

平成29年度

# 川口市学校給食献立日誌

5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

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、アレルギー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ギー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ギー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

給食日誌

平成 29 年 5 月 1 日 月 曜日

<献立名> バターロール 牛乳 グリーンポタージュ ハンバーグデミグラスソース ピーチゼリー

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
うらごしグリーンピース（冷凍）	25.00	25.00	
たまねぎ（生）	31.91	30.00	
ショルダーベーコン（短冊）	5.00	5.00	豚肉
ホワイトルウ	7.00	7.00	乳、小麦、豚肉
牛乳（調理用）	75.00	75.00	乳
食塩	0.40	0.40	
こしょう（白）	0.02	0.02	
コンソメのもと	1.00	1.00	大豆、鶏肉、豚肉
なたね油	0.60	0.60	
水	90.00	90.00	
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	1.00	大豆、鶏肉、豚肉
水	100.00	100.00	
たまねぎ（生）	6.38	6.00	
エリンギ（しなちくカット）	4.00	4.00	
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	
なたね油	0.20	0.20	
水	2.00	2.00	
ミニピーチゼリー（きゅぼらん柄・冷凍）	1個	30.00	もも

## 給食日誌

自校調理中学校

平成 29 年 5 月 2 日 火曜日

&lt;献立名&gt; ちらし寿司 牛乳 すまし汁 かつおの竜田揚げ 柏もち

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	
三温糖	5.50	5.50	
穀物酢	9.10	9.10	
食塩	1.30	1.30	
水	120.00	120.00	
鶏むねこま(皮つき)	15.00	15.00	鶏肉
干しいたけ(スライス)	0.50	0.50	
にんじん(生)	10.31	10.00	
かんぴょう(乾)	2.00	2.00	
油揚げ	3.00	3.00	大豆
錦糸たまご(冷凍)	10.00	10.00	卵、大豆
三温糖	2.20	2.20	
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	
さやえんどう(生)	3.30	3.00	
水	3.00	3.00	
牛乳	1個	206.00	乳
豆腐(木綿)	30.00	30.00	大豆
菜の花(冷凍)	5.00	5.00	
にんじん(生)	10.31	10.00	
かまぼこ(かぶと型)	5.00	5.00	
ながねぎ(生)	8.33	5.00	
こいくちしょうゆ	2.00	2.00	小麦、大豆
食塩	0.60	0.60	
だしパック(厚削り)	4.00	4.00	
水	165.00	165.00	
かつおの立田揚げ(冷凍)	1個	30.00	小麦、大豆
なたね油(揚油)	3.00	3.00	
かしわもち(冷凍)	1個	40.00	大豆

## 給食日誌

自校調理中学校

平成 29 年 5 月 8 日 月 曜日

&lt;献立名&gt; はちみつパン 牛乳 春野菜のスープ ポークフライオニオンソース ミニトマト

食品名	一人使用量 (g)	一人正味重量 (g)	備考
はちみつパン	1個	70.00	乳、小麦、大豆
牛乳	1個	206.00	乳
鶏ももこま（皮つき）	15.00	15.00	鶏肉
キャベツ（生）	23.53	20.00	
にんじん（生）	15.46	15.00	
たまねぎ（生）	10.64	10.00	
じゃがいも（生）	22.22	20.00	
グリーンアスパラガス（生）	3.75	3.00	
ホールコーン（冷凍）	13.00	13.00	
にんにく（生）	0.22	0.20	
オリーブ油	0.30	0.30	
コンソメのもと	1.50	1.50	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	160.00	160.00	
豚肉（ロース・切り身）	1個	60.00	豚肉
でん粉（じゃがいも）	6.00	6.00	
食塩	0.20	0.20	
こしょう（白）	0.01	0.01	
なたね油（揚油）	6.00	6.00	
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	0.50	0.50	
水	6.00	6.00	
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 5 月 10 日 水曜日

&lt;献立名&gt; ごはん 牛乳 きのこのピリ辛スープ チキンの中華風ソース 小松菜ともやしのナムル

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
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	
エリンギ(しなちくカット)	5.00	5.00	
干しいたけ(スライス)	0.50	0.50	
豚肉(もも・こま)	17.00	17.00	豚肉
にんじん(生)	15.46	15.00	
たまねぎ(生)	15.96	15.00	
はるさめ	7.00	7.00	
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	
こいくちしょうゆ	3.00	3.00	小麦、大豆
食塩	0.20	0.20	
彩花みそ(赤)	5.00	5.00	大豆
トウバンジャン	0.30	0.30	
水	160.00	160.00	
鶏もも(皮つき)	1個	60.00	鶏肉
食塩	0.30	0.30	
こしょう(白)	0.02	0.02	
でん粉(じゃがいも)	6.00	6.00	
なたね油(揚油)	6.00	6.00	
たまねぎ(生)	3.19	3.00	
にんにく(生)	0.33	0.30	
しょうが(生)	0.63	0.50	
こいくちしょうゆ	5.00	5.00	小麦、大豆
三温糖	2.00	2.00	
清酒	1.00	1.00	
ごま・いり(白)	1.00	1.00	ごま
ごま油	0.50	0.50	ごま
水	3.00	3.00	
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	
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

## 給食日誌

自校調理中学校

平成 29 年 5 月 11 日 木曜日

&lt;献立名&gt; 長崎ちゃんぽん 牛乳 一口ぎょうざ びわゼリー

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	ごま
豚肉（もも・こま）	16.00	16.00	豚肉
いか（短冊・冷凍）	12.00	12.00	いか
むきえび（冷凍）	12.00	12.00	えび
ホールコーン（冷凍）	5.00	5.00	
さつまあげ（冷凍）	12.00	12.00	
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	1.20	小麦、大豆
豚骨ラーメンスープ（レトルト）	12.00	12.00	小麦、大豆、ごま、豚肉
中華スープのもと	1.00	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	0.40	ごま
水	150.00	150.00	
牛乳	1個	206.00	乳
一口ぎょうざ（冷凍）	3個	30.00	小麦、大豆、鶏肉、豚肉
なたね油（揚油）	3.00	3.00	
びわゼリー（冷凍）	1個	50.00	大豆



## 給食日誌

自校調理中学校

平成 29 年 5 月 12 日 金曜日

<献立名> ごはん 牛乳 かんぴょうとたけのこのかきたま汁 さんまの塩焼き きんぴられんこん

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
かんぴょう(乾)	3.00	3.00	
たけのこ(レトルト・ホール)	15.00	15.00	
にんじん(生)	10.31	10.00	
たまねぎ(生)	15.96	15.00	
ほうれんそう(生)	8.89	8.00	
鶏卵. 全卵(生)	23.53	20.00	卵
でん粉(じゃがいも)	3.00	3.00	
食塩	1.00	1.00	
こいくちしょうゆ	2.00	2.00	小麦、大豆
だしパック(厚削り)	4.00	4.00	
水	170.00	170.00	
さんまの塩焼き(冷凍)	1個	40.00	
れんこん水煮(いちょう切り)	25.00	25.00	
にんじん(生)	10.31	10.00	
さつまあげ(冷凍)	12.00	12.00	
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 5 月 15 日 月曜日

&lt;献立名&gt; ツイストパン 牛乳 ニョッキのクリームスープ 花豆コロッケ 河内ばんかん

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
ポテトニョッキ（冷凍）	15.00	15.00	
ショルダーベーコン（短冊）	5.00	5.00	豚肉
にんじん（生）	20.62	20.00	
たまねぎ（生）	26.60	25.00	
エリンギ（しなちくカット）	5.00	5.00	
パセリ（葉・生）	0.56	0.50	
ホワイトルウ	8.00	8.00	乳、小麦、豚肉
牛乳（調理用）	80.00	80.00	乳
コンソメのもと	1.00	1.00	大豆、鶏肉、豚肉
食塩	0.50	0.50	
こしょう（白）	0.02	0.02	
水	80.00	80.00	
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	
河内ばんかん（生）	1/6個	40.83	

## 給食日誌

自校調理中学校

平成 29 年 5 月 16 日 火曜日

&lt;献立名&gt; ごはん 牛乳 けんちん汁 白ごまつくね 切り干し大根のサラダ

食品名	一人使用量 (g)	一人正味重量 (g)	備考
精米・強化米(白)	100.00	100.00	
水	120.00	120.00	
牛乳	1個	206.00	乳
ごぼう(生)	5.56	5.00	
にんじん(生)	10.31	10.00	
だいこん(生)	11.11	10.00	
ながねぎ(生)	13.33	8.00	
さといも(いちょう)	20.00	20.00	
豆腐(木綿)	30.00	30.00	大豆
油揚げ	8.00	8.00	大豆
板こんにゃく	10.00	10.00	
なたね油	0.50	0.50	
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	150.00	150.00	
白ごまつくね(冷凍)	2個	40.00	小麦、大豆、ごま、鶏肉、豚肉
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	
切り干し大根	2.00	4.00	
もやし(生)	10.00	10.00	
ホールコーン(冷凍)	10.00	10.00	
和風ドレッシング(ボトル)	9.00	9.00	小麦、大豆、りんご

## 給食日誌

自校調理中学校

平成 29 年 5 月 17 日 水曜日

&lt;献立名&gt; かつおめし 牛乳 具だくさんみそ汁 新じゃがの磯香揚げ

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	
ライトツナ(水煮・レトルト)	25.00	25.00	
えだまめ(冷凍)	25.00	25.00	大豆
にんじん(生)	10.31	10.00	
しょうが(生)	0.75	0.60	
なたね油	1.00	1.00	
だしのもと	0.50	0.50	
三温糖	2.00	2.00	
こいくちしょうゆ	3.00	3.00	小麦、大豆
食塩	0.10	0.10	
清酒	2.00	2.00	
水	5.00	5.00	
牛乳	1個	206.00	乳
たけのこ(レトルト・ホール)	15.00	15.00	
油揚げ	8.00	8.00	大豆
たまねぎ(生)	21.28	20.00	
さやえんどう(生)	2.20	2.00	
豆腐(木綿)	35.00	35.00	大豆
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	
じゃがいも(生)	66.67	60.00	
なたね油(揚油)	6.00	6.00	
食塩	0.30	0.30	
こしょう(白)	0.02	0.02	
あおさ(粉末)	0.02	0.02	

## 給食日誌

自校調理中学校

平成 29 年 5 月 18 日 木曜日

&lt;献立名&gt; もやしそば 牛乳 いかフライ 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）	25.00	25.00	豚肉
にんじん（生）	10.31	10.00	
もやし（生）	40.00	40.00	
ながねぎ（生）	8.33	5.00	
にら（生）	2.11	2.00	
にんにく（生）	0.33	0.30	
しょうが（生）	0.63	0.50	
がらスープ（レトルト）	20.00	20.00	鶏肉、豚肉
中華スープのもと	1.50	1.50	大豆、ごま、鶏肉、豚肉
こいくちしょうゆ	7.00	7.00	小麦、大豆
食塩	1.00	1.00	
なたね油	0.50	0.50	
でん粉（じゃがいも）	3.00	3.00	
水	160.00	160.00	
牛乳	1個	206.00	乳
イカフライ（冷凍）	1個	50.00	小麦、大豆、いか
なたね油（揚油）	5.00	5.00	
中濃ソース	7.20	7.20	
洋梨（冷凍）	1個	40.00	

## 給食日誌

自校調理中学校

平成 29 年 5 月 19 日 金曜日

&lt;献立名&gt; カレーライス 牛乳 枝豆サラダ 乳酸菌飲料

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	120.00	120.00	
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)	44.44	40.00	
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	
カレー粉	0.40	0.40	
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
えだまめ(冷凍)	15.00	15.00	大豆
にんじん(生)	10.31	10.00	
もやし(生)	20.00	20.00	
ひじき	0.50	0.50	
バンバンジードレッシング(ボトル)	6.00	6.00	小麦、大豆、ごま、りんご
乳酸菌飲料(ストロベリー)	1個	125.00	乳

## 給食日誌

自校調理中学校

平成 29 年 5 月 22 日 月曜日

&lt;献立名&gt; 山型食パン チョコレートクリーム 牛乳 マカロニスープ 鶏肉のバーベキューソース ミニトマト

食品名	一人使用量 (g)	一人正味重量 (g)	備考
山型食パン	1個	70.00	乳、小麦、大豆
チョコレートクリーム	1個	15.00	乳、大豆
牛乳	1個	206.00	乳
マカロニ (乾・シェル)	13.00	13.00	小麦
鶏ももこま (皮つき)	15.00	15.00	鶏肉
なたね油	0.50	0.50	
たまねぎ (生)	21.28	20.00	
にんじん (生)	15.46	15.00	
ホールコーン (冷凍)	10.00	10.00	
ほうれんそう (生)	11.11	10.00	
コンソメのもと	2.00	2.00	大豆、鶏肉、豚肉
こしょう (白)	0.02	0.02	
食塩	0.50	0.50	
水	150.00	150.00	
鶏もも (皮つき)	1個	60.00	鶏肉
食塩	0.20	0.20	
こしょう (白)	0.01	0.01	
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	1.50	1.50	小麦、大豆
トマトピューレー	5.00	5.00	
ウスターソース	1.00	1.00	
三温糖	1.00	1.00	
たまねぎ (生)	3.19	3.00	
アップルソース	7.00	7.00	りんご
にんにく (生)	0.33	0.30	
なたね油	0.30	0.30	
水	3.00	3.00	
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 5 月 23 日 火曜日

&lt;献立名&gt; ごはん 牛乳 キムチとトックのスープ 春巻 グレープフルーツ アーモンド

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
トック	20.00	20.00	
にんじん(生)	10.31	10.00	
もやし(生)	20.00	20.00	
にら(生)	5.26	5.00	
キムチ(冷凍・ノンアレルギー)	10.00	10.00	
こいくちしょうゆ	3.00	3.00	小麦、大豆
彩花みそ(赤)	3.00	3.00	大豆
中華スープのもと	1.00	1.00	大豆、ごま、鶏肉、豚肉
がらスープ(レトルト)	5.00	5.00	鶏肉、豚肉
こしょう(白)	0.02	0.02	
食塩	0.20	0.20	
水	170.00	170.00	
ミニ春巻(冷凍)	2個	70.00	小麦、大豆、豚肉
なたね油(揚油)	7.00	7.00	
グレープフルーツ(生)	1/8個	37.63	
アーモンド	1個	10.00	



自校調理中学校

給食日誌

平成 29 年 5 月 24 日 水曜日

<献立名> たけのこごはん 牛乳 とん汁 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
たけのこ(レトルト・ホール)	15.00	15.00	
油揚げ	8.00	8.00	大豆
にんじん(生)	5.15	5.00	
さやえんどう(生)	3.30	3.00	
三温糖	1.50	1.50	
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	
なたね油	0.50	0.50	
水	5.00	5.00	
牛乳	1個	206.00	乳
豚肉(もも・こま)	20.00	20.00	豚肉
豆腐(木綿)	35.00	35.00	大豆
にんじん(生)	10.31	10.00	
ながねぎ(生)	8.33	5.00	
板こんにゃく	5.00	5.00	
だいこん(生)	16.67	15.00	
さといも(いちょう)	15.00	15.00	
なたね油	0.50	0.50	
煮干し	4.00	4.00	
彩花みそ(白)	12.00	12.00	大豆
彩花みそ(赤)	3.00	3.00	大豆
水	150.00	150.00	
厚焼きたまご(冷凍)	1個	60.00	卵、小麦、大豆

## 給食日誌

自校調理中学校

平成 29 年 5 月 25 日 木曜日

&lt;献立名&gt; たんたんめん 牛乳 ウィンナーの香味揚げ ブロッコリー

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	ごま
豚肉（もも・ひき）	15.00	15.00	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	0.30	0.30	
食塩	0.80	0.80	
こしょう（白）	0.03	0.03	
水	160.00	160.00	
牛乳	1個	206.00	乳
ウィンナーソーセージ	2個	40.00	豚肉
小麦粉	2.50	2.50	小麦
カレー粉	0.07	0.07	
水	2.50	2.50	
なたね油（揚油）	4.00	4.00	
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 5 月 26 日 金曜日

&lt;献立名&gt; ごはん 牛乳 こしね汁 さばの塩こうじ焼き 茎わかめのきんぴら

食品名	一人使用量 (g)	一人正味重量 (g)	備考
精米・強化米(白)	100.00	100.00	
水	120.00	120.00	
牛乳	1個	206.00	乳
板こんにゃく	15.00	15.00	
干しいたけ(スライス)	0.80	0.80	
ながねぎ(生)	16.67	10.00	
だいこん(生)	22.22	20.00	
にんじん(生)	15.46	15.00	
さといも(いちょう)	20.00	20.00	
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	3.00	大豆
水	150.00	150.00	
さばの塩こうじ焼き(冷凍)	1個	50.00	さば
ごぼう(生)	16.67	15.00	
にんじん(生)	10.31	10.00	
鶏ももこま(皮つき)	10.00	10.00	鶏肉
茎わかめ(塩蔵)	10.00	10.00	
ごま・いり(白)	0.20	0.20	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	3.00	3.00	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5月29日月曜日

&lt;献立名&gt; たまごパン 牛乳 ヌードルスープ ジャガイモのミートソースがけ プルーン

食品名	一人使用量 (g)	一人正味重量 (g)	備考
たまごパン	1個	70.00	卵、乳、小麦、大豆
牛乳	1個	206.00	乳
米粉めん	7.00	7.00	
鶏ももこま（皮つき）	15.00	15.00	鶏肉
なたね油	0.30	0.30	
ホールコーン（冷凍）	10.00	10.00	
キャベツ（生）	23.53	20.00	
にんじん（生）	10.31	10.00	
たまねぎ（生）	10.64	10.00	
ほうれんそう（生）	11.11	10.00	
パセリ（葉・生）	0.22	0.20	
コンソメのもと	1.50	1.50	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	160.00	160.00	
じゃがいも（生）	77.78	70.00	
なたね油（揚油）	7.00	7.00	
豚肉（もも・ひき）	15.00	15.00	豚肉
なたね油	0.20	0.20	
にんにく（生）	0.22	0.20	
たまねぎ（生）	5.32	5.00	
エリンギ（しなちくカット）	3.00	3.00	
トマトケチャップ	2.50	2.50	
トマトピューレー	2.00	2.00	
ウスターソース	1.00	1.00	
コンソメのもと	0.20	0.20	大豆、鶏肉、豚肉
三温糖	0.30	0.30	
食塩	0.10	0.10	
でん粉（じゃがいも）	0.30	0.30	
水	12.00	12.00	
プルーン（乾）	1個	14.00	

自校調理中学校

給食日誌

平成 29 年 5 月 30 日 火曜日

<献立名> ごはん 牛乳 肉豆腐 ほきの磯香揚げ 冷凍みかん

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)	15.00	15.00	豚肉
じゃがいも(生)	33.33	30.00	
豆腐(木綿)	80.00	80.00	大豆
たまねぎ(生)	15.96	15.00	
にんじん(生)	20.62	20.00	
板こんにゃく	20.00	20.00	
ほうれんそう(生)	8.89	8.00	
三温糖	4.00	4.00	
こいくちしょうゆ	13.00	13.00	小麦、大豆
だしのもと	0.50	0.50	
水	20.00	20.00	
ほきの磯香揚げ(冷凍)	1個	60.00	小麦、大豆
なたね油(揚油)	6.00	6.00	
中濃ソース	7.20	7.20	
冷凍みかん	1個	80.00	

## 給食日誌

自校調理中学校

平成 29 年 5 月 31 日 水曜日

&lt;献立名&gt; ビビンパ 牛乳 わかめスープ パオズ

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・せん切り)	40.00	40.00	豚肉
しょうが(生)	0.75	0.60	
にんにく(生)	0.33	0.30	
なたね油	1.00	1.00	
にんじん(生)	20.62	20.00	
もやし(生)	30.00	30.00	
ほうれんそう(生)	13.33	12.00	
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	0.70	0.70	ごま
彩花みそ(赤)	1.20	1.20	大豆
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)	15.46	15.00	
ながねぎ(生)	8.33	5.00	
うずら卵(レトルト)	20.00	20.00	卵
中華スープのもと	2.00	2.00	大豆、ごま、鶏肉、豚肉
食塩	0.50	0.50	
こしょう(白)	0.01	0.01	
でん粉(じゃがいも)	1.00	1.00	
こいくちしょうゆ	3.00	3.00	小麦、大豆
水	170.00	170.00	
肉パオズ(冷凍)	2個	60.00	乳、小麦、大豆、ごま、鶏肉、豚肉