

令和7年度

# 給食日誌 (5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5月1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
ちくわのお茶の葉揚げ 小2・中3	ミニ焼き竹輪	40	60	魚、じゃがいも	219
	茶葉(粉)	0.3	0.36		508
	小麦粉(5kg)	8	9.6	小麦	601
	塩(5kg)	0.1	0.12		510
	水	8	9.6		水
	大豆白絞油	4	4.8	大豆	713
肉じゃが	豚肉 スライス	25	30	豚肉	103
	じゃがいも(洗い)	44		じゃがいも	29
	じゃがいも	22	78	じゃがいも	1
	にんじん	15	18		14
	たまねぎ	30	36		11
	つきこんにゃく	12	14.4		618
	干しいたけ カット	0.8	0.96		669
	さやいんげん 冷	6	7.2		646
	サラダ油(1.5kg)	0.5	0.6		714
	中ざら	3.5	4.2		626
	本みりん(1.8ℓ)	1.2	1.44		507
	酒(1.8ℓ)	0.8	0.96		504
	しょうゆ(1.8ℓ)	4	4.8	小麦、大豆	509
	削り節だしパック	2	2.4	魚	684
	水	15	18		水
	和風だしの素(和風ストック)	0.05	0.06	魚、じゃがいも	725
春キャベツのサラダ	春キャベツ	20	24		5
	ささみオイル漬	8	9.6	小麦、鶏肉、大豆	702
	赤ピーマン	2.5	3		19
	ホールコーン 冷	5	6		656
	塩(5kg)	0.01	0.012		510
	白こしょう(300g)	0.01	0.012		758
	コールスロードレッシング	6	7.2	フルーツ(パイナップル)	739

2025年5月2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
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
手作り和風ハンバーグ	豚挽き肉	40	48	豚肉	106
	土しょうが	0.5	0.6		9
	大豆ミート	2	2.4	大豆	770
	調製豆乳	7	8.4	大豆	638
	たまねぎ	10	12		11
	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	2.64		622
	本みりん(1.8ℓ)	2	2.4		507
でん粉(1kg)	0.3	0.36	じゃがいも	620	
水	5	6		水	
ごぼうサラダ	ごぼう せん切り	15	18		31
	しょうゆ(1.8ℓ)	0.8	0.96	小麦、大豆	509
	上白糖(1kg)	0.5	0.6		623
	まぐろサラダ油漬 フレーク	10	12	魚	685
	ホールコーン 冷	8	9.6		656
	ごまドレッシング 1L	6	7.2	ごま	741
	塩(5kg)	0.02	0.024		510
白こしょう(300g)	0.015	0.018		758	
若竹汁	たけのこ水煮	15	18		653
	にんじん	10	12		14
	生揚げ 1.5cm角	20	24	大豆	633
	だいこん 根	12	14.4		10
	カットわかめ(1kg)	0.6	0.72		678
	かまぼこ 白	8	9.6	魚(たら)、じゃがいも	689
	しょうゆ(1.8ℓ)	4.5	5.4	小麦、大豆	509
	酒(1.8ℓ)	1	1.2		504
	本みりん(1.8ℓ)	1.2	1.44		507
	削り節だしパック	3.5	4.2	魚	684
	水	100	120		水
	塩(5kg)	0.05	0.06		510

2025年5月7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
焼きぎょうざ 小2・中3	ぎょうざ(焼き目付き)	40	60	小麦、鶏肉、豚肉、大豆、ごま、かき、じゃがいも	226
マーボー豆腐	豚挽き肉	12	14.4	豚肉	106
	土しょうが	0.3	0.36		9
	にんにく 皮なし	0.3	0.36		15
	サラダ油(1.5kg)	0.8	0.96		714
	冷凍豆腐(1kg)	100	120	大豆	629
	冷凍豆腐(10kg)	0	0	大豆	630
	たまねぎ	25	30		11
	にんじん	12	14.4		14
	たけのこ水煮	15	18		653
	ねぎ	6	7.2		16
	酒(1.8ℓ)	1	1.2		504
	豆板醤	0.1	0.12		721
	テンメンジャン	1.8	2.16	大豆	759
	豆味噌	4	4.8	大豆	512
	三温糖	2.2	2.64		624
	しょうゆ(1.8ℓ)	1.2	1.44	小麦、大豆	509
	中華だしの素	0.8	0.96		729
	でん粉(1kg)	1.2	1.44	じゃがいも	620
	水	45	54		水
	豚レバーチップ	1	1.2	豚肉	221
春雨サラダ	春雨 5cmカット	4	4.8		621
	かにかまぼこ	8	9.6	魚(たら)	688
	きゅうり	8	9.6	きゅうり	7
	むきえだまめ 冷	6	7.2	大豆	647
	チンゲンサイ	5	6		12
	薄口しょうゆ(1.8ℓ)	2.5	3	小麦、大豆	722
	上白糖(20kg)	3	3.6		622
	酢(1.8ℓ)	2	2.4		724
	白こしょう(300g)	0.01	0.012		758
	ごま油(1.65kg)	0.3	0.36	ごま	712

2025年5月8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
きびなごのから揚げ	きびなごのから揚げ kg	30	36	小麦、大豆、魚、じゃがいも、魚卵注意	215
	大豆白絞油	3	3.6	大豆	713
高野豆腐のうま煮	鶏肉むね 皮付き	15	18	鶏肉	107
	酒(1.8ℓ)	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		11
	にんじん	15	18		14
	ごぼう 半月	12	14.4		32
	じゃがいも	15	18	じゃがいも	1
	干しいたけ カット	0.8	0.96		669
	さやいんげん 冷	6	7.2		646
	しょうゆ(1.8ℓ)	4	4.8	小麦、大豆	509
	上白糖(20kg)	2.5	3		622
	本みりん(1.8ℓ)	1.2	1.44		507
	塩(5kg)	0.05	0.06		510
	削り節だしパック	1.2	1.44	魚	684
	水	30	36		水
和風だしの素(和風ストック)	0.05	0.06	魚、じゃがいも	725	
はくさいの磯香和え	はくさい	12	14.4		17
	もやし	20	24	もやし	22
	ハム サイコロカット(卵・乳なし)	8	9.6	豚肉	695
	きざみのり(100g)	0.3	0.36		210
	薄口しょうゆ(1.8ℓ)	3	3.6	小麦、大豆	722
上白糖(20kg)	0.2	0.24		622	

2025年5月9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
じゃがいものベーコン焼き	じゃがいも(洗い)	50	0	じゃがいも	29
	じゃがいも	0	60	じゃがいも	1
	ベーコン 短冊 1cm幅(卵・乳なし)	15	18	豚肉、大豆、じゃがいも	696
	オリーブ油(910g)	1	1.2		711
	パセリ	0.2	0.24		18
	塩(5kg)	0.1	0.12		510
	白こしょう(300g)	0.03	0.036		758
	紙カップ 丸	1	1		—
コンソメスープ	鶏肉むね 皮なし	8	9.6	鶏肉	108
	たまねぎ	25	30		11
	アルファベットマカロニ	4	4.8	小麦	605
	にんじん	10	12		14
	小松菜 地産地消	5	6		8
	えのきだけ	6	7.2		24
	パセリ	0.5	0.6		18
	コンソメ	1.2	1.44	豚肉、大豆、セロリ	731
	薄口しょうゆ(1.8㍓)	2	2.4	小麦、大豆	722
	本みりん(1.8㍓)	0.3	0.36		507
	塩(5kg)	0.08	0.096		510
	白こしょう(300g)	0.01	0.012		758
	水	100	120		水
	カラフルポンチ	カラフルボール	30	36	じゃがいも
みかん 袋詰		20	24	フルーツ(みかん)	661
黄桃ダイス 袋詰		20	24	フルーツ(もも)	664
上白糖(20kg)		2	2.4		622
レモン果汁(1㍓)		0.8	0.96	フルーツ	666
水		10	12		水

2025年5月12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
キムタクご飯の具	豚肉 スライス	20	24	豚肉	103
	キムチ	12	14.4	大豆、じゃがいも、トマト	660
	つぼ漬け	15	18	小麦、大豆	207
	サラダ油(1.5kg)	0.3	0.36		714
	酒(1.8㍓)	0.3	0.36		504
	白こしょう(300g)	0.02	0.024		758
	鶏肉むね 皮なし 2cm角	40	48	鶏肉	110
鶏肉と野菜の塩麹焼き	たまねぎ	10	12		11
	エリンギ	3.2	3.8		25
	むきえだまめ 冷	3	3.6	大豆	647
	塩こうじ	4	4.8		503
	しょうゆ(1.8㍓)	0.8	0.96	小麦、大豆	509
	生揚げ 1.5cm角	20	24	大豆	633
けんちん汁	だいこん 根	15	18		10
	にんじん	10	12		14
	ごぼう ささがき	8	9.6		30
	板こんにゃく 丁	8	9.6		617
	ねぎ	5	6		16
	しょうゆ(1.8㍓)	3.5	4.2	小麦、大豆	509
	本みりん(1.8㍓)	1.2	1.44		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		水
パースデーデザート(メロンゼリー)	メロンゼリー 40g	40	40	じゃがいも、フルーツ(メロン)	224

2025年5月13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
青じそいりあじフライ	青しそあじフライ 40g	40		小麦、大豆、魚、じゃがいも、魚卵注意	212
	青しそあじフライ 50g		50	小麦、大豆、魚、じゃがいも、魚卵注意	213
	大豆白絞油	4	5	大豆	713
和風ポテトサラダ	じゃがいも	30	36	じゃがいも	1
	むきえだまめ 冷	10	12	大豆	647
	まぐろサラダ油漬 フレーク	7	8.4	魚	685
	マヨネーズ 卵抜き	7	8.4	大豆	745
	糸切本かつお(100g)	0.5	0.6	魚	682
	薄口しょうゆ(1.8%)	1.2	1.44	小麦、大豆	722
	ホールコーン 冷	5	6		656
	豚肉 スライス	10	12	豚肉	103
豚汁	酒(1.8%)	0.5	0.6		504
	たまねぎ	20	24		11
	ごぼう ささがき	10	12		30
	えのきだけ	6	7.2		24
	ほうれん草	5	6		20
	にんじん	10	12		14
	白味噌	6	7.2	大豆	511
	豆味噌	2	2.4	大豆	512
	削り節だしパック	3.5	4.2	魚	684
	水	100	120		水

2025年5月14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	
中華麺	中華めん 200g(80)	80		小麦	主食	
	中華めん 240g(96)		96	小麦	主食	
牛乳	飲用牛乳	206	206	乳	牛乳	
豚骨ラーメンの汁	焼き豚 短冊	10	12	豚肉、大豆	701	
	にんじん	15	18		14	
	はくさい	20	24		17	
	もやし	25	30	もやし	22	
	ねぎ	5	6		16	
	たけのこ水煮	12	14.4		653	
	鶏豚湯(450g)	3	3.6	鶏肉、豚肉	728	
	白湯スープ	5	6	豚肉、魚、じゃがいも	727	
	しょうゆ(1.8%)	4	4.8	小麦、大豆	509	
	中華だしの素	0.35	0.42		729	
	塩(5kg)	0.12	0.144		510	
	白こしょう(300g)	0.03	0.036		758	
	水	120	144		水	
	やさいしゅうまい 小2・中3	野菜しゅうまい 18g	36	54	小麦、鶏肉、豚肉、大豆	227
	切り干しバンバン ジー	切干し大根(1kg)	4	4.8		651
ささみオイル漬		12	14.4	小麦、鶏肉、大豆	702	
きゅうり		5	6	きゅうり	7	
豆苗		5	6		3	
棒々鶏ソース(1.2kg)		2.4	2.88	小麦、鶏肉、豚肉、ゼラチン、大豆、ごま、ほたて	738	
しょうゆ(1.8%)		1.5	1.8	小麦、大豆	509	
上白糖(20kg)		1	1.2		622	
酢(1.8%)		0.3	0.36		724	
塩(5kg)		0.02	0.024		510	
白こしょう(300g)		0.01	0.012		758	
すりごま(1kg)		0.8	0.96	ごま	643	

2025年5月15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(減量)	白飯 60g	60			主食
	白飯 90g		90		主食
牛乳	飲用牛乳	206	206	乳	牛乳
ひじきご飯の具	鶏ひき肉 むね	20	24	鶏肉	116
	米ひじき	1	1.2		681
	むきえだまめ 冷	5	6	大豆	647
	土しょうが	0.1	0.12		9
	サラダ油(1.5kg)	0.5	0.6		714
	しょうゆ(1.8%)	4	4.8	小麦、大豆	509
	上白糖(20kg)	3	3.6		622
	酒(1.8%)	1	1.2		504
	和風だし(和風ストック)	0.1	0.12	魚、じゃがいも	725
	水	20	24		水
鮭のチャンチャン焼き	鮭 角切	40	48	魚(さけ)	217
	酒(1.8%)	1.2	1.44		504
	キャベツ	8	9.6		4
	ホールコーン 冷	5	6		656
	米みそ(西京)みそ	4	4.8	大豆、じゃがいも	747
	西京漬け床(1.8%)	1	1.2	大豆、じゃがいも	513
	本みりん(1.8%)	1.2	1.44		507
	薄口しょうゆ(1.8%)	0.5	0.6	小麦、大豆	722
	マーガリン 乳なし	2	2.4	大豆	716
	塩(5kg)	0.01	0.012		510
白こしょう(300g)	0.01	0.012		758	
春だいこんの煮物	豚肉 スライス	10	12	豚肉	103
	酒(1.8%)	0.8	0.96		504
	だいこん 根	40	48		10
	がんもどき	15	18	大豆	635
	里芋(洗い)乱切り 2cm角	12	14.4		26
	かまぼこ 白	7	8.4	魚(たら)、じゃがいも	689
	にんじん	8	9.6		14
	板こんにやく 丁	10	12		617
	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)	2.5	3		622	
本みりん(1.8%)	1	1.2		507	
塩(5kg)	0.03	0.036		510	
削り節だしパック	1.2	1.44	魚	684	
水	40	48		水	
和風だし(和風ストック)	0.05	0.06	魚、じゃがいも	725	

2025年5月16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
小:小さなこ揚げパン 中:ミルクロールパン	ミルクロールパン 40g	40		乳、小麦、大豆	主食
	ミルクロールパン 70g		70	乳、小麦、大豆	主食
	大豆白絞油	4		大豆	713
	グラニュー糖	6			625
	きな粉	6		大豆	628
	塩(5kg)	0.02			510
	ペーパー	1			—
牛乳	飲用牛乳	206	206	乳	牛乳
チキンビーンズ	水	40	48		水
	鶏肉むね 皮付き	18	21.6	鶏肉	107
	サラダ油(1.5kg)	0.5	0.6		714
	じゃがいも	35	42	じゃがいも	1
	たまねぎ	30	36		11
	水煮大豆 ドライパック	20	24	大豆	627
	ローストオニオン	0.5	0.6		654
	トマトピューレー(3kg)	6	7.2	トマト	734
	ケチャップ(3kg)	10	12	じゃがいも、トマト	735
	上白糖(20kg)	0.5	0.6		622
コンソメ	1.2	1.44	豚肉、大豆、セロリ	731	
塩(5kg)	0.05	0.06		510	
白こしょう(300g)	0.02	0.024		758	
でん粉(1kg)	1	1.2	じゃがいも	620	
ねじりマカロニ	6	7.2	小麦	202	
ハム サイコロカット(卵・乳なし)	8	9.6	豚肉	695	
水菜	7	8.4		21	
にんじん	7	8.4		14	
コーンクリームドレッシング 1L	6	7.2	フルーツ	743	
塩(5kg)	0.03	0.036		510	
白こしょう(300g)	0.015	0.018		758	
(中)一口ゼリー(蒲郡みかん)	ひとくちゼリー(蒲郡みかん) 23g	0	20	フルーツ(みかん)	768

2025年5月19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
いわしの八丁みそ煮	いわし八丁みそ煮 50g	50	50	大豆、魚、じゃがいも、魚卵注意	214
キャベツの赤しそ和え	キャベツ 地産地消	15	18		6
	きゅうり	15	18	きゅうり	7
	ゆかり粉	0.3	0.36		650
	薄口しょうゆ(1.8%)	1	1.2	小麦、大豆	722
とり団子汁	鶏肉団子	20	24	鶏肉、大豆、じゃがいも	765
	かまぼこ 白	8	9.6	魚(たら)、じゃがいも	689
	はくさい	15	18		17
	にんじん	8	9.6		14
	干しいたけ カット	0.8	0.96		669
	ねぎ	6	7.2		16
	薄口しょうゆ(1.8%)	3.5	4.2	小麦、大豆	722
	本みりん(1.8%)	1	1.2		507
	塩(5kg)	0.03	0.036		510
	削り節だしパック	3.5	4.2	魚	684
	水	100	120		水

2025年5月20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
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
米粉のカレーライス	豚肉 スライス	13	15.6	豚肉	103
	にんにく 皮なし	0.3	0.36		15
	土しょうが	0.2	0.24		9
	サラダ油(1.5kg)	0.8	0.96		714
	たまねぎ	45	54		11
	にんじん	15	18		14
	じゃがいも	35	42	じゃがいも	1
	米粉のカレールウ甘口	14.5	17.4	じゃがいも、トマト、セロリ、フルーツ(マンゴー)	750
	米粉のカレールウ	0.5	0.6	大豆、じゃがいも、トマト	751
	コンソメ	0.4	0.48	豚肉、大豆、セロリ	731
	マースチャツネ	1.5	1.8	フルーツ(りんご)、フルーツ(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(1.8%)	1.5	1.8	フルーツ(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		水
チキンナゲット(焼) 小2・中3	チキンナゲット 20g	40	60	小麦、鶏肉、大豆、じゃがいも	223
ふくじんと和え	きゅうり	12	14.4	きゅうり	7
	キャベツ	15	18		4
	福神漬	10	12	小麦、大豆	652

2025年5月21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
揚げじゃがいものそぼろ煮	じゃがいも	55	66	じゃがいも	1
	大豆白絞油	5.5	6.6	大豆	713
	豚挽き肉	8	9.6	豚肉	106
	焼き竹輪	8	9.6	魚(たら)、じゃがいも	690
	たまねぎ	12	14.4		11
	にんじん	6	7.2		14
	つきこんにゃく	5	6		618
	さやいんげん 冷	5	6		646
	しょうゆ(1.8%)	3	3.6	小麦、大豆	509
	上白糖(20kg)	2.4	2.88		622
	本みりん(1.8%)	2	2.4		507
	和風だしの素(和風ストック)	0.15	0.18	魚、じゃがいも	725
	サラダ油(1.5kg)	0.2	0.24		714
	とうもろこしのかきたま汁(卵除去食:有)	鶏肉むね 皮なし	8	9.6	鶏肉
凍結全卵(調理用)		15	18	卵	704
ホールコーン 冷		12	14.4		656
かまぼこ 白		12	14.4	魚(たら)、じゃがいも	689
ほうれん草		8	9.6		20
干しいたけ カット		0.5	0.6		669
しょうゆ(1.8%)		4	4.8	小麦、大豆	509
本みりん(1.8%)		1	1.2		507
酒(1.8%)		0.5	0.6		504
塩(5kg)		0.1	0.12		510
でん粉(1kg)		0.7	0.84	じゃがいも	620
削り節だしパック		3.5	4.2	魚	684
水		100	120		水
オレンジ		オレンジ 個	70	70	フルーツ(オレンジ)

2025年5月22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
白玉うどん	白玉うどん 200g(70)	70	0	小麦	主食
	白玉うどん 250g(87)		87	小麦	主食
牛乳	飲用牛乳	206	206	乳	牛乳
五目うどんの汁	鶏肉むね 皮なし	8	9.6	鶏肉	108
	酒(1.8%)	1	1.2		504
	かまぼこ 白	10	12	魚(たら)、じゃがいも	689
	にんじん	8	9.6		14
	たけのこ水煮	8	9.6		653
	はくさい	15	18		17
	小松菜 地産地消	8	9.6		8
	干しいたけ カット	0.5	0.6		669
	削り節だしパック	3.5	4.2	魚	684
	しょうゆ(1.8%)	6	7.2	小麦、大豆	509
	本みりん(1.8%)	2	2.4		507
	塩(5kg)	0.2	0.24		510
	でん粉(1kg)	1	1.2	じゃがいも	620
	水	120	144		水
切り干し大根のごま和え	切り干し大根(1kg)	3.5	4.2		651
	きゅうり	12	14.4	きゅうり	7
	まぐろサラダ油漬 フレーク	8	9.6	魚	685
	ホールコーン 冷	5	6		656
	しょうゆ(1.8%)	2.5	3	小麦、大豆	509
	上白糖(20kg)	1.8	2.16		622
	塩(5kg)	0.02	0.024		510
	白こしょう(300g)	0.01	0.012		758
	ねりごま(1kg)	3	3.6	ごま	645
	すりごま(1kg)	0.8	0.96	ごま	643
卵の花とりんごのココアケーキ	ホットケーキミックス 乳ぬき	25	30	小麦	201
	おから 冷	5	6	大豆	206
	ココア 袋	0.5	0.6		225
	りんごの甘煮	10	12	フルーツ(りんご)、じゃがいも	665
	マーガリン 乳なし	4	4.8	大豆	716
	調製豆乳	25	30	大豆	638
	上白糖(20kg)	3	3.6		622
紙カップ 丸	1	1		—	

2025年5月23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	
黒ロールパン	くろロールパン 50g	50		乳、小麦、大豆	主食	
	くろロールパン 70g		70	乳、小麦、大豆	主食	
牛乳	飲用牛乳	206	206	乳	牛乳	
ジャーマンポテト	ポテト クリンクルカット	45	54	じゃがいも	205	
	ベーコン 角切(卵・乳なし)	8	9.6	豚肉	222	
	白こしょう(300g)	0.01	0.012		758	
	塩(5kg)	0.05	0.06		510	
	パセリ	0.2	0.24		18	
ポトフ	豚肉 角切り	13	15.6	豚肉	104	
	シェルマカロニ	4	4.8	小麦	604	
	だいこん 根	30	36		10	
	たまねぎ	30	36		11	
	グリーンピース 冷	5	6		648	
	にんじん	15	18		14	
	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	
	塩(5kg)	0.08	0.096		510	
	白こしょう(300g)	0.04	0.048		758	
	ローリエ粉(12g)	0.01	0.012		760	
	水	70	84		水	
	まめまめサラダ	水煮大豆 ドライパック	6	7.2	大豆	627
		むきえだまめ 冷	6	7.2	大豆	647
ひよこ豆 ゆで		6	7.2		639	
きゅうり		10	12	きゅうり	7	
マヨネーズ 卵抜き		6	7.2	大豆	745	
塩(5kg)		0.01	0.012		510	
白こしょう(300g)		0.01	0.012		758	

2025年5月26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
春巻き	春巻(乳卵ごま抜) 50g	50	50	小麦、鶏肉、豚肉、大豆、かき	230
	大豆白絞油	5	5	大豆	713
八宝菜(卵除去食: 有)	豚肉 スライス	10	12	豚肉	103
	サラダ油(1.5kg)	0.8	0.96		714
	にんにく 皮なし	0.4	0.48		15
	土しょうが	0.4	0.48		9
	なると	10	12	魚(たら)、じゃがいも、トマト	691
	いか短皮なし100%	10	12	いか	687
	うずら卵水煮ラムコンカップ	25	30	卵(うずら卵)	703
	にんじん	18	21.6		14
	たまねぎ	40	48		11
	たけのこ水煮	18	21.6		653
	はくさい	40	48		17
	チンゲンサイ	8	9.6		12
	塩(5kg)	0.1	0.12		510
	白こしょう(300g)	0.03	0.036		758
	しょうゆ(1.8ℓ)	3	3.6	小麦、大豆	509
	中華だしの素	0.5	0.6		729
	でん粉(1kg)	0.8	0.96	じゃがいも	620
	鶏豚湯(450g)	0.5	0.6	鶏肉、豚肉	728
	水	15	18		水
	フルーツポンチ	カクテルゼリー	30	36	フルーツ(もも、フルーツりんご)、大豆、フルーツ(ぶどう)
みかん 袋詰		10	12	フルーツ(みかん)	661
黄桃ダイス 袋詰		10	12	フルーツ(もも)	664
パインチビット 袋詰		10	12	フルーツ(パイナップル)	663
上白糖(20kg)		2	2.4		622
レモン果汁(1ℓ)		0.8	0.96	フルーツ	666
水		10	12		水

2025年5月27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
ほっけのみりん焼き	ほっけのみりん焼き 30g	30	30	小麦、大麦、魚	218
アスパラガスともやしの昆布和え	グリーンアスパラガス	10	12		2
	もやし	15	18	もやし	22
	ホールコーン 冷	8	9.6		656
	ハム ロース短冊(卵・乳なし)	8	9.6	豚肉	694
	塩昆布(1kg)	1	1.2	小麦、大豆	675
	薄口しょうゆ(1.8ℓ)	1.5	1.8	小麦、大豆	722
生揚げの煮物	鶏肉むね 皮なし	20	24	鶏肉	108
	焼き竹輪	10	12	魚(たら)、じゃがいも	690
	生揚げ 2cm角	30	36	大豆	632
	たけのこ水煮	20	24		653
	にんじん	10	12		14
	だいこん 根	20	24		10
	干しいたけ カット	0.8	0.96		669
	上白糖(20kg)	2.5	3		622
	しょうゆ(1.8ℓ)	4	4.8	小麦、大豆	509
	本みりん(1.8ℓ)	1	1.2		507
	酒(1.8ℓ)	1	1.2		504
	削り節だしパック	1.2	1.44	魚	684
	和風だしの素(和風ストック)	0.05	0.06	魚、じゃがいも	725
	でん粉(1kg)	0.6	0.72	じゃがいも	620
	水	40	48		水

2025年5月28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	
とり天	塩(5kg)	0.01	0.012		510	
	鶏肉もも 皮なし 40g	40		鶏肉	111	
	鶏肉もも 皮なし 50g		50	鶏肉	112	
	酒(1.8ℓ)	1	1.2		504	
	本みりん(1.8ℓ)	0.5	0.6		507	
	土しょうが	0.3	0.36		9	
	にんにく 皮なし	0.1	0.12		15	
	薄口しょうゆ(1.8ℓ)	1.5	1.8	小麦、大豆	722	
	天ぷら粉 卵抜き(1kg)	8	9.6	小麦、大豆	602	
	水	8.7	10.44		—	
	大豆白絞油	5	6	大豆	713	
	ひじきサラダ	米ひじき	1.5	1.8		681
		和風だしの素(和風ストック)	0.1	0.12	魚、じゃがいも	725
上白糖(20kg)		1	1.2		622	
しょうゆ(1.8ℓ)		1.2	1.44	小麦、大豆	509	
本みりん(1.8ℓ)		0.2	0.24		507	
ハム ロース短冊(卵・乳なし)		8	9.6	豚肉	694	
水煮大豆 ドライパック		8	9.6	大豆	627	
きゅうり		8	9.6	きゅうり	7	
さといものみそ汁	青じそドレッシング 1L	4	4.8	魚、フルーツ	740	
	花麩	1	1.2	小麦	203	
	たまねぎ	10	12		11	
	里芋(洗い)S いちよう切り	20	24		27	
	にんじん	10	12		14	
	だいこん 根	10	12		10	
	ねぎ	5	6		16	
	白味噌	3	3.6	大豆	511	
	豆味噌	5	6	大豆	512	
	和風だしの素(和風ストック)	0.1	0.12	魚、じゃがいも	725	
	削り節だしパック	3.5	4.2	魚	684	
水	100	120		水		

2025年5月29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
焼肉どんぶりのぐ	豚肉 スライス	40	48	豚肉	103
	にんにく 皮なし	0.25	0.3		15
	ごま油(1.65kg)	1	1.2	ごま	712
	黒きくらげ 乾スライス(1kg)	0.5	0.6		667
	にら	6	7.2		13
	しょうゆ(1.8㍓)	3	3.6	小麦、大豆	509
	テンメンジャン	0.5	0.6	大豆	759
	上白糖(20kg)	1	1.2		622
豆板醤	0.01	0.012		721	
もずくスープ	もずく	8	9.6		211
	冷凍豆腐(1kg)	15	18	大豆	629
	冷凍豆腐(10kg)		0	大豆	630
	鶏肉むね 皮なし	8	9.6	鶏肉	108
	はくさい	20	24		17
	だいこん 根	8	9.6		10
	ねぎ	5	6		16
	鶏がらスープ	1.2	1.44	鶏肉	730
	しょうゆ(1.8㍓)	2.5	3	小麦、大豆	509
	塩(5kg)	0.1	0.12		510
	白こしょう(300g)	0.02	0.024		758
	でん粉(1kg)	0.4	0.48	じゃがいも	620
	水	100	120		水
	みたらし団子 小4・中5目安	白玉団子 非加熱用 乳抜き	40	48	大豆
三温糖		5	6		624
しょうゆ(1.8㍓)		2	2.4	小麦、大豆	509
本みりん(1.8㍓)		1	1.2		507
でん粉(1kg)		0.2	0.24	じゃがいも	620
水		4.5	5.4		水

2025年5月30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
小:ロールパン 中: きなこ揚げパン	ロールパン 50g	50		乳、小麦、大豆	主食
	ロールパン 60g		60	乳、小麦、大豆	主食
	大豆白絞油		6	大豆	713
	グラニュー糖		7.2		625
	きな粉		7.2	大豆	628
	塩(5kg)		0.24		510
ペーパー		1		—	
牛乳	飲用牛乳	206	206	乳	牛乳
コーンシチュー(乳 除去食:有)	鶏肉むね 皮なし	8	9.6	鶏肉	108
	白ワイン(1.8㍓)	1	1.2	じゃがいも、フルーツ(ぶどう)	505
	たまねぎ	20	24		11
	じゃがいも	0	24	じゃがいも	1
	じゃがいも(洗い)	20	0	じゃがいも	29
	ホールコーン 冷	8	9.6		656
	クリームコーン袋	20	24		655
	マッシュルーム 水煮	5	6		670
	パセリ	0.8	0.96		18
	コンソメ	1	1.2	豚肉、大豆、セロリ	731
	調理用牛乳(学校)	30	36	乳	牛乳
	米粉のホワイトルウ	8	9.6		755
	塩(5kg)	0.1	0.12		510
	白こしょう(300g)	0.02	0.024		758
水	40	48		水	
フレンチサラダ	キャベツ	20	24		4
	きゅうり	10	12	きゅうり	7
	にんじん	5	6		14
	まぐろサラダ油漬 フレーク	5	6	魚	685
	酢(1.8㍓)	2	2.4		724
	オリーブ油(910g)	1	1.2		711
	上白糖(20kg)	1.2	1.44		622
	薄口しょうゆ(1.8㍓)	1	1.2	小麦、大豆	722
	塩(5kg)	0.05	0.06		510
	白こしょう(300g)	0.01	0.012		758
(小)一口ゼリー(が まごおりみかん)	ひとくちゼリー(蒲郡みかん) 23g	20	0	フルーツ(みかん)	768