平成29年度

川口市学校給食献立日誌 2月

自校調理中学校



献立実施校 鳩ヶ谷・八幡木・里

川口市マスコット「きゅぽらん」

川口市教育委員会

注: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品目並びに「特 定原材料に準ずるもの」20品目についてのみ記載しております。詳細は給食用食品一覧表をご確認ください。 また、コンタミネーション(食品を生産する際に原材料としては使っていないが、アレルゲンとなりうる特定原材料などが意図せず混入すること。従前の調理で使用した食材に含まれるアレルゲンが調理器具に成分残留となる場合や、揚げ油の複数回利用により従前の揚げ物で使用した食材に含まれるアレルゲンが揚げ油に含有される場合

なども含みます。) については記載しておりませんのでご注意ください。

自校調理中学校

2 月 分 献 立 の 栄 養 価

給食日	献立名	エネルキ゛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
2 - 1	スパゲティミートソース 牛乳 花豆コロッケ りんご	817	27.7	25.7	91.6	295	64	2.4	2.3	300	0.59	0.51	12	8.3	4.0	276.70
2 - 2	マーブル食パン 牛乳 野菜スープ オムレツ ウインナーと大豆のケチャップ炒め 米粉のスイートポテト	804	32.8	27.9	79.9	427	90	3.5	2.9	239	0.55	0.72	23	6.5	4.4	316.68
2 - 5	キャロットピラフホワイトソースがけ 牛乳 ハンバーグオニオンソース ミニトマト	851	33.4	25.5	106.1	344	67	2.0	2.7	401	0.77	0.64	24	3.7	4.4	281.66
2 - 6	ごはん 牛乳 打ち豆汁 ソースかつ丼 キャベツ炒め	774	29.3	20.8	109.3	312	96	2.8	3.7	167	1.09	0.49	22	4.7	3.0	291.31
2 - 7	ごはん 牛乳 白菜と油揚げのみそ汁 大根のそぼろあんかけ 米粉のみかんタルト	756	25.4	19.0	113.0	335	119	3.2	3.4	198	0.78	0.46	32	3.7	2.7	253.83
2 - 8	長崎ちゃんぽん 牛乳 揚げたこ焼き グレープゼリー	815	29.7	22.1	118.7	267	59	1.5	2.0	131	0.37	0.40	82	8.9	5.0	329.88
2 - 9	わかめごはん 牛乳 かきたま汁 鶏肉の照り焼き風 和風粉ふきいも	827	28.6	26.2	114.3	285	74	2.2	2.4	377	0.67	0.64	40	3.1	4.5	230.91
2 - 13	カレーライス 牛乳 フランクフルトソーセージ 小松菜のサラダ	887	32.2	24.7	116.3	313	80	3.4	3.2	341	1.20	0.58	36	4.5	3.6	243.99
※ 2 - 14	混ぜ込みキムチごはん 牛乳 わかめと豆腐のスープ 厚焼たまご ココアムース	749	27.2	21.0	101.3	360	105	3.1	3.1	195	0.81	0.74	7	3.3	2.9	267.23
2 - 15	きつねうどん 牛乳 (笹かまぼこのカレー揚げ みかん)	741	31.0	26.0	87.3	343	100	2.1	2.5	317	0.54	0.49	37	4.5	3.0	280.25
2 - 16	ひじきごはん 牛乳 いも団子汁 さばの塩焼き	760	26.4	23.9	95.2	312	93	3.0	3.0	250	0.73	0.61	16	2.8	3.9	251.13
2 - 19	子供パン 牛乳 オニオンスープ メンチカツ いちご スライスチーズ	805	30.0	31.8	84.0	490	58	1.4	1.6	258	0.54	0.56	29	4.7	4.3	334.26
2 - 20	ごはん 牛乳 四川豆腐 パオズ もやしのナムル	822	33.4	23.1	99.2	366	197	2.6	3.4	297	0.94	0.55	11	4.3	3.6	258.20
2 - 21	ごはん 牛乳 なめこ汁 丸ごといわしのあんかけ酢 切干し大根の煮物 みかんゼリー	803	23.7	21.3	111.5	336	115	3.9	2.9	154	0.63	0.45	11	4.2	3.0	278.52
2 - 22	たんめん 牛乳 春巻 デコポン	776	28.2	25.1	91.0	277	56	1.9	2.2	308	0.48	0.53	26	5.4	3.8	274.10
2 - 23	ごはん 牛乳 すいとん さんまの煮付け きんぴらごぼう	778	26.9	21.8	107.4	313	92	2.4	3.1	256	0.60	0.56	12	3.8	2.1	246.13
2 - 26	チーズパン 牛乳 そぼろのカレースープ 鶏肉のバーベキューソース 青のりポテト	857	32.2	35.8	94.7	426	68	1.5	2.4	300	0.38	0.61	32	4.2	4.6	254.57
2 - 27	ごはん ふりかけ 牛乳 けんちん汁 豚肉のしょうが炒め ブロッコ リー	740	33.6	20.6	98.2	472	116	2.8	4.1	194	1.25	0.58	30	3.7	2.9	254.94
2 - 28	ひな寿司 牛乳 すまし汁 あじフライ 桜もち	841	30.9	19.6	108.5	306	119	2.5	2.9	200	0.66	0.50	5	2.9	4.7	275.68
	숌 計	15203	562.6	461.9	1927.5	6579	1768	48.2	53.8	4883	13.58	10.62	487	87.2	70.4	5199.97
	平 均	800	29.6	24.3	101.4	346	93	2.5	2.8	257	0.71	0.56	26	4.6	3.7	273.68
	(動物性)		(13.5)	(15.8)												
	平均所要栄養量の基準	820	30.0	27.3		450	140	4.0	3.0	300	0.50	0.60	35	6.5	3.0	
	充 足 率 (%)	98	99	89		77	66	63	94	86	143	93	73	71	124	
	PFCバランス (%)	100	15	27	58											

[※] 食物アレルギーをお持ちの児童生徒のうち希望者は、代替食としてアレルギー物質27品目を含まないデザート(ゼリー)に献立内容を一部変更します。

自校調理中学校給食 日 誌
平成 30 年 2 月 1 日 木 曜日<献立名> スパゲティミートソース 牛乳 花豆コロッケ りんご

食 品 名	一人使用量	一人正味重量	備考
	(g)	(g)	
ゆでスパゲティ	180.00		小麦
オリーブ油	5.00 25.00	5.00	灰内
豚肉(もも・ひき) しょうが(生)	0.38	25.00 0.30	豚肉
	0.33	0.30	
にんにく(生)	31.91	30.00	
たまねぎ(生) にんじん(生)	25.77	25.00	
エリンギ(しなちくカット)	6.00		
エップイ(しならくカッド) エスパニョールソース	6.50	6.00 6.50	乳、小麦、大豆、鶏肉、豚肉、りんご
エスハーョールノース トマト(カット)	40.00		孔、小麦、人豆、鶏肉、豚肉、りんこ
		40.00	大豆、鶏肉、豚肉
コンソメのもと	1.50		人豆、
ぶどう酒(白)	2.00	2.00	
食塩	1.50	1.50	
こしょう(白)	0.03 1.00	0.03 1.00	
でん粉 (じゃがいも)			
なたね油	1.00	1.00	
水	120.00	120.00	
牛乳	1個	206.00	乳
花豆コロッケ(冷凍)	1個	60.00	乳、小麦、大豆
なたね油(揚油)	6.00	6.00	
中濃ソース	7.20	7.20	
T MX	7.23	7120	
りんご (生)	1/6個	39.60	りんご

給食日誌

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)	1個		乳、小麦、大豆
牛乳	1個	206.00	乳
ショルダーベーコン(短冊)	8.00	8.00	豚肉
キャベツ(生)	35.29	30.00	
にんじん (生)	11.34	11.00	
たまねぎ(生)	18.09	17.00	
ホールコーン(冷凍)	12.00	12.00	
なたね油	0.50	0.50	
チキンブイヨン(冷凍)	12.00	12.00	鶏肉
コンソメのもと	1.10		大豆、鶏肉、豚肉
こいくちしょうゆ	2.30		小麦、大豆
こしょう (白)	0.01	0.01	
食塩	0.60	0.60	
水	165.00	165.00	
プレーンオムレツ(冷凍)	1個	50.00	卵、大豆
	05.00	25.22	n r -
ウィンナーソーセージFe入り(輪切)	25.00	25.00	
大豆(冷凍)	15.00		大豆
ウスターソース	0.30	0.30	
三温糖	0.50	0.50	
コンソメのもと。	0.40		大豆、鶏肉、豚肉
トマトケチャップ	5.00	5.00	
水	5.00	5.00	
米粉のスイートポテト(冷凍)	1個	30.00	大豆

自校調理中学校 **給 食 日 誌** 平成 30 年 2 月 5 日 月 曜日 <献立名> キャロットピラフホワイトソースがけ 牛乳 ハンバーグオニオンソース 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(自)	100.00	100.00	
特不・強心不(日) キャロットピラフの素	30.00		鶏肉
水	120.00	120.00	
小 鶏むねこま(皮なし)	23.00		鶏肉
にんじん(生)	25.77	25.00	
たまねぎ(生)	47.87	45.00	
エリンギ(しなちくカット)	6.00	6.00	
なたね油	0.50	0.50	
食塩	0.70	0.70	
	60.00	60.00	函
十孔(嗣垤州) ホワイトルウ	9.20		乳、小麦、豚肉
		60.00	孔、小支、脉内
水	60.00	60.00	
牛乳	1個	206.00	乳
ハンバーグ(冷凍)	1個	60.00	 小麦、大豆、鶏肉、豚肉
コンソメのもと	1.00		大豆、鶏肉、豚肉
水	100.00	100.00	7 - 1 - 1 - 1 - 1 - 1 - 1 - 1 - 1 - 1 -
たまねぎ (生)	12.77	12.00	
なたね油	0.20	0.20	
こいくちしょうゆ	3.60		小麦、大豆
清酒	1.80	1.80	
みりん (本みりん)	1.80	1.80	
三温糖	1.80	1.80	
でん粉 (じゃがいも)	0.36	0.36	
水	7.20	7.20	
	7.25	7.20	
ミニトマト (生)	2個	21.56	

給食 日誌 平成 30 年 2 月 6 日 火曜日

<u>自校調理中学校</u> **和 及 口 配** 平 <献立名> ごはん 牛乳 打ち豆汁 ソースかつ丼 キャベツ炒め

食品名	一人使用量	一人正味重量	備考
	(g)	(g)	
精米・強化米(自) 水	100.00 120.00	100.00 120.00	
水	120.00	120.00	
牛乳	1個	206.00	乳
T-76	1 1181	200.00	76
ごぼう(生)	3.89	3.50	
にんじん(生)	12.37	12.00	
だいこん (生)	20.00	18.00	
さといも(いちょう)	24.00	24.00	
油揚げ	6.00		大豆
青打ち豆	4.00		大豆
ながねぎ(生)	10.00	6.00	
なたね油	0.50	0.50	
煮干し	4.00	4.00	
彩花みそ(白)	11.00	11.00	大豆
彩花みそ(赤)	3.00		大豆
水	160.00	160.00	
	100.00	100.00	
ひれかつ(冷凍)	2個	60.00	小麦、大豆、豚肉
なたね油(揚油)	6.00	6.00	
中濃ソース	9.00	9.00	
清酒	1.80	1.80	
三温糖	2.25	2.25	
こいくちしょうゆ	1.20		小麦、大豆
でん粉 (じゃがいも)	0.45	0.45	
水	9.00	9.00	
キャベツ(生)	41.18	35.00	
なたね油	0.50	0.50	
食塩	0.20	0.20	
こしょう(白)	0.01	0.01	

自校調理中学校 **給 食 日 誌** 平成 30 年 2 月 7 日 水 曜日 <献立名> ごはん 牛乳 白菜と油揚げのみそ汁 大根のそぼろあんかけ 米粉のみかんタルト

食品名	一人使用量	一人正味重量	備考
·	(g)	(g)	ms · s
精米・強化米(自)	100.00	100.00	
水	120.00	120.00	
牛乳	1個	206.00	乳
油揚げ	8.00		大豆
カットわかめ	0.60	0.60	
はくさい(生)	26.60	25.00	
豆腐(木綿)	30.00	30.00	大豆
ながねぎ(生)	8.33	5.00	
煮干し	4.00	4.00	
彩花みそ(赤)	3.00	3.00	大豆
彩花みそ(白)	11.00	11.00	
水	170.00	170.00	
		.,,,,,	
だいこん (生)	44.44	40.00	
豚肉(もも・ひき)	20.00	20.00	
たまねぎ(生)	15.96	15.00	
にんじん(生)	15.46	15.00	
干ししいたけ(スライス)	0.50	0.50	
だしのもと	0.50	0.50	
こいくちしょうゆ	3.00		小麦、大豆
食塩	0.25	0.25	
三温糖	1.50	1.50	
でん粉(じゃがいも)	1.50	1.50	
水	10.00	10.00	
米粉のみかんタルト(冷凍)	1個	35.00	大豆
	1	l	1

<u>自校調理中学校</u> **給 食 日 誌** 平成 30 年 2 月 8 日 木 曜日 <献立名> 長崎ちゃんぽん 牛乳 揚げたこ焼き グレープゼリー

食 品 名	一人使用量 (g)	一人正味重量 (g)	備考
蒸し中華めん	180.00	180.00	小麦
ごま油	2.50	2.50	
豚肉(もも・こま)	15.00		豚肉
いか(短冊・冷凍)	12.00	12.00	1
むきえび(冷凍)	10.00		えび
ホールコーン(冷凍)	5.00	5.00	
さつまあげ(冷凍)	10.00	10.00	
キャベツ(生)	17.65	15.00	
ながねぎ(生)	8.33	5.00	
もやし(生)	10.00	10.00	
にんじん (生)	5.15	5.00	
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	
こいくちしょうゆ	1.20		小麦、大豆
豚骨ラーメンスープ(レトルト)	12.00		小麦、大豆、ごま、豚肉
中華スープのもと	1.00		大豆、ごま、鶏肉、豚肉
食塩	0.50	0.50	
でん粉 (じゃがいも)	2.00	2.00	
ごま油	0.40		ごま
水	155.00	155.00	
牛乳	1個	206.00	乳
たこ焼き(冷凍)	3個	60.00	小麦、大豆
なたね油(揚油)	6.00	6.00	
あおさ(粉末)	0.03	0.03	
中濃ソース	7.20	7.20	
グレープゼリー	1個	80.00	
		00.00	

給 食 日 誌

自校調理中学校桁長口応平成 30 年 2 月 9 日 金 曜日<献立名> わかめごはん 牛乳かきたま汁 鶏肉の照り焼き風 和風粉ふきいも

食 品 名	一人使用量 (g)	一人正味重量 (g)	備考
精米・強化米(自)	100.00	100.00	
炊き込みわかめ	3.00	3.00	
水	120.00	120.00	
<i>X</i>	120.00	120.00	
牛乳	1個	206.00	乳
にんじん(生)	15.46	15.00	
たまねぎ(生)	21.28	20.00	
脱水ほうれんそう(冷凍)	12.00	12.00	
	29.41		RIG.
鶏卵、全卵(生)			卵
でん粉(じゃがいも)	1.15	1.15	
食塩	0.92	0.92	.h. =
こいくちしょうゆ	2.30		小麦、大豆
だしパック(厚削り)	4.00	4.00	
水	180.00	180.00	
鶏もも(皮つき)	1個	60.00	鶏肉
でん粉 (じゃがいも)	6.00	6.00	
なたね油(揚油)	6.00	6.00	
こいくちしょうゆ	6.00		小麦、大豆
三温糖	4.00	4.00	
清酒	2.00	2.00	
水	3.00	3.00	
<i>**</i>	0.00	0.00	
じゃがいも(生)	77.78	70.00	
あおのり	0.05	0.05	
食塩	0.56	0.56	
こしょう(白)	0.01	0.01	
	0.01	0.01	

給 食 日 誌

自校調理中学校和長口配平成 30 年 2 月 13 日 火 曜日<献立名> カレーライス 牛乳 フランクフルトソーセージ 小松菜のサラダ

A	一人使用量	一人正味重量	/ ***
食品名	(g)	(g)	備考
精米・強化米(自)	100.00	100.00	
白麦米粒麦	10.00	10.00	
水	132.00	132.00	
豚肉(もも・こま)	25.00	25.00	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	
しょうが (生)	0.63	0.50	
にんにく (生)	0.33	0.30	
カレールー	18.00		小麦、豚肉、りんご
豆乳	5.00		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	
一個 / ハ	1.20		大豆、鶏肉、豚肉
カレ一粉	0.40	0.40	CALL Suggest INVES
なたね油	0.50	0.50	
水	120.00	120.00	
X	120.00	120.00	
牛乳	1個	206.00	乳
フランクフルトソーセージ	1個	50.00	
ケチャップ(ボトル)	5.00	5.00	
77 () 5 () () ()	0.00	0.00	
こまつな(生)	17.65	15.00	
にんじん(生)	10.31	10.00	
もやし(生)	17.00	17.00	
中華ドレッシング(ボトル)	9.00		 小麦、大豆、ごま、鶏肉、りんご
中華トレッシング(小トル)	9.00	9.00	小支、入立、こま、病内、り心こ

自校調理中学校 **給 食 日 誌** 平成 30 年 2 月 14 日 水 曜日 <献立名> 混ぜ込みキムチごはん 牛乳 わかめと豆腐のスープ 厚焼たまご ココアムース

	一人使用量	一人正味重量	
食 品 名	(g)	(g)	備考
精米・強化米(自)	100.00	100.00	
水	120.00	120.00	
豚肉(もも・こま)	22.00	22.00	豚肉
にら (生)	4.21	4.00	
ながねぎ(生)	10.00	6.00	
キムチ(冷凍・ノンアレルギー)	20.00	20.00	
食塩	0.10	0.10	
中華スープのもと	0.60		大豆、ごま、鶏肉、豚肉
清酒	1.10	1.10	
こいくちしょうゆ	0.60		小麦、大豆
ごま油	0.60		ごま
Същ	0.00	0.00	
牛乳	1個	206.00	乳
カットわかめ	1.00	1.00	
たまねぎ(生)	15.96	15.00	
にんじん (生)	12.37	12.00	
ながねぎ(生)	8.33	5.00	
えのきたけ(バラカット)	6.00	6.00	
豆腐(木綿)	23.00	23.00	大豆
中華スープのもと	1.20		大豆、ごま、鶏肉、豚肉
チキンブイヨン(冷凍)	6.00		鶏肉
食塩	0.60	0.60	
民塩 こしょう(白)	0.00	0.00	
でん粉(じゃがいも)	0.60	0.60	.h. = =
こいくちしょうゆ	3.50		小麦、大豆
水	185.00	185.00	
厚焼きたまご(冷凍)	1個	50.00	卵、小麦、大豆
ココアムース(冷凍)	1個	40.00	 卵、乳、大豆、ゼラチン(豚由来)
※代替食(グレープゼリー)	· · · · ·		

給食 日誌 平成 30 年 2 月 15 日 木曜日

自校調理中学校和 及 口 配 平成<献立名> きつねうどん 牛乳 笹かまぼこのカレー揚げ みかん

	一人使用量	一人正味重量	備考
	(g)	(g)	
地粉うどん	200.00		小麦
なたね油	5.00	5.00	
豚肉(もも・こま)	23.00	23.00	豚肉
油揚げ	18.00	18.00	大豆
にんじん(生)	10.31	10.00	
たまねぎ(生)	26.60	25.00	
脱水ほうれんそう(冷凍)	10.00	10.00	
だしパック(厚削り)	4.00	4.00	
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
一 笹かまぼこ	2個	40.00	
小麦粉	4.00	4.00	小麦
水	6.00	6.00	
カレ一粉	0.20	0.20	
なたね油(揚油)	4.00	4.00	
CONTRACTOR (INCIDENT)	1.00	1.00	
温州みかん(生)	1個	80.00	

給 食 日 誌

平成 30 年 2 月 16 日 金 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(自)	100.00	100.00	
水	120.00	120.00	
にんじん(生)	5.15	5.00	
糸こんにゃく	5.00	5.00	
ひじき	1.50	1.50	
豚肉(もも・ひき)	10.00	10.00	豚肉
油揚げ	5.00	5.00	
三温糖	3.00	3.00	
こいくちしょうゆ	3.50		小麦、大豆
水	3.00	3.00	7 20 7/2
,	0.00	0.00	
牛乳	1個	206.00	乳
じゃがいも団子(冷凍)	30.00	30.00	
こまつな(生)	14.12	12.00	
だいこん(生)	25.56	23.00	
にんじん(生)	11.34	11.00	
ながねぎ(生)	10.00	6.00	
だしパック(厚削り)	4.00	4.00	
食塩	0.80	0.80	
こいくちしょうゆ	3.40		小麦、大豆
水	170.00	170.00	
さばの塩焼き(冷凍)	1個	50.00	さば

給食日誌

自校調理中学校和及口配平成 30 年 2 月 19 日 月 曜日<献立名> 子供パン 牛乳 オニオンスープ メンチカツ いちご スライスチーズ

食 品 名	一人使用量 (g)	一人正味重量 (g)	備考
子供パン	1個		乳、小麦、大豆
牛乳	1個	206.00	乳
ショルダーベーコン(短冊) たまねぎ(生)	15.00 21.28	15.00 20.00	豚肉
たまねぎ(スライス・冷凍)	15.00	15.00	大豆
にんじん (生)	15.46	15.00	
パセリ 粉	0.03	0.03	
コンソメのもと	1.00		大豆、鶏肉、豚肉
こいくちしょうゆ	1.50		小麦、大豆
こしょう(白)	0.02	0.02	
食塩	0.70	0.70	
水	170.00	170.00	
メンチカツ(冷凍)	1個		小麦、大豆、豚肉
なたね油(揚油)	6.00	6.00	
中濃ソース	7.20	7.20	
いちご (生)	2個	29.40	
スライスチーズ	1個	20.00	乳

給 食 日 誌

平成 30 年 2 月 20 日 火 曜日

<u>申校調理中学校</u> **阳 及 □ 配** <献立名> ごはん 牛乳 四川豆腐 パオズ もやしのナムル

	一人使用量	一人正味重量	T
食 品 名	(g)	一人正味里里 (g)	備考
精米・強化米(自)	100.00	100.00	
水	120.00	120.00	
牛乳	1個	206.00	乳
豆腐(木綿)	100.00	100.00	大豆
豚肉(もも・こま)	15.00	15.00	豚肉
たまねぎ(生)	31.91	30.00	
たけのこ(レトルト)	13.00	13.00	
にんじん(生)	20.62	20.00	
干ししいたけ(スライス)	0.50	0.50	
しょうが(生)	1.25	1.00	
にんにく(生)	0.43	0.40	
トウバンジャン	0.20	0.20	
こいくちしょうゆ	7.00		小麦、大豆
三温糖	0.50	0.50	
四川黒ソース(冷凍)	2.00		小麦、大豆、ごま、鶏肉
ごま油	0.50	0.50	ごま
でん粉(じゃがいも)	1.50	1.50	
中華スープのもと	1.00		大豆、ごま、鶏肉、豚肉
なたね油	0.50	0.50	
水	50.00	50.00	
肉パオズ(冷凍)	2個	60.00	小麦、大豆、ごま、豚肉
もやし(生)	30.00	30.00	
にんじん(生)	10.31	10.00	
カットわかめ	0.50	0.50	
韓国ナムルドレッシング(ボトル)	9.00	9.00	小麦、大豆、ごま、鶏肉、豚肉

自校調理中学校 **給 食 日 誌** 平成 30 年 2 月 21 日 水 曜日 <献立名> ごはん 牛乳 なめこ汁 丸ごといわしのあんかけ酢 切干し大根の煮物 みかん ゼリー

食 品 名	一人使用量	一人正味重量	備考
	(g)	(g)	VH3~73
精米・強化米(自)	100.00	100.00	
水	120.00	120.00	
牛乳	1個	206.00	乳
豆腐(木綿)	40.00	40.00	大豆
なめこ(冷凍)	12.00	12.00	
たまねぎ(生)	12.77	12.00	
ながねぎ(生)	10.00	6.00	
彩花みそ(白)	10.00	10.00	大豆
彩花みそ(赤)	4.00	4.00	大豆
煮干し	4.00	4.00	
水	180.00	180.00	
いわしフライ(冷凍)	2個	36.00	小麦、大豆
なたね油(揚油)	4.00	4.00	
にんじん (生)	1.29	1.25	
たまねぎ(生)	2.66	2.50	
たけのこ (レトルト)	1.25	1.25	
なたね油	0.30	0.30	
こいくちしょうゆ	2.00		小麦、大豆
三温糖	2.50	2.50	THE THE PERSON NAMED IN COLUMN TO TH
穀物酢	1.25	1.25	
でん粉(じゃがいも)	0.30	0.30	
水	8.00	8.00	
X	0.00	6.00	
切り干し大根	6.00	6.00	
にんじん (生)	7.22	7.00	
さつまあげ(冷凍)	7.22	7.00	
なたね油	0.40	0.40	
こいくちしょうゆ			小丰、十豆
	3.60		小麦、大豆
三温糖	1.80	1.80	
だしのもと	0.20	0.20	
水	15.00	15.00	
7.4.7 1311	1 /100	F0 00	
みかんゼリー	1個	50.00	

自校調理中学校給 度<献立名> たんめん 牛乳 春巻 デコポン

食 品 名	一人使用量 (g)	一人正味重量 (g)	備考
蒸し中華めん	180.00	180.00	小麦
ごま油	2.50	2.50	ごま
豚肉(もも・こま)	20.00		豚肉
ながねぎ(生)	8.33	5.00	
まがねさくエク 干ししいたけ(スライス)	0.50	0.50	
にんじん(生)	15.46	15.00	
もやし(生)	10.00	10.00	
キャベツ(生)	11.76	10.00	
うずら卵(レトルト)	20.00	20.00	<u>D</u> P
なたね油	0.50	0.50	5.
を追	1.50		
		1.50	
こしょう(白)	0.02	0.02	
でん粉(じゃがいも)	1.00	1.00	
中華スープのもと	2.00	2.00	大豆、ごま、鶏肉、豚肉
がらスープ(レトルト)	20.00		大豆、鶏肉、豚肉
水	160.00	160.00	
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	
67~167 四(1897四)	0.00	3.00	
不知火(デコポン)(生)	1/6個	29.10	

自校調理中学校給食 日 誌
平成 30 年 2 月 23 日 金 曜日<献立名> ごはん 牛乳 すいとん さんまの煮付け きんぴらごぼう

食品名		/\	備考
det als - 36 11 als - 2 - 12 3	(g)	(g)	
精米・強化米(自)	100.00	100.00	
水	120.00	120.00	
牛乳	1個	206.00	乳
すいとん(乳・卵抜き・冷凍)	25.00	25.00	小麦
鶏ももこま(皮なし)	12.00	12.00	鶏肉
油揚げ	6.00	6.00	大豆
にんじん (生)	10.31	10.00	
干ししいたけ(スライス)	0.50	0.50	
だいこん (生)	16.67	15.00	
ながねぎ(生)	8.33	5.00	
こまつな(生)	11.76	10.00	
だしパック(厚削り)	4.00	4.00	
食塩	0.30	0.30	
^{民価} 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
水	160.00	160.00	小友、人立
*	160.00	100.00	
さんまの煮付け(冷凍)	1個	50.00	小麦、大豆、オレンジ
ごぼう(生)	27.78	25.00	
にんじん (生)	10.31	10.00	
ごま・いり(白)	0.20	0.20	ごま
なたね油	0.50	0.50	
三温糖	1.20	1.20	
こいくちしょうゆ	2.50	2.50	小麦、大豆
清酒	1.00	1.00	
とうがらし	0.01	0.01	

自校調理中学校 **給 食 日 誌** 平成 30 年 2 月 26 日 月 曜日 <献立名> チーズパン 牛乳 そぼろのカレースープ 鶏肉のバーベキューソース 青のりポ テト

食品名	一人使用量	一人正味重量	備考
	(g)	(g)	
チーズパン	1個	70.00	乳、小麦、大豆
牛乳	1個	206.00	乳
豚肉(もも・ひき)	10.00	10.00	豚肉
しょうが(生)	0.38	0.30	10544
こいくちしょうゆ	1.00		小麦、大豆
なたね油	0.30	0.30	
にんじん(生)	20.62	20.00	
たまねぎ(生)	21.28	20.00	
キャベツ(生)	23.53	20.00	
コンソメのもと	1.00		大豆、鶏肉、豚肉
食塩	0.80	0.80	
^{民価} こいくちしょうゆ	4.00		小麦、大豆
カレ一粉	0.35	0.35	
水	160.00	160.00	
X	100.00	100.00	
鶏もも(皮つき)	1個	50.00	鶏肉
食塩	0.16	0.16	
こしょう (白)	0.01	0.01	
でん粉 (じゃがいも)	5.00	5.00	
なたね油(揚油)	5.00	5.00	
こいくちしょうゆ	1.30		小麦、大豆
トマトピューレ	4.20	4.20	
ウスターソース	0.80	0.80	
三温糖	0.80	0.80	
たまねぎ (生)	2.66	2.50	
なたね油	0.20	0.20	
アップルソース	5.80	5.80	りんご
にんにく (生)	0.17	0.16	
じゃがいも (生)	44.44	40.00	
なたね油(揚油)	4.00	4.00	
食塩	0.20	0.20	
こしょう (白)	0.01	0.01	
あおさ(粉末)	0.03	0.03	

給食日誌

自校調理中学校和長口配平成 30 年 2 月 27 日 火 曜日<献立名> ごはん ふりかけ 牛乳 けんちん汁 豚肉のしょうが炒め ブロッコリー

食 品 名	一人使用量	一人正味重量	備考
	(g) 100.00	(g) 100.00	
精米・強化米(自) 水	120.00	120.00	
ふ ふりかけ (コバトン)	1/20.00		卵、乳、小麦、大豆、ごま、鶏肉
	1 1121	2.50	が、行、行文、八立、この、阿内
牛乳	1個	206.00	乳
ごぼう(生)	6.67	6.00	
にんじん(生)	12.37	12.00	
だいこん(生)	11.11	10.00	
ながねぎ(生)	8.33	5.00	
さといも(いちょう)	10.00	10.00	
豆腐(木綿)	23.00	23.00	大豆
油揚げ	6.00	6.00	大豆
板こんにゃく	6.00	6.00	
だしパック(厚削り)	4.00	4.00	
こいくちしょうゆ	8.00	8.00	小麦、大豆
食塩	0.50	0.50	
水	160.00	160.00	
豚肉(もも・こま)	65.00	65.00	豚肉
たまねぎ(生)	10.64	10.00	
しょうが (生)	1.25	1.00	
こいくちしょうゆ	4.00	4.00	小麦、大豆
清酒	1.50	1.50	
みりん(本みりん)	1.50	1.50	
三温糖	1.00	1.00	
なたね油	0.50	0.50	
でん粉(じゃがいも)	0.50	0.50	
水	2.00	2.00	
ブロッコリー(冷凍)	40.00	40.00	
マヨネーズ(ボトル)	6.00	6.00	卵、大豆、りんご

自校調理中学校粒DDD<献立名> ひな寿司 牛乳 すまし汁 あじフライ 桜もち

A D 2	一人使用量	一人正味重量	/#+ → -
食 品 名	(g)	(g)	備考
精米・強化米(自)	100.00	100.00	
水	120.00	120.00	
三温糖	5.50	5.50	
穀物酢	9.10	9.10	
食塩	1.30	1.30	
鶏むねこま(皮なし)	10.00	10.00	鶏肉
むきえび(冷凍)	8.00		えび
にんじん (生)	15.46	15.00	
錦糸たまご(冷凍)	10.00		卵、大豆
食塩	0.10	0.10	
なたね油	1.00	1.00	
三温糖	2.50	2.50	
こいくちしょうゆ	3.50		小麦、大豆
だしのもと	0.50	0.50	TO THE STATE OF TH
みりん (本みりん)	2.00	2.00	
(407970)	2.00	2.00	
牛乳	1個	206.00	乳
豆腐(木綿)	35.00	35.00	大豆
あられはんぺん(冷蔵)	12.00		やまいも
カットわかめ	0.60	0.60	(**************************************
菜の花(冷凍)	3.40	3.40	
ながねぎ(生)	10.00	6.00	
こいくちしょうゆ	2.30		小麦、大豆
食塩	0.90	0.90	小支、人立
	1		
	3.40 190.00	3.40	
水	190.00	190.00	
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	7.20	7.20	
中辰ノ一へ	7.20	7.20	
桜もち(冷凍)	1個	30.00	
L	I .		<u> </u>