

令和7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

2025年4月10日木曜					
献立名	材料名	小学可量(g)	中学可量(g)	アレルギー物質	成分表
麦ごはん	麦ごはん 70g	70		大麦	主食
	麦ごはん 100g		100	大麦	主食
牛乳	飲用牛乳	206	206	乳	牛乳
米粉のチキンカレーライス	鶏肉むね 皮付き	15	18	鶏肉	108
	にんにく 皮なし	0.3	0.36		20
	土しょうが	0.2	0.24		11
	サラダ油(1.5kg)	0.8	0.96		714
	たまねぎ	45	54		13
	にんじん	15	18		18
	じゃがいも	35	42	じゃがいも	1
	米粉のカレーウ甘口	15	18	じゃがいも、トマト、セロリ、マンゴー	750
	洋風だしの素(洋風ストック)	0.4	0.48	じゃがいも、セロリ	726
	マースチャツネ	1.5	1.8	りんご、ぶどう	769
	ケチャップ(3kg)	3	3.6	じゃがいも、トマト	735
	ウスターソース(1.8ℓ)	1.5	1.8	りんご、大豆、トマト	719
	塩(5kg)	0.05	0.06		510
	白こしょう(300g)	0.02	0.024		758
	水	75	90		-
ハンバーグ	ハンバーグ 50g	50		鶏肉、豚肉、大豆、トマト	239
	ハンバーグ 60g		60	鶏肉、豚肉、大豆、トマト	238
おいわい紅白ゼリーポンチ	ダイスゼリー(いちご)	10	12	じゃがいも、いちご	235
	杏仁豆腐 乳なし	25	30	大豆	209
	黄桃ダイス 袋詰	15	18	もも	664
	パインチビット 袋詰	15	18	パイナップル	663
	上白糖(20kg)	2.5	3		622
	白ワイン(1.8ℓ)	1	1.2	じゃがいも、ぶどう	505
	水	10	12		-

2025年4月11日金曜					
献立名	材料名	小学可量(g)	中学可量(g)	アレルギー物質	成分表
クロスロール	クロスロールパン 55g	55		乳、小麦、大豆	主食
	クロスロールパン 65g		65	乳、小麦、大豆	主食
牛乳	飲用牛乳	206	206	乳	牛乳
鶏肉のトマト焼き	鶏肉むね 皮なし 2cm角	45	54	鶏肉	110
	米粉(kg)	2	2.4		612
	でん粉(1kg)	2	2.4	じゃがいも	620
	白こしょう(300g)	0.01	0.012		758
	なす 地産地消	5	6		15
	カットトマト(ロースト) 冷	5	6	トマト	659
	上白糖(20kg)	0.5	0.6		622
	パセリ	0.3	0.36		23
	バジルペースト	0.5	0.6		206
	ケチャップ(3kg)	15	18	じゃがいも、トマト	735
ポトフ	豚肉 角切り	8	9.6	豚肉	106
	皮なしウインナー カット(卵・乳なし)	12	14.4	豚肉	697
	シェルマカロニ	4	4.8	小麦	604
	じゃがいも	36	43.2	じゃがいも	1
	たまねぎ	27	32.4		13
	にんじん	10	12		18
	ローストオニオン	0.5	0.6		654
	サラダ油(1.5kg)	0.6	0.72		714
	コンソメ	1.2	1.44	豚肉、大豆、セロリ	731
	薄口しょうゆ(1.8ℓ)	1	1.2	小麦、大豆	722
	塩(5kg)	0.08	0.096		510
	白こしょう(300g)	0.02	0.024		758
	ローリエ粉(12g)	0.01	0.012		760
水	70	84		-	
春野菜のサラダ	春キャベツ	20	24		8
	スナップえんどう 生	8	9.6		6
	ホールコーン 冷	5	6		656
	まぐろサラダ油漬 フレーク	6	7.2	魚	685
	塩(5kg)	0.02	0.024		510
	白こしょう(300g)	0.01	0.012		758
	コンクリーミードレッシング 1L	4.8	5.76	フルーツ	743

2025年4月14日月曜						
献立名	材料名	小学可量(g)	中学可量(g)	アレルギー物質	成分表	
ごはん	白飯 70g	70			主食	
	白飯 100g		100		主食	
牛乳	飲用牛乳	206	206	乳	牛乳	
春巻	春巻(乳卵ごま抜) 50g	50		小麦、鶏肉、大豆、じゃがいも	240	
	春巻(乳卵ごま抜) 60g		60	小麦、鶏肉、大豆、じゃがいも	241	
	大豆白絞油	5	6	大豆	713	
野菜いっぱいチャブ チェ	豚肉 スライス	12	14.4	豚肉	105	
	酒(1.8%)	1	1.2		504	
	土しょうが	0.5	0.6		11	
	にんにく 皮なし	0.3	0.36		20	
	マロニー	5	6	じゃがいも	203	
	赤ピーマン	5	6		25	
	たまねぎ	15	18		13	
	にら	2.5	3		17	
	塩(5kg)	0.08	0.096		510	
	白こしょう(300g)	0.01	0.012		758	
	しょうゆ(1.8%)	2	2.4	小麦、大豆	509	
	本みりん(1.8%)	0.5	0.6		507	
	上白糖(20kg)	1	1.2		622	
	ごま油(1.65kg)	0.3	0.36	ごま	712	
	白炒りごま(1kg)	0.4	0.48	ごま	641	
	とうもろこしの中華 スープ	鶏肉むね 皮なし	10	12	鶏肉	109
		なると	10	12	たら、じゃがいも、トマト	691
にんじん		7	8.4		18	
クリームコーン袋		20	24		655	
ホールコーン 冷		6	7.2		656	
しめじ		4	4.8		35	
チンゲンサイ		7	8.4		14	
酒(1.8%)		0.8	0.96		504	
しょうゆ(1.8%)		3	3.6	小麦、大豆	509	
塩(5kg)		0.1	0.12		510	
白こしょう(300g)		0.01	0.012		758	
鶏がらスープ	1.2	1.44	鶏肉	730		
水	100	120		-		

2025年4月15日火曜					
献立名	材料名	小学可量(g)	中学可量(g)	アレルギー物質	成分表
ごはん	白飯 70g	70			主食
	白飯 100g		100		主食
牛乳	飲用牛乳	206	206	乳	牛乳
さばのみそ煮	さばの味噌煮 50g	50		さば、大豆	214
	さばの味噌煮 60g		60	さば、大豆	215
春野菜のうま煮	豚肉 スライス	20	24	豚肉	105
	たけのこ水煮	15	18		653
	じゃがいも	15	18	じゃがいも	1
	にんじん	10	12		18
	ふき 水煮	8	9.6		39
	塩(5kg)	0.06	0.072		510
	つきこんにやく	12	14.4		618
	角麩	15	18	小麦	607
	干しいたけ カット	0.8	0.96		669
	きぬさや 生	5	6		5
	しょうゆ(1.8%)	4	4.8	小麦、大豆	509
	三温糖	2	2.4		624
	本みりん(1.8%)	1.5	1.8		507
	和風だし(素(和風ストック))	0.05	0.06	魚、じゃがいも	725
	削り節だしパック	1.2	1.44	魚	684
水	50	60		-	
小松菜の赤じそ和 え	もやし	25	30	もやし	28
	小松菜 地産地消	12	14.4		10
	刻み昆布	0.3	0.36		674
	ゆかり粉	0.5	0.6		650
	薄口しょうゆ(1.8%)	1.2	1.44	小麦、大豆	722

2025年4月16日水曜					
献立名	材料名	小学可量(g)	中学可量(g)	アレルギー物質	成分表
ごはん	白飯 70g	70			主食
	白飯 100g		100		主食
牛乳	飲用牛乳	206	206	乳	牛乳
手作りつくね	鶏ひき肉 むね	40	48	鶏肉	116
	大豆ミート	2	2.4	大豆	770
	土しろうが	0.5	0.6		11
	調製豆乳	7	8.4	大豆	638
	たまねぎ	10	12		13
	生パン粉(1kg)	3	3.6	小麦、大豆	610
	塩(5kg)	0.2	0.24		510
	薄口しょうゆ(1.8ℓ)	1.2	1.44	小麦、大豆	722
	でん粉(1kg)	0.5	0.6	じゃがいも	620
	しょうゆ(1.8ℓ)	3.5	4.2	小麦、大豆	509
	上白糖(20kg)	2	2.4		622
	本みりん(1.8ℓ)	1	1.2		507
	でん粉(1kg)	0.4	0.48	じゃがいも	620
	水	8	9.6		-
ポテトサラダ	じゃがいも(洗い)	35	42	じゃがいも	37
	まぐろサラダ油漬 フレーク	6	7.2	魚	685
	ホールコーン 冷	5	6		656
	むきえだまめ 冷	3	3.6	大豆	647
	マヨネーズ 卵抜き	10	12	大豆	745
	塩(5kg)	0.02	0.024		510
	白こしょう(300g)	0.02	0.024		758
春キャベツとわかめの のみそ汁	春キャベツ	18	21.6		8
	冷凍豆腐(1kg)	18	21.6	大豆	629
	冷凍豆腐(10kg)	0	0	大豆	630
	油揚げ カット	2	2.4	大豆	634
	にんじん	9	10.8		18
	カットわかめ(1kg)	0.5	0.6		678
	豆味噌	5.5	6.6	大豆	512
	白味噌	2.5	3	大豆	511
	削り節だしパック	3.5	4.2	魚	684
	水	100	120		-

2025年4月17日木曜					
献立名	材料名	小学可量(g)	中学可量(g)	アレルギー物質	成分表
ごはん	白飯 70g	70			主食
	白飯 100g		100		主食
牛乳	飲用牛乳	206	206	乳	牛乳
コロッケ	コロッケ 50g	50		小麦、じゃがいも	229
	コロッケ 60g		60	小麦、じゃがいも	230
	大豆白絞油	6	7	大豆	713
ひじきのドレッシング 和え	米ひじき	1.5	1.8		681
	薄口しょうゆ(1.8ℓ)	1	1.2	小麦、大豆	722
	上白糖(20kg)	1	1.2		622
	ハム ロース短冊(卵・乳なし)	8	9.6	豚肉	694
	キャベツ	20	24		7
	ホールコーン 冷	5	6		656
	青じそドレッシング 1L	4	4.8	魚、フルーツ	740
	塩(5kg)	0.02	0.024		510
	白こしょう(300g)	0.01	0.012		758
	ちゃんこ汁	鶏肉団子	20	24	鶏肉、大豆、じゃがいも
はくさい		13	15.6		22
にんじん		9	10.8		18
つきこんにゃく		10	12		618
油揚げ カット		2	2.4	大豆	634
ねぎ		4	4.8		21
しょうゆ(1.8ℓ)		4	4.8	小麦、大豆	509
酒(1.8ℓ)		1	1.2		504
本みりん(1.8ℓ)		1	1.2		507
塩(5kg)		0.075	0.09		510
削り節だしパック	3.5	4.2	魚	684	
水	100	120		-	

2025年4月18日金曜					
献立名	材料名	小学可量(g)	中学可量(g)	アレルギー物質	成分表
スライスパン	スライスパン 60g	60		乳、小麦、大豆	主食
	スライスパン 80g		80	乳、小麦、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 地産地消	10	12	いちご	31
	いちご 冷	25	30	いちご	207
	上白糖(20kg)	8	9.6		622
	レモン果汁(1%)	0.8	0.96	フルーツ	666
白身魚のフリッター 小2・中3	白身魚のフリッター 20g	40	60	小麦、大豆、たら、じゃがいも、魚卵注意	217
	大豆白絞油	4	6	大豆	713
アスパラガス入り豆 乳シチュー	鶏肉むね 皮付き	18	21.6	鶏肉	108
	オリーブ油(910g)	0.3	0.36		711
	たまねぎ	30	36		13
	にんじん 地産地消	12	14.4		19
	グリーンアスパラガス	8	9.6		3
	マッシュルーム 水煮	8	9.6		670
	調製豆乳	25	30	大豆	638
	米粉のホワイトルウ	6	7.2		755
	白味噌	1.5	1.8	大豆	511
	洋風だしの素(洋風ストック)	0.65	0.78	じゃがいも、セロリ	726
	塩(5kg)	0.06	0.072		510
	白こしょう(300g)	0.02	0.024		758
	水	50	60		-

2025年4月21日月曜					
献立名	材料名	小学可量(g)	中学可量(g)	アレルギー物質	成分表
ごはん	白飯 70g	70			主食
	白飯 100g		100		主食
牛乳	飲用牛乳	206	206	乳	牛乳
かつおのフライ	かつおフライ 50g	50	150	小麦、魚、魚卵注意	212
	大豆白絞油	5	5	大豆	713
高野豆腐のうま煮	鶏肉むね 皮付き	8	9.6	鶏肉	108
	酒(1.8%)	0.8	0.96		504
	高野豆腐 サイコロ	4	4.8	大豆	636
	たまねぎ	25	30		13
	はんぺん 7cm×3.5cm	15	18	たら、じゃがいも	692
	ごぼう 輪切り	10	12		38
	じゃがいも	15	18	じゃがいも	1
	さやいんげん 冷	6	7.2		646
	しょうゆ(1.8%)	4	4.8	小麦、大豆	509
	上白糖(20kg)	1.2	1.44		622
	本みりん(1.8%)	1.2	1.44		507
	塩(5kg)	0.05	0.06		510
	和風だしの素(和風ストック)	0.05	0.06	魚、じゃがいも	725
	削り節だしパック	1.2	1.44	魚	684
水	30	36		-	
しんこあえ	キャベツ	20	24		7
	たくあん漬	12	14.4	じゃがいも、みかん	205
	白炒りごま(1kg)	0.5	0.6	ごま	641
	薄口しょうゆ(1.8%)	0.5	0.6	小麦、大豆	722

2025年4月22日火曜						
献立名	材料名	小学可量(g)	中学可量(g)	アレルギー物質	成分表	
ごはん	白飯 70g	70			主食	
	白飯 100g		100		主食	
牛乳	飲用牛乳	206	206	乳	牛乳	
酢豚	豚肉 角切り	36	43.2	豚肉	106	
	しょうゆ(1.8%)	2	2.4	小麦、大豆	509	
	酒(1.8%)	2	2.4		504	
	土しょうが	0.5	0.6		11	
	米粉(kg)	2.8	3.36		612	
	でん粉(1kg)	2.8	3.36	じゃがいも	620	
	大豆白絞油	3	3.6	大豆	713	
	たまねぎ	20	24		13	
	たけのこ水煮	10	12		653	
	にんじん	5	6		18	
	ピーマン	2.5	3		24	
	ケチャップ(3kg)	6.2	7.44	じゃがいも、トマト	735	
	薄口しょうゆ(1.8%)	1.5	1.8	小麦、大豆	722	
	酒(1.8%)	0.8	0.96		504	
	酢(1.8%)	1.5	1.8		724	
	上白糖(20kg)	1.5	1.8		622	
	中華だしの素	0.3	0.36		729	
	白こしょう(300g)	0.01	0.012		758	
	でん粉(1kg)	0.2	0.24	じゃがいも	620	
	水	3	3.6		-	
キムチスープ	鶏肉むね 皮なし	10	12	鶏肉	109	
	酒(1.8%)	1	1.2		504	
	韓国餅	20	24	じゃがいも	202	
	キムチ	8	9.6	大豆、じゃがいも、トマト	660	
	もやし	10	12	もやし	28	
	刻み昆布	0.5	0.6		674	
	小松菜 地産地消	9	10.8		10	
	鶏がらスープ	1.2	1.44	鶏肉	730	
	しょうゆ(1.8%)	4	4.8	小麦、大豆	509	
	塩(5kg)	0.08	0.096		510	
	白こしょう(300g)	0.01	0.012		758	
	水	100	120		-	
	オレンジ	オレンジ 個	50	50	オレンジ	32

2025年4月23日水曜					
献立名	材料名	小学可量(g)	中学可量(g)	アレルギー物質	成分表
ソフト麺	ソフトめん 70g	70		小麦	主食
	ソフトめん 100g		100	小麦	主食
牛乳	飲用牛乳	206	206	乳	牛乳
ソフト麺カレーミートソースかけ	豚挽き肉	20	24	豚肉	107
	刻み大豆	5	6	大豆	204
	たまねぎ	40	48		13
	にんじん	15	18		18
	マッシュルーム 水煮	8	9.6		670
	土しょうが	0.3	0.36		11
	にんにく 皮なし	0.3	0.36		20
	グリーンピース 冷	3	3.6		648
	サラダ油(1.5kg)	0.4	0.48		714
	カレールウ甘口 りんご抜き	12	14.4	小麦、豚肉、マンゴー、みかん	749
	コンソメ	1.5	1.8	豚肉、大豆、セロリ	731
	ケチャップ(3kg)	3	3.6	じゃがいも、トマト	735
	ウスターソース(1.8%)	2	2.4	りんご、大豆、トマト	719
	でん粉(1kg)	0.2	0.24	じゃがいも	620
	塩(5kg)	0.05	0.06		510
	白こしょう(300g)	0.02	0.024		758
	水	90	108		-
たこナゲット 小2・中3	たこナゲット 20g	40	60	小麦、いか、大豆、たら、たこ	220
アスパラガスとうどのサラダ	グリーンアスパラガス	5	6		3
	うど 生	5	6		4
	ささみオイル漬	12	14.4	小麦、鶏肉、大豆	702
	ホールコーン 冷	5	6		656
	むきえだまめ 冷	7	8.4	大豆	647
	塩(5kg)	0.02	0.024		510
	白こしょう(300g)	0.01	0.012		758
	ごまドレッシング 1L	4.8	5.76	ごま	741

2025年4月24日木曜					
献立名	材料名	小学可量(g)	中学可量(g)	アレルギー物質	成分表
ごはん	白飯 70g	70			主食
	白飯 100g		100		主食
牛乳	飲用牛乳	206	206	乳	牛乳
生揚げの肉みそがけ	生揚げ 2cm角	40	48	大豆	632
	鶏ひき肉 むね	10	12	鶏肉	116
	豆味噌	6	7.2	大豆	512
	上白糖(20kg)	5	6		622
	本みりん(1.8%)	2	2.4		507
	酒(1.8%)	2	2.4		504
	水	6	7.2		-
きゅうりの香り漬け	きゅうり	40	48	きゅうり	9
	しょうゆ(1.8%)	2	2.4	小麦、大豆	509
	上白糖(20kg)	1.2	1.44		622
	酢(1.8%)	0.5	0.6		724
	ごま油(1.65kg)	0.5	0.6	ごま	712
だんご汁	豚肉 スライス	10	12	豚肉	105
	白玉団子 加熱用 乳抜き	20	24	じゃがいも	615
	だいこん 根	9	10.8		12
	にんじん	9	10.8		18
	板こんにやく 丁	8	9.6		617
	ねぎ	4	4.8		21
	しょうゆ(1.8%)	4	4.8	小麦、大豆	509
	本みりん(1.8%)	0.5	0.6		507
	酒(1.8%)	1	1.2		504
	塩(5kg)	0.08	0.096		510
	削り節だしパック	3.5	4.2	魚	684
水	100	120		-	

2025年4月25日金曜					
献立名	材料名	小学可量(g)	中学可量(g)	アレルギー物質	成分表
ツイストパン	愛知のツイストパン 50g	50		乳、小麦、大豆	主食
	愛知のツイストパン 70g		70	乳、小麦、大豆	主食
牛乳	飲用牛乳	206	206	乳	牛乳
ポロニアハム	ポロニアステーキ 40g	40	40	鶏肉、豚肉、じゃがいも	226
	ケチャップ(3kg)	8	9.6	じゃがいも、トマト	735
	ウスターソース(1.8%)	2	2.4	りんご、大豆、トマト	719
	上白糖(20kg)	1	1.2		622
	赤ワイン(1.8%)	0.5	0.6	じゃがいも、ぶどう	506
	でん粉(1kg)	0.1	0.12	じゃがいも	620
	水	10	12		-
マカロニサラダ	ねじりマカロニ	6	7.2	小麦	201
	まぐろサラダ油漬 フレーク	6	7.2	魚	685
	水菜	5	6		27
	きゅうり	12	14.4	きゅうり	9
	マヨネーズ 卵抜き	6	7.2	大豆	745
	塩(5kg)	0.04	0.048		510
	白こしょう(300g)	0.015	0.018		758
春キャベツのコンソメスープ	鶏肉むね 皮なし	10	12	鶏肉	109
	春キャベツ	18	21.6		8
	にんじん	10	12		18
	たまねぎ	9	10.8		13
	パセリ	0.3	0.36		23
	しょうゆ(1.8%)	1	1.2	小麦、大豆	509
	ローストオニオン	0.5	0.6		654
	洋風だしの素(洋風ストック)	1.2	1.44	じゃがいも、セロリ	726
	塩(5kg)	0.08	0.096		510
	白こしょう(300g)	0.01	0.012		758
	サラダ油(1.5kg)	0.6	0.72		714
水	100	120		-	

2025年4月28日月曜					
献立名	材料名	小学可量(g)	中学可量(g)	アレルギー物質	成分表
ごはん	白飯 70g	70			主食
	白飯 100g		100		主食
牛乳	飲用牛乳	206	206	乳	牛乳
愛知ぎょうぎの甘酢あんかけ 小2・中3	愛知県産食材入りぎょうぎ	36	54	小麦、豚肉、大豆、じゃがいも	228
	大豆白絞油	3.6	5.4	大豆	713
	しょうゆ(1.8%)	3.5	4.2	小麦、大豆	509
	上白糖(20kg)	5	6		622
	酢(1.8%)	1.5	1.8		724
	でん粉(1kg)	0.3	0.36	じゃがいも	620
	水	8	9.6		-
	鶏肉むね 皮なし	10	12	鶏肉	109
かんでんスープ	冷凍豆腐(1kg)	20	24	大豆	629
	冷凍豆腐(10kg)	0	0	大豆	630
	かまぼこ 白	8	9.6	たら、じゃがいも	689
	にんじん	9	10.8		18
	寒天 耐熱タイプ(100g)	1	1.2		210
	ほうれん草	7	8.4		26
	中華だしの素	1.2	1.44		729
	しょうゆ(1.8%)	3.5	4.2	小麦、大豆	509
	酒(1.8%)	1	1.2		504
	塩(5kg)	0.06	0.072		510
	白こしょう(300g)	0.01	0.012		758
	水	100	120		-
	フルーツのババロア和え(乳除去食:有)	ババロアの素	20	24	りんご
調理用牛乳(学校)		20	24	乳	牛乳
みかん 袋詰		15	18	みかん	661
	パインチビット 袋詰	15	18	パイナップル	663

2025年4月30日水曜						
献立名	材料名	小学可量(g)	中学可量(g)	アレルギー物質	成分表	
ごはん	白飯 70g	70			主食	
	白飯 100g		100		主食	
牛乳	飲用牛乳	206	206	乳	牛乳	
しんりよくふりかけ	むきえだまめ 冷	20	24	大豆	647	
	わかめごはんの素	1.2	1.44		679	
	ホールコーン 冷	6	7.2		656	
	鶏肉もも 皮なし 50g	50		鶏肉	112	
やきとり	鶏肉もも 皮なし 60g		60	鶏肉	113	
	酒(1.8%)	0.8	0.96		504	
	土しょうが	0.3	0.36		11	
	にんにく 皮なし	0.3	0.36		20	
	塩こうじ	0.5	0.6		503	
	しょうゆ(1.8%)	1.5	1.8	小麦、大豆	509	
	本みりん(1.8%)	0.8	0.96		507	
	酒(1.8%)	0.8	0.96		504	
	しょうゆ(1.8%)	1.6	1.92	小麦、大豆	509	
	本みりん(1.8%)	0.8	0.96		507	
	上白糖(20kg)	1.6	1.92		622	
	でん粉(1kg)	0.3	0.36	じゃがいも	620	
	水	2.5	3		-	
	春だいのんの煮物(卵除去食:有)	豚肉 スライス	10	12	豚肉	105
		酒(1.8%)	0.8	0.96		504
		だいこん 根	30	36		12
		がんとどき	15	18	大豆	635
		うずら卵水煮ラミコンカップ	20	24	卵(うずら卵)	703
		はんぺん 7cm×3.5cm	7	8.4	たら、じゃがいも	692
		にんじん	10	12		18
板こんにやく 丁		8	9.6		617	
さやいんげん 冷		5	6		646	
角切昆布 1.5cm角		1	1.2		672	
しょうゆ(1.8%)		4	4.8	小麦、大豆	509	
上白糖(20kg)		1.5	1.8		622	
本みりん(1.8%)		1	1.2		507	
和風だしの素(和風ストック)		0.05	0.06	魚、じゃがいも	725	
塩(5kg)		0.03	0.036		510	
削り節だしパック	1.2	1.44	魚	684		
水	40	48		-		
パースデーデザート(ももゼリー)	ももゼリー 40g	50	50	もも	233	