

令和7年度

給食日誌

(10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10月1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
豚肉のしょうが焼き	豚肉 スライス	50	60	豚肉	103
	土しょうが	0.5	0.6		6
	本みりん(1.8㍓)	1.5	1.8		507
	白こしょう(300g)	0.01	0.012		756
	酒(1.8㍓)	1	1.2		504
	三温糖	0.7	0.84		623
	しょうゆ(1.8㍓)	4	4.8	小麦【調】、大豆【調】	509
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	694
	ホールコーン 冷	5	6		655
	むきえだまめ 冷	3	3.6	大豆	646
	マヨネーズ 卵抜き	10	12	大豆	744
	塩(5kg)	0.02	0.024		510
	白こしょう(300g)	0.02	0.024		756
だいこんとわかめの みそ汁	だいこん 根	13.5	18		7
	冷凍豆腐(1kg)	20	24	大豆	628
	冷凍豆腐(10kg)	0	0	大豆	629
	油揚げ カット	2	2.4	大豆	633
	にんじん	9	12		10
	はくさい	13.5	18		13
	カットわかめ(1kg)	0.5	0.6		677
	煮干し粉(1kg)	0.4	0.48	魚	216
	豆味噌	6	7.2	大豆【調】	512
	白味噌	2	2.4	大豆【調】	511
	削り節だしパック	3.5	4.2	魚	683
	水	100	120		-

2025年10月2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
キャベツ入りつくね	キャベツ入り平つくね 50g	50		鶏肉、豚肉、魚、じゃがいも	254
	キャベツ入り平つくね 60g	0	60	鶏肉、豚肉、魚、じゃがいも	255
こまつなのおひたし	小松菜 地産地消	8	9.6		5
	もやし	20	24	もやし	19
	油揚げ カット	6	7.2	大豆	633
	ホールコーン 冷	5	6		655
	しょうゆ(1.8㍓)	2	2.4	小麦【調】、大豆【調】	509
	本みりん(1.8㍓)	0.6	0.72		507
吉野汁	豚肉 スライス	9	12	豚肉	103
	にんじん	9	12		10
	だいこん 根	13.5	18		7
	しめじ	5	6		21
	里芋(洗い)S いちよう切り	11	14.4		27
	つきこんにゃく	8	9.6		617
	ねぎ	5	6		12
	でん粉(1kg)	1	1.2	じゃがいも	619
	しょうゆ(1.8㍓)	5	6	小麦【調】、大豆【調】	509
	酒(1.8㍓)	1	1.2		504
	本みりん(1.8㍓)	1	1.2		507
	削り節だしパック	3.5	4.2	魚	683
	水	100	120		-

2025年10月3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:きなこ揚げパン 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【調】	712
	グラニュー糖	6			624
	きな粉	6		大豆	627
	塩(5kg)	0.02			510
	ペーパー	1			-
牛乳	飲用牛乳	206	206	乳	牛乳
さつまいもの豆乳シチュー	さつまいも角切 1.5cm角	30	36		24
	さつま芋裏ごし 冷	5.5	6.6		205
	エリンギ	5	6		22
	にんじん	10	12		10
	パセリ	0.5	0.6		14
	調製豆乳(1%)	25	30	大豆	637
	米粉のホワイトルウ	8	9.6		753
	鶏肉むね 皮なし	9	12	鶏肉	107
	オリーブ油(910g)	0.3	0.36		710
	たまねぎ	30	36		8
	洋風だしの素(洋風ストック)	0.8	0.96	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
	水	75	90		-
れんこんとコーンの サラダ	れんこん いちよう切り	20	24		33
	ホールコーン 冷	5	6		655
	きゅうり	10	12	きゅうり	4
	イタリアンドレッシング(1%)	6	7.2	トマト、セロリ	741
	塩(5kg)	0.02	0.024		510
	白こしょう(300g)	0.015	0.018		756
(中)ひとくちゼリー (りんご)	ひとくちゼリー(りんご) 22g		22	フルーツ(りんご)	248

2025年10月6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
里芋コロッケ	里芋コロッケ 50g	50		小麦、鶏肉、大豆	242
	里芋コロッケ 60g		60	小麦、鶏肉、大豆	243
	大豆白絞油	5	6	大豆【調】	712
ひじきの炒め煮	米ひじき	1.5	1.8		680
	豚肉 スライス	8	10	豚肉	103
	たけのこ水煮	5.4	7.2		652
	さやいんげん 冷	5	6		645
	和風だしの素(和風ストック)	0.2	0.24	魚、じゃがいも	724
	しょうゆ(1.8%)	1.5	1.8	小麦【調】、大豆【調】	509
	本みりん(1.8%)	0.5	0.6		507
	上白糖(20kg)	1	1.2		621
	サラダ油(1.5kg)	0.5	0.6		713
	水	5	6		-
お月見汁	型かまぼこ(うさぎ)	8	9.6	魚(たら)、じゃがいも	230
	白玉団子 加熱用 乳抜き	20	24		614
	にんじん	9	12		10
	油揚げ カット	2	2.4	大豆	633
	干しいたけ カット	0.6	0.72		668
	ねぎ	5	6		12
	しょうゆ(1.8%)	4	4.8	小麦【調】、大豆【調】	509
	本みりん(1.8%)	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	683
	水	100	120		-

2025年10月7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
おからしゅうまい 小2・中3	おからしゅうまい 18g	36	54	小麦、豚肉、大豆、じゃがいも	244
切り干し大根とツナ のごま和え	切干し大根(1kg)	3. 5	4. 2		650
	きゅうり	13. 5	18	きゅうり	4
	まぐろサラダ油漬 フレーク	10	12	魚、じゃがいも	684
	しょうゆ(1.8㍈)	2. 5	3	小麦【調】、大豆【調】	509
	上白糖(20kg)	1. 8	2. 16		621
	酢(1.8㍈)	0. 4	0. 48		723
	塩(5kg)	0. 02	0. 024		510
	白こしょう(300g)	0. 01	0. 012		756
	ねりごま(1kg)	3	3. 6	ごま	644
	すりごま(1kg)	0. 8	0. 96	ごま	642
寒天スープ	冷凍豆腐(1kg)	20	24	大豆	628
	冷凍豆腐(10kg)	0	0	大豆	629
	はくさい	13. 5	18		13
	たけのこ水煮	7. 2	9. 6		652
	にんじん	9	12		10
	豚肉 スライス	9	12	豚肉	103
	寒天 耐熱タイプ(100g)	1	1. 2		215
	ねぎ	5	6		12
	中華だしの素	1	1. 2		728
	しょうゆ(1.8㍈)	3. 5	4. 2	小麦【調】、大豆【調】	509
	酒(1.8㍈)	1	1. 2		504
	塩(5kg)	0. 06	0. 072		510
	白こしょう(300g)	0. 01	0. 012		756
	水	100	120		-

2025年10月8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	豚肉 スライス	10	12	豚肉	103
	もやし	18	24	もやし	19
	にんじん	9	12		10
	小松菜 地産地消	8	9. 6		5
	かまぼこ 白	10	12	魚(たら)、じゃがいも	688
	油揚げ カット	4	4. 8	大豆	633
	しょうゆ(1.8㍈)	6	7. 2	小麦【調】、大豆【調】	509
	酒(1.8㍈)	1	1. 2		504
	本みりん(1.8㍈)	1. 5	1. 8		507
	塩(5kg)	0. 15	0. 18		510
	削り節だしパック	4	4. 8	魚	683
	和風だしの素(和風ストック)	0. 05	0. 06	魚、じゃがいも	724
	水	120	144		-
とり天	鶏肉むね 皮なし 40g	40		鶏肉	109
	鶏肉むね 皮なし 50g	0	50	鶏肉	108
	塩(5kg)	0. 01	0. 012		510
	酒(1.8㍈)	1	1. 2		504
	本みりん(1.8㍈)	0. 5	0. 6		507
	土しょうが	0. 3	0. 36		6
	にんにく 皮なし	0. 1	0. 12		11
	薄口しょうゆ(1.8㍈)	1. 5	1. 8	小麦【調】、大豆【調】	721
	天ぷら粉 卵抜き(1kg)	8	9. 6	小麦、大豆	602
	水	8. 7	10. 44		-
りんご	大豆白絞油	5	6	大豆【調】	712
	りんご 個	40	40	フルーツ(りんご)	20
	塩(5kg)	0. 03	0. 03		510

2025年10月9日木曜						2025年10月10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	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	サンドイッチロール	サンドイッチロールパン 35g	35		乳、小麦、大豆	主食
	白飯 100g		100		主食		サンドイッチロールパン 50g		50	乳、小麦、大豆	主食
牛乳	飲用牛乳	206	206	乳	牛乳	牛乳	飲用牛乳	206	206	乳	牛乳
ぶりの三河みりん焼き	ぶりの三河みりん焼き 40g	40		魚、じゃがいも、魚卵注意、小麦【調】、大豆【調】	222	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、豚肉、大豆、じゃがいも	233
	ぶりの三河みりん焼き 50g	0	50	魚、じゃがいも、魚卵注意、小麦【調】、大豆【調】	223		ペンネ	25	30	小麦	606
ひじきとキャベツのサラダ	米ひじき	1. 5	1. 8		680	ナポリタン	ベーコン 短冊 1cm幅(卵・乳なし)	12	14. 4	豚肉、大豆、じゃがいも	695
	薄口しょうゆ(1.8ℓ)	1	1. 2	小麦【調】、大豆【調】	721		たまねぎ	30	36		8
	上白糖(20kg)	1	1. 2		621		にんじん	10	12		10
	キャベツ	20	24		2		ピーマン	8	9. 6		15
	ホールコーン 冷	5	6		655		カットトマト 冷	10	12	トマト	657
	青じそドレッシング(1ℓ)	4	4. 8	魚、フルーツ	739		ケチャップ(3kg)	18	21. 6	じゃがいも、トマト	734
	塩(5kg)	0. 01	0. 012		510		にんにく 皮なし	0. 2	0. 24		11
	白こしょう(300g)	0. 01	0. 012		756		洋風だしの素(洋風ストック)	0. 5	0. 6	じゃがいも、セロリ、大豆【調】	725
豚汁	豚肉 スライス	12	14. 4	豚肉	103		ウスターソース(1.8ℓ)	2	2. 4	トマト、フルーツ	718
	冷凍豆腐(10kg)	0	0	大豆	629		塩(5kg)	0. 08	0. 096		510
	冷凍豆腐(1kg)	20	24	大豆	628		白こしょう(300g)	0. 01	0. 012		756
	にんじん	8	9. 6		10		上白糖(20kg)	0. 5	0. 6		621
	ごぼう ささがき	9	12		31		オリーブ油(910g)	0. 6	0. 72		710
	つきこんにゃく	8	9. 6		617		水	10	12		－
	カットわかめ(1kg)	0. 5	0. 6		677	ベリーヨーグルト(乳除去食:有)	ブルーベリー 冷	5	6	フルーツ	213
	豆味噌	6	7. 2	大豆【調】	512		いちご 冷	7	8. 4	フルーツ(いちご)	211
	白味噌	2	2. 4	大豆【調】	511		ダイスゼリー(ぶどう)	20	24	フルーツ(ぶどう)	246
	酒(1.8ℓ)	1	1. 2		504		ヨーグルト 無糖(10kg)	35	42	乳	707
	削り節だしパック	3. 5	4. 2	魚	683		上白糖(1kg)	3	3. 6		622
	水	100	120		－						

2025年10月14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
いかフライのレモン ソースかけ	いかフライ 40g	40		小麦、いか、大豆	225
	いかフライ 50g		50	小麦、いか、大豆	226
	大豆白絞油	4	4.8	大豆【調】	712
	しょうゆ(1.8%)	3	3.6	小麦【調】、大豆【調】	509
	上白糖(20kg)	3.5	4.2		621
	本みりん(1.8%)	1	1.2		507
	レモン果汁(1%)	1	1.2	フルーツ	665
	水	3	3.6		-
しんこあえ	キャベツ	20	24		2
	たくあん漬	12	14.4	小麦【調】、大豆【調】	210
	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
かぼちゃとわかめ のみそ汁	たまねぎ	10	12		8
	かぼちゃ 1.5cm角	18	24		30
	冷凍豆腐(1kg)	20	24	大豆	628
	冷凍豆腐(10kg)	0	0	大豆	629
	油揚げ カット	2	2.4	大豆	633
	にんじん	9	12		10
	カットわかめ(1kg)	0.5	0.6		677
	豆味噌	6	7.2	大豆【調】	512
	白味噌	2	2.4	大豆【調】	511
	削り節だしパック	3.5	4.2	魚	683
	水	100	120		-

2025年10月15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
いわしのおろし煮	いわしのおろし煮 50g	50	50	魚、じゃがいも、魚卵注意、小麦【調】、大豆【調】	218
さつまいものサラダ	さつまいも角切 1cm角	30	36		23
	ハム サイコロカット(卵・乳なし)	6	7.2	豚肉	694
	水菜	5	6		18
	ホールコーン 冷	5	6		655
	コーンクリーミードレッシング(1%)	8	9.6	フルーツ	742
	塩(5kg)	0.02	0.024		510
	白こしょう(300g)	0.015	0.018		756
	鶏肉むね 皮なし	9	12	鶏肉	107
沢煮椀	かまぼこ 白 千切り	8	10	魚(たら)、じゃがいも	229
	高野豆腐 細切り	3	3.6	大豆	636
	だいこん 根	10	12		7
	ごぼう ささがき	9	12		31
	にんじん	9	12		10
	ねぎ	5	6		12
	薄口しょうゆ(1.8%)	4	4.8	小麦【調】、大豆【調】	721
	酒(1.8%)	0.5	0.6		504
	塩(5kg)	0.05	0.06		510
	本みりん(1.8%)	0.5	0.6		507
	削り節だしパック	3.5	4.2	魚	683
	水	100	120		-

2025年10月16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
愛知の野菜春巻き	愛知の野菜春巻 50g	50	0	小麦、鶏肉、大豆、じゃがいも	249
	愛知の野菜春巻 60g	0	60	小麦、鶏肉、大豆、じゃがいも	250
	大豆白絞油	5	6	大豆【調】	712
白菜とチンゲン菜の中華サラダ	はくさい	20	24		13
	チンゲンサイ	5	6		9
	ささみオイル漬	8	9.6	鶏肉、じゃがいも	701
	薄口しょうゆ(1.8%)	2.5	3	小麦【調】、大豆【調】	721
	酢(1.8%)	3	3.6		723
	上白糖(20kg)	2	2.4		621
	ごま油(1.65kg)	1.5	1.8	ごま	711
	白こしょう(300g)	0.01	0.012		756
コーン卵スープ(卵除去食:有)	凍結全卵(調理用)	15	18	卵	703
	もやし	9	12	もやし	19
	にんじん	9	12		10
	冷凍豆腐(1kg)	20	24	大豆	628
	冷凍豆腐(10kg)	0	0	大豆	629
	クリームコーン袋	15	18		654
	ねぎ	5	6		12
	ホールコーン 冷	5	6		655
	薄口しょうゆ(1.8%)	3.5	4.2	小麦【調】、大豆【調】	721
	中華だしの素	1.2	1.44		728
	本みりん(1.8%)	1	1.2		507
	塩(5kg)	0.02	0.024		510
	白こしょう(300g)	0.01	0.012		756
	でん粉(1kg)	1	1.2	じゃがいも	619
	水	90	108		-

2025年10月17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
あいちの肉だんご小2・中3	愛知県産食材入り肉団子 20g	40	60	鶏肉、豚肉、大豆、じゃがいも	251
大根のみそ煮	だいこん 根	50	60		7
	生揚げ 2cm角	25	30	大豆	631
	はんぺん 7cm×3.5cm	20	24	魚(たら)、じゃがいも	691
	にんじん	15	18		10
	板こんにゃく 丁	15	18		616
	さやいんげん 冷	5	6		645
	角切昆布 1.5cm角	1	1.2		671
	豆味噌	6	7.2	大豆【調】	512
	上白糖(20kg)	3	3.6		621
	しょうゆ(1.8%)	0.5	0.6	小麦【調】、大豆【調】	509
	本みりん(1.8%)	0.5	0.6		507
	酒(1.8%)	0.5	0.6		504
	削り節だしパック	1.2	1.44	魚	683
	水	40	48		-
小松菜のあかじそ和え	小松菜 地産地消	12	15		5
	キャベツ	20	24		3
	ゆかり粉	0.3	0.36		649
	薄口しょうゆ(1.8%)	0.6	0.72	小麦【調】、大豆【調】	721

2025年10月20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
鶏肉の磯辺焼き	鶏肉もも 皮なし 50g	50	0	鶏肉	111
	鶏肉もも 皮なし 60g	0	60	鶏肉	112
	酒(1.8ℓ)	1	1.2		504
	塩こうじ	3.5	4.2		503
	青のり粉(100g)	0.3	0.36		670
	白炒りごま(1kg)	0.25	0.3	ごま	640
	黒炒りごま(200g)	0	0	ごま	209
	黒炒りごま(1kg)	0.25	0.3	ごま	208
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	694
	ホールコーン 冷	5	6		655
	きゅうり	12	15	きゅうり	4
	マヨネーズ 卵抜き	6	7.2	大豆	744
	塩(5kg)	0.02	0.024		510
	白こしょう(300g)	0.015	0.018		756
あかもく団子汁	あかもくボール	20	24	魚(たら)、じゃがいも	231
	冷凍豆腐(1kg)	20	24	大豆	628
	冷凍豆腐(10kg)	0		大豆	629
	はくさい	13.5	18		13
	にんじん	8	10		10
	ねぎ	5	6		12
	薄口しょうゆ(1.8ℓ)	3.5	4.2	小麦【調】、大豆【調】	721
	本みりん(1.8ℓ)	1	1.2		507
	塩(5kg)	0.03	0.036		510
	削り節だしパック	3.5	4.2	魚	683
	水	100	120		-

2025年10月21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
鮭の土佐酢漬け	鮭 角切 粉付	50	60	魚(さけ)、じゃがいも	219
	大豆白絞油	5	6	大豆【調】	712
	しょうゆ(1.8ℓ)	2.5	3	小麦【調】、大豆【調】	509
	上白糖(20kg)	2.2	2.64		621
	酢(1.8ℓ)	1.5	1.8		723
	水	9.6	11.52		-
	糸切本かつお(100g)	0.2	0.24	魚	681
ごぼうサラダ	ごぼう ささがき	25	30		31
	しょうゆ(1.8ℓ)	1	1.2	小麦【調】、大豆【調】	509
	上白糖(1kg)	0.15	0.18		622
	きゅうり	8	9.6	きゅうり	4
	にんじん	5	6		10
	ごまドレッシング(1ℓ)	6	7.2	ごま	740
	塩(5kg)	0.01	0.012		510
	白こしょう(300g)	0.01	0.012		756
里芋の煮っころがし	鶏肉むね 皮付き	10	12	鶏肉	106
	にんじん	15	18		10
	里芋(洗い)乱切り 2cm角	50	60		26
	がんもどき	15	18	大豆	634
	板こんにゃく 丁	15	18		616
	さやいんげん 冷	5	6		645
	しょうゆ(1.8ℓ)	4	4.8	小麦【調】、大豆【調】	509
	三温糖	2.5	3		623
	本みりん(1.8ℓ)	1	1.2		507
	削り節だしパック	1.2	1.44	魚	683
	和風だしの素(和風ストック)	0.1	0.12	魚、じゃがいも	724
	水	35	42		-

2025年10月22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
生揚げの中華煮	豚肉 スライス	12	14.4	豚肉	103
	サラダ油(1.5kg)	0.8	0.96		713
	にんにく 皮なし	0.3	0.36		11
	土しょうが	0.3	0.36		6
	なると	10	12	魚(たら)、じゃがいも、トマト	690
	生揚げ 2cm角	20	24	大豆	631
	にんじん	15	18		10
	たまねぎ	27	36		8
	たけのこ水煮	16	21.6		652
	はくさい	36	48		13
	黒きくらげ 乾スライス(1kg)	0.5	0.6		666
	塩(5kg)	0.05	0.06		510
	白こしょう(300g)	0.02	0.0246		756
	しょうゆ(1.8ℓ)	3	3.6	小麦【調】、大豆【調】	509
	中華だしの素	1	1.2		728
	でん粉(1kg)	0.5	0.6	じゃがいも	619
	水	10	12		－
もやしのナムル	もやし	20	24	もやし	19
	きゅうり	10	12	きゅうり	4
	しょうゆ(1.8ℓ)	2	2.4	小麦【調】、大豆【調】	509
	上白糖(20kg)	2	2.4		621
	酢(1.8ℓ)	1	1.2		723
大学芋	ごま油(1.65kg)	0.3	0.36	ごま	711
	さつまいも 短冊	50	60		25
	大豆白絞油	5	6	大豆【調】	712
	中ざら	4	4.8		625
	しょうゆ(1.8ℓ)	0.8	0.96	小麦【調】、大豆【調】	509
	本みりん(1.8ℓ)	1	1.2		507
	塩(5kg)	0	0		510
	水	0	0		－
	黒炒りごま(1kg)	0.1	0.12	ごま	208
	黒炒りごま(200g)	0	0	ごま	209

2025年10月23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
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
豆乳ちゃんぽんの汁(えび除去食:有)	焼き豚 短冊	12	14.4	豚肉、大豆	700
	冷むきえび L	7	8.4	えび	224
	なると	12	14.4	魚(たら)、じゃがいも、トマト	690
	キャベツ	10	14.4		2
	黒きくらげ 乾スライス(1kg)	0.5	0.6		666
	もやし	9	10.8	もやし	19
	たまねぎ	8	9.6		8
	にんじん	9	12		10
	ねぎ	5	6		12
	土しょうが	0.2	0.24		6
	にんにく 皮なし	0.3	0.36		11
	薄口しょうゆ(1.8ℓ)	4	4.8	小麦【調】、大豆【調】	721
	オイスターソース(1.2kg)	3	3.6	大麦、かき	235
	調製豆乳(1ℓ)	20	24	大豆	637
	鶏豚湯(450g)	3	3.6	鶏肉、豚肉	727
	中華だしの素	1	1.2		728
	塩(5kg)	0.1	0.12		510
	白こしょう(300g)	0.02	0.024		756
	水	100	120		－
たこナゲット 小2・中3	たこナゲット 20g	40	60	小麦、いか、魚(たら)、たこ、大豆【調】	228
みかんゼリーポンチ	ダイスゼリー(みかん)	15	18	じゃがいも、フルーツ(みかん)	245
	パインチビット 袋詰	15	18	フルーツ(パイナップル)	662
	黄桃ダイス 袋詰	20	24	フルーツ(もも)	663
	ナタデココ	10	12	ココナッツ	247
	上白糖(20kg)	2	2.4		621
	レモン果汁(1ℓ)	1	1.2	フルーツ	665
	水	10	12		－

2025年10月24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【調】	712
	グラニュー糖		7.2		624
	きな粉		7.2	大豆	627
	塩(5kg)		0.24		510
	ペーパー		1		-
牛乳	飲用牛乳	206	206	乳	牛乳
チキンサラダ	ささみオイル漬	15	18	鶏肉、じゃがいも	701
	キャベツ	20	24		2
	赤ピーマン	2.5	3		16
	黄ピーマン	2.5	3		17
	酢(1.8㍑)	2.5	3		723
	オリーブ油(910g)	3.5	4.2		710
	上白糖(20kg)	1.5	1.8		621
	塩(5kg)	0.2	0.24		510
	白こしょう(300g)	0.02	0.024		756
きのこニョッキの スープ	皮なしウインナー カット(卵・乳なし)	10	12	豚肉	696
	ニョッキ	25	30	小麦、じゃがいも	203
	たまねぎ	27	36		8
	にんじん	9	12		10
	しめじ	5	6		21
	マッシュルーム 水煮	5	6		669
	パセリ	0.5	0.6		14
	コンソメ	2	2.4	豚肉、大豆、セロリ	730
	塩(5kg)	0.15	0.18		510
	白こしょう(300g)	0.02	0.024		756
	水	100	120		-
(小)ひとくちゼリー (りんご)	ひとくちゼリー(りんご) 22g	22		フルーツ(りんご)	248

2025年10月27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
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	15	18	豚肉	103
	にんにく 皮なし	0.3	0.36		11
	土しょうが	0.2	0.24		6
	サラダ油(1.5kg)	0.8	0.96		713
	たまねぎ	45	54		8
	にんじん	15	18		10
	じゃがいも	0	42	じゃがいも	1
	じゃがいも(洗い)	35		じゃがいも	29
	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
	コンソメ	0.4	0.48	豚肉、大豆、セロリ	730
	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)	767
	ケチャップ(3kg)	3	3.6	じゃがいも、トマト	734
	ウスターソース(1.8㍑)	1.5	1.8	トマト、フルーツ	718
	塩(5kg)	0.05	0.06		510
	白こしょう(300g)	0.02	0.024		756
	水	75	90		-
れんこんチップス	れんこん スライス	45	54		32
	大豆白絞油	4.5	5.4	大豆【調】	712
	塩(5kg)	0.03	0.036		510
福神和え	きゅうり	15	18	きゅうり	4
	キャベツ	18	21.6		2
	福神漬	12	14.4	きゅうり、大豆【調】	651

2025年10月28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	238
マーボー豆腐	豚挽き肉	12	14.4	豚肉	105
	豚レバーチップ	1	1.2	豚肉	232
	土しょうが	0.3	0.36		6
	にんにく 皮なし	0.3	0.36		11
	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		8
	にんじん	12	14.4		10
	たけのこ水煮	13.5	18		652
	ねぎ	5	6		12
	酒(1.8ℓ)	1	1.2		504
	豆板醤	0.05	0.06		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	2.2	2.64		623
	しょうゆ(1.8ℓ)	1.2	1.44	小麦【調】、大豆【調】	509
	中華だしの素	0.8	0.96		728
	でん粉(1kg)	1	1.2	じゃがいも	619
	水	20	24		－
	春雨 5cmカット	3.5	4.2		620
	かにかまぼこ	8	9.6	魚(たら)	687
	茎わかめ 細切り	2.5	3		679
春雨の甘酢和え	ホールコーン 冷	5	6		655
	酢(1.8ℓ)	3	3.6		723
	上白糖(20kg)	2.5	3		621
	薄口しょうゆ(1.8ℓ)	1	1.2	小麦【調】、大豆【調】	721
	塩(5kg)	0.2	0.24		510

2025年10月29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(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
栗入り五目御飯の具	鶏肉むね 皮付き	8	9.6	鶏肉	106
	酒(1.8ℓ)	0.8	0.96		504
	サラダ油(1.5kg)	0.5	0.6		713
	蒸し栗	10	12	栗	207
	しめじ	5	6		21
	油揚げ カット	2	2.4	大豆	633
	干しいたけ カット	0.4	0.48		668
	むきえだまめ 冷	3	3.6	大豆	646
	和風だしの素(和風ストック)	0.3	0.36	魚、じゃがいも	724
	しょうゆ(1.8ℓ)	2.5	3	小麦【調】、大豆【調】	509
	上白糖(20kg)	2	2.4		621
	本みりん(1.8ℓ)	1.2	1.44		507
	水	10	12		－
	さんまの生姜煮	さんま生姜煮40g	40	40	魚、魚卵注意、小麦【調】、大豆【調】
さといものみそ汁	豚肉 スライス	9	12	豚肉	103
	酒(1.8ℓ)	0.6	0.72		504
	里芋(洗い)S いちよう切り	23	30		27
	にんじん	9	12		10
	だいこん 根	13.5	18		7
	ねぎ	5	6		12
	白味噌	6	7.2	大豆【調】	511
	豆味噌	2	2.4	大豆【調】	512
	削り節だしパック	3.5	4.2	魚	683
	水	100	120		－

2025年10月30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
ひきずり	鶏肉むね 皮付き	20	24	鶏肉	106
	糸こんにゃく 黒	10	12		618
	油ふ	3	3.6	小麦、大豆【調】	204
	はくさい	40	48		13
	焼豆腐 カット	30	36	大豆	630
	にんじん	10	12		10
	ねぎ	10	12		12
	水	20	24		－
	三温糖	2.5	3		623
	本みりん(1.8㍓)	1	1.2		507
	しょうゆ(1.8㍓)	4.5	5.4	小麦【調】、大豆【調】	509
	酒(1.8㍓)	0.5	0.6		504
	削り節だしパック	1.2	1.44	魚	683
	サラダ油(1.5kg)	0.3	0.36		713
小松菜とハムの和え物	小松菜 地産地消	8	9.6		5
	もやし	25	30	もやし	19
	ハム ロース短冊(卵・乳なし)	8	9.6	豚肉	693
	しょうゆ(1.8㍓)	2	2.4	小麦【調】、大豆【調】	509
	上白糖(20kg)	0.2	0.24		621
ふっくら鬼まんじゅう	本みりん(1.8㍓)	0.5	0.6		507
	さつまいも角切 1cm角	20	24		23
	ホットケーキミックス 乳ぬき	25	30	小麦	201
	サラダ油(1.5kg)	2.5	3		713
	上白糖(20kg)	3.5	4.2		621
	塩(5kg)	0.05	0.06		510
	水	23	27.6		－
	紙カップ 丸	1	1		－

2025年10月31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
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
ハッシュドポーク	豚肉 スライス	15	18	豚肉	103
	たまねぎ	40	48		8
	にんじん	15	18		10
	じゃがいも	40	48	じゃがいも	1
	マッシュルーム 水煮	10	12		669
	トマトピューレー(3kg)	15	18	トマト	733
	サラダ油(1.5kg)	0.8	0.96		713
	赤ワイン(1.8㍓)	1	1.2	じゃがいも、フルーツ(ぶどう)	506
	塩(5kg)	0.05	0.06		510
	白こしょう(300g)	0.01	0.012		756
	コンソメ	0.5	0.6	豚肉、大豆、セロリ	730
	ケチャップ(3kg)	8	9.6	じゃがいも、トマト	734
	ウスターソース(1.8㍓)	0.8	0.96	トマト、フルーツ	718
	米粉のハヤシルウ	12	14.4	豚肉、トマト	750
パンプキンハートコロッケ	上白糖(20kg)	0.4	0.48		621
	しょうゆ(1.8㍓)	0.3	0.36	小麦【調】、大豆【調】	509
	水	80	96		－
	カボチャコロッケ 50g	50	0	小麦、鶏肉、大豆、じゃがいも	240
いかのマリネ	カボチャコロッケ 60g	0	60	小麦、鶏肉、大豆、じゃがいも	239
	大豆白絞油	5	6	大豆【調】	712
	いか短皮なし100%	15	18	いか	686
	白ワイン(1.8㍓)	1	1.2	じゃがいも、フルーツ(ぶどう)	505
	ホールコーン 冷	5	6		655
	きゅうり	15	18	きゅうり	4
	塩(5kg)	0.01	0.012		510
	白こしょう(300g)	0.01	0.012		756
	かんきつドレッシング(1㍓)	5	6	魚、フルーツ(みかん)	743
	パンプキンパフ 5g	5	5	じゃがいも	234