

令和7年度

給食日誌 (3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3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
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	106
	にんにく 皮なし	0.3	0.36		15
	おろし生姜	0.2	0.24		252
	サラダ油(1.5kg)	0.8	0.96		713
	たまねぎ	45	54		11
	にんじん	15	18		14
	じゃがいも	35	42	じゃがいも	1
	米粉のカレーウ甘口	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
	ウスターソース(1.8㍤)	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		-	
舌平目のフライ 小2・中2	舌平目のフライ 20g	40	40	小麦、大豆、魚、魚卵注意	222
	大豆白絞油	4	4	大豆【調】	712
いろいろフルーツポンチ	彩りミックスゼリーひしがた	30	36	フルーツ(りんご)、じゃがいも、トマト	764
	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)	2.5	3		621
	白ワイン(1.8㍤)	1	1.2	フルーツ(ぶどう)	505
	水	10	12		-

2026年3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(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	
ちらし寿司の具	まぐろサラダ油漬 フレーク	10	12	魚、じゃがいも	684	
	油揚げ カット	2.5	3	大豆	633	
	干しいたけ カット	0.8	0.96		668	
	むきえだまめ 冷	10	12	大豆	646	
	ホールコーン 冷	5	6		655	
	上白糖(20kg)	3	3.6		621	
	酢(1.8㍤)	2	2.4		723	
	しょうゆ(1.8㍤)	3	3.6	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	
	ハンバーグ	花形ハンバーグ 40g	40		鶏肉、豚肉、大豆、トマト	246
花形ハンバーグ 60g			60	鶏肉、豚肉、大豆、トマト	247	
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	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		-	
菜の花のすまし汁		型かまぼこ	10	12	魚(たら)	229
		鶏肉むね 皮なし	10	12	鶏肉	110
		酒(1.8㍤)	1	1.2		504
		冷凍豆腐(1kg)	20	24	大豆	628
	冷凍豆腐(10kg)	0	0	大豆	629	
	里芋(洗い)S いちよう切り	15	18		30	
	だいこん 根	15	18		10	
	菜の花	5	6		12	
	薄口しょうゆ(1.8㍤)	4	4.8	小麦【調】、大豆【調】	721	
	本みりん(1.8㍤)	1.5	1.8		507	
	塩(5kg)	0.1	0.12		510	
	削り節だしパック	3.5	4.2	魚	683	
	水	100	120		-	
	ひなあられ	ひなあられ 5g	5	5	じゃがいも、トマト	237

2026年3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
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
	もやし	12	14.4	もやし	23
	黒きくらげ 乾スライス(1kg)	0.5	0.6		666
	にんじん	10	12		14
	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		-
大根の中華サラダ	だいこん 根	25	30		10
	かにかまぼこ	8	9.6	魚(たら)	687
	茎わかめ 細切り	5	6		679
	きゅうり	10	12	きゅうり	7
	しょうゆ(1.8%)	2.5	3	小麦【調】、大豆【調】	509
	上白糖(20kg)	1.5	1.8		621
	酢(1.8%)	1	1.2		723
	ごま油(1.65kg)	0.6	0.72	ごま	711
手作りいちごケーキ	ホットケーキミックス 乳ぬき	25	30	小麦	202
	いちご 冷	8	9.6	フルーツ(いちご)	213
	いちごジャム(1kg)	5	6	じゃがいも、フルーツ(いちご)	214
	上白糖(20kg)	2	2.4		621
	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		-

2026年3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	
(小)ご飯(中)赤飯減量	白飯 70g	70			主食	
	赤飯 90g		90		主食	
牛乳	飲用牛乳	206	206	乳	牛乳	
中:赤飯(ごま塩)	ごま塩	0	1	ごま	208	
とりの立田揚げ	鶏肉もも 皮なし 40g	40		鶏肉	113	
	鶏肉もも 皮なし 50g		50	鶏肉	114	
	しょうゆ(1.8%)	3	3.6	小麦【調】、大豆【調】	509	
	酒(1.8%)	1.2	1.44		504	
	土しょうが	0.6	0.72		9	
	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	
	米粉(kg)	4	4.8		611	
	大豆白絞油	5	6	大豆【調】	712	
	ごぼう ささがき	15	18		33	
	しょうゆ(1.8%)	0.8	0.96	小麦【調】、大豆【調】	509	
	上白糖(1kg)	0.5	0.6		622	
	ハム ロース短冊(卵・乳なし)	8	9.6	豚肉	693	
ごぼうサラダ	豆苗	3	3.6		5	
	ホールコーン 冷	6	7.2		655	
	ごまドレッシング(1%)	5	6	ごま	740	
	塩(5kg)	0.01	0.012		510	
	白こしょう(300g)	0.01	0.012		756	
	花麩のみそ汁	花麩	2	2.4	小麦	206
		冷凍豆腐(1kg)	20	24	大豆	628
冷凍豆腐(10kg)		0	0	大豆	629	
はくさい		20	24		17	
にんじん		10	12		14	
えのきだけ		5	6		28	
ねぎ		5	6		16	
カットわかめ(1kg)		0.5	0.6		677	
白味噌		7	8.4	大豆【調】	511	
豆味噌		1	1.2	大豆【調】	512	
白花豆と白いんげん豆のペースト		10	12		207	
本みりん(1.8%)		1.5	1.8		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	3.5	4.2	魚	683		
水	100	120		-		
(中)お祝いバースデーデザート(乳・卵代替食:有)	パリジャン 50g	0	50	卵、乳、小麦、大豆	239	
(代替食)ケーキ		0	0	大豆、じゃがいも	240	

2026年3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
パンネのミートソース	ペンネ	25	30	小麦	606
	豚挽き肉	20	24	豚肉	108
	にんにく 皮なし	0.3	0.36		15
	たまねぎ	40	48		11
	にんじん	15	18		14
	マッシュルーム 水煮	8	9.6		669
	パセリ	0.5	0.6		18
	オリーブ油(910g)	1	1.2		710
	ケチャップ(3kg)	15	18	じゃがいも、トマト	734
	トマト湯むき(3kg)	5	6	トマト	656
	米粉のハヤシルウ	5	6	豚肉、トマト	750
	三温糖	0.5	0.6		623
	ウスターソース(1.8㍓)	2	2.4	トマト、フルーツ	718
	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
	赤ワイン(1.8㍓)	1.2	1.44	フルーツ(ぶどう)	506
	塩(5kg)	0.05	0.06		510
	白こしょう(300g)	0.01	0.012		756
水				-	
手作りオムレツ(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	1.8	2.16	小麦、魚(たら)、じゃがいも	692
	マヨネーズ 卵抜き	2	2.4	大豆	744
	ささみオイル漬	6.5	7.8	鶏肉、じゃがいも	701
	むきえだまめ 冷	3	3.6	大豆	646
	白こしょう(300g)	0.02	0.024		756
	塩(5kg)	0.03	0.036		510
	洋風だしの素(洋風ストック)	0.2	0.24	じゃがいも、セロリ、大豆【調】	725
	清見オレンジ	清見オレンジ	50	50	フルーツ

2026年3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
いかフライのレモンソースかけ	いかフライ 60g	60	60	小麦、大麦、いか、大豆	228
	大豆白絞油	6	6	大豆【調】	712
	しょうゆ(1.8㍓)	3	3.6	小麦【調】、大豆【調】	509
	上白糖(20kg)	3.5	4.2		621
	本みりん(1.8㍓)	1	1.2		507
	レモン果汁(1㍓)	1	1.2	フルーツ	665
	水	3	3.6		-
高野豆腐のうま煮	鶏肉むね 皮付き	15	18	鶏肉	109
	酒(1.8㍓)	0.8	0.96		504
	高野豆腐 サイコロ	4	4.8	大豆	635
	たまねぎ	25	30		11
	にんじん	15	18		14
	ごぼう 半月	12	14.4		34
	じゃがいも	15	18	じゃがいも	1
	つきこんにゃく	10	12		617
	はんぺん 7cm×3.5cm	10	12	魚(たら)、じゃがいも	691
	干しいたけ カット	0.8	0.96		668
	さやいんげん 冷	6	7.2		645
	しょうゆ(1.8㍓)	4	4.8	小麦【調】、大豆【調】	509
	上白糖(20kg)	2.5	3		621
	本みりん(1.8㍓)	1.2	1.44		507
	塩(5kg)	0.05	0.06		510
削り節だしパック	2	2.4	魚	683	
水	30	36		-	
和風だしの素(和風ストック)	0.05	0.06	魚、じゃがいも	724	
キャベツの赤じそ和え	キャベツ	20	24		6
	もやし	17	20.4	もやし	23
	刻み昆布	0.3	0.36		673
	ゆかり粉	0.3	0.36	フルーツ	649
	薄口しょうゆ(1.8㍓)	1	1.2	小麦【調】、大豆【調】	721

2026年3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
豚肉のしょうが焼き	豚肉 スライス	50	60	豚肉	106
	土しょうが	0.5	0.6		9
	本みりん(1.8%)	1.5	1.8		507
	白こしょう(300g)	0.01	0.012		756
	酒(1.8%)	1	1.2		504
	三温糖	0.7	0.84		623
	しょうゆ(1.8%)	4	4.8	小麦【調】、大豆【調】	509
マカロニサラダ	ねじりマカロニ	6	7.2	小麦	204
	まぐろサラダ油漬 フレーク	6	7.2	魚、じゃがいも	684
	ホールコーン 冷	5	6		655
	きゅうり	12	14.4	きゅうり	7
	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
かぼちゃとわかめのみそ汁	だいこん 根	15	18		10
	かぼちゃ 1.5cm角	15	18		32
	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		14
	カットわかめ(1kg)	0.5	0.6		677
	煮干し粉(1kg)	0.4	0.48	魚	217
	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3月11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
白玉うどん	白玉うどん 200g(70)	70		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
五目うどんの汁	鶏肉むね 皮なし	10	12	鶏肉	110
	酒(1.8%)	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		14
	たけのこ水煮	8	9.6		652
	もやし	10	12	もやし	23
	はくさい	25	30		17
	ねぎ	5	6		16
	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(1.8%)	6	7.2	小麦【調】、大豆【調】	509
	本みりん(1.8%)	2	2.4		507
	塩(5kg)	0.2	0.24		510
でん粉(1kg)	1	1.2	じゃがいも	619	
水	120	144		-	
手作りアメリカンドッグ(卵除去食:有)	ウインナー 20g 本	20	20	豚肉	235
	ホットケーキミックス 乳ぬき	15	15	小麦	202
	調製豆乳(1%)	6	6	大豆	637
	凍結全卵(調理用)	3	3	卵	703
	水	1	1		-
	大豆白絞油	5	5	大豆【調】	712
	サラダ油(1.5kg)	1	1.2		713
小松菜とコーンの和え物	小松菜 地産地消	10	12		8
	もやし	25	30	もやし	23
	ホールコーン 冷	5	6		655
	しょうゆ(1.8%)	2.5	3	小麦【調】、大豆【調】	509
	本みりん(1.8%)	0.8	0.96		507
	上白糖(20kg)	0.3	0.36		621

2026年3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
さわらの香味焼き	さわら 切身 40g	40	0	魚	220
	さわら 切身 50g		50	魚	221
	酒(1.8%)	1	1.2		504
	しょうゆ(1.8%)	1	1.2	小麦【調】、大豆【調】	509
	にんにく 皮なし	0.2	0.24		15
	土しょうが	0.2	0.24		9
	しょうゆ(1.8%)	1.5	1.8	小麦【調】、大豆【調】	509
	本みりん(1.8%)	3	3.6		507
	上白糖(20kg)	1	1.2		621
	白炒りごま(1kg)	1	1.2	ごま	640
	でん粉(1kg)	0.2	0.24	じゃがいも	619
水	4	4.8		-	
ひじきの炒め煮	米ひじき	1.5	1.8		680
	豚肉 スライス	8	9.6	豚肉	106
	にんじん	5	6		14
	ごぼう ささがき	6	7.2		33
	さやいんげん 冷	5	6		645
	和風だしの素(和風ストック)	0.05	0.06	魚、じゃがいも	724
	しょうゆ(1.8%)	1.5	1.8	小麦【調】、大豆【調】	509
	本みりん(1.8%)	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		-
ちゃんこ汁	鶏肉団子	20	24	鶏肉、大豆、じゃがいも	763
	はくさい	20	24		17
	しめじ	10	12		29
	つきこんにゃく	5	6		617
	生揚げ 1.5cm角	20	24	大豆	632
	ねぎ	5	6		16
	しょうゆ(1.8%)	4	4.8	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)	0.075	0.09		510
	削り節だしパック	3.5	4.2	魚	683
	水	100	120		-

2026年3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
くろロールパン	くろロールパン 50g	50		乳、小麦、大豆	主食
	くろロールパン 70g		70	乳、小麦、大豆	主食
牛乳	飲用牛乳	206	206	乳	牛乳
じゃがいものみそチーズ焼き(乳除去食:有)	じゃがいも(洗い)	50		じゃがいも	31
	じゃがいも		60	じゃがいも	1
	むきえだまめ 冷	5	6	大豆	646
	オリーブ油(910g)	1	1.2		710
	塩(5kg)	0.04	0.048		510
	白こしょう(300g)	0.02	0.024		756
	西京漬け床(1.8%)	1	1.2	じゃがいも、大豆【調】	513
	みそ(西京)みそ	3	3.6	じゃがいも、大豆【調】	745
	上白糖(20kg)	0.2	0.24		621
	マヨネーズ 卵抜き	6	7.2	大豆	744
	ナチュラルチーズ	10	12	乳	708
紙カップ 丸	1	1		-	
フレンチサラダ	キャベツ	20	24		6
	きゅうり	15	18	きゅうり	7
	ホールコーン 冷	5	6		655
	酢(1.8%)	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
	ベーコン 短冊 1cm幅(卵・乳なし)	10	12	豚肉、大豆、じゃがいも	695
	たまねぎ	20	24		11
	にんじん	10	12		14
ミネストローネスープ	だいこん 根	20	24		10
	グレインズミックス	2	2.4	大麦	201
	リボンマカロニ	5	6	小麦	203
	トマト湯むき(3kg)	15	18	トマト	656
	しょうゆ(1.8%)	2	2.4	小麦【調】、大豆【調】	509
	塩(5kg)	0.08	0.096		510
	白こしょう(300g)	0.02	0.024		756
	オリーブ油(910g)	1	1.2		710
	ローストオニオン(200g)	1	1.2		653
	バジル粉 乾燥(4g)	0.01	0.012		241
	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
	水	90	108		-

2026年3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
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
愛知野菜の春巻き	愛知の野菜春巻 50g	50		小麦、鶏肉、ごま、じゃがいも、大豆【調】	248
	愛知の野菜春巻 60g		60	小麦、鶏肉、ごま、じゃがいも、大豆【調】	249
	大豆白絞油	5	6	大豆【調】	712
マーボー豆腐	豚挽き肉	12	14.4	豚肉	108
	豚レバーチップ	1	1.2	豚肉	234
	土しょうが	0.3	0.36		9
	にんにく 皮なし	0.3	0.36		15
	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		11
	にんじん	12	14.4		14
	たけのこ水煮	15	18		652
	ねぎ	6	7.2		16
	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	7
	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

2026年3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
めばるの煮付け	めばる 40g	40	0	魚	224
	めばる 50g	0	50	魚	225
	しょうゆ(1.8ℓ)	3.5	4.2	小麦【調】、大豆【調】	509
	酒(1.8ℓ)	1.2	1.44		504
	本みりん(1.8ℓ)	1.5	1.8		507
	上白糖(20kg)	2	2.4		621
	土しょうが	0.3	0.36		9
	でん粉(1kg)	0.2	0.24	じゃがいも	619
	水	15	18		-
	鶏肉むね 皮付き	15	18	鶏肉	109
親子煮(卵除去食: 有)	酒(1.8ℓ)	1	1.2		504
	凍結全卵(調理用)	25	30	卵	703
	たまねぎ	40	48		11
	にんじん	20	24		14
	さやいんげん 冷	8	9.6		645
	じゃがいも	30	36	じゃがいも	1
	干しいたけ カット	1	1.2		668
	かまぼこ 白	15	18	魚(たら)、じゃがいも	688
	しょうゆ(1.8ℓ)	5	6	小麦【調】、大豆【調】	509
	上白糖(20kg)	1.5	1.8		621
	本みりん(1.8ℓ)	1.5	1.8		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	30	36		-
ほうれん草の磯香 和え	ほうれん草	8	9.6		21
	はくさい	15	18		17
	もやし	15	18	もやし	23
	しょうゆ(1.8ℓ)	2	2.4	小麦【調】、大豆【調】	509
	上白糖(20kg)	0.2	0.24		621
	きざみのり(100g)	0.4	0.48		216

2026年3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	
(小)赤飯(中)ごはん	赤飯 60g	60			主食	
	白飯 100g		100		主食	
牛乳	飲用牛乳	206	206	乳	牛乳	
小:赤飯(ごま塩)	ごま塩	1		ごま	208	
みそカツ	トンカツ 40g	40	0	小麦、豚肉、大豆	232	
	トンカツ 50g	0	50	小麦、豚肉、大豆	233	
	大豆白絞油	4	5	大豆【調】	712	
	豆味噌	4	4.8	大豆【調】	512	
	上白糖(20kg)	4	4.8		621	
	本みりん(1.8%)	1	1.2		507	
	でん粉(1kg)	0.2	0.24	じゃがいも	619	
	酒(1.8%)	1	1.2		504	
水	3	3.6		-		
ブロッコリーのサラダ	ブロッコリー	10	12		20	
	赤ピーマン	2	2.4		19	
	ホールコーン 冷	12	14.4		655	
	キャベツ	15	18		6	
	コーンクリームドレッシング(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	
けんちん汁	鶏肉むね 皮なし	10	12	鶏肉	110	
	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		10	
	にんじん	12	14.4		14	
	ごぼう ささがき	10	12		33	
	つきこんにゃく	8	9.6		617	
	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		-	
	(小)お祝いバースデーデザート(乳・卵代替食:有)	パリジャン 50g	50	0	卵、乳、小麦、大豆	239
		(代替食)ケーキ	0	0	大豆、じゃがいも	240

2026年3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
茶碗蒸し(卵除去食:有)	凍結全卵(調理用)	30	36	卵	703
	鶏肉むね 皮なし 2cm角	20	24	鶏肉	111
	しょうゆ(1.8%)	0.4	0.48	小麦【調】、大豆【調】	509
	ほうれん草	5	6		21
	型かまぼこ(桜)	5	6	魚(たら)、じゃがいも	230
	干しいたけ カット	0.3	0.36		668
	白しょうゆ(1.8%)	2.3	2.76	小麦【調】、大豆【調】	722
	塩(5kg)	0.1	0.12		510
	本みりん(1.8%)	1	1.2		507
	削り節だしパック	3	3.6	魚	683
	水	45	54		-
	紙カップ 丸	1	1		-
春野菜の含め煮	豚肉 スライス	15	18	豚肉	106
	酒(1.8%)	1	1.2		504
	にんじん	10	12		14
	たけのこ水煮	20	24		652
	新じゃがいも	15	18	じゃがいも	2
	板こんにゃく 丁	10	12		616
	生揚げ 2cm角	10	12	大豆	631
	ふき 水煮	5	6		35
	きぬさや 冷	7	8.4		209
	角麩	5	6	小麦	205
	しょうゆ(1.8%)	5	6	小麦【調】、大豆【調】	509
	上白糖(20kg)	2	2.4		621
	本みりん(1.8%)	1.5	1.8		507
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	2	2.4	魚	683	
水	45	54		-	
バナナ	バナナ 個	80	80	フルーツ(バナナ)	27
	塩(5kg)	0.05	0.05		510

2026年3月23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
米粉のハヤシライス	豚肉 スライス	15	18	豚肉	106
	赤ワイン(1.8%)	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		11
	じゃがいも	20	24	じゃがいも	1
	にんじん	15	18		14
	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
	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(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(1.8%)	0.5	0.6	トマト、フルーツ	718
	上白糖(20kg)	0.6	0.72		621
	塩(5kg)	0.12	0.144		510
白こしょう(300g)	0.02	0.024		756	
水	80	96		-	
白身魚のガーリック焼き	ホキ 角切 粉付	50	60	魚、じゃがいも	223
	塩(5kg)	0.4	0.48		510
	白こしょう(300g)	0.01	0.012		756
	にんにく 皮なし	0.5	0.6		15
	パセリ	0.2	0.24		18
	オリーブ油(910g)	1	1.2		710
	紙カップ 丸	1	1		-
フルーツのババロア和え(乳除去食:有)	ババロアの素	20	24	フルーツ(りんご)	245
	調理用牛乳(学校)	20	24	乳	牛乳
	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