

令和7年度

給食日誌 (9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大アレルゲン等）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。
(アレルギー物資の表記について)

小麦と大豆については、下記の食品由来のものは末尾に【調】を記載しています。

・小麦：しょうゆ・酢・みそ ・大豆：大豆油・しょうゆ・みそ

蟹江町給食センター

2025年9月2日火曜						2025年9月3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
麦ごはん	麦ごはん 70g	70		大麦	主食	ごはん	白飯 70g	70			主食
	麦ごはん 100g		100	大麦	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
米粉のハヤシライス	豚肉 スライス	15	18	豚肉	104	焼き肉	豚肉 スライス	50	60	豚肉	104
	赤ワイン(1.8ℓ)	0.4	0.48	じゃがいも、フルーツ(ぶどう)	506		にんにく 皮なし	0.25	0.3		15
	サラダ油(1.5kg)	0.5	0.6		713		ごま油(1.65kg)	1	1.2	ごま	711
	たまねぎ	45	54		10		黒きくらげ 乾スライス(1kg)	0.5	0.6		666
	じゃがいも	20	24	じゃがいも	1		にら	6	7.2		13
	にんじん	15	18		14		しょうゆ(1.8ℓ)	3.7	4.44	小麦【調】、大豆【調】	509
	マッシュルーム 水煮	8	9.6		669		テンメンジャン	0.6	0.72	大豆	757
	グリーンピース 冷	3	3.6		647		上白糖(20kg)	1.2	1.44		621
	米粉のハヤシルウ	12	14.4	豚肉、トマト	750		豆板醤	0.01	0.012		720
	ケチャップ(3kg)	8	9.6	じゃがいも、トマト	734	もやしのナムル	もやし	20	24	もやし	22
	洋風だしの素(洋風ストック)	0.6	0.72	じゃがいも、セロリ、大豆【調】	725		キャベツ	10	12		4
	ウスターソース(1.8ℓ)	0.5	0.6	トマト、フルーツ	718		まぐろサラダ油漬 フレーク	10	12	魚、じゃがいも	684
	上白糖(20kg)	0.6	0.72		621		しょうゆ(1.8ℓ)	2	2.4	小麦【調】、大豆【調】	509
	塩(5kg)	0.12	0.144		510		上白糖(20kg)	2	2.4		621
	白こしょう(300g)	0.02	0.024		756		酢(1.8ℓ)	1	1.2		723
	水	80	96		—		ごま油(1.65kg)	0.3	0.36	ごま	711
							鶏肉むね 皮なし	8	12	鶏肉	107
ささみ梅しそフライ	ささみ大葉梅肉フライ 50g	50	0	小麦、鶏肉、大豆、じゃがいも	229	とうもろこしの中華スープ	なると	10	12	魚(たら)、じゃがいも、トマト	690
	ささみ大葉梅肉フライ 60g	0	60	小麦、鶏肉、大豆、じゃがいも	230		にんじん	8	9.6		14
	大豆白絞油	5	6	大豆【調】	712		クリームコーン袋	20	24		654
彩りポンチ	彩りミックスゼリーひしがた	30	36	フルーツ(りんご)、じゃがいも、トマト	764		ホールコーン 冷	6	7.2		655
	ナタデココ	15	18	ココナッツ	235		しめじ	5	6		25
	黄桃ダイス 袋詰	20	24	フルーツ(もも)	663		チンゲンサイ	8	9.6		11
	上白糖(20kg)	2.5	3		621		酒(1.8ℓ)	0.8	0.96		504
	白ワイン(1.8ℓ)	1	1.2	じゃがいも、フルーツ(ぶどう)	505		しょうゆ(1.8ℓ)	3	3.6	小麦【調】、大豆【調】	509
	水	10	12		—		塩(5kg)	0.1	0.12		510
							白こしょう(300g)	0.01	0.012		756
							鶏がらスープ	1.2	1.44	鶏肉	729
							水	100	120		—
						パースデーデザート (蒲郡みかんゼリー)	蒲郡みかんゼリー 60g	60	60	フルーツ(みかん)	231

2025年9月4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
鮭ときゅうりの混ぜご飯の具	鮭フレーク	15	18	魚(さけ)、大豆	214
	きゅうり	10	12	きゅうり	5
	ホールコーン 冷	5	6		655
	塩(5kg)	0.01	0.012		510
信田のあまみそかけ	けんちんしのだ 50g	50	0	大豆、魚(たら)、じゃがいも	240
	けんちんしのだ 60g	0	60	大豆、魚(たら)、じゃがいも	241
	豆味噌	4	4.8	大豆【調】	512
	上白糖(20kg)	4	4.8		621
	酒(1.8ℓ)	1	1.2		504
	本みりん(1.8ℓ)	1	1.2		507
	水	3	3.6		—
	でん粉(1kg)	0.2	0.24	じゃがいも	619
けんちん汁	鶏肉むね 皮なし	8	12	鶏肉	107
	冷凍豆腐(1kg)	20	24	大豆	628
	冷凍豆腐(10kg)	0	0	大豆	629
	だいこん 根	15	18		9
	にんじん	12	14.4		14
	ごぼう ささがき	10	12		30
	板こんにゃく 丁	8	9.6		616
	ねぎ	5	6		16
	しょうゆ(1.8ℓ)	4	4.8	小麦【調】、大豆【調】	509
	本みりん(1.8ℓ)	0.5	0.6		507
	酒(1.8ℓ)	1	1.2		504
	塩(5kg)	0.05	0.06		510
	削り節だしパック	3.5	4.2	魚	683
	水	100	120		—

2025年9月5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
ホキのパン粉焼き	ホキ 角切 粉付	50	60	魚、じゃがいも	223
	塩(5kg)	0.08	0.096		510
	白こしょう(300g)	0.01	0.012		756
	しょうゆ(1.8ℓ)	2	2.4	小麦【調】、大豆【調】	509
	オリーブ油(910g)	4	4.8		710
	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	609
フレンチサラダ	紙カップ 丸	1	1		—
	キャベツ	20	24		4
	きゅうり	15	18	きゅうり	5
	赤ピーマン	2.5	3		20
	酢(1.8ℓ)	2.5	3		723
	サラダ油(1.5kg)	3.5	4.2		713
	上白糖(20kg)	1.5	1.8		621
	塩(5kg)	0.2	0.24		510
冬瓜入りカレースープ	白こしょう(300g)	0.02	0.024		756
	冬瓜 1.5cmカット	30	36	冬瓜	32
	鶏肉むね 皮なし	8	12	鶏肉	107
	にんじん	10	12		14
	たまねぎ	25	30		10
	グリーンピース 冷	3	3.6		647
	マッシュルーム 水煮	8	9.6		669
	米粉のカレールウ甘口	5	6	じゃがいも、トマト、大豆【調】	748
	コンソメ	0.5	0.6	豚肉、大豆、セロリ	730
	酒(1.8ℓ)	1	1.2		504
	しょうゆ(1.8ℓ)	3	3.6	小麦【調】、大豆【調】	509
	塩(5kg)	0.08	0.096		510
	白こしょう(300g)	0.01	0.012		756
	水	80	96		—

2025年9月8日月曜						2025年9月9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	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	ごはん	白飯 70g	70			主食
	白飯 100g		100		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
鶏肉と野菜の塩麹焼き	鶏肉むね 皮なし 2cm角	40	48	鶏肉	108	さんまの蒲焼き	さんま 開き 粉付 40g	40	40	魚、じゃがいも	219
	たまねぎ	10	12		10		大豆白絞油	3	3.6	大豆【調】	712
	エリンギ	3.2	3.84		26		しょうゆ(1.8%)	2.5	3	小麦【調】、大豆【調】	509
	むきえだまめ 冷	5	6	大豆	646		上白糖(20kg)	2.2	2.64		621
	塩こうじ	4	4.8		503		本みりん(1.8%)	0.5	0.6		507
	しょうゆ(1.8%)	0.8	0.96	小麦【調】、大豆【調】	509		酒(1.8%)	1	1.2		504
すまし汁	冷凍豆腐(1kg)	20	24	大豆	628		でん粉(1kg)	0.2	0.24	じゃがいも	619
	冷凍豆腐(10kg)	0	0	大豆	629	菊花和え	水	8	9.6		—
	かまぼこ 白	8	9.6	魚(たら)、じゃがいも	688		小松菜 地産地消	10	12		6
	はくさい	20	24		17		もやし	30	36	もやし	22
	だいこん 根	15	18		9		食用菊 生	1	1.2		3
	にんじん	10	12		14		酢(1.8%)	0.5	0.6		723
	カットわかめ(1kg)	0.5	0.6		677		薄口しょうゆ(1.8%)	2	2.4	小麦【調】、大豆【調】	721
	削り節だしパック	3.5	4.2	魚	683		上白糖(20kg)	0.2	0.24		621
	薄口しょうゆ(1.8%)	2.5	3	小麦【調】、大豆【調】	721	なすとなめこのみそ汁	だいこん 根	15	18		9
	しょうゆ(1.8%)	2	2.4	小麦【調】、大豆【調】	509		なす	10	12		12
	酒(1.8%)	0.8	0.96		504		なめこ 水煮	10	12		213
	塩(5kg)	0.05	0.06		510		にんじん	10	12		14
	水	100	120		—		冷凍豆腐(1kg)	20	24	大豆	628
マカロニサラダ	シェルマカロニ	6	7.2	小麦	604		冷凍豆腐(10kg)	0	0	大豆	629
	ハム サイコロカット(卵・乳なし)	6	7.2	豚肉	694		油揚げ カット	3	3.6	大豆	633
	ホールコーン 冷	5	6		655		カットわかめ(1kg)	0.5	0.6		677
	きゅうり	12	14.4	きゅうり	5		豆味噌	5.5	6.6	大豆【調】	512
	マヨネーズ 卵抜き	6	7.2	大豆	744		白味噌	2.5	3	大豆【調】	511
	塩(5kg)	0.02	0.024		510		削り節だしパック	3.5	4.2	魚	683
	白こしょう(300g)	0.015	0.018		756		水	100	120		—

2025年9月10日水曜						2025年9月11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	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	ごはん	白飯 70g	70			主食
	中華めん 240g(96)		96	小麦	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
ラーメンの汁	焼き豚 短冊	12	14.4	豚肉、大豆	700	手作りつくね	鶏ひき肉 むね	40	50	鶏肉	116
	なると	12	14.4	魚(たら)、じゃがいも、トマト	690		大豆ミート	2	2.5	大豆	768
	もやし	12	14.4	もやし	22		土しょうが	0.5	0.6		7
	黒きくらげ 乾スライス(1kg)	0.5	0.6		666		調製豆乳(1㍻)	7	8.4	大豆	637
	にんじん	10	12		14		たまねぎ	10	12		10
	たけのこ水煮	8	9.6		652		生パン粉(1kg)	3	3.6	小麦、大豆	609
	ねぎ	5	6		16		塩(5kg)	0.2	0.24		510
	しょうゆ(1.8㍻)	5	6	小麦【調】、大豆【調】	509		薄口しょうゆ(1.8㍻)	1.2	1.5	小麦【調】、大豆【調】	721
	鶏豚湯(450g)	3	3.6	鶏肉、豚肉	727		でん粉(1kg)	0.5	0.6	じゃがいも	619
	中華だしの素	1	1.2		728		しょうゆ(1.8㍻)	3.5	4.2	小麦【調】、大豆【調】	509
	塩(5kg)	0.1	0.12		510		上白糖(20kg)	2	2.4		621
	白こしょう(300g)	0.02	0.024		756		本みりん(1.8㍻)	1	1.2		507
	水	120	144		—		でん粉(1kg)	0.4	0.48	じゃがいも	619
えびしゅうまい 小2・中3(えび除去食:無)	えびしゅうまい 20g	40	60	えび、小麦、魚(たら)、ほたて	232	高野豆腐のうま煮	豚肉 スライス	8	9.6	豚肉	104
切り干しバンバンジー	切干し大根(1kg)	4	4.8		650		酒(1.8㍻)	1	1.2		504
	ささみオイル漬	12	14.4	鶏肉、じゃがいも	701		高野豆腐 サイコロ	4	4.8	大豆	635
	きゅうり	5	6	きゅうり	5		板こんにゃく 丁	10	12		616
	豆苗	5	6		2		干しいたけ カット	0.8	0.96		668
	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	737		油ふ	3	3.6	小麦、大豆【調】	204
	しょうゆ(1.8㍻)	1.5	1.8	小麦【調】、大豆【調】	509		はんぺん 7cm×3.5cm	15	18	魚(たら)、じゃがいも	691
	上白糖(20kg)	1	1.2		621		ごぼう 半月	10	12		31
	酢(1.8㍻)	0.3	0.36		723		じゃがいも	15	18	じゃがいも	1
	塩(5kg)	0.02	0.024		510		さやいんげん 冷	6	7.2		645
	白こしょう(300g)	0.01	0.012		756		しょうゆ(1.8㍻)	4	4.8	小麦【調】、大豆【調】	509
	すりごま(1kg)	0.8	0.96	ごま	642		上白糖(20kg)	2.5	3		621
							本みりん(1.8㍻)	1.2	1.44		507
							和風だしの素(和風ストック)	0.1	0.12	魚、じゃがいも	724
しんこあえ							削り節だしパック	1.2	1.44	魚	683
							水	30	36		—
							キャベツ	20	24		4
							たくあん漬	12	14.4	じゃがいも、フルーツ(みかん)	208
							白炒りごま(1kg)	0.5	0.6	ごま	640
							薄口しょうゆ(1.8㍻)	0.5	0.6	小麦【調】、大豆【調】	721

2025年9月12日金曜						2025年9月16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	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	ごはん	白飯 70g	70			主食
	小型ロールパン 40g		40	乳、小麦、大豆	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
セルブドック(焼きそば)	焼きそば(佐織)	45	54	小麦、大豆	501	ヤンニョムチキン	鶏肉もも 皮なし 50g	50		鶏肉	112
	豚肉 スライス	12	14.4	豚肉	104		鶏肉もも 皮なし 60g		60	鶏肉	113
	キャベツ	45	54		4		酒(1.8%)	1.2	1.44		504
	にんじん	15	18		14		塩(5kg)	0.05	0.06		510
	焼き竹輪	15	18	大豆、魚(たら)、じゃがいも	689		でん粉(1kg)	3	3.6	じゃがいも	619
	中濃ソース(1.8%)	3	3.6	トマト、セロリ	719		米粉(kg)	3	3.6		611
	ウスターソース(1.8%)	8	9.6	トマト、フルーツ	718		大豆白絞油	6	7.2	大豆【調】	712
	中華だしの素	0.3	0.36		728		にんにく 皮なし	0.3	0.36		15
	塩(5kg)	0.1	0.12		510		土しょうが	0.3	0.36		7
	紅しょうが(100g)	0.5	0.6		207		ごま油(1.65kg)	0.4	0.48	ごま	711
	白こしょう(300g)	0.01	0.012		756		しょうゆ(1.8%)	1.2	1.44	小麦【調】、大豆【調】	509
	けずり節粉(100g)	0.2	0.24	魚	682		本みりん(1.8%)	2	2.4		507
	青のり粉(100g)	0.15	0.18		670		酒(1.8%)	2	2.4		504
	サラダ油(1.5kg)	0.5	0.6		713		上白糖(20kg)	1.2	1.44		621
セルブドック(フランクフルト)	フランクフルト 40g	40	0	豚肉	699		ケチャップ(3kg)	5	6	じゃがいも、トマト	734
	フランクフルト 50g	0	50	豚肉	697		ねぎ	2	2.4		16
フルーツヨーグルト (乳除去食:有)	ヨーグルト 無糖	35	42	乳	706		豆板醤	0.1	0.12		720
	ヨーグルト 無糖(10kg)	0	0	乳	707		塩(5kg)	0.01	0.012		510
	上白糖(20kg)	3.5	4.2		621		でん粉(1kg)	0.1	0.12	じゃがいも	619
	黄桃ダイス 袋詰	15	18	フルーツ(もも)	663		水	4	4.8		—
	パインチビット 袋詰	12	14.4	フルーツ(パイナップル)	662		白炒りごま(1kg)	0.5	0.6	ごま	640
	アロエ ダイス シロップ煮(1kg)	10	12		236		春雨 5cmカット	3	3.6		620
春雨サラダ							かにかまぼこ	8	9.6	魚(たら)	687
							きゅうり	8	9.6	きゅうり	5
							むきえだまめ 冷	5	6	大豆	646
							しょうゆ(1.8%)	2.5	3	小麦【調】、大豆【調】	509
							上白糖(20kg)	1.5	1.8		621
							酢(1.8%)	1	1.2		723
							サラダ油(1.5kg)	0.6	0.72		713
						ワントンスープ	豚肉 スライス	8	12	豚肉	104
							にんじん	10	12		14
							たけのこ水煮	10	12		652
							はくさい	20	24		17
							ワントン皮(1kg)	4	4.8	小麦	608
							チンゲンサイ	8	9.6		11
							鶏がらスープ	1	1.2	鶏肉	729
							酒(1.8%)	0.8	0.96		504
							しょうゆ(1.8%)	3	3.6	小麦【調】、大豆【調】	509
							塩(5kg)	0.1	0.12		510
							白こしょう(300g)	0.02	0.024		756
							水	100	120		—

※ 食物アレルギー対応確認表には、「やきそば」と「フランクフルト」が「セルブドック」となっていましたが、セルブドックではありません。

2025年9月17日水曜						2025年9月18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	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	ごはん(減量)	白飯 60g	60			主食
	白飯 100g		100		主食		白飯 90g		90		主食
牛乳	飲用牛乳	206	206	乳	牛乳	牛乳	飲用牛乳	206	206	乳	牛乳
めばるの煮付け	めばる 40g	40	0	魚	224	フレークご飯の具	まぐろサラダ油漬 フレーク	30	40	魚、じゃがいも	684
	めばる 50g	0	50	魚	225		たまねぎ	12	14.4		10
	しょうゆ(1.8㍖)	3.5	4.2	小麦【調】、大豆【調】	509		パセリ	0.3	0.36		18
	酒(1.8㍖)	1.2	1.44		504		上白糖(20kg)	2	2.4		621
	本みりん(1.8㍖)	1.5	1.8		507		しょうゆ(1.8㍖)	2.5	3	小麦【調】、大豆【調】	509
	上白糖(20kg)	2	2.4		621	かきたま汁(卵除去食:有)	凍結全卵(調理用)	15	18	卵	703
	土しょうが	0.3	0.36		7		冷凍豆腐(10kg)	0		大豆	629
	でん粉(1kg)	0.2	0.24	じゃがいも	619		冷凍豆腐(1kg)	20	24	大豆	628
	水	15	18		—		はくさい	20	24		17
肉じゃが	豚肉 スライス	25	30	豚肉	104		ねぎ	5	6		16
	じゃがいも(洗い)	60		じゃがいも	28		鶏肉むね 皮なし	8	12	鶏肉	107
	じゃがいも		72	じゃがいも	1		干しいたけ カット	0.5	0.6		668
	にんじん	15	18		14		しょうゆ(1.8㍖)	4.2	5.04	小麦【調】、大豆【調】	509
	たまねぎ	30	36		10		本みりん(1.8㍖)	1	1.2		507
	つきこんにやく	10	12		617		塩(5kg)	0.02	0.024		510
	はんぺん 7cm×3.5cm	10	12	魚(たら)、じゃがいも	691		削り節だしパック	3.5	4.2	魚	683
	さやいんげん 冷	6	7.2		645		でん粉(1kg)	0.7	0.84	じゃがいも	619
	サラダ油(1.5kg)	0.5	0.6		713		水	100	120		—
	中ざら	2.8	3.36		625	手作りはちみつレモンケーキ	ホットケーキミックス 乳ぬき	25	30	小麦	201
	本みりん(1.8㍖)	1.2	1.44		507		レモン果汁(1㍖)	1.5	1.8	フルーツ	665
	酒(1.8㍖)	0.8	0.96		504		はちみつ	2	2.4	はちみつ	205
	しょうゆ(1.8㍖)	5	6	小麦【調】、大豆【調】	509		上白糖(20kg)	2	2.4		621
	和風だしの素(和風ストック)	0.1	0.12	魚、じゃがいも	724		調製豆乳(1㍖)	25	30	大豆	637
	削り節だしパック	2	2.4	魚	683		マーガリン 乳なし	4	4.8	大豆	715
	水	15	18		—		紙カップ 丸	1	1		—
小松菜とコーンの和え物	小松菜 地産地消	10	12		6						
	もやし	25	30	もやし	22						
	ホールコーン 冷	5	6		655						
	しょうゆ(1.8㍖)	2.5	3	小麦【調】、大豆【調】	509						
	本みりん(1.8㍖)	0.8	0.96		507						
	上白糖(20kg)	0.3	0.36		621						

2025年9月19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
ひき肉ときのこのカレー	豚挽き肉	15	18	豚肉	106
	大豆ミート	1	1.2	大豆	768
	にんにく 皮なし	0.3	0.36		15
	土しょうが	0.3	0.36		7
	サラダ油(1.5kg)	0.3	0.36		713
	マッシュルーム 水煮	5	6		669
	しめじ	5	6		25
	たまねぎ	40	48		10
	ズッキーニ	5	6		8
	米粉のカレールウ甘口	14.5	17.4	じゃがいも、トマト、大豆【調】	748
	米粉のカレールウ	0.5	0.6	豚肉、トマト	749
	ケチャップ(3kg)	2	2.4	じゃがいも、トマト	734
	ウスターソース(1.8㍤)	1.2	1.44	トマト、フルーツ	718
	コンソメ	1.2	1.44	豚肉、大豆、セロリ	730
	塩(5kg)	0.12	0.144		510
	白こしょう(300g)	0.02	0.024		756
	ローリエ粉(12g)	0.01	0.012		758
	水	85	102		—
めひかりフライ 小2・中3	めひかりフライ 20g	40	60	小麦、大豆、魚、魚卵注意	222
	大豆白絞油	4	4.8	大豆【調】	712
大根サラダ	だいこん 根	30	36		9
	まぐろサラダ油漬 フレーク	8	9.6	魚、じゃがいも	684
	ホールコーン 冷	5	6		655
	豆苗	5	6		2
	青じそドレッシング(1㍤)	5	6	魚、フルーツ	739
	塩(5kg)	0.01	0.012		510
	白こしょう(300g)	0.01	0.012		756

2025年9月22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 50g	50	0	小麦、豚肉、ごま、じゃがいも、大豆【調】、もやし	238
	春巻 60g	0	60	小麦、豚肉、ごま、じゃがいも、大豆【調】、もやし	239
	大豆白絞油	5	6	大豆【調】	712
マーボー豆腐	豚挽き肉	12	14.4	豚肉	106
	豚レバーチップ	1	1.2	豚肉	227
	土しょうが	0.3	0.36		7
	にんにく 皮なし	0.3	0.36		15
	サラダ油(1.5kg)	0.8	0.96		713
	冷凍豆腐(1kg)	100	120	大豆	628
	冷凍豆腐(10kg)	0	0	大豆	629
	たまねぎ	25	30		10
	にんじん	12	14.4		14
	たけのこ水煮	15	18		652
	ねぎ	6	7.2		16
	酒(1.8㍤)	1	1.2		504
	豆板醤	0.1	0.12		720
	テンメンジャン	1.8	2.16	大豆	757
	豆味噌	4	4.8	大豆【調】	512
	三温糖	1	1.2		623
	しょうゆ(1.8㍤)	0.5	0.6	小麦【調】、大豆【調】	509
	中華だしの素	0.5	0.6		728
	でん粉(1kg)	1	1.2	じゃがいも	619
	水	20	24		—
きゅうりの香り漬け	きゅうり	40	48	きゅうり	5
	しょうゆ(1.8㍤)	2	2.4	小麦【調】、大豆【調】	509
	上白糖(20kg)	1.2	1.44		621
	酢(1.8㍤)	0.5	0.6		723
	ごま油(1.65kg)	0.5	0.6	ごま	711
	白炒りごま(1kg)	0.5	0.6	ごま	640

2025年9月24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
白玉うどん	白玉うどん 200g(70)	70		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	10	18	鶏肉	107
	酒(1.8㍑)	0.8	0.96		504
	かまぼこ 白	10	12	魚(たら)、じゃがいも	688
	にんじん	8	9.6		14
	たけのこ水煮	8	9.6		652
	はくさい	25	30		17
	ほうれん草	10	12		21
	干しいたけ カット	0.5	0.6		668
	削り節だしパック	3.5	4.2	魚	683
	しょうゆ(1.8㍑)	6	7.2	小麦【調】、大豆【調】	509
	本みりん(1.8㍑)	2	2.4		507
	塩(5kg)	0.2	0.24		510
	でん粉(1kg)	1	1.2	じゃがいも	619
	水	120	144		—
まめまめサラダ	ミックスビーンズ	20	24		233
	ハム ロース短冊(卵・乳なし)	5	6	豚肉	693
	きゅうり	10	12	きゅうり	5
	マヨネーズ 卵抜き	8	9.6	大豆	744
	しょうゆ(1.8㍑)	1.2	1.44	小麦【調】、大豆【調】	509
てづくりアップルパイ	上白糖(20kg)	0.2	0.24		621
	パイ生地	20	20	小麦、大豆	716
	りんごの甘煮 1cm角(2kg)	15	15	フルーツ(りんご)	664

2025年9月25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
揚げじゃがいものそぼろ煮	じゃがいも		66	じゃがいも	1
	じゃがいも(洗い)	55		じゃがいも	28
	大豆白絞油	5.5	6.6	大豆【調】	712
	豚挽き肉	8	9.6	豚肉	106
	焼き竹輪	8	9.6	大豆、魚(たら)、じゃがいも	689
	たまねぎ	12	14.4		10
	にんじん	6	7.2		14
	つきこんにゃく	5	6		617
	さやいんげん 冷	5	6		645
	しょうゆ(1.8㍑)	3	3.6	小麦【調】、大豆【調】	509
	上白糖(20kg)	2.4	2.88		621
	本みりん(1.8㍑)	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	724
	サラダ油(1.5kg)	0.2	0.24		713
	水				—
とうがんのみそ汁	生揚げ 1.5cm角	20	24	大豆	632
	冬瓜 1.5cmカット	30	36	冬瓜	32
	えのきだけ	6	7.2		24
	カットわかめ(1kg)	0.5	0.6		677
	小松菜 地産地消	10	12		6
	削り節だしパック	3.5	4.2	魚	683
	白味噌	2	2.4	大豆【調】	511
	豆味噌	6	7.2	大豆【調】	512
	水	100	120		—
オレンジ	オレンジ 個	70	70	フルーツ(オレンジ)	23

2025年9月26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
かぼちやのチーズ 焼き(乳除去食:有)	かぼちや千切り	45	54		29
	ベーコン 短冊 1cm幅(卵・乳なし)	6	7.2	豚肉、大豆、じゃがいも	695
	ナチュラルチーズ	10	12	乳	708
	オリーブ油(910g)	1.5	1.8		710
	塩(5kg)	0.08	0.096		510
	白こしょう(300g)	0.03	0.036		756
	紙カップ 丸	1	1		—
ラタトゥイユ	鶏肉むね 皮なし	8	12	鶏肉	107
	にんにく 皮なし	0.3	0.36		15
	オリーブ油(910g)	1	1.2		710
	ズッキーニ	15	18		8
	なす	15	18		12
	ピーマン	3	3.6		19
	カットマト(ロースト) 冷	8	9.6	トマト	658
	ケチャップ(3kg)	8	9.6	じゃがいも、トマト	734
	ローストオニオン(200g)	1.5	1.8		653
	コンソメ	0.15	0.18	豚肉、大豆、セロリ	730
	塩(5kg)	0.018	0.0216		510
	白こしょう(300g)	0.02	0.024		756
	ローリエ粉(12g)	0.01	0.012		758
	皮なしウインナー カット(卵・乳なし)	10	12	豚肉	696
	アルファベットマカロニ	4	4.8	小麦	605
アルファベットスー プ	だいこん 根	20	24		9
	にんじん	12	14.4		14
	たまねぎ	10	12		10
	むきえだまめ 冷	5	6	大豆	646
	しょうゆ(1.8㍻)	2	2.4	小麦【調】、大豆【調】	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、大豆【調】	725
	塩(5kg)	0.08	0.096		510
	白こしょう(300g)	0.02	0.024		756
	サラダ油(1.5kg)	0.6	0.72		713
	水	100	120		—

2025年9月29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
さばのみそ煮	さばの味噌煮 50g	50	0	魚(さば)、じゃがいも、魚卵注意、大豆【調】	215
	さばの味噌煮 60g	0	60	魚(さば)、じゃがいも、魚卵注意、大豆【調】	216
すきやき風煮	豚肉 スライス	20	24	豚肉	104
	糸こんにゃく 黒	10	12		618
	かまぼこ 白	10	12	魚(たら)、じゃがいも	688
	油ふ	3	3.6	小麦、大豆【調】	204
	はくさい	40	48		17
	焼豆腐 カット	25	30	大豆	630
	ねぎ	10	12		16
	水	20	24		—
	三温糖	2.5	3		623
	本みりん(1.8㍻)	1	1.2		507
	しょうゆ(1.8㍻)	4.5	5.4	小麦【調】、大豆【調】	509
	酒(1.8㍻)	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	724
	削り節だしパック	1.2	1.44	魚	683
	サラダ油(1.5kg)	0.5	0.6		713
小松菜の赤じそ和 え	もやし	25	30	もやし	22
	小松菜 地産地消	12	14.4		6
	刻み昆布	0.3	0.36		673
	ゆかり粉	0.3	0.36		649
	薄口しょうゆ(1.8㍻)	1	1.2	小麦【調】、大豆【調】	721

2025年9月30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
キムタクご飯の具	豚肉 スライス	20	24	豚肉	104
	キムチ	12	14.4	フルーツ(りんご)、大豆、魚、じゃがいも、小麦【調】	659
	つぼ漬け	15	18	魚	209
	サラダ油(1.5kg)	0.3	0.36		713
	酒(1.8リットル)	0.3	0.36		504
	白こしょう(300g)	0.02	0.024		756
八宝湯(卵除去食：有)	鶏肉むね 皮なし	8	12	鶏肉	107
	にんじん	10	12		14
	ねぎ	5	6		16
	チンゲンサイ	10	12		11
	もやし	12	14.4	もやし	22
	茎わかめ 細切り	3	3.6		679
	うずら卵水煮ラミコンカップ	20	24	卵(うずら卵)	242
	干しいたけ カット	1	1.2		668
	薄口しょうゆ(1.8リットル)	4	4.8	小麦【調】、大豆【調】	721
	塩(5kg)	0.13	0.156		510
	白こしょう(300g)	0.01	0.012		756
	でん粉(1kg)	0.8	0.96	じゃがいも	619
	中華だしの素	1.2	1.44		728
	水	100	120		—
フルーツのやさいゼリー和え	ダイスゼリー(野菜)	20	24	フルーツ(オレンジ)、フルーツ(りんご)、じゃがいも	234
	黄桃ダイス 袋詰	15	18	フルーツ(もも)	663
	パインチビット 袋詰	15	18	フルーツ(パイナップル)	662
	みかん 袋詰	15	18	フルーツ(みかん)	660
	レモン果汁(1リットル)	1	1.2	フルーツ	665
	上白糖(20kg)	2.5	3		621
	水	10	12		—