

令和7年度

給食日誌

(11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11月4日火曜						2025年11月5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	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
焼肉どんぶりのぐ	豚肉 スライス	40	48	豚肉	103	あきのかおりごはんのぐ	鶏肉むね 皮付き	5.4	6.48	鶏肉	107
	にんにく 皮なし	0.25	0.3		12		サラダ油(1.5kg)	0.3	0.36		713
	ごま油(1.65kg)	1	1.2	ごま	711		むきえだまめ 冷	5	6	大豆	646
	黒きくらげ 乾スライス(1kg)	0.5	0.6		666		まいたけ	5	6		26
	にら	5	6		10		えのきだけ	5	6		24
	しょうゆ(1.8㍻)	3	3.6	小麦【調】、大豆【調】	509		しめじ	5	6		25
	テンメンジャン	0.5	0.6	大豆	757		油揚げ カット	2.5	3	大豆	633
	上白糖(20kg)	1	1.2		621		しょうゆ(1.8㍻)	3.5	4.2	小麦【調】、大豆【調】	509
	豆板醤	0.01	0.012		720		上白糖(20kg)	1.5	1.8		621
キムチスープ	春雨 5cmカット	3	3.6		620		酒(1.8㍻)	1.2	1.44		504
	鶏肉むね 皮なし	9	10.8	鶏肉	108	さつまいもコロッケ	和風だしの素(和風ストック)	0.15	0.18	魚、じゃがいも	724
	なると	8	9.6	魚(たら)、じゃがいも、トマト	690		水	5	6		-
	にんじん	10	12		11		さつまいもコロッケ 50g	50		小麦、大豆	232
	はくさい	12	14.4		14		さつまいもコロッケ 60g		60	小麦、大豆	231
	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		大豆白絞油	5	6	大豆【調】	712
	干しいたけ カット	0.5	0.6		668	豚汁	豚肉 スライス	9	10.8	豚肉	103
	たまねぎ	10	12		8		酒(1.8㍻)	1	1.2		504
	中華だしの素	1	1.2		728		にんじん	10	12		11
	しょうゆ(1.8㍻)	3	3.6	小麦【調】、大豆【調】	509		ごぼう ささがき	10	12		32
	酒(1.8㍻)	1.2	1.44		504		小松菜 地産地消	8	9.6		5
	塩(5kg)	0.03	0.036		510		つきこんにゃく	10	12		617
	白こしょう(300g)	0.01	0.012		756		冷凍豆腐(10kg)	0	0	大豆	629
	水	100	120		-		冷凍豆腐(1kg)	20	24	大豆	628
	ごま油(1.65kg)	0.2	0.24	ごま	711		白味噌	2	2.4	大豆【調】	511
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	615		豆味噌	6	7.2	大豆【調】	512
	きな粉	4	4.8	大豆	627		削り節だしパック	3.5	4.2	魚	683
	グラニュー糖	4	4.8		624		水	100	120		-
	塩(5kg)	0.1	0.12		510						

2025年11月6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
揚げ魚と大豆のケチャップ煮	ホキ 角切 粉付	40	48	魚、じゃがいも	222
	大豆白絞油	3	3.6	大豆【調】	712
	水煮大豆 ドライパック	10	12	大豆	626
	むきえだまめ 冷	5	6	大豆	646
	ケチャップ(3kg)	11	13.2	じゃがいも、トマト	734
	ウスターソース(1.8㍤)	5	6	トマト、フルーツ	718
	三温糖	3.5	4.2		623
	水				-
吉野汁	鶏肉むね 皮なし	9	10.8	鶏肉	108
	にんじん	10	12		11
	だいこん 根	20	24		7
	里芋(洗い)S いちよう切り	18	21.6		29
	生揚げ 1.5cm角	20	24	大豆	632
	ねぎ	6	7.2		13
	でん粉(1kg)	1	1.2	じゃがいも	619
	しょうゆ(1.8㍤)	4.5	5.4	小麦【調】、大豆【調】	509
	酒(1.8㍤)	1	1.2		504
	本みりん(1.8㍤)	1	1.2		507
	塩(5kg)	0.02	0.024		510
	削り節だしパック	3.5	4.2	魚	683
	水	100	120		-
オレンジ	オレンジ 個	70	70	フルーツ(オレンジ)	21

2025年11月7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
焼きそば	焼きそば(佐織)	45	54	小麦、大豆【調】	501
	豚肉 スライス	12	14.4	豚肉	103
	キャベツ	45	54		3
	にんじん	15	18		11
	焼き竹輪	15	18	大豆、魚(たら)、じゃがいも	689
	中濃ソース(1.8㍤)	3	3.6	トマト、セロリ	719
	ウスターソース(1.8㍤)	8	9.6	トマト、フルーツ	718
	中華だしの素	0.3	0.36		728
	塩(5kg)	0.1	0.12		510
	紅しょうが(kg)	0.5	0.6		206
	白こしょう(300g)	0.01	0.012		756
	けずり節粉(100g)	0.2	0.24	魚	682
	青のり粉(100g)	0.15	0.18		670
	サラダ油(1.5kg)	0.5	0.6		713
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	235
紅葉ゼリーポンチ	ナタデココ	10	12	ココナッツ	238
	パインチビット 袋詰	10	12	フルーツ(パイナップル)	662
	黄桃ダイス 袋詰	5	6	フルーツ(もも)	663
	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	237
	ダイスゼリー(いちご)	20	24	じゃがいも、フルーツ(いちご)	236
	レモン果汁(1㍤)	1	1.2	フルーツ	665
	上白糖(20kg)	2	2.4		621
	水	10	12		-

2025年11月10日月曜						2025年11月11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
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
米粉のカレーライス	豚肉 スライス	14	16.8	豚肉	103	さばの照り焼き	さば 切身 40g	40		魚(さば)	219
	にんにく 皮なし	0.3	0.36		12		さば 切身 50g		50	魚(さば)	220
	土しょうが	0.2	0.24		6		しょうゆ(1.8㍖)	1	1.2	小麦【調】、大豆【調】	509
	サラダ油(1.5kg)	0.8	0.96		713		本みりん(1.8㍖)	3	3.6		507
	たまねぎ	45	54		8		酒(1.8㍖)	1	1.2		504
	にんじん	15	18		11		上白糖(20kg)	1	1.2		621
	じゃがいも	35	42	じゃがいも	1		しょうゆ(1.8㍖)	1.5	1.8	小麦【調】、大豆【調】	509
	米粉のカレーウ甘口	14	16.8	じゃがいも、トマト、大豆【調】	748		でん粉(1kg)	0.2	0.24	じゃがいも	619
	米粉のカレールウ	2	2.4	豚肉、トマト	749		水	4	4.8		-
	コンソメ	0.1	0.12	豚肉、大豆、セロリ	730	大根のそぼろ煮(卵除去食:有)	鶏ひき肉 むね	14	16.8	鶏肉	113
	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		酒(1.8㍖)	1	1.2		504
	ケチャップ(3kg)	3	3.6	じゃがいも、トマト	734		だいこん 根	40	48		7
	ウスターソース(1.8㍖)	2	2.4	トマト、フルーツ	718		にんじん	10	12		11
	塩(5kg)	0.05	0.06		510		焼き竹輪	12	14.4	大豆、魚(たら)、じゃがいも	689
	白こしょう(300g)	0.02	0.024		756		板こんにやく 丁	15	18		616
	水	75	90		-		うずら卵水煮ラミコンカップ	20	24	卵(うずら卵)	226
子持ちししゃもフライ 小・中2	ししゃもフライ 20g	40	40	小麦、大豆、魚、魚卵、じゃがいも	221		さやいんげん 冷	6	7.2		645
	大豆白絞油	4	4	大豆【調】	712		干しいたけ カット	0.8	0.96		668
キャベツとコーンのサラダ	キャベツ	20	24		3		土しょうが	0.25	0.3		6
	きゅうり	15	18	きゅうり	4		三温糖	2	2.4		623
	ホールコーン 冷	5	6		655		しょうゆ(1.8㍖)	5.2	6.24	小麦【調】、大豆【調】	509
	酢(1.8㍖)	2.5	3		723		でん粉(1kg)	0.5	0.6	じゃがいも	619
	サラダ油(1.5kg)	3.5	4.2		713		本みりん(1.8㍖)	1	1.2		507
	上白糖(20kg)	1.5	1.8		621		削り節だしパック	1.2	1.44	魚	683
	塩(5kg)	0.2	0.24		510		和風だしの素(和風ストック)	0.1	0.12	魚、じゃがいも	724
	白こしょう(300g)	0.02	0.024		756		水	30	36		-
白菜の塩昆布和え							はくさい	25	30		14
							もやし	20	24	もやし	20
							豆苗	3	3.6		2
							塩昆布(1kg)	1.2	1.44	小麦、大豆	674
							薄口しょうゆ(1.8㍖)	0.75	0.9	小麦【調】、大豆【調】	721

2025年11月12日水曜						2025年11月13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
白玉うどん	白玉うどん 200g(70)	70		小麦	主食	ごはん	白飯 70g	70			主食
	白玉うどん 250g(87)		87	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
味噌煮込み風うどんの汁	鶏肉むね 皮なし	9	10.8	鶏肉	108	手作り和風ハンバーグ	豚挽き肉	40	48	豚肉	106
	かまぼこ 白	10	12	魚(たら)、じゃがいも	688		土しょうが	0.5	0.6		6
	油揚げ カット	2.5	3	大豆	633		大豆ミート	2	2.4	大豆	768
	にんじん	5	6		11		調製豆乳(1 $\frac{1}{2}$ ℓ)	7	8.4	大豆	637
	はくさい	20	24		14		たまねぎ	10	12		8
	しめじ	6	7.2		25		生パン粉(1kg)	3	3.6	小麦、大豆	609
	ねぎ	6	7.2		13		塩(5kg)	0.2	0.24		510
	削り節だしパック	4	4.8	魚	683		薄口しょうゆ(1.8 $\frac{1}{2}$ ℓ)	1.2	1.44	小麦【調】、大豆【調】	721
	豆味噌	11	13.2	大豆【調】	512		でん粉(1kg)	0.5	0.6	じゃがいも	619
	白味噌	2	2.4	大豆【調】	511		しょうゆ(1.8 $\frac{1}{2}$ ℓ)	4	4.8	小麦【調】、大豆【調】	509
	酒(1.8 $\frac{1}{2}$ ℓ)	1	1.2		504		上白糖(20kg)	2.2	2.64		621
	本みりん(1.8 $\frac{1}{2}$ ℓ)	1	1.2		507		本みりん(1.8 $\frac{1}{2}$ ℓ)	2	2.4		507
	上白糖(20kg)	0.5	0.6		621		でん粉(1kg)	0.3	0.36	じゃがいも	619
	和風だしの素(和風ストック)	0.05	0.06	魚、じゃがいも	724		水	4	4.8		-
	水	120	144		-	ひじきの炒め煮	米ひじき	1.5	1.8		680
れんこんチップス	れんこん スライス	50	60		33		まぐろサラダ油漬 フレーク	8	9.6	魚、じゃがいも	684
	大豆白絞油	5	6	大豆【調】	712		ホールコーン 冷	5	6		655
	塩(5kg)	0.03	0.036		510		ごぼう ささがき	6	7.2		32
かぼちゃのサラダ	かぼちゃ 1.5cm角	27	32.7		30		さやいんげん 冷	5	6		645
	ハム サイコロカット(卵・乳なし)	6	7.2	豚肉	694		和風だしの素(和風ストック)	0.05	0.06	魚、じゃがいも	724
	ホールコーン 冷	5	6		655		しょうゆ(1.8 $\frac{1}{2}$ ℓ)	1.5	1.8	小麦【調】、大豆【調】	509
	むきえだまめ 冷	3	3.6	大豆	646		本みりん(1.8 $\frac{1}{2}$ ℓ)	0.5	0.6		507
	マヨネーズ 卵抜き	10	12	大豆	744		上白糖(20kg)	1	1.2		621
	塩(5kg)	0.02	0.024		510		サラダ油(1.5kg)	0.5	0.6		713
	白こしょう(300g)	0.02	0.024		756		水	5	6		-
秋の吹き寄せ汁							鶏肉むね 皮なし	9	10.8	鶏肉	108
							にんじん	12	14.4		11
							干しいたけ カット	0.5	0.6		668
							つきこんにやく	10	12		617
							型かまぼこ(いちょう)	8	9.6	魚(たら)	223
							刻み昆布	0.12	0.144		673
							根みつば	5	6		19
							薄口しょうゆ(1.8 $\frac{1}{2}$ ℓ)	5	6	小麦【調】、大豆【調】	721
							本みりん(1.8 $\frac{1}{2}$ ℓ)	1.2	1.44		507
							削り節だしパック	3.5	4.2	魚	683
							酒(1.8 $\frac{1}{2}$ ℓ)	1	1.2		504
							塩(5kg)	0.05	0.06		510
							水	100	120		-

2025年11月14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
クリーミーコロッケ	クリーミーコロッケ 50g	50	50	小麦、鶏肉、ゼラチン、大豆	234
	大豆白絞油	5	5	大豆【調】	712
ポトフ	豚肉 角切り	7	8.4	豚肉	104
	皮なしウインナー カット(卵・乳なし)	12	14.4	豚肉	696
	シェルマカロニ	4	4.8	小麦	604
	じゃがいも	30	36	じゃがいも	1
	たまねぎ	30	36		8
	小松菜 地産地消	8	9.6		5
	にんじん	12	14.4		11
	ローストオニオン(200g)	0.5	0.6		653
	サラダ油(1.5kg)	0.6	0.72		713
	しょうゆ(1.8㍑)	1	1.2	小麦【調】、大豆【調】	509
	コンソメ	1.2	1.44	豚肉、大豆、セロリ	730
	塩(5kg)	0.08	0.096		510
	白こしょう(300g)	0.04	0.048		756
	ローリエ粉(12g)	0.01	0.012		758
	水	70	84		-
チキンサラダ	ささみオイル漬	10	12	鶏肉、じゃがいも	701
	キャベツ	15	18		3
	きゅうり	12	14.4	きゅうり	4
	赤ピーマン	2.5	3		17
	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㍑)	5	6	魚、フルーツ(みかん)	743
りんごジャム	りんごジャム 15g	15		フルーツ(りんご)	211
	りんごジャム 20g		20	フルーツ(りんご)	212

2025年11月17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
青じそ入りあじフライ	青しそあじフライ 50g	50	50	小麦、大豆、魚、じゃがいも、魚卵注意	215
	大豆白絞油	5	6	大豆【調】	712
れんこんと高野豆腐のうま煮	鶏肉むね 皮付き	14	16.8	鶏肉	107
	酒(1.8㍑)	0.8	0.96		504
	土しょうが	0.2	0.24		6
	サラダ油(1.5kg)	0.2	0.24		713
	高野豆腐 サイコロ	3.5	4.2	大豆	635
	油ふ	3	3.6	小麦、大豆【調】	203
	焼き竹輪	10	12	大豆、魚(たら)、じゃがいも	689
	たまねぎ	15	18		8
	だいこん 根	17	20.4		7
	れんこん いちょう切り	13	15.6		34
	板こんにゃく 丁	12	14.4		616
	干しいたけ カット	0.8	0.96		668
	さやいんげん 冷	6	7.2		645
	角切昆布 1.5cm角	1	1.2		671
	しょうゆ(1.8㍑)	3.5	4.2	小麦【調】、大豆【調】	509
	本みりん(1.8㍑)	1.2	1.44		507
	三温糖	1.1	1.32		623
	塩(5kg)	0.01	0.012		510
	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
小松菜のごまあえ	水	60	72		-
	小松菜 地産地消	8	9.6		5
	もやし	20	24	もやし	20
	にんじん	6	7.2		11
	しょうゆ(1.8㍑)	2	2.4	小麦【調】、大豆【調】	509
	上白糖(20kg)	0.2	0.24		621
	白炒りごま(1kg)	0.7	0.84	ごま	640

2025年11月18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
手作りはんぺん(乳除去食:有)	すり身	55	66	小麦、魚(たら)、じゃがいも	692
	すり身	1	1.2	小麦、魚(たら)、じゃがいも	692
	ダイスチーズ	5	6	乳	709
	紅しょうが(kg)	1.5	1.8		206
	むきえだまめ 冷	5	6	大豆	646
	ホールコーン 冷	5	6		655
	大豆白絞油	6	7.2	大豆【調】	712
福神あえ	キャベツ	20	24		3
	福神漬	12	14.4	きゅうり、大豆【調】	651
	薄口しょうゆ(1.8㍻)	0.5	0.6	小麦【調】、大豆【調】	721
けんちん汁	鶏肉むね 皮なし	9	10.8	鶏肉	108
	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		7
	にんじん	12	14.4		11
	ごぼう ささがき	10	12		32
	板こんにゃく 丁	8	9.6		616
	ねぎ	5	6		13
	しょうゆ(1.8㍻)	4	4.8	小麦【調】、大豆【調】	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	683
	水	100	120		-

2025年11月19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
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	229
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		713
	にんにく 皮なし	0.3	0.36		12
	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
	うずら卵水煮ラミコンカップ	20	24	卵(うずら卵)	226
	にんじん	18	21.6		11
	たまねぎ	30	36		8
	たけのこ水煮	18	21.6		652
	はくさい	40	48		14
	黒きくらげ 乾スライス(1kg)	0.5	0.6		666
	ピーマン	5	6		16
	塩(5kg)	0.05	0.06		510
	白こしょう(300g)	0.02	0.024		756
	しょうゆ(1.8㍻)	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
フルーツ杏仁	水	10	12		-
	杏仁豆腐 乳なし	35	42	大豆	213
	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
	上白糖(20kg)	2	2.4		621
	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		-

2025年11月20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
人参とツナの混ぜ ごはんの具	まぐろサラダ油漬 フレーク	28	33.6	魚、じゃがいも	684
	たまねぎ	3	3.6		8
	にんじん	5	6		11
	パセリ	0.5	0.6		15
	しょうゆ(1.8%)	3.5	4.2	小麦【調】、大豆【調】	509
	三温糖	2.5	3		623
	酒(1.8%)	1.5	1.8		504
	和風だしの素(和風ストック)			魚、じゃがいも	724
さつまいもとまめの みそ汁	水				-
	冷凍豆腐(1kg)	20	24	大豆	628
	冷凍豆腐(10kg)	0	0	大豆	629
	えのきだけ	10	12		24
	板こんにゃく 丁	8	9.6		616
	さつまいも角切 1.5cm角	18	21.6		28
	ねぎ	5	6		13
	白花豆と白いんげん豆のペースト	6	7.2		205
	豆味噌	3	3.6	大豆【調】	512
	白味噌	5	6	大豆【調】	511
	削り節だしパック	3.5	4.2	魚	683
	水	100	120		-
飛鳥ほうれん草の ケーキサレ	ホットケーキミックス 乳ぬき	25	30	小麦	201
	ほうれん草 冷	7	8.4		208
	ハム サイコロカット(卵・乳なし)	5	6	豚肉	694
	マヨネーズ 卵抜き	5	6	大豆	744
	調製豆乳(1%)	25	30	大豆	637
	マーガリン 乳なし	4	4.8	大豆	715
	紙カップ 丸	1	1		-

2025年11月25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(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
鶏肉のカレー風味 焼き	鶏肉もも 皮なし 40g	40		鶏肉	115
	鶏肉もも 皮なし 50g		50	鶏肉	110
	にんにく 皮なし	0.2	0.24		12
	しょうゆ(1.8%)	3	3.6	小麦【調】、大豆【調】	509
	純カレー粉(100g)	0.2	0.24	フルーツ(みかん)	754
	白ワイン(1.8%)	1	1.2	じゃがいも、フルーツ(ぶどう)	505
	オリーブ油(910g)	0.8	0.96		710
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	646
	まぐろサラダ油漬 フレーク	7	8.4	魚、じゃがいも	684
	ホールコーン 冷	5	6		655
	マヨネーズ 卵抜き	7	8.4	大豆	744
	糸切本かつお(100g)	0.5	0.6	魚	681
	薄口しょうゆ(1.8%)	1.2	1.44	小麦【調】、大豆【調】	721
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	696
	アルファベットマカロニ	4	4.8	小麦	605
	だいこん 根	20	24		7
	にんじん	12	14.4		11
	たまねぎ	10	12		8
	小松菜 地産地消	5	6		5
	ローストオニオン(200g)	0.5	0.6		653
	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)	0.04	0.048		756
	サラダ油(1.5kg)	0.6	0.72		713
	水	100	120		-
	雪のボンデードーナツ(Ca,Fe) 35g	35	35	卵、乳、小麦、大豆	227
バースデーデザート (卵・乳代替食:有)	ぶどうゼリー 50g	0	0	じゃがいも、フルーツ(ぶどう)	228

2025年11月26日水曜						2025年11月27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
中華麺	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
豚骨ラーメンの汁	焼き豚 短冊	10	12	豚肉、大豆	700	いわしの蒲焼き	いわし 粉付 40g	40	0	魚、じゃがいも、魚卵注意	217
	にんじん	15	18		11		いわし 粉付 50g	0	50	魚、じゃがいも、魚卵注意	218
	はくさい	20	24		14		大豆白絞油	4	5	大豆【調】	712
	もやし	25	30	もやし	20		しょうゆ(1.8㍓)	3	3.6	小麦【調】、大豆【調】	509
	ねぎ	5	6		13		上白糖(20kg)	3	3.6		621
	たけのこ水煮	12	14.4		652		本みりん(1.8㍓)	1	1.2		507
	鶏豚湯(450g)	3	3.6	鶏肉、豚肉	727		でん粉(1kg)	0.1	0.12	じゃがいも	619
	白湯スープ	6	7.2	豚肉、魚、じゃがいも	726		水	8	9.6		-
	しょうゆ(1.8㍓)	4	4.8	小麦【調】、大豆【調】	509	みそおでん(卵除去食:有)	鶏肉むね 皮付き	14	16.8	鶏肉	107
	中華だしの素	0.35	0.42		728		酒(1.8㍓)	0.5	0.6		504
	酒(1.8㍓)	1	1.2		504		だいこん 根	40	48		7
	塩(5kg)	0.12	0.144		510		にんじん	10	12		11
	白こしょう(300g)	0.03	0.036		756		焼き竹輪	12	14.4	大豆、魚(たら)、じゃがいも	689
	水	120	144		-		うずら卵水煮ラミコンカップ	20	24	卵(うずら卵)	226
茎わかめと切干大根のサラダ	茎わかめ 細切り	6	7.2		679		板こんにゃく 丁	12	14.4		616
	切干し大根(1kg)	2	2.4		650		生揚げ 2cm角	15	18	大豆	631
	かにかまぼこ	7	8.4	魚(たら)	687		角切昆布 1.5cm角	0.6	0.72		671
	ホールコーン 冷	5	6		655		和風だしの素(和風ストック)	0.1	0.12	魚、じゃがいも	724
	しょうゆ(1.8㍓)	2	2.4	小麦【調】、大豆【調】	509		削り節だしパック	1.2	1.44	魚	683
	酢(1.8㍓)	1	1.2		723		豆味噌	7	8.4	大豆【調】	512
	上白糖(20kg)	1.5	1.8		621		本みりん(1.8㍓)	0.7	0.84		507
	ごま油(1.65kg)	0.5	0.6	ごま	711		中ざら	4.2	5.04		625
手作りさつまいもパイ	パイ生地	20	20	小麦、大豆	716		水	15	18		-
	さつま芋裏ごし 冷	15	15		204	バナナ	バナナ 個	80	80	フルーツ(バナナ)	23
							塩(5kg)	0.05	0.05		510

2025年11月28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
ミルクロール	ミルクロールパン 50g	50		乳、小麦、大豆	主食
	ミルクロールパン 70g		70	乳、小麦、大豆	主食
牛乳	飲用牛乳	206	206	乳	牛乳
ポロニアハム	ポロニアステーキ 40g	40		鶏肉、豚肉、じゃがいも	224
	ポロニアステーキ 50g		50	鶏肉、豚肉、じゃがいも	225
	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%)	2	2.4	トマト、フルーツ	718
	上白糖(20kg)	1	1.2		621
	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	619
	水	10	12		-
クリームシチュー (乳除去食:有)	鶏肉むね 皮なし	9	10.8	鶏肉	108
	じゃがいも	30	36	じゃがいも	1
	にんじん	10	12		11
	たまねぎ	30	36		8
	マッシュルーム 水煮	5	6		669
	リボンマカロニ	8	9.6	小麦	202
	チンゲンサイ	5	6		9
	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
	バター(450g)	5	6	乳	714
	小麦粉(5kg)	6	7.2	小麦	601
	調理用牛乳(学校)	40	48	乳	牛乳
	生クリームー普通脂肪ー	1.6	1.92	乳	705
	塩(5kg)	0.1	0.12		510
	白こしょう(300g)	0.01	0.012		756
	水	60	72		-
ブロッコリーのサラダ	ブロッコリー	10	12		18
	赤ピーマン	2	2.4		17
	ホールコーン 冷	12	14.4		655
	キャベツ	15	18		3
	コーンクリームードレッシング(1%)	4.5	5.4	フルーツ	742
	塩(5kg)	0.01	0.012		510
	白こしょう(300g)	0.01	0.012		756