

令和7年度

給食日誌

(12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12月1日月曜						2025年12月2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
鶏肉のトマト煮込み	鶏肉むね 皮なし 2cm角	40	48	鶏肉	107	ひじきご飯の具	豚肉 スライス	13.5	16.2	豚肉	103
	白ワイン(1.8ℓ)	1	1.2	フルーツ(ぶどう)	505		ごぼう ささがき	5.4	6.5		27
	米粉(kg)	1.5	1.8		611		ホールコーン 冷	5	6		655
	でん粉(1kg)	1.5	1.8	じゃがいも	619		米ひじき	2	2.4		680
	にんにく 皮なし	0.2	0.24		11		干しいたけ カット	0.5	0.6		668
	白いんげん豆	5	6		204		むきえだまめ 冷	5	6	大豆	646
	むきえだまめ 冷	5	6	大豆	646		上白糖(20kg)	2.5	3		621
	マッシュルーム 水煮	3	3.6		669		しょうゆ(1.8ℓ)	4	4.8	小麦【調】、大豆【調】	509
	ケチャップ(3kg)	15	18	じゃがいも、トマト	734		本みりん(1.8ℓ)	1	1.2		507
	カットトマト(ロースト) 冷	5	6	トマト	658		和風だしの素(和風ストック)	0.8	0.96	魚、じゃがいも	724
	ウスターソース(1.8ℓ)	0.8	0.96	トマト、フルーツ	718		酒(1.8ℓ)	1	1.2		504
	洋風だしの素(洋風ストック)	1	1.2	じゃがいも、セロリ、大豆【調】	725		でん粉(1kg)	0.2	0.24	じゃがいも	619
	上白糖(20kg)	0.5	0.6		621		水	8	9.6		-
	塩(5kg)	0.08	0.096		510	わかさぎの唐揚げ	わかさぎから揚げ	30	36	魚、じゃがいも、魚卵注意	223
	白こしょう(300g)	0.01	0.012		756		大豆白絞油	3	3.6	大豆【調】	712
カラフルサラダ	オリーブ油(910g)	0.5	0.6		710	ちゃんこ汁	鶏肉団子	20	24	鶏肉、大豆、じゃがいも	763
	キャベツ	25	30		3		だいこん 根	8	9.6		7
	赤ピーマン	8	9.6		15		里芋(洗い)S いちよう切り	13.5	16.2		24
	ホールコーン 冷	5	6		655		にんじん	8	9.6		10
	かんきつドレッシング(1ℓ)	5	6	魚、フルーツ(みかん)	743		つきこんにやく	8	9.6		617
	塩(5kg)	0.01	0.012		510		油揚げ カット	5	6	大豆	633
コンソメスープ	白こしょう(300g)	0.01	0.012		756		ねぎ	5	6		12
	ベーコン 短冊 1cm幅(卵・乳なし)	10	12	豚肉、大豆、じゃがいも	695		しょうゆ(1.8ℓ)	4	4.8	小麦【調】、大豆【調】	509
	たまねぎ	25	30		8		酒(1.8ℓ)	1	1.2		504
	にんじん	8	9.6		10		本みりん(1.8ℓ)	1	1.2		507
	小松菜 地産地消	5	6		5		塩(5kg)	0.075	0.09		510
	えのきだけ	6	7.2		21		削り節だしパック	3.5	4.2	魚	683
	パセリ	0.5	0.6		14		水	100	120		-
	コンソメ	1	1.2	豚肉、大豆、セロリ	730						
	しょうゆ(1.8ℓ)	2.5	3	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	100	120		-						

2025年12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
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
野菜しゅうまい 小2・中3	野菜しゅうまい 18g	36	54	小麦、鶏肉、豚肉、大豆、かき、じゃがいも	238
マーボー豆腐	豚挽き肉	12	14.4	豚肉	104
	豚レバーチップ	1	1.2	豚肉	227
	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	15	18		652
	ねぎ	6	7.2		12
	酒(1.8ℓ)	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(1.8ℓ)	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		－
切り干しバンバンジー	切干し大根(1kg)	3	3.6		650
	ささみオイル漬	10	12	鶏肉、じゃがいも	701
	きゅうり	7	8.4	きゅうり	4
	棒々鶏ソース(1.2kg)	2	2.4	小麦、鶏肉、豚肉、ゼラチン、大豆、ごま、ほたて	737
	しょうゆ(1.8ℓ)	1.5	1.8	小麦【調】、大豆【調】	509
	上白糖(20kg)	1	1.2		621
	酢(1.8ℓ)	0.5	0.6		723
	塩(5kg)	0.02	0.024		510
	白こしょう(300g)	0.01	0.012		756
	すりごま(1kg)	0.3	0.36	ごま	642

2025年12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
いわしの梅煮	いわしの梅煮 40g	40		魚、じゃがいも、魚卵注意、小麦【調】、大豆【調】	216
	いわしの梅煮 50g		50	魚、じゃがいも、魚卵注意、小麦【調】、大豆【調】	217
すきやき風煮	豚肉 スライス	20	24	豚肉	103
	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】	203
	はくさい	40	48		13
	焼豆腐 カット	25	30	大豆	630
	ねぎ	10	12		12
	水	20	24		－
	三温糖	2.5	3		623
	本みりん(1.8ℓ)	1	1.2		507
	しょうゆ(1.8ℓ)	4.5	5.4	小麦【調】、大豆【調】	509
	酒(1.8ℓ)	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
みかん	みかんM 個	80	80	フルーツ(みかん)	20

2025年12月5日金曜						2025年12月8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	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
サンドイッチパンズ 減量	サンドイッチパンズパン 35g	35		乳、小麦、大豆	主食	ごはん	白飯 70g	70			主食
	サンドイッチパンズパン 60g		60	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
モスチキン	モスチキン 95g	95	95	鶏肉、小麦、大豆	246	揚げまぐろのごまが らめ	まぐろ 角切 粉付	50	60	魚、じゃがいも	220
	大豆白絞油	9.5	9.5	大豆【調】	712		大豆白絞油	5	6	大豆【調】	712
フレンチサラダ	キャベツ	20	24		3		しょうゆ(1.8%)	2.7	3.2	小麦【調】、大豆【調】	509
	きゅうり	10	12	きゅうり	4		三温糖	1.8	2.2		623
	水菜	5	6		18		本みりん(1.8%)	1	1.2		507
	酢(1.8%)	2	2.4		723		でん粉(1kg)	0.25	0.3	じゃがいも	619
	オリーブ油(910g)	1	1.2		710		水	10	12		-
	上白糖(20kg)	1.2	1.44		621		黒炒りごま(1kg)	1	1.2	ごま	206
	薄口しょうゆ(1.8%)	1	1.2	小麦【調】、大豆【調】	721	肉じゃが	豚肉 スライス	12	14.4	豚肉	103
	塩(5kg)	0.05	0.06		510		酒(1.8%)	0.8	0.96		504
	白こしょう(300g)	0.01	0.012		756		じゃがいも	0	70	じゃがいも	1
カレースープ	豚肉 スライス	9	10.8	豚肉	103		じゃがいも(洗い)	60	0	じゃがいも	25
	にんじん	10	12		10		たまねぎ	30	36		8
	たまねぎ	25	30		8		にんじん	10	12		10
	かぶ根 生	10	12		2		焼き竹輪	8	9.6	大豆、魚(たら)、じゃがいも	689
	グリーンピース 冷	3	3.6		647		糸こんにゃく 黒	12	14.4		618
	マッシュルーム 水煮	8	9.6		669		さやいんげん 冷	5	6		645
	米粉のカレールウ甘口	5	6	じゃがいも、トマト、大豆【調】	748		サラダ油(1.5kg)	0.5	0.6		713
	コンソメ	0.5	0.6	豚肉、大豆、セロリ	730		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%)	1.2	1.44		507
	しょうゆ(1.8%)	3	3.6	小麦【調】、大豆【調】	509		上白糖(20kg)	1.5	1.8		621
	塩(5kg)	0.08	0.096		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)	0.01	0.012		756		削り節だしパック	1.2	1.44	魚	683
	水	80	96		-		水	30	36		-
						お豆のサラダ	水煮大豆 ドライパック	8	9.6	大豆	626
							ひよこ豆 ゆで	8	9.6		638
							キャベツ	10	12		3
							ささみオイル漬	5	6	鶏肉、じゃがいも	701
							コーンクリーミードレッシング(1%)	5	6	フルーツ	742
							塩(5kg)	0.01	0.012		510
							白こしょう(300g)	0.01	0.012		756

2025年12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
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
鶏肉と野菜の塩麴焼き	鶏肉むね 皮なし 2cm角	40	48	鶏肉	107
	たまねぎ	10	12		8
	エリンギ	3.2	3.84		23
	むきえだまめ 冷	5	6	大豆	646
	塩こうじ	4	4.8		503
	しょうゆ(1.8%)	0.8	0.96	小麦【調】、大豆【調】	509
マカロニサラダ	シェルマカロニ	6	7.2	小麦	604
	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	14.4	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
根菜のみそ汁	油揚げ カット	2	2.4	大豆	633
	かぶ根 生	18	21.6		2
	ごぼう ささがき	13.5	16.2		27
	にんじん	10	12		10
	ねぎ	6	7.2		12
	削り節だしパック	3.5	4.2	魚	683
	白味噌	5	6	大豆【調】	511
	豆味噌	3	3.6	大豆【調】	512
	酒(1.8%)	0.5	0.6		504
	水	100	120		-

2025年12月10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
ソフト麺	ソフトめん 90g	90		小麦	主食
	ソフトめん 120g		120	小麦	主食
牛乳	飲用牛乳	206	206	乳	牛乳
ミートソースの具	豚挽き肉	20	24	豚肉	104
	大豆ミート	2	2.4	大豆	768
	にんにく 皮なし	0.2	0.24		11
	サラダ油(1.5kg)	0.3	0.36		713
	たまねぎ	45	54		8
	マッシュルーム 水煮	15	18		669
	グリーンピース 冷	5	6		647
	ケチャップ(3kg)	17	20.4	じゃがいも、トマト	734
	米粉のハヤシルウ	7	8.4	豚肉、トマト	750
	トマトジュース	15	18	トマト	210
	トマト湯むき(3kg)	12	14.4	トマト	656
	ウスターソース(1.8%)	4	4.8	トマト、フルーツ	718
	三温糖	1	1.2		623
	赤ワイン(1.8%)	2	2.4	フルーツ(ぶどう)	506
	コンソメ	1	1.2	豚肉、大豆、セロリ	730
	白こしょう(300g)	0.03	0.04		756
	塩(5kg)	0.07	0.084		510
	でん粉(1kg)	1	1.2	じゃがいも	619
	水	30	36		-
いかフリッター 小2・中3	いかフリッター 20g	40	60	小麦、いか、大豆	224
チーズサラダ(乳除去食:有)	キャベツ	20	24		3
	小松菜 地産地消	15	18		5
	ダイスチーズ	5	6	乳	709
	バジル粉 乾燥(4g)	0.01	0.012		235
	酢(1.8%)	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

2025年12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
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【調】	218
	きゅうり	10	12	きゅうり	4
	ホールコーン 冷	5	6		655
和風コロッケ	和風コロッケ 50g	50	0	小麦、鶏肉、大豆、じゃがいも	236
	和風コロッケ 60g	0	60	小麦、鶏肉、大豆、じゃがいも	237
	大豆白絞油	5	6	大豆【調】	712
関東煮	鶏肉むね 皮なし	13. 5	16. 2	鶏肉	106
	だいこん 根	40	48		7
	板こんにゃく 丁	10	12		616
	にんじん	10	12		10
	がんもどき	25	30	大豆	634
	角切昆布 1.5cm角	1	1. 2		671
	しょうゆ(1.8%)	5. 5	6. 6	小麦【調】、大豆【調】	509
	上白糖(20kg)	1. 7	2		621
	削り節だしパック	1. 2	1. 5	魚	683
	本みりん(1.8%)	1	1. 2		507
	酒(1.8%)	0. 8	0. 96		504
	和風だしの素(和風ストック)	0. 1	0. 12	魚、じゃがいも	724
	水	40	48		-

2025年12月12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
りんごパン	りんごパン 55g	55		乳、小麦、フルーツ(りんご)、大豆	主食
	りんごパン 65g		65	乳、小麦、フルーツ(りんご)、大豆	主食
牛乳	飲用牛乳	206	206	乳	牛乳
じゃがいものベーコン焼き	じゃがいも(洗い)	50	0	じゃがいも	25
	じゃがいも	0	60	じゃがいも	1
	ベーコン 短冊 1cm幅(卵・乳なし)	15	18	豚肉、大豆、じゃがいも	695
	オリーブ油(910g)	1	1. 2		710
	パセリ	0. 2	0. 24		14
	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		-
冬野菜の豆乳シチュー	鶏肉むね 皮付き	9	10. 8	鶏肉	105
	れんこん イチョウ切り 地産地消	22. 5	27		28
	たまねぎ	30	36		8
	にんじん	12	14. 4		10
	ほうれん草	7	8. 4		17
	サラダ油(1.5kg)	0. 6	0. 72		713
	コンソメ	1. 2	1. 44	豚肉、大豆、セロリ	730
	塩(5kg)	0. 08	0. 096		510
	米粉のホワイトルウ	8	9. 6		753
	調製豆乳(1%)	25	30	大豆	637
	白こしょう(300g)	0. 02	0. 024		756
	水	70	84		-
	まぐろサラダ油漬 フレーク	10	12	魚、じゃがいも	684
ツナと野菜のサラダ	もやし	15	18	もやし	19
	きゅうり	10	12	きゅうり	4
	ホールコーン 冷	5	6		655
	白こしょう(300g)	0. 01	0. 012		756
	塩(5kg)	0. 01	0. 012		510
	コールスロードレッシング(1%)	5	6	フルーツ(パイナップル)	738

2025年12月15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
ちくわの紅しょうが揚げ 小2・中3	ミニ焼き竹輪	40	60	魚、じゃがいも	225
	小麦粉(5kg)	8	9.6	小麦	601
	紅しょうが(kg)	1	1.2		208
	塩(5kg)	0.1	0.12		510
	水	8	9.6		－
	大豆白絞油	5	6	大豆【調】	712
ひじきサラダ	米ひじき	1.2	1.44		680
	和風だしの素(和風ストック)	0.1	0.12	魚、じゃがいも	724
	上白糖(20kg)	0.6	0.72		621
	しょうゆ(1.8㍤)	1.2	1.44	小麦【調】、大豆【調】	509
	本みりん(1.8㍤)	0.2	0.24		507
	ハム ロース短冊(卵・乳なし)	6	7.2	豚肉	693
	水煮大豆 ドライパック	6	7.2	大豆	626
	キャベツ	12	14.4		3
	ごまドレッシング(1㍤)	5	6	ごま	740
いものこ汁	里芋(洗い)S いちょう切り	13.5	16.2		24
	ごぼう ささがき	9	10.8		27
	鶏肉むね 皮なし	9	10.8	鶏肉	106
	つきこんにゃく	8	9.6		617
	冷凍豆腐(1kg)	20	24	大豆	628
	冷凍豆腐(10kg)	0	0	大豆	629
	しめじ	5	6		22
	酒(1.8㍤)	1	1.2		504
	ねぎ	5	6		12
	しょうゆ(1.8㍤)	4	4.8	小麦【調】、大豆【調】	509
	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	1.2	鶏肉	729
	水	100	120		－

2025年12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
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
めばるのみそマヨネーズ焼き	めばる 40g	40		魚	221
	めばる 50g	0	50	魚	222
	酒(1.8㍤)	1.2	1.44		504
	豆味噌	2	2.4	大豆【調】	512
	マヨネーズ 卵抜き	6	7.2	大豆	744
	本みりん(1.8㍤)	0.5	0.6		507
高野豆腐のうま煮	鶏肉むね 皮付き	8	9.6	鶏肉	105
	酒(1.8㍤)	0.8	0.96		504
	高野豆腐 サイコロ	5	6	大豆	635
	たまねぎ	25	30		8
	はんぺん 7cm×3.5cm	15	18	魚(たら)、じゃがいも	691
	にんじん	10	12		10
	じゃがいも	15	18	じゃがいも	1
	さやいんげん 冷	6	7.2		645
	しょうゆ(1.8㍤)	5	6	小麦【調】、大豆【調】	509
	上白糖(20kg)	1.2	1.44		621
	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	1.2	1.44	魚	683
	水	30	36		－
きゅうりの塩昆布和え	きゅうり	30	36	きゅうり	4
	もやし	10	12	もやし	19
	しょうゆ(1.8㍤)	0.75	0.9	小麦【調】、大豆【調】	509
	塩昆布(1kg)	1.2	1.44	小麦、大豆	674

2025年12月17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
春巻き	春巻(乳卵ごま抜) 50g	50	0	小麦、鶏肉、豚肉、大豆、じゃがいも	244
	春巻(乳卵ごま抜) 60g	0	60	小麦、鶏肉、豚肉、大豆、じゃがいも	245
	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	25	30		13
	チンゲンサイ	5	6		9
	かにかまぼこ	8	9.6	魚(たら)	687
	しょうゆ(1.8%)	2.5	3	小麦【調】、大豆【調】	509
	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
ワントンスープ	ワンタン皮(1kg)	4	4.8	小麦	608
	鶏肉むね 皮なし	9	10.8	鶏肉	106
	なると	8	9.6	魚(たら)、じゃがいも、トマト	690
	にんじん	10	12		10
	だいこん 根	12	14.4		7
	たけのこ水煮	10	12		652
	干しいたけ カット	0.5	0.6		668
	ねぎ	5	6		12
	中華だしの素	1.2	1.44		728
	しょうゆ(1.8%)	3.8	4.56	小麦【調】、大豆【調】	509
	酒(1.8%)	1.2	1.44		504
	塩(5kg)	0.03	0.036		510
	白こしょう(300g)	0.01	0.012		756
	水	100	120		-

2025年12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
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
赤じそごはんのもと	ゆかり粉	1.5	1.8		649
チキンカツ	チキンカツ 40g	40	0	小麦、鶏肉、フルーツ(ぶどう)	230
	チキンカツ 50g	0	50	小麦、鶏肉、フルーツ(ぶどう)	229
	大豆白絞油	4	5	大豆【調】	712
小松菜の和え物	小松菜 地産地消	10	12		5
	もやし	25	30	もやし	19
	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%)	2	2.4	小麦【調】、大豆【調】	509
	上白糖(20kg)	1.5	1.8		621
	本みりん(1.8%)	0.5	0.6		507
八杯汁	はくさい	10	12		13
	にんじん	10	12		10
	ごぼう ささがき	7.2	8.6		27
	刻み昆布	0.2	0.24		673
	ねぎ	5	6		12
	冷凍豆腐(1kg)	20	24	大豆	628
	冷凍豆腐(10kg)	0	0	大豆	629
	しょうゆ(1.8%)	3.5	4.2	小麦【調】、大豆【調】	509
	本みりん(1.8%)	1.2	1.44		507
	塩(5kg)	0.075	0.09		510
	削り節だしパック	3.5	4.2	魚	683
	水	100	120		-

2025年12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
米粉のハヤシライス	豚肉 スライス	20	24	豚肉	103
	赤ワイン(1.8ℓ)	0.4	0.48	フルーツ(ぶどう)	506
	サラダ油(1.5kg)	0.5	0.6		713
	たまねぎ	45	54		8
	じゃがいも	20	24	じゃがいも	1
	にんじん	15	18		10
	マッシュルーム 水煮	8	9.6		669
	グリーンピース 冷	3	3.6		647
	ローストオニオン(200g)	0.5	0.6		653
	米粉のハヤシルウ	12	14.4	豚肉、トマト	750
	ケチャップ(3kg)	8	9.6	じゃがいも、トマト	734
	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
	ウスターソース(1.8ℓ)	0.5	0.6	トマト、フルーツ	718
	上白糖(20kg)	0.2	0.24		621
	塩(5kg)	0.08	0.096		510
	白こしょう(300g)	0.01	0.012		756
	水	75	90		－
もみの木ハンバーグ	もみの木型ハンバーグ 40g	40		鶏肉、豚肉、大豆、トマト	242
	もみの木型ハンバーグ 60g	0	60	鶏肉、豚肉、大豆、トマト	243
	しょうゆ(1.8ℓ)	3.5	4.2	小麦【調】、大豆【調】	509
	上白糖(20kg)	2	2.4		621
	本みりん(1.8ℓ)	1.5	1.8		507
	でん粉(1kg)	0.3	0.36	じゃがいも	619
	水	8	9.6		－
ブロッコリーサラダ	ブロッコリー	15	18		16
	キャベツ	15	18		3
	ホールコーン 冷	5	6		655
	塩(5kg)	0.015	0.018		510
	白こしょう(300g)	0.01	0.012		756
	イタリアンドレッシング(1ℓ)	5	6	トマト、セロリ	741
	お米のココア&いちご味カップケーキ	7.7	7.7	大豆	241
セレクトデザート	いちごプリン40g	12.6	12.6	大豆、フルーツ(いちご)	232
	ラ・フランスゼリー 40g	13.3	13.3	フルーツ(洋なし)	234

2025年12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
白玉うどん	白玉うどん 200g(70)	70	0	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
かぼちゃ入り五目うどんの汁	鶏肉むね 皮なし	9	10.8	鶏肉	106
	酒(1.8ℓ)	1	1.2		504
	かまぼこ 白	10	12	魚(たら)、じゃがいも	688
	にんじん	8	9.6		10
	かぼちゃ 1.5cm角	18	21.6		26
	はくさい	15	18		13
	小松菜 地産地消	8	9.6		5
	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(1.8ℓ)	6	7.2	小麦【調】、大豆【調】	509
	本みりん(1.8ℓ)	2	2.4		507
	塩(5kg)	0.2	0.24		510
	和風だしの素(和風ストック)	0.05	0.06	魚、じゃがいも	724
	でん粉(1kg)	1	1.2	じゃがいも	619
	水	120	144		－
	ぶり 切身 60g	60	60	魚	219
	土しょうが	0.3	0.3		6
	ゆず 果汁 ℓ	1	1.2	フルーツ	212
ぶりのゆずみそ煮	米みそ(西京)みそ	7	8.4	じゃがいも、大豆【調】	745
	三温糖	2	2.4		623
	酒(1.8ℓ)	1.2	1.44		504
	本みりん(1.8ℓ)	1.5	1.8		507
	水	15	18		－
	れんこん いちょう切り	10	12		29
	キャベツ	20	24		3
れんこんサラダ	ホールコーン 冷	8	9.6		655
	和風ドレッシング(1ℓ)	5	6	魚	736
	塩(5kg)	0.02	0.024		510
	白こしょう(300g)	0.015	0.018		756