



令和2年
5月

川口市マスコット

学校給食共同献立表

川口市教育委員会
センター調理小学校
(新郷・南平学校給食センター献立)

※献立名は主に使用している食品であり、全ての食品についての記載ではありませんので、ご了承ください。

日	曜	献立名			主な食品			栄養価	
		主食	飲み物	おかず	おもにエネルギーのもとになる食品	おもに体をつくるもとになる食品	おもに体の調子を整えるもとになる食品	エネルギー(kcal)	たん白質(g)
11	月	コッペパン	牛乳	野菜のクリームスープ メンチカツ オレンジ	パン なたね油 小麦粉 ラード パン粉	牛乳 ベーコン 脱脂粉乳 ぶた肉	にんじん たまねぎ キャベツ オレンジ	619	25.4
12	火	コッペパン	牛乳	じゃがいもとウィンナーのトマト煮 コーンフライ ブロッコリー	パン じゃがいも なたね油 さとう マヨネーズ 小麦粉 パン粉	牛乳 ソーセージ	にんじん たまねぎ エリンギ グリーンピース にんにく トマト ブロッコリー とうもろこし	622	21.4
13	水	メロンパン	牛乳	はるさめスープ 鶏の照り焼き 彩りソテー	パン はるさめ でんぶ さとう なたね油	牛乳 ぶた肉 とり肉	にんじん たまねぎ えのきたけ ほうれんそう キャベツ とうもろこし	634	26.0
14	木	ごはん	牛乳	春野菜のみそ汁 きんぴらハンバーグ さけとじゃこのふりかけ	米 じゃがいも さとう ごま油 ごま 米油	牛乳 油揚げ みそ とり肉 さけ ちりめんじゃこ	キャベツ たまねぎ ごぼう さやえんどう	598	26.0
15	金	黒パン	牛乳	マカロニスープ ハムカレーロール 枝豆のサラダ	パン 黒とう マカロニ ドレッシング じゃがいも なたね油 パン粉	牛乳 ベーコン ぶた肉	にんじん たまねぎ キャベツ とうもろこし ほうれんそう えだまめ もやし	599	19.7
18	月	ごはん	牛乳	ひじきごはん 菜の花のかきたま汁 いわしのみぞれ煮	米 さとう でんぶ	牛乳 ぶた肉 油揚げ ひじき たまご いわし	にんじん たまねぎ 菜の花 しいたけ だいこん	610	25.0
19	火	わかめごはん	牛乳	ごまみそ汁 山賊揚げ グレープフルーツ	米 じゃがいも ごま なたね油 でんぶ	牛乳 大豆 みそ とり肉 わかめ	にんじん だいこん ながねぎ ほうれんそう にんにく しょうが グレープフルーツ	631	25.3
20	水	ごはん	牛乳	紅白すまし汁 お祝いとんかつ ひなあられ	米 白玉もち 小麦粉 パン粉 なたね油 さとう	牛乳 なたね油 ぶた肉	ほうれんそう にんじん ながねぎ	677	22.3
21	木	麦ごはん	牛乳	カレーライス 小松菜のサラダ	米 麦 じゃがいも 小麦粉 ラード なたね油 ドレッシング	牛乳 ぶた肉 豆乳	たまねぎ にんじん しょうが にんにく ごまつな もやし とうもろこし	602	19.1
22	金	子供パン	牛乳	ラビオリスープ ポークソテーオニオンソース わかめのサラダ	パン でんぶ なたね油 さとうドレッシング 小麦粉 パン粉	牛乳 ぶた肉 わかめ	にんじん たまねぎ ほうれんそう キャベツ とうもろこし	588	24.2
25	月	酢めし	牛乳	ひな寿司 すまし汁 さけの塩焼き ピーチゼリー	米 なたね油 さとう でんぶ	牛乳 とり肉 えび たまご とうふ はんぺん わかめ さけ	にんじん さやえんどう ながねぎ ほうれんそう もも	613	27.5
26	火	ごはん	牛乳	マーボー豆腐 ぎょうざ オレンジ	米 でんぶ ごま油 さとう なたね油 小麦粉 ラード	牛乳 とうふ ぶた肉 みそ	たまねぎ にんじん しいたけ しょうが にんにく ながねぎ オレンジ キャベツ	660	23.9
27	水	マーブル食パン	牛乳 コーヒー飲料	野菜スープ マヨたまロール ごぼうサラダ	パン じゃがいも さとう なたね油 ドレッシング パン粉 ごま	牛乳 ベーコン たまご	たまねぎ にんじん キャベツ ごぼう とうもろこし	603	19.2
28	木	ごはん	牛乳	うったち汁 スタミナ焼肉 ミニトマト	米 すいとん なたね油 さとう ごま	牛乳 とり肉 ぶた肉 みそ	にんじん だいこん はくさい しいたけ ながねぎ しょうが にんにく たら たまねぎ トマト	603	24.2
『給食で世界を旅しよう』今月の国：中華人民共和国』									
29	金	さきたまライスボール	牛乳	わかめスープ 白身魚のチリソースかけ 彩りサラダ	パン でんぶ なたね油 ごま油 さとう 米粉 ドレッシング	牛乳 わかめ とうもろこし ほうろく	たまねぎ にんじん ながねぎ しょうが にんにく キャベツ とうもろこし	590	26.7

・毎月19日は食育の日です。

・都合により食材料を変更することがありますのでご了承ください。

・おはしはきれいに洗って毎日必ず忘れずに持参するようお願いいたします。

・食物アレルギー・献立表に記載されていない数量の食品については、学校をとおして給食センターにご相談ください。

また、使用する個々の食品・使用量に関する「学校給食献立日誌」及びアレルギー物質を含む食品に関する「給食用食品一覧表」を各学校あて送付及びホームページにて公開していますので併せてご確認ください。

※食品ロス削減のため、3月に予定していた献立を一部提供いたします。食品の保管、賞味期限の管理は適切に行っております。



← 献立日誌のページ

食品一覧表のページ→

