.00	10.00	鶏肉
なたね油	0.50	0.50	
パセリ(乾)	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	1.00	1.00	小麦、大豆
こしょう(白)	0.01	0.01	
食塩	0.70	0.70	
水	160.00	160.00	
コーンフライ(冷凍)	1個	60.00	小麦、大豆
なたね油(揚油)	6.00	6.00	
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	
イタリアンドレッシング(ボトル)	6.00	6.00	大豆

<献立名> ごはん 牛乳 白玉のっぺい汁 秩父風わらじかつ ボイルキャベツ

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
玄米団子(冷凍)	26.00	26.00	
鶏ももこま(皮つき)	10.00	10.00	鶏肉
にんじん(生)	11.34	11.00	
だいこん(生)	17.78	16.00	
ごぼう(半月)	5.00	5.00	
こまつな(生)	11.76	10.00	
ながねぎ(生)	8.33	5.00	
しょうが(生)	0.38	0.30	
食塩	1.00	1.00	
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
でん粉(じゃがいも)	1.20	1.20	
水	165.00	165.00	
とんかつ(冷凍)	2個	60.00	小麦、大豆、豚肉
なたね油(揚油)	6.00	6.00	
三温糖	2.70	2.70	
清酒	1.80	1.80	
みりん(本みりん)	1.80	1.80	
こいくちしょうゆ	3.80	3.80	小麦、大豆
水	5.00	5.00	
キャベツ(生)	41.18	35.00	

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6月3日水曜日

<献立名> ごはん 牛乳 打ち豆汁 豚肉のねぎしょうがソース じゃことしやくし菜ふりかけ

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
打ち豆	6.00	6.00	大豆
ごぼう(半月)	5.00	5.00	
にんじん(生)	15.46	15.00	
だいこん(生)	22.22	20.00	
さといも(いちょう)	12.00	12.00	
油揚げ(カット・冷凍)	6.00	6.00	大豆
ながねぎ(生)	8.33	5.00	
だしのもと	1.20	1.20	
みそ(白)	10.00	10.00	大豆
みそ(赤)	2.00	2.00	大豆
水	165.00	165.00	
豚肉(ロース・切り身)	1個	50.00	豚肉
ながねぎ(生)	5.00	3.00	
しょうが(生)	1.00	0.80	
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	
刻みしやくし菜	10.00	10.00	小麦、大豆
ちりめんじゃこ(冷凍)	3.00	3.00	
かつお節(碎片)	1.50	1.50	
みりん(本みりん)	0.50	0.50	
こいくちしょうゆ	0.10	0.10	小麦、大豆
ごま・いり(白)	2.00	2.00	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6月4日 木曜日

<献立名> おっきりこみ 牛乳 ゼリーフライ かみかみゼリー

食品名	一人使用量 (g)	一人正味重量 (g)	備考
地粉うどん(平打ち)	1個	100.00	小麦
鶏ももこま(皮つき)	25.00	25.00	鶏肉
油揚げ(カット・冷凍)	8.00	8.00	大豆
にんじん(生)	8.25	8.00	
だいこん(生)	16.67	15.00	
こまつな(生)	17.65	15.00	
干しいたけ(スライス)	0.50	0.50	
ながねぎ(生)	8.33	5.00	
だしのもと	1.20	1.20	
こいくちしょうゆ	14.00	14.00	小麦、大豆
食塩	0.30	0.30	
みりん(本みりん)	2.00	2.00	
清酒	1.50	1.50	
三温糖	0.70	0.70	
水	165.00	165.00	
牛乳	1個	206.00	乳
ゼリーフライ(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	
歯と口の健康週間ゼリー(冷凍)	1個	38.00	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6月5日 金曜日

<献立名> ごはん 牛乳 コーヒー飲料 トック入りスープ 川口みそのスタミナ焼肉 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
コーヒー飲料	1個	12.50	
にんじん(生)	12.37	12.00	
たまねぎ(生)	24.47	23.00	
えのきたけ(バラカット)	7.00	7.00	
トック	26.00	26.00	
カットわかめ	0.90	0.90	
食塩	0.20	0.20	
こしょう(白)	0.01	0.01	
中華スープのもと	1.20	1.20	大豆、ごま、鶏肉、豚肉
がらスープ(レトルト)	10.00	10.00	
こいくちしょうゆ	2.00	2.00	小麦、大豆
水	165.00	165.00	
豚肉(もも・こま)	50.00	50.00	豚肉
しょうが(生)	0.38	0.30	
にんにく(生)	0.22	0.20	
なたね油	0.60	0.60	
にら(生)	5.26	5.00	
にんじん(生)	10.31	10.00	
ながねぎ(生)	8.33	5.00	
みそ(白)	1.50	1.50	大豆
みそ(赤)	2.00	2.00	
川口の麦みそ	1.00	1.00	大豆
こいくちしょうゆ	1.00	1.00	
三温糖	1.80	1.80	
清酒	2.00	2.00	
とうがらし	0.02	0.02	
ごま・いり(白)	2.00	2.00	ごま
水	2.00	2.00	
じゃがいも(乱切り)	50.00	50.00	
食塩	0.25	0.25	
あおさ(粉末)	0.04	0.04	

<献立名> チーズパン 牛乳 野菜スープ オムレツ ウィンナーと大豆のケチャップ炒め

食品名	一人使用量 (g)	一人正味重量 (g)	備考
チーズパン	1個	70.00	乳、小麦、大豆
牛乳	1個	206.00	乳
肉団子(冷凍)	24.00	24.00	大豆、鶏肉、豚肉
たまねぎ(生)	15.96	15.00	
にんじん(生)	12.37	12.00	
キャベツ(生)	23.53	20.00	
ホールコーン(冷凍)	7.00	7.00	
なたね油	0.50	0.50	
チキンブイヨン(冷凍)	10.00	10.00	鶏肉
食塩	0.40	0.40	
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	2.30	2.30	小麦、大豆
水	160.00	160.00	
プレーンオムレツ(冷凍)	1個	50.00	卵、大豆
ウィンナーソーセージFe入り(輪切)	18.00	18.00	豚肉
大豆(冷凍)	16.00	16.00	大豆
たまねぎ(生)	10.64	10.00	
なたね油	0.40	0.40	
ウスターソース	0.20	0.20	
三温糖	0.30	0.30	
コンソメのもと	0.40	0.40	大豆、鶏肉、豚肉
トマトケチャップ	4.00	4.00	
水	4.00	4.00	

<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
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
カットわかめ	0.50	0.50	
キャベツ(生)	41.18	35.00	
ホールコーン(冷凍)	20.00	20.00	
ごまドレッシング(ボトル)	9.00	9.00	小麦、大豆、ごま
乳酸菌飲料	1個	65.00	乳

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6月10日水曜日

<献立名> ごはん 牛乳 かぼちゃのごまみそ汁 あじのさんが焼き 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
西洋かぼちゃ(角切り)	25.00	25.00	
たまねぎ(生)	23.40	22.00	
こまつな(生)	11.76	10.00	
油揚げ(カット・冷凍)	6.00	6.00	大豆
だしのもと	1.20	1.20	
みそ(白)	9.00	9.00	大豆
みそ(赤)	2.20	2.20	大豆
すりごま(白)	4.00	4.00	ごま
水	165.00	165.00	
さんが焼き(あじ入り・冷凍)	1個	60.00	小麦、大豆
しょうが(生)	0.38	0.30	
だしのもと	0.10	0.10	
三温糖	3.00	3.00	
みりん(本みりん)	0.70	0.70	
穀物酢	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	
鶏ももこま(皮つき)	15.00	15.00	鶏肉
板こんにゃく	20.00	20.00	
にんじん(生)	8.25	8.00	
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	0.50	0.50	
清酒	0.50	0.50	
みりん(本みりん)	0.50	0.50	
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6月11日 木曜日

<献立名> 五目ラーメン 牛乳 春巻 オレンジ

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)	25.00	25.00	豚肉
にんじん(生)	20.62	20.00	
もやし(生)	30.00	30.00	
ながねぎ(生)	8.33	5.00	
ほうれんそう(冷凍)	10.00	10.00	
こいくちしょうゆ	4.00	4.00	小麦、大豆
中華スープのもと	1.20	1.20	大豆、ごま、鶏肉、豚肉
がらスープ(レトルト)	15.00	15.00	大豆、鶏肉、豚肉
食塩	1.00	1.00	
こしょう(白)	0.02	0.02	
でん粉(じゃがいも)	1.50	1.50	
水	150.00	150.00	
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(揚油)	5.00	5.00	
オレンジ(生)	1/6個	19.00	オレンジ

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6月12日 金曜日

<献立名> キャロットピラフ 牛乳 ラビオリスープ 焼ウインナー ブロッコリー

食品名	一人使用量 (g)	一人正味重量 (g)	備考
キャロットピラフ	100.00	100.00	鶏肉
牛乳	1個	206.00	乳
ポークラビオリ(冷凍)	20.00	20.00	小麦、豚肉
にんじん(生)	12.37	12.00	
たまねぎ(生)	21.28	20.00	
えだまめ(冷凍)	8.00	8.00	大豆
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	175.00	175.00	
ウインナーソーセージFe入り	2個	40.00	豚肉
ブロッコリー(冷凍)	40.00	40.00	
サウザンアイランドドレッシング(ボトル)	6.00	6.00	

センター調理中学校
(新郷・南平センター献立)

給食日誌

令和8年6月15日月曜日

<献立名> 米粉入りシュガーパン 牛乳 むさしのクリームスープ ミートかぼちゃフライ
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
ライスボール	1個	50.00	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
さつまいも(角切り)	20.00	20.00	
にんじん(生)	23.71	23.00	
たまねぎ(生)	24.47	23.00	
ブロッコリー(冷凍)	10.00	10.00	
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
ホワイトルウ	9.00	9.00	乳、小麦、大豆、豚肉
牛乳(調理用)	70.00	70.00	乳
水	85.00	85.00	
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	
こまつな(生)	21.18	18.00	
にんじん(生)	10.31	10.00	
もやし(生)	12.00	12.00	
たまねぎドレッシング(ボトル)	6.00	6.00	小麦、大豆、りんご

<献立名> 鉄骨ちらし 牛乳 鑄物汁 いろどりたまご焼き

食品名	一人使用量 (g)	一人正味重量 (g)	備考
酢めし	100.00	100.00	
豚肉(もも・ひき)	10.00	10.00	豚肉
油揚げ(カット・冷凍)	10.00	10.00	大豆
ひじき	1.50	1.50	
にんじん(生)	10.31	10.00	
小えび(乾)	0.60	0.60	えび
なたね油	0.60	0.60	
三温糖	1.40	1.40	
食塩	0.10	0.10	
だしのもと	0.25	0.25	
こいくちしょうゆ	2.40	2.40	小麦、大豆
水	5.00	5.00	
牛乳	1個	206.00	乳
豆腐(木綿)	35.00	35.00	大豆
たまねぎ(生)	26.60	25.00	
にんじん(生)	10.31	10.00	
ながねぎ(生)	8.33	5.00	
板こんにゃく	6.00	6.00	
だしのもと	1.20	1.20	
みそ(白)	9.00	9.00	大豆
みそ(赤)	2.20	2.20	大豆
水	160.00	160.00	
ごま油	1.00	1.00	ごま
いろどりたまご焼き(冷凍)	1個	50.00	卵、大豆、さば

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6月22日月曜日

<献立名> ロールパン 牛乳 オニオンスープ 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
ロールパン・クレセント	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)	10.00	10.00	豚肉
にんじん(生)	23.71	23.00	
たまねぎ(生)	31.91	30.00	
たまねぎ(スライス・冷凍)	10.00	10.00	
オリーブ油	0.35	0.35	
食塩	0.60	0.60	
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	1.70	1.70	小麦、大豆
パセリ(乾)	0.02	0.02	
水	170.00	170.00	
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	
ホールコーン(冷凍)	25.00	25.00	
カットわかめ	0.50	0.50	
にんじん(生)	10.31	10.00	
コールスロードレッシング(ボトル)	6.00	6.00	

<献立名> 高野豆腐のそぼろごはん 牛乳 せんべい汁 白ごまつくね

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	
凍り豆腐	4.00	4.00	大豆
豚肉(もも・ひき)	10.00	10.00	豚肉
にんじん(生)	8.25	8.00	
ながねぎ(生)	5.00	3.00	
なたね油	0.50	0.50	
食塩	0.10	0.10	
こいくちしょうゆ	2.00	2.00	小麦、大豆
だしのもと	0.20	0.20	
三温糖	1.50	1.50	
清酒	0.50	0.50	
水	2.00	2.00	
牛乳	1個	206.00	乳
せんべい(砕き)	8.00	8.00	小麦
鶏むねこま(皮つき)	10.00	10.00	鶏肉
にんじん(生)	9.28	9.00	
干しいたけ(スライス)	0.50	0.50	
ながねぎ(生)	8.33	5.00	
はくさい(生)	18.09	17.00	
だいこん(生)	15.56	14.00	
ごぼう(半月)	5.00	5.00	
食塩	0.50	0.50	
だしのもと	1.20	1.20	
みりん(本みりん)	1.10	1.10	
こいくちしょうゆ	5.00	5.00	小麦、大豆
水	175.00	175.00	
白ごまつくね(冷凍)	3個	60.00	小麦、大豆、ごま、鶏肉、豚肉
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	

<献立名> ごはん 牛乳 中華おこげスープ 埼玉小松菜ぎょうざ 枝豆

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
おこげ	1個	14.00	
豚肉(もも・せん切り)	8.00	8.00	豚肉
にんじん(生)	10.31	10.00	
キャベツ(生)	17.65	15.00	
もやし(生)	15.00	15.00	
にら(生)	2.11	2.00	
しょうが(生)	0.25	0.20	
干ししいたけ(スライス)	0.30	0.30	
食塩	0.80	0.80	
清酒	1.30	1.30	
中華スープのもと	1.20	1.20	大豆、ごま、鶏肉、豚肉
がらスープ(レトルト)	10.00	10.00	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)	1.60	1.60	
ごま油	0.50	0.50	ごま
水	180.00	180.00	
埼玉県産小松菜入りぎょうざ(冷凍)	3個	51.00	小麦、大豆、ごま、豚肉
なたね油(揚油)	5.00	5.00	
えだまめ(冷凍) さやつき	36.00	18.00	大豆
食塩	0.20	0.20	

<献立名> ねぎまうどん 牛乳 みそポテト 埼玉いちごゼリー

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
鶏ももこま(皮つき)	20.00	20.00	鶏肉
ながねぎ(生)	25.00	15.00	
にんじん(生)	10.31	10.00	
こまつな(生)	11.76	10.00	
油揚げ(カット・冷凍)	12.00	12.00	大豆
なると(オキアミ・冷凍)	5.00	5.00	
しょうが(生)	0.38	0.30	
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	0.60	0.60	
水	170.00	170.00	
牛乳	1個	206.00	乳
じゃがいも(乱切り)	55.00	55.00	
小麦粉	3.60	3.60	小麦
なたね油(揚油)	6.00	6.00	
みそ(赤)	4.50	4.50	大豆
三温糖	6.00	6.00	
こいくちしょうゆ	0.90	0.90	小麦、大豆
水	5.00	5.00	
埼玉県産いちごゼリー(冷凍)	1個	40.00	

<献立名> かてめし 牛乳 彩の国汁 いわしの梅しょうゆ煮

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	
鶏むねこま(皮つき)	13.00	13.00	鶏肉
ごぼう(ささがき)	8.00	8.00	
にんじん(生)	10.31	10.00	
干しいたけ(スライス)	0.50	0.50	
油揚げ(カット・冷凍)	6.00	6.00	大豆
なたね油	0.50	0.50	
こいくちしょうゆ	2.00	2.00	小麦、大豆
三温糖	1.00	1.00	
清酒	1.00	1.00	
食塩	0.20	0.20	
だしのもと	0.50	0.50	
水	5.00	5.00	
牛乳	1個	206.00	乳
豚肉(ロース・スライス)	12.00	12.00	豚肉
だいこん(生)	16.67	15.00	
にんじん(生)	10.31	10.00	
こまつな(生)	14.12	12.00	
さといも(いちょう)	12.00	12.00	
豆腐(木綿)	15.00	15.00	大豆
ながねぎ(生)	8.33	5.00	
なたね油	0.50	0.50	
食塩	1.00	1.00	
だしのもと	1.20	1.20	
こいくちしょうゆ	2.30	2.30	小麦、大豆
水	165.00	165.00	
いわし梅醤油煮(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6月29日月曜日

<献立名> 子供パンスライス 牛乳 星型マカロニ入りチキンスープ ハンバーグデミグラスソース フライドポテト ミニオレンジゼリー

食品名	一人使用量 (g)	一人正味重量 (g)	備考
子供パンスライス(1コ取り)	1個	70.00	小麦、大豆
牛乳	1個	206.00	乳
鶏むねこま(皮つき)	20.00	20.00	鶏肉
にんじん(生)	12.37	12.00	
キャベツ(生)	17.65	15.00	
ブロッコリー(冷凍)	15.00	15.00	
ホールコーン(冷凍)	10.00	10.00	
ほし型マカロニ(ミックス)	4.00	4.00	小麦
なたね油	0.50	0.50	
こしょう(白)	0.01	0.01	
食塩	0.80	0.80	
こいくちしょうゆ	1.50	1.50	小麦、大豆
コンソメのもと	1.20	1.20	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
たまねぎ(生)	6.38	6.00	
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	
なたね油	0.40	0.40	
水	2.00	2.00	
フレンチポテト(冷凍)	45.00	45.00	
なたね油(揚油)	5.00	5.00	
食塩	0.20	0.20	
オレンジゼリー(冷凍)	1個	30.00	オレンジ

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6月30日 火曜日

<献立名> ごはん 牛乳 ジャがいものみそ汁 さばの辛味焼き 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
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)	7.00	7.00	大豆
こまつな(生)	11.76	10.00	
ながねぎ(生)	10.00	6.00	
みそ(白)	9.00	9.00	大豆
みそ(赤)	2.20	2.20	大豆
だしのもと	1.20	1.20	
水	170.00	170.00	
さばの辛味焼き(冷凍)	1個	50.00	小麦、大豆、ごま、さけ、さば
カットわかめ	0.50	0.50	
ホールコーン(冷凍)	10.00	10.00	
にんじん(生)	10.31	10.00	
もやし(生)	25.00	25.00	
和風ドレッシング(ボトル)	6.00	6.00	