

令和6年度

給食日誌 (4月分)

保護者 様

給食センターでは、乳・卵・えびの除去食（調理の際に除去できる食材を除去したもの）を希望者に提供しています。この給食日誌のアレルギー物資の記載（28大アレルギー等）を見ていただき、お子様の飲食についてご配慮をお願いいたします。

*原材料として入っているもののみチェックしています。同一製造ラインで、他原料が混入する可能性の有無については調査していません。

蟹江町給食センター

2024年04月08日月曜

献立名	材料名	小可	中可	アレルギー物資	成分表	
ごはん	白飯	70	100		主食	
	牛乳	206	206	乳	牛乳	
	米粉のカレーライス	豚肉 スライス	15	18	豚肉	肉類
		にんにく 皮なし	0.3	0.4		野菜類
		土しょうが	0.2	0.3		野菜類
		サラダ油	0.8	1		726
		たまねぎ	45	50		野菜類
		にんじん	15	18		野菜類
		じゃがいも	35	42		野菜類
		マッシュルーム 水煮	7	8.4		679
		米粉のカレールー甘口	10	2	トマト セロリ マンゴー	767
		米粉のカレールー	2	12.4	大豆 トマト	768
		洋風だしの素 (洋風ストック)	0.4	0.5	セロリ 大豆	741
		マスカット	1.5	1.8	りんご ぶどう	780
		ケチャップ 3kg袋	3	3.6	トマト	751
		ウスターソース	1.5	1.8	トマト フルーツ	734
		塩	0.05	0.06		508
		白こしょう	0.03	0.04		775
		水	80	96		—
		レモンとバジルのチキン	レモンとバジルのチキン香り揚げ	40	60	鶏肉 大豆 フルーツ
フルーツポンチ	カテルベリー	30	36	ぶどう りんご もも 大豆	235	
	みかん 袋詰	10	12	みかん	669	
	黄桃ダイス 袋詰	10	12	もも	672	
	パインチビット 袋詰	10	12	パイナップル	671	
	上白糖	2	2.4		627	
	レモン果汁	0.8	0.96	フルーツ	674	
	水	8	9.6		—	
	合計	603.58	707.26			

2024年04月09日火曜

献立名	材料名	小可	中可	アレルギー物資	成分表
ごはん	白飯	70	100		主食
牛乳	飲用牛乳	206	206	乳	牛乳
新緑ふりかけ	むきえだまめ（冷）	20	24	大豆	653
	わかめごはんの素	1.2	1.5		690
	ホーロン冷凍	6	7.5		664
あじの立田揚げ	あじ40g	40	0	魚	213
	あじ50g	0	50	魚	214
	土しょうが	0.5	0.6		野菜類
	にんにく 皮なし	0.5	0.6		野菜類
	しょうゆ	3.5	4.2	大豆 小麦	507
	酒	0.8	0.96		503
	でん粉	3	3.6		625
	米粉	3	3.6		616
	大豆白絞油	4	4.8	大豆	725
新じゃがいもの煮物	豚肉 スライス	10	12	豚肉	肉類
	新じゃがいも	40	50		野菜類
	たまねぎ	25	30		野菜類
	生揚げ kg サイコロ	10	12	大豆	637
	にんじん	15	20		野菜類
	つきこんにやく	15	20		622
	さやいんげん 冷	8	10		652
	サラダ油	0.5	0.6		726
	しょうゆ	4.5	5.4	大豆 小麦	507
	中ざら	1.75	1.88		631
	本みりん	1.5	1.8		506
	和風だしの素（和風ストック）	0.1	0.12	魚	740
	削り節だしパック	1.2	1.5	魚	694
	水	30	40		—
	合計	521.05	612.66		

2024年04月10日水曜

献立名	材料名	小可	中可	アレルギー物資	成分表
ごはん 牛乳 手作りつくね	白飯	70	100		主食
	飲用牛乳	206	206	乳	牛乳
	鶏ひき肉 むね	40	50	鶏肉	肉類
	土しょうが	0.5	0.6		野菜類
	大豆ミート	2	2.5	大豆	786
	調製豆乳	7	8.4	大豆	643
	たまねぎ	10	12		野菜類
	生パン粉 1kg袋	3	3.6	小麦 大豆	613
	塩	0.2	0.24		508
	薄口しょうゆ	1.2	1.5	大豆 小麦	737
	でん粉	0.5	0.6		625
	しょうゆ	3.5	4	大豆 小麦	507
	上白糖	2	2.5		627
	本みりん	1	2		506
	でん粉	0.4	0.5		625
	水	8	10		—
菜花の和え物	はくさい	18	22		野菜類
	もやし	15	18	もやし	野菜類
	菜の花	8	10		野菜類
	薄口しょうゆ	2.5	3	大豆 小麦	737
	上白糖	1.2	1.5		627
沢煮椀	豚肉 短冊切り	15	18	豚肉	肉類
	だいこん 根	18	21.6		野菜類
	ごぼう ささがき	15	18		野菜類
	にんじん	10	12		野菜類
	ねぎ	6	7.2		野菜類
	薄口しょうゆ	4	4.8	大豆 小麦	737
	酒	0.5	0.6		503
	塩	0.03	0.036		508
	削り節だしパック	3.5	4.2	魚	694
	水	100	110		—
	合計	572.03	655.376		

2024年04月11日木曜

献立名	材料名	小可	中可	アレルギー物資	成分表
ごはん	白飯	70	100		主食
牛乳	飲用牛乳	206	206	乳	牛乳
春巻き	春巻き（乳卵ごま 抜）	40	0	小麦 豚肉 鶏肉 大豆	232
	春巻き（乳卵ごま 抜）50g	0	50	小麦 豚肉 鶏肉 大豆	233
	大豆白絞油	5	6	大豆	725
マーボー豆腐	豚挽き肉	10	12	豚肉	肉類
	土しょうが	0.5	0.6		野菜類
	にんにく 皮なし	0.5	0.6		野菜類
	サラダ油	0.8	1		726
	冷凍豆腐 1kg	95	110	大豆	634
	冷凍豆腐 10kg	0	0	大豆	635
	たまねぎ	18	22		野菜類
	にんじん	12	15		野菜類
	たけのこ水煮	10	12		660
	ねぎ	6	7		野菜類
	テンメツヤン	1.5	1.8	大豆	778
	豆板醤	0.1	0.24		736
	豆味噌	6	7.2	大豆	510
	三温糖	2.4	2.9		629
	しょうゆ	1.2	1.5	大豆 小麦	507
	天調 中華だし	1	1.2		745
	でん粉	1.5	1.8		625
	水	55	65		—
うま塩キャベツ	しらす干し	2.5	3	しらす	216
	キャベツ	20	24		野菜類
	もやし	15	18	もやし	野菜類
	薄口しょうゆ	2	2.4	大豆 小麦	737
	上白糖	1.2	1.5		627
	鶏だし	0.4	0.48	鶏肉	746
	白こしょう	0.01	0.012		775
	ごま油	0.8	0.96	ごま	724
	塩	0.01	0.012		508
	合計	584.42	674.204		

2024年04月12日金曜

献立名	材料名	小可	中可	アレルギー物資	成分表
ツイストパン 牛乳 じゃがいものベー コン焼き	愛知のツイストパン	50	70	小麦・乳・大豆	主食
	飲用牛乳	206	206	乳	牛乳
	じゃがいも(洗い)	50	0		野菜類
	じゃがいも	0	60		野菜類
	ベーコン 短冊 1cm幅(卵 ・乳なし)	15	18	豚肉 大豆	707
	オリーブ油 kg	1	1.2		723
	パセリ	0.4	0.48		野菜類
	塩	0.08	0.1		508
	白こしょう	0.03	0.04		775
	紙カップ 丸	1	1		—
春野菜サラダ	春キャベツ	22	26		野菜類
	ｽｯﾌﾟ えんどう	8	10		野菜類
	ホールコン冷凍	5	6		664
	まぐろﾗﾀﾞ 油漬 フレ ｰｸ	5	6	魚	695
	塩	0.02	0.024		508
	白こしょう	0.01	0.02		775
	يونقري-ميتو-لررررررر 1 000ml	4.8	5.5	フルーツ	760
チキンビーンズ	鶏肉むね 皮なし	15	18	鶏肉	肉類
	サラダ油	0.5	0.6		726
	たまねぎ	30	36		野菜類
	にんじん	15	18		野菜類
	さつまいも角切 1.5 cm角	35	42		野菜類
	水煮大豆 ドﾗｲﾊﾟｯｸ	18	21	大豆	632
	冷グリーンピース	4	5		654
	ローストオニオン	0.5	0.6	大豆	661
	ﾄﾏﾄﾋﾞｭｰﾚ	6	7.2	トマト	750
	ケチャップ 3kg袋	10	12	トマト	751
	上白糖	0.5	0.6		627
	洋風だしの素(洋風 ストック)	1.2	1.5	セロリ 大豆	741
	塩	0.05	0.06		508
	白こしょう	0.02	0.024		775
	でん粉	1	1.2		625
	水	40	50		—
	合計	545.11	624.148		

2024年04月15日月曜

献立名	材料名	小可	中可	アレルギー物資	成分表	
ごはん	白飯	70	100		主食	
	牛乳	206	206	乳	牛乳	
イカフライのレモンソースがけ	いかフライ50g	50	50	いか 小麦 大豆	223	
	大豆白絞油	4	4.8	大豆	725	
	しょうゆ	3	3.6	大豆 小麦	507	
	上白糖	3.5	4.2		627	
	本みりん	1	1.2		506	
	レモン果汁	1	1.2	フルーツ	674	
	水	3	3.6		—	
	マカロニサラダ	ねじりマカロニ	6	7.2	小麦	607
		ハム ロース短冊(卵・乳なし)	6	7.2	豚肉	705
きゅうり		12	15	きゅうり	野菜類	
むきえだまめ(冷)		5	6	大豆	653	
マヨネーズ 卵抜き		6	7.2	大豆	762	
塩		0.02	0.024		508	
白こしょう		0.015	0.02		775	
骨太みそ汁		じゃがいも	25	30		野菜類
		にんじん	10	12		野菜類
		冷凍豆腐 1kg	15	18	大豆	634
	冷凍豆腐 10kg			大豆	635	
	油揚げ カット	3	3.6	大豆	639	
	ほうれん草	8	10		野菜類	
	白味噌	8	10	大豆	509	
	薄口しょうゆ	3.8	4	大豆 小麦	737	
	本みりん	0.6	0.7		506	
	煮干し粉	0.4	0.48	魚	215	
	削り節だしパック	3	3.6	魚	694	
	水	100	110		—	
	合計	553.335	619.624			

2024年04月16日火曜

献立名	材料名	小可	中可	アレルギー物資	成分表
ごはん 牛乳 スタミナどんぶりの具	白飯	70	100		主食
	飲用牛乳	206	206	乳	牛乳
	豚肉 スライス	40	50	豚肉	肉類
	にんにく 皮なし	0.25	0.3		野菜類
	サラダ油	1	1.2		726
	黒きくらげ 乾スライス	0.5	0.6		676
	にら	6	8		野菜類
	しょうゆ	3	3.6	大豆 小麦	507
	上白糖	1	1.2		627
	豆板醤	0.05	0.1		736
とうもろこしの中 華スープ	鶏肉むね 皮なし	20	24	鶏肉	肉類
	たまねぎ	15	18		野菜類
	にんじん	10	12		野菜類
	コーンペースト	20	24		205
	ホールコーン冷凍	6	7		664
	しめじ	8	10		野菜類
	チンゲンツアイ	8	10		野菜類
	薄口しょうゆ	2	2.4	大豆 小麦	737
	塩	0.14	0.17		508
	白こしょう	0.01	0.012		775
オレンジ	チキンスープ	15	18	鶏肉	748
	水	90	105		—
	オレンジ 個	50	50	オレンジ	野菜類
	合計	571.95	651.582		

2024年04月17日水曜

献立名	材料名	小可	中可	アレルギー物資	成分表
ごはん	白飯	70	100		主食
牛乳	飲用牛乳	206	206	乳	牛乳
さけのパン粉焼き	鮭 角切	50	60	さけ	219
	塩	0.1	0.12		508
	白こしょう	0.01	0.012		775
	しょうゆ	2	2.4	大豆 小麦	507
	オリーブ油 kg	4	4.8		723
	にんにく 皮なし	0.1	0.12		野菜類
	パセリ	0.2	0.24		野菜類
	生パン粉 1kg袋	2.5	3	小麦 大豆	613
	紙カップ 丸	1	1		—
	ひじきとごぼうの 和え物	ひじき煮	4	4.8	小麦 大豆
ごぼう ささがき		18	21		野菜類
ささみオイル漬		8	10	鶏肉	714
水菜		5	6		野菜類
きゅうり		6	7.2	きゅうり	野菜類
しょうゆ		1.2	1.5	大豆 小麦	507
上白糖		0.8	1		627
たけのこ水煮		15	18		660
にんじん		10	12		野菜類
生揚げ kg カット		20	24	大豆	638
若竹汁	だいこん 根	15	18		野菜類
	カットわかめ kg	0.5	0.6		689
	かまぼこ 白	10	12	魚	700
	しょうゆ	4	4.8	大豆 小麦	507
	酒	1	1.2		503
	本みりん	1.2	1.4		506
	削り節だしパック	3	3.6	魚	694
	水	100	110		—
	合計	558.61	634.792		

2024年04月18日木曜

献立名	材料名	小可	中可	アレルギー物資	成分表	
ごはん	白飯	70	100		主食	
	牛乳	206	206	乳	牛乳	
	焼き鶏	鶏肉 50g 皮なし	50	0	鶏肉	肉類
		鶏肉 60g 皮なし	0	60	鶏肉	肉類
	酒	0.8	0.96		503	
	土しょうが	0.3	0.36		野菜類	
	にんにく 皮なし	0.3	0.36		野菜類	
	塩こうじ	0.5	0.6		502	
	しょうゆ	1.5	1.8	大豆 小麦	507	
	本みりん	0.8	0.96		506	
	酒	0.8	0.96		503	
	しょうゆ	1.6	1.92	大豆 小麦	507	
	本みりん	0.8	0.96		506	
	上白糖	1.6	1.92		627	
	水	2.5	3		—	
春だいこんの煮物	でん粉	0.3	0.36		625	
	豚肉 スライス	12	15	豚肉	肉類	
	酒	0.8	1		503	
	だいこん 根	40	45		野菜類	
	がんもどき	15	18	大豆	640	
	里芋(洗い) 乱切り	20	24		野菜類	
	型かまぼこ(桜)	7	8.4	魚	226	
	にんじん	15	18		野菜類	
	板こんにゃく 丁	12	15		621	
	角切昆布 1.5cm角	1	1.2		681	
	しょうゆ	4	4.8	大豆 小麦	507	
	上白糖	1.5	1.8		627	
	本みりん	1	1.2		506	
	和風だしの素(和風ストック)	0.1	0.12	魚	740	
	塩	0.03	0.04		508	
	削り節だしパック	1.2	1.5	魚	694	
	水	40	48		—	
	福神和え	きゅうり	15	18	きゅうり	野菜類
		キャベツ	15	18		野菜類
		福神漬	12	15	大豆 きゅうり	659
合計		550.43	634.22			

2024年04月19日金曜

献立名	材料名	小可	中可	アレルギー物資	成分表	
小型ロールパン 牛乳 いか焼きそば	小型ロールパン	30	40	小麦・乳・大豆	主食	
	飲用牛乳	206	206	乳	牛乳	
	焼そば	45	55	小麦 大豆	501	
	いか短皮なし100%	15	18	いか	698	
	酒	1	1.2		503	
	サラダ油	0.5	0.6		726	
	キャベツ	45	55		野菜類	
	にんじん	15	18		野菜類	
	焼き竹輪	15	18	魚 大豆	701	
	ウスターソース	8	10	トマト フルーツ	734	
	中濃ソース	3	3.6	トマト	735	
	天調 中華だし	0.3	0.36		745	
	塩	0.16	0.2		508	
	白こしょう	0.03	0.04		775	
	青のり粉 100g	0.15	0.18		680	
	けずり節粉 100g袋	0.2	0.24	魚	693	
	フランクフルト	フランクフルト 30g	30	0	豚肉	711
		フランクフルト 40g	0	40	豚肉	712
	ももゼリーのポンチ	ダイスゼリー（桃） Ca強化	25	30	もも	230
パインチビット 袋詰		12	15	パイナップル	671	
黄桃ダイス 袋詰		12	15	もも	672	
上白糖		2	2.4		627	
レモン果汁		0.8	1	フルーツ	674	
水		8	9.6		—	
合計		474.14	539.42			

2024年04月22日月曜

献立名	材料名	小可	中可	アレルギー物資	成分表
ごはん	白飯	70	100		主食
牛乳	飲用牛乳	206	206	乳	牛乳
愛知ぎょうざの甘酢あんかけ	愛知県産食材入りぎょうざ	36	54	小麦 豚肉 大豆	231
	大豆白絞油	4	6	大豆	725
	しょうゆ	2	3	大豆 小麦	507
	上白糖	2.7	4		627
	酢	1	1.5		739
	でん粉	0.2	0.24		625
	水	4.5	5.5		—
小松菜のナムル	もやし	30	36	もやし	野菜類
	にんじん	6	7.2		野菜類
	小松菜 地産地消	8	10		野菜類
	薄口しょうゆ	1.5	1.8	大豆 小麦	737
	白炒りごま 1k g	0.3	0.43	ごま	647
	ごま油	0.5	0.6	ごま	724
春雨とわかめのスープ	なると	8	10	魚 トマト	702
	春雨 5cmカット	3.5	4.2		626
	冷凍豆腐 10kg	0	0	大豆	635
	冷凍豆腐 1kg	15	18	大豆	634
	はくさい	20	24		野菜類
	だいこん 根	8	10		野菜類
	カットわかめ kg	0.5	0.6		689
	天調 中華だし	1	1.2		745
	薄口しょうゆ	4	4.8	大豆 小麦	737
	塩	0.01	0.024		508
	白こしょう	0.01	0.012		775
	水	100	110		—
	合計	532.72	619.106		

2024年04月23日火曜

献立名	材料名	小可	中可	アレルギー物資	成分表	
麦ごはん 牛乳 キムタクごはんの ぐ	麦ごはん	70	100	大麦	主食	
	飲用牛乳	206	206	乳	牛乳	
	豚肉 スライス	18	22	豚肉	肉類	
	キムチ	15	18	大豆 トマト	668	
	つぼ漬け	12	15	小麦 大豆	204	
	白こしょう	0.02	0.03		775	
山賊焼き	サラダ油	0.3	0.4		726	
	鶏肉 40g 皮なし	40	0	鶏肉	肉類	
	鶏肉 50g 皮なし	0	50	鶏肉	肉類	
	にんにく 皮なし	0.2	0.25		野菜類	
	土しょうが	0.3	0.36		野菜類	
	酒	1	1.2		503	
	しょうゆ	2	2.5	大豆 小麦	507	
	塩	0.02	0.03		508	
	白こしょう	0.015	0.018		775	
	でん粉	5.5	6.6		625	
	米粉	1.8	2.2		616	
	大豆白絞油	5	6	大豆	725	
	きのこのみそ汁	だいこん 根	15	18		野菜類
		里芋(洗い) S いち よう切り	15	18		野菜類
にんじん		8	10		野菜類	
なめこ水煮		8	10		211	
しめじ		8	10		野菜類	
油揚げ カット		5	6	大豆	639	
えのきだけ		5	6		野菜類	
豆味噌		5.5	6.6	大豆	510	
白味噌		2.5	3	大豆	509	
削り節だしパック		3.5	4.2	魚	694	
水		100	110		—	
合計		552.655	632.388			

2024年04月24日水曜

献立名	材料名	小可	中可	アレルギー物資	成分表
ごはん	白飯	70	100		主食
牛乳	飲用牛乳	206	206	乳	牛乳
かつおのおかか煮	そうだかつおのおかか煮40g	40	0	魚 大豆 小麦 魚卵注意	217
	そうだかつおのおかか煮50g	0	50	魚 大豆 小麦 魚卵注意	218
春野菜のうま煮	鶏肉むね 皮なし	25	30	鶏肉	肉類
	たけのこ水煮	20	25		660
	じゃがいも	15	18		野菜類
	にんじん	15	18		野菜類
	ふき 生	8	10		野菜類
	もみ塩	0.03	0.03		508
	つきこんにやく	12	15		622
	高野豆腐 サイコ	3.5	4	大豆	641
	干しいたけ カット	0.8	1		678
	きぬさや 冷	5	6		203
	しょうゆ	5	6	大豆 小麦	507
	三温糖	2	2.4		629
	本みりん	1.5	1.8		506
	和風だしの素（和風ストック）	0.1	0.12	魚	740
	削り節だしパック	2	2.4	魚	694
	水	50	60		—
きゅうりの香り漬 け	きゅうり	30	36	きゅうり	野菜類
	もやし	15	18	もやし	野菜類
	しょうゆ	2.5	3	大豆 小麦	507
	上白糖	1.8	2.16		627
	ごま油	0.5	0.6	ごま	724
	白炒りごま 1k g	0.5	0.6	ごま	647
パースデーデザート	おめでとうデザート	40	40		229
	合計	571.23	656.11		

2024年04月25日木曜

献立名	材料名	小可	中可	アレルギー物資	成分表
ソフトめん 牛乳 ミートソース	ソフトめん	90	120	小麦	主食
	飲用牛乳	206	206	乳	牛乳
	豚挽き肉	25	30	豚肉	肉類
	赤ワイン	1	1.2	ぶどう	505
	にんにく 皮なし	0.3	0.36		野菜類
	サラダ油	0.5	0.6		726
	たまねぎ	30	36		野菜類
	にんじん	10	12		野菜類
	マッシュルーム 水煮	8	10		679
	冷グリーンピース	4	5		654
	トマト湯むき 袋	20	24	トマト	666
	ケチャップ 3kg袋	12	15	トマト	751
	米粉のハヤシルウ	5	6	トマト セロリ	769
	ウスターソース	2	2.4	トマト フルーツ	734
	三温糖	0.6	0.7		629
	洋風だしの素 (洋風 ストック)	1	1.2	セロリ 大豆	741
	塩	0.03	0.036		508
	白こしょう	0.03	0.036		775
	でん粉	0.8	1		625
	水	75	90		—
フレンチサラダ	キャベツ	20	24		野菜類
	かにかまぼこ	8	10	魚 小麦 大豆	699
	豆苗	5	15		野菜類
	ホールコーン冷凍	5	15		664
	酢	2.5	3		739
	オリーブ油 kg	1	1.2		723
	上白糖	1	1.2		627
	薄口しょうゆ	1	1.2	大豆 小麦	737
	塩	0.12	0.15		508
	白こしょう	0.012	0.015		775
手作りアップルパイ	りんごの甘煮	15	15	りんご	673
	パイ生地	20	20	小麦 大豆	729
	合計	569.892	667.297		

2024年04月26日金曜

献立名	材料名	小可	中可	アレルギー物資	成分表	
スライspan	スライパン	60	80	小麦・乳・大豆	主食	
牛乳	飲用牛乳	206	206	乳	牛乳	
手作りいちごジャム	いちご	5	8	フルーツ	野菜類	
	冷凍いちご	28	32	フルーツ	208	
	上白糖	8	10		627	
	レモン果汁	1.2	1.5	フルーツ	674	
	白身魚フリッター	白身魚のフリッター 個	40	60	魚 小麦 大豆 魚卵注意	220
	大豆白絞油	4	6	大豆	725	
かぼちゃの豆乳シチュー	鶏肉むね 皮なし	18	22	鶏肉	肉類	
	オリーブ油 kg	0.3	0.36		723	
	たまねぎ	30	36		野菜類	
	かぼちゃカット 2cm 角	30	36		野菜類	
	にんじん	12	15		野菜類	
	マッシュルーム 水煮	8	10		679	
	調製豆乳	25	30	大豆	643	
	米粉のホワイトルウ	6	7.2	大豆	772	
	白味噌	1.5	1.8	大豆	509	
	洋風だしの素（洋風 ストック）	0.65	0.8	セロリ 大豆	741	
	塩	0.06	0.08		508	
	白こしょう	0.02	0.024		775	
	水	50	60		—	
	合計		533.73	622.764		

2024年04月30日火曜

献立名	材料名	小可	中可	アレルギー物資	成分表
ごはん 牛乳 揚げまぐろのごま がらめ	白飯	70	100		主食
	飲用牛乳	206	206	乳	牛乳
	まぐろ角切 打ち粉 つき	50	60	魚	221
	大豆白絞油	5	6	大豆	725
	しょうゆ	2.7	3.2	大豆 小麦	507
	三温糖	1.8	2.2		629
	本みりん	1	1.2		506
	でん粉	0.25	0.3		625
	水	10	12		—
	黒炒りごま	1	1.2	ごま	201
アスパラサラダ	グリーンアスパラ	10	12		野菜類
	ささみオイル漬	12	14	鶏肉	714
	ホーロン冷凍	8	9.6		664
	むきえだまめ (冷)	7	8.4	大豆	653
	塩	0.02	0.024		508
	白こしょう	0.01	0.12		775
	ごまドレッシング	4	4.8	ごま	758
	チルド全卵 (調理 用)	20	24	卵	718
	冷凍豆腐 1kg	15	18	大豆	634
	冷凍豆腐 10kg	0	0	大豆	635
かきたま汁 (卵除 去食:有)	えのきだけ	8	10		野菜類
	たまねぎ	12	14.4		野菜類
	根みつば	3	3.6		野菜類
	しょうゆ	4	4.8	大豆 小麦	507
	本みりん	1	1.2		506
	塩	0.03	0.036		508
	でん粉	0.6	0.72		625
	削り節だしパック	3.5	4.2	魚	694
	水	100	110		—
	合計	555.91	632		