

令和7年度

# 給食日誌 (6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6月2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
豚肉のしょうが焼き	豚肉 スライス	50	60	豚肉	105
	土しょうが	0.5	0.6		8
	本みりん(1.8%)	1.5	1.8		507
	白こしょう(300g)	0.01	0.012		758
	酒(1.8%)	1	1.2		504
	三温糖	0.7	0.84		624
	しょうゆ(1.8%)	4	4.8	小麦、大豆	509
ひじきの炒め煮	米ひじき	1.5	1.8		681
	ささみオイル漬	10	12	小麦、鶏肉、大豆	702
	干しいたけ カット	0.4	0.48		669
	たけのこ水煮	6	7.2		653
	さやいんげん 冷	5	6		646
	和風だしの素(和風ストック)	0.05	0.06	魚、じゃがいも	725
	しょうゆ(1.8%)	1.5	1.8	小麦、大豆	509
	本みりん(1.8%)	0.5	0.6		507
	上白糖(20kg)	1	1.2		622
	サラダ油(1.5kg)	0.5	0.6		714
	水	5	6		-
かぼちゃとわかめのみそ汁	だいこん 根	13	15.6		9
	かぼちゃ 1.5cm角	13	15.6		30
	冷凍豆腐(1kg)	20	24	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	10	12		14
	カットわかめ(1kg)	0.5	0.6		678
	煮干し粉(1kg)	0.4	0.48	魚	214
	豆味噌	6	7.2	大豆	512
	白味噌	2	2.4	大豆	511
	削り節だしパック	3.5	4.2	魚	684
	水	100	120		-

2025年6月3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
めばるの西京焼き	めばる 40g	40		魚	223
	めばる 50g	0	50	魚	224
	米みそ(西京)みそ	2	2.4	大豆、じゃがいも	747
	西京漬け床(1.8%)	2	2.4	大豆、じゃがいも	513
マカロニサラダ	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)	6	7.2	豚肉	695
	水菜	4.5	5.4		23
	きゅうり	10	12	きゅうり	5
	コーンクリームドレッシング 1L	6	7.2	フルーツ	743
	塩(5kg)	0.02	0.024		510
	白こしょう(300g)	0.015	0.018		758
	水				
けんちん汁	鶏肉むね 皮なし	9	10.8	鶏肉	110
	冷凍豆腐(1kg)	20	24	大豆	629
	冷凍豆腐(10kg)			大豆	630
	だいこん 根	13	15.6		9
	にんじん	10	12		14
	ごぼう ささがき	9	10.8		32
	板こんにやく 丁	8	9.6		617
	ねぎ	4.5	5.4		16
	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)	0.05	0.06		510	
削り節だしパック	3.5	4.2	魚	684	
水	100	120		-	

2025年6月4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
たこからとポテトの磯風味揚げ	たこの唐揚げ	30	36	たこ、魚卵注意	225
	ポテト クリンクルカット	25	30	じゃがいも	206
	大豆白絞油	5.5	6.6	大豆	713
	青のり粉(100g)	0.3	0.36		671
	塩(5kg)	0.05	0.06		510
高野豆腐のうま煮	高野豆腐 サイコロ	7	8.4	大豆	636
	鶏肉むね 皮付き	9	10.8	鶏肉	109
	板こんにやく 丁	10	12		617
	にんじん	13	15.6		14
	たまねぎ	9	10.8		10
	干しいたけ カット	0.8	0.96		669
	さやいんげん 冷	6	7.2		646
	ごぼう 半月	9	10.8		33
	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	0.1	1.44	魚	684
	本みりん(1.8㍓)	1.2	1.44		507
	酒(1.8㍓)	1	1.2		504
	上白糖(20kg)	2.5	3		622
	しょうゆ(1.8㍓)	4	4.8	小麦、大豆	509
	水	30	36		-
	ほうれん草のあえもの	ほうれん草	9	10.8	
もやし		27	32.4	もやし	25
しょうゆ(1.8㍓)		2	2.4	小麦、大豆	509
上白糖(20kg)		1.5	1.8		622
	本みりん(1.8㍓)	0.5	0.6		507

2025年6月5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
根菜コロッケ	根菜コロッケ 50g	50		小麦、大豆、じゃがいも	238
	根菜コロッケ 60g	0	60	小麦、大豆、じゃがいも	239
	大豆白絞油	5	6	大豆	713
すきやき風煮	豚肉 スライス	20	24	豚肉	105
	糸こんにやく 黒	10	12		619
	かまぼこ 白	10	12	魚(たら)、じゃがいも	689
	油ふ	3	3.6	小麦、大豆	204
	はくさい	36	43.2		17
	焼豆腐 カット	25	30	大豆	631
	ねぎ	9	10.8		16
	水	20	24		-
	三温糖	2.5	3		624
	本みりん(1.8㍓)	1	1.2		507
	しょうゆ(1.8㍓)	4.5	5.4	小麦、大豆	509
	酒(1.8㍓)	0.5	0.6		504
	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	1.2	1.44	魚	684
サラダ油(1.5kg)	0.5	0.6		714	
オレンジ	オレンジ 個	50	50	フルーツ(オレンジ)	27

2025年6月6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
ブルーベリージャム	ブルーベリージャム 15g	15		フルーツ	211
	ブルーベリージャム 20g		20	フルーツ	212
手作りハンバーグ	豚挽き肉	40	48	豚肉	108
	土しょうが	0.5	0.6		8
	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		10
	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(1.8%)	1.2	1.44	小麦、大豆	722
	でん粉(1kg)	0.5	0.6	じゃがいも	620
	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	フルーツ(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、フルーツ(ぶどう)	506
	でん粉(1kg)	0.1	0.12	じゃがいも	620
	水	10	12		-
	キャベツとコーンサラダ	キャベツ	18	21.6	
きゅうり		13	15.6	きゅうり	5
ホールコーン 冷		5	6		656
酢(1.8%)		2.5	3		724
サラダ油(1.5kg)		3.5	4.2		714
上白糖(20kg)		1.5	1.8		622
塩(5kg)		0.2	0.24		510
白こしょう(300g)		0.02	0.024		758
アルファベットスープ	皮なしウインナー カット(卵・乳なし)	10	12	豚肉	697
	アルファベットマカロニ	4	4.8	小麦	605
	だいこん 根	18	21.6		9
	にんじん	10	12		14
	たまねぎ	9	10.8		10
	パセリ	0.3	0.36		18
	ローストオニオン	0.5	0.6		654
	しょうゆ(1.8%)	2	2.4	小麦、大豆	509
	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)	0.04	0.048		758
	サラダ油(1.5kg)	0.6	0.72		714
	水	100	120		-

2025年6月9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(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	
かきましの具	鶏肉むね 皮付き	10	12	鶏肉	109	
	にんじん	13	15.6		14	
	ごぼう ささがき	9	10.8		32	
	油揚げ カット	2	2.4	大豆	634	
	水	20	24		-	
	酒(1.8%)	1	1.2		504	
	三温糖	3	3.6		624	
	しょうゆ(1.8%)	4	4.8	小麦、大豆	509	
	本みりん(1.8%)	1	1.2		507	
	和風だしの素(和風ストック)	0.07	0.084	魚、じゃがいも	725	
	サラダ油(1.5kg)	0.5	0.6		714	
	骨太豚汁	豚肉 スライス	10	12	豚肉	105
		冷凍豆腐(10kg)			大豆	630
		冷凍豆腐(1kg)	20	24	大豆	629
		もやし	9	10.8	もやし	25
		だいこん 根	13	15.6		9
しらたき		8	9.6		205	
モロヘイヤ		3	3.6		26	
カットわかめ(1kg)		0.5	0.6		678	
煮干し粉(1kg)		0.4	0.48	魚	214	
豆味噌		6	7.2	大豆	512	
白味噌		2	2.4	大豆	511	
削り節だしパック		3.5	4.2	魚	684	
水		100	120		-	
安倍川団子 小4・中5目安		白玉団子 非加熱用 乳抜き	40	48	大豆	616
	きな粉	4	4.8	大豆	628	
	グラニュー糖	4	4.8		625	
	塩(5kg)	0.1	0.12		510	

2025年6月10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	105
	にんにく 皮なし	0.3	0.36		15
	土しょうが	0.2	0.24		8
	サラダ油(1.5kg)	0.8	0.96		714
	たまねぎ	40	48		10
	にんじん	13	15.6		14
	じゃがいも	32	38.4	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(1.8kg)	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		-	
大豆ナゲット 小2・中3	豆腐ナゲット 20g	40	60	小麦、大豆	247
	大豆白絞油	4	6	大豆	713
フルーツのババロア和え(乳除去食:有)	ババロアの素	20	24	フルーツ(りんご)	246
	調理用牛乳(学校)	20	24	乳	牛乳
	みかん 袋詰	15	18	フルーツ(みかん)	661
	パインチビット 袋詰	15	18	フルーツ(パイナップル)	663

2025年6月11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
きしめん	きしめん 200g(74)	74		小麦	主食
	きしめん 250g(92)		92	小麦	主食
牛乳	飲用牛乳	206	206	乳	牛乳
きしめんの汁	鶏肉むね 皮なし	9	10.8	鶏肉	110
	酒(1.8kg)	1	1.2		504
	はくさい	18	21.6		17
	にんじん	10	12		14
	かまぼこ 白	10	12	魚(たら)、じゃがいも	689
	油揚げ カット	3	3.6	大豆	634
	干しいたけ カット	0.8	0.96		669
	ほうれん草	7	8.4		22
	しょうゆ(1.8kg)	6	7.2	小麦、大豆	509
	本みりん(1.8kg)	1.5	1.8		507
	塩(5kg)	0.1	0.12		510
	削り節だしパック	4	4.8	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
	水	120	144		-
	ごぼう入りつくね 小2・中3	ごぼう入りつくね	40	60	鶏肉、豚肉、大豆、じゃがいも
大根サラダ	だいこん 根	27	32.4		9
	ささみオイル漬	8	9.6	小麦、鶏肉、大豆	702
	ホールコーン 冷	5	6		656
	豆苗	2	2.4		3
	和風ドレッシング 1L	5	6	魚	737
	塩(5kg)	0.01	0.012		510
	白こしょう(300g)	0.01	0.012		758

2025年6月12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
揚げ魚のオーロラソースがらめ	ホキ 角切 粉付	50	60	魚、じゃがいも	222
	大豆白絞油	5	6	大豆	713
	ケチャップ(3kg)	8	9.6	じゃがいも、トマト	735
	米みそ(西京)みそ	3	3.6	大豆、じゃがいも	747
	上白糖(20kg)	1.8	2.16		622
	本みりん(1.8ℓ)	0.5	0.6		507
	でん粉(1kg)	0.25	0.3	じゃがいも	620
	水	10	12		-
キャベツの塩昆布和え	ハム ロース短冊(卵・乳なし)	8	9.6	豚肉	694
	黄ピーマン	2.5	3		21
	キャベツ	13	18		4
	きゅうり	9	12	きゅうり	5
	塩昆布(1kg)	1.2	1.44	小麦、大豆	675
沢煮椀	鶏肉むね 皮なし	9	12	鶏肉	110
	かまぼこ 白 千切り	10	12	魚(たら)、じゃがいも	226
	高野豆腐 細切り	3	3.6	大豆	637
	だいこん 根	16	21.6		9
	ごぼう ささがき	13	18		32
	にんじん	9	12		14
	ねぎ	5.4	7.2		16
	薄口しょうゆ(1.8ℓ)	4	4.8	小麦、大豆	722
	酒(1.8ℓ)	0.5	0.6		504
	塩(5kg)	0.05	0.06		510
	本みりん(1.8ℓ)	0.5	0.6		507
	削り節だしパック	3.5	4.2	魚	684
	水	100	120		-

2025年6月13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	0	65	乳、小麦、大豆	主食
牛乳	飲用牛乳	206	206	乳	牛乳
鶏肉のレモン風味焼き	鶏肉もも 皮なし 50g	50	0	鶏肉	113
	鶏肉もも 皮なし 60g	0	60	鶏肉	114
	しょうゆ(1.8ℓ)	4	4.8	小麦、大豆	509
	酒(1.8ℓ)	1.5	1.8		504
	青のり粉(100g)	0.2	0.24		671
	レモン果汁(1ℓ)	1	1.2	フルーツ	666
	レモン いちよう 2g	2	2	フルーツ	28
	紙カップ 丸	1	1		-
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)	10	14.4	豚肉	697
	シェルマカロニ	4	4.8	小麦	604
	じゃがいも	27	36	じゃがいも	1
	たまねぎ	27	36		10
	グリーンアスパラガス	7.2	9.6		2
	にんじん	10	14.4		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
	しょうゆ(1.8ℓ)	1	1.2	小麦、大豆	509
	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		-	
チョレギサラダ	茎わかめ 細切り	5.4	7.2		680
	まぐろサラダ油漬 フレーク	7	8.4	魚	685
	サラダ用こんにやく	8	9.6		249
	きゅうり	10	14.4	きゅうり	5
	ホールコーン 冷	5.4	7.2		656
	しょうゆ(1.8ℓ)	2.5	3	小麦、大豆	509
	上白糖(20kg)	1.5	1.8		622
	ごま油(1.65kg)	0.6	0.72	ごま	712
	酢(1.8ℓ)	0.5	0.6		724
	塩(5kg)	0.01	0.012		510
	白こしょう(300g)	0.01	0.012		758
	きざみのり(100g)	0.4	0.48		213

2025年6月16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
いわしの梅煮	いわしの梅煮 40g	40		小麦、大豆、魚、じゃがいも、魚卵注意	217
	いわしの梅煮 50g		50	小麦、大豆、魚、じゃがいも、魚卵注意	218
肉じゃが	豚肉 スライス	25	30	豚肉	105
	じゃがいも	60	72	じゃがいも	1
	にんじん	15	18		14
	たまねぎ	30	36		10
	つきこんにゃく	10	12		618
	はんぺん 7cm×3.5cm	10	12	魚(たら)、じゃがいも	692
	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	2.8	3.36		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)	5	6	小麦、大豆	509
	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	2	2.4	魚	684
水	15	18		-	
しんこあえ	キャベツ	18	21.6		4
	たくあん漬	12	14.4	じゃがいも、フルーツ(みかん)	207
	白炒りごま(1kg)	0.5	0.6	ごま	641
	薄口しょうゆ(1.8ℓ)	0.5	0.6	小麦、大豆	722

2025年6月17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
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	236
八宝菜(卵除去食: 有)	豚肉 スライス	10	14.4	豚肉	105
	サラダ油(1.5kg)	0.8	0.96		714
	にんにく 皮なし	0.3	0.36		15
	土しょうが	0.3	0.36		8
	なると	10	12	魚(たら)、じゃがいも、トマト	691
	うずら卵水煮ラミコンカップ	20	24	卵(うずら卵)	703
	にんじん	16	21.6		14
	たまねぎ	27	36		10
	たけのこ水煮	15	21.6		653
	はくさい	36	48		17
	黒きくらげ 乾スライス(1kg)	0.5	0.6		667
	ピーマン	4.5	6		19
	塩(5kg)	0.05	0.06		510
	白こしょう(300g)	0.02	0.024		758
	しょうゆ(1.8ℓ)	3	3.6	小麦、大豆	509
	中華だしの素	1	1.2		729
	でん粉(1kg)	0.5	0.6	じゃがいも	620
	水	10	12		-
	あじさいゼリーポン チ	ダイスゼリー(メロン)	15	18	フルーツ(メロン)
ダイスゼリー(さくらんぼ)		15	18	フルーツ(さくらんぼ)	243
ダイスゼリー(ぶどう)		20	24	フルーツ(ぶどう)	241
パインチビット 袋詰		10	12	フルーツ(パイナップル)	663
黄桃ダイス 袋詰		10	12	フルーツ(もも)	664
上白糖(20kg)		3	3.6		622
白ワイン(1.8ℓ)		1	1.2	じゃがいも、フルーツ(ぶどう)	505
水		10	12		-

2025年6月18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
ちくわのカレー風味揚げ 小2・中3	ミニ焼き竹輪	40	60	魚、じゃがいも	227
	純カレー粉(100g)	0.3	0.36	フルーツ(みかん)	756
	小麦粉(5kg)	8	9.6	小麦	601
	塩(5kg)	0.1	0.12		510
	水	8	9.6		-
	大豆白絞油	4	4.8	大豆	713
ポテトサラダ	じゃがいも	35	42	じゃがいも	1
	ハム サイコロカット(卵・乳なし)	6	7.2	豚肉	695
	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
	はくさい	22	26.4		17
お麩のすまし汁	にんじん	13	15.6		14
	かまぼこ 白	10	12	魚(たら)、じゃがいも	689
	手まり麩(200g)	1	1.2	小麦	608
	ねぎ	4.5	5.4		16
	カットわかめ(1kg)	0.5	0.6		678
	薄口しょうゆ(1.8ℓ)	4	4.8	小麦、大豆	722
	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	3.5	4.2	魚	684
	水	100	120		-

2025年6月19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
めひかりフライ 小2・中3	めひかりフライ 20g	40	60	小麦、魚、魚卵注意	221
	大豆白絞油	4	6	大豆	713
小松菜とささみの和え物	小松菜 地産地消	9	10.8		6
	刻み昆布	0.3	0.36		674
	きゅうり	9	10.8	きゅうり	5
	にんじん	9	10.8		14
	ささみオイル漬	12	14.4	小麦、鶏肉、大豆	702
	しょうゆ(1.8ℓ)	1.6	1.92	小麦、大豆	509
	酢(1.8ℓ)	2	2.4		724
	上白糖(20kg)	1.8	2.16		622
	ごま油(1.65kg)	0.5	0.6	ごま	712
	豆腐とみつばのみそ汁	だいこん 根	13	15.6	
たまねぎ		13	15.6		10
冷凍豆腐(1kg)		20	24	大豆	629
冷凍豆腐(10kg)		0		大豆	630
油揚げ カット		2	2.4	大豆	634
根みつば 地産地消		2	2.4		24
豆味噌		2	2.4	大豆	512
白味噌		6	7.2	大豆	511
削り節だしパック		3.5	4.2	魚	684
水		100	120		-

2025年6月20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
レーズンロール	レーズンロールパン 40g	40		乳、小麦、大豆、フルーツ(ぶどう)	主食
	レーズンロールパン 50g		50	乳、小麦、大豆、フルーツ(ぶどう)	主食
牛乳	飲用牛乳	206	206	乳	牛乳
とりのパン粉焼き	鶏肉むね 皮なし 2cm角	50	60	鶏肉	111
	でん粉(1kg)	1.5	1.8	じゃがいも	620
	米粉(kg)	1.5	1.8		612
	塩(5kg)	0.1	0.12		510
	白こしょう(300g)	0.01	0.012		758
	しょうゆ(1.8ℓ)	2	2.4	小麦、大豆	509
	オリーブ油(910g)	4	4.8		711
	にんにく 皮なし	0.1	0.12		15
	パセリ	0.2	0.24		18
	生パン粉(1kg)	2.5	3	小麦、大豆	610
	紙カップ 丸	1	1		-
トマトソースのシーフードパンネ(えび除去食:有)	ペンネ	25	30	小麦	606
	ベーコン 短冊 1cm幅(卵・乳なし)	10	12	豚肉、大豆、じゃがいも	696
	いか短皮なし100%	10	12	いか	687
	白ワイン(1.8ℓ)	1	1.2	じゃがいも、フルーツ(ぶどう)	505
	冷むきえび 2L	10	12	えび	686
	にんにく 皮なし	0.3	0.36		15
	たまねぎ	40	48		10
	にんじん	10	12		14
	マッシュルーム 水煮	8	9.6		670
	バジルペースト	0.5	0.6		208
	ピーマン	4.5	5.4		19
	オリーブ油(910g)	1.5	1.8		711
	カットトマト 冷	10	12	トマト	658
	ケチャップ(3kg)	15	18	じゃがいも、トマト	735
	三温糖	0.5	0.6		624
	ウスターソース(1.8ℓ)	2	2.4	フルーツ(りんご)、大豆、トマト	719
	洋風だしの素(洋風ストック)	0.6	0.72	じゃがいも、セロリ	726
	赤ワイン(1.8ℓ)	1.2	1.44	じゃがいも、フルーツ(ぶどう)	506
薄口しょうゆ(1.8ℓ)	0.8	0.96	小麦、大豆	722	
塩(5kg)	0.05	0.06		510	
白こしょう(300g)	0.01	0.012		758	
コールスローサラダ	キャベツ	18	21.6		4
	きゅうり	9	10.8	きゅうり	5
	ホールコーン 冷	5	6		656
	コールスロードレッシング	5	6	フルーツ(パイナップル)	739
	塩(5kg)	0.01	0.012		510
	白こしょう(300g)	0.01	0.012		758

2025年6月23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
ビビンバ(肉)	豚肉 スライス	40	48	豚肉	105
	にんにく 皮なし	0.25	0.3		15
	サラダ油(1.5kg)	1	1.2		714
	黒きくらげ 乾スライス(1kg)	0.6	0.72		667
	にら	7	8.4		13
	しょうゆ(1.8ℓ)	3	3.6	小麦、大豆	509
	上白糖(20kg)	1	1.2		622
	豆板醤	0.05	0.06		721
	小松菜 地産地消	10	12		6
	もやし	25	30	もやし	25
ビビンバ(野菜)	薄口しょうゆ(1.8ℓ)	1.5	1.8	小麦、大豆	722
	白炒りごま(1kg)	0.3	0.36	ごま	641
	ごま油(1.65kg)	0.5	0.6	ごま	712
	ワンタン皮(1kg)	4	4.8	小麦	609
ワンタンキムチスープ(保ワnantンスープ)	鶏肉むね 皮なし	9	12	鶏肉	110
	なると	8	9.6	魚(たら)、じゃがいも、トマト	691
	にんじん	9	12		14
	はくさい	10	14.4		17
	キムチ	12	14.4	大豆、じゃがいも、トマト	660
	干しいたけ カット	0.5	0.6		669
	ねぎ	4.5	6		16
	中華だしの素	1	1.2		729
	しょうゆ(1.8ℓ)	3	3.6	小麦、大豆	509
	酒(1.8ℓ)	1.2	1.44		504
	塩(5kg)	0.03	0.036		510
	白こしょう(300g)	0.01	0.012		758
	水	100	120		-
	ごま油(1.65kg)	0.1	0.12	ごま	712
桃のヨーグルト 80g	80	80	乳、フルーツ(もも)	233	
ピーチゼリー 50g	0	0	フルーツ(もも)	235	

2025年6月24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
梅としらすの混ぜご飯の具	しらす干し	5	6	魚(しらす)	216
	刻み梅	2	2.4	フルーツ(りんご)、魚	209
	むきえだまめ 冷	8	9.6	大豆	647
	ホールコーン 冷	7	8.4		656
	しょうゆ(1.8%)	0.3	0.36	小麦、大豆	509
さばの立田揚げ	さば 切身 40g	40		魚(さば)	219
	さば 切身 50g		50	魚(さば)	220
	しょうゆ(1.8%)	3	3.6	小麦、大豆	509
	酒(1.8%)	1.2	1.44		504
	土しょうが	0.6	0.72		8
	にんにく 皮なし	0.6	0.72		15
	でん粉(1kg)	4	4.8	じゃがいも	620
	米粉(kg)	4	4.8		612
かきたま汁(卵除去食:有)	大豆白絞油	5	6	大豆	713
	凍結全卵(調理用)	15	18	卵	704
	冷凍豆腐(10kg)	0		大豆	630
	冷凍豆腐(1kg)	20	24	大豆	629
	たまねぎ	9	10.8		10
	ほうれん草	5	6		22
	鶏肉むね 皮なし	9	10.8	鶏肉	110
	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
	塩(5kg)	0.1	0.12		510
	削り節だしパック	3.5	4.2	魚	684
	でん粉(1kg)	0.7	0.84	じゃがいも	620
	水	100	120		-

2025年6月25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
いかナゲット 小2・中3	いかナゲット 20g	40	60	小麦、いか、大豆、魚(たら)	248
マーボーなす	豚挽き肉	14	16.8	豚肉	108
	豚レバーチップ	1	1.2	豚肉	228
	なす	25	30		12
	にんじん	9	10.8		14
	たまねぎ	27	32.4		10
	たけのこ水煮	13	15.6		653
	むきえだまめ 冷	8	9.6	大豆	647
	にんにく 皮なし	0.3	0.36		15
	土しょうが	0.3	0.36		8
	生揚げ 1.5cm角	50	60	大豆	633
	サラダ油(1.5kg)	0.7	0.84		714
	しょうゆ(1.8%)	0.5	0.6	小麦、大豆	509
	豆味噌	4	4.8	大豆	512
	上白糖(20kg)	2	2.4		622
	酒(1.8%)	1	1.2		504
白菜とチンゲン菜の中華サラダ	本みりん(1.8%)	0.5	0.6		507
	中華だしの素	0.5	0.6		729
	テンメンジャン	2	2.4	大豆	759
	豆板醤	0.1	0.12		721
	でん粉(1kg)	1	1.2	じゃがいも	620
	水	15	18		-
	はくさい	18	21.6		17
	チンゲンサイ	4.5	5.4		11
	ささみオイル漬	8	9.6	小麦、鶏肉、大豆	702
	ホールコーン 冷	4	4.8		656
	しょうゆ(1.8%)	2.5	3	小麦、大豆	509
	酢(1.8%)	3	3.6		724
	上白糖(20kg)	2	2.4		622
	ごま油(1.65kg)	1.5	1.8	ごま	712
	白こしょう(300g)	0.01	0.012		758

2025年6月26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
米粉のハヤシライス	豚肉 スライス	18	21.6	豚肉	105
	赤ワイン(1.8ℓ)	0.4	0.48	じゃがいも、フルーツ(ぶどう)	506
	サラダ油(1.5kg)	0.5	0.6		714
	たまねぎ	40	48		10
	じゃがいも	18	21.6	じゃがいも	1
	にんじん	13	15.6		14
	マッシュルーム 水煮	7	8.4		670
	グリーンピース 冷	3	3.6		648
	米粉のハヤシルウ	12	14.4	じゃがいも、トマト、セロリ、フルーツ(マンゴー)	752
	ケチャップ(3kg)	8	9.6	じゃがいも、トマト	735
	洋風だしの素(洋風ストック)	0.6	0.72	じゃがいも、セロリ	726
	ウスターソース(1.8ℓ)	0.5	0.6	フルーツ(りんご)、大豆、トマト	719
	上白糖(20kg)	0.6	0.72		622
	塩(5kg)	0.12	0.144		510
	白こしょう(300g)	0.02	0.024		758
	水	80	96		-
	オムレツ(卵除去食:無)	オムレツ 50g	50		卵、大豆
オムレツ 60g			60	卵、大豆	232
カラフルサラダ	まぐろサラダ油漬 フレーク	15	18	魚	685
	キャベツ	13	15.6		4
	ホールコーン 冷	4.5	5.4		656
	赤ピーマン	2.5	3		20
	塩(5kg)	0.02	0.024		510
	白こしょう(300g)	0.01	0.012		758
かんきつドレッシング 1L	5	6	魚、フルーツ(みかん)	744	

2025年6月27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
くろロールパン	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
かぼちゃのチーズ焼き(乳除去食:有)	かぼちゃ千切り	50	60		31
	ベーコン 短冊 1cm幅(卵・乳なし)	12	14.4	豚肉、大豆、じゃがいも	696
	ナチュラルチーズ	7	8.4	乳	709
	オリーブ油(910g)	1.5	1.8		711
	パセリ	0.2	0.24		18
	塩(5kg)	0.08	0.096		510
	白こしょう(300g)	0.03	0.036		758
	紙カップ 丸	1	1		-
	鶏肉むね 皮なし	9	10.8	鶏肉	110
ニョッキのスープ	ニョッキ	25	30	小麦、じゃがいも	203
	たまねぎ	27	32.4		10
	にんじん	9	10.8		14
	ほうれん草	7	8.4		22
	マッシュルーム 水煮	4.5	5.4		670
	コンソメ	2	2.4	豚肉、大豆、セロリ	731
	しょうゆ(1.8ℓ)	1	1.2	小麦、大豆	509
	塩(5kg)	0.15	0.18		510
	白こしょう(300g)	0.02	0.024		758
	水	100	120		-
赤じそフルーツポンチ	彩りミックスゼリーひしがた	20	24	フルーツ(りんご)、じゃがいも、トマト	766
	ナタデココ	20	24	ココナッツ	244
	りんごの甘煮	15	18	フルーツ(りんご)、じゃがいも	665
	黄桃ダイス 袋詰	15	18	フルーツ(もも)	664
	しそ 葉	1	1.2		7
	上白糖(20kg)	3	3.6		622
	レモン果汁(1ℓ)	1	1.2	フルーツ	666
	水	10	12		-

2025年6月30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
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
インディアンソース	鶏ひき肉 むね	20	24	鶏肉	118
	大豆ミート	8	9.6	大豆	770
	にんにく 皮なし	0.3	0.36		15
	サラダ油(1.5kg)	0.3	0.36		714
	たまねぎ	36	48		10
	にんじん	9	12		14
	マッシュルーム 水煮	7	9.6		670
	グリーンピース 冷	3	3.6		648
	米粉のカレールウ甘口	8	9.6	じゃがいも、トマト、セロリ、フルーツ(マンゴー)	750
	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	フルーツ(りんご)、大豆、トマト	719
	コンソメ	1.2	1.44	豚肉、大豆、セロリ	731
	白こしょう(300g)	0.03	0.036		758
	塩(5kg)	0.05	0.06		510
	でん粉(1kg)	0.8	0.96	じゃがいも	620
水	90	108		-	
手作りウインナーパイ	パイ生地	20	20	小麦、大豆	717
	ウインナー 20g 本	20	20	豚肉	229
イタリアンサラダ	キャベツ	18	24		4
	きゅうり	13	18	きゅうり	5
	グレインズミックス	2.5	3		201
	イタリアンドレッシング 1L	5	6	トマト、セロリ	742
	塩(5kg)	0.01	0.012		510
白こしょう(300g)	0.01	0.012		758	