

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5年

川口市学校給食献立日誌

5月



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7品目（えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生）並びに「特定原材料に準ずるもの」21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、くるみ、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、まつたけ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン、ごま、カシューナッツ）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。
- 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。
- 製造業者からの食品内容報告時、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 $\mu\text{g}/\text{ml}$ の濃度レベル又は数 $\mu\text{g}/\text{mg}$ 含有レベルに満たないこと等によりアレルギー症状を誘発する可能性が極めて低いため、アレルギー物質の表示を省略して報告を受けましたが、学校保健課判断により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5年5月1日月曜日

<献立名> ツイストパン 牛乳 肉団子のスープ エビカツ 三色ソテー はちみつレモンゼリー

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	乳、小麦、大豆
牛乳	1個	206.00	乳
肉団子(冷凍)	30.00	30.00	大豆、鶏肉、豚肉
たまねぎ(生)	19.15	18.00	
にんじん(生)	15.46	15.00	
ほうれんそう(冷凍)	20.00	20.00	
ぶなしめじ(バラカット)	10.00	10.00	
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	0.50	0.50	
水	150.00	150.00	
えびミックスフライ(冷凍)	1個	50.00	小麦、大豆、えび
なたね油(揚油)	5.00	5.00	
中濃ソース(ボトル)	5.00	5.00	
小松菜(冷凍)	35.00	35.00	
パプリカ(黄)	5.56	5.00	
ウィンナーソーセージFe入り(輪切)	10.00	10.00	豚肉
なたね油	0.50	0.50	
食塩	0.10	0.10	
こしょう(白)	0.01	0.01	
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
はちみつレモンゼリー(冷凍)	1個	60.00	

センター調理中学校
(元郷センター献立)

給食日誌

令和5年5月2日 火曜日

<献立名> ごはん ふりかけ 牛乳 豚汁 ししゃもフリッター 和風サラダ

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	
ふりかけ(卵・のり)	1個	2.50	卵、乳、小麦、大豆、鶏肉、さば、ごま
牛乳	1個	206.00	乳
豚肉(もも・こま)	25.00	25.00	豚肉
豆腐(木綿)	35.00	35.00	大豆
にんじん(生)	10.31	10.00	
だいこん(生)	16.67	15.00	
ほうれんそう(冷凍)	10.00	10.00	
ながねぎ(生)	10.00	6.00	
だしのもと	1.00	1.00	
みそ(白)	10.00	10.00	大豆
みそ(赤)	2.00	2.00	大豆
水	140.00	140.00	
ししゃもフリッター(冷凍)	2個	40.00	小麦、大豆
なたね油(揚油)	4.00	4.00	
きゅうり(生)	10.20	10.00	
だいこん(生)	16.67	15.00	
キャベツ(生)	17.65	15.00	
にんじん(生)	6.19	6.00	
ごま・いり(白)	0.50	0.50	ごま
ごま油	0.70	0.70	ごま
三温糖	1.00	1.00	
こいくちしょうゆ	2.00	2.00	小麦、大豆
穀物酢	1.00	1.00	
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5年5月8日月曜日

<献立名> 黒パン 牛乳 マカロニスूप ポークソテーオニオンソース ほうれんそうとハムのソテー

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	乳、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
鶏むねこま (皮つき)	20.00	20.00	鶏肉
なたね油	0.30	0.30	
にんじん (生)	15.46	15.00	
たまねぎ (生)	31.91	30.00	
キャベツ (生)	23.53	20.00	
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)	0.02	0.02	
水	150.00	150.00	
豚肉 (ロース・切り身)	1個	50.00	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	
ほうれんそう (冷凍)	35.00	35.00	
にんじん (生)	10.31	10.00	
プレスハム (短冊)	10.00	10.00	豚肉
なたね油	0.40	0.40	
食塩	0.30	0.30	
こしょう (白)	0.02	0.02	

センター調理中学校
(元郷センター献立)

給食日誌

令和5年5月9日 火曜日

<献立名> ごはん 牛乳 せんべい汁 いわしの梅しょうゆ煮 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	100.00	100.00	
牛乳	1個	206.00	乳
豚肉(もも・こま)	15.00	15.00	豚肉
ごぼう(半月)	8.00	8.00	
にんじん(生)	15.46	15.00	
だいこん(生)	22.22	20.00	
油揚げ(カット・冷凍)	8.00	8.00	大豆
干しいたけ(スライス)	0.50	0.50	
こまつな(生)	11.76	10.00	
ながねぎ(生)	13.33	8.00	
せんべい(砕き)	8.00	8.00	小麦
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	0.30	0.30	
水	150.00	150.00	
いわし梅醤油煮(冷凍)	1個	50.00	小麦、大豆
切り干し大根	6.00	6.00	
さつまあげ(冷凍)	10.00	10.00	
にんじん(生)	7.22	7.00	
えだまめ(冷凍)	5.00	5.00	大豆
なたね油	0.40	0.40	
こいくちしょうゆ	3.00	3.00	小麦、大豆
三温糖	1.50	1.50	
だしのもと	0.20	0.20	
水	15.00	15.00	

センター調理中学校
(元郷センター献立)

給食日誌

令和5年5月10日水曜日

<献立名> ハヤシライス 牛乳 ブロッコリーと根菜のサラダ 米粉のブルーベリータルト

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	
豚肉(もも・こま)	30.00	30.00	豚肉
じゃがいも(生)	55.56	50.00	
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	0.70	0.70	大豆、鶏肉、豚肉
ぶどう酒(赤)	2.10	2.10	
食塩	0.36	0.36	
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	5.40	5.40	小麦、大豆、鶏肉、豚肉
ハヤシルウ	16.00	16.00	小麦、大豆、豚肉
ウスターソース	3.20	3.20	
三温糖	0.85	0.85	
水	129.00	129.00	
牛乳	1個	206.00	乳
ブロッコリー(冷凍)	30.00	30.00	
にんじん(生)	8.25	8.00	
だいこん(生)	22.22	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
米粉のブルーベリータルト(冷凍)	1個	25.00	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5年5月11日 木曜日

<献立名> 五目わんたんめん 牛乳 かぼちゃコロッケ ミニトマト

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
生わんたん(冷凍)	25.00	25.00	小麦、大豆、豚肉
鶏ももこま(皮つき)	25.00	25.00	鶏肉
にんじん(生)	10.31	10.00	
もやし(生)	15.00	15.00	
ながねぎ(生)	5.00	3.00	
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	1.30	1.30	大豆、鶏肉、豚肉、ごま
がらスープ(レトルト)	10.00	10.00	大豆、鶏肉、豚肉
食塩	0.60	0.60	
こしょう(白)	0.01	0.01	
でん粉(じゃがいも)	1.00	1.00	
水	150.00	150.00	
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	
ミニトマト(生)	2個	21.56	

センター調理中学校
(元郷センター献立)

給食日誌

令和5年5月12日 金曜日

<献立名> ごはん 牛乳 みそけんちん 鶏肉の照り焼き 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
豆腐(木綿)	35.00	35.00	大豆
板こんにゃく	8.00	8.00	
にんじん(生)	5.15	5.00	
ごぼう(半月)	5.00	5.00	
だいこん(生)	16.67	15.00	
さといも(いちょう)	20.00	20.00	
油揚げ(カット・冷凍)	7.00	7.00	大豆
ながねぎ(生)	13.33	8.00	
だしのもと	1.00	1.00	
みそ(赤)	2.00	2.00	大豆
みそ(白)	10.00	10.00	大豆
水	140.00	140.00	
鶏もも(皮つき)	1個	60.00	鶏肉
こいくちしょうゆ	6.00	6.00	小麦、大豆
三温糖	2.40	2.40	
清酒	1.20	1.20	
なたね油	0.12	0.12	
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	2.50	2.50	小麦、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5年5月15日月曜日

<献立名> 子供パン 牛乳 グリーンポタージュ フライドチキン 野菜ソテー

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	乳、小麦、大豆
牛乳	1個	206.00	乳
うらごしグリーンピース(冷凍)	30.00	30.00	
たまねぎ(生)	31.91	30.00	
シヨルダーベーコン(短冊)	8.00	8.00	豚肉
ホワイトルウ	8.00	8.00	乳、小麦、大豆、豚肉
牛乳(調理用)	80.00	80.00	乳
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
なたね油	0.50	0.50	
水	90.00	90.00	
鶏もも(皮つき)	1個	50.00	鶏肉
食塩	0.40	0.40	
こしょう(白)	0.10	0.10	
しょうが(生)	0.50	0.40	
にんにく(生)	0.22	0.20	
オールスパイス	0.02	0.02	
小麦粉	3.00	3.00	小麦
でん粉(じゃがいも)	3.00	3.00	
なたね油(揚油)	5.00	5.00	
キャベツ(生)	23.53	20.00	
にんじん(生)	10.31	10.00	
ほうれんそう(冷凍)	15.00	15.00	
ウィンナーソーセージFe入り(輪切)	10.00	10.00	豚肉
なたね油	0.50	0.50	
食塩	0.10	0.10	
こしょう(白)	0.01	0.01	
コンソメのもと	0.25	0.25	大豆、鶏肉、豚肉

センター調理中学校
(元郷センター献立)

給食日誌

令和5年5月16日 火曜日

<献立名> わかめごはん 牛乳 にらとえのきのすまし汁 豚肉のしょうが焼き アスパラのサラダ

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
豆腐(木綿)	30.00	30.00	大豆
にら(生)	12.63	12.00	
えのきたけ(バラカット)	12.00	12.00	
たこボール(冷凍)	30.00	30.00	小麦、大豆
こいくちしょうゆ	2.00	2.00	小麦、大豆
食塩	0.80	0.80	
だしのもと	1.00	1.00	
清酒	0.60	0.60	
水	160.00	160.00	
豚肉(ロース・切り身)	1個	50.00	豚肉
しょうが(生)	1.25	1.00	
こいくちしょうゆ	3.00	3.00	小麦、大豆
清酒	1.00	1.00	
みりん(本みりん)	1.00	1.00	
なたね油	0.10	0.10	
アスパラガス(冷凍)	30.00	30.00	
にんじん(生)	10.31	10.00	
キャベツ(生)	17.65	15.00	
なたね油	1.20	1.20	
こいくちしょうゆ	2.00	2.00	小麦、大豆
穀物酢	1.00	1.00	
三温糖	1.00	1.00	
食塩	0.10	0.10	

センター調理中学校
(元郷センター献立)

給食日誌

令和5年5月17日水曜日

<献立名> ごはん 牛乳 ジャがいもと厚揚げのうま煮 あじフライ 茎わかめの炒め煮

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)	25.00	25.00	豚肉
じゃがいも(生)	55.56	50.00	
にんじん(生)	20.62	20.00	
たまねぎ(生)	31.91	30.00	
絹厚あげ(冷凍)	30.00	30.00	大豆
たけのこ(レトルト)	15.00	15.00	
いんげん(冷凍)	5.00	5.00	
板こんにゃく	15.00	15.00	
だしのもと	0.50	0.50	
みりん(本みりん)	2.00	2.00	
三温糖	5.00	5.00	
こいくちしょうゆ	10.00	10.00	小麦、大豆
水	40.00	40.00	
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	
茎わかめ(乾燥)	2.00	2.00	
油揚げ(カット・冷凍)	5.00	5.00	大豆
にんじん(生)	8.25	8.00	
ぶなしめじ(バラカット)	8.00	8.00	
さつまあげ(冷凍)	5.00	5.00	
ほうれんそう(冷凍)	5.00	5.00	
ごま油	0.30	0.30	ごま
三温糖	2.00	2.00	
こいくちしょうゆ	3.50	3.50	小麦、大豆
清酒	2.50	2.50	
水	4.00	4.00	

センター調理中学校
(元郷センター献立)

給食日誌

令和5年5月18日 木曜日

<献立名> 豚キムチうどん 牛乳 さつまいもの天ぷら 河内ばんかん

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)	25.00	25.00	豚肉
キムチ(ノンアレルギー・冷凍)	30.00	30.00	
もやし(生)	10.00	10.00	
ながねぎ(生)	13.33	8.00	
にんじん(生)	10.31	10.00	
ほうれんそう(冷凍)	5.00	5.00	
油揚げ(カット・冷凍)	8.00	8.00	大豆
こいくちしょうゆ	15.00	15.00	小麦、大豆
だしのもと	1.00	1.00	
三温糖	1.00	1.00	
清酒	1.00	1.00	
水	145.00	145.00	
牛乳	1個	206.00	乳
さつまいも(カット)	2個	60.00	
小麦粉	6.00	6.00	小麦
水	6.00	6.00	
なたね油(揚油)	6.00	6.00	
河内ばんかん(生)	1/6個	40.83	

<献立名> ごはん 牛乳 若竹みそ汁 鶏肉のごまだれ 里芋の煮物

食品名	一人使用量 (g)	一人正味重量 (g)	備考
精米・強化米	100.00	100.00	
牛乳	1個	206.00	乳
たけのこ (レトルト)	20.00	20.00	
豆腐 (木綿)	30.00	30.00	大豆
カットわかめ	1.00	1.00	
たまねぎ (生)	19.15	18.00	
ながねぎ (生)	13.33	8.00	
さやえんどう (冷凍)	5.00	5.00	
だしのもと	1.00	1.00	
みそ (赤)	2.00	2.00	大豆
みそ (白)	10.00	10.00	大豆
水	150.00	150.00	
鶏もも (皮つき)	1個	60.00	鶏肉
三温糖	2.00	2.00	
こいくちしょうゆ	3.00	3.00	小麦、大豆
みりん (本みりん)	2.00	2.00	
穀物酢	1.50	1.50	
すりごま (白)	1.50	1.50	ごま
水	3.00	3.00	
豚肉 (もも・ひき)	15.00	15.00	豚肉
にんじん (生)	8.25	8.00	
さといも (いちょう)	35.00	35.00	
グリーンピース (冷凍)	2.00	2.00	
だしのもと	0.30	0.30	
三温糖	1.00	1.00	
清酒	1.10	1.10	
みりん (本みりん)	1.50	1.50	
こいくちしょうゆ	3.00	3.00	小麦、大豆
水	5.00	5.00	

センター調理中学校
(元郷センター献立)

給食日誌

令和5年5月22日月曜日

<献立名> メロンパン 牛乳 ラビオリスープ ハンバーグデミグラスソース 粉ふきいも

食品名	一人使用量 (g)	一人正味重量 (g)	備考
スクールメロン	1個	50.00	乳、小麦、大豆
牛乳	1個	206.00	乳
ポークラビオリ(冷凍)	30.00	30.00	小麦、豚肉
たまねぎ(生)	31.91	30.00	
にんじん(生)	15.46	15.00	
ほうれんそう(冷凍)	15.00	15.00	
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
こしょう(白)	0.01	0.01	
食塩	0.20	0.20	
水	160.00	160.00	
ハンバーグ(冷凍)	1個	50.00	大豆、鶏肉、豚肉
たまねぎ(生)	8.51	8.00	
エリンギ(冷凍)	5.00	5.00	
なたね油	0.20	0.20	
デミグラスソース	7.00	7.00	小麦、大豆、鶏肉、豚肉
トマトケチャップ	5.00	5.00	
水	3.00	3.00	
じゃがいも(生)	55.56	50.00	
パセリ(乾)	0.02	0.02	
食塩	0.30	0.30	
こしょう(白)	0.01	0.01	

<献立名> ごはん 牛乳 すまし汁 たらゆず香和え 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
豆腐(木綿)	35.00	35.00	大豆
にんじん(生)	8.25	8.00	
ほうれんそう(冷凍)	12.00	12.00	
えのきたけ(バラカット)	8.00	8.00	
だいこん(生)	22.22	20.00	
こいくちしょうゆ	2.00	2.00	小麦、大豆
食塩	1.00	1.00	
だしのもと	1.00	1.00	
水	160.00	160.00	
たら角切り(でん粉付き・冷凍)	60.00	60.00	
なたね油(揚油)	6.00	6.00	
三温糖	6.00	6.00	
こいくちしょうゆ	6.00	6.00	小麦、大豆
清酒	1.70	1.70	
ゆず果汁(冷凍)	2.00	2.00	
豚肉(もも・こま)	25.00	25.00	豚肉
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	0.60	0.60	
だしのもと	0.37	0.37	
三温糖	2.50	2.50	
清酒	1.25	1.25	
みりん(本みりん)	1.25	1.25	
こいくちしょうゆ	4.30	4.30	小麦、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5年5月24日水曜日

<献立名> たけのこごはん 牛乳 呉汁 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	
たけのこ(レトルト)	15.00	15.00	
鶏ももこま(皮なし)	10.00	10.00	鶏肉
油揚げ(カット・冷凍)	5.00	5.00	大豆
にんじん(生)	5.15	5.00	
しらたき	10.00	10.00	
さやえんどう(冷凍)	3.00	3.00	
なたね油	0.50	0.50	
三温糖	1.00	1.00	
こいくちしょうゆ	3.00	3.00	小麦、大豆
だしのもと	0.50	0.50	
食塩	0.12	0.12	
清酒	1.00	1.00	
水	6.00	6.00	
牛乳	1個	206.00	乳
豚肉(もも・こま)	15.00	15.00	豚肉
ごぼう(半月)	10.00	10.00	
にんじん(生)	12.37	12.00	
だいこん(生)	16.67	15.00	
じゃがいも(生)	16.67	15.00	
大豆(冷凍)	20.00	20.00	大豆
ながねぎ(生)	13.33	8.00	
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	
さばの辛味焼き(冷凍)	1個	50.00	小麦、大豆、さば、さけ、ごま
なたね油	0.10	0.10	

センター調理中学校
(元郷センター献立)

給食日誌

令和5年5月25日 木曜日

<献立名> クリームスパゲティ 牛乳 イタリアンサラダ りんごゼリー

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
鶏ももこま(皮つき)	25.00	25.00	鶏肉
たまねぎ(生)	31.91	30.00	
にんじん(生)	12.37	12.00	
エリンギ(冷凍)	8.00	8.00	
ぶなしめじ(バラカット)	8.00	8.00	
パセリ(乾)	0.02	0.02	
にんにく(生)	0.22	0.20	
有塩バター	2.50	2.50	乳
コンソメのもと	1.80	1.80	大豆、鶏肉、豚肉
牛乳(調理用)	60.00	60.00	乳
ホワイトルウ	6.00	6.00	乳、小麦、大豆、豚肉
生クリーム	10.00	10.00	乳
こいくちしょうゆ	2.00	2.00	小麦、大豆
こしょう(白)	0.02	0.02	
食塩	1.00	1.00	
水	95.00	95.00	
牛乳	1個	206.00	乳
キャベツ(生)	41.18	35.00	
きゅうり(生)	15.31	15.00	
パプリカ(赤)	3.33	3.00	
パプリカ(黄)	3.33	3.00	
イタリアンドレッシング(調理用)	6.00	6.00	大豆
りんごゼリー(冷凍)	1個	50.00	りんご

センター調理中学校
(元郷センター献立)

給食日誌

令和5年5月26日 金曜日

<献立名> ごはん 牛乳 油麩の煮物 笹かまぼこの磯辺揚げ 白菜のおかか和え

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
仙台麩	9.00	9.00	小麦、大豆
鶏もも一口大(皮つき)	45.00	45.00	鶏肉
だいこん(生)	38.89	35.00	
にんじん(生)	25.77	25.00	
ほうれんそう(冷凍)	10.00	10.00	
干しいたけ(スライス)	1.00	1.00	
だしのもと	0.50	0.50	
みりん(本みりん)	2.20	2.20	
清酒	2.20	2.20	
三温糖	1.10	1.10	
こいくちしょうゆ	10.00	10.00	小麦、大豆
でん粉(じゃがいも)	2.00	2.00	
水	100.00	100.00	
笹かまぼこ	3個	60.00	
小麦粉	6.00	6.00	小麦
水	4.50	4.50	
あおさ(粉末)	0.09	0.09	
なたね油(揚油)	6.00	6.00	
はくさい(生)	26.60	25.00	
こまつな(生)	17.65	15.00	
えのきたけ(バラカット)	5.00	5.00	
油揚げ(カット・冷凍)	6.00	6.00	大豆
かつお節(碎片)	0.70	0.70	
こいくちしょうゆ	4.00	4.00	小麦、大豆
三温糖	2.00	2.00	

センター調理中学校
(元郷センター献立)

給食日誌

令和5年5月29日月曜日

<献立名> バターロール 牛乳 野菜スープ タンドリーチキン 肉団子とペンネのトマト煮

食品名	一人使用量 (g)	一人正味重量 (g)	備考
バターロールクレセント	1個	70.00	乳、小麦、大豆
牛乳	1個	206.00	乳
キャベツ(生)	29.41	25.00	
にんじん(生)	15.46	15.00	
たまねぎ(生)	15.96	15.00	
ほうれんそう(冷凍)	10.00	10.00	
じゃがいも(生)	33.33	30.00	
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
こしょう(白)	0.02	0.02	
食塩	0.70	0.70	
水	150.00	150.00	
鶏もも(皮つき)	1個	60.00	鶏肉
食塩	0.48	0.48	
こしょう(白)	0.01	0.01	
にんにく(生)	0.13	0.12	
たまねぎ(生)	6.38	6.00	
こいくちしょうゆ	0.60	0.60	小麦、大豆
カレー粉	0.36	0.36	
なたね油	0.12	0.12	
肉団子(冷凍)	28.00	28.00	大豆、鶏肉、豚肉
マカロニ(ペンネ・乾)	6.00	6.00	小麦
たまねぎ(生)	12.77	12.00	
エリンギ(冷凍)	3.00	3.00	
にんにく(生)	0.07	0.06	
オリーブ油	0.50	0.50	
コンソメのもと	0.60	0.60	大豆、鶏肉、豚肉
ぶどう酒(白)	0.40	0.40	
トマト(カット)	16.00	16.00	
トマトピューレ	2.00	2.00	
トマトケチャップ	3.00	3.00	
デミグラスソース	1.50	1.50	小麦、大豆、鶏肉、豚肉
中濃ソース	0.23	0.23	
三温糖	0.10	0.10	
ローリエ	0.01	0.01	
こしょう(白)	0.01	0.01	
食塩	0.10	0.10	
水	14.00	14.00	

<献立名> ごはん 牛乳 肉豆腐 鮭フライ 煮浸し

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)	20.00	20.00	豚肉
じゃがいも(生)	50.00	45.00	
豆腐(冷凍)	90.00	90.00	大豆
たまねぎ(生)	21.28	20.00	
にんじん(生)	10.31	10.00	
板こんにゃく	20.00	20.00	
ほうれんそう(冷凍)	10.00	10.00	
三温糖	3.50	3.50	
こいくちしょうゆ	11.00	11.00	小麦、大豆
だしのもと	0.50	0.50	
水	20.00	20.00	
鮭フライ(冷凍)	1個	50.00	小麦、大豆、さけ
なたね油(揚油)	5.00	5.00	
中濃ソース(ボトル)	5.00	5.00	
小松菜(冷凍)	20.00	20.00	
キャベツ(生)	29.41	25.00	
油揚げ(カット・冷凍)	7.00	7.00	大豆
だしのもと	0.20	0.20	
こいくちしょうゆ	1.80	1.80	小麦、大豆
水	2.00	2.00	

<献立名> ごはん 牛乳 すいとん 白ごまつくね 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	100.00	100.00	
牛乳	1個	206.00	乳
すいとん(乳・卵抜き・冷凍)	30.00	30.00	小麦
鶏むねこま(皮つき)	20.00	20.00	鶏肉
油揚げ(カット・冷凍)	5.00	5.00	大豆
にんじん(生)	15.46	15.00	
だいこん(生)	16.67	15.00	
ほうれんそう(冷凍)	15.00	15.00	
ながねぎ(生)	8.33	5.00	
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	140.00	140.00	
白ごまつくね(冷凍)	2個	40.00	小麦、大豆、鶏肉、豚肉、ごま
なたね油	0.10	0.10	
こいくちしょうゆ	3.00	3.00	小麦、大豆
三温糖	1.50	1.50	
みりん(本みりん)	1.00	1.00	
でん粉(じゃがいも)	0.50	0.50	
水	10.00	10.00	
ひじき	2.50	2.50	
豚肉(もも・こま)	10.00	10.00	豚肉
大豆(冷凍)	3.00	3.00	大豆
にんじん(生)	10.31	10.00	
さつまあげ(冷凍)	3.00	3.00	
なたね油	0.30	0.30	
だしのもと	0.30	0.30	
三温糖	1.00	1.00	
こいくちしょうゆ	2.00	2.00	小麦、大豆