

平成29年度

# 川口市学校給食献立日誌

12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。



## 給食日誌

自校調理中学校

平成 29 年 12 月 1 日 金曜日

&lt;献立名&gt; ごはん 牛乳 かぼちゃのみそ汁 ぶりの照り焼き れんこんの炒め物 みかんゼリー

食品名	一人使用量 (g)	一人正味重量 (g)	備考
精米・強化米(白)	100.00	100.00	
水	120.00	120.00	
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)	21.28	20.00	
油揚げ	5.00	5.00	大豆
ほうれんそう(生)	11.11	10.00	
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	
ぶりの照り焼き(冷凍)	1個	50.00	小麦、大豆
れんこん水煮(いちょう切り)	25.00	25.00	
にんじん(生)	15.46	15.00	
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	
みかんゼリー	1個	50.00	オレンジ

自校調理中学校

給食日誌

平成 29 年 12 月 4 日 月 曜日

<献立名> はちみつパン 牛乳 野菜スープ えびミックスフライ かぼちゃのサラダ

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
ショルダーベーコン（短冊）	18.00	18.00	豚肉
たまねぎ（生）	21.28	20.00	
にんじん（生）	15.46	15.00	
キャベツ（生）	35.29	30.00	
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
食塩	0.70	0.70	
こしょう（白）	0.02	0.02	
こいくちしょうゆ	1.50	1.50	小麦、大豆
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	7.20	7.20	
西洋かぼちゃ（角切り）	35.00	35.00	
えだまめ（冷凍）	5.00	5.00	大豆
食塩	0.20	0.20	
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 12 月 5 日 火曜日

&lt;献立名&gt; ごはん 牛乳 四川豆腐 しゅうまい 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
豆腐(木綿)	100.00	100.00	大豆
豚肉(もも・こま)	20.00	20.00	豚肉
たまねぎ(生)	31.91	30.00	
たけのこ(レトルト)	18.00	18.00	
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)	1.50	1.50	
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	
ポークしゅうまい(冷凍)	3個	54.00	小麦、豚肉
温州みかん(生)	1個	82.40	

自校調理中学校

給食日誌

平成 29 年 12 月 6 日 水曜日

<献立名> ごはん 牛乳 大平汁 山賊揚げ 野沢菜のふりかけ

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
えのきたけ(バラカット)	6.00	6.00	
にんじん(生)	12.37	12.00	
ほうれんそう(生)	6.67	6.00	
焼きちくわ(冷凍)	10.00	10.00	
ながねぎ(生)	8.33	5.00	
豆腐(木綿)	40.00	40.00	大豆
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	170.00	170.00	
鶏もも(皮なし)	2個	50.00	鶏肉
しょうが(生)	0.50	0.40	
にんにく(生)	0.43	0.40	
こいくちしょうゆ	3.00	3.00	小麦、大豆
清酒	0.50	0.50	
みりん(本みりん)	0.20	0.20	
でん粉(じゃがいも)	7.00	7.00	
なたね油(揚油)	5.00	5.00	
のざわな(塩漬・冷凍)	18.95	18.00	
ちりめんじゃこ(冷凍)	3.50	3.50	
油揚げ	6.00	6.00	大豆
ごま・いり(白)	1.20	1.20	ごま
なたね油	0.60	0.60	

## 給食日誌

自校調理中学校

平成 29 年 12 月 7 日 木曜日

&lt;献立名&gt; ねぎまうどん 牛乳 大学いも ブロッコリー

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	
鶏むねこま(皮なし)	20.00	20.00	鶏肉
ながねぎ(生)	25.00	15.00	
にんじん(生)	10.31	10.00	
ほうれんそう(生)	11.11	10.00	
油揚げ	7.00	7.00	大豆
なると(オキアミ・冷凍)	5.00	5.00	
しょうが(生)	0.38	0.30	
だしパック(厚削り)	4.00	4.00	
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	0.10	0.10	
水	160.00	160.00	
牛乳	1個	206.00	乳
さつまいも(乱切り)	60.00	60.00	
なたね油(揚油)	6.00	6.00	
三温糖	5.00	5.00	
水あめ	2.80	2.80	
こいくちしょうゆ	0.70	0.70	小麦、大豆
ごま・いり(黒)	1.20	1.20	ごま
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 12 月 8 日 金曜日

&lt;献立名&gt; 茶めし 牛乳 おでん 白ごまつくね 小松菜のおひたし

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	113.40	113.40	
こいくちしょうゆ	6.60	6.60	小麦、大豆
食塩	0.90	0.90	
牛乳	1個	206.00	乳
だいこん(生)	27.78	25.00	
にんじん(生)	10.31	10.00	
じゃがいも(生)	33.33	30.00	
板こんにゃく	15.00	15.00	
結び昆布(すあらい)	3.00	3.00	
ちくわぶ	15.00	15.00	小麦
揚げボール(冷凍)	15.00	15.00	
うずら卵(レトルト)	20.00	20.00	卵
だしパック(厚削り)	4.00	4.00	
三温糖	0.70	0.70	
こいくちしょうゆ	6.00	6.00	小麦、大豆
水	110.00	110.00	
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	
こまつな(生)	23.53	20.00	
にんじん(生)	15.46	15.00	
油揚げ	5.00	5.00	大豆
かつお節(碎片)	1.50	1.50	
こいくちしょうゆ	3.00	3.00	小麦、大豆
三温糖	0.50	0.50	
みりん(本みりん)	1.00	1.00	



## 給食日誌

自校調理中学校

平成 29 年 12 月 11 日 月 曜日

&lt;献立名&gt; クロワッサン 牛乳 冬野菜のシチュー ハンバーグきのこソース フルーツゼリー

食品名	一人使用量 (g)	一人正味重量 (g)	備考
クロワッサン	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）	20.00	20.00	鶏肉
ブロッコリー（冷凍）	25.00	25.00	
たまねぎ（生）	31.91	30.00	
にんじん（生）	10.31	10.00	
はくさい（生）	21.28	20.00	
じゃがいも（生）	33.33	30.00	
かぶ（生）	23.53	20.00	
なたね油	0.50	0.50	
コンソメのもと	1.00	1.00	大豆、鶏肉、豚肉
牛乳（調理用）	50.00	50.00	乳
ホワイトルウ	9.00	9.00	乳、小麦、豚肉
食塩	0.60	0.60	
こしょう（白）	0.03	0.03	
水	50.00	50.00	
ハンバーグ（冷凍）	1個	50.00	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	
にんにく（生）	0.33	0.30	
たまねぎ（生）	7.45	7.00	
デミグラスソース	5.00	5.00	小麦、大豆、鶏肉、豚肉
トマトケチャップ	2.00	2.00	
なたね油	0.30	0.30	
コンソメのもと	0.20	0.20	大豆、鶏肉、豚肉
えのきたけ（バラカット）	3.00	3.00	
ぶなしめじ（バラカット）	4.00	4.00	
水	2.00	2.00	
フルーツミックスゼリー	1個	60.00	大豆、もも、りんご

自校調理中学校

給食日誌

平成 29 年 12 月 12 日 火曜日

<献立名> カレーライス 牛乳 オムレツ ごぼうサラダ

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	
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
プレーンオムレツ(冷凍)	1個	50.00	卵、大豆
ケチャップ(ボトル)	5.00	5.00	
ごぼう(生)	16.67	15.00	
にんじん(生)	15.46	15.00	
ホールコーン(冷凍)	10.00	10.00	
ごまドレッシング(ボトル)	9.00	9.00	小麦、大豆、ごま

自校調理中学校

給食日誌

平成 29 年 12 月 13 日 水曜日

<献立名> わかめごはん 牛乳 とん汁 さばのごまみりん焼き りんご

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	
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)	20.00	20.00	豚肉
豆腐(木綿)	25.00	25.00	大豆
にんじん(生)	12.37	12.00	
ながねぎ(生)	8.33	5.00	
板こんにゃく	6.00	6.00	
ごぼう(生)	6.67	6.00	
だいこん(生)	14.44	13.00	
しょうが(生)	0.38	0.30	
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	
さばごまみりん焼き(冷凍)	1個	50.00	小麦、大豆、ごま、さば
りんご(生)	1/6個	39.67	りんご

自校調理中学校

給食日誌

平成 29 年 12 月 14 日 木曜日

<献立名> 肉みそラーメン 牛乳 春巻 スウィーティー

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)	25.00	25.00	豚肉
にんじん (生)	10.31	10.00	
たまねぎ (生)	21.28	20.00	
たけのこ (レトルト)	15.00	15.00	
干しいたけ (スライス)	0.50	0.50	
チンゲンサイ (生)	11.76	10.00	
ながねぎ (生)	8.33	5.00	
なたね油	0.50	0.50	
彩花みそ (赤)	12.00	12.00	大豆
トウバンジャン	0.40	0.40	
こいくちしょうゆ	2.00	2.00	小麦、大豆
食塩	0.30	0.30	
三温糖	1.00	1.00	
中華スープのもと	1.00	1.00	大豆、ごま、鶏肉、豚肉
ごま油	0.30	0.30	ごま
ごま・いり (白)	1.00	1.00	ごま
しょうが (生)	0.63	0.50	
がらスープ (レトルト)	10.00	10.00	大豆、鶏肉、豚肉
水	150.00	150.00	
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	
スウィーティー (生)	1/8個	30.90	

## 給食日誌

自校調理中学校

平成 29 年 12 月 15 日 金曜日

&lt;献立名&gt; ごはん 牛乳 わんたんスープ 鶏肉の中華風ソース はるさめサラダ

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
生わんたん(冷凍)	30.00	30.00	小麦、大豆、豚肉
こまつな(生)	11.76	10.00	
もやし(生)	20.00	20.00	
干しいたけ(スライス)	0.50	0.50	
たまねぎ(生)	10.64	10.00	
にんじん(生)	15.46	15.00	
食塩	0.80	0.80	
こしょう(白)	0.02	0.02	
こいくちしょうゆ	3.00	3.00	小麦、大豆
中華スープのもと	1.00	1.00	大豆、ごま、鶏肉、豚肉
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	
こいくちしょうゆ	5.00	5.00	小麦、大豆
ごま油	0.50	0.50	ごま
しょうが(生)	0.63	0.50	
たまねぎ(生)	3.19	3.00	
にんにく(生)	0.22	0.20	
三温糖	2.00	2.00	
清酒	1.00	1.00	
水	3.00	3.00	
キャベツ(生)	23.53	20.00	
にんじん(生)	10.31	10.00	
ホールコーン(冷凍)	10.00	10.00	
はるさめ	2.00	2.00	
中華ドレッシング(ボトル)	9.00	9.00	小麦、大豆、ごま、鶏肉、りんご

## 給食日誌

自校調理中学校

平成 29 年 12 月 18 日 月曜日

<献立名> バターロール 牛乳 コーヒー飲料 白菜と肉団子のスープ かぼちゃのグラタン  
風 オレンジ

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
コーヒー飲料	1個	12.50	
肉団子（冷凍）	30.00	30.00	小麦、大豆、鶏肉、豚肉
はくさい（生）	42.55	40.00	
はるさめ	3.00	3.00	
ほうれんそう（生）	11.11	10.00	
にんじん（生）	10.31	10.00	
こいくちしょうゆ	5.00	5.00	小麦、大豆
食塩	0.50	0.50	
コンソメのもと	1.00	1.00	大豆、鶏肉、豚肉
水	160.00	160.00	
西洋かぼちゃ（角切り）	40.00	40.00	
なたね油（揚油）	4.00	4.00	
鶏むねこま（皮なし）	15.00	15.00	鶏肉
たまねぎ（生）	31.91	30.00	
なたね油	0.30	0.30	
食塩	0.40	0.40	
こしょう（白）	0.01	0.01	
クッキングチーズ	3.00	3.00	乳
なたね油	1.50	1.50	
有塩バター	2.00	2.00	乳
小麦粉	5.00	5.00	小麦
脱脂粉乳	1.00	1.00	乳
牛乳（調理用）	30.00	30.00	乳
水	18.00	18.00	
パセリ（葉・生）	0.56	0.50	
パン粉（乾燥）	1.50	1.50	小麦
オレンジ（生）	1/6個	16.00	オレンジ

## 給食日誌

自校調理中学校

平成 29 年 12 月 19 日 火曜日

&lt;献立名&gt; ごはん 牛乳 油揚げと小松菜のみそ汁 豚肉のしょうが炒め 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(白)	100.00	100.00	
水	120.00	120.00	
牛乳	1個	206.00	乳
豆腐(木綿)	30.00	30.00	大豆
油揚げ	6.00	6.00	大豆
たまねぎ(生)	21.28	20.00	
こまつな(生)	11.76	10.00	
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	
豚肉(ロース・せん切り)	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	
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)	7.00	7.00	
なたね油	0.40	0.40	
こいくちしょうゆ	3.60	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	

## 給食日誌

自校調理中学校

平成 29 年 12 月 20 日 水曜日

<献立名> ドライカレー 牛乳 ペーザンヌスープ 鶏肉のトマトソース ブロッコリーと根菜のサラダ ケーキ

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	
ドライカレーの素	30.00	30.00	乳、小麦、大豆、鶏肉、豚肉
水	140.00	140.00	
牛乳	1個	206.00	乳
ウィンナーソーセージFe入り(輪切)	8.00	8.00	豚肉
じゃがいも(生)	27.78	25.00	
にんじん(生)	10.31	10.00	
かぶ(生)	13.19	12.00	
キャベツ(生)	29.41	25.00	
なたね油	0.60	0.60	
チキンブイヨン(冷凍)	6.00	6.00	鶏肉
こしょう(白)	0.01	0.01	
食塩	0.60	0.60	
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	0.60	0.60	小麦、大豆
水	160.00	160.00	
鶏もも(皮つき)	1個	40.00	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)	4.00	4.00	
なたね油(揚油)	4.00	4.00	
オリーブ油	0.50	0.50	
にんにく(生)	0.11	0.10	
たまねぎ(生)	10.64	10.00	
エリンギ(しなちくカット)	3.00	3.00	
えのきたけ(バラカット)	3.00	3.00	
トマトケチャップ	1.20	1.20	
トマト(カット)	3.00	3.00	
中濃ソース	0.35	0.35	
三温糖	0.10	0.10	
コンソメのもと	0.20	0.20	大豆、鶏肉、豚肉
ぶどう酒(白)	0.40	0.40	
食塩	0.10	0.10	
でん粉(じゃがいも)	0.15	0.15	
水	3.00	3.00	
ブロッコリー(冷凍)	25.00	25.00	
にんじん(生)	8.25	8.00	
だいこん(生)	16.67	15.00	
イタリアンドレッシング(ボトル)	9.00	9.00	大豆
米粉のクリスマスケーキ(冷凍)	1個	35.00	大豆