

令和7年度

給食日誌 (1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

2026年1月8日木曜						2026年1月9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
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	15	18	豚肉	105	白身魚の彩り焼き	ホキ 角切 粉付	40	48	魚、じゃがいも	218
	にんにく 皮なし	0.3	0.36		15		酒(1.8㍓)	1	1.2		504
	土しょうが	0.2	0.24		8		塩(5kg)	0.2	0.24		510
	サラダ油(1.5kg)	0.8	0.96		713		白こしょう(300g)	0.02	0.024		756
	たまねぎ	45	54		10		エリンギ	12	14.4		29
	にんじん	15	18		13		マヨネーズ 卵抜き	10	12	大豆	744
	じゃがいも	35	42	じゃがいも	1		花あられ(五色ぶぶあられ)	1	1.2		225
	米粉のカレーウ甘口	14	16.8	じゃがいも、トマト	748		紙カップ 丸	1	1		-
	米粉のカレールウ	2	2.4	豚肉、トマト	749	切干大根の煮物	切干し大根(1kg)	3.6	4.32		650
	コンソメ	0.1	0.12	豚肉、大豆、セロリ	730		豚肉 スライス	8	9.6	豚肉	105
	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		油揚げ カット	2	2.4	大豆	633
	ケチャップ(3kg)	3	3.6	じゃがいも、トマト	734		さやいんげん 冷	4	4.8		645
	ウスターソース(1.8㍓)	2	2.4	トマト、フルーツ	718		和風だしの素(和風ストック)	0.5	0.6	魚、じゃがいも	724
	塩(5kg)	0.05	0.06		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㍓)	0.8	0.96		507
	水	75	90		-		しょうゆ(1.8㍓)	3	3.6	小麦【調】、大豆【調】	509
チキンナゲット 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	221		水	15	18		-
	大豆白絞油	4	6	大豆【調】	712	鏡開きのお雑煮	餅	30	36		205
キャベツとコーンのサラダ	キャベツ	20	24		4		型かまぼこ(梅)	8	9.6	魚(たら)、じゃがいも、トマト	219
	きゅうり	15	18	きゅうり	5		はくさい	15	18		17
	ホールコーン 冷	5	6		655		にんじん	10	12		13
	酢(1.8㍓)	2.5	3		723		干しいたけ カット	0.5	0.6		668
	サラダ油(1.5kg)	3.5	4.2		713		小松菜 地産地消	6	7.2		6
	上白糖(20kg)	1.5	1.8		621		薄口しょうゆ(1.8㍓)	3.5	4.2	小麦【調】、大豆【調】	721
	塩(5kg)	0.2	0.24		510		本みりん(1.8㍓)	1	1.2		507
	白こしょう(300g)	0.02	0.024		756		塩(5kg)	0.03	0.036		510
							削り節だしパック	4	4.8	魚	683
							水	100	120		-

2026年1月13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
★枝豆ごはんの具	むきえだまめ 冷	15	18	大豆	646
	わかめごはんの素(200g)	0. 9	1. 08		678
コロッケ	スクールコロッケ 60g	60		小麦、牛肉、豚肉、大豆、じゃがいも	760
	スクールコロッケ 70g		70	小麦、牛肉、豚肉、大豆、じゃがいも	761
	大豆白絞油	6	7	大豆【調】	712
関東煮	鶏肉団子	20	24	鶏肉、大豆、じゃがいも	763
	だいこん 根	30	36		9
	角麩	5	6	小麦	203
	がんもどき	15	18	大豆	634
	はんぺん 7cm×3.5cm	10	12	魚(たら)、じゃがいも	691
	さやいんげん 冷	5	6		645
	板こんにゃく 丁	8	9. 6		616
	角切昆布 1.5cm角	0. 8	0. 96		671
	しょうゆ(1.8㍻)	5	6	小麦【調】、大豆【調】	509
	中ざら	2. 5	3		625
	本みりん(1.8㍻)	2. 5	3		507
	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	3	3. 6	魚	683
	水	40	48		－

2026年1月14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
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	700
	なると	12	14. 4	魚(たら)、じゃがいも、トマト	690
	キャベツ	12	14. 4		4
	黒きくらげ 乾スライス(1kg)	0. 5	0. 6		666
	にんじん	10	12		13
	たけのこ水煮	8	9. 6		652
	ねぎ	5	6		16
	しょうゆ(1.8㍻)	5	6	小麦【調】、大豆【調】	509
	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	120	144		－
揚げぎょうざの甘酢あんかけ 小2・中3	ぎょうざ 18g(月)	36	54	小麦、豚肉、大豆【調】	229
	大豆白絞油	4	6	大豆【調】	712
	しょうゆ(1.8㍻)	3. 5	4. 2	小麦【調】、大豆【調】	509
	上白糖(20kg)	5	6		621
	酢(1.8㍻)	1. 5	1. 8		723
	でん粉(1kg)	0. 3	0. 36	じゃがいも	619
	水	8	9. 6		－
	チンゲンサイ	5	6		11
野菜の中華あえ	もやし	20	24	もやし	22
	ささみオイル漬	8	9. 6	鶏肉、じゃがいも	701
	ホールコーン 冷	5	6		655
	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

2026年1月15日木曜						2026年1月16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	スライスパン	スライスパン 60g	60		乳、小麦、大豆	主食
	白飯 100g		100		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	牛乳	飲用牛乳	206	206	乳	牛乳
いわしの生姜煮	いわし生姜煮 50g	50	50	魚、魚卵注意、小麦【調】、大豆【調】	212	ポークソテー	豚肉 スライス	50	60	豚肉	105
マカロニサラダ	ねじりマカロニ	6	7.2	小麦	202		たまねぎ	25	30		10
	ハム サイコロカット(卵・乳なし)	6	7.2	豚肉	694		にんにく 皮なし	0.5	0.6		15
	にんじん	5	6		13		白こしょう(300g)	0.05	0.06		756
	きゅうり	12	14.4	きゅうり	5		酒(1.8%)	0.5	0.6		504
	マヨネーズ 卵抜き	6	7.2	大豆	744		ケチャップ(3kg)	8	9.6	じゃがいも、トマト	734
	塩(5kg)	0.02	0.024		510		ウスターソース(1.8%)	1	1.2	トマト、フルーツ	718
	白こしょう(300g)	0.015	0.018		756		コンソメ	0.2	0.24	豚肉、大豆、セロリ	730
かきたま汁(卵除去食:有)	凍結全卵(調理用)	15	18	卵	703		上白糖(20kg)	0.5	0.6		621
	冷凍豆腐(10kg)	0	0	大豆	629	★おさつクリーム (乳除去食:有)	さつま芋裏ごし 冷	22	26.4		207
	冷凍豆腐(1kg)	20	24	大豆	628		調理用牛乳(学校)	15	18	乳	牛乳
	はくさい	20	24		17		生クリームー普通脂肪ー	6	7.2	乳	705
	小松菜 地産地消	8	9.6		6	コンソメスープ	上白糖(20kg)	2.5	3		621
	鶏肉むね 皮なし	8	9.6	鶏肉	109		鶏肉むね 皮なし	8	9.6	鶏肉	109
	干しいたけ カット	0.5	0.6		668		だいこん 根	20	24		9
	しょうゆ(1.8%)	4.2	5.04	小麦【調】、大豆【調】	509		にんじん	12	14.4		13
	本みりん(1.8%)	1	1.2		507		はくさい	10	12		17
	塩(5kg)	0.02	0.024		510		マッシュルーム 水煮	5	6		669
	削り節だしパック	3.5	4.2	魚	683		ほうれん草	8	9.6		19
	でん粉(1kg)	0.7	0.84	じゃがいも	619		ローストオニオン(200g)	0.5	0.6		653
	水	100	120		-		しょうゆ(1.8%)	2	2.4	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
							サラダ油(1.5kg)	0.6	0.72		713
							水	100	120		-

2026年1月19日月曜						2026年1月20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(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
★鶏肉のレモン風味焼き	鶏肉もも 皮なし 50g	50	0	鶏肉	111	さばの立田揚げ	さば 切身 40g	40		魚(さば)	214
	鶏肉もも 皮なし 60g	0	60	鶏肉	112		さば 切身 50g		50	魚(さば)	215
	しょうゆ(1.8%)	4	4.8	小麦【調】、大豆【調】	509		しょうゆ(1.8%)	3	3.6	小麦【調】、大豆【調】	509
	酒(1.8%)	1.5	1.8		504		酒(1.8%)	1.2	1.44		504
	青のり粉(100g)	0.2	0.24		670		土しょうが	0.6	0.72		8
	レモン果汁(1%)	1	1.2	フルーツ	665		にんにく 皮なし	0.6	0.72		15
れんこんサラダ	れんこん イチョウ切り 地産地消	20	24		37		でん粉(1kg)	4	4.8	じゃがいも	619
	酢(1.8%)	0.6	0.72		723		米粉(kg)	4	4.8		611
	まぐろサラダ油漬 フレーク	10	12	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	にあえ	にんじん	7	8.4		13
	水菜	5	6		20		だいこん 根	20	24		9
	ごまドレッシング(1%)	5	6	ごま	740		油揚げ カット	1	1.2	大豆	633
	塩(5kg)	0.01	0.012		510		刻み昆布	0.1	0.12		673
	白こしょう(300g)	0.01	0.012		756		上白糖(20kg)	4	4.8		621
肉じゃが	豚肉 スライス	25	30	豚肉	105		塩(5kg)	0.2	0.24		510
	じゃがいも(洗い)	60	0	じゃがいも	34		酢(1.8%)	4.5	5.4		723
	じゃがいも	0	72	じゃがいも	1		水				-
	にんじん 地産地消	15	18		14	かぼちゃのみそ汁	かぼちゃ 1.5cm角	22	26.4		35
	たまねぎ	30	36		10		はんぺん 7cm×3.5cm	10	12	魚(たら)、じゃがいも	691
	つきこんにゃく	10	12		617		えのきだけ	10	12		27
	焼き竹輪	10	12	大豆、魚(たら)、じゃがいも	689		はくさい	15	18		17
	さやいんげん 冷	6	7.2		645		ねぎ	5	6		16
	サラダ油(1.5kg)	0.5	0.6		713		白味噌	6	7.2	大豆【調】	511
	中ざら	2.8	3.36		625		豆味噌	2	2.4	大豆【調】	512
	本みりん(1.8%)	1.2	1.44		507		削り節だしパック	3.5	4.2	魚	683
	酒(1.8%)	0.8	0.96		504		水	100	120		-
	しょうゆ(1.8%)	5	6	小麦【調】、大豆【調】	509	パースデーデザート(ういろう)	ういろう 50g	58	58	じゃがいも	223
	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	2	2.4	魚	683						
	水	15	18		-						

2026年1月21日水曜						2026年1月22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	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
手作り卵焼き(卵除去食:有)	凍結全卵(調理用)	45	54	卵	703	★スタミナどんぶりの具	豚肉 スライス	40	48	豚肉	105
	すり身	4.5	5.4	小麦、魚(たら)、じゃがいも	692		にんにく 皮なし	0.25	0.3		15
	すり身	2	2.4	小麦、魚(たら)、じゃがいも	692		サラダ油(1.5kg)	1	1.2		713
	まぐろサラダ油漬 フレーク	3.5	4.2	魚、じゃがいも	684		黒きくらげ 乾スライス(1kg)	0.5	0.6		666
	マヨネーズ 卵抜き	2	2.4	大豆	744		にら	3	3.6		12
	ホールコーン 冷	3	3.6		655		しょうゆ(1.8㍤)	3	3.6	小麦【調】、大豆【調】	509
	むきえだまめ 冷	3	3.6	大豆	646		上白糖(20kg)	1	1.2		621
	薄口しょうゆ(1.8㍤)	1.5	1.8	小麦【調】、大豆【調】	721		豆板醤	0.05	0.06		720
	上白糖(20kg)	1	1.2		621	トックのスープ	鶏肉むね 皮なし	8	9.6	鶏肉	109
	水	2.5	3		-		韓国餅	20	24	じゃがいも	204
ひじきの炒め煮	米ひじき	1.5	1.8		680		キムチ	8	9.6	フルーツ(りんご)、大豆、魚、じゃがいも、小麦【調】	659
	豚肉 スライス	8	9.6	豚肉	105		にんじん	5	6		13
	たけのこ水煮	6	7.2		652		もやし	12	14.4	もやし	22
	さやいんげん 冷	5	6		645		カットわかめ(1kg)	0.5	0.6		677
	和風だしの素(和風ストック)	0.2	0.24	魚、じゃがいも	724		小松菜 地産地消	8	9.6		6
	しょうゆ(1.8㍤)	1.5	1.8	小麦【調】、大豆【調】	509		中華だしの素	1.1	1.32		728
	本みりん(1.8㍤)	0.5	0.6		507		しょうゆ(1.8㍤)	4	4.8	小麦【調】、大豆【調】	509
	上白糖(20kg)	1	1.2		621		塩(5kg)	0.12	0.144		510
	サラダ油(1.5kg)	0.5	0.6		713		白ごしょう(300g)	0.01	0.012		756
	水	5	6		-		水	100	120		-
けんちん汁	鶏肉むね 皮なし	8	9.6	鶏肉	109	バナナ	バナナ 個	80	80	フルーツ(バナナ)	24
	冷凍豆腐(1kg)	20	24	大豆	628		塩(5kg)	0.05	0.05		510
	冷凍豆腐(10kg)	0	0	大豆	629						
	かぶ根 生	12	14.4		2						
	にんじん	12	14.4		13						
	ごぼう ささがき	8	9.6		36						
	板こんにゃく 丁	8	9.6		616						
	ねぎ	5	6		16						
	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		-						

2026年1月23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	10	12	豚肉	105
	キャベツ	45	54		4
	にんじん	15	18		13
	いか短皮なし100%	15	18	いか	686
	酒(1.8%)	1	1.2		504
	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		208
	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
フランクフルト	フランクフルト 40g	40	0	豚肉	699
	フランクフルト 50g	0	50	豚肉	697
フルーツのパパロア 和え(乳除去食:有)	パパロアの素	20	24	フルーツ(りんご)	234
	調理用牛乳(学校)	20	24	乳	牛乳
	みかん 袋詰	15	18	フルーツ(みかん)	235
	パインチビット 袋詰	15	18	フルーツ(パイナップル)	662

2026年1月26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
にぎすフライ	ニギスフライ 40g	40	0	小麦、魚、魚卵注意	216
	ニギスフライ 50g	0	50	小麦、魚、魚卵注意	217
	大豆白絞油	4	4.8	大豆【調】	712
煮みそ(卵除去食: 有)	豚肉 スライス	10	12	豚肉	105
	酒(1.8%)	1	1.2		504
	だいこん 根	35	42		9
	里芋(洗い)乱切り 2cm角	18	21.6		31
	にんじん	12	14.4		13
	焼き竹輪	12	14.4	大豆、魚(たら)、じゃがいも	689
	板こんにやく 丁	15	18		616
	うずら卵水煮ラミコンカップ	20	24	卵(うずら卵)	222
	豆味噌	5	6	大豆【調】	512
	上白糖(20kg)	2.8	3.36		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
	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
	水	40	48		-
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	10	12		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

2026年1月27日火曜						2026年1月28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	きしめん	きしめん 200g(74)	74		小麦	主食
	白飯 100g		100		主食		きしめん 250g(92)		92	小麦	主食
牛乳	飲用牛乳	206	206	乳	牛乳	牛乳	飲用牛乳	206	206	乳	牛乳
かき揚げ	たまねぎ	12	14.4		10	和風カレーきしめんのしる	鶏肉むね 皮付き	8	9.6	鶏肉	108
	むきえだまめ 冷	10	12	大豆	646		酒(1.8%)	0.6	0.72		504
	ホールコーン 冷	10	12		655		にんじん	12	14.4		13
	ハム サイコロカット(卵・乳なし)	10	12	豚肉	694		かまぼこ 白	8	9.6	魚(たら)、じゃがいも	688
	天ぷら粉 卵抜き(1kg)	11.5	13.8	小麦、大豆	602		油揚げ カット	5	6	大豆	633
	調製豆乳(1%)	7	8.4	大豆	637		しめじ	5	6		28
	塩(5kg)	0.2	0.24		510		たまねぎ	15	18		10
	大豆白絞油	4	4.8	大豆【調】	712		ねぎ	5	6		16
ひきずり	鶏肉むね 皮付き	20	24	鶏肉	108		米粉のカレールウ甘口	12	14.4	じゃがいも、トマト、大豆【調】	748
	糸こんにゃく 黒	10	12		618		しょうゆ(1.8%)	3	3.6	小麦【調】、大豆【調】	509
	油ふ	2	2.4	小麦、大豆【調】	206		本みりん(1.8%)	1	1.2		507
	はくさい	35	42		17		塩(5kg)	0.05	0.06		510
	焼豆腐 カット	30	36	大豆	630		削り節だしパック	4	4.8	魚	683
	にんじん	10	12		13		和風だしの素(和風ストック)	0.05	0.06	魚、じゃがいも	724
	春菊	2	2.4		7		でん粉(1kg)	0.3	0.36	じゃがいも	619
	水	20	24		-		水	120	144		-
	三温糖	2.5	3		623	チンゲンサイのツナマヨ和え	チンゲンサイ	10	12		11
	本みりん(1.8%)	1	1.2		507		ホールコーン 冷	5	6		655
	しょうゆ(1.8%)	4.5	5.4	小麦【調】、大豆【調】	509		まぐろサラダ油漬 フレーク	10	12	魚、じゃがいも	684
	酒(1.8%)	0.5	0.6		504		もやし	15	18	もやし	22
	削り節だしパック	1.2	1.44	魚	683		マヨネーズ 卵抜き	4	4.8	大豆	744
	和風だしの素(和風ストック)	0.1	0.12	魚、じゃがいも	724		塩(5kg)	0.1	0.12		510
	サラダ油(1.5kg)	0.3	0.36		713		白こしょう(300g)	0.01	0.012		756
切り干し大根のねりごま和え	切り干し大根(1kg)	3.5	4.2		650	ふっくら鬼まんじゅう	さつまいも角切 1cm角	20	24		30
	にんじん	10	12		13		ホットケーキミックス 乳めき	25	30	小麦、大豆	201
	茎わかめ 細切り	3	3.6		679		サラダ油(1.5kg)	2.5	3		713
	しょうゆ(1.8%)	2.5	3	小麦【調】、大豆【調】	509		上白糖(20kg)	3.5	4.2		621
	おろし生姜	0.1	0.12		227		塩(5kg)	0.05	0.06		510
	上白糖(20kg)	1.8	2.16		621		水	23	27.6		-
	酢(1.8%)	0.6	0.72		723		紙カップ 丸	1	1		-
	ねりごま(1kg)	3	3.6	ごま	644						

2026年1月29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
かきましの具	鶏肉むね 皮付き	8	9.6	鶏肉	108
	にんじん	15	18		13
	ごぼう ささがき	8	9.6		36
	油揚げ カット	2	2.4	大豆	633
	水	10	12		－
	酒(1.8ℓ)	1	1.2		504
	三温糖	3	3.6		623
	しょうゆ(1.8ℓ)	4	4.8	小麦【調】、大豆【調】	509
	本みりん(1.8ℓ)	1	1.2		507
	和風だしの素(和風ストック)	0.5	0.6	魚、じゃがいも	724
豚肉とれんこんの黒酢あん	サラダ油(1.5kg)	0.5	0.6		713
	豚肉 角切り	30	36	豚肉	106
	しょうゆ(1.8ℓ)	2	2.4	小麦【調】、大豆【調】	509
	酒(1.8ℓ)	2	2.4		504
	土しょうが	0.5	0.6		8
	米粉(kg)	2.8	3.36		611
	でん粉(1kg)	2.8	3.36	じゃがいも	619
	れんこん いちょう切り	20	24		38
	大豆白絞油	5	6	大豆【調】	712
	上白糖(20kg)	3	3.6		621
	しょうゆ(1.8ℓ)	2	2.4	小麦【調】、大豆【調】	509
	本みりん(1.8ℓ)	1	1.2		507
	黒酢(1ℓ)	1.5	1.8		228
	水	3	3.6		－
愛知しらすのつみれ汁	でん粉(1kg)	0.3	0.36	じゃがいも	619
	愛知しらすつみれ団子	20	24	魚(たら)、魚(しらす)	220
	冷凍豆腐(1kg)	20	24	大豆	628
	冷凍豆腐(10kg)	0	0	大豆	629
	はくさい	15	18		17
	干しいたけ カット	0.5	0.6		668
	里芋(洗い)S いちょう切り	13	15.6		32
	根みつば	5	6		21
	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		－

2026年1月30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
あいちの米粉パン	あいちの米粉パン50 50g	50		乳、小麦、大豆	主食
	あいちの米粉パン50 70g		70	乳、小麦、大豆	主食
牛乳	飲用牛乳	206	206	乳	牛乳
あいちの小松菜とじゃがいものチーズ焼き(乳除去食:有)	じゃがいも	0	54	じゃがいも	1
	じゃがいも(洗い)	45	0	じゃがいも	34
	ささみオイル漬	5	6	鶏肉、じゃがいも	701
	小松菜 地産地消	10	12		6
	ホホワイトソース	10	12	乳、小麦、鶏肉	226
	ナチュラルチーズ	18	21.6	乳	708
	塩(5kg)	0.15	0.18		510
	白こしょう(300g)	0.05	0.06		756
	紙カップ 丸	1	1		－
	豚肉 角切り	8	9.6	豚肉	106
愛知のポトフ	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
	かぶ根 生	15	18		2
	マッシュルーム 水煮	5	6		669
	たまねぎ	15	18		10
	キャベツ	10	12		4
	にんじん 地産地消	12	14.4		14
	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(1.8ℓ)	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
あいちのいちごゼリーのフルーツポンチ	水	70	84		－
	ダイスゼリー(いちご)	15	18	じゃがいも、フルーツ(いちご)	230
	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	232
	上白糖(20kg)	2	2.4		621
	白ワイン(1.8ℓ)	1	1.2	フルーツ(ぶどう)	505
	水	10	12		－