

小学校 令和4年度 4月こんだて表

狭山市立学校給食センター

日	曜	こんだてめい	しょくひんめい	エネルギーたんぱく質	
12	火	牛乳	(主食) ごはん しんきゅういわい こんだて	米	614 kcal 26.7 g
			(副菜) おいかわい すましじる	なると、人参、竹の子、小松菜、長ねぎ、カット豆腐、だし昆布、かつお節、しょうゆ、みりん、塩、清酒	
			(主菜) ぶたにくのしょうがやき	豚肉、根生姜、玉ねぎ、人参、菜種油、砂糖、しょうゆ、清酒、みりん、じゃが芋でん粉	
			ピーチゼリー	ピーチゼリー	
13	水	牛乳	(主食) ツイストパン	ツイストパン	586 kcal 20.5 g
			(副菜) ミネストローネ	ベーコン、玉ねぎ、人参、セロリ、キャベツ、じゃが芋、にんにく、ケチャップ、ダイストマト、塩、白胡椒、砂糖、菜種油、赤ワイン、コンソメ、鶏がら、長ねぎ、根生姜、ローリエの葉	
			(主菜) いかナゲット(2)	いかナゲット、菜種油	
			(副菜) みずなサラダ	水菜、大根、コーン、しょうゆ、砂糖、菜種油、みりん、穀物酢、塩	
14	木	牛乳	(主食) わかめごはん	わかめごはん	581 kcal 24.4 g
			(副菜) こんさいのあっさりじる	鶏肉、ごぼう、竹の子、小松菜、長ねぎ、大根、だし昆布、かつお節、塩、しょうゆ、みりん、清酒、菜種油	
			(主菜) ぐだくさんたまごやき	貝だくさん卵焼き	
			(副菜) しんじゃがのそぼろに	豚肉、じゃが芋、玉ねぎ、こんにゃく、人参、根生姜、砂糖、みりん、しょうゆ、清酒、じゃが芋でん粉、菜種油、かつお節、だし昆布	
15	金	牛乳	(主食) しょうゆラーメン	ホット中華めん、豚肉、人参、キャベツ、長ねぎ、なると、竹の子、菜種油、しょうゆ、塩、白胡椒、鶏がら、ローリエの葉、玉ねぎ、根生姜	619 kcal 24.8 g
			(主菜) むしぎょうざ(2)	餃子	
			(副菜) しおナムル	人参、ほうれん草、大根、塩、砂糖、にんにく、ごま油	
18	月	牛乳	(主食) ごはん	米	657 kcal 26.0 g
			(副菜) じゃがいものみそしる	じゃが芋、玉ねぎ、油揚げ、白みそ、赤みそ、かつお節、だし昆布	
			(主菜) さばのぶなかぼし	さばの文化干し、菜種油	
			(副菜) ひじきのいために	ひじき、人参、しらたき、さつま揚げ、菜種油、砂糖、みりん、清酒、しょうゆ、かつお節、だし昆布	
19	火	牛乳	(主食) ごはん	米	592 kcal 25.8 g
			(副菜) さわにわん	ごぼう、人参、えのきたけ、長ねぎ、糸かまぼこ、しょうゆ、みりん、塩、清酒、かつお節、だし昆布、菜種油	
			(主菜) ぶたにくのおろしどんのぐ	豚肉、根生姜、玉ねぎ、干し椎茸、こんにゃく、大根、菜種油、しょうゆ、砂糖、清酒、じゃが芋でん粉、一味唐辛子、塩	
			みしょうかん	美生柑	
20	水	牛乳	(主菜) 1ねんせい きゅうしょくかいし	子供パンスライス	624 kcal 24.5 g
			(副菜) はるやさいの ポトフ	鶏肉、かぶ、キャベツ、玉ねぎ、人参、セロリ、鶏がら、白ワイン、塩、白胡椒、長ねぎ、根生姜、菜種油、ローリエの葉、コンソメ	
			(主菜) ハンバーグ	ハンバーグ、菜種油、ケチャップ、濃厚ソース、ウスターソース、砂糖、玉ねぎ、じゃが芋でん粉	
21	木	牛乳	(主菜) いちごのおいかわいゼリー	いちごゼリー	704 kcal 23.0 g
			(主食) パターロール	バターロール	
			(副菜) コーンスープ	鶏肉、玉ねぎ、コーン、コーンペースト、小麦粉、菜種油、牛乳、塩、白胡椒、白ワイン、砂糖、コンソメ、鶏がら、ローリエの葉、人参、長ねぎ、根生姜	
			(主菜) しろみざかなの カリカリフライ	白身魚のカリカリフライ、菜種油	
22	金	牛乳	(副菜) フレンチサラダ	キャベツ、人参、きゅうり、菜種油、穀物酢、塩、白胡椒、しょうゆ、砂糖	664 kcal 23.2 g
			(主食) チキンカレーライス	米、鶏肉、人参、玉ねぎ、じゃが芋、にんにく、ケチャップ、濃厚ソース、塩、菜種油、砂糖、カレー粉、小麦粉、トマトピューレー、白胡椒、すりおろしりんご、オニオンパウダー、しょうゆ、鶏がら、長ねぎ、根生姜、ローリエの葉	
			(副菜) こまつなのソテー ヨーグルト	ベーコン、小松菜、コーン、もやし、塩、白胡椒、菜種油、白ワイン、じゃが芋でん粉 ヨーグルト	
25	月	牛乳	(主食) ごはん	米	626 kcal 23.5 g
			(副菜) ちゅうかスープ	鶏肉、小松菜、人参、キャベツ、長ねぎ、白胡椒、清酒、しょうゆ、オイスターソース、塩、菜種油、鶏がら、玉ねぎ、根生姜、ローリエの葉	
			(主菜) マーボー豆腐	カット豆腐、豚肉、長ねぎ、人参、にら、干し椎茸、竹の子、にんにく、根生姜、ラー油、じゃが芋でん粉、しょうゆ、清酒、赤みそ、菜種油、ごま油、砂糖、トウバンジャン、テンメンジャン、鶏がら、玉ねぎ、ローリエの葉	
			フルーツあんじん	杏仁ゼリー、みかん、パイナップル	
26	火	牛乳	(主食) たけのこごはん	米、もち米、鶏肉、油揚げ、人参、竹の子、菜種油、塩、しょうゆ、みりん、清酒、だし昆布、かつお節	640 kcal 26.8 g
			(副菜) やさいわん	ごぼう、大根、えのきたけ、長ねぎ、白みそ、赤みそ、かつお節、だし昆布	
			(主菜) とりにくのからあげ	鶏肉、根生姜、にんにく、清酒、しょうゆ、じゃが芋でん粉、菜種油	
			(副菜) あっさりあえ	ほうれん草、もやし、人参、コーン、塩、白胡椒、しょうゆ、かつお節、だし昆布、清酒	

日	曜	こんだてめい	しょくひんめい	エネルギー たんぱく質	
27	水	コーヒーミルク	(主食) コッペパンスライス	コッペパンスライス	584 kcal 24.7 g
			(副菜) しんじゃがのスープ	鶏肉、じゃが芋、人参、玉ねぎ、セロリ、菜種油、塩、白ワイン、白胡椒、鶏がら、ローリエの葉、長ねぎ、根生姜、コンソメ	
			(主食) ビーンズミート	豚肉、玉ねぎ、大豆、トマトピューレー、ケチャップ、菜種油、塩、砂糖、ウスターソース、鶏がら、人参、長ねぎ、根生姜、ローリエの葉、白胡椒、じゃが芋でん粉	
			(副菜) コールスローサラダ	きゅうり、人参、キャベツ、コールスロードレッシング	
28	木	牛乳	(主食) ごはん	米	613 kcal 27.4 g
			(副菜) かみなりじる	豚肉、カット豆腐、卵、人参、玉ねぎ、長ねぎ、干し椎茸、しょうゆ、塩、だし昆布、かつお節、菜種油、じゃが芋でん粉	
			(主食) さわらのさいきょうやき	さわら西京漬け、菜種油	
			(副菜) かわりきんぴら	さつま揚げ、こんにゃく、ごぼう、人参、ごま油、砂糖、しょうゆ、清酒、一味唐辛子、ごま	

13回	エネルギー	たんぱく質	脂肪	カルシウム	鉄	ビタミンA	ビタミンB1	ビタミンB2	ビタミンC	食塩	食物繊維
	623kcal	24.7g	30%	348mg	2.7mg	202μg	0.51mg	0.53mg	24mg	2.3g	5.4g

材料の都合により献立は変更することがあります。

はし箱セットは毎日きれいにしてもってきましょう。

※給食では一般に流通している安全な食材を使用しています。詳しくは狭山市公式ホームページをご覧ください。⇒<http://www.city.sayama.saitama.jp/>

※マークの説明

主食：ごはん・パン・めんを使った料理 主菜：肉・魚・卵・大豆などを使った料理 副菜：野菜・いも・かいそうを使った料理

※加工食品は、メーカーにおいて、同一ラインで原因食品（アレルギー）を含む製品を製造している可能性があります。

※海産物には、えび・かに等が含まれている可能性があります。

季節の食べ物

春キャベツ



新たまねぎ



新じゃがいも



新にんじん



たけのこ



さわら



みしょうかん



★献立紹介★

12日 進級祝い献立

すまし汁に、「祝」の文字が入ったなるとを使います。進級のお祝いの気持ちを込めました。

20日 入学祝い献立

1年生は入学してから初めての給食です。ハンバーグをパンにはさんでハンバーガーにして食べます。いちごのお祝いゼリーで、入学をお祝いします。

26日 たけのこごはん

旬のたけのこが入った炊き込みごはんです。

たけのこは、1旬（10日間）ほどで大きくなることから、「筍」の字が使われています。

28日 さわらの西京焼き

さわらは、瀬戸内海で春から初夏が漁獲期で、「春告げ魚」と呼びます。

このことから魚へんに春と書いて「鯖」の字になったと言われます。

やわらかく食べやすいので、給食によく登場します。



給食の配膳のポイント



身じたくをととのえよう



食缶は

しっかり持って運ぼう

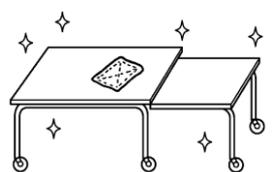


一人分の量を

考えて盛り付けよう



配膳台をキレイにふこう



給食当番の人も、それ以外の人も、協力して準備するようにしましょう。



中学校 令和4年度 4月献立表

狭山市立学校給食センター

日	曜	献立名	食品名	エネルギー たんぱく質	
12	火	牛乳	(主食) ナン	ナン	835 kcal 32.3 g
			(副菜) 野菜のスープ	鶏肉、玉ねぎ、人参、じゃが芋、キャベツ、白胡椒、塩、菜種油、コンソメ、鶏がら、長ねぎ、根生 姜、ローリエの葉	
			(主菜) ドライカレー	豚肉、玉ねぎ、ピーマン、人参、ケチャップ、トマトピューレー、菜種油、塩、カレー粉、砂糖、 しょうゆ、濃厚ソース、コンソメ、白胡椒、赤ワイン、鶏がら、長ねぎ、根生姜、ローリエの葉、 じゃが芋でん粉	
			(副菜) 水菜サラダ	水菜、大根、コーン、しょうゆ、砂糖、菜種油、みりん、穀物酢、塩	
			桃のタルト	もものタルト	
13	水	牛乳	(主食) ごはん	米	775 kcal 30.5 g
			(副菜) もやしのみそ汁	もやし、油揚げ、小松菜、長ねぎ、人参、赤みそ、白みそ、かつお節、だし昆布	
			(主菜) さばの文化干し	さばの文化干し、菜種油	
			(副菜) 変わりきんぴら	さつま揚げ、こんにゃく、ごぼう、人参、ごま油、砂糖、しょうゆ、清酒、一味唐辛子、ごま	
14	木	牛乳	(主食) ごはん	米	780 kcal 33.2 g
			(副菜) だまご餅汁	だまご餅、糸かまぼこ、ごぼう、人参、えのきたけ、長ねぎ、しょうゆ、みりん、塩、清酒、かつお 節、だし昆布、菜種油	
			(主菜) 豚肉のおろし丼の具	豚肉、根生姜、玉ねぎ、干し椎茸、こんにゃく、大根、菜種油、しょうゆ、砂糖、清酒、じゃが芋で ん粉、一味唐辛子、塩	
			(副菜) ごまみそ和え	ほうれん草、キャベツ、人参、白みそ、ごま、砂糖、しょうゆ、清酒	
15	金	牛乳	(主食) ツイストパン	ツイストパン	798 kcal 25.9 g
			(副菜) ミネストローネ	ベーコン、玉ねぎ、人参、セロリ、キャベツ、じゃが芋、にんにく、ケチャップ、ダイストマト、 塩、白胡椒、砂糖、菜種油、赤ワイン、コンソメ、鶏がら、長ねぎ、根生姜、ローリエの葉	
			(主菜) 白身魚のカリカリフライ	白身魚のカリカリフライ、菜種油	
			(副菜) 小松菜のソテー	鶏肉、小松菜、コーン、もやし、塩、白胡椒、菜種油、白ワイン、じゃが芋でん粉	
18	月	牛乳	(主食) ごはん	米	751 kcal 27.4 g
			(副菜) 中華スープ	鶏肉、小松菜、人参、白菜、長ねぎ、白胡椒、清酒、しょうゆ、オイスターソース、塩、菜種油、鶏 がら、玉ねぎ、根生姜、ローリエの葉	
			(主菜) マーボー豆腐	カット豆腐、豚肉、長ねぎ、人参、にら、干し椎茸、竹の子、にんにく、根生姜、ラー油、じゃが芋 でん粉、しょうゆ、清酒、赤みそ、菜種油、ごま油、砂糖、トウバンジャン、テンメンジャン、鶏が ら、玉ねぎ、ローリエの葉	
			フルーツ杏仁	杏仁ゼリー、みかん、パイナップル	
19	火	牛乳	(主食) わかめごはん	わかめごはん	795 kcal 31.7 g
			(副菜) すいとん	すいとん、鶏肉、大根、ほうれん草、人参、長ねぎ、赤みそ、菜種油、かつお節、だし昆布	
			(主菜) 貝だくさん卵焼き	貝だくさん卵焼き	
			(副菜) 新じゃがのそぼろ煮	豚肉、じゃが芋、玉ねぎ、こんにゃく、人参、根生姜、砂糖、みりん、しょうゆ、清酒、じゃが芋で ん粉、菜種油、かつお節、だし昆布	
20	水	コーヒ ーミル ク	(主食) バターロール	バターロール	818 kcal 26.3 g
			(副菜) 玉ねぎスープ	ベーコン、玉ねぎ、人参、えのきたけ、白胡椒、塩、オニオンパウダー、コンソメ、菜種油、鶏が ら、長ねぎ、根生姜、ローリエの葉	
			(主菜) いかナゲット(3)	いかナゲット、菜種油	
			(副菜) イタリアンサラダ	きゅうり、人参、キャベツ、イタリアンドレッシング	
			みしょうかん	美生柑	
21	木	牛乳	(主食) ごはん	米	751 kcal 29.8 g
			(副菜) かぶのみそ汁	かぶ、長ねぎ、小松菜、人参、カット豆腐、白みそ、赤みそ、かつお節、だし昆布	
			(主菜) 和風おろしハンバーグ	ハンバーグ、菜種油、大根、しょうゆ、みりん、じゃが芋でん粉	
			(副菜) ひじきのいため煮	ひじき、人参、しらたき、さつま揚げ、菜種油、砂糖、みりん、清酒、しょうゆ、かつお節、だし昆布	
22	金	牛乳	(主食) ごはん	米	784 kcal 29.5 g
			(副菜) 豚汁	豚肉、玉ねぎ、人参、油揚げ、こんにゃく、干し椎茸、大根、長ねぎ、かつお節、だし昆布、菜種 油、赤みそ、白みそ	
			(主菜) 鶏肉のから揚げ	鶏肉、根生姜、にんにく、清酒、しょうゆ、じゃが芋でん粉、菜種油	
			(副菜) 元気サラダ	キャベツ、小松菜、きゅうり、人参、コーン、刻み昆布、かつお節、砂糖、菜種油、穀物酢、塩、白胡椒、ごま	
25	月	牛乳	(主食) しょうゆラーメン	ホット中華めん、豚肉、うずらの卵、人参、白菜、長ねぎ、なると、竹の子、菜種油、しょうゆ、 塩、白胡椒、鶏がら、ローリエの葉、玉ねぎ、根生姜	800 kcal 33.4 g
			(主菜) 蒸し餃子(2)	餃子	
			(副菜) 大根ナムル	切干大根、大根、もやし、人参、ほうれん草、ナムルドレッシング	
26	火	牛乳	(主食) チキンカレーライス	麦ご飯、鶏肉、人参、玉ねぎ、じゃが芋、にんにく、ケチャップ、濃厚ソース、塩、菜種油、砂糖、 カレー粉、小麦粉、トマトピューレー、白胡椒、すりおろしりんご、オニオンパウダー、しょうゆ、 鶏がら、長ねぎ、根生姜、ローリエの葉	815 kcal 27.0 g
			(副菜) 春キャベツのソテー	ベーコン、キャベツ、玉ねぎ、ピーマン、赤ピーマン、にんにく、塩、白胡椒、菜種油、じゃが芋でん粉、白ワイン	
			ヨーグルト	ヨーグルト	

入学進級祝い
献立

日	曜	献立名	食品名	エネルギー たんぱく質
27	水	(主食) ごはん	米	748 kcal 35.9 g
		(副菜) かみなり汁	鶏肉、カット豆腐、卵、人参、玉ねぎ、長ねぎ、干し椎茸、しょうゆ、塩、だし昆布、かつお節、菜種油、ごま油、じゃが芋でん粉	
		(注菜) さわらの西京焼き	さわら西京漬け、菜種油	
		(副菜) 昆布の炒め物	豚肉、人参、油揚げ、刻み昆布、しょうゆ、砂糖、清酒、菜種油	
28	木	(主食) たけのこごはん	米、もち米、鶏肉、油揚げ、人参、竹の子、菜種油、塩、しょうゆ、みりん、清酒、だし昆布、かつお節	759 kcal 34.0 g
		(副菜) わかめのみそ汁	カット豆腐、わかめ、長ねぎ、玉ねぎ、えのきたけ、赤みそ、白みそ、かつお節、だし昆布	
		(注菜) カレイの照りあげ	カレイの竜田揚げ、菜種油、しょうゆ、砂糖、みりん、じゃが芋でん粉	
		(副菜) ごぼうサラダ	ごぼう、きゅうり、人参、ごまクリーミードレッシング	

13回	エネルギー	たんぱく質	脂肪	カルシウム	鉄	ビタミンA	ビタミンB1	ビタミンB2	ビタミンC	食塩	食物繊維
	785kcal	30.5g	29%	435mg	4.1mg	272μg	0.63mg	0.6mg	32mg	3g	6.7g

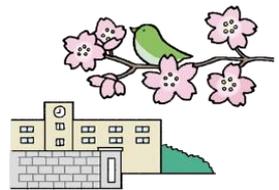
材料の都合により献立は変更することがあります。はし箱セットは毎日きれいにしてもてきましょう。
 ※給食では一般に流通している安全な食材を使用しています。詳しくは狭山市公式ホームページをご覧ください。⇒<http://www.city.sayama.saitama.jp/>
 ※マークの説明
 主食：ごはん・パン・めんを使った料理 主菜：肉・魚・卵・大豆などを使った料理 副菜：野菜・いも・かいそうを使った料理
 ※加工食品は、メーカーにおいて、同一ラインで原因食品（アレルギー）を含む製品を製造している可能性があります。
 ※海産物には、えび・かに等が含まれている可能性があります。

季節の食べ物

春キャベツ	新たまねぎ	新じゃがいも	新にんじん	たけのこ	さわら	みしょうかん
						

★献立紹介★

- 12日 入学進級祝い献立 桃のタルト
卵、乳、小麦を使わずに、米粉や豆乳などで作ったタルトです。みんなが食べられるように、アレルギーフリーのデザートにしました。さわやかな桃のおいしさを味わってください。
- 15日 白身魚のカリカリフライ
白身魚のホキにじゃがいもで作った衣をつけて揚げます。カリカリの食感を楽しめるように、ソースなしで食べてください。
- 26日 春キャベツのソテー
みずみずしくて柔らかい春キャベツをシンプルにソテーにしました。今しか食べられない旬の味を楽しんでください。
- 28日 カレイの照りあげ
骨まで食べられるように加工したカレイを竜田揚げにして、しょうゆや砂糖、みりんで作ったたれをかけます。成長期に必要なカルシウムがたっぷり摂れます。



中学生のみなさんに心がけてほしい食習慣

☆朝食を毎日しっかりとろう！



朝食をしっかり食べると授業に集中できます。食べる習慣が身に付かない人は、早起きを心がけ、まずは汁もの（みそ汁、スープ、牛乳など）から食べ始めてみましょう。

☆いろいろな食べ物に挑戦してみよう！



苦手な食べ物も調理法が変わると食べられるかもしれません。また、味覚は成長とともに変化します。「食わず嫌い」はやめ、思い切ってチャレンジしてみましょう。

☆ときには自分で調理してみよう！



もう中学生です。自分が食べるだけでなく、ときどき家族の分も作ってあげたり、お手伝いできるといいですね。



4月もりつけ表



小学校

狭山市立学校給食センター

月	火	水	木	金
---	---	---	---	---

にゅうがく しんきゅう

ご入学・ご進級

おめでとうございます

<p>12</p>	<p>13</p>	<p>14</p>	<p>15</p>
	<p>しんきゅう いわいこんだて</p> <p>ピーチゼリー ぶたにくのしょうがやき</p> <p>ごはん おいおいすましじる</p>	<p>みずなサラダ いかなゲット(2)</p> <p>ツイストパン ミネストローネ</p>	<p>しんじがのそばろに ぐだぐだたまごやき</p> <p>わかめごはん こんさいのあっさりじる</p>
<p>18</p>	<p>19</p>	<p>20</p>	<p>21</p>
<p>ひじきのいために さばのぶんかぼし</p> <p>ごはん じゃがいものみそじる</p>	<p>みしょうかん ぶたにくのおろしどんのぐ</p> <p>ごはん さわにわん</p>	<p>にゅうがく いわいこんだて</p> <p>1ねんせいさけしよくかい</p> <p>いちごのおいおいゼリー ハンバーグ</p> <p>こどもパン はるやさいのスライス ポトフ</p>	<p>フレンチサラダ しるみぎかなの カリカリフライ</p> <p>バターロール コーンスープ</p>
<p>25</p>	<p>26</p>	<p>27</p>	<p>28</p>
<p>フルーツあんじん マーボー豆腐</p> <p>ごはん ちゅうかスープ</p>	<p>あっさりあえ とりにくのからあげ</p> <p>たけのこごはん やさいわん</p>	<p>コールスローサラダ ピーズミート</p> <p>コッペパン しんじがのスライス スープ</p>	<p>かわりきんぴら さわらのさいきょうやき</p> <p>ごはん かみなりじる</p>
<p>29</p> <p>しょうわのひ</p>			



たべかたについて

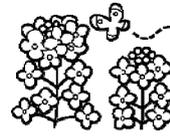
- * 19日 ごはんに、ぶたにくのおろしどんのぐをのせてたべましょう。
- * 20日 こどもパンスライスに、ハンバーグをはさんでたべましょう。
- * 27日 コッペパンスライスに、ピーズミートをはさんでたべましょう。



※ 食缶の中に食べ物以外は絶対に入れないでね



4月もりつけ表



中学校

狭山市立学校給食センター

月	火	水	木	金
---	---	---	---	---

ご入学・ご進級 おめでとうございます

	<p>12</p> <p>入学進級 祝い献立</p> <p>桃のタルト</p> <p>野菜サラダ</p> <p>ドライカレー</p> <p>ナン 野菜のスープ</p>	<p>13</p> <p>変わりきんぴら</p> <p>さばの文化ずし</p> <p>ごはん もやしのみそ汁</p>	<p>14</p> <p>ごまみそ和え</p> <p>豚肉のおろし井 の具</p> <p>ごはん だまご餅汁</p>	<p>15</p> <p>小松菜のソテー</p> <p>白身魚の カリカリフライ</p> <p>ツイストパン ミネストローネ</p>
<p>18</p> <p>フルーツ</p> <p>杏仁</p> <p>マーボー 豆腐</p> <p>ごはん 中華スープ</p>	<p>19</p> <p>新じゃがのそぼろ煮</p> <p>具だくさん卵焼き</p> <p>わかめごはん すいとん</p>	<p>20</p> <p>みしょうかん</p> <p>イタリアンサラダ</p> <p>いかナゲット(3)</p> <p>バターロール 玉ねぎスープ</p>	<p>21</p> <p>ひじきのいため煮</p> <p>和風おろしハンバーグ</p> <p>ごはん かぶのみそ汁</p>	<p>22</p> <p>元気サラダ</p> <p>鶏肉のから揚げ</p> <p>ごはん 豚汁</p>
<p>25</p> <p>ナムル ドレッシング</p> <p>大根ナムル</p> <p>蒸し餃子(2)</p> <p>(麵) (汁)</p> <p>しょうゆラーメン</p>	<p>26</p> <p>ヨーグルト</p> <p>春キャベツの ソテー</p> <p>(麦ごはん) (ルウ)</p> <p>チキンカレーライス</p>	<p>27</p> <p>昆布の炒め物</p> <p>さわらの西京焼き</p> <p>ごはん かみなり汁</p>	<p>28</p> <p>ごぼうサラダ</p> <p>カレーの照りあげ</p> <p>たけのこ ごはん わかめの みそ汁</p>	<p>29</p> <p>昭和の日</p>



食べ方について

* 12日 ナンに、ドライカレーをのせて食べましょう。

* 14日 ごはんに、豚肉のおろし井の具をのせて食べましょう。



※ 食缶の中に食べ物以外は絶対に入れないでね

入間川学校給食センター
給食日誌 Bブロック

令和5年4月28日 現在

令和4年 4月12日 (火) 天候		食数					残菜量	配食量総量	残菜率			
献立	ナン、牛乳(200)、 野菜のスープ、 ドライカレー、水菜サラダ、	合計	(低)	(中)	(高)	中学生						
		1,181				1,181	kg	kg	%			
料理名	食品名	使用量 (1人分)	総使用量	実発注量	釜数	釜割分量	指示等		廃棄量			
ナン	ナン(冷凍) 120g	1.00 個		1,181.00 個								
牛乳(200)	飲用牛乳200ml	1.00 個		1,159.00 個								
野菜のスープ	鶏小間肉	6.50 g		8.00 kg								
	たまねぎ(むき)	32.50 g		43.00 kg					10			
	人参	15.00 g		20.00 kg					10			
	じゃがいも	19.50 g		26.00 kg					10			
	キャベツ	26.00 g		37.00 kg					15			
	白胡椒	0.03 g	35.43 g									
	塩(精製塩)	0.65 g	767.65 g									
	菜種油	0.33 g	389.73 g									
	コンソメ	0.39 g	460.59 g									
	鶏ガラパック(冷凍)	15.60 g		9.00 袋								
	たまねぎ(むき)	1.30 g		2.00 kg			ガラ用		10			
	人参	1.30 g		2.00 kg			ガラ用		10			
	長ねぎ	1.30 g		2.00 kg			ガラ用		10			
	根生姜	0.39 g		0.60 kg			ガラ用		20			
ローリエの葉	0.01 g	11.81 g				ガラ用						
水	130.00 g		0.00 g									
		250.80 g										
備考												
栄養価	熱量	蛋白質	脂質	Ca	鉄	VA	VB1	VB2	VC	コレステロール	塩分	繊維

入間川学校給食センター
給食日誌 Aブロック

令和5年4月28日 現在

令和4年 4月13日 (水) 天候		食数					残菜量	配食量総量	残菜率
献立	ツイストパン、牛乳(200)、ミネストローネ、	合計	(低)	(中)	(高)	中学生	kg	kg	%
		2,788	498	1,006	1,284				
料理名	食品名	使用量(1人分)	総使用量	実発注量	釜数	釜割分量	指示等		廃棄量
ツイストパン	ツイストパン40g	1.00 個		498.00 個					
	ツイストパン50g	1.00 個		1,006.00 個					
	ツイストパン60g	1.00 個		1,284.00 個					
牛乳(200)	飲用牛乳200ml	1.00 個		2,743.00 個					
ミネストローネ	ベーコン(短冊)	5.00 g		15.00 kg					
	たまねぎ(むき)	15.00 g		49.00 kg			角切り		10
	人参	10.00 g		33.00 kg			いちょう切り		10
	セロリ	2.00 g		9.00 kg			うす切り		35
	キャベツ	10.00 g		35.00 kg			短冊切り		15
	じゃがいも	15.00 g		49.00 kg			さいのめ切り		10
	にんにく	0.25 g		0.80 kg			みじん切り		8
	トマトケチャップ	4.50 g		5.00 袋					
	トマト缶(カット)	20.00 g		24.00 缶					
	塩(精製塩)	0.60 g	1.75 kg						
	白胡椒	0.02 g	55.76 g						
	三温糖	0.50 g	1.45 kg						
	菜種油	0.50 g	1.45 kg						
	赤ワイン	1.00 g	2.92 kg						
	コンソメ	0.50 g	1.45 kg						
	水	75.00 g		0.00 g					
	鶏ガラパック(冷凍)	12.00 g		17.00 袋					
	たまねぎ(むき)	1.00 g		4.00 kg			ガラ用		10
	人参	1.00 g		4.00 kg			ガラ用		10
	長ねぎ	1.00 g		4.00 kg			ガラ用		10
	根生姜	0.30 g		1.10 kg			ガラ用		20
	ローリエの葉	0.01 g	27.88 g				ガラ用		
		175.18 g							
いかなゲット(2)	いかなゲット(冷凍)20g	2.00 個		5,658.00 個					
	菜種油	4.00 g	11.15 kg						
		4.00 g							
水菜サラダ	水菜	15.00 g		52.00 kg			3cm長さ		15
	大根	25.00 g		81.00 kg			せん切り		10
	ホールコーン(冷凍)	7.00 g		21.00 kg					
	しょうゆ	2.00 g	5.83 kg						
	三温糖	0.45 g	1.31 kg						
	菜種油	0.30 g	877.80 g						
	本みりん	1.00 g	2.92 kg						
	穀物酢	1.00 g	2.92 kg						
	塩(精製塩)	0.02 g	55.76 g						
		51.77 g							

備考
入間川小学校(1年)小1なし、水富小学校(1年)小1なし、笹井小学校(1年)小1なし、入間川東小学校(1年)小1なし、御狩場小学校(1年)小1なし、富士見小学校(1年)小1なし、入間野小学校(1年)小1なし

栄養価	熱量	蛋白質	脂質	Ca	鉄	VA	VB1	VB2	VC	コレステロール	塩分	繊維
	586 kcal	20.5 g	21.1 g	307 mg	1.2 mg	188 μg	0.2 mg	0.41 mg	27 mg	28 mg	2.4 g	4.9 g

入間川学校給食センター
給食日誌 Bブロック

令和5年4月28日 現在

令和4年 4月13日 (水) 天候		食数					残菜量	配食量総量	残菜率
献立	ごはん、牛乳(200)、 もやしのみそ汁、 さばの文化干し、	合計	(低)	(中)	(高)	中学生			
		1,181				1,181	kg	kg	%
料理名	食品名	使用量 (1人分)	総使用量	実発注量	釜数	釜割分量	指示等		廃棄量
ごはん	白ごはん	90.00 g	-	-		-			
		90.00 g							
牛乳(200)	飲用牛乳200ml	1.00 個		1,159.00 個					
もやしのみそ汁	もやし	26.00 g		31.00 kg					
	油揚げ(冷凍)	6.50 g		8.00 kg					
	小松菜	13.00 g		19.00 kg			3cm長さ		15
	長ねぎ	7.80 g		11.00 kg			小口きり		10
	人参	15.00 g		20.00 kg					10
	赤味噌	5.46 g		7.00 kg					
	白味噌	5.46 g		7.00 kg					
	かつおぶし(だし用)	3.25 g	3.84 kg				だしをとる		
	こんぶ(だし用)(乾燥)	0.65 g	767.65 g				だしをとる		
	水	143.00 g		0.00 g					
		226.12 g							
さばの文化干し	さばの文化干し(冷凍)50g	1.00 個		1,203.00 個					
	菜種油	1.00 g	1.18 kg						
		1.00 g							
変わりきんぴら	さつま揚げ(冷凍)	13.00 g		16.00 kg			短冊切り		
	糸こんにゃく(3cmカット)	13.00 g		16.00 kg					
	ごぼう(洗い)	23.40 g		31.00 kg					10
	人参	6.50 g		9.00 kg			せん切り		10
	ごま油	0.52 g	614.12 g						
	三温糖	1.95 g	2.30 kg						
	しょうゆ	3.25 g	3.84 kg						
	日本酒(清酒)	0.52 g	614.12 g						
	一味唐辛子	0.01 g	11.81 g						
	いりごま(白)	0.91 g		2.00 kg					
		63.06 g							

備考

栄養価	熱量	蛋白質	脂質	Ca	鉄	VA	VB1	VB2	VC	コレステロール	塩分	繊維
	775 kcal	30.5 g	28.3 g	356 mg	3.6 mg	274 μg	0.62 mg	0.76 mg	13 mg	67 mg	3 g	4.5 g

入間川学校給食センター
給食日誌 Aブロック

令和5年4月28日 現在

令和4年 4月14日 (木) 天候		食数					残菜量	配食量総量	残菜率
献立	わかめごはん、 牛乳(200)、 根菜のあっさり汁、	合計	(低)	(中)	(高)	中学生	kg	kg	%
		2,788	498	1,006	1,284				
料理名	食品名	使用量 (1人分)	総使用量	実発注量	釜数	釜割分量	指示等		廃棄量
わかめごはん	わかめごはん	70.00 g	-	-		-			
		70.00 g							
牛乳(200)	飲用牛乳200ml	1.00 個		2,743.00 個					
根菜のあっさり汁	鶏小間肉	5.00 g		15.00 kg					
	ごぼう(洗い)	8.00 g		26.00 kg			小口きり		10
	たけのこ水煮	8.00 g		13.00 袋			いちょう切り		
	小松菜	10.00 g		35.00 kg			3cm長さ		15
	長ねぎ	5.00 g		17.00 kg			小口きり		10
	大根	20.00 g		65.00 kg			いちょう切り		10
	こんぶ(だし用)(乾燥)	0.50 g	1.45 kg				だしをとる		
	かつおぶし(だし用)	2.50 g	7.29 kg				だしをとる		
	塩(精製塩)	0.25 g	725.56 g						
	しょうゆ	3.00 g	8.75 kg						
	本みりん	1.00 g	2.92 kg						
	日本酒(清酒)	1.00 g	2.92 kg						
	水	115.00 g		0.00 g					
	菜種油	0.10 g	286.66 g						
		179.35 g							
具だくさん卵焼き	具だくさん卵焼き(冷凍)50g	1.00 個		2,829.00 個					
新じゃがのそぼろ煮	豚挽肉	20.00 g		59.00 kg					
	じゃがいも	50.00 g		162.00 kg			さいのめ切り		10
	たまねぎ(むき)	18.00 g		59.00 kg			角切り		10
	糸こんにゃく(3cmカット)	4.00 g		12.00 kg			カット済み		
	人参	7.00 g		23.00 kg			いちょう切り		10
	根生姜	0.12 g		0.50 kg			みじん切り		20
	三温糖	0.50 g	1.45 kg						
	本みりん	1.20 g	3.50 kg						
	しょうゆ	1.50 g	4.38 kg						
	日本酒(清酒)	0.40 g	1.16 kg						
	じゃがいもでんぷん	0.25 g	725.56 g						
	菜種油	0.20 g	586.16 g						
	かつおぶし(だし用)	0.50 g	1.45 kg				だしをとる		
	こんぶ(だし用)(乾燥)	0.50 g	1.45 kg				だしをとる		
	水	10.00 g		0.00 g					
		114.17 g							

備考
入間川小学校(1年)小1なし、水富小学校(1年)小1なし、笹井小学校(1年)小1なし、入間川東小学校(1年)小1なし、御狩場小学校(1年)小1なし、富士見小学校(1年)小1なし、入間野小学校(1年)小1なし

栄養価	熱量	蛋白質	脂質	Ca	鉄	VA	VB1	VB2	VC	コレステロール	塩分	繊維
	581 kcal	24.4 g	16.3 g	351 mg	2.6 mg	233 μg	0.64 mg	0.57 mg	25 mg	172 mg	2.4 g	7.8 g

入間川学校給食センター
給食日誌 Bブロック

令和5年4月28日 現在

令和4年 4月14日 (木) 天候		食数					残菜量	配食量総量	残菜率
献立	ごはん、牛乳(200)、 だまこ餅汁、 豚肉のおろし丼の具、	合計	(低)	(中)	(高)	中学生			
		1,181				1,181	kg	kg	%
料理名	食品名	使用量 (1人分)	総使用量	実発注量	釜数	釜割分量	指示等		廃棄量
ごはん	白ごはん	90.00 g	-	-		-			
		90.00 g							
牛乳(200)	飲用牛乳200ml	1.00 個		1,159.00 個					
だまこ餅汁	だまこ餅(冷凍)	32.50 g		39.00 袋					
	糸かまぼこ(冷凍)	19.50 g		24.00 kg					
	ごぼう(洗い)	13.00 g		18.00 kg			ささがき		10
	人参	7.00 g		10.00 kg			せん切り		10
	えのき茸	13.00 g		19.00 kg					15
	長ねぎ	13.00 g		18.00 kg			せん切り		10
	しょうゆ	3.25 g	3.84 kg						
	本みりん	1.30 g	1.54 kg						
	塩(精製塩)	0.39 g	460.59 g						
	日本酒(清酒)	1.30 g	1.54 kg						
	かつおぶし(だし用)	3.25 g	3.84 kg						
	こんぶ(だし用)(乾燥)	0.65 g	767.65 g						
	水	130.00 g		0.00 g					
	菜種油	0.39 g	460.59 g						
		238.53 g							
豚肉のおろし丼の具	豚小間肉	60.00 g		71.00 kg					
	根生姜	1.30 g		2.00 kg			みじん切り		20
	たまねぎ(むき)	32.50 g		43.00 kg			1/2うす切り		10
	干し椎茸(せん切り)	1.04 g	1.23 kg				もどす		
	糸こんにゃく(3cmカット)	26.00 g		31.00 kg					
	大根	52.00 g		69.00 kg			すりおろす		10
	菜種油	0.39 g	460.59 g						
	しょうゆ	7.02 g	8.29 kg						
	三温糖	2.86 g	3.38 kg						
	日本酒(清酒)	2.60 g	3.07 kg						
	じゃがいもでんぷん	0.98 g	1.16 kg						
	一味唐辛子	0.01 g	11.81 g						
	精製塩(調整用)	0.13 g	153.53 g						
		186.83 g							
ごまみそ和え	ほうれんそう	19.50 g		26.00 kg			3cm長さ		10
	キャベツ	36.40 g		51.00 kg			短冊切り		15
	人参	3.90 g		6.00 kg			せん切り		10
	白味噌	3.12 g		4.00 kg			加熱し冷却する		
	いりごま(白)	1.30 g		2.00 kg			空いり		
	三温糖	0.72 g	850.32 g				加熱し冷却する		
	しょうゆ	0.29 g	342.49 g				加熱し冷却する		
	日本酒(清酒)	0.10 g	118.10 g				加熱し冷却する		
	水	0.52 g		0.00 g			加熱し冷却する		
		65.85 g							

備考

栄養価	熱量	蛋白質	脂質	Ca	鉄	VA	VB1	VB2	VC	コレステロール	塩分	繊維
	780 kcal	33.2 g	20.9 g	338 mg	2.8 mg	230 μg	1.09 mg	0.71 mg	36 mg	72 mg	3 g	6.6 g

入間川学校給食センター
給食日誌 Aブロック

令和5年4月28日 現在

令和4年 4月15日 (金) 天候		食数					残菜量	配食量総量	残菜率
献立	しょうゆラーメン、牛乳(200)、蒸し餃子(2)、塩ナムル	合計	(低)	(中)	(高)	中学生	kg	kg	%
		2,788	498	1,006	1,284				
料理名	食品名	使用量(1人分)	総使用量	実発注量	釜数	釜割分量	指示等		廃棄量
しょうゆラーメン	ホット中華めん70g	1.00 個		498.00 個					
	ホット中華めん80g	1.00 個		1,006.00 個					
	ホット中華めん90g	1.00 個		1,284.00 個					
	豚小間肉	15.00 g		44.00 kg					
	人参	10.00 g		33.00 kg			せん切り		10
	キャベツ	20.00 g		69.00 kg			短冊切り		15
	長ねぎ	5.00 g		17.00 kg			小口きり		10
	スライスなると(冷凍)	5.00 g		15.00 kg					
	たけのこ水煮	10.00 g		17.00 袋			せん切り		
	菜種油	0.50 g	1.45 kg						
	しょうゆ	8.70 g	25.36 kg						
	塩(精製塩)	0.35 g	1.03 kg						
	白胡椒	0.02 g	55.76 g						
	鶏ガラパック(冷凍)	15.00 g		21.00 袋			だしをとる		
	ローリエの葉	0.01 g	27.88 g				ガラ用		
	たまねぎ(むき)	1.00 g		4.00 kg			ガラ用		10
	人参	1.00 g		4.00 kg			ガラ用		10
	長ねぎ	1.00 g		4.00 kg			ガラ用		10
	根生姜	0.30 g		1.10 kg			ガラ用		20
	水	150.00 g		0.00 g					
		242.88 g							
牛乳(200)	飲用牛乳200ml	1.00 個		2,743.00 個					
蒸し餃子(2)	蒸し餃子(冷凍)25g	2.00 個		5,658.00 個			蒸す		
塩ナムル	人参	5.00 g		17.00 kg			せん切り		10
	ほうれんそう	10.00 g		33.00 kg			3cm長さ		10
	大根	35.00 g		114.00 kg					10
	塩(精製塩)	0.60 g	1.75 kg						
	三温糖	0.30 g	877.80 g						
	にんにく	0.03 g		0.10 kg					8
	ごま油	0.60 g	1.75 kg						
	水	2.30 g		0.00 g					
		53.83 g							

備考
入間川小学校(1年)小1なし、水富小学校(1年)小1なし、笹井小学校(1年)小1なし、入間川東小学校(1年)小1なし、御狩場小学校(1年)小1なし、富士見小学校(1年)小1なし、入間野小学校(1年)小1なし

栄養価	熱量	蛋白質	脂質	Ca	鉄	VA	VB1	VB2	VC	コレステロール	塩分	繊維
	619 kcal	24.8 g	18.3 g	291 mg	1.7 mg	233 μg	0.37 mg	0.47 mg	28 mg	45 mg	3.5 g	5 g

入間川学校給食センター
給食日誌 Bブロック

令和5年4月28日 現在

令和4年 4月15日 (金) 天候		食数					残菜量	配食量総量	残菜率			
献立	ツイストパン、牛乳(200)、ミネストローネ、	合計	(低)	(中)	(高)	中学生	kg	kg	%			
		1,181				1,181						
料理名	食品名	使用量(1人分)	総使用量	実発注量	釜数	釜割分量	指示等		廃棄量			
ツイストパン	ツイストパン70g	1.00 個		1,181.00 個								
牛乳(200)	飲用牛乳200ml	1.00 個		1,159.00 個								
ミネストローネ	ベーコン(短冊)	6.50 g		8.00 kg								
	たまねぎ(むき)	19.50 g		26.00 kg			角切り		10			
	人参	13.00 g		18.00 kg			いちょう切り		10			
	セロリ	2.60 g		5.00 kg			うす切り		35			
	キャベツ	13.00 g		19.00 kg			短冊切り		15			
	じゃがいも	19.50 g		26.00 kg			さいのめ切り		10			
	にんにく	0.33 g		0.50 kg			みじん切り		8			
	トマトケチャップ	5.85 g		3.00 袋								
	トマト缶(カット)	26.00 g		13.00 缶								
	塩(精製塩)	0.78 g	921.18 g									
	白胡椒	0.03 g	35.43 g									
	三温糖	0.65 g	767.65 g									
	菜種油	0.65 g	767.65 g									
	赤ワイン	1.30 g	1.54 kg									
	コンソメ	0.65 g	767.65 g									
	水	97.50 g		0.00 g								
	鶏ガラパック(冷凍)	15.60 g		9.00 袋								
	たまねぎ(むき)	1.30 g		2.00 kg			ガラ用		10			
	人参	1.30 g		2.00 kg			ガラ用		10			
	長ねぎ	1.30 g		2.00 kg			ガラ用		10			
	根生姜	0.39 g		0.60 kg			ガラ用		20			
	ローリエの葉	0.01 g	11.81 g				ガラ用					
		227.74 g										
白身魚のカリカリフライ	白身魚カリカリフライ(冷凍)60g	1.00 個		1,203.00 個								
	菜種油	6.00 g	7.09 kg									
		6.00 g										
小松菜のソテー	鶏小間肉	6.50 g		8.00 kg								
	小松菜	19.50 g		28.00 kg					15			
	ホールコーン(冷凍)	13.00 g		16.00 kg								
	もやし	26.00 g		31.00 kg								
	塩(精製塩)	0.21 g	248.01 g									
	白胡椒	0.03 g	35.43 g									
	菜種油	0.26 g	307.06 g									
	白ワイン	1.30 g	1.54 kg									
	じゃがいもでんぷん	0.26 g	307.06 g									
		67.06 g										
備考												
栄養価	熱量	蛋白質	脂質	Ca	鉄	VA	VB1	VB2	VC	コレステロール	塩分	繊維
	798 kcal	25.9 g	29.6 g	327 mg	1.8 mg	261 μg	0.32 mg	0.53 mg	37 mg	34 mg	3.5 g	6.3 g

入間川学校給食センター
給食日誌 Aブロック

令和5年4月28日 現在

令和4年 4月18日 (月) 天候		食数					残菜量	配食量総量	残菜率
献立	ごはん、牛乳(200)、 じゃがいものみそ汁、 さばの文化干し、	合計	(低)	(中)	(高)	中学生	kg	kg	%
		2,788	498	1,006	1,284				
料理名	食品名	使用量 (1人分)	総使用量	実発注量	釜数	釜割分量	指示等		廃棄量
ごはん	白ごはん	70.00 g	-	-		-			
		70.00 g							
牛乳(200)	飲用牛乳200ml	1.00 個		2,743.00 個					
じゃがいものみそ汁	じゃがいも	40.00 g		130.00 kg					10
	たまねぎ(むき)	30.00 g		98.00 kg					10
	油揚げ(冷凍)	7.00 g		21.00 kg					
	白味噌	4.00 g		12.00 kg					
	赤味噌	4.00 g		12.00 kg					
	かつおぶし(だし用)	2.50 g	7.29 kg						
	こんぶ(だし用)(乾燥)	0.50 g	1.45 kg						
	水	100.00 g		0.00 g					
		188.00 g							
さばの文化干し	さばの文化干し(冷凍)40g	1.00 個		2,829.00 個					
	菜種油	1.00 g	2.79 kg						
		1.00 g							
ひじきのいため煮	芽ひじき(乾燥)	2.20 g	6.42 kg				もどす		
	人参	6.00 g		20.00 kg					10
	しらたき	12.00 g		35.00 kg					
	さつま揚げ(冷凍)	10.00 g		30.00 kg					
	菜種油	0.30 g	877.80 g						
	三温糖	1.50 g	4.37 kg						
	本みりん	0.50 g	1.45 kg						
	日本酒(清酒)	0.50 g	1.45 kg						
	しょうゆ	2.30 g	6.71 kg						
	かつおぶし(だし用)	0.50 g	1.45 kg				だしをとる		
	こんぶ(だし用)(乾燥)	0.20 g	586.16 g				だしをとる		
	水	10.00 g		0.00 g					
		46.00 g							

備考
入間川小学校(1年)小1なし、水富小学校(1年)小1なし、笹井小学校(1年)小1なし、入間川東小学校(1年)小1なし、御狩場小学校(1年)小1なし、富士見小学校(1年)小1なし、入間野小学校(1年)小1なし

栄養価	熱量	蛋白質	脂質	Ca	鉄	VA	VB1	VB2	VC	コレステロール	塩分	繊維
	657 kcal	26 g	24.4 g	335 mg	3.8 mg	132 μg	0.52 mg	0.63 mg	15 mg	59 mg	2.3 g	7 g

入間川学校給食センター
給食日誌 Bブロック

令和5年4月28日 現在

令和4年 4月18日 (月) 天候		食数					残菜量	配食量総量	残菜率			
献立	ごはん、牛乳(200)、 中華スープ、マーボー豆腐、 フルーツ杏仁	合計	(低)	(中)	(高)	中学生						
		1,181				1,181	kg	kg	%			
料理名	食品名	使用量 (1人分)	総使用量	実発注量	釜数	釜割分量	指示等		廃棄量			
ごはん	白ごはん	90.00 g	-	-		-						
		90.00 g										
牛乳(200)	飲用牛乳200ml	1.00 個		1,159.00 個								
中華スープ	鶏小間肉	6.50 g		8.00 kg								
	小松菜	13.00 g		19.00 kg					15			
	人参	12.00 g		16.00 kg			せん切り		10			
	白菜	26.00 g		33.00 kg			短冊切り		6			
	長ねぎ	10.40 g		14.00 kg			小口きり		10			
	白胡椒	0.03 g	35.43 g									
	日本酒(清酒)	1.30 g	1.54 kg									
	しょうゆ	3.90 g	4.61 kg									
	オイスターソース	0.52 g	614.12 g									
	塩(精製塩)	0.39 g	460.59 g									
	菜種油	0.52 g	614.12 g									
	鶏ガラパック(冷凍)	15.60 g		9.00 袋								
	たまねぎ(むき)	1.30 g		2.00 kg			ガラ用		10			
	人参	1.30 g		2.00 kg			ガラ用		10			
	長ねぎ	1.30 g		2.00 kg			ガラ用		10			
	根生姜	0.39 g		0.60 kg			ガラ用		20			
	ローリエの葉	0.01 g	11.81 g				ガラ用					
	水	156.00 g		0.00 g								
		250.46 g										
備考												
栄養価	熱量	蛋白質	脂質	Ca	鉄	VA	VB1	VB2	VC	コレステロール	塩分	繊維

入間川学校給食センター
給食日誌 Aブロック

令和5年4月28日 現在

令和4年 4月19日 (火) 天候		食数					残菜量	配食量総量	残菜率
献立	ごはん、牛乳(200)、 沢煮椀、 豚肉のおろし丼の具、	合計	(低)	(中)	(高)	中学生			
		2,788	498	1,006	1,284		kg	kg	%
料理名	食品名	使用量 (1人分)	総使用量	実発注量	釜数	釜割分量	指示等		廃棄量
ごはん	白ごはん	70.00 g	-	-		-			
		70.00 g							
牛乳(200)	飲用牛乳200ml	1.00 個		2,743.00 個					
沢煮椀	ごぼう(洗い)	10.00 g		33.00 kg			ささがき		10
	人参	10.00 g		33.00 kg			せん切り		10
	えのき茸	10.00 g		35.00 kg					15
	長ねぎ	10.00 g		33.00 kg			せん切り		10
	糸かまぼこ(冷凍)	10.00 g		30.00 kg					
	しょうゆ	2.50 g	7.29 kg						
	本みりん	1.00 g	2.92 kg						
	塩(精製塩)	0.30 g	877.80 g						
	日本酒(清酒)	1.00 g	2.92 kg						
	かつおぶし(だし用)	2.50 g	7.29 kg						
	こんぶ(だし用)(乾燥)	0.50 g	1.45 kg						
	水	140.00 g		0.00 g					
	菜種油	0.30 g	877.80 g						
		198.10 g							
豚肉のおろし丼の具	豚小間肉	50.00 g		146.00 kg					
	根生姜	1.00 g		3.70 kg			みじん切り		20
	たまねぎ(むき)	25.00 g		81.00 kg			1/2うす切り		10
	干し椎茸(せん切り)	0.80 g	2.33 kg				もどす		
	糸こんにゃく(3cmカット)	20.00 g		59.00 kg					
	大根	40.00 g		130.00 kg			すりおろす		10
	菜種油	0.30 g	877.80 g						
	しょうゆ	5.40 g	15.74 kg						
	三温糖	2.20 g	6.42 kg						
	日本酒(清酒)	2.00 g	5.83 kg						
	じゃがいもでんぷん	0.75 g	2.19 kg						
	一味唐辛子	0.01 g	27.88 g						
	精製塩(調整用)	0.10 g	286.66 g						
		147.56 g							
みしょうかん(1/6)	美生柑	0.65 個		472.00 個			1/6に切る		35

備考
入間川小学校(1年)小1なし、水富小学校(1年)小1なし、笹井小学校(1年)小1なし、入間川東小学校(1年)小1なし、御狩場小学校(1年)小1なし、富士見小学校(1年)小1なし、入間野小学校(1年)小1なし

栄養価	熱量	蛋白質	脂質	Ca	鉄	VA	VB1	VB2	VC	コレステロール	塩分	繊維
	592 kcal	25.8 g	17.8 g	284 mg	1.9 mg	155 μg	0.89 mg	0.55 mg	22 mg	65 mg	2.1 g	4.2 g

入間川学校給食センター
給食日誌 Bブロック

令和5年4月28日 現在

令和4年 4月19日 (火) 天候		食数					残菜量	配食量総量	残菜率			
献立	わかめごはん、 牛乳(200)、すいとん、 具だくさん卵焼き、	合計	(低)	(中)	(高)	中学生	kg	kg	%			
		1,181				1,181						
料理名	食品名	使用量 (1人分)	総使用量	実発注量	釜数	釜割分量	指示等		廃棄量			
わかめごはん	わかめごはん	90.00 g	-	-		-						
		90.00 g										
牛乳(200)	飲用牛乳200ml	1.00 個		1,159.00 個								
すいとん	すいとん(冷凍)	39.00 g		47.00 kg								
	鶏小間肉	6.50 g		8.00 kg								
	大根	19.50 g		26.00 kg			いちょう切り		10			
	ほうれんそう	10.40 g		14.00 kg					10			
	人参	11.00 g		15.00 kg			いちょう切り		10			
	長ねぎ	6.50 g		9.00 kg			小口きり		10			
	赤味噌	10.40 g		13.00 kg								
	菜種油	0.65 g	767.65 g									
	かつおぶし(だし用)	3.25 g	3.84 kg				だしをとる					
	こんぶ(だし用)(乾燥)	0.65 g	767.65 g				だしをとる					
	水	104.00 g		0.00 g								
		211.85 g										
具だくさん卵焼き	具だくさん卵焼き(冷凍)60g	1.00 個		1,203.00 個								
新じゃがのそぼろ煮	豚挽肉	26.00 g		31.00 kg								
	じゃがいも	65.00 g		86.00 kg			さいのめ切り		10			
	たまねぎ(むき)	23.40 g		31.00 kg			角切り		10			
	糸こんにゃく(3cmカット)	5.20 g		7.00 kg			カット済み					
	人参	6.50 g		9.00 kg					10			
	根生姜	0.16 g		0.30 kg			みじん切り		20			
	三温糖	0.65 g	767.65 g									
	本みりん	1.56 g	1.84 kg									
	しょうゆ	1.95 g	2.30 kg									
	日本酒(清酒)	0.52 g	614.12 g									
	じゃがいもでんぷん	0.33 g	389.73 g									
	菜種油	0.26 g	307.06 g									
	かつおぶし(だし用)	0.65 g	767.65 g				だしをとる					
	こんぶ(だし用)(乾燥)	0.65 g	767.65 g				だしをとる					
	水	13.00 g		0.00 g								
		145.83 g										
備考												
栄養価	熱量	蛋白質	脂質	Ca	鉄	VA	VB1	VB2	VC	コレステロール	塩分	繊維
	795 kcal	31.7 g	20 g	370 mg	3.5 mg	334 μg	0.82 mg	0.65 mg	31 mg	202 mg	3.5 g	10.2 g

入間川学校給食センター
給食日誌 Aブロック

令和5年4月28日 現在

令和4年 4月20日 (水) 天候		食数					残菜量	配食量総量	残菜率			
献立	子供パンスライス、牛乳(200)、春野菜のポトフ、	合計	(低)	(中)	(高)	中学生	kg	kg	%			
		3,291	1,001	1,006	1,284							
料理名	食品名	使用量(1人分)	総使用量	実発注量	釜数	釜割分量	指示等		廃棄量			
子供パンスライス	子供パンスライス 40g	1.00 個		1,001.00 個								
	子供パンスライス 50g	1.00 個		1,006.00 個								
	子供パンスライス 60g	1.00 個		1,284.00 個								
牛乳(200)	飲用牛乳200ml	1.00 個		3,246.00 個								
春野菜のポトフ	鶏角切り肉(2×2×1cm)	15.00 g		51.00 kg								
	かぶ	32.00 g		128.00 kg					15			
	キャベツ	28.00 g		112.00 kg			短冊切り		15			
	たまねぎ(むき)	25.00 g		95.00 kg			角切り		10			
	人参	10.00 g		38.00 kg			いちょう切り		10			
	セロリ	4.00 g		21.00 kg			うす切り		35			
	鶏ガラパック(冷凍)	12.00 g		20.00 袋			スープをとる					
	白ワイン	1.00 g	3.39 kg									
	塩(精製塩)	0.50 g	1.69 kg									
	白胡椒	0.02 g	65.82 g									
	水	60.00 g		0.00 g								
	たまねぎ(むき)	1.00 g		4.00 kg			ガラ用		10			
	人参	1.00 g		4.00 kg			ガラ用		10			
	長ねぎ	1.00 g		4.00 kg			ガラ用		10			
	根生姜	0.30 g		1.30 kg			ガラ用		20			
	菜種油	0.20 g	686.71 g									
	ローリエの葉	0.01 g	32.91 g									
	コンソメ	0.40 g	1.35 kg									
		191.43 g										
ハンバーグ	ハンバーグ(冷凍)60g	1.00 個		3,332.00 個			焼く					
	菜種油	1.00 g	3.29 kg									
	トマトケチャップ	8.00 g		9.00 袋								
	濃厚ソース	0.50 g	1.65 kg									
	ウスターソース	0.50 g	1.65 kg									
	三温糖	1.00 g	3.29 kg									
	たまねぎ(むき)	3.00 g		11.00 kg			みじん切り		10			
	じゃがいもでんぷん	0.20 g	658.20 g									
	水	3.00 g		0.00 g								
		17.20 g										
いちごのお祝いゼリー	いちごゼリー	1.00 個		3,291.00 個								
備考												
栄養価	熱量	蛋白質	脂質	Ca	鉄	VA	VB1	VB2	VC	コレステロール	塩分	繊維
	624 kcal	24.5 g	22.4 g	474 mg	6.2 mg	169 μg	0.28 mg	0.46 mg	31 mg	53 mg	2.2 g	6.3 g

入間川学校給食センター
給食日誌 Bブロック

令和5年4月28日 現在

令和4年 4月20日 (水) 天候		食数					残菜量	配食量総量	残菜率
献立	バターロール、 コーヒーミルク、 玉ねぎスープ、	合計	(低)	(中)	(高)	中学生			
		1,181				1,181	kg	kg	%
料理名	食品名	使用量 (1人分)	総使用量	実発注量	釜数	釜割分量	指示等		廃棄量
バターロール	バターロール 70 g	1.00 個		1,181.00 個					
コーヒーミルク	コーヒーミルク	1.00 個		1,181.00 個					
玉ねぎスープ	ベーコン (短冊)	6.50 g		8.00 kg					
	たまねぎ (むき)	65.00 g		86.00 kg			1 / 2 うす切り	10	
	人参	20.00 g		27.00 kg			せん切り	10	
	えのき茸	6.50 g		10.00 kg				15	
	白胡椒	0.03 g	35.43 g						
	塩 (精製塩)	0.98 g	1.16 kg						
	オニオンソテーパウダー	0.39 g		1.00 kg					
	コンソメ	0.39 g	460.59 g						
	菜種油	0.65 g	767.65 g						
	鶏ガラパック (冷凍)	15.60 g		9.00 袋					
	水	130.00 g		0.00 g					
	たまねぎ (むき)	1.30 g		2.00 kg			ガラ用	10	
	人参	1.30 g		2.00 kg			ガラ用	10	
	長ねぎ	1.30 g		2.00 kg			ガラ用	10	
	根生姜	0.39 g		0.60 kg			ガラ用	20	
	ローリエの葉	0.01 g	11.81 g				ガラ用		
		250.34 g							
いかなゲット (3)	いかなゲット (冷凍) 20 g	3.00 個		3,609.00 個					
	菜種油	6.00 g	7.09 kg						
		6.00 g							
イタリアンサラダ	きゅうり	9.10 g		11.00 kg			うす切り	2	
	人参	9.10 g		12.00 kg			せん切り	10	
	キャベツ	32.50 g		46.00 kg			短冊切り	15	
	イタリアンドレッシング 1 L	5.85 g		7.00 本					
		56.55 g							
みしょうかん (1/6)	美生柑	0.65 個		201.00 個			1 / 6 に切る	35	

備考

栄養価	熱量	蛋白質	脂質	Ca	鉄	VA	VB1	VB2	VC	コレステロール	塩分	繊維
	818 kcal	26.3 g	33 g	305 mg	1.4 mg	304 μg	0.25 mg	0.46 mg	35 mg	27 mg	3.2 g	4.8 g

入間川学校給食センター
給食日誌 Aブロック

令和5年4月28日 現在

令和4年 4月21日 (木) 天候		食数					残菜量	配食量総量	残菜率
献立	バターロール、牛乳(200)、コーンスープ、	合計	(低)	(中)	(高)	中学生	kg	kg	%
		3,291	1,001	1,006	1,284				
料理名	食品名	使用量(1人分)	総使用量	実発注量	釜数	釜割分量	指示等		廃棄量
バターロール	バターロール40g	1.00 個		1,001.00 個					
	バターロール50g	1.00 個		1,006.00 個					
	バターロール60g	1.00 個		1,284.00 個					
牛乳(200)	飲用牛乳200ml	1.00 個		3,246.00 個					
コーンスープ	鶏小間肉	10.00 g		34.00 kg					
	たまねぎ(むき)	36.00 g		136.00 kg			うす切り		10
	ホールコーン(冷凍)	15.00 g		51.00 kg					
	コーンペースト(冷凍)	20.00 g		68.00 kg					
	小麦粉	4.00 g	13.51 kg				ルーを作る		
	菜種油	3.00 g	10.13 kg				ルーを作る		
	調理用牛乳(冷蔵)	32.00 g		109.00 kg					
	塩(精製塩)	0.75 g	2.54 kg						
	白胡椒	0.02 g	65.82 g						
	白ワイン	1.00 g	3.38 kg						
	三温糖	0.05 g	177.39 g				味の調整用		
	コンソメ	0.20 g	676.70 g						
	菜種油	0.20 g	676.70 g						
	鶏ガラパック(冷凍)	12.00 g		20.00 袋			だしをとる		
	ローリエの葉	0.01 g	32.91 g				だしをとる		
	水	50.00 g		0.00 g			だしをとる		
	たまねぎ(むき)	1.00 g		4.00 kg			ガラ用		10
	人参	1.00 g		4.00 kg			ガラ用		10
	長ねぎ	1.00 g		4.00 kg			ガラ用		10
	根生姜	0.30 g		1.30 kg			ガラ用		20
		187.53 g							
白身魚のカリカリフライ	白身魚カリカリフライ(冷凍)40g	1.00 個		3,332.00 個					
	菜種油	4.00 g	13.16 kg						
		4.00 g							
フレンチサラダ	キャベツ	30.00 g		120.00 kg			短冊切り		15
	人参	5.00 g		19.00 kg			せん切り		10
	きゅうり	10.00 g		35.00 kg			うす切り		2
	菜種油	2.00 g	6.76 kg				手作りドレ		
	穀物酢	2.00 g	6.76 kg						
	塩(精製塩)	0.27 g	919.91 g						
	白胡椒	0.02 g	65.82 g						
	しょうゆ	0.36 g	1.22 kg						
	三温糖	0.18 g	608.05 g						
		49.83 g							

備考

栄養価	熱量	蛋白質	脂質	Ca	鉄	VA	VB1	VB2	VC	コレステロール	塩分	繊維
	704 kcal	23 g	31.7 g	325 mg	1.1 mg	153 μg	0.22 mg	0.52 mg	22 mg	38 mg	2.6 g	3.9 g

入間川学校給食センター
給食日誌 Bブロック

令和5年4月28日 現在

令和4年 4月21日 (木) 天候		食数					残菜量	配食量総量	残菜率
献立	ごはん、牛乳(200)、 かぶのみそ汁、 和風おろしハンバーグ、	合計	(低)	(中)	(高)	中学生			
		1,181				1,181	kg	kg	%
料理名	食品名	使用量 (1人分)	総使用量	実発注量	釜数	釜割分量	指示等		廃棄量
ごはん	白ごはん	90.00 g	-	-		-			
		90.00 g							
牛乳(200)	飲用牛乳200ml	1.00 個		1,159.00 個					
かぶのみそ汁	かぶ	19.50 g		28.00 kg			せん切り		15
	長ねぎ	13.00 g		18.00 kg			小口きり		10
	小松菜	13.00 g		19.00 kg					15
	人参	6.50 g		9.00 kg					10
	カット豆腐(冷凍)	19.50 g		24.00 kg					
	白味噌	5.46 g		7.00 kg					
	赤味噌	5.46 g		7.00 kg					
	かつおぶし(だし用)	3.25 g	3.84 kg						
	こんぶ(だし用)(乾燥)	0.65 g	767.65 g						
	水	143.00 g		0.00 g					
		229.32 g							
和風おろしハンバーグ	ハンバーグ(冷凍)80g	1.00 個		1,203.00 個					
	菜種油	1.00 g	1.18 kg						
	大根	12.00 g		16.00 kg			すりおろす		10
	しょうゆ	1.80 g	2.13 kg						
	本みりん	1.80 g	2.13 kg						
	じゃがいもでんぷん	0.20 g	236.20 g						
		16.80 g							
ひじきのいため煮	芽ひじき(乾燥)	2.86 g	3.38 kg				もどす		
	人参	7.80 g		11.00 kg					10
	しらたき	15.60 g		19.00 kg					
	さつま揚げ(冷凍)	13.00 g		16.00 kg					
	菜種油	0.39 g	460.59 g						
	三温糖	1.95 g	2.30 kg						
	本みりん	0.65 g	767.65 g						
	日本酒(清酒)	0.65 g	767.65 g						
	しょうゆ	2.99 g	3.53 kg						
	かつおぶし(だし用)	0.65 g	767.65 g				だしをとる		
	こんぶ(だし用)(乾燥)	0.26 g	307.06 g				だしをとる		
	水	13.00 g		0.00 g					
		59.80 g							
備考									

栄養価	熱量	蛋白質	脂質	Ca	鉄	VA	VB1	VB2	VC	コレステロール	塩分	繊維
	751 kcal	29.8 g	22.3 g	621 mg	10.2 mg	231 μg	0.7 mg	0.53 mg	16 mg	53 mg	2.9 g	8.4 g

入間川学校給食センター
給食日誌 Aブロック

令和5年4月28日 現在

令和4年 4月22日 (金) 天候		食数					残菜量	配食量総量	残菜率
献立	チキンカレーライス、 牛乳(200)、 小松菜のソテー、	合計	(低)	(中)	(高)	中学生	kg	kg	%
		3,291	1,001	1,006	1,284				
料理名	食品名	使用量 (1人分)	総使用量	実発注量	釜数	釜割分量	指示等		廃棄量
チキンカレーライス	白ごはん	70.00 g	-	-		-			
	鶏角切り肉 (2×2×1cm)	30.00 g		102.00 kg					
	人参	10.00 g		38.00 kg			いちょう切り		10
	たまねぎ (むき)	35.00 g		132.00 kg			角切り		10
	じゃがいも	50.00 g		188.00 kg			さいのめ切り		10
	にんにく	0.10 g		0.40 kg			みじん切り		8
	トマトケチャップ	3.00 g		4.00 袋					
	濃厚ソース	2.00 g	6.76 kg						
	塩 (精製塩)	0.80 g	2.70 kg						
	菜種油	0.50 g	1.68 kg						
	三温糖	0.50 g	1.68 kg						
	カレー粉	0.50 g	1.68 kg						
	カレーパウダー (カレーアロマ)	0.50 g	1.68 kg						
	小麦粉	6.00 g	20.27 kg				ルーを作る		
	菜種油	4.50 g	15.21 kg				ルーを作る		
	トマトピューレ	3.00 g		4.00 袋					
	白胡椒	0.01 g	32.91 g						
	すりおろしりんご	4.00 g		14.00 kg					
	オニオンソテーパウダー	0.50 g		2.00 kg					
	しょうゆ	0.50 g	1.68 kg						
	鶏ガラパック (冷凍)	10.00 g		16.00 袋					
	たまねぎ (むき)	1.00 g		4.00 kg			ガラ用		10
	人参	1.00 g		4.00 kg			ガラ用		10
	長ねぎ	1.00 g		4.00 kg			ガラ用		10
	根生姜	0.30 g		1.30 kg			ガラ用		20
	ローリエの葉	0.01 g	32.91 g						
	水	50.00 g		0.00 g					
		284.72 g							
牛乳 (200)	飲用牛乳 200ml	1.00 個		3,246.00 個					
小松菜のソテー	ベーコン (短冊)	5.00 g		17.00 kg					
	小松菜	10.00 g		40.00 kg					15
	ホールコーン (冷凍)	10.00 g		34.00 kg					
	もやし	25.00 g		85.00 kg					
	塩 (精製塩)	0.16 g	542.23 g						
	白胡椒	0.02 g	65.82 g						
	菜種油	0.20 g	676.70 g						
	白ワイン	1.00 g	3.38 kg						
	じゃがいもでんぷん	0.20 g	676.70 g						
		51.58 g							
ヨーグルト	ヨーグルト (冷蔵) 80g (鉄Ca強化)	1.00 個		3,291.00 個					

備考

栄養価	熱量	蛋白質	脂質	Ca	鉄	VA	VB1	VB2	VC	コレステロール	塩分	繊維
	664 kcal	23.2 g	18.6 g	537 mg	4.4 mg	231 μg	0.56 mg	0.61 mg	48 mg	60 mg	1.8 g	8.1 g

入間川学校給食センター
給食日誌 Bブロック

令和5年4月28日 現在

令和4年 4月22日 (金) 天候		食数					残菜量	配食量総量	残菜率
献立	ごはん、牛乳(200)、 豚汁、鶏肉のから揚げ、 元気サラダ	合計	(低)	(中)	(高)	中学生	kg	kg	%
		1,181				1,181			
料理名	食品名	使用量 (1人分)	総使用量	実発注量	釜数	釜割分量	指示等		廃棄量
ごはん	白ごはん	90.00 g	-	-		-			
		90.00 g							
牛乳(200)	飲用牛乳200ml	1.00 個		1,159.00 個					
豚汁	豚小間肉	13.00 g		16.00 kg					
	たまねぎ(むき)	19.50 g		26.00 kg			1/2うす切り		10
	人参	6.50 g		9.00 kg			いちょう切り		10
	油揚げ(冷凍)	6.50 g		8.00 kg					
	短冊こんにゃく	6.50 g		8.00 kg					
	干し椎茸(せん切り)	0.65 g	767.65 g				もどす		
	大根	19.50 g		26.00 kg					10
	長ねぎ	6.50 g		9.00 kg			小口きり		10
	かつおぶし(だし用)	3.25 g	3.84 kg				だしをとる		
	こんぶ(だし用)(乾燥)	1.04 g	1.23 kg				だしをとる		
	菜種油	0.26 g	307.06 g						
	赤味噌	5.20 g		7.00 kg					
	白味噌	5.20 g		7.00 kg					
	水	143.00 g		0.00 g					
		236.60 g							
鶏肉のから揚げ	鶏もも切り身肉50g	1.00 個		1,203.00 個					
	根生姜	0.50 g		0.80 kg			みじん切り		20
	にんにく	0.50 g		0.70 kg			みじん切り		8
	日本酒(清酒)	0.50 g	590.50 g				下味用		
	しょうゆ	1.80 g	2.13 kg				下味用		
	じゃがいもでんぷん	10.00 g	11.81 kg				まぶす		
	菜種油	5.00 g	5.91 kg						
		18.30 g							
元気サラダ	キャベツ	16.64 g		24.00 kg					15
	小松菜	8.00 g		12.00 kg					15
	きゅうり	6.76 g		9.00 kg					2
	人参	8.32 g		11.00 kg					10
	ホールコーン(冷凍)	6.76 g		8.00 kg					
	こんぶ(刻み)(乾燥)	0.21 g	248.01 g						
	かつおぶし(碎片)	0.42 g	496.02 g						
	三温糖	1.35 g	1.59 kg						
	菜種油	1.66 g	1.96 kg						
	穀物酢	2.50 g	2.95 kg						
	塩(精製塩)	0.42 g	496.02 g						
	白胡椒	0.01 g	11.81 g						
	いりごま(白)	0.21 g		1.00 kg					
		53.26 g							

備考

栄養価	熱量	蛋白質	脂質	Ca	鉄	VA	VB1	VB2	VC	コレステロール	塩分	繊維
	784 kcal	29.5 g	27.8 g	325 mg	2.2 mg	232 μg	0.69 mg	0.53 mg	20 mg	90 mg	2.1 g	4.1 g

入間川学校給食センター
給食日誌 Aブロック

令和5年4月28日 現在

令和4年 4月25日 (月) 天候		食数					残菜量	配食量総量	残菜率			
献立	ごはん、牛乳(200)、 中華スープ、マーボー豆腐、 フルーツ杏仁	合計	(低)	(中)	(高)	中学生	kg	kg	%			
		3,291	1,001	1,006	1,284							
料理名	食品名	使用量 (1人分)	総使用量	実発注量	釜数	釜割分量	指示等		廃棄量			
ごはん	白ごはん	70.00 g	-	-		-						
		70.00 g										
牛乳(200)	飲用牛乳200ml	1.00 個		3,246.00 個								
中華スープ	鶏小間肉	5.00 g		17.00 kg								
	小松菜	10.00 g		40.00 kg					15			
	人参	9.00 g		34.00 kg			せん切り		10			
	キャベツ	20.00 g		80.00 kg			短冊切り		15			
	長ねぎ	8.00 g		31.00 kg			小口きり		10			
	白胡椒	0.02 g	65.82 g									
	日本酒(清酒)	1.00 g	3.38 kg									
	しょうゆ	3.00 g	10.13 kg									
	オイスターソース	0.40 g	1.35 kg									
	塩(精製塩)	0.30 g	1.02 kg									
	菜種油	0.40 g	1.35 kg									
	鶏ガラパック(冷凍)	12.00 g		20.00 袋								
	たまねぎ(むき)	1.00 g		4.00 kg			ガラ用		10			
	人参	1.00 g		4.00 kg			ガラ用		10			
	長ねぎ	1.00 g		4.00 kg			ガラ用		10			
	根生姜	0.30 g		1.30 kg			ガラ用		20			
	ローリエの葉	0.01 g	32.91 g				ガラ用					
	水	120.00 g		0.00 g								
		192.43 g										
備考												
栄養価	熱量	蛋白質	脂質	Ca	鉄	VA	VB1	VB2	VC	コレステロール	塩分	繊維

入間川学校給食センター
給食日誌 Bブロック

令和5年4月28日 現在

令和4年 4月25日 (月) 天候		食数					残菜量	配食量総量	残菜率			
献立	しょうゆラーメン、 牛乳(200)、 蒸し餃子(2)、	合計	(低)	(中)	(高)	中学生						
		1,181				1,181	kg	kg	%			
料理名	食品名	使用量 (1人分)	総使用量	実発注量	釜数	釜割分量	指示等		廃棄量			
しょうゆラーメン	ホット中華めん105g	1.00 個		1,181.00 個								
	豚小間肉	19.50 g		24.00 kg								
	うずら卵(水煮)	26.00 g		39.00 袋								
	人参	13.00 g		18.00 kg			せん切り		10			
	白菜	26.00 g		33.00 kg			短冊切り		6			
	長ねぎ	6.50 g		9.00 kg			小口きり		10			
	スライスなると(冷凍)	6.50 g		8.00 kg								
	たけのこ水煮	13.00 g		9.00 袋			せん切り					
	菜種油	0.65 g	767.65 g									
	しょうゆ	11.31 g	13.36 kg									
	塩(精製塩)	0.46 g	543.26 g									
	白胡椒	0.03 g	35.43 g									
	鶏ガラパック(冷凍)	19.50 g		11.00 袋			だしをとる					
	ローリエの葉	0.01 g	11.81 g				ガラ用					
	たまねぎ(むき)	1.30 g		2.00 kg			ガラ用		10			
	人参	1.30 g		2.00 kg			ガラ用		10			
	長ねぎ	1.30 g		2.00 kg			ガラ用		10			
	根生姜	0.39 g		0.60 kg			ガラ用		20			
	水	195.00 g		0.00 g								
		341.75 g										
牛乳(200)	飲用牛乳200ml	1.00 個		1,159.00 個								
蒸し餃子(2)	蒸し餃子(冷凍)25g	2.00 個		2,406.00 個			蒸す					
大根ナムル	切り干し大根(乾燥)	5.20 g		6.00 kg			もどす					
	大根	13.00 g		18.00 kg			せん切り		10			
	もやし	15.60 g		19.00 kg								
	人参	6.50 g		9.00 kg			せん切り		10			
	ほうれんそう	13.00 g		18.00 kg			2cm		10			
	韓国ナムルドレッシング300ml	0.03 本		35.00 本								
		53.30 g										
備考												
栄養価	熱量	蛋白質	脂質	Ca	鉄	VA	VB1	VB2	VC	コレステロール	塩分	繊維
	800 kcal	33.4 g	24 g	340 mg	3 mg	280 μg	0.46 mg	0.64 mg	27 mg	48 mg	4.2 g	7 g

入間川学校給食センター
給食日誌 Aブロック

令和5年4月28日 現在

令和4年 4月26日 (火) 天候		食数					残菜量	配食量総量	残菜率			
献立	たけのこごはん、牛乳(200)、野菜椀(減)、	合計	(低)	(中)	(高)	中学生	kg	kg	%			
		3,291	1,001	1,006	1,284							
料理名	食品名	使用量(1人分)	総使用量	実発注量	釜数	釜割分量	指示等		廃棄量			
たけのこごはん	米 アルファ化米	50.00 g	168.89 kg									
	アルファ化もち米	10.00 g	33.78 kg									
	鶏小間肉	15.00 g		51.00 kg								
	油揚げ(冷凍)	5.00 g		17.00 kg								
	人参	5.00 g		19.00 kg			せん切り		10			
	たけのこ水煮	20.00 g		38.00 袋			短冊切り					
	菜種油	1.00 g	3.38 kg									
	塩(精製塩)	0.50 g	1.68 kg									
	しょうゆ	4.00 g	13.51 kg									
	本みりん	1.00 g	3.38 kg									
	日本酒(清酒)	2.00 g	6.76 kg									
	こんぶ(だし用)(乾燥)	0.50 g	1.68 kg									
	かつおぶし(だし用)	0.50 g	1.68 kg				だしをとる					
	水	94.00 g		0.00 g								
		208.50 g										
牛乳(200)	飲用牛乳200ml	1.00 個		3,246.00 個								
野菜椀(減)	ごぼう(洗い)	10.00 g		38.00 kg					10			
	大根	15.00 g		57.00 kg					10			
	えのき茸	12.00 g		48.00 kg					15			
	長ねぎ	13.00 g		49.00 kg					10			
	白味噌	4.00 g		14.00 kg								
	赤味噌	4.00 g		14.00 kg								
	かつおぶし(だし用)	2.50 g	8.45 kg									
	こんぶ(だし用)(乾燥)	0.50 g	1.68 kg									
	水	100.00 g		0.00 g								
		161.00 g										
鶏肉のから揚げ	鶏もも切り身肉40g	1.00 個		3,332.00 個								
	根生姜	0.50 g		2.10 kg			みじん切り		20			
	にんにく	0.50 g		1.80 kg			みじん切り		8			
	日本酒(清酒)	0.50 g	1.65 kg				下味用					
	しょうゆ	1.80 g	5.92 kg				下味用					
	じゃがいもでんぷん	10.00 g	32.91 kg				まぶす					
	菜種油	5.00 g	16.46 kg									
		18.30 g										
備考												
栄養価	熱量	蛋白質	脂質	Ca	鉄	VA	VB1	VB2	VC	コレステロール	塩分	繊維

入間川学校給食センター
給食日誌 Bブロック

令和5年4月28日 現在

令和4年 4月26日 (火) 天候		食数					残菜量	配食量総量	残菜率
献立	チキンカレーライス、牛乳(200)、春キャベツのソテー、	合計	(低)	(中)	(高)	中学生			
		1,181				1,181	kg	kg	%
料理名	食品名	使用量(1人分)	総使用量	実発注量	釜数	釜割分量	指示等		廃棄量
チキンカレーライス	麦ごはん	91.00 g	-	-		-			
	鶏角切り肉(2×2×1cm)	39.00 g		47.00 kg					
	人参	15.00 g		20.00 kg			いちょう切り		10
	たまねぎ(むき)	45.50 g		60.00 kg			角切り		10
	じゃがいも	65.00 g		86.00 kg			さいのめ切り		10
	にんにく	0.13 g		0.20 kg			みじん切り		8
	トマトケチャップ	3.90 g		2.00 袋					
	濃厚ソース	2.60 g	3.07 kg						
	塩(精製塩)	1.04 g	1.23 kg						
	菜種油	0.65 g	767.65 g						
	三温糖	0.65 g	767.65 g						
	カレー粉	1.30 g	1.54 kg						
	小麦粉	7.80 g	9.21 kg				ルーを作る		
	菜種油	5.85 g	6.91 kg				ルーを作る		
	トマトピューレ	3.90 g		2.00 袋					
	白胡椒	0.01 g	11.81 g						
	すりおろしりんご	5.20 g		7.00 kg					
	オニオンソテーパウダー	0.65 g		1.00 kg					
	しょうゆ	0.65 g	767.65 g						
	鶏ガラパック(冷凍)	13.00 g		7.00 袋					
	たまねぎ(むき)	1.30 g		2.00 kg			ガラ用		10
	人参	1.30 g		2.00 kg			ガラ用		10
	長ねぎ	1.30 g		2.00 kg			ガラ用		10
	根生姜	0.39 g		0.60 kg			ガラ用		20
	ローリエの葉	0.01 g	11.81 g						
	水	65.00 g		0.00 g					
		372.13 g							
牛乳(200)	飲用牛乳200ml	1.00 個		1,159.00 個					
春キャベツのソテー	ベーコン(短冊)	3.00 g		4.00 kg					
	キャベツ	39.00 g		55.00 kg			短冊切り		15
	たまねぎ(むき)	13.00 g		18.00 kg			1/2うす切り		10
	ピーマン	13.00 g		19.00 kg			せん切り		15
	赤ピーマン	6.50 g		9.00 kg			せん切り		10
	にんにく	0.13 g		0.20 kg			みじん切り		8
	塩(精製塩)	0.14 g	165.34 g						
	白胡椒	0.02 g	23.62 g						
	菜種油	0.65 g	767.65 g						
	じゃがいもでんぷん	0.13 g	153.53 g						
	白ワイン	0.26 g	307.06 g						
		75.83 g							
ヨーグルト	ヨーグルト(冷蔵)80g(鉄Ca強化)	1.00 個		1,181.00 個					

備考

栄養価	熱量	蛋白質	脂質	Ca	鉄	VA	VB1	VB2	VC	コレステロール	塩分	繊維
	815 kcal	27 g	20.5 g	549 mg	4.8 mg	256 μg	0.68 mg	0.61 mg	84 mg	67 mg	1.9 g	10.8 g

入間川学校給食センター
給食日誌 Aブロック

令和5年4月28日 現在

令和4年 4月27日 (水) 天候		食数					残菜量	配食量総量	残菜率			
献立	コッペパンスライス、 コーヒーミルク、 新じゃがのスープ、	合計	(低)	(中)	(高)	中学生						
		3,291	1,001	1,006	1,284		kg	kg	%			
料理名	食品名	使用量 (1人分)	総使用量	実発注量	釜数	釜割分量	指示等		廃棄量			
コッペパンスライス	コッペパンスライス 40g	1.00 個		1,001.00 個								
	コッペパンスライス 50g	1.00 個		1,006.00 個								
	コッペパンスライス 60g	1.00 個		1,284.00 個								
コーヒーミルク	コーヒーミルク	1.00 個		3,291.00 個								
新じゃがのスープ	鶏小間肉	10.00 g		34.00 kg								
	じゃがいも	30.00 g		113.00 kg			角切り		10			
	人参	8.00 g		31.00 kg			せん切り		10			
	たまねぎ (むき)	20.00 g		76.00 kg			1/2 うす切り		10			
	セロリ	2.00 g		11.00 kg			うす切り		35			
	菜種油	0.20 g	676.70 g									
	塩 (精製塩)	0.70 g	2.36 kg									
	白ワイン	1.00 g	3.38 kg									
	白胡椒	0.02 g	65.82 g									
	鶏ガラパック (冷凍)	12.00 g		20.00 袋			だしをとる					
	水	75.00 g		0.00 g			だしをとる					
	ローリエの葉	0.01 g	32.91 g				だしをとる					
	たまねぎ (むき)	1.00 g		4.00 kg			だしをとる		10			
	人参	1.00 g		4.00 kg			だしをとる		10			
長ねぎ	1.00 g		4.00 kg			だしをとる		10				
根生姜	0.30 g		1.30 kg			だしをとる		20				
コンソメ	0.50 g	1.68 kg										
		162.73 g										
ビーンズミート	豚挽肉	35.00 g		119.00 kg								
	たまねぎ (むき)	30.00 g		113.00 kg			みじん切り		10			
	大豆 (乾燥)	5.00 g		17.00 kg								
	トマトピューレ	10.00 g		12.00 袋								
	トマトケチャップ	10.00 g		12.00 袋								
	菜種油	0.50 g	1.68 kg									
	塩 (精製塩)	0.25 g	841.25 g									
	三温糖	0.20 g	676.70 g									
	ウスターソース	1.00 g	3.38 kg									
	鶏ガラパック (冷凍)	1.00 g		1.00 袋								
	たまねぎ (むき)	0.30 g		2.00 kg			ガラ用		10			
	人参	0.30 g		2.00 kg			ガラ用		10			
	長ねぎ	0.30 g		2.00 kg			ガラ用		10			
	根生姜	0.10 g		0.50 kg			ガラ用		20			
ローリエの葉	0.01 g	32.91 g										
水	10.00 g		0.00 g									
白胡椒	0.01 g	32.91 g										
じゃがいもでんぷん	1.30 g	4.40 kg										
		105.27 g										
備 考												
栄養価	熱量	蛋白質	脂質	Ca	鉄	VA	VB1	VB2	VC	コレステロール	塩分	繊維

入間川学校給食センター
給食日誌 Bブロック

令和5年4月28日 現在

令和4年 4月27日 (水) 天候		食数					残菜量	配食量総量	残菜率
献立	ごはん、牛乳(200)、 かみなり汁、 さわらの西京焼き、	合計	(低)	(中)	(高)	中学生			
		1,181				1,181	kg	kg	%
料理名	食品名	使用量 (1人分)	総使用量	実発注量	釜数	釜割分量	指示等		廃棄量
ごはん	白ごはん	90.00 g	-	-		-			
		90.00 g							
牛乳(200)	飲用牛乳200ml	1.00 個		1,159.00 個					
かみなり汁	鶏小間肉	13.00 g		16.00 kg					
	カット豆腐(冷凍)	39.00 g		47.00 kg					
	生卵	19.50 g		28.00 kg					15
	人参	13.00 g		18.00 kg			いちょう切り		10
	たまねぎ(むき)	13.00 g		18.00 kg			うす切り		10
	長ねぎ	13.00 g		18.00 kg			小口きり		10
	干し椎茸(せん切り)	1.04 g	1.23 kg						
	しょうゆ	5.98 g	7.06 kg						
	塩(精製塩)	0.13 g	153.53 g						
	こんぶ(だし用)(乾燥)	0.65 g	767.65 g				だしをとる		
	かつおぶし(だし用)	3.25 g	3.84 kg				だしをとる		
	菜種油	0.39 g	460.59 g						
	ごま油	0.13 g	153.53 g						
	じゃがいもでんぷん	0.65 g	767.65 g						
	水	130.00 g		0.00 g					
		252.72 g							
さわらの西京焼き	さわら西京漬(冷凍)50g	1.00 個		1,203.00 個			焼く		
	菜種油	1.00 g	1.18 kg						
		1.00 g							
昆布の炒め物	豚挽肉	19.50 g		24.00 kg					
	人参	7.80 g		11.00 kg			せん切り		10
	油揚げ(冷凍)	5.20 g		7.00 kg					
	こんぶ(刻み)(乾燥)	1.82 g	2.15 kg				もどす		
	しょうゆ	1.95 g	2.30 kg						
	三温糖	0.39 g	460.59 g						
	日本酒(清酒)	0.13 g	153.53 g						
	菜種油	0.26 g	307.06 g						
		37.05 g							

備考

栄養価	熱量	蛋白質	脂質	Ca	鉄	VA	VB1	VB2	VC	コレステロール	塩分	繊維
	748 kcal	35.9 g	23.2 g	348 mg	3.1 mg	276 μg	0.74 mg	0.74 mg	7 mg	139 mg	2.2 g	3.7 g

入間川学校給食センター
給食日誌 Aブロック

令和5年4月28日 現在

令和4年 4月28日 (木) 天候		食数					残菜量	配食量総量	残菜率
献立	ごはん、牛乳(200)、 かみなり汁、 さわらの西京焼き、	合計	(低)	(中)	(高)	中学生	kg	kg	%
		3,291	1,001	1,006	1,284				
料理名	食品名	使用量 (1人分)	総使用量	実発注量	釜数	釜割分量	指示等		廃棄量
ごはん	白ごはん	70.00 g	-	-		-			
		70.00 g							
牛乳(200)	飲用牛乳200ml	1.00 個		3,246.00 個					
かみなり汁	豚小間肉	10.00 g		34.00 kg					
	カット豆腐(冷凍)	30.00 g		102.00 kg					
	生卵	15.00 g		60.00 kg					15
	人参	8.00 g		31.00 kg			いちょう切り		10
	たまねぎ(むき)	10.00 g		38.00 kg			うす切り		10
	長ねぎ	10.00 g		38.00 kg			小口きり		10
	干し椎茸(せん切り)	0.80 g	2.70 kg						
	しょうゆ	4.60 g	15.54 kg						
	塩(精製塩)	0.10 g	331.93 g						
	こんぶ(だし用)(乾燥)	0.50 g	1.68 kg				だしをとる		
	かつおぶし(だし用)	2.50 g	8.45 kg				だしをとる		
	菜種油	0.30 g	1.02 kg						
	じゃがいもでんぷん	0.50 g	1.68 kg						
	水	100.00 g		0.00 g					
		192.30 g							
さわらの西京焼き	さわら西京漬け(冷凍)40g	1.00 個		3,332.00 個			焼く		
	菜種油	1.00 g	3.29 kg						
		1.00 g							
変わりきんぴら	さつま揚げ(冷凍)	10.00 g		34.00 kg			短冊切り		
	糸こんにゃく(3cmカット)	10.00 g		34.00 kg					
	ごぼう(千切り)	18.00 g		61.00 kg					
	人参	5.00 g		19.00 kg			せん切り		10
	ごま油	0.40 g	1.35 kg						
	三温糖	1.50 g	5.06 kg						
	しょうゆ	2.50 g	8.45 kg						
	日本酒(清酒)	0.40 g	1.35 kg						
	一味唐辛子	0.01 g	32.91 g						
	いりごま(白)	0.70 g		3.00 kg					
		48.51 g							

備考

栄養価	熱量	蛋白質	脂質	Ca	鉄	VA	VB1	VB2	VC	コレステロール	塩分	繊維
	613 kcal	27.4 g	18.1 g	317 mg	2.3 mg	208 μg	0.57 mg	0.61 mg	5 mg	102 mg	1.9 g	3.6 g

入間川学校給食センター
給食日誌 Bブロック

令和5年4月28日 現在

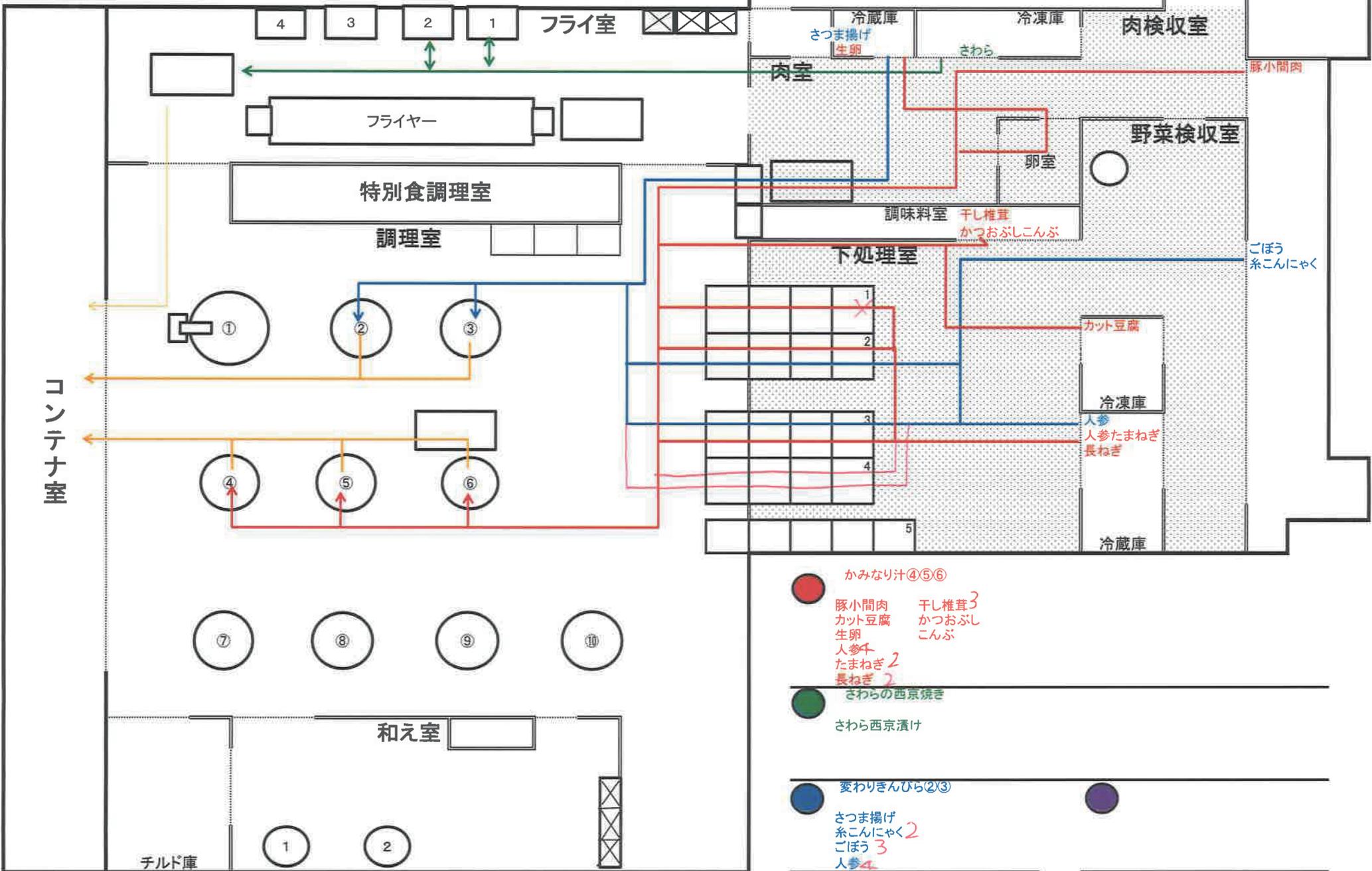
令和4年 4月28日 (木) 天候		食数					残菜量	配食量総量	残菜率			
献立	たけのこごはん、 牛乳(200)、 わかめのみそ汁(減)、	合計	(低)	(中)	(高)	中学生						
		1,181				1,181	kg	kg	%			
料理名	食品名	使用量 (1人分)	総使用量	実発注量	釜数	釜割分量	指示等		廃棄量			
たけのこごはん	米 アルファ化米	65.00 g	76.77 kg									
	アルファ化もち米	13.00 g	15.35 kg									
	鶏小間肉	19.50 g		24.00 kg								
	油揚げ(冷凍)	6.50 g		8.00 kg								
	人参	6.50 g		9.00 kg			せん切り		10			
	たけのこ水煮	26.00 g		18.00 袋			短冊切り					
	菜種油	1.30 g	1.54 kg									
	塩(精製塩)	0.65 g	767.65 g									
	しょうゆ	5.20 g	6.14 kg									
	本みりん	1.30 g	1.54 kg									
	日本酒(清酒)	2.60 g	3.07 kg									
	こんぶ(だし用)(乾燥)	0.65 g	767.65 g									
	かつおぶし(だし用)	0.65 g	767.65 g				だしをとる					
	水	122.20 g		0.00 g								
		271.05 g										
牛乳(200)	飲用牛乳200ml	1.00 個		1,159.00 個								
わかめのみそ汁(減)	カット豆腐(冷凍)	32.50 g		39.00 kg								
	わかめ(カット)(乾燥)	0.65 g	767.65 g				もどす					
	長ねぎ	10.40 g		14.00 kg			小口きり		10			
	たまねぎ(むき)	19.50 g		26.00 kg			1/2うす切り		10			
	えのき茸	13.00 g		19.00 kg					15			
	赤味噌	5.20 g		7.00 kg								
	白味噌	5.20 g		7.00 kg								
	かつおぶし(だし用)	3.25 g	3.84 kg									
	こんぶ(だし用)(乾燥)	0.65 g	767.65 g									
	水	117.00 g		0.00 g								
		207.35 g										
カレイの照りあげ	カレイの竜田揚げ(冷凍)50g	1.00 個		1,203.00 個								
	菜種油	5.20 g	6.14 kg				揚げ油					
	しょうゆ	1.56 g	1.84 kg									
	三温糖	1.04 g	1.23 kg									
	本みりん	1.04 g	1.23 kg									
	じゃがいもでんぷん	0.26 g	307.06 g									
	水	6.50 g		0.00 g								
		15.60 g										
ごぼうサラダ	ごぼう(洗い)	32.50 g		43.00 kg			ささがき		10			
	きゅうり	13.00 g		16.00 kg			うす切り		2			
	人参	10.40 g		14.00 kg			せん切り		10			
	ごまクリーミードレッシング 1L	5.85 g		7.00 本								
		61.75 g										
備考												
栄養価	熱量	蛋白質	脂質	Ca	鉄	VA	VB1	VB2	VC	コレステロール	塩分	繊維
	759 kcal	34 g	23.6 g	713 mg	2.2 mg	215 μg	0.27 mg	0.51 mg	10 mg	50 mg	3.3 g	6.5 g

小学校、Aブロック

- かみなり汁
- さわらの西京焼き
- 変わりきんぴら

所長	栄養士

業務責任者	調理責任者	作成者



- かみなり汁④⑤⑥
- 豚小間肉 干し椎茸³
- カット豆腐 かつおぶし
- 生卵 こんぶ
- 人参⁴
- たまねぎ²
- 長ねぎ²
- さわらの西京焼き
- さわら西京漬け
- ● 変わりきんぴら②③
- さつま揚げ
- 糸こんにやく²
- ごぼう³
- 人参⁴

狭山市入間川学校給食センター

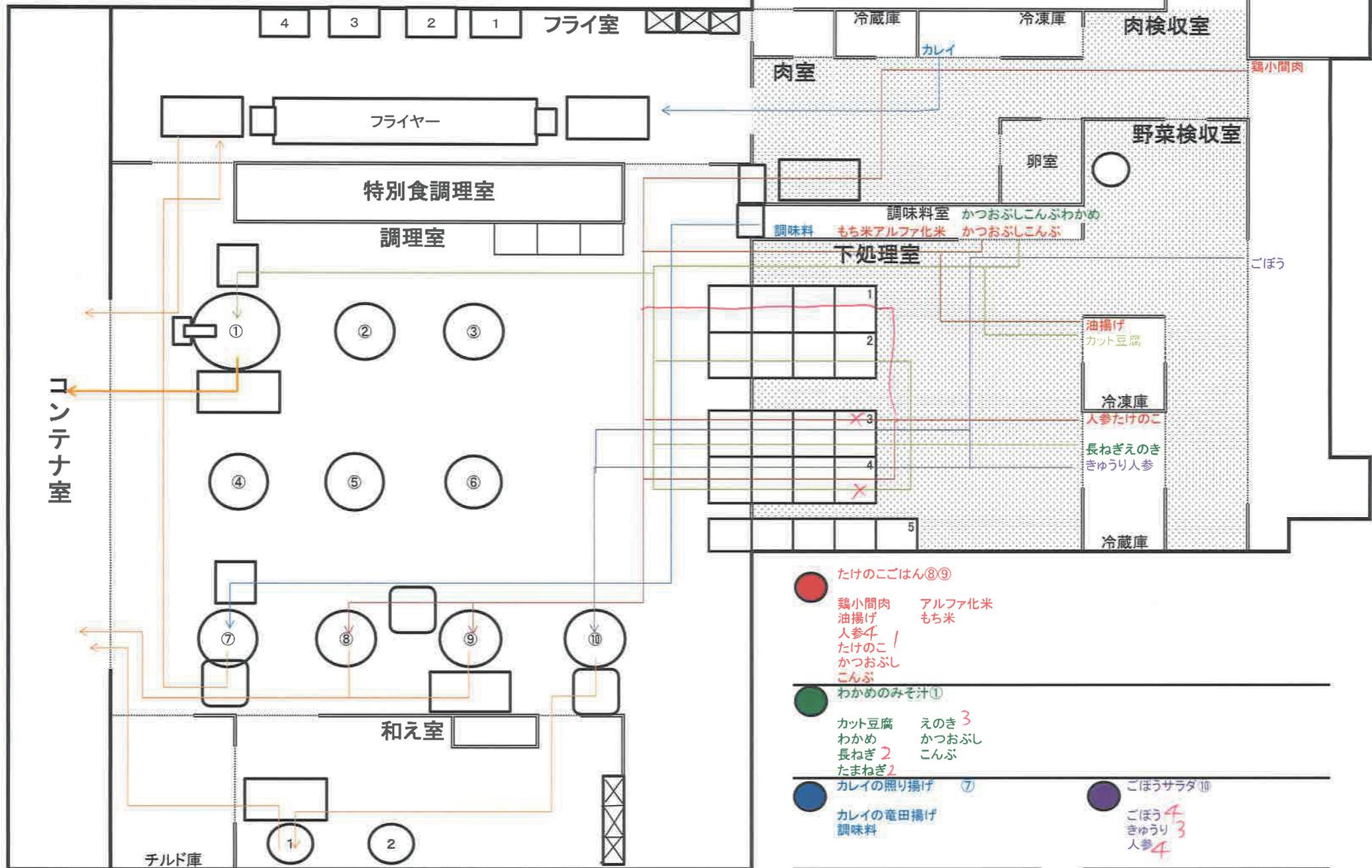
2022年4月28日(木)

中学校、Bブロック

- ・ たけのこごはん
- ・ わかめのみそ汁
- ・ カレイの照りあげ
- ・ ごぼうサラダ

所長	栄養士

業務 責任者	調理 責任者	作成者



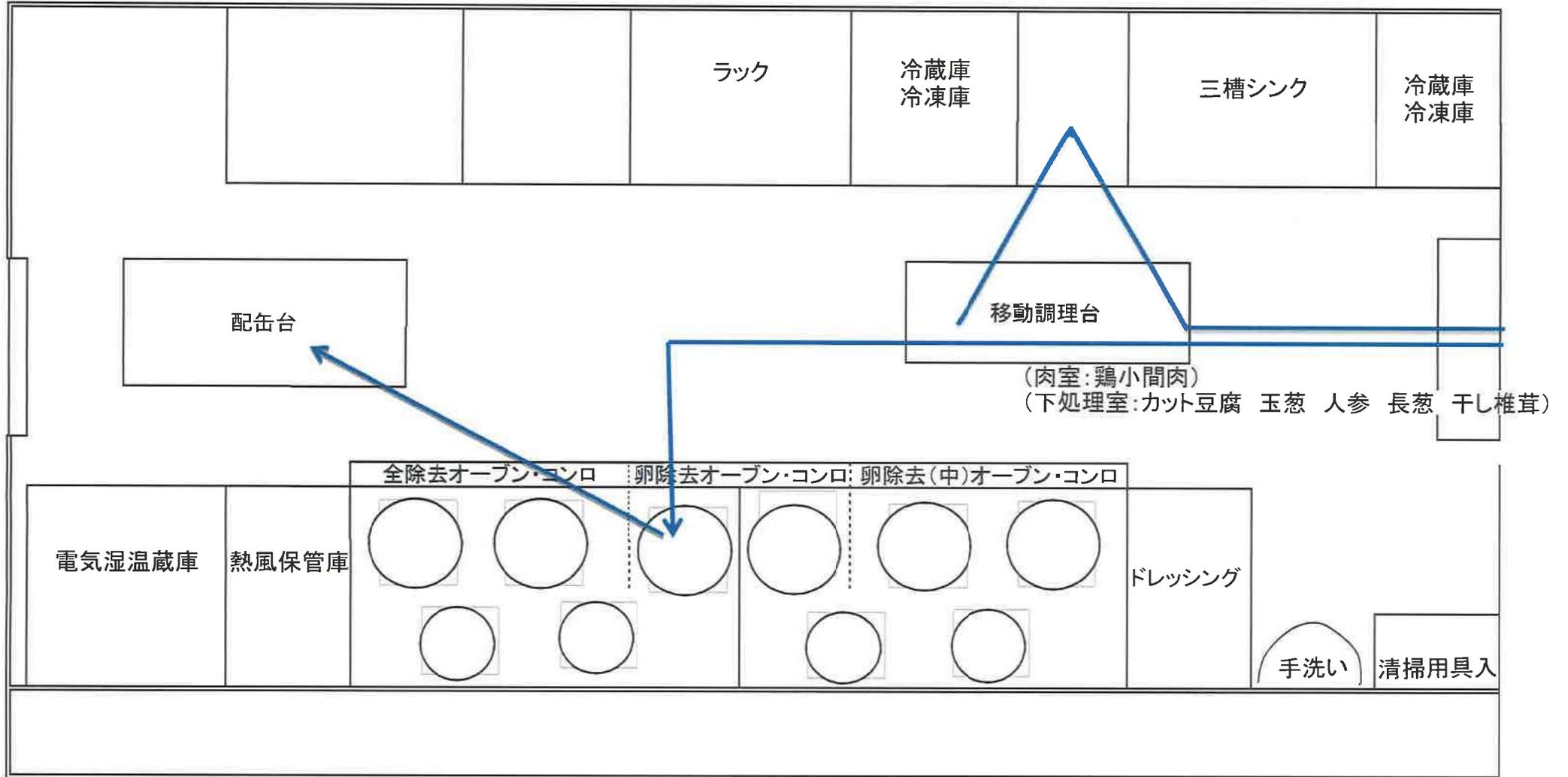
- たけのこごはん⑧⑨
- 鶏小間肉
- 油揚げ
- 人参
- たけのこ
- かつおぶし
- こんぶ
- わかめのみそ汁①
- カット豆腐
- わかめ
- 長ねぎ
- たまねぎ
- カレイの照り揚げ ⑦
- カレイの竜田揚げ
- 調味料
- ごぼうサラダ⑩
- ごぼう ④
- きゅうり ③
- 人参 ④

特別食調理室 動線表

狭山市立入間川学校給食センター

令和4年 4月 28日 (金) 献立名 Aブロック すまし汁(全・卵乳・卵)

業務責任者	調理責任者	作成者



※青線 すまし汁

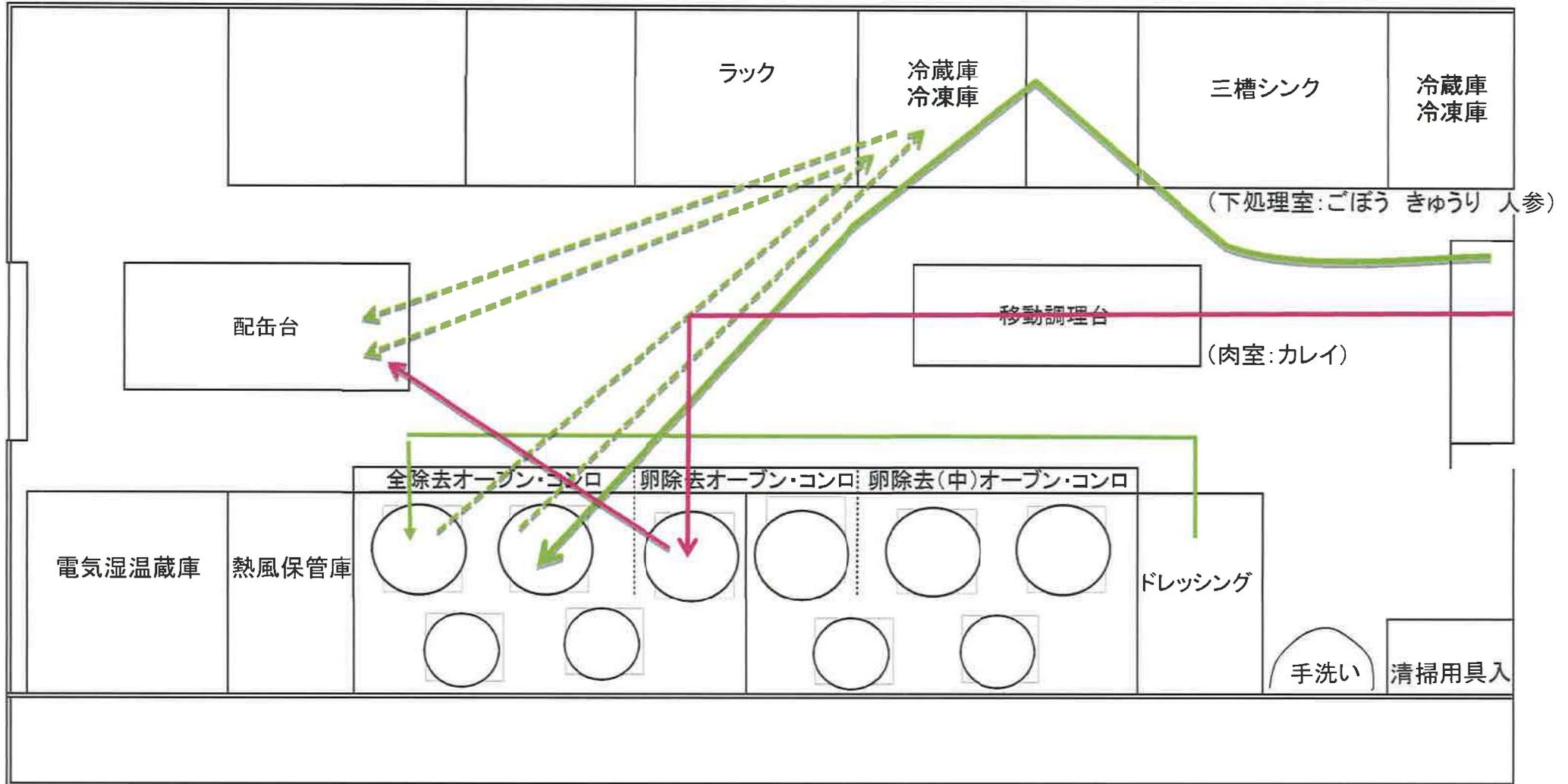
注)さわらの西京焼き 変わりきんぴら かみなり汁(乳) は一般食のものを配食する

特別食調理室 動線表

狭山市立入間川学校給食センター

令和4年 4月 28日 (金) 献立名 Bブロック カレイの照り揚げ(全・卵乳・卵) ごぼうサラダ(全・卵乳・卵)

業務責任者	調理責任者	作成者



※ 黄緑線 ごぼうサラダ

※ピンク線 カレイの照り揚げ

注) たけのこご飯 わかめの味噌汁 は一般食のものを配食する