

令和7年度

給食日誌 (7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7月1日火曜						2025年7月2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	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	ごはん	白飯 70g	70			主食
	白飯 90g		90		主食		白飯 100g		100		主食
牛乳	飲用牛乳	206	206	乳	牛乳	牛乳	飲用牛乳	206	206	乳	牛乳
たこ飯の具	たこ 冷凍	20	24	たこ	233	鯖の煮付け	さわら 切身 50g	50		魚	229
	炭酸水(1.5ℓ)	10	12		247		さわら 切身 60g		60	魚	230
	焼き竹輪	6	7.2	魚(たら)、じゃがいも	690		酒(1.8ℓ)	1	1.2		504
	つきこんにやく	5	6		618		本みりん(1.8ℓ)	1.7	2.04		507
	油揚げ カット	2	2.4	大豆	634		しょうゆ(1.8ℓ)	3.8	4.56	小麦、大豆	509
	酒(1.8ℓ)	1	1.2		504		三温糖	1.4	1.68		624
	むきえだまめ 冷	3	3.6	大豆	647		土しょうが	0.4	0.48		11
	三温糖	3	3.6		624		水	20	24		水
	本みりん(1.8ℓ)	1	1.2		507	はくさいの磯香和え	はくさい	12	14.4		24
	しょうゆ(1.8ℓ)	4	4.8	小麦、大豆	509		もやし	20	24	もやし	32
	和風だしの素(和風ストック)	0.07	0.084	魚、じゃがいも	725		きざみのり(100g)	0.3	0.36		218
	水	20	24		水		薄口しょうゆ(1.8ℓ)	3	3.6	小麦、大豆	722
メンチカツ	メンチカツ 50g	50		小麦、鶏肉、豚肉、大豆	257		上白糖(20kg)	0.2	0.24		622
	メンチカツ 60g		60	小麦、鶏肉、豚肉、大豆	258	けんちん汁	豚肉 スライス	9	10.8	豚肉	106
	大豆白絞油	5	6	大豆	713		冷凍豆腐(1kg)	20	24	大豆	629
とうがんのみそ汁	鶏肉むね 皮なし	9	10.8	鶏肉	111		冷凍豆腐(10kg)	0	0	大豆	630
	酒(1.8ℓ)	1	1.2		504		だいこん 根	13	15.6		14
	油ふ	3	3.6	小麦、大豆	207		にんじん	10	12		21
	冬瓜 1.5cmカット	27	32.4	冬瓜	52		ごぼう ささがき	9	10.8		51
	にんじん	10	12		21		板こんにやく 丁	8	9.6		617
	干しいたけ カット	0.5	0.6		669		ねぎ	4.5	5.4		23
	小松菜 地産地消	5	6		8		しょうゆ(1.8ℓ)	4	4.8	小麦、大豆	509
	和風だしの素(和風ストック)	0.07	0.084	魚、じゃがいも	725		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		酒(1.8ℓ)	1	1.2		504
	白味噌	2	2.4	大豆	511		塩(5kg)	0.05	0.06		510
	豆味噌	6	7.2	大豆	512		削り節だしパック	3.5	4.2	魚	684
	水	100	120		水		水	100	120		水
						パースデーデザート (パインゼリー)	パインゼリー 70g	70	70	フルーツ(パイナップル)	244

2025年7月3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
愛知の野菜入り春巻	愛知の野菜春巻 50g	50		小麦、鶏肉、大豆、ごま、じゃがいも	270
	愛知の野菜春巻 60g		60	小麦、鶏肉、大豆、ごま、じゃがいも	271
八宝湯	大豆白絞油	5	6	大豆	713
	豚肉 スライス	9	12	豚肉	106
	酒(1.8%)	1	1.2		504
	冷凍豆腐(1kg)	20	24	大豆	629
	冷凍豆腐(10kg)	0	0	大豆	630
	たまねぎ	9	12		15
	ねぎ	4.5	6		23
	荳わかめ 細切り	3	3.6		680
	はくさい	18	24		24
	薄口しょうゆ(1.8%)	4	4.8	小麦、大豆	722
	塩(5kg)	0.05	0.06		510
	白こしょう(300g)	0.01	0.012		758
	でん粉(1kg)	0.8	0.96	じゃがいも	620
	中華だしの素	1	1.2		729
	水	100	120		水
フルーツ杏仁	杏仁豆腐 乳なし	35	42	大豆	219
	黄桃ダイス 袋詰	15	18	フルーツ(もも)	664
	パインチビット 袋詰	15	18	フルーツ(パイナップル)	663
	上白糖(20kg)	2	2.4		622
	白ワイン(1.8%)	1	1.2	じゃがいも、フルーツ(ぶどう)	505
	水	10	12		水

2025年7月4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
サンドイッチバンズ	サンドイッチバンズパン 50g	50		乳、小麦、大豆	主食
	サンドイッチバンズパン 70g		70	乳、小麦、大豆	主食
牛乳	飲用牛乳	206	206	乳	牛乳
エスニックチキンバーガー(エスニックチキン)	鶏肉もも 皮なし 50g	50		鶏肉	113
	鶏肉もも 皮なし 60g		60	鶏肉	114
	にんにく 皮なし	0.2	0.24		22
	しょうゆ(1.8%)	3	3.6	小麦、大豆	509
	純カレー粉(100g)	0.2	0.24	フルーツ(みかん)	756
	オリーブ油(910g)	0.8	0.96		711
エスニックチキンバーガー(野菜)	キャベツ	15	18		5
	豆苗	5	6		3
	塩(5kg)	0.02	0.024		510
	白こしょう(300g)	0.01	0.012		758
	酢(1.8%)	1.6	1.92		724
	オリーブ油(910g)	0.8	0.96		711
	上白糖(1kg)	1	1.2		623
	薄口しょうゆ(1.8%)	0.8	0.96	小麦、大豆	722
	塩(5kg)	0.04	0.048		510
	白こしょう(300g)	0.01	0.012		758
ポークビーンズ	豚肉 スライス	18	21.6	豚肉	106
	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		15
	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
	水	40	48		水

2025年7月7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
星型ハンバーグ	星形ハンバーグ 40g	40		鶏肉、豚肉、大豆、トマト	269
	星形ハンバーグ 60g		60	鶏肉、豚肉、大豆、トマト	268
	しょうゆ(1.8%)	3.5	4.2	小麦、大豆	509
	上白糖(20kg)	2.2	2.64		622
	本みりん(1.8%)	2	2.4		507
	でん粉(1kg)	0.3	0.36	じゃがいも	620
	水	5	6		水
ツナサラダ	まぐろサラダ油漬 フレーク	10	12	魚	685
	キャベツ	15	18		5
	きゅうり	12	14.4	きゅうり	6
	赤ピーマン	2.5	3		27
	塩(5kg)	0.01	0.012		510
	白こしょう(300g)	0.01	0.012		758
	マヨネーズ 卵抜き	5	6	大豆	745
たなばた汁	鶏肉むね 皮なし	9	10.8	鶏肉	111
	酒(1.8%)	1	1.2		504
	ビーフン	3.4	4.08		206
	型かまぼこ	8	9.6	魚(たら)	234
	たまねぎ	9	10.8		15
	にんじん	9	10.8		21
	えのきだけ	5	6		43
	オクラ 生	4	4.8	オクラ	4
	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
	塩(5kg)	0.05	0.06		510
	削り節だしパック	3.5	4.2	魚	684
	水	100	120		水

2025年7月8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
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、魚、魚卵注意	231
もずくスープ	大豆白絞油	4	6	大豆	713
	もずく	8	9.6		220
	鶏肉むね 皮なし	9	12	鶏肉	111
	キムチ	3	3.6	大豆、じゃがいも、トマト	660
	はくさい	18	21.6		24
	だいこん 根	13	15.6		14
	ねぎ	4.5	5.4		23
	鶏がらスープ	1.2	1.44	鶏肉	730
	しょうゆ(1.8%)	2.5	3	小麦、大豆	509
	塩(5kg)	0.05	0.06		510
	白こしょう(300g)	0.02	0.024		758
	ごま油(1.65kg)	0.2	0.24	ごま	712
	でん粉(1kg)	0.5	0.6	じゃがいも	620
	水	100	120		水
ゴーヤチャンプルー (卵除去食:有)	焼き豚 短冊	12	14.4	豚肉、大豆	701
	酒(1.8%)	1	1.2		504
	生揚げ 2cm角	12	14.4	大豆	632
	炒り卵	10	12	卵	242
	にがうり	10	12		19
	上白糖(20kg)	1	1.2		622
	塩(5kg)	0.1	0.12		510
	もやし	10	12	もやし	32
	和風だしの素(和風ストック)	0.1	0.12	魚、じゃがいも	725
	しょうゆ(1.8%)	3	3.6	小麦、大豆	509
	塩(5kg)	0.05	0.06		510
	白こしょう(300g)	0.01	0.012		758
	サラダ油(1.5kg)	1	1.2		714
	糸切本かつお(100g)	0.4	0.48	魚	682

2025年7月9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
コーンしゅうまい 小2・中3	コーンしゅうまい 20g	40	60	小麦、鶏肉、豚肉、大豆、かき、じゃがいも	254
マーボー豆腐	豚挽き肉	12	14.4	豚肉	109
	豚レバーチップ	1	1.2	豚肉	238
	土しょうが	0.3	0.36		11
	にんにく 皮なし	0.3	0.36		22
	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		15
	にんじん	12	14.4		21
	たけのこ水煮	15	18		653
	ねぎ	5	6		23
	酒(1.8ℓ)	1	1.2		504
	豆板醤	0.05	0.06		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	1.2	じゃがいも	620
	水	20	24		水
冷凍みかん	冷みかん S 個	80	80	フルーツ(みかん)	213

2025年7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
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
あげまぐろのレモンソースがけ	まぐろ 角切 粉付	50	60	魚	232
	大豆白絞油	5	6	大豆	713
	しょうゆ(1.8ℓ)	3	3.6	小麦、大豆	509
	中ざら	2.5	3		626
	本みりん(1.8ℓ)	1	1.2		507
	レモン果汁(1ℓ)	0.8	0.96	フルーツ	666
	水	9	10.8		水
親子煮(卵除去食：有)	鶏肉むね 皮付き	15	18	鶏肉	110
	酒(1.8ℓ)	1	1.2		504
	凍結全卵(調理用)	25	30	卵	704
	たまねぎ	40	48		15
	にんじん	20	24		21
	さやいんげん 冷	8	9.6		646
	じゃがいも	30	36	じゃがいも	1
	干しいたけ カット	1	1.2		669
	かまぼこ 白	15	18	魚(たら)、じゃがいも	689
	しょうゆ(1.8ℓ)	5	6	小麦、大豆	509
	上白糖(20kg)	1.5	1.8		622
	本みりん(1.8ℓ)	1.5	1.8		507
	削り節だしパック	2	2.4	魚	684
	和風だしの素(和風ストック)	0.1	0.12	魚、じゃがいも	725
	水	30	36		水
ふくじん和え	きゅうり	10	12	きゅうり	6
	キャベツ	8	9.6		5
	福神漬	10	12	小麦、大豆	652

2025年7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
小型ロール	小型ロールパン 30g	30		乳、小麦、大豆	主食
	小型ロールパン 40g		40	乳、小麦、大豆	主食
牛乳	飲用牛乳	206	206	乳	牛乳
えだ豆コロッケ	枝豆コロッケ 50g	50		小麦、大豆、じゃがいも	252
	枝豆コロッケ 60g		60	小麦、大豆、じゃがいも	251
夏野菜のペンネ	大豆白絞油	5		大豆	713
	ペンネ	25	30	小麦	606
	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
	たまねぎ	27	32.4		15
	にんじん	8	9.6		21
	なす	5	6		18
	ズッキーニ	5	6		12
	ピーマン	3	3.6		26
	カットトマト 冷	10	12	トマト	658
	ケチャップ(3kg)	18	21.6	じゃがいも、トマト	735
	にんにく 皮なし	0.2	0.24		22
	洋風だしの素(洋風ストック)	0.5	0.6	じゃがいも、セロリ	726
	塩(5kg)	0.08	0.096		510
	白こしょう(300g)	0.01	0.12		758
	上白糖(20kg)	0.5	0.6		622
	オリーブ油(910g)	0.6	0.72		711
	水	10	12		水
だいこんサラダ	だいこん 根	18	21.6		14
	きゅうり	14	16.8	きゅうり	6
	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
	かんきつドレッシング 1L	5	6	魚、フルーツ(みかん)	744

2025年7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
中華めん	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
ラーメンの汁	焼き豚 短冊	12	14.4	豚肉、大豆	701
	なると	12	14.4	魚(たら)、じゃがいも、トマト	691
	キャベツ	10	12		5
	黒きくらげ 乾スライス(1kg)	0.5	0.6		667
	にんじん	9	10.8		21
	たけのこ水煮	8	9.6		653
	ねぎ	4.5	5.4		23
	しょうゆ(1.8℔)	5	6	小麦、大豆	509
	鶏豚湯(450g)	3	3.6	鶏肉、豚肉	728
	中華だしの素	1	1.2		729
	塩(5kg)	0.1	0.12		510
	白こしょう(300g)	0.02	0.024		758
	水	120	144		水
	切り干し大根(1kg)	4	4.8		651
	ささみオイル漬	12	14.4	小麦、鶏肉、大豆	702
切り干しバンバンジー	きゅうり	5	6	きゅうり	6
	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
	ホットケーキミックス 乳ぬき	20	24	小麦	201
手作りサーターアンダギー	調製豆乳	7	8.4	大豆	638
	上白糖(20kg)	2	2.4		622
	大豆白絞油	3	3.6	大豆	713

2025年7月15日火曜						2025年7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	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	麦ごはん	麦ごはん 70g	70		大麦	主食
	白飯 100g		100		主食		麦ごはん 100g		100	大麦	主食
牛乳	飲用牛乳	206	206	乳	牛乳	牛乳	飲用牛乳	206	206	乳	牛乳
豚肉のスタミナ焼き	豚肉 スライス	50	60	豚肉	106	夏野菜のカレー	豚挽き肉	15	18	豚肉	109
	にんにく 皮なし	0.25	0.3		22		かぼちゃ 1.5cm角	25	30		49
	サラダ油(1.5kg)	1	1.2		714		なす	15	18		18
	黒きくらげ 乾スライス(1kg)	0.5	0.6		667		むきえだまめ 冷	5	6	大豆	647
	にら	6	7.2		20		たまねぎ	40	48		15
	しょうゆ(1.8㍑)	3	3.6	小麦、大豆	509		にんじん	10	12		21
	上白糖(20kg)	1	1.2		622		にんにく 皮なし	0.2	0.24		22
	豆板醤	0.05	0.06		721		土しょうが	0.3	0.36		11
えび団子のすまし汁(えび除去食:有)	えびしんじょう	20	24	えび、魚(たら)	236		サラダ油(1.5kg)	0.5	0.6		714
	冷凍豆腐(1kg)	20	24	大豆	629		米粉のカレールウ	0.5	0.6	大豆、じゃがいも、トマト	751
	冷凍豆腐(10kg)	0	0	大豆	630		米粉カレールウ 月	14.5	17.4	大豆、じゃがいも、トマト	250
	干しいたけ カット	0.5	0.6		669		ウスターソース(1.8㍑)	2	2.4	フルーツ(りんご)、大豆、トマト	719
	たけのこ水煮	6	7.2		653		ケチャップ(3kg)	4	4.8	じゃがいも、トマト	735
	にんじん	10	12		21		塩(5kg)	0.05	0.06		510
	根みつば	3	3.6		30		白こしょう(300g)	0.02	0.024		758
	薄口しょうゆ(1.8㍑)	4	4.8	小麦、大豆	722		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
	本みりん(1.8㍑)	0.5	0.6		507		水	80	96		水
	塩(5kg)	0.1	0.12		510	サーモンバーグ	サーモンバーグ 40g	40	40	魚(さけ)、魚(たら)	226
	削り節だしパック	3.5	4.2	魚	684		大豆白絞油	4	4	大豆	713
	和風だしの素(和風ストック)			魚、じゃがいも	725	マンゴーゼリーポンチ	ダイスゼリー(マンゴー)	15	18	フルーツ(マンゴー)	264
	水	100	120		水		パインチビット 袋詰	15	18	フルーツ(パイナップル)	663
マカロニサラダ	ねじりマカロニ	6	7.2	小麦	204		みかん 袋詰	20	24	フルーツ(みかん)	661
	まぐろサラダ油漬 フレーク	8	9.6	魚	685		アロエ ダイス シロップ煮	10	12		265
	キャベツ	6	7.2		5		上白糖(20kg)	2	2.4		622
	水菜	5	6		29		レモン果汁(1㍑)	1	1.2	フルーツ	666
	マヨネーズ 卵抜き	6	7.2	大豆	745		水	10	12		水
	塩(5kg)	0.02	0.024		510						
	白こしょう(300g)	0.015	0.018		758						

2025年7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
枝豆赤しそご飯の具	むきえだまめ 冷	10	12	大豆	647
	ホールコーン 冷	3	3.6		656
	ゆかり粉	1	1.2		650
あじフライ	あじフライ 50g	40		小麦、大豆、魚、魚卵注意	222
	あじフライ 60g		60	小麦、大豆、魚、魚卵注意	223
	大豆白絞油	4	4.8	大豆	713
とうがん汁	冬瓜 1.5cmカット 地産地消	27	32.4	冬瓜	53
	にんじん	9	10.8		21
	ねぎ	4.5	5.4		23
	鶏肉むね 皮なし	9	10.8	鶏肉	111
	干しいたけ カット	0.5	0.6		669
	油揚げ カット	2	2.4	大豆	634
	焼き竹輪	10	12	魚(たら)、じゃがいも	690
	削り節だしパック	3.5	4.2	魚	684
	和風だしの素(和風ストック)			魚、じゃがいも	725
	しょうゆ(1.8㍤)	3.5	4.2	小麦、大豆	509
	酒(1.8㍤)	1	1.2		504
	塩(5kg)	0.05	0.06		510
	本みりん(1.8㍤)	0.5	0.6		507
	でん粉(1kg)	0.5	0.6	じゃがいも	620
	水	100	120		水