

令和7年度

給食日誌 (2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大アレルギー等）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2月2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
信田のあまみそかけ	けんちんしのだ 50g	50	0	大豆、魚(たら)、じゃがいも	250
	けんちんしのだ 60g	0	60	大豆、魚(たら)、じゃがいも	251
	豆味噌	4	4.8	大豆【調】	512
	上白糖(20kg)	4	4.8		621
	酒(1.8ℓ)	1	1.2		504
	本みりん(1.8ℓ)	1	1.2		507
	水	3	3.6		-
	でん粉(1kg)	0.2	0.24	じゃがいも	619
大根と里芋の煮物	鶏肉むね 皮なし	15	18	鶏肉	108
	里芋(洗い)乱切り 2cm角	20	24		26
	いか短皮なし100%	10	12	いか	686
	酒(1.8ℓ)	0.5	0.6		504
	にんじん	15	18		12
	だいこん 根	30	36		8
	板こんにゃく 丁	10	12		616
	角切昆布 1.5cm角	0.8	0.96		671
	干しいたけ カット	0.5	0.6		668
	しょうゆ(1.8ℓ)	5.5	6.6	小麦【調】、大豆【調】	509
	中ざら	2.5	3		625
	本みりん(1.8ℓ)	1	1.2		507
	削り節だしパック	2	2.4	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		-
きゅうりの香り漬け	きゅうり	40	48	きゅうり	5
	しょうゆ(1.8ℓ)	2	2.4	小麦【調】、大豆【調】	509
	上白糖(20kg)	1.2	1.44		621
	酢(1.8ℓ)	0.5	0.6		723
	ごま油(1.65kg)	0.5	0.6	ごま	711
	白炒りごま(1kg)	0.5	0.6	ごま	640

2026年2月3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
いわしの蒲焼き	いわし 粉付 40g	40	0	魚、じゃがいも、魚卵注意	219
	いわし 粉付 50g	0	50	魚、じゃがいも、魚卵注意	220
	大豆白絞油	4	5	大豆【調】	712
	しょうゆ(1.8ℓ)	3	3.6	小麦【調】、大豆【調】	509
	上白糖(20kg)	3	3.6		621
	本みりん(1.8ℓ)	1	1.2		507
	でん粉(1kg)	0.1	0.12	じゃがいも	619
	水	8	9.6		-
	小松菜 地産地消	10	12		6
小松菜とハムの和え物	もやし	25	30	もやし	22
	ハム ロース短冊(卵・乳なし)	8	9.6	豚肉	693
	しょうゆ(1.8ℓ)	2.5	3	小麦【調】、大豆【調】	509
	本みりん(1.8ℓ)	0.8	0.96		507
	上白糖(20kg)	0.3	0.36		621
	鶏肉むね 皮なし	12	14.4	鶏肉	108
節分汁	たまねぎ	10	12		9
	にんじん	10	12		12
	しめじ	8	9.6		24
	つきこんにゃく	8	9.6		617
	型かまぼこ	8	9.6	魚(たら)、じゃがいも、トマト	228
	刻み昆布	0.12	0.144		673
	根みつば	5	6		21
	薄口しょうゆ(1.8ℓ)	5	6	小麦【調】、大豆【調】	721
	本みりん(1.8ℓ)	1.2	1.44		507
	削り節だしパック	3.5	4.2	魚	683
	水	100	120		-
節分豆	節分豆	5	5	大豆	208

2026年2月4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
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	豚肉 スライス	15	18	豚肉	105
	にんにく 皮なし	0.3	0.36		14
	土しょうが	0.2	0.24		7
	サラダ油(1.5kg)	0.8	0.96		713
	たまねぎ	45	54		9
	にんじん	15	18		12
	じゃがいも	35	42	じゃがいも	1
	米粉のカレールー甘口	14	16.8	じゃがいも、トマト	748
	米粉のカレールー	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
	ウスターソース(1.8kg)	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		-	
白ウインナー	白いウインナー 20g	20		鶏肉、豚肉、大豆、じゃがいも、フルーツ	232
	白いウインナー 30g	0	30	鶏肉、豚肉、大豆、じゃがいも、フルーツ	233
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(1.8kg)	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2月5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
豚肉のしょうが焼き	豚肉 スライス	50	60	豚肉	105
	土しょうが	0.5	0.6		7
	本みりん(1.8kg)	1.5	1.8		507
	白こしょう(300g)	0.01	0.012		756
	酒(1.8kg)	1	1.2		504
	三温糖	0.7	0.84		623
	しょうゆ(1.8kg)	4	4.8	小麦【調】、大豆【調】	509
	しょうゆ(1.8kg)	4	4.8	小麦【調】、大豆【調】	509
高野豆腐のうま煮	鶏肉むね 皮なし	10	12	鶏肉	108
	酒(1.8kg)	1	1.2		504
	高野豆腐 サイコロ	4	4.8	大豆	635
	板こんにゃく 丁	15	18		616
	干しいたけ カット	0.8	0.96		668
	油ふ	3	3.6	小麦、大豆【調】	206
	はんぺん 7cm×3.5cm	15	18	魚(たら)、じゃがいも	691
	ごぼう 半月	15	18		30
	じゃがいも	15	18	じゃがいも	1
	さいいんげん 冷	6	7.2		645
	しょうゆ(1.8kg)	4	4.8	小麦【調】、大豆【調】	509
	上白糖(20kg)	2.5	3		621
	本みりん(1.8kg)	1.2	1.44		507
	和風だし(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	30	36		-	
しんこあえ	はくさい	20	24		16
	たくあん漬	12	14.4		211
	白炒りごま(1kg)	0.5	0.6	ごま	640
	薄口しょうゆ(1.8kg)	0.5	0.6	小麦【調】、大豆【調】	721

2026年2月6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:ココア揚げパン 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	7			624	
	ココア	2.3			238	
	ペーパー	1			-	
	サラダ油(1.5kg)				713	
牛乳	飲用牛乳	206	206	乳	牛乳	
菜の花のサラダ	まぐろサラダ油漬 フレーク	15	18	魚、じゃがいも	684	
	菜の花	10	12		11	
	だいこん 根	20	24		8	
	赤ピーマン	2.5	3		18	
	塩(5kg)	0.02	0.024		510	
	白こしょう(300g)	0.01	0.012		756	
	かんきつドレッシング(1%)	5	6	魚、フルーツ(みかん)	743	
ニョッキのスープ	ベーコン 角切(卵・乳なし)	10	12	豚肉	231	
	ニョッキ	25	30	小麦、じゃがいも	204	
	たまねぎ	30	36		9	
	にんじん	10	12		12	
	ほうれん草	8	9.6		19	
	マッシュルーム 水煮	5	6		669	
	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	0.02		756	
	薄口しょうゆ(1.8%)	0.8	0.96	小麦【調】、大豆【調】	721	
	水	100	120		-	
	(中)魚肉ソーセージ	フィッシュソーセージ 20g		20	かに、小麦、魚(さけ)、大豆、トマト	229

2026年2月9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
春巻き	春巻 50g	50	0	小麦、豚肉、ごま、じゃがいも、もやし、大豆【調】	248
	春巻 60g	0	60	小麦、豚肉、ごま、じゃがいも、もやし、大豆【調】	249
	大豆白絞油	5	6	大豆【調】	712
まめまめサラダ	ミックスビーンズ	20	24		245
	まぐろサラダ油漬 フレーク	5	6	魚、じゃがいも	684
	きゅうり	10	12	きゅうり	5
	ごまドレッシング(1%)	5	6	ごま	740
	塩(5kg)	0.02	0.02		510
	白こしょう(300g)	0.015	0.02		756
	豚肉 スライス	10	12	豚肉	105
ワンタンスープ	にんじん	12	14.4		12
	たけのこ水煮	8	9.6		652
	はくさい	20	24		16
	ワンタン皮(1kg)	4	4.8	小麦	608
	チンゲンサイ	8	9.6		10
	鶏がらスープ	1	1.2	鶏肉	729
	酒(1.8%)	0.8	0.96		504
	しょうゆ(1.8%)	3	3.6	小麦【調】、大豆【調】	509
	塩(5kg)	0.1	0.12		510
	白こしょう(300g)	0.02	0.024		756
	水	100	120		-

2026年2月10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
みぞれ鍋	豚肉 スライス	15	18	豚肉	105
	酒(1.8%)	1	1.2		504
	おろしだいこん 冷	30	36		210
	かまぼこ 白	10	12	魚(たら)、じゃがいも	688
	焼豆腐 カット	30	36	大豆	630
	はくさい	20	24		16
	板こんにやく 丁	10	12		616
	ねぎ	5	6		15
	白しょうゆ(1.8%)	4	4.8	小麦【調】、大豆【調】	722
	薄口しょうゆ(1.8%)	0.5	0.6	小麦【調】、大豆【調】	721
	本みりん(1.8%)	1.2	1.44		507
	塩(5kg)	0.01	0.012		510
	和風だしの素(和風ストック)	0.05	0.06	魚、じゃがいも	724
	削り節だしパック	3.5	4.2	魚	683
水	70	84		-	
キャベツの昆布漬 け	キャベツ	20	24		4
	きゅうり	8	9.6	きゅうり	5
	にんじん	5	6		12
	塩昆布(1kg)	1	1.2	小麦、大豆	674
★ざらめ入りカップ ケーキ(卵除去食: 有)	ホットケーキミックス 乳ぬき	20	24	小麦	201
	凍結全卵(調理用)	15	18	卵	703
	上白糖(20kg)	7	8.4		621
	はちみつ	6	7.2	はちみつ	207
	サラダ油(1.5kg)	2.5	3		713
	中ざら	2	2.4		625
	紙カップ 丸	1	1		-

2026年2月12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
キムタクご飯の具	豚肉 スライス	20	24	豚肉	105
	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
	つぼ漬け	15	18	小麦【調】、大豆【調】	212
	サラダ油(1.5kg)	0.3	0.36		713
	酒(1.8%)	0.3	0.36		504
	白こしょう(300g)	0.02	0.024		756
サーモンフライ	サーモンフライ 50g	0	50	小麦、魚(さけ)、大豆、魚卵注意	221
	サーモンフライ 40g	40		小麦、魚(さけ)、大豆、魚卵注意	222
	大豆白絞油	4	5	大豆【調】	712
たまねぎのみそ汁	たまねぎ	10	12		9
	にんじん	10	12		12
	えのきだけ	8	9.6		23
	里芋(洗い)S いちよう切り	15	18		27
	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	3	3.6	大豆	633
	カットわかめ(1kg)	0.5	0.6		677
	水菜	5	6		20
	豆味噌	5.5	6.6	大豆【調】	512
	白味噌	2.5	3	大豆【調】	511
	削り節だしパック	3.5	4.2	魚	683
	水	100	120		-

2026年2月13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
たこナゲット 小2・中2	たこナゲット 20g	40	40	小麦、いか、豚肉、大豆、魚、たこ、じゃがいも	227
クリームシチュー (乳除去食:有)	鶏肉むね 皮なし	10	12	鶏肉	108
	じゃがいも	30	36	じゃがいも	1
	にんじん	10	12		12
	たまねぎ	30	36		9
	マッシュルーム 水煮	5	6		669
	リボンマカロニ	8	9.6	小麦	203
	むきえだまめ 冷	5	6	大豆	646
	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-普通脂肪-	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		-	
★白玉フルーツポンチ	白玉団子 非加熱用 乳抜き	30	36	大豆	615
	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	15	18	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)	0.8	0.96	フルーツ	665
	水	10	12		-

2026年2月16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
中華麺	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
★豚骨ラーメンの汁	焼き豚 短冊	10	12	豚肉、大豆	700
	にんじん	15	18		12
	はくさい	20	24		16
	もやし	25	30	もやし	22
	ねぎ	5	6		15
	たけのこ水煮	12	14.4		652
	鶏豚湯(450g)	3	3.6	鶏肉、豚肉	727
	白湯スープ	6	7.2	豚肉、魚、じゃがいも	726
	しょうゆ(1.8ℓ)	4	4.8	小麦【調】、大豆【調】	509
	中華だしの素	0.35	0.42		728
	酒(1.8ℓ)	1	1.2		504
	塩(5kg)	0.12	0.144		510
	白こしょう(300g)	0.03	0.036		756
	水	120	144		-
茎わかめと切干大根のサラダ	茎わかめ 細切り	6	7.2		679
	切干し大根(1kg)	2	2.4		650
	かにかまぼこ	7	8.4	魚(たら)	687
	ホールコーン 冷	5	6		655
	しょうゆ(1.8ℓ)	2	2.4	小麦【調】、大豆【調】	509
	酢(1.8ℓ)	1	1.2		723
	上白糖(20kg)	1.5	1.8		621
ごま油(1.65kg)	0.5	0.6	ごま	711	
★てづくりアップルパイ	パイ生地	20	20	小麦、大豆	716
	りんごの甘煮 1cm角(2kg)	15	15	フルーツ(りんご)	664

2026年2月17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
さばの照り焼き	さば 切身 40g	40		魚(さば)	223
	さば 切身 50g		50	魚(さば)	224
	しょうゆ(1.8%)	1	1.2	小麦【調】、大豆【調】	509
	本みりん(1.8%)	3	3.6		507
	酒(1.8%)	1	1.2		504
	上白糖(20kg)	1	1.2		621
	しょうゆ(1.8%)	1.5	1.8	小麦【調】、大豆【調】	509
	でん粉(1kg)	0.2	0.24	じゃがいも	619
水	4	4.8		-	
肉豆腐	豚肉 スライス	20	24	豚肉	105
	ねぎ	10	12		15
	はくさい	15	18		16
	つきこんにゃく	10	12		617
	干しいたけ カット	0.35	0.42		668
	かまぼこ 白	8	9.6	魚(たら)、じゃがいも	688
	えのきだけ	8	9.6		23
	角麩	10	12	小麦	205
	焼豆腐 カット	45	54	大豆	630
	サラダ油(1.5kg)	0.5	0.6		713
	酒(1.8%)	1	1.2		504
	削り節だしパック	1.5	1.8	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
	中ざら	2	2.4		625
	しょうゆ(1.8%)	4.7	5.64	小麦【調】、大豆【調】	509
	本みりん(1.8%)	0.7	0.84		507
水	20	24		-	
ほうれん草のおかか和え	ほうれん草	8	9.6		19
	にんじん	10	12		12
	もやし	20	24	もやし	22
	上白糖(20kg)	0.2	0.24		621
	しょうゆ(1.8%)	2	2.4	小麦【調】、大豆【調】	509
糸切本かつお(100g)	0.3	0.36	魚	681	

2026年2月18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
鶏肉と野菜のカレー風味焼き	鶏肉むね 皮なし 2cm角	40	48	鶏肉	109
	たまねぎ	10	12		9
	しめじ	3.2	3.84		24
	むきえだまめ 冷	5	6	大豆	646
	にんにく 皮なし	0.2	0.24		14
	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	フルーツ(ぶどう)	505
	オリーブ油(910g)	0.8	0.96		710
	じゃがいも	35	42	じゃがいも	1
ポテトサラダ	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	10	12	きゅうり	5
	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 根	15	18		8
だいこんとわかめのみそ汁	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	10	12		12
	はくさい	12	14.4		16
	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		-	

2026年2月19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
愛知のれんこん入りつくね 小2・中3	愛知のれんこん入りつくね 20g	40	60	鶏肉、大豆、じゃがいも	243
関東煮	豚肉 スライス	20	24	豚肉	105
	だいこん 根	40	48		8
	にんじん 地産地消	10	12		13
	板こんにやく 丁	10	12		616
	がんもどき	25	30	大豆	634
	はんぺん 7cm×3.5cm	10	12	魚(たら)、じゃがいも	691
	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	2.04		621
	削り節だしパック	1.2	1.44	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		-	
春雨と卵のねりごま和え(卵除去食:有)	春雨 5cmカット	3.5	4.2		620
	短冊卵	5	6	卵、はちみつ	236
	小松菜 地産地消	5	6		6
	キャベツ	15	18		4
	しょうゆ(1.8%)	2.5	3	小麦【調】、大豆【調】	509
	上白糖(20kg)	1.8	2.16		621
	ねりごま(1kg)	3	3.6	ごま	644

2026年2月20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:ココア揚げパン	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		8.5		624
	ココア		2.8		238
	ペーパー		1		-
牛乳	飲用牛乳	206	206	乳	牛乳
ポークビーンズ	サラダ油(1.5kg)	0.5	0.6		713
	豚肉 スライス	15	18	豚肉	105
	じゃがいも	35	42	じゃがいも	1
	たまねぎ	30	36		9
	にんじん	15	18		12
	水	40	48		-
	水煮大豆 ドライパック	18	21.6	大豆	626
	ローストオニオン(200g)	0.5	0.6		653
	トマトピューレー(3kg)	6	7.2	トマト	733
	ケチャップ(3kg)	10	12	じゃがいも、トマト	734
	上白糖(20kg)	0.5	0.6		621
	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)	0.05	0.06		510
	白こしょう(300g)	0.02	0.024		756
でん粉(1kg)	1	1.2	じゃがいも	619	
カリフラワーのサラダ	まぐろサラダ油漬 フレーク	10	12	魚、じゃがいも	684
	カリフラワー 生	10	12		3
	きゅうり	10	12	きゅうり	5
	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
	(小)魚肉ソーセージ	フィッシュソーセージ 20g	20		かに、小麦、魚(さけ)、大豆、トマト

2026年2月24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
チキンカツ	チキンカツ 40g	40	0	小麦、鶏肉、じゃがいも、フルーツ(ぶどう)	235
	チキンカツ 50g	0	50	小麦、鶏肉、じゃがいも、フルーツ(ぶどう)	234
	大豆白絞油	4	5	大豆【調】	712
キャベツの磯香和え	キャベツ	12	14.4		4
	もやし	20	24	もやし	22
	ハム ロース短冊(卵・乳なし)	8	9.6	豚肉	693
	きざみのり(100g)	0.3	0.36		215
	薄口しょうゆ(1.8%)	3	3.6	小麦【調】、大豆【調】	721
	上白糖(20kg)	0.2	0.24		621
	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	
はんぺん 7cm×3.5cm	5	6	魚(たら)、じゃがいも	691	
だいこん 根	15	18		8	
にんじん	12	14.4		12	
ごぼう ささがき	10	12		29	
板こんにやく 丁	8	9.6		616	
ねぎ	5	6		15	
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		-	
パースデーデザート(ドーナツ) (卵・乳代替食:有)	ドーナツ	24	24	卵、乳、小麦、大豆、はちみつ	237
	(代替食)マスカットゼリー 60g	0	0	フルーツ(ぶどう)	252

2026年2月25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
えびしゅうまい 小2・中3(えび除去食:無)	えびしゅうまい 20g	40	60	えび、小麦、魚(たら)、ほたて	242
八宝菜	豚肉 スライス	20	24	豚肉	105
	サラダ油(1.5kg)	0.8	0.96		713
	にんにく 皮なし	0.4	0.48		14
	土しょうが	0.4	0.48		7
	なると	10	12	魚(たら)、じゃがいも、トマト	690
	いか短皮なし100%	10	12	いか	686
	にんじん	20	24		12
	たまねぎ	40	48		9
	たけのこ水煮	15	18		652
	はくさい	40	48		16
	チンゲンサイ	8	9.6		10
	塩(5kg)	0.1	0.12		510
	白こしょう(300g)	0.03	0.036		756
	しょうゆ(1.8%)	3	3.6	小麦【調】、大豆【調】	509
	中華だしの素	0.5	0.6		728
	でん粉(1kg)	0.8	0.96	じゃがいも	619
	鶏豚湯(450g)	0.5	0.6	鶏肉、豚肉	727
水	15	18		-	
もやしのナムル	もやし	20	24	もやし	22
	キャベツ	10	12		4
	ささみオイル漬	10	12	鶏肉、じゃがいも	701
	しょうゆ(1.8%)	2	2.4	小麦【調】、大豆【調】	509
	上白糖(20kg)	2	2.4		621
	酢(1.8%)	1	1.2		723
	ごま油(1.65kg)	0.3	0.36	ごま	711

2026年2月26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 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
肉みそがけの具	豚挽き肉	12	14.4	豚肉	107
	大豆ミート	1.5	1.8	大豆	768
	豚レバーチップ	1	1.2	豚肉	230
	サラダ油(1.5kg)	0.3	0.36		713
	たまねぎ	45	54		9
	にんじん	15	18		12
	グリーンピース 冷	5	6		647
	豆味噌	15	18	大豆【調】	512
	しょうゆ(1.8%)	3	3.6	小麦【調】、大豆【調】	509
	本みりん(1.8%)	1	1.2		507
	中ざら	2	2.4		625
	酒(1.8%)	1	1.2		504
	でん粉(1kg)	1.2	1.44	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
削り節だしパック	3.5	4.2	魚	683	
水	90	108		-	
おから入りコロッケ	コロッケ 50g	50		大豆、じゃがいも	240
	コロッケ 60g		60	大豆、じゃがいも	241
	大豆白絞油	5	6	大豆【調】	712
でこぼん	でこぼん 個	50	50	フルーツ	25

2026年2月27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
クロワッサン	クロワッサン 30g	30		乳、小麦、大豆	主食
	クロワッサン 35g		35	乳、小麦、大豆	主食
牛乳	飲用牛乳	206	206	乳	牛乳
たらのパン粉焼き	たら 角切 粉付	50	60	魚(たら)、じゃがいも	225
	塩(5kg)	0.1	0.12		510
	白こしょう(300g)	0.01	0.012		756
	しょうゆ(1.8%)	2	2.4	小麦【調】、大豆【調】	509
	オリーブ油(910g)	4	4.8		710
	にんにく 皮なし	0.1	0.12		14
	パセリ	0.2	0.24		17
	生パン粉(1kg)	2.5	3	小麦、大豆	609
	紙カップ 丸	1	1		-
	だいこん 根	30	36		8
大根サラダ	まぐろサラダ油漬 フレーク	8	9.6	魚、じゃがいも	684
	ホールコーン 冷	5	6		655
	豆苗	5	6		2
	イタリアンドレッシング(1%)	5	6	トマト、セロリ	741
	塩(5kg)	0.01	0.012		510
	白こしょう(300g)	0.01	0.012		756
	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
	キャベツ	20	24		4
	にんじん	12	14.4		12
アルファベットスープ	たまねぎ	10	12		9
	むきえだまめ 冷	5	6	大豆	646
	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)	0.02	0.024		756
	サラダ油(1.5kg)	0.6	0.72		713
	水	100	120		-