

平成29年度

# 川口市学校給食献立日誌

## 4月

自校調理中学校



川口市マスコット「きゅぼらん」

献立実施校  
鳩ヶ谷・八幡木・里

川口市教育委員会



## 給食日誌

自校調理中学校

平成 29 年 4 月 12 日 水曜日

&lt;献立名&gt; カレーライス 牛乳 アスパラとコーンのソテー 米粉のもものタルト

食品名	一人使用量 (g)	一人正味重量 (g)	備考
精米・強化米(白)	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
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)	0.63	0.50	
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	5.00	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	
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
グリーンアスパラガス(生)	10.00	8.00	
ホールコーン(冷凍)	25.00	25.00	
ショルダーベーコン(短冊)	10.00	10.00	豚肉
なたね油	0.30	0.30	
食塩	0.30	0.30	
こしょう(白)	0.01	0.01	
米粉のもものタルト(冷凍)	1個	35.00	大豆、もも

自校調理中学校

給食日誌

平成 29 年 4 月 13 日 木曜日

<献立名> わかめうどん 牛乳 ほきののりごま揚げ 清見オレンジ

食品名	一人使用量 (g)	一人正味重量 (g)	備考
地粉うどん	200.00	200.00	小麦
なたね油	5.00	5.00	
鶏ももこま(皮つき)	25.00	25.00	鶏肉
カットわかめ	1.00	1.00	
油揚げ	10.00	10.00	大豆
にんじん(生)	15.46	15.00	
たまねぎ(生)	21.28	20.00	
ほうれんそう(生)	11.11	10.00	
だしパック(厚削り)	4.00	4.00	
こいくちしょうゆ	10.00	10.00	小麦、大豆
みりん(本みりん)	1.00	1.00	
食塩	0.30	0.30	
水	170.00	170.00	
牛乳	1個	206.00	乳
ほきののりごま揚げ(冷凍)	1個	60.00	小麦、大豆、ごま
なたね油(揚油)	6.00	6.00	
中濃ソース	7.20	7.20	
清見オレンジ(生)	1/6個	28.00	オレンジ

自校調理中学校

給食日誌

平成 29 年 4 月 14 日 金曜日

<献立名> 春の香ごはん 牛乳 呉汁 厚焼たまご

食品名	一人使用量 (g)	一人正味重量 (g)	備考
精米・強化米（白）	100.00	100.00	
水	120.00	120.00	
鶏ももこま（皮つき）	15.00	15.00	鶏肉
菜の花（冷凍）	10.00	10.00	
たけのこ（レトルト・ホール）	20.00	20.00	
ふき（水煮）	7.00	7.00	
にんじん（生）	10.31	10.00	
なたね油	0.50	0.50	
だしのもと	0.50	0.50	
三温糖	2.00	2.00	
こいくちしょうゆ	4.00	4.00	小麦、大豆
清酒	1.00	1.00	
水	5.00	5.00	
牛乳	1個	206.00	乳
豚肉（もも・こま）	10.00	10.00	豚肉
ごぼう（生）	11.11	10.00	
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	
油揚げ	5.00	5.00	大豆
大豆（冷凍）	20.00	20.00	大豆
ながねぎ（生）	13.33	8.00	
煮干し	4.00	4.00	
なたね油	1.00	1.00	
彩花みそ（白）	15.00	15.00	大豆
水	140.00	140.00	
厚焼きたまご（冷凍）	1個	50.00	卵、小麦、大豆

## 給食日誌

自校調理中学校

平成 29 年 4 月 17 日 月 曜日

<献立名> はちみつパン 牛乳 コーヒー飲料 キャベツと肉団子のスープ ポテトコロケ  
 グレープフルーツ

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	乳、小麦、大豆
牛乳	1個	206.00	乳
コーヒー飲料	1個	12.50	
豚肉（もも・ひき）	20.00	20.00	豚肉
鶏むねひき肉（皮なし）	20.00	20.00	鶏肉
たまねぎ（生）	8.51	8.00	
しょうが（生）	1.25	1.00	
でん粉（じゃがいも）	4.00	4.00	
食塩	0.30	0.30	
こしょう（白）	0.02	0.02	
キャベツ（生）	47.06	40.00	
はるさめ	3.00	3.00	
にんじん（生）	10.31	10.00	
ほうれんそう（生）	11.11	10.00	
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	5.00	5.00	小麦、大豆
食塩	0.50	0.50	
水	150.00	150.00	
ポテトコロケ（冷凍）	1個	60.00	小麦、大豆、鶏肉、豚肉
なたね油（揚油）	6.00	6.00	
中濃ソース	7.20	7.20	
グレープフルーツ（生）	1/8個	37.60	

## 給食日誌

自校調理中学校

平成 29 年 4 月 18 日 火曜日

&lt;献立名&gt; ごはん 牛乳 四川豆腐 春巻 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(白)	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・ホール)	10.00	10.00	
にんじん(生)	20.62	20.00	
干しいたけ(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	7.00	小麦、大豆
三温糖	0.50	0.50	
四川黒ソース(冷凍)	2.00	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)	2.20	2.20	
中華スープのもと	1.00	1.00	大豆、ごま、鶏肉、豚肉
なたね油	0.50	0.50	
水	50.00	50.00	
春巻(冷凍)	1個	50.00	小麦、大豆、豚肉
なたね油(揚油)	5.00	5.00	
ミニトマト(生)	2個	21.56	

## 給食日誌

自校調理中学校

平成 29 年 4 月 19 日 水曜日

&lt;献立名&gt; ごはん 牛乳 どさんこ汁 (バター入り) ザンギ ブロッコリー

食品名	一人使用量 (g)	一人正味重量 (g)	備考
精米・強化米 (白)	100.00	100.00	
水	120.00	120.00	
牛乳	1個	206.00	乳
豚肉 (もも・こま)	6.00	6.00	豚肉
にんにく (生)	0.22	0.20	
じゃがいも (生)	33.33	30.00	
もやし (生)	10.00	10.00	
にんじん (生)	10.31	10.00	
ホールコーン (冷凍)	10.00	10.00	
ながねぎ (生)	8.33	5.00	
カットわかめ	0.60	0.60	
なたね油	0.30	0.30	
煮干し	4.00	4.00	
彩花みそ (白)	11.00	11.00	大豆
彩花みそ (赤)	3.30	3.30	大豆
有塩バター	0.50	0.50	乳
水	155.00	155.00	
鶏もも (皮なし)	2個	50.00	鶏肉
しょうが (生)	0.38	0.30	
にんにく (生)	0.22	0.20	
三温糖	0.20	0.20	
こいくちしょうゆ	2.50	2.50	小麦、大豆
でん粉 (じゃがいも)	7.50	7.50	
なたね油 (揚油)	5.00	5.00	
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



## 給食日誌

自校調理中学校

平成 29 年 4 月 20 日 木曜日

&lt;献立名&gt; たんたんめん 牛乳 になまんじゅう 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・ひき）	25.00	25.00	豚肉
チンゲンサイ（生）	11.76	10.00	
えのきたけ（バラカット）	10.00	10.00	
ながねぎ（生）	13.33	8.00	
にんじん（生）	15.46	15.00	
にんにく（生）	0.22	0.20	
しょうが（生）	0.38	0.30	
ねりごま	10.00	10.00	ごま
なたね油	0.50	0.50	
三温糖	1.00	1.00	
彩花みそ（赤）	6.00	6.00	大豆
こいくちしょうゆ	2.00	2.00	小麦、大豆
四川黒ソース（冷凍）	5.00	5.00	小麦、大豆、ごま、鶏肉
ラー油	0.30	0.30	大豆、ごま
中華スープのもと	1.50	1.50	大豆、ごま、鶏肉、豚肉
トウバンジャン	0.40	0.40	
食塩	0.80	0.80	
こしょう（白）	0.03	0.03	
水	150.00	150.00	
牛乳	1個	206.00	乳
になまんじゅう（冷凍）	2個	50.00	小麦、大豆、豚肉
なたね油（揚油）	5.00	5.00	
不知火（デコポン）（生）	1/6個	33.34	オレンジ

## 給食日誌

自校調理中学校

平成 29 年 4 月 21 日 金曜日

&lt;献立名&gt; ごはん 牛乳 若竹みそ汁 さばの塩こうじ焼き ふきのピリ辛炒め

食品名	一人使用量 (g)	一人正味重量 (g)	備考
精米・強化米(白)	100.00	100.00	
水	120.00	120.00	
牛乳	1個	206.00	乳
豆腐(木綿)	20.00	20.00	大豆
油揚げ	5.00	5.00	大豆
たけのこ(レトルト・ホール)	20.00	20.00	
たまねぎ(生)	15.96	15.00	
カットわかめ	1.00	1.00	
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	大豆
水	160.00	160.00	
さばの塩こうじ焼き(冷凍)	1個	50.00	さば
鶏ももこま(皮つき)	15.00	15.00	鶏肉
ふき(水煮)	15.00	15.00	
れんこん水煮(いちょう切り)	10.00	10.00	
にんじん(生)	5.15	5.00	
ごま・いり(白)	1.00	1.00	ごま
なたね油	0.50	0.50	
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	1.00	1.00	
とうがらし	0.01	0.01	

## 給食日誌

自校調理中学校

平成 29 年 4 月 24 日 月 曜日

&lt;献立名&gt; バターロール 牛乳 春野菜のクリームスープ フランクフルトソーセージ コーンソテー

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	卵、乳、小麦、大豆
牛乳	1個	206.00	乳
鶏ももこま（皮なし）	10.00	10.00	鶏肉
キャベツ（生）	35.29	30.00	
たまねぎ（生）	21.28	20.00	
にんじん（生）	15.46	15.00	
グリーンアスパラガス（生）	5.00	4.00	
牛乳（調理用）	70.00	70.00	乳
コンソメのもと	1.00	1.00	大豆、鶏肉、豚肉
食塩	0.40	0.40	
こしょう（白）	0.02	0.02	
ホワイトルウ	9.00	9.00	乳、小麦、豚肉
水	90.00	90.00	
フランクフルトソーセージ	1個	50.00	豚肉
ケチャップ(ボトル)	5.00	5.00	
ホールコーン（冷凍）	40.00	40.00	
プレスハム（短冊）	10.00	10.00	豚肉
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 29 年 4 月 25 日 火曜日

<献立名> きんぴらごはん 牛乳 かきたま汁 鶏肉の照り焼き

食品名	一人使用量 (g)	一人正味重量 (g)	備考
精米・強化米（白）	100.00	100.00	
水	120.00	120.00	
豚肉（もも・ひき）	15.00	15.00	豚肉
ごぼう（生）	13.33	12.00	
にんじん（生）	10.31	10.00	
干ししいたけ（スライス）	0.50	0.50	
油揚げ	8.00	8.00	大豆
なたね油	0.50	0.50	
みりん（本みりん）	1.20	1.20	
こいくちしょうゆ	3.60	3.60	小麦、大豆
三温糖	2.40	2.40	
とうがらし	0.01	0.01	
水	3.60	3.60	
牛乳	1個	206.00	乳
鶏卵. 全卵（生）	23.53	20.00	卵
ほうれんそう（生）	11.11	10.00	
たまねぎ（生）	21.28	20.00	
にんじん（生）	15.46	15.00	
えのきたけ（バラカット）	5.00	5.00	
こいくちしょうゆ	2.50	2.50	小麦、大豆
食塩	1.00	1.00	
だしパック（厚削り）	4.00	4.00	
でん粉（じゃがいも）	1.50	1.50	
水	170.00	170.00	
鶏肉の照り焼き（冷凍）	1個	60.00	小麦、大豆、鶏肉

自校調理中学校

給食日誌

平成 29 年 4 月 26 日 水曜日

<献立名> わかめごはん 牛乳 春野菜のみそ汁 あじフライ オレンジ

食品名	一人使用量 (g)	一人正味重量 (g)	備考
精米・強化米(白)	100.00	100.00	
炊き込みわかめ	3.00	3.00	
水	120.00	120.00	
牛乳	1個	206.00	乳
豚肉(もも・こま)	10.00	10.00	豚肉
なたね油	0.50	0.50	
キャベツ(生)	35.29	30.00	
たまねぎ(生)	21.28	20.00	
油揚げ	5.00	5.00	大豆
カットわかめ	1.00	1.00	
さやえんどう(生)	1.10	1.00	
じゃがいも(生)	33.33	30.00	
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	大豆
水	150.00	150.00	
あじフライ(冷凍)	1個	60.00	小麦
なたね油(揚油)	6.00	6.00	
中濃ソース	7.20	7.20	
オレンジ(生)	1/6個	19.00	オレンジ

自校調理中学校

給食日誌

平成 29 年 4 月 27 日 木曜日

<献立名> コーンラーメン 牛乳 アーモンド風味ポテト 洋なし

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	20.00	豚肉
にんじん (生)	10.31	10.00	
もやし (生)	15.00	15.00	
キャベツ (生)	11.76	10.00	
ながねぎ (生)	8.33	5.00	
カットわかめ	0.50	0.50	
ホールコーン (冷凍)	25.00	25.00	
なたね油	0.50	0.50	
中華スープのもと	2.00	2.00	大豆、ごま、鶏肉、豚肉
食塩	1.70	1.70	
こいくちしょうゆ	0.50	0.50	小麦、大豆
がらスープ(レトルト)	15.00	15.00	鶏肉、豚肉
水	160.00	160.00	
牛乳	1個	206.00	乳
さつまいも (角切り)	60.00	60.00	
なたね油 (揚油)	6.00	6.00	
有塩バター	4.00	4.00	乳
三温糖	3.50	3.50	
水	1.00	1.00	
アーモンド (粉末)	5.00	5.00	
洋梨 (冷凍)	1個	40.00	

## 給食日誌

自校調理中学校

平成29年4月28日 金曜日

&lt;献立名&gt; ごはん 牛乳 トック入りスープ 豚キムチ炒め しゅうまい

食品名	一人使用量 (g)	一人正味重量 (g)	備考
精米・強化米(白)	100.00	100.00	
水	120.00	120.00	
牛乳	1個	206.00	乳
鶏ももこま(皮つき)	10.00	10.00	鶏肉
なたね油	0.30	0.30	
トック	25.00	25.00	
カットわかめ	0.50	0.50	
えのきたけ(バラカット)	5.00	5.00	
干しいたけ(スライス)	0.50	0.50	
たまねぎ(生)	21.28	20.00	
にんじん(生)	10.31	10.00	
中華スープのもと	1.20	1.20	大豆、ごま、鶏肉、豚肉
食塩	0.50	0.50	
こしょう(白)	0.01	0.01	
こいくちしょうゆ	3.00	3.00	小麦、大豆
水	170.00	170.00	
キムチ(冷凍・ノンアレルギー)	10.00	10.00	
豚肉(もも・こま)	40.00	40.00	豚肉
なたね油	0.50	0.50	
キャベツ(生)	23.53	20.00	
たまねぎ(生)	15.96	15.00	
にら(生)	5.26	5.00	
ながねぎ(生)	8.33	5.00	
しょうが(生)	0.13	0.10	
こいくちしょうゆ	1.00	1.00	小麦、大豆
彩花みそ(赤)	5.00	5.00	大豆
三温糖	0.50	0.50	
清酒	1.50	1.50	
ごま・いり(白)	0.80	0.80	ごま
ポークしゅうまい(冷凍)	2個	36.00	小麦、豚肉