

令和8年度

給食日誌 (5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5月1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(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
たけのこごはんの具	まぐろサラダ油漬 フレーク	10	12	魚、じゃがいも	683
	たけのこ水煮	10	12		652
	にんじん	15	18		11
	油揚げ カット	2	2.4	大豆	633
	水	20	24		-
	酒(1.8%)	1	1.2		505
	三温糖	3	3.6		623
	しょうゆ(1.8%)	4	4.8	小麦【調】、大豆【調】	510
	本みりん(1.8%)	1	1.2		508
	和風だし(素(和風ストック))	0.5	0.6	魚	721
	サラダ油(1.5kg)	0.5	0.6		711
	揚げ豚のみそがらめ	豚肉 角切り	40	48	豚肉
土しょうが		0.5	0.6		6
酒(1.8%)		2	2.4		505
米粉(kg)		3	3.6		611
でん粉(1kg)		3	3.6	じゃがいも	619
大豆白絞油		5	6	大豆【調】	710
グリーンピース 冷		3	3.6		647
豆味噌		4	4.8	大豆【調】	513
酒(1.8%)		1	1.2		505
本みりん(1.8%)		1	1.2		508
上白糖(20kg)		4.5	5.4		621
水		3	3.6		-
端午の節句汁	型かまぼこ	10	12	魚(たら)、じゃがいも	218
	鶏肉むね 皮なし	10	12	鶏肉	109
	酒(1.8%)	1	1.2		505
	冷凍豆腐(1kg)	20	24	大豆	628
	冷凍豆腐(10kg)	0	0	大豆	629
	たまねぎ	10	12		8
	だいこん 根	15	18		7
	干しいたけ カット	0.5	0.6		667
	根みつば	3	3.6		19
	薄口しょうゆ(1.8%)	4	4.8	小麦【調】、大豆【調】	718
	本みりん(1.8%)	1.5	1.8		508
	塩(5kg)	0.1	0.12		511
	削り節だしパック	3.5	4.2	魚	682
	水	100	120		-
パースデーデザート	こどもの日デザート 37g	37	37	フルーツ(りんご)、大豆	221

2026年5月7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
鶏肉のパーベ キューソース焼き	鶏肉むね 皮なし 2cm角	40	48	鶏肉	110
	塩(5kg)	0.04	0.048		511
	白こしょう(300g)	0.01	0.012		753
	でん粉(1kg)	2	2.4	じゃがいも	619
	米粉(kg)	2	2.4		611
	たまねぎ	10	12		8
	しめじ	3.2	3.84		23
	むきえだまめ 冷	5	6	大豆	646
	ケチャップ(3kg)	4.8	5.76	じゃがいも、トマト	731
	酒(1.8%)	1	1.2		505
	ウスターソース(1.8%)	1.8	2.16	トマト	715
	しょうゆ(1.8%)	0.3	0.36	小麦【調】、大豆【調】	510
りんごピューレ	2.5	3	フルーツ(りんご)	209	
にんにく 皮なし	0.1	0.12		12	
春雨サラダ	春雨 5cmカット	3.5	4.2		620
	まぐろサラダ油漬 フレーク	10	12	魚、じゃがいも	683
	きゅうり	5	6	きゅうり	4
	キャベツ	15	18		3
	薄口しょうゆ(1.8%)	2.5	3	小麦【調】、大豆【調】	718
	上白糖(20kg)	3	3.6		621
	酢(1.8%)	2	2.4		720
	白こしょう(300g)	0.01	0.012		753
	ごま油(1.65kg)	0.3	0.36	ごま	709
	もずく	8	9.6		210
	生揚げ 1.5cm角	20	24	大豆	632
	豚肉 スライス	10	12	豚肉	104
もやし	20	24	もやし	20	
だいこん 根	15	18		7	
ねぎ	5	6		13	
中華だし(素)	1.2	1.44		725	
しょうゆ(1.8%)	2.5	3	小麦【調】、大豆【調】	510	
塩(5kg)	0.1	0.12		511	
白こしょう(300g)	0.02	0.024		753	
でん粉(1kg)	0.4	0.48	じゃがいも	619	
水	100	120		-	
もずくスープ	もずく	8	9.6		210
	生揚げ 1.5cm角	20	24	大豆	632
	豚肉 スライス	10	12	豚肉	104
	もやし	20	24	もやし	20
	だいこん 根	15	18		7
	ねぎ	5	6		13
	中華だし(素)	1.2	1.44		725
	しょうゆ(1.8%)	2.5	3	小麦【調】、大豆【調】	510
	塩(5kg)	0.1	0.12		511
	白こしょう(300g)	0.02	0.024		753
	でん粉(1kg)	0.4	0.48	じゃがいも	619
	水	100	120		-

2026年5月8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	
クロスロール	クロスロールパン 55g	55		乳、小麦、大豆	主食	
	クロスロールパン 65g		65	乳、小麦、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チーズ焼き (乳除去食:有)	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	694	
	オリーブ油(910g)	1	1.2		708	
	パセリ	0.2	0.24		15	
	ナチュラルチーズ	10	12	乳	706	
	塩(5kg)	0.1	0.12		511	
	白こしょう(300g)	0.03	0.036		753	
紙カップ 丸	1	1		-		
アルファベットスープ	鶏肉むね 皮なし	8	9.6	鶏肉	109	
	たまねぎ	25	30		8	
	アルファベットマカロニ	4	4.8	小麦	605	
	にんじん	10	12		11	
	小松菜 地産地消	5	6		5	
	しめじ	6	7.2		23	
	コンソメ	1.2	1.44	豚肉、大豆、セロリ	727	
	薄口しょうゆ(1.8ℓ)	2	2.4	小麦【調】、大豆【調】	718	
	本みりん(1.8ℓ)	0.3	0.36		508	
	塩(5kg)	0.08	0.096		511	
	白こしょう(300g)	0.01	0.012		753	
	水	100	120		-	
	いろいろポンチ	カクテルゼリー	20	24	フルーツ(もも)、 フルーツ(りんご)、 大豆、フルーツ(ぶどう)	227
		ナタデココ	10	12	ココナッツ	229
みかん 袋詰		15	18	フルーツ(みかん)	205	
パインチビット 袋詰		15	18	フルーツ(パイナップル)	661	
上白糖(20kg)		2	2.4		621	
白ワイン(1.8ℓ)		0.8	0.96	フルーツ(ぶどう)	506	
水		10	12		-	

2026年5月11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
キムタクご飯の具	豚肉 スライス	20	24	豚肉	104
	キムチ	12	14.4	大豆、じゃがいも、トマト	659
	つぼ漬け	15	18	小麦【調】、大豆【調】	204
	サラダ油(1.5kg)	0.3	0.36		711
	酒(1.8ℓ)	0.3	0.36		505
	白こしょう(300g)	0.02	0.024		753
高野豆腐のうま煮	鶏肉むね 皮付き	15	18	鶏肉	108
	酒(1.8ℓ)	0.8	0.96		505
	高野豆腐 サイコロ	4	4.8	大豆	635
	たまねぎ	25	30		8
	にんじん	15	18		11
	ごぼう 半月	12	14.4		28
	じゃがいも	15	18	じゃがいも	1
	干しいたけ カット	0.8	0.96		667
	さやいんげん 冷	6	7.2		645
	はんぺん 7cm×3.5cm	8	9.6	魚(たら)、じゃがいも	690
	つきこんにやく	8	9.6		617
	しょうゆ(1.8ℓ)	4	4.8	小麦【調】、大豆【調】	510
	上白糖(20kg)	2.5	3		621
	本みりん(1.8ℓ)	1.2	1.44		508
	削り節だしパック	1.2	1.44	魚	682
	水	30	36		-
	和風だし(和風ストック)	0.05	0.06	魚	721
みたらし団子 小4・中5目安	白玉団子 非加熱用 乳抜き	40	48	大豆	615
	三温糖	5	6		623
	しょうゆ(1.8ℓ)	2	2.4	小麦【調】、大豆【調】	510
	本みりん(1.8ℓ)	1	1.2		508
	でん粉(1kg)	0.2	0.24	じゃがいも	619
	水	4.5	5.4		-

2026年5月12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
手作りつくね	鶏ひき肉 むね	40	50	鶏肉	114
	大豆ミート	2	2.5	大豆	765
	土しよが	0.5	0.62		6
	調製豆乳(1%)	7	8.75	大豆	637
	たまねぎ	10	12.5		8
	生パン粉(1kg)	3	3.75	小麦、大豆	609
	塩(5kg)	0.2	0.25		511
	薄口しよゆ(1.8%)	1.2	1.5	小麦【調】、大豆【調】	718
	でん粉(1kg)	0.5	0.62	じゃがいも	619
	しよゆ(1.8%)	3.5	4.37	小麦【調】、大豆【調】	510
	上白糖(20kg)	2	2.5		621
	本みりん(1.8%)	1	1.25		508
	でん粉(1kg)	0.4	0.5	じゃがいも	619
	水	8	10		-
	ごぼうサラダ	ごぼう ささがき	15	18	
しよゆ(1.8%)		0.8	0.96	小麦【調】、大豆【調】	510
上白糖(1kg)		0.5	0.6		622
ホールコーン 冷		8	9.6		655
きゆうり		5	6	きゆうり	4
ハム サイコロカット(卵・乳なし)		10	12	豚肉	693
ごまドレッシング(1%)		5	6	ごま	737
塩(5kg)	0.02	0.024		511	
白こしよ(300g)	0.015	0.018		753	
若竹汁	たけのこ水煮	15	18		652
	にんじん	10	12		11
	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		14
	カットわかめ(1kg)	0.5	0.6		676
	かまぼこ 白	8	9.6	魚(たら)、じゃがいも	687
	しよゆ(1.8%)	4.5	5.4	小麦【調】、大豆【調】	510
	酒(1.8%)	1	1.2		505
	本みりん(1.8%)	1.2	1.44		508
	削り節だしパック	3.5	4.2	魚	682
	水	100	120		-
塩(5kg)	0.05	0.06		511	

2026年5月13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
山菜あんかけうどんの汁	豚肉 スライス	10	12	豚肉	104
	酒(1.8%)	1	1.2		505
	油揚げ カット	2	2.4	大豆	633
	かまぼこ 白	10	12	魚(たら)、じゃがいも	687
	にんじん	10	12		11
	たけのこ水煮	10	12		652
	山菜水煮	10	12		226
	たまねぎ	10	12		8
	しめじ	5	6		23
	削り節だしパック	4	4.8	魚	682
	和風だし(素(和風ストック))	0.05	0.06	魚	721
	しよゆ(1.8%)	6	7.2	小麦【調】、大豆【調】	510
	白しよゆ(1.8%)	0.8	0.96	小麦【調】、大豆【調】	719
	本みりん(1.8%)	2	2.4		508
	塩(5kg)	0.2	0.24		511
	でん粉(1kg)	2	2.4	じゃがいも	619
	水	120	144		-
	きびなごのから揚げ	きびなごのから揚げ kg	30	36	魚、じゃがいも、 魚卵注意、小麦【調】、 大豆【調】
大豆白絞油		3	3.6	大豆【調】	710
チキンサラダ	ささみオイル漬	15	18	鶏肉、フルーツ(ぶどう)、 小麦【調】、大豆【調】	700
	キャベツ	20	24		3
	赤ピーマン	2.5	3		17
	黄ピーマン	2.5	3		18
	塩(5kg)	0.02	0.024		511
	白こしよ(300g)	0.01	0.012		753
かんきつドレッシング(1%)	5	6	魚、フルーツ(みかん)	740	

2026年5月14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
しゅうまい 小2・中3	しゅうまい 20g	40	60	小麦、豚肉	759
野菜いっぱいチャプ チェ	豚肉 スライス	12	14.4	豚肉	104
	酒(1.8ℓ)	1	1.2		505
	土しょうが	0.3	0.36		6
	にんにく 皮なし	0.3	0.36		12
	マロニー	3.5	4.2	じゃがいも	203
	ピーマン	5	6		16
	たまねぎ	10	12		8
	黒きくらげ 乾スライス(1kg)	0.5	0.6		665
	にら	3	3.6		10
	塩(5kg)	0.1	0.12		511
	白こしょう(300g)	0.01	0.012		753
	しょうゆ(1.8ℓ)	2	2.4	小麦【調】、大豆【調】	510
	本みりん(1.8ℓ)	0.5	0.6		508
	上白糖(20kg)	1	1.2		621
	ごま油(1.65kg)	0.3	0.36	ごま	709
	白炒りごま(1kg)	0.4	0.48	ごま	640
八宝湯 (卵除去食:有)	鶏肉むね 皮なし	10	12	鶏肉	109
	にんじん	10	12		11
	ねぎ	5	6		13
	もやし	12	14.4	もやし	20
	茎わかめ 細切り	3	3.6		678
	うずら卵水煮ラミコンカップ	20	24	卵(うずら卵)	220
	干しいたけ カット	1	1.2		667
	薄口しょうゆ(1.8ℓ)	4	4.8	小麦【調】、大豆【調】	718
	塩(5kg)	0.1	0.12		511
	白こしょう(300g)	0.01	0.012		753
	でん粉(1kg)	0.8	0.96	じゃがいも	619
	鶏がらスープ	1.2	1.44	鶏肉	726
	水	100	120		-

2026年5月15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:きなこ揚げパン	ロールパン 50g	50		乳、小麦、大豆【調】	主食
	ロールパン 60g		60	乳、小麦、大豆【調】	主食
	大豆白絞油		6	大豆【調】	710
	グラニュー糖		7.2		624
	きな粉		7.2	大豆	627
	塩(5kg)		0.24		511
	ペーパー		1		-
牛乳	飲用牛乳	206	206	乳	牛乳
ポークビーンズ	水	40	48		-
	豚肉 角切り	18	21.6	豚肉	105
	サラダ油(1.5kg)	0.5	0.6		711
	じゃがいも	35	42	じゃがいも	1
	たまねぎ	30	36		8
	水煮大豆 ドライパック	20	24	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	730
	ケチャップ(3kg)	10	12	じゃがいも、トマト	731
	上白糖(20kg)	0.5	0.6		621
	コンソメ	1.2	1.44	豚肉、大豆、セロリ	727
	塩(5kg)	0.05	0.06		511
	白こしょう(300g)	0.02	0.024		753
	でん粉(1kg)	1	1.2	じゃがいも	619
チーズ入りサラダ (乳除去食:有)	キャベツ	20	24		3
	きゅうり	10	12	きゅうり	4
	ホールコーン 冷	5	6		655
	ダイスチーズ	5	6	乳	707
	酢(1.8ℓ)	2.5	3		720
	サラダ油(1.5kg)	3.5	4.2		711
	上白糖(20kg)	1.5	1.8		621
	塩(5kg)	0.2	0.24		511
	白こしょう(300g)	0.02	0.024		753
	小:一口ゼリー(アセロラ)	ひとくちゼリー(アセロラ) 22g	22	0	フルーツ

2026年5月18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
豚肉のスタミナ焼き	豚肉 スライス	50	60	豚肉	104
	にんにく 皮なし	0.25	0.3		12
	土しょうが	0.25	0.3		6
	本みりん(1.8%)	1.5	1.8		508
	白こしょう(300g)	0.01	0.012		753
	酒(1.8%)	1	1.2		505
	三温糖	0.7	0.84		623
	しょうゆ(1.8%)	4	4.8	小麦【調】、大豆【調】	510
切り干し大根のごま和え	切り干し大根(1kg)	3.5	4.2		650
	きゅうり	12	14.4	きゅうり	4
	ささみオイル漬	8	9.6	鶏肉、フルーツ(ぶどう)、小麦【調】、大豆【調】	700
	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】	510
	上白糖(20kg)	1.8	2.16		621
	塩(5kg)	0.02	0.024		511
	白こしょう(300g)	0.01	0.012		753
	ねりごま(1kg)	3	3.6	ごま	644
	すりごま(1kg)	0.8	0.96	ごま	642
愛知のしらすだんご汁	愛知しらすつみれ団子	20	24	魚(たら)、魚(しらす)	219
	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		14
	えのきだけ	5	6		22
	にんじん	15	18		11
	ねぎ	5	6		13
	薄口しょうゆ(1.8%)	3.5	4.2	小麦【調】、大豆【調】	718
	本みりん(1.8%)	1	1.2		508
	塩(5kg)	0.03	0.036		511
	削り節だしパック	3.5	4.2	魚	682
	水	100	120		-

2026年5月19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
かつおのフライ	かつおフライ 40g	40	0	小麦、魚、魚卵注意	211
	かつおフライ 50g	0	50	小麦、魚、魚卵注意	212
	大豆白絞油	5	6	大豆【調】	710
アスパラガスともやしの昆布和え	グリーンアスパラガス	8	9.6		2
	もやし	15	18	もやし	20
	きゅうり	8	9.6	きゅうり	4
	ハム ロース短冊(卵・乳なし)	8	9.6	豚肉	692
	塩昆布(1kg)	1	1.2	小麦、大豆	673
	薄口しょうゆ(1.8%)	1.5	1.8	小麦【調】、大豆【調】	718
	じゃがいも	25	30	じゃがいも	1
	にんじん	10	12		11
みつばとじゃがいものみそ汁	たまねぎ	20	24		8
	根みつば	3	3.6		19
	はんぺん 7cm×3.5cm	5	6	魚(たら)、じゃがいも	690
	油揚げ カット	2	2.4	大豆	633
	豆味噌	2	2.4	大豆【調】	513
	白味噌	6	7.2	大豆【調】	512
	削り節だしパック	3.5	4.2	魚	682
	水	100	120		-

2026年5月20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
生揚げの油淋鶏風味焼き	生揚げ 1.5cm角	37	44.4	大豆	632
	にんにく 皮なし	0.2	0.24		12
	ねぎ	4	4.8		13
	ごま油(1.65kg)	0.3	0.36	ごま	709
	しょうゆ(1.8㍓)	3	3.6	小麦【調】、大豆【調】	510
	上白糖(20kg)	2	2.4		621
	酢(1.8㍓)	1.8	2.16		720
	でん粉(1kg)	0.2	0.24	じゃがいも	619
水	2	2.4		-	
かぼちゃとひじきのサラダ	かぼちゃ 1.5cm角	27	32.4		26
	米ひじき	0.3	0.36		679
	和風だしの素(和風ストック)	0.02	0.024	魚	721
	しょうゆ(1.8㍓)	0.24	0.288	小麦【調】、大豆【調】	510
	本みりん(1.8㍓)	0.04	0.048		508
	上白糖(20kg)	0.2	0.24		621
	きゅうり	5	6	きゅうり	4
	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	683
	マヨネーズ 卵抜き	10	12	大豆	741
	塩(5kg)	0.01	0.012		511
白こしょう(300g)	0.01	0.012		753	
ワンタンスープ	豚肉 スライス	15	18	豚肉	104
	酒(1.8㍓)	1	1.2		505
	ワンタン皮(1kg)	4	4.8	小麦	608
	にんじん	10	12		11
	だいこん 根	15	18		7
	チンゲンサイ	8	9.6		9
	たけのこ水煮	10	12		652
	鶏がらスープ	1	1.2	鶏肉	726
	しょうゆ(1.8㍓)	3	3.6	小麦【調】、大豆【調】	510
	塩(5kg)	0.1	0.12		511
	白こしょう(300g)	0.02	0.024		753
	水	100	120		-

2026年5月21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	
揚げじゃがいものそぼろ煮	じゃがいも(洗い)	55		じゃがいも	25	
	じゃがいも	0	66	じゃがいも	1	
	大豆白絞油	5.5	6.6	大豆【調】	710	
	豚挽き肉	8	9.6	豚肉	107	
	焼き竹輪	8	9.6	大豆、魚(たら)、じゃがいも	688	
	たまねぎ	12	14.4		8	
	にんじん	6	7.2		11	
	つきこんにやく	5	6		617	
	さやいんげん 冷	5	6		645	
	しょうゆ(1.8㍓)	3	3.6	小麦【調】、大豆【調】	510	
	上白糖(20kg)	2.4	2.88		621	
	本みりん(1.8㍓)	2	2.4		508	
	和風だしの素(和風ストック)	0.15	0.18	魚	721	
	サラダ油(1.5kg)	0.2	0.24		711	
	水				-	
	かきたま汁(卵除去食:有)	凍結全卵(調理用)	15	18	卵	701
		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		14	
小松菜 地産地消		8	9.6		5	
鶏肉むね 皮なし		10	12	鶏肉	109	
干しいたけ カット		0.5	0.6		667	
しょうゆ(1.8㍓)		4.2	5.04	小麦【調】、大豆【調】	510	
本みりん(1.8㍓)		1	1.2		508	
塩(5kg)		0.02	0.024		511	
削り節だしパック		3.5	4.2	魚	682	
でん粉(1kg)		0.7	0.84	じゃがいも	619	
水	100	120		-		
バナナ	バナナ 個	80	80	フルーツ(バナナ)	21	
	塩(5kg)	0.05	0.05		511	

2026年5月22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
ミーゴレン (えび除去食:有)	焼きそば(佐織)	45	54	小麦、大豆【調】	501
	鶏ひき肉 むね	12	14.4	鶏肉	114
	たまねぎ	30	36		8
	もやし	10	12	もやし	20
	チンゲンサイ	5	6		9
	にんじん	15	18		11
	冷むきえび 2L	10	12	えび	684
	土しょうが	0.2	0.24		6
	にんにく 皮なし	0.3	0.36		12
	酒(1.8ℓ)	1	1.2		505
	しょうゆ(1.8ℓ)	4	4.8	小麦【調】、大豆【調】	510
	酢(1.8ℓ)	1	1.2		720
	ケチャップ(3kg)	4	4.8	じゃがいも、トマト	731
	オイスターソース(1.2kg)	2.5	3	大麦、かき	223
	鶏がらスープ	0.5	0.6	鶏肉	726
	塩(5kg)	0.1	0.12		511
	白こしょう(300g)	0.01	0.012		753
サラダ油(1.5kg)	0.5	0.6		711	
フランクフルト	フランクフルト 40g	40	0	豚肉	698
	フランクフルト 50g	0	50	豚肉	696
マンゴーゼリーポンチ	ダイゼリー(マンゴー)	30	36	フルーツ(マンゴー)	228
	黄桃ダイス 袋詰	15	18	フルーツ(もも)	662
	パインチビット 袋詰	15	18	フルーツ(パイナップル)	661
	上白糖(20kg)	2	2.4		621
	白ワイン(1.8ℓ)	1	1.2	フルーツ(ぶどう)	506
	水	10	12		-

2026年5月25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	豚肉 スライス	15	18	豚肉	104
	にんにく 皮なし	0.3	0.36		12
	土しょうが	0.2	0.24		6
	サラダ油(1.5kg)	0.8	0.96		711
	たまねぎ	45	54		8
	にんじん	15	18		11
	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、セロリ、フルーツ(マンゴー)、フルーツ(みかん)	745
	米粉のカレールウ	2	2.4	トマト	746
	コンソメ	0.1	0.12	豚肉、大豆、セロリ	727
	マースチャツネ(450g)	1.5	1.8	フルーツ(りんご)、フルーツ(ぶどう)	764
	ケチャップ(3kg)	3	3.6	じゃがいも、トマト	731
	ウスターソース(1.8ℓ)	2	2.4	トマト	715
	塩(5kg)	0.05	0.06		511
白こしょう(300g)	0.02	0.024		753	
水	75	90		-	
豆腐ナゲット 小2・中3	豆腐ナゲット 20g	40	60	小麦、大豆	232
	大豆白絞油	4	6	大豆【調】	710
福神あえ	キャベツ	15	18		3
	きゅうり	5	6	きゅうり	4
	福神漬	12	14.4	きゅうり、大豆【調】	651
	薄口しょうゆ(1.8ℓ)	0.5	0.6	小麦【調】、大豆【調】	718

2026年5月26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
さわらのごまみそ焼き	さわら 切身 40g	40		魚	215
	さわら 切身 50g	0	50	魚	216
	すりごま(1kg)	1	1.2	ごま	642
	上白糖(20kg)	3	3.6		621
	本みりん(1.8ℓ)	3	3.6		508
	酒(1.8ℓ)	1	1.2		505
	米みそ(西京)みそ	2	2.4	じゃがいも、大豆【調】	742
	白味噌	2	2.4	大豆【調】	512
	土しょうが	0.5	0.6		6
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	693
	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	741
	塩(5kg)	0.02	0.024		511
	白こしょう(300g)	0.015	0.018		753
けんちん汁	鶏肉むね 皮なし	10	12	鶏肉	109
	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		7
	にんじん	12	14.4		11
	ごぼう ささがき	10	12		27
	つきこんにゃく	8	9.6		617
	ねぎ	5	6		13
	しょうゆ(1.8ℓ)	4	4.8	小麦【調】、大豆【調】	510
	本みりん(1.8ℓ)	0.5	0.6		508
	酒(1.8ℓ)	1	1.2		505
	塩(5kg)	0.05	0.06		511
	削り節だしパック	3.5	4.2	魚	682
	水	100	120		-

2026年5月27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(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
フレークご飯の具	まぐろサラダ油漬 フレーク	30	40	魚、じゃがいも	683
	たまねぎ	12	16		8
	パセリ	0.3	0.4		15
	上白糖(20kg)	2	2.7		621
	しょうゆ(1.8ℓ)	2.5	3.3	小麦【調】、大豆【調】	510
さつま芋のみそ汁	豚肉 スライス	10	12	豚肉	104
	酒(1.8ℓ)	0.5	0.6		505
	もやし	10	12	もやし	20
	にんじん	10	12		11
	えのきだけ	6	7.2		22
	さつまいも角切 1.5cm角	15	18		24
	カットわかめ(1kg)	0.5	0.6		676
	はくさい	15	18		14
	豆味噌	8	9.6	大豆【調】	513
	削り節だしパック	3.5	4.2	魚	682
	水	100	120		-
手作り抹茶ケーキ	ホットケーキミックス 乳ぬき	25	30	小麦	201
	抹茶	0.3	0.36		222
	上白糖(20kg)	3	3.6		621
	調製豆乳(1ℓ)	25	30	大豆	637
	あずき ゆで kg	5	6		233
	マーガリン 乳なし	4	4.8	大豆	713
	紙カップ 丸	1	1		-

2026年5月28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
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	699
	なると	12	14.4	魚(たら)、じゃがいも、トマト	689
	キャベツ	12	14.4		3
	黒きくらげ 乾スライス(1kg)	0.5	0.6		665
	もやし	10	12	もやし	20
	にんじん	8	9.6		11
	たまねぎ	20	24		8
	しょうゆ(1.8% <small>濃</small>)	5	6	小麦【調】、大豆【調】	510
	鶏豚湯(450g)	3	3.6	鶏肉、豚肉	724
	中華だしの素	1.2	1.44		725
	塩(5kg)	0.1	0.12		511
	白こしょう(300g)	0.02	0.024		753
	水	120	144		-
	ヤンニョムチキン	鶏肉むね 皮なし 2cm角	40	48	鶏肉
酒(1.8% <small>濃</small>)		1.2	1.44		505
塩(5kg)		0.05	0.06		511
でん粉(1kg)		3	3.6	じゃがいも	619
米粉(kg)		3	3.6		611
大豆白絞油		6	7.2	大豆【調】	710
にんにく 皮なし		0.3	0.36		12
土しょうが		0.3	0.36		6
ごま油(1.65kg)		0.4	0.48	ごま	709
しょうゆ(1.8% <small>濃</small>)		1.2	1.44	小麦【調】、大豆【調】	510
本みりん(1.8% <small>濃</small>)		2	2.4		508
酒(1.8% <small>濃</small>)		2	2.4		505
上白糖(20kg)		1.2	1.44		621
ケチャップ(3kg)		5	6	じゃがいも、トマト	731
ねぎ		2	2.4		13
豆板醤(1kg)		0.1	0.12	そらまめ	717
塩(5kg)		0.01	0.012		511
でん粉(1kg)		0.1	0.12	じゃがいも	619
水		4	4.8		-
白炒りごま(1kg)		0.5	0.6	ごま	640
フルーツヨーグルト (乳除去食:有)	ヨーグルト 無糖(1kg)	35	42	乳	704
	ヨーグルト 無糖(10kg)	0	0	乳	705
	上白糖(20kg)	3.5	4.2		621
	黄桃ダイス 袋詰	15	18	フルーツ(もも)	662
	パインチビット 袋詰	12	14.4	フルーツ(パイナップル)	661
	アロエ ダイス シロップ煮(1kg)	10	12		230

2026年5月29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
小さなこ揚げパン 中:ミルクロールパン	ミルクロールパン 40g	40		乳、小麦、大豆【調】	主食
	ミルクロールパン 70g		70	乳、小麦、大豆【調】	主食
	大豆白絞油	4		大豆【調】	710
	グラニュー糖	6			624
	きな粉	6		大豆	627
	塩(5kg)	0.02			511
	ペーパー	1			-
牛乳	飲用牛乳	206	206	乳	牛乳
アスパラガスのポ タージュ(乳除去食: 有)	鶏肉むね 皮なし	8	9.6	鶏肉	109
	白ワイン(1.8% <small>濃</small>)	1	1.2	フルーツ(ぶどう)	506
	たまねぎ	20	24		8
	にんじん	10	12		11
	クリームコーン袋	20	24		654
	ホールコーン 冷	8	9.6		655
	グリーンアスパラガス	8	9.6		2
	マッシュルーム 水煮	5	6		668
	パセリ	0.3	0.36		15
	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】	722
	小麦粉(5kg)	5	6	小麦	601
	バター(450g)	5	6	乳	712
	調理用牛乳(学校)	30	36	乳	牛乳
	生クリームー普通脂肪ー	3	3.6	乳	703
	塩(5kg)	0.15	0.18		511
	白こしょう(300g)	0.02	0.024		753
	水	70	84		-
イタリアンサラダ	ミックスビーンズ	15	18		225
	きゅうり	10	12	きゅうり	4
	かにかまぼこ	8	9.6	小麦、魚、トマト、大豆【調】	686
	イタリアンドレッシング(1% <small>濃</small>)	5	6	トマト、セロリ	738
	塩(5kg)	0.05	0.06		511
	白こしょう(300g)	0.01	0.012		753
中:ーロゼリー(ア セロラ)	ひとくちゼリー(アセロラ) 22g	0	22	フルーツ	231