

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

| 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 | 105 |
| | にんにく 皮なし | 0.3 | 0.36 | | 15 |
| | 土しうが | 0.2 | 0.24 | | 8 |
| | サラダ油(1.5kg) | 0.8 | 0.96 | | 713 |
| | たまねぎ | 45 | 54 | | 10 |
| | にんじん | 15 | 18 | | 13 |
| | じゃがいも | 35 | 42 | じゃがいも | 1 |
| | 米粉のカレールウ甘口 | 14 | 16.8 | じゃがいも、トマト | 748 |
| | 米粉のカレールウ | 2 | 2.4 | 豚肉、トマト | 749 |
| | コンソメ | 0.1 | 0.12 | 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 |
| | ウスターーソース(1.8リッ) | 2 | 2.4 | 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 | | — |
| 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 |
| | 大豆白絞油 | 4 | 6 | 大豆【調】 | 712 |
| キャベツとコーンの サラダ | キャベツ | 20 | 24 | | 4 |
| | きゅうり | 15 | 18 | きゅうり | 5 |
| | ホールコーン 冷 | 5 | 6 | | 655 |
| | 酢(1.8リッ) | 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 |
| | 白こしょう(300g) | 0.02 | 0.024 | | 756 |

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 |
|----------|-----------------|---------|---------|-----------------|-----|
| 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 |
| 白身魚の彩り焼き | ホキ 角切 粉付 | 40 | 48 | 魚、じゃがいも | 218 |
| | 酒(1.8リッ) | 1 | 1.2 | | 504 |
| | 塩(5kg) | 0.2 | 0.24 | | 510 |
| | 白こしょう(300g) | 0.02 | 0.024 | | 756 |
| | エリンギ | 12 | 14.4 | | 29 |
| | マヨネーズ 卵抜き | 10 | 12 | 大豆 | 744 |
| | 花あられ(五色ぶぶあられ) | 1 | 1.2 | | 225 |
| | 紙カップ 丸 | 1 | 1 | | — |
| | 切干し大根(1kg) | 3.6 | 4.32 | | 650 |
| | 豚肉 スライス | 8 | 9.6 | 豚肉 | 105 |
| | 油揚げ カット | 2 | 2.4 | 大豆 | 633 |
| | さやいんげん 冷 | 4 | 4.8 | | 645 |
| | 和風だしの素(和風スティック) | 0.5 | 0.6 | 魚、じゃがいも | 724 |
| | 上白糖(20kg) | 2 | 2.4 | | 621 |
| | 本みりん(1.8リッ) | 0.8 | 0.96 | | 507 |
| | しょうゆ(1.8リッ) | 3 | 3.6 | 小麦【調】、大豆【調】 | 509 |
| | 水 | 15 | 18 | | — |
| 切干大根の煮物 | 餅 | 30 | 36 | | 205 |
| | 型かまぼこ(梅) | 8 | 9.6 | 魚(たら)、じゃがいも、トマト | 219 |
| | はくさい | 15 | 18 | | 17 |
| | にんじん | 10 | 12 | | 13 |
| | 干しいたけ カット | 0.5 | 0.6 | | 668 |
| | 小松菜 地産地消 | 6 | 7.2 | | 6 |
| | 薄口しょうゆ(1.8リッ) | 3.5 | 4.2 | 小麦【調】、大豆【調】 | 721 |
| | 本みりん(1.8リッ) | 1 | 1.2 | | 507 |
| | 塩(5kg) | 0.03 | 0.036 | | 510 |
| | 削り節だしパック | 4 | 4.8 | 魚 | 683 |
| 鏡開きのお雑煮 | 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 |
| | 角魅 | 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リットル) | 5 | 6 | 小麦【調】、大豆【調】 | 509 |
| | 中ざら | 2.5 | 3 | | 625 |
| | 本みりん(1.8リットル) | 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リットル) | 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 |
| 揚げぎょうざの甘酢 あんかけ 小2・中3 | 塩(5kg) | 0.1 | 0.12 | | 510 |
| | 白こしょう(300g) | 0.02 | 0.024 | | 756 |
| | 水 | 120 | 144 | | - |
| | 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リットル) | 3.5 | 4.2 | 小麦【調】、大豆【調】 | 509 |
| | 上白糖(20kg) | 5 | 6 | | 621 |
| 野菜の中華あえ | 酢(1.8リットル) | 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 |
| | 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リットル) | 2.5 | 3 | 小麦【調】、大豆【調】 | 721 |

2026年1月15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 |
| いわしの生姜煮 | いわし生姜煮 50g | 50 | 50 | 魚、魚卵注意、小麦【調】、大豆【調】 | 212 |
| 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 |
| | にんじん | 5 | 6 | | 13 |
| | きゅうり | 12 | 14.4 | きゅうり | 5 |
| | 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 |
| | 凍結全卵(調理用) | 15 | 18 | 卵 | 703 |
| かきたま汁(卵除去 食:有) | 冷凍豆腐(10kg) | 0 | 0 | 大豆 | 629 |
| | 冷凍豆腐(1kg) | 20 | 24 | 大豆 | 628 |
| | はくさい | 20 | 24 | | 17 |
| | 小松菜 地産地消 | 8 | 9.6 | | 6 |
| | 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 |
| | しょうゆ(1.8kg) | 4.2 | 5.04 | 小麦【調】、大豆【調】 | 509 |
| | 本みりん(1.8kg) | 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 |
| | でん粉(1kg) | 0.7 | 0.84 | じゃがいも | 619 |
| | 水 | 100 | 120 | | - |

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 |
|----------------------|----------------|---------|---------|-------------|-----|
| 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 |
| ポークソテー | 豚肉 スライス | 50 | 60 | 豚肉 | 105 |
| | たまねぎ | 25 | 30 | | 10 |
| | にんにく 皮なし | 0.5 | 0.6 | | 15 |
| | 白こしょう(300g) | 0.05 | 0.06 | | 756 |
| | 酒(1.8kg) | 0.5 | 0.6 | | 504 |
| | 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(1.8kg) | 1 | 1.2 | トマト、フルーツ | 718 |
| | コンソメ | 0.2 | 0.24 | 豚肉、大豆、セロリ | 730 |
| | 上白糖(20kg) | 0.5 | 0.6 | | 621 |
| | さつま芋裏ごし 冷 | 22 | 26.4 | | 207 |
| ★おさつクリーム (乳除去食:有) | 調理用牛乳(学校) | 15 | 18 | 乳 | 牛乳 |
| | 生クリーム—普通脂肪— | 6 | 7.2 | 乳 | 705 |
| | 上白糖(20kg) | 2.5 | 3 | | 621 |
| | 鶏肉むね 皮なし | 8 | 9.6 | 鶏肉 | 109 |
| コンソメスープ | だいこん 根 | 20 | 24 | | 9 |
| | にんじん | 12 | 14.4 | | 13 |
| | はくさい | 10 | 12 | | 17 |
| | マッシュルーム 水煮 | 5 | 6 | | 669 |
| | ほうれん草 | 8 | 9.6 | | 19 |
| | ローストオニオン(200g) | 0.5 | 0.6 | | 653 |
| | しょうゆ(1.8kg) | 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

| 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 |
| ★鶏肉のレモン風味焼き | 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 |
| | しょうゆ(1.8勺) | 4 | 4.8 | 小麦【調】、大豆【調】 | 509 |
| | 酒(1.8勺) | 1.5 | 1.8 | | 504 |
| | 青のり粉(100g) | 0.2 | 0.24 | | 670 |
| | レモン果汁(1勺) | 1 | 1.2 | フルーツ | 665 |
| | れんこん イチョウ切り 地産地消 | 20 | 24 | | 37 |
| れんこんサラダ | 酢(1.8勺) | 0.6 | 0.72 | | 723 |
| | まぐろサラダ油漬 フレーク | 10 | 12 | 魚、じゃがいも | 684 |
| | ホールコーン 冷 | 5 | 6 | | 655 |
| | 水菜 | 5 | 6 | | 20 |
| | ごまドレッシング(1勺) | 5 | 6 | ごま | 740 |
| | 塩(5kg) | 0.01 | 0.012 | | 510 |
| | 白こしょう(300g) | 0.01 | 0.012 | | 756 |
| 肉じゃが | 豚肉 スライス | 25 | 30 | 豚肉 | 105 |
| | じゃがいも(洗い) | 60 | 0 | じゃがいも | 34 |
| | じゃがいも | 0 | 72 | じゃがいも | 1 |
| | にんじん 地産地消 | 15 | 18 | | 14 |
| | たまねぎ | 30 | 36 | | 10 |
| | つきこんにやく | 10 | 12 | | 617 |
| | 焼き竹輪 | 10 | 12 | 大豆、魚(たら)、じゃがいも | 689 |
| | さやいんげん 冷 | 6 | 7.2 | | 645 |
| | サラダ油(1.5kg) | 0.5 | 0.6 | | 713 |
| | 中ざら | 2.8 | 3.36 | | 625 |
| | 本みりん(1.8勺) | 1.2 | 1.44 | | 507 |
| | 酒(1.8勺) | 0.8 | 0.96 | | 504 |
| | しょうゆ(1.8勺) | 5 | 6 | 小麦【調】、大豆【調】 | 509 |
| | 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 |
|-----------------|----------------|---------|---------|-------------|-----|
| 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 |
| さばの立田揚げ | さば 切身 40g | 40 | | 魚(さば) | 214 |
| | さば 切身 50g | | 50 | 魚(さば) | 215 |
| | しょうゆ(1.8勺) | 3 | 3.6 | 小麦【調】、大豆【調】 | 509 |
| | 酒(1.8勺) | 1.2 | 1.44 | | 504 |
| | 土しょうが | 0.6 | 0.72 | | 8 |
| | にんにく 皮なし | 0.6 | 0.72 | | 15 |
| | でん粉(1kg) | 4 | 4.8 | じゃがいも | 619 |
| にあえ | 米粉(kg) | 4 | 4.8 | | 611 |
| | 大豆白絞油 | 5 | 6 | 大豆【調】 | 712 |
| | にんじん | 7 | 8.4 | | 13 |
| | だいこん 根 | 20 | 24 | | 9 |
| | 油揚げ カット | 1 | 1.2 | 大豆 | 633 |
| | 刻み昆布 | 0.1 | 0.12 | | 673 |
| | 上白糖(20kg) | 4 | 4.8 | | 621 |
| かぼちゃのみそ汁 | 塩(5kg) | 0.2 | 0.24 | | 510 |
| | 酢(1.8勺) | 4.5 | 5.4 | | 723 |
| | 水 | | | | - |
| | かぼちゃ 1.5cm角 | 22 | 26.4 | | 35 |
| | はんぺん 7cm×3.5cm | 10 | 12 | 魚(たら)、じゃがいも | 691 |
| | えのきだけ | 10 | 12 | | 27 |
| | はくさい | 15 | 18 | | 17 |
| バースデーデザート(ういろう) | ねぎ | 5 | 6 | | 16 |
| | 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 | | - |

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

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ドル) | 1 | 1.2 | | 504 |
| | 中濃ソース(1.8ドル) | 3 | 3.6 | トマト、セロリ | 719 |
| | ウスターーソース(1.8ドル) | 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 | 40 | 0 | 豚肉 | 699 |
| フルーツのババロア 和え(乳除去食:有) | フランクフルト 50g | 0 | 50 | 豚肉 | 697 |
| | ババロアの素 | 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(パインアップル) | 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 |
| | 豚肉 スライス | 10 | 12 | 豚肉 | 105 |
| | 酒(1.8ドル) | 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 |
| | 板こんにゃく 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ドル) | 0.5 | 0.6 | 小麦【調】、大豆【調】 | 509 |
| | 本みりん(1.8ドル) | 0.5 | 0.6 | | 507 |
| | 和風だしの素(和風スティック) | 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 |
| 小松菜の赤じそ和え | 水 | 40 | 48 | | - |
| | 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ドル) | 1 | 1.2 | 小麦【調】、大豆【調】 | 721 |

2026年1月27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 |
| かき揚げ | たまねぎ | 12 | 14.4 | | 10 |
| | むきえだまめ 冷 | 10 | 12 | 大豆 | 646 |
| | ホールコーン 冷 | 10 | 12 | | 655 |
| | ハム サイコロカット(卵・乳なし) | 10 | 12 | 豚肉 | 694 |
| | 天ぷら粉 卵抜き(1kg) | 11.5 | 13.8 | 小麦、大豆 | 602 |
| | 調製豆乳(1ドル) | 7 | 8.4 | 大豆 | 637 |
| | 塩(5kg) | 0.2 | 0.24 | | 510 |
| | 大豆白絞油 | 4 | 4.8 | 大豆【調】 | 712 |
| | 鶏肉むね 皮付き | 20 | 24 | 鶏肉 | 108 |
| ひきずり | 糸こんにゃく 黒 | 10 | 12 | | 618 |
| | 油ふ、 | 2 | 2.4 | 小麦、大豆【調】 | 206 |
| | はくさい | 35 | 42 | | 17 |
| | 焼豆腐 カット | 30 | 36 | 大豆 | 630 |
| | にんじん | 10 | 12 | | 13 |
| | 春菊 | 2 | 2.4 | | 7 |
| | 水 | 20 | 24 | | — |
| | 三温糖 | 2.5 | 3 | | 623 |
| | 本みりん(1.8ドル) | 1 | 1.2 | | 507 |
| | しょうゆ(1.8ドル) | 4.5 | 5.4 | 小麦【調】、大豆【調】 | 509 |
| | 酒(1.8ドル) | 0.5 | 0.6 | | 504 |
| | 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 |
| | サラダ油(1.5kg) | 0.3 | 0.36 | | 713 |
| 切り干し大根のねりごま和え | 切干し大根(1kg) | 3.5 | 4.2 | | 650 |
| | にんじん | 10 | 12 | | 13 |
| | 茎わかめ 細切り | 3 | 3.6 | | 679 |
| | しょうゆ(1.8ドル) | 2.5 | 3 | 小麦【調】、大豆【調】 | 509 |
| | おろし生姜 | 0.1 | 0.12 | | 227 |
| | 上白糖(20kg) | 1.8 | 2.16 | | 621 |
| | 酢(1.8ドル) | 0.6 | 0.72 | | 723 |
| | ねりごま(1kg) | 3 | 3.6 | ごま | 644 |

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 |
|---------------|----------------|---------|---------|-----------------|-----|
| 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 |
| 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 |
| | 酒(1.8ドル) | 0.6 | 0.72 | | 504 |
| | にんじん | 12 | 14.4 | | 13 |
| | かまぼこ 白 | 8 | 9.6 | 魚(たら)、じゃがいも | 688 |
| | 油揚げ カット | 5 | 6 | 大豆 | 633 |
| | しめじ | 5 | 6 | | 28 |
| | たまねぎ | 15 | 18 | | 10 |
| | ねぎ | 5 | 6 | | 16 |
| | 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 |
| | しょうゆ(1.8ドル) | 3 | 3.6 | 小麦【調】、大豆【調】 | 509 |
| チンゲンサイのツナマヨ和え | 本みりん(1.8ドル) | 1 | 1.2 | | 507 |
| | 塩(5kg) | 0.05 | 0.06 | | 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 |
| | でん粉(1kg) | 0.3 | 0.36 | じゃがいも | 619 |
| | 水 | 120 | 144 | | — |
| | チンゲンサイ | 10 | 12 | | 11 |
| | ホールコーン 冷 | 5 | 6 | | 655 |
| | まぐろサラダ油漬 フレーク | 10 | 12 | 魚、じゃがいも | 684 |
| | もやし | 15 | 18 | もやし | 22 |
| ふっくら鬼まんじゅう | マヨネーズ 卵抜き | 4 | 4.8 | 大豆 | 744 |
| | 塩(5kg) | 0.1 | 0.12 | | 510 |
| | 白こしょう(300g) | 0.01 | 0.012 | | 756 |
| | さつまいも角切 1cm角 | 20 | 24 | | 30 |
| | ホットケーキミックス 乳ぬき | 25 | 30 | 小麦、大豆 | 201 |
| | サラダ油(1.5kg) | 2.5 | 3 | | 713 |
| | 上白糖(20kg) | 3.5 | 4.2 | | 621 |

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(1.8%) | 1 | 1.2 | | 504 |
| | 三温糖 | 3 | 3.6 | | 623 |
| | しょうゆ(1.8%) | 4 | 4.8 | 小麦【調】、大豆【調】 | 509 |
| | 本みりん(1.8%) | 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 |
| | サラダ油(1.5kg) | 0.5 | 0.6 | | 713 |
| | 豚肉 角切り | 30 | 36 | 豚肉 | 106 |
| 豚肉とれんこんの黒酢あん | しょうゆ(1.8%) | 2 | 2.4 | 小麦【調】、大豆【調】 | 509 |
| | 酒(1.8%) | 2 | 2.4 | | 504 |
| | 土しようが | 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(1.8%) | 2 | 2.4 | 小麦【調】、大豆【調】 | 509 |
| | 本みりん(1.8%) | 1 | 1.2 | | 507 |
| | 黒酢(1ℓ) | 1.5 | 1.8 | | 228 |
| | 水 | 3 | 3.6 | | - |
| | 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 |
| 愛知しらすのつみれ汁 | 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(1.8%) | 3.5 | 4.2 | 小麦【調】、大豆【調】 | 721 |
| | 本みりん(1.8%) | 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 |
| | 皮なしワインナー 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 |
| 愛知のボトフ | 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(1.8%) | 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 | | - |
| | 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 |
| あいちのいちごゼリーのフルーツポンチ | 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(1.8%) | 1 | 1.2 | フルーツ(ぶどう) | 505 |
| | 水 | 10 | 12 | | - |