

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

7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9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。

※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年間設けられていますが、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「さゆばらん」

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7月1日水曜日

<献立名> こぎつね寿司 牛乳 つくね汁 厚焼きたまご

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	
油揚げ(カット・冷凍)	15.00	15.00	大豆
豚肉(もも・ひき)	10.00	10.00	豚肉
にんじん(生)	15.46	15.00	
なたね油	0.30	0.30	
だしのもと	0.50	0.50	
三温糖	1.50	1.50	
こいくちしょうゆ	3.00	3.00	小麦、大豆
清酒	2.00	2.00	
牛乳	1個	206.00	乳
とり肉つくね(冷凍)	23.00	23.00	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	
ながねぎ(生)	10.00	6.00	
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	160.00	160.00	
厚焼きたまご(冷凍)	1個	50.00	卵、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7月2日 木曜日

<献立名> スパゲティボローニャソース 牛乳 かぼちゃコロッケ 花野菜サラダ

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	
オリーブ油	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
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	
ブロッコリー(冷凍)	20.00	20.00	
カリフラワー(冷凍)	20.00	20.00	
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7月3日 金曜日

<献立名> ごはん 牛乳 冬瓜のみそ汁 豚肉のしょうが焼き きんぴらごぼう

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
とうがん(角切り)	20.00	20.00	
にんじん(生)	15.46	15.00	
たまねぎ(生)	23.40	22.00	
油揚げ(カット・冷凍)	9.00	9.00	大豆
カットわかめ	0.90	0.90	
だしのもと	1.20	1.20	
みそ(白)	8.00	8.00	大豆
みそ(赤)	2.00	2.00	大豆
水	170.00	170.00	
豚肉(ロース・切り身)	1個	50.00	豚肉
しょうが(生)	1.25	1.00	
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	3.00	3.00	小麦、大豆
にんじん(生)	10.31	10.00	
ごぼう(せん切り)	25.00	25.00	
さつまあげ(冷凍)	8.00	8.00	
なたね油	0.50	0.50	
三温糖	1.40	1.40	
みりん(本みりん)	1.00	1.00	
こいくちしょうゆ	2.80	2.80	小麦、大豆
とうがらし	0.01	0.01	

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7月6日月曜日

<献立名> ツイストパン 牛乳 ミネストローネ コーンフライ 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
ツイストパン	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)	10.00	10.00	豚肉
たまねぎ(生)	19.15	18.00	
にんじん(生)	15.46	15.00	
西洋かぼちゃ(角切り)	25.00	25.00	
大豆(冷凍)	10.00	10.00	大豆
トマトピューレ	8.00	8.00	
トマト(カット)	15.00	15.00	
にんにく(生)	0.33	0.30	
マカロニ(アルファベット・乾)	3.00	3.00	小麦
オリーブ油	0.50	0.50	
トマトケチャップ	7.00	7.00	
三温糖	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	1.20	1.20	大豆、鶏肉、豚肉
水	140.00	140.00	
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	
こまつな(生)	23.53	20.00	
もやし(生)	15.00	15.00	
にんじん(生)	10.31	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

センター調理中学校
(新郷・南平センター献立)

給食日誌

令和8年7月7日 火曜日

<献立名> わかめごはん 牛乳 セタ汁 鶏のから揚げ ブロッコリーと根菜のサラダ セタゼリー

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
米粉めん	9.00	9.00	
豆腐(木綿)	35.00	35.00	大豆
にんじん(生)	15.46	15.00	
ながねぎ(生)	10.00	6.00	
かまぼこ(星型)	6.00	6.00	
だしのもと	1.20	1.20	
食塩	1.00	1.00	
こいくちしょうゆ	2.30	2.30	小麦、大豆
水	170.00	170.00	
鶏もも(皮なし)	2個	50.00	鶏肉
しょうが(生)	0.50	0.40	
にんにく(生)	0.22	0.20	
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	
ブロッコリー(冷凍)	20.00	20.00	
にんじん(生)	5.15	5.00	
だいこん(生)	16.67	15.00	
和風ドレッシング(ボトル)	6.00	6.00	
セタゼリー(冷凍)	1個	40.00	

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7月8日水曜日

<献立名> 鶏ごぼうごはん 牛乳 けんちん汁 いわしのおろしがけ

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	
鶏むねこま(皮つき)	18.00	18.00	鶏肉
にんじん(生)	12.37	12.00	
ごぼう(ささがき)	10.00	10.00	
えだまめ(冷凍)	5.00	5.00	大豆
なたね油	0.50	0.50	
三温糖	2.00	2.00	
清酒	2.00	2.00	
みりん(本みりん)	1.50	1.50	
だしのもと	0.50	0.50	
こいくちしょうゆ	3.00	3.00	小麦、大豆
牛乳	1個	206.00	乳
豆腐(木綿)	20.00	20.00	大豆
だいこん(生)	18.89	17.00	
にんじん(生)	13.40	13.00	
ながねぎ(生)	10.00	6.00	
しょうが(生)	0.75	0.60	
さといも(いちょう)	17.00	17.00	
油揚げ(カット・冷凍)	6.00	6.00	大豆
板こんにゃく	6.00	6.00	
なたね油	0.60	0.60	
食塩	0.30	0.30	
だしのもと	1.20	1.20	
こいくちしょうゆ	7.00	7.00	小麦、大豆
水	155.00	155.00	
いわしのみぞれ煮(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7月9日 木曜日

<献立名> たんたんめん 牛乳 ぎょうざ 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・ひき)	15.00	15.00	豚肉
チンゲンサイ(生)	17.65	15.00	
えのきたけ(バラカット)	10.00	10.00	
ながねぎ(生)	8.33	5.00	
にんじん(生)	20.62	20.00	
にんにく(生)	0.22	0.20	
しょうが(生)	0.38	0.30	
ねりごま	11.00	11.00	ごま
なたね油	0.50	0.50	
三温糖	1.00	1.00	
みそ(赤)	6.00	6.00	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
ラー油	0.20	0.20	大豆、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	0.30	0.30	
食塩	0.50	0.50	
こしょう(白)	0.03	0.03	
水	165.00	165.00	
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	
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7月10日 金曜日

<献立名> ごはん 牛乳 なすとかぼちゃのみそ汁 和風ハンバーグ こまつな炒め

食品名	一人使用量 (g)	一人正味重量 (g)	備考
精米・強化米	100.00	100.00	
牛乳	1個	206.00	乳
なす(生)	13.33	12.00	
西洋かぼちゃ(角切り)	25.00	25.00	
たまねぎ(生)	24.47	23.00	
油揚げ(カット・冷凍)	8.00	8.00	大豆
ながねぎ(生)	8.33	5.00	
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	165.00	165.00	
ハンバーグ(冷凍)	1個	50.00	大豆、鶏肉、豚肉
三温糖	2.00	2.00	
みりん(本みりん)	1.00	1.00	
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	5.00	5.00	
ライトツナ(油漬・レトルト)	20.00	20.00	大豆
にんじん(生)	12.37	12.00	
こまつな(生)	17.65	15.00	
三温糖	1.00	1.00	
みりん(本みりん)	0.30	0.30	
こいくちしょうゆ	1.50	1.50	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7月13日月曜日

<献立名> コッペパンスライス 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 ワールドカップゼリー

食品名	一人使用量 (g)	一人正味重量 (g)	備考
コッペパンスライス	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
鶏ももこま (皮つき)	10.00	10.00	鶏肉
にんじん (生)	11.34	11.00	
たまねぎ (生)	21.28	20.00	
キャベツ (生)	29.41	25.00	
ホールコーン (冷凍)	6.00	6.00	
ほうれんそう (冷凍)	10.00	10.00	
なたね油	0.60	0.60	
食塩	0.90	0.90	
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
水	160.00	160.00	
フランクフルトソーセージ (Fe)	1個	50.00	豚肉
豚肉 (もも・ひき)	14.00	14.00	豚肉
にんにく (生)	0.11	0.10	
しょうが (生)	0.13	0.10	
大豆 (冷凍)	12.00	12.00	大豆
にんじん (生)	7.22	7.00	
たまねぎ (生)	13.83	13.00	
ミックスビーンズ (冷凍)	3.00	3.00	大豆
オリーブ油	0.60	0.60	
トマトピューレ	4.50	4.50	
トマトケチャップ	3.20	3.20	
ウスターソース	0.70	0.70	
中濃ソース	0.70	0.70	
食塩	0.09	0.09	
こしょう (白)	0.01	0.01	
三温糖	0.40	0.40	
コンソメのもと	0.18	0.18	大豆、鶏肉、豚肉
チリパウダー	0.02	0.02	
でん粉 (じゃがいも)	0.45	0.45	
水	2.00	2.00	
ワールドカップゼリー (冷凍)	1個	30.00	

<献立名> ごはん 牛乳 ごまみそ汁 あじの南蛮漬け こんにゃくのきんぴら

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
にんじん(生)	10.31	10.00	
だいこん(生)	16.67	15.00	
じゃがいも(生)	27.78	25.00	
ながねぎ(生)	8.33	5.00	
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)	5.00	5.00	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	3.50	3.50	
こいくちしょうゆ	3.00	3.00	小麦、大豆
穀物酢	1.50	1.50	
とうがらし	0.01	0.01	
でん粉(じゃがいも)	0.30	0.30	
水	2.00	2.00	
鶏むねこま(皮つき)	10.00	10.00	鶏肉
糸こんにゃく	30.00	30.00	
にんじん(生)	10.31	10.00	
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	3.20	3.20	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7月15日水曜日

<献立名> 夏野菜のカレーライス 牛乳 温野菜サラダ モチクリームバニラ

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)	29.79	28.00	
にんじん(生)	12.37	12.00	
じゃがいも(生)	33.33	30.00	
なす(生)	11.11	10.00	
西洋かぼちゃ(角切り)	12.00	12.00	
トマト(カット)	11.00	11.00	
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
カレー粉	0.40	0.40	
トマトケチャップ	6.50	6.50	
ウスターソース	2.50	2.50	
コンソメのもと	1.20	1.20	大豆、鶏肉、豚肉
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	
にんじん(生)	12.37	12.00	
ホールコーン(冷凍)	8.00	8.00	
ごまドレッシング(ボトル)	9.00	9.00	小麦、大豆、ごま
モチクリームバニラ(冷凍)	1個	25.00	大豆