

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7年

川口市学校給食献立日誌

10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」

10 月 分 献 立 の 栄 養 価

給食日	献立名	エネルギー	蛋白質	脂質	炭水化物	カルシウム	マグネシウム	鉄	亜鉛	RE	VB1	VB2	VC	食物繊維	食塩	価格	価格(税込)
10 - 1	ねぎ塩丼 牛乳 打ち豆汁 ミニトマト	749	29.7	20.9	102.1	353	109	3.6	3.9	286	1.11	0.52	22	4.5	2.6	372.46	402.26
10 - 2	ごぼうにやミートソーススパゲティ 牛乳 チキンナゲット わかめのサラダ	755	30.8	20.0	110.3	292	88	1.9	2.0	396	0.54	0.52	20	6.9	3.4	294.12	317.65
10 - 3	ごはん 牛乳 せんべい汁 いわしのみぞれがけ きんぴらごぼう	761	28.0	19.9	109.3	405	102	3.2	3.0	246	0.59	0.57	12	3.5	2.4	322.47	348.27
10 - 6	コッペパン 牛乳 さつまいもときのこのクリームシチュー ウィンナーのカレー風味揚げ 温野菜サラダ 月見ゼリー	826	28.0	35.3	94.6	371	67	4.4	2.9	225	0.53	0.61	33	6.6	3.7	339.82	367.01
10 - 7	ごはん 牛乳 呉汁 あじの南蛮漬け 花野菜サラダ	748	30.4	19.3	104.8	314	106	3.1	3.3	182	0.72	0.54	34	6.2	2.6	315.59	340.84
10 - 8	ハヤシライス 牛乳 オムレツ キャベツソテー	764	25.4	21.5	114.7	291	80	3.2	3.2	396	0.92	0.60	31	7.7	3.7	290.80	314.06
10 - 9	塩ラーメン 牛乳 春巻 オレンジ	748	24.9	26.6	105.5	282	67	5.6	2.0	220	0.38	0.43	23	5.7	3.6	271.56	293.28
10 - 10	秋の香りごはん 牛乳 じゃがいもとかかめのみそ汁 あんかけ豆腐ハンバーグ ブルーベリーゼリー	792	24.0	19.4	109.4	378	110	5.3	2.8	188	0.63	0.44	67	8.2	2.9	330.57	357.02
10 - 14	はちみつパン 牛乳 マカロニスープ 白いんげん豆コロッケ もやしと枝豆のソテー	751	24.6	23.8	104.8	312	87	2.4	2.5	309	0.41	0.46	20	10.2	3.9	286.54	309.46
10 - 15	ビビンパ 牛乳 トック入りスープ 彩りポテト	750	24.7	19.9	116.4	300	82	2.7	3.1	436	0.88	0.49	26	3.8	2.4	310.94	335.82
10 - 16	ねぎまうどん 牛乳 さけフライ ごぼうサラダ	747	31.1	18.4	109.3	347	92	2.0	2.0	303	0.35	0.50	11	6.1	3.9	315.49	340.73
10 - 17	ごはん 牛乳 マーボー豆腐 しゅうまい 海藻サラダ	756	30.5	16.5	120.4	458	143	3.4	4.0	299	1.08	0.56	11	3.9	2.9	334.93	361.72
10 - 20	ツイストパン 牛乳 ニョッキのクリームスープ 白身魚の香草フライ だいこんサラダ	801	27.6	28.7	97.1	468	73	1.4	2.1	324	0.24	0.55	15	4.6	3.5	316.24	341.54
10 - 21	ごはん 牛乳 かみなり汁 豚肉のレモンソースかけ こんにゃくの炒め煮	752	28.2	24.0	103.2	315	89	3.0	3.3	273	1.00	0.54	15	2.8	2.7	322.15	347.92
10 - 22	キムタクごはん 牛乳 ごまみそ汁 いかのねぎしょうがソース	747	34.4	19.0	107.0	358	94	3.0	3.3	189	0.85	0.49	23	5.8	3.2	360.79	389.65
10 - 23	たんたんめん 牛乳 ぎょうざ 枝豆のサラダ	828	33.6	30.0	95.4	310	81	2.1	8.7	328	0.54	0.50	21	6.3	3.6	300.02	324.02
10 - 24	ごはん 牛乳 かぼちゃのみそ汁 白ごまつくね さといものうま煮	758	26.0	19.8	115.5	378	108	3.8	3.3	654	0.70	0.54	25	4.6	2.8	384.56	415.32
10 - 27	黒パン 牛乳 ヌードルスープ ミートボールのトマトソースがけ 小松菜のサラダ	748	25.6	25.9	102.8	434	100	12.4	2.0	347	0.29	0.51	26	4.9	3.4	281.06	303.54
10 - 28	フラワーロール 牛乳 ポトフ コーンフライ ブロッコリー	752	23.9	26.8	106.1	291	79	2.2	2.2	257	0.37	0.48	60	7.4	3.5	316.75	342.09
10 - 29	ごはん 牛乳 秋野菜のみそ汁 さばの塩焼き ひじきの五目煮	769	26.5	23.9	109.0	293	92	3.5	4.4	251	0.69	0.61	19	3.8	3.2	325.46	351.50
10 - 30	きつねうどん 牛乳 野菜のかき揚げ りんご	748	24.5	22.2	106.9	327	81	1.9	2.1	250	0.39	0.45	13	5.2	3.3	288.55	311.63
10 - 31	チキンライス 牛乳 パンプキンポタージュ ハンバーグデミグラスソース ほうれんそうときのこのソテー ミックスベリープリン	846	28.4	23.5	131.0	536	107	10.3	3.7	319	0.79	0.65	28	8.6	3.8	412.30	445.28
	合 計	16896	610.8	505.3	2375.6	7813	2037	84.4	69.8	6678	14.00	11.56	555	127.3	71.0	7093.17	7660.61
	平 均	768	27.8	23.0	108.0	355	93	3.8	3.2	304	0.64	0.53	25	5.8	3.2	322.42	348.21
	(動物性)		(12.1)	(14.4)													
	平均所要栄養量の基準	830	34.2	23.1		450	120	4.5	3.0	300	0.50	0.60	35	7.0	2.5		
	充 足 率 (%)	93	81	100		79	78	84	107	101	128	88	71	83	128		
	PFCバランス (%)	100	14	27	59												

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 7 年 10 月 1 日 水 曜 日			
<献立名> ねぎ塩丼 牛乳 打ち豆汁 ミニトマト			
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）	20.00	20.00	豚肉
豚肉（ロース・スライス）	30.00	30.00	豚肉
もやし（生）	25.00	25.00	
こまつな（生）	5.88	5.00	
ながねぎ（生）	16.67	10.00	
にんにく（生）	0.22	0.20	
中華スープのもと	0.30	0.30	大豆、鶏肉、豚肉、ごま
食塩	1.00	1.00	
なたね油	0.50	0.50	
清酒	2.00	2.00	
レモン汁	1.00	1.00	
ごま・いり（白）	1.50	1.50	ごま
ごま油	0.50	0.50	ごま
牛乳	1個	206.00	乳
打ち豆	7.00	7.00	大豆
にんじん（生）	18.56	18.00	
だいこん（生）	20.00	18.00	
さといも（いちょう）	15.00	15.00	
油揚げ（カット・冷凍）	10.00	10.00	大豆
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	1.00	1.00	
みそ（白）	9.00	9.00	大豆
みそ（赤）	2.00	2.00	大豆
水	160.00	160.00	
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7年10月2日 木曜日			
＜献立名＞ ごぼうにやミートソーススパゲティ 牛乳 チキンナゲット 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
ソフトめん	1個	100.00	小麦 豚肉
豚肉（もも・ひき）	23.00	23.00	
しょうが（生）	0.38	0.30	
にんにく（生）	0.33	0.30	
ごぼう（ささがき）	9.00	9.00	
たまねぎ（生）	35.11	33.00	
にんじん（生）	25.77	25.00	
エリンギ（しなちくカット）	8.00	8.00	
トマトピューレ	30.00	30.00	
トマトケチャップ	13.00	13.00	
コンソメのもと	2.10	2.10	大豆、鶏肉、豚肉
ぶどう酒（赤）	1.20	1.20	
ウスターソース	1.50	1.50	
食塩	1.00	1.00	
三温糖	0.70	0.70	
こしょう（白）	0.03	0.03	
でん粉（じゃがいも）	3.50	3.50	
なたね油	0.50	0.50	
水	100.00	100.00	
牛乳	1個	206.00	
チキンナゲット（冷凍）乳・卵抜き	2個	40.00	
なたね油（揚げ油）	4.00	4.00	
カットわかめ	0.80	0.80	
にんじん（生）	15.46	15.00	
キャベツ（生）	23.53	20.00	
ホールコーン（冷凍）	5.00	5.00	
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7年10月3日 金曜日			
<献立名> ごはん 牛乳 せんべい汁 いわしのみぞれがけ 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
せんべい(砕き)	10.00	10.00	小麦
鶏むねこま(皮つき)	12.00	12.00	鶏肉
油揚げ(カット・冷凍)	9.00	9.00	大豆
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)	15.96	15.00	
だいこん(生)	15.56	14.00	
食塩	0.40	0.40	
だしのもと	1.10	1.10	
みりん(本みりん)	1.10	1.10	
こいくちしょうゆ	5.50	5.50	小麦、大豆
水	165.00	165.00	
いわしのみぞれ煮(冷凍)	1個	50.00	小麦、大豆
にんじん(生)	13.40	13.00	
ごぼう(せん切り)	22.00	22.00	
さつまあげ(冷凍)	5.00	5.00	
なたね油	0.50	0.50	
三温糖	1.00	1.00	
みりん(本みりん)	1.00	1.00	
こいくちしょうゆ	2.00	2.00	小麦、大豆
とうがらし	0.01	0.01	
ごま・いり(白)	0.50	0.50	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 7 年 10 月 6 日 月 曜日			
<献立名> コッペパン 牛乳 さつまいもときのこのクリームシチュー ウィンナーのカ レー風味揚げ 温野菜サラダ 月見ゼリー			
食 品 名	一人使用量 (g)	一人正味重量 (g)	備考
コッペパン	1個	70.00	小麦、大豆
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	
たまねぎ（生）	26.60	25.00	
エリンギ（しなちくカット）	6.00	6.00	
ぶなしめじ（バラカット）	12.00	12.00	
さつまいも（角切り）	25.00	25.00	
ぶどう酒（白）	2.20	2.20	
なたね油	0.50	0.50	
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）	75.00	75.00	乳
水	75.00	75.00	
ウィンナーソーセージFe入り	2個	40.00	豚肉
小麦粉	3.00	3.00	小麦
カレー粉	0.05	0.05	
水	4.00	4.00	
なたね油（揚げ油）	4.00	4.00	
カットわかめ	0.50	0.50	
キャベツ（生）	35.29	30.00	
ホールコーン（冷凍）	8.00	8.00	
サウザンアイランドドレッシング（ボトル）	6.00	6.00	
月見ゼリー（冷凍）	1個	40.00	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7年10月7日 火曜日			
<献立名> ごはん 牛乳 呉汁 あじの南蛮漬け 花野菜サラダ			
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
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)	12.37	12.00	
だいこん(生)	13.33	12.00	
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	0.50	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
水	155.00	155.00	
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	
でん粉(じゃがいも)	0.30	0.30	
水	3.00	3.00	
ブロッコリー(冷凍)	20.00	20.00	
カリフラワー(冷凍)	20.00	20.00	
和風ドレッシング(ボトル)	6.00	6.00	

(新郷・南平センター献立)

給食日誌

令和 7 年 10 月 8 日 水曜日

＜献立名＞ ハヤシライス 牛乳 オムレツ キャベツソテー

食 品 名	一人使用量 (g)	一人正味重量 (g)	備考
精米・強化米	100.00	100.00	
豚肉（もも・こま）	25.00	25.00	豚肉
じゃがいも（生）	50.00	45.00	
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	1.00	1.00	大豆、鶏肉、豚肉
ぶどう酒（赤）	2.00	2.00	
食塩	0.10	0.10	
こしょう（白）	0.03	0.03	
なたね油	0.50	0.50	
トマトケチャップ	2.00	2.00	
デミグラスソース	8.30	8.30	小麦、大豆、鶏肉、豚肉
ハヤシルウ	19.00	19.00	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	120.00	120.00	
牛乳	1個	206.00	乳
プレーンオムレツ（冷凍）	1個	40.00	卵、大豆
キャベツ（生）	29.41	25.00	
にんじん（生）	15.46	15.00	
えだまめ（冷凍）	8.00	8.00	大豆
なたね油	0.30	0.30	
食塩	0.30	0.30	
こしょう（白）	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7年10月9日木曜日			
<献立名> 塩ラーメン 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 豚肉（ロース・せん切り） もやし（生） にんじん（生） ながねぎ（生） キャベツ（生） カットわかめ ホールコーン（冷凍） 中華スープのもと 食塩 こしょう（白） ごま油 水	1個 15.00 10.00 15.46 16.67 23.53 1.00 12.00 1.00 2.00 0.04 0.50 175.00	100.00 15.00 10.00 15.00 10.00 20.00 1.00 12.00 1.00 2.00 0.04 0.50 175.00	小麦 豚肉 大豆、鶏肉、豚肉、ごま ごま
牛乳	1個	206.00	乳
春巻（冷凍） なたね油（揚げ油）	1個 5.00	50.00 5.00	小麦、大豆、豚肉
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7年10月10日 金曜日			
<献立名> 秋の香りごはん 牛乳 じゃがいもとわかめのみそ汁 あんかけ豆腐ハンバーグ ブルーベリーゼリー			
食 品 名	一人使用量 (g)	一人正味重量 (g)	備考
精米・強化米 鶏むねこま（皮つき） 干しいたけ（スライス） ぶなしめじ（バラカット） にんじん（生） ごぼう（さがき） なたね油 だしのもと 清酒 三温糖 みりん（本みりん） こいくちしょうゆ 水	100.00 15.00 0.50 6.00 12.37 6.00 0.50 0.30 1.00 1.50 1.00 3.00 1.00	100.00 15.00 0.50 6.00 12.00 6.00 0.50 0.30 1.00 1.50 1.00 3.00 1.00	鶏肉 小麦、大豆
牛乳	1個	206.00	乳
じゃがいも（生） たまねぎ（生） 油揚げ（カット・冷凍） カットわかめ だしのもと みそ（白） みそ（赤） 水	38.89 31.91 9.00 1.00 1.20 8.00 2.00 165.00	35.00 30.00 9.00 1.00 1.20 8.00 2.00 165.00	大豆 大豆 大豆
豆腐バーグ（冷凍） だしのもと 三温糖 みりん（本みりん） 穀物酢 こいくちしょうゆ でん粉（じゃがいも） 水	1個 0.10 3.00 0.70 1.00 3.00 0.50 10.00	50.00 0.10 3.00 0.70 1.00 3.00 0.50 10.00	大豆、鶏肉、豚肉 小麦、大豆
ブルーベリーゼリー（冷凍）	1個	50.00	

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7年10月14日 火曜日			
<献立名> はちみつパン 牛乳 マカロニスープ 白いんげん豆コロッケ もやしと枝豆のソテー			
食 品 名	一人使用量 (g)	一人正味重量 (g)	備考
はちみつパン	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
ショルダーベーコン (短冊)	8.00	8.00	豚肉
にんじん (生)	11.34	11.00	
たまねぎ (生)	22.34	21.00	
キャベツ (生)	18.82	16.00	
ホールコーン (冷凍)	6.00	6.00	
ほうれんそう (冷凍)	12.00	12.00	
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	168.00	168.00	
白いんげん豆コロッケ (冷凍)	1個	60.00	小麦、大豆
なたね油 (揚げ)	6.00	6.00	
中濃ソース (ボトル)	5.00	5.00	
にんじん (生)	12.37	12.00	
えだまめ (冷凍)	10.00	10.00	大豆
もやし (生)	25.00	25.00	
なたね油	0.50	0.50	
食塩	0.20	0.20	
こしょう (白)	0.01	0.01	
コンソメのもと	0.50	0.50	大豆、鶏肉、豚肉
こいくちしょうゆ	0.10	0.10	小麦、大豆

令和 7 年 10 月 15 日 水曜日

令和 7 年 10 月 15 日 水曜日

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（ロース・スライス）	32.00	32.00	豚肉
しょうが（生）	0.38	0.30	
にんにく（生）	0.33	0.30	
なたね油	0.50	0.50	
にんじん（生）	20.62	20.00	
もやし（生）	30.00	30.00	
こまつな（生）	11.76	10.00	
清酒	0.40	0.40	
三温糖	1.00	1.00	
穀物酢	1.20	1.20	
こいくちしょうゆ	4.00	4.00	小麦、大豆
ごま・いり（白）	1.00	1.00	ごま
ごま油	0.50	0.50	ごま
みそ（赤）	1.20	1.20	大豆
牛乳	1個	206.00	乳
鶏むねこま（皮つき）	13.00	13.00	鶏肉
にんじん（生）	15.46	15.00	
たまねぎ（生）	24.47	23.00	
トック	25.00	25.00	
カットわかめ	0.90	0.90	
なたね油	0.60	0.60	
食塩	0.50	0.50	
こしょう（白）	0.01	0.01	
中華スープのもと	1.20	1.20	大豆、鶏肉、豚肉、ごま
こいくちしょうゆ	2.00	2.00	小麦、大豆
水	170.00	170.00	
じゃがいも（乱切り）	30.00	30.00	
にんじん（生）	10.31	10.00	
えだまめ（冷凍）	4.00	4.00	大豆
食塩	0.15	0.15	
こしょう（白）	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7年10月16日 木曜日			
<献立名> ねぎまうどん 牛乳 さけフライ ごぼうサラダ			
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
鶏むねこま(皮つき)	15.00	15.00	鶏肉
ながねぎ(生)	25.00	15.00	
にんじん(生)	13.40	13.00	
こまつな(生)	15.29	13.00	
油揚げ(カット・冷凍)	10.00	10.00	大豆
なると(オキアミ・冷凍)	6.00	6.00	
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	0.70	0.70	
水	170.00	170.00	
牛乳	1個	206.00	乳
鮭フライ(冷凍)	1個	50.00	小麦、さけ
なたね油(揚げ)	5.00	5.00	
中濃ソース(ボトル)	5.00	5.00	
ごぼう(ささがき)	15.00	15.00	
にんじん(生)	12.37	12.00	
ホールコーン(冷凍)	9.00	9.00	
ごまドレッシング(ボトル)	6.00	6.00	小麦、大豆、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7年10月17日 金曜日			
<献立名> ごはん 牛乳 マーボー豆腐 しゅうまい 海藻サラダ			
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)	22.00	22.00	豚肉
たまねぎ(生)	31.91	30.00	
にんじん(生)	20.62	20.00	
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
海藻ミックス	0.50	0.50	
にんじん(生)	10.31	10.00	
もやし(生)	30.00	30.00	
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7年10月20日月曜日			
<献立名> ツイストパン 牛乳 ニョッキのクリームスープ 白身魚の香草フライ だいこんサラダ			
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
鶏むねこま(皮つき)	6.00	6.00	鶏肉
にんじん(生)	22.68	22.00	
たまねぎ(生)	26.60	25.00	
エリンギ(しなちくカット)	6.00	6.00	
ポテトニョッキ(冷凍)	25.00	25.00	小麦
なたね油	0.50	0.50	
食塩	0.40	0.40	
こしょう(白)	0.01	0.01	
コンソメのもと	1.10	1.10	大豆、鶏肉、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
水	80.00	80.00	
白身魚の香草フライ(冷凍)	1個	50.00	小麦、大豆
なたね油(揚油)	5.00	5.00	
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	
コーンクリーミードレッシング(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7年10月21日火曜日			
＜献立名＞ ごはん 牛乳 かみなり汁 豚肉のレモンソースかけ 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
にんじん（生）	12.37	12.00	
たまねぎ（生）	24.47	23.00	
ながねぎ（生）	10.00	6.00	
干しいたけ（スライス）	0.60	0.60	
豆腐（木綿）	30.00	30.00	大豆
こまつな（生）	14.12	12.00	
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	160.00	160.00	
豚肉（ロース・切り身）	1個	50.00	豚肉
三温糖	5.00	5.00	
こいくちしょうゆ	5.00	5.00	小麦、大豆
レモン汁	3.50	3.50	
でん粉（じゃがいも）	0.20	0.20	
水	2.00	2.00	
鶏むねこま（皮つき）	13.00	13.00	鶏肉
板こんにゃく	20.00	20.00	
にんじん（生）	10.31	10.00	
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7年10月22日水曜日			
<献立名> キムタクごはん 牛乳 ごまみそ汁 いかのねぎしょうがソース			
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(ロース・せん切り)	23.00	23.00	豚肉
キムチ(ノンアレルギー・冷凍)	15.00	15.00	
たくあん(せんぎり)	15.00	15.00	大豆
なたね油	0.50	0.50	
こいくちしょうゆ	0.10	0.10	小麦、大豆
みりん(本みりん)	1.00	1.00	
牛乳	1個	206.00	乳
鶏むねこま(皮つき)	15.00	15.00	鶏肉
にんじん(生)	10.31	10.00	
だいこん(生)	11.11	10.00	
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	
大豆(冷凍)	10.00	10.00	大豆
だしのもと	1.00	1.00	
みそ(白)	9.00	9.00	大豆
みそ(赤)	2.00	2.00	大豆
すりごま(白)	5.00	5.00	ごま
水	150.00	150.00	
いか(切り身・冷凍)	50.00	50.00	いか
ながねぎ(生)	5.00	3.00	
しょうが(生)	1.25	1.00	
なたね油	0.20	0.20	
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	1.30	1.30	
でん粉(じゃがいも)	0.20	0.20	
水	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7年10月23日 木曜日			
<献立名> たんたんめん 牛乳 ぎょうざ 枝豆のサラダ			
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	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(揚げ)	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	
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7年10月24日金曜日			
<献立名> ごはん 牛乳 かぼちゃのみそ汁 白ごまつくね さといものうま煮			
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)	30.00	30.00	
たまねぎ(生)	26.60	25.00	
こまつな(生)	11.76	10.00	
油揚げ(カット・冷凍)	5.00	5.00	大豆
だしのもと	1.20	1.20	
みそ(白)	9.00	9.00	大豆
みそ(赤)	2.00	2.00	大豆
水	170.00	170.00	
白ごまつくね(冷凍)	3個	60.00	小麦、大豆、鶏肉、豚肉、ごま
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	
鶏むねこま(皮つき)	10.00	10.00	鶏肉
さといも(いちょう)	20.00	20.00	
にんじん(生)	15.46	15.00	
いんげん(冷凍)	5.00	5.00	
三温糖	1.00	1.00	
清酒	1.50	1.50	
みりん(本みりん)	1.00	1.00	
だしのもと	0.30	0.30	
こいくちしょうゆ	3.00	3.00	小麦、大豆
水	3.00	3.00	

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7年10月27日月曜日			
＜献立名＞ 黒パン 牛乳 ヌードルスープ ミートボールのトマトソースがけ 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	
米粉めん	11.00	11.00	鶏肉
鶏むねこま（皮つき）	15.00	15.00	
キャベツ（生）	23.53	20.00	
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）	12.00	12.00	
食塩	0.50	0.50	
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	
水	160.00	160.00	大豆、鶏肉、豚肉
肉団子（冷凍）	55.00	55.00	
なたね油（揚げ油）	6.00	6.00	
たまねぎ（生）	8.51	8.00	
にんにく（生）	0.11	0.10	
オリーブ油	0.30	0.30	
トマト（カット）	8.00	8.00	
ぶどう酒（白）	2.40	2.40	
コンソメのもと	0.24	0.24	
三温糖	0.20	0.20	
食塩	0.05	0.05	
こしょう（白）	0.01	0.01	
でん粉（じゃがいも）	0.50	0.50	
水	5.00	5.00	
こまつな（生）	23.53	20.00	大豆
にんじん（生）	15.46	15.00	
もやし（生）	12.00	12.00	
イタリアンドレッシング（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 7 年 10 月 28 日 火 曜 日			
<献立名> フラワーロール 牛乳 ポトフ コーンフライ ブロッコリー			
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
鶏むねこま（皮つき）	10.00	10.00	鶏肉
ウィンナーソーセージFe入り（輪切）	10.00	10.00	豚肉
にんじん（生）	20.62	20.00	
だいこん（生）	27.78	25.00	
たまねぎ（生）	21.28	20.00	
じゃがいも（乱切り）	50.00	50.00	
キャベツ（生）	35.29	30.00	
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	2.00	2.00	小麦、大豆
パセリ（乾）	0.04	0.04	
水	85.00	85.00	
コーンフライ（冷凍）	1個	60.00	小麦、大豆
なたね油（揚げ油）	6.00	6.00	
ブロッコリー（冷凍）	40.00	40.00	
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7年10月29日水曜日			
<献立名> ごはん 牛乳 秋野菜のみそ汁 さばの塩焼き ひじきの五目煮			
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
さつまいも(角切り)	30.00	30.00	
にんじん(生)	15.46	15.00	
れんこん(いちょう)	10.00	10.00	
ぶなしめじ(バラカット)	5.00	5.00	
えのきたけ(バラカット)	5.00	5.00	
ながねぎ(生)	8.33	5.00	
だしのもと	1.00	1.00	
みそ(白)	9.00	9.00	大豆
みそ(赤)	2.20	2.20	大豆
水	170.00	170.00	
さばの塩焼き(冷凍)	1個	50.00	さば
ひじき	1.50	1.50	
鶏むねこま(皮つき)	10.00	10.00	鶏肉
にんじん(生)	5.15	5.00	
大豆(冷凍)	8.00	8.00	大豆
糸こんにゃく	5.00	5.00	
三温糖	1.50	1.50	
だしのもと	0.20	0.20	
清酒	1.00	1.00	
こいくちしょうゆ	2.00	2.00	小麦、大豆
水	5.00	5.00	

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7年10月30日 木曜日			
<献立名> きつねうどん 牛乳 野菜のかき揚げ りんご			
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)	12.00	12.00	豚肉
油揚げ(カット・冷凍)	13.00	13.00	大豆
にんじん(生)	12.37	12.00	
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
野菜のかき揚げ(冷凍)	1個	50.00	小麦、大豆
なたね油(揚げ)	5.00	5.00	
りんご(生)	1/8個	28.65	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 7 年 10 月 31 日 金 曜 日			
<献立名> チキンライス 牛乳 パンプキンポタージュ ハンバーグデミグラスソース ほ うれんそうときのこのソテー ミックスベリープリン			
食 品 名	一人使用量 (g)	一人正味重量 (g)	備考
チキンライス	100.00	100.00	大豆、鶏肉
牛乳	1個	206.00	乳
ショルダーベーコン（短冊）	8.00	8.00	豚肉
たまねぎ（生）	37.23	35.00	
パンプキンペースト（冷凍）	38.00	38.00	
なたね油	0.50	0.50	
食塩	0.20	0.20	
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）	80.00	80.00	乳
水	82.00	82.00	
ハンバーグ（冷凍）	1個	50.00	大豆、鶏肉、豚肉
デミグラスソース	6.50	6.50	小麦、大豆、鶏肉、豚肉
トマトケチャップ	6.50	6.50	
水	2.00	2.00	
ほうれんそう（冷凍）	25.00	25.00	
ぶなしめじ（バラカット）	5.00	5.00	
エリンギ（しなちくカット）	5.00	5.00	
にんじん（生）	10.31	10.00	
なたね油	0.30	0.30	
食塩	0.30	0.30	
こしょう（白）	0.01	0.01	
ミックスベリープリン（冷凍）	1個	40.00	