

令和8年度

# 給食日誌 (6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6月1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
チキンカツ	(小学校)チキンカツ 40g	40	0	鶏肉	238
	(中学校)チキンカツ 50g	0	50	小麦、鶏肉、じゃがいも、フルーツ(ぶどう)	237
	大豆白絞油	4	5	大豆【調】	710
ひじきの炒め煮	サラダ油(1.5kg)	0.5	0.6		711
	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	6	7.2		652
	米ひじき	1.5	1.8		679
	干しいたけ カット	0.4	0.48		667
	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	721
	しょうゆ(1.8%)	1.5	1.8	小麦【調】、大豆【調】	510
	本みりん(1.8%)	0.5	0.6		508
	上白糖(20kg)	1	1.2		621
	水	5	6		-
	沢煮椀	豚肉 スライス	8	9.6	豚肉
だいこん 根		15	18		10
つきこんにやく		8	9.6		617
油揚げ カット		2	2.4	大豆	633
にんじん		10	12		15
ねぎ		5	6		17
薄口しょうゆ(1.8%)		4	4.8	小麦【調】、大豆【調】	718
酒(1.8%)		0.5	0.6		505
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6月2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	
ぶりの三河みりん焼き	ぶりの三河みりん焼き 40g	40	0	小麦、魚、じゃがいも、魚卵注意、小麦【調】、大豆【調】	226	
	ぶりの三河みりん焼き 50g	0	50	小麦、魚、じゃがいも、魚卵注意、小麦【調】、大豆【調】	227	
肉じゃが	豚肉 スライス	20	24	豚肉	104	
	じゃがいも	0	72	じゃがいも	1	
	じゃがいも(洗い)	60		じゃがいも	31	
	にんじん	15	18		15	
	たまねぎ	30	36		11	
	つきこんにやく	10	12		617	
	はんぺん 7cm×3.5cm	10	12	魚(たら)、じゃがいも	690	
	さやいんげん 冷	6	7.2		645	
	サラダ油(1.5kg)	0.5	0.6		711	
	中ざら	2.8	3.36		625	
	本みりん(1.8%)	1.2	1.44		508	
	酒(1.8%)	0.8	0.96		505	
	しょうゆ(1.8%)	5	6	小麦【調】、大豆【調】	510	
	和風だしの素(和風ストック)	0.1	0.12	魚	721	
	削り節だしパック	2	2.4	魚	682	
	水	15	18		-	
	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	24
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	
きざみのり(100g)		0.3	0.36		217	
薄口しょうゆ(1.8%)		3	3.6	小麦【調】、大豆【調】	718	
上白糖(20kg)		0.2	0.24		621	
パースデーデザート(日向夏ゼリー)	日向夏ゼリー 40g	40	40	じゃがいも、フルーツ	241	

2026年6月3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
焼きぎょうざ 小2・中3	ぎょうざ(焼き目付き)	40	60	小麦、鶏肉、豚肉、大豆	247
中華サラダ	小松菜 地産地消	5	6		6
	きゅうり	20	24	きゅうり	5
	かにかまぼこ	8	9.6	小麦、魚、トマト、大豆【調】	686
	ホールコーン 冷	5	6		655
	薄口しょうゆ(1.8㍓)	2.5	3	小麦【調】、大豆【調】	718
	酢(1.8㍓)	3	3.6		720
	上白糖(20kg)	2	2.4		621
	ごま油(1.65kg)	1.5	1.8	ごま	709
	白こしょう(300g)	0.01	0.012		753
ホイコーロー	豚肉 スライス	20	24	豚肉	104
	しょうゆ(1.8㍓)	0	0	小麦【調】、大豆【調】	510
	土しょうが	0.5	0.6		7
	にんにく 皮なし	0.3	0.36		16
	サラダ油(1.5kg)	0.5	0.6		711
	キャベツ	20	24		4
	たまねぎ	25	30		11
	にんじん	20	24		15
	たけのこ水煮	20	24		652
	ピーマン	3	3.6		20
	生揚げ 2cm角	15	18	大豆	631
	上白糖(20kg)	2	2.4		621
	しょうゆ(1.8㍓)	2.8	3.36	小麦【調】、大豆【調】	510
	酒(1.8㍓)	2.8	3.36		505
	水	2	2.4		-
	中華だしの素	0.25	0.3		725
	豆味噌	6	7.2	大豆【調】	513
	白こしょう(300g)	0.01	0.012		753
	豆板醤(1kg)	0.1	0.12	そらまめ	717
	でん粉(1kg)	0.6	0.72	じゃがいも	619

2026年6月4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
たこからとポテトの 磯風味揚げ	たこの唐揚げ	35	42	たこ、魚卵注意	232
	ポテト クリンクルカット	25	30	じゃがいも	206
	大豆白絞油	5.5	6.6	大豆【調】	710
	青のり粉(100g)	0.3	0.36		669
	塩(5kg)	0.05	0.06		511
だいこんの煮物	鶏肉むね 皮付き	15	18	鶏肉	108
	酒(1.8㍓)	0.8	0.96		505
	だいこん 根	40	48		10
	にんじん	8	9.6		15
	がんもどき	15	18	大豆	634
	角麩	10	12	小麦	203
	板こんにゃく	10	12		616
	角切昆布 1.5cm角(1kg)	1	1.2		670
	むきえだまめ 冷	5	6	大豆	646
	しょうゆ(1.8㍓)	4	4.8	小麦【調】、大豆【調】	510
	上白糖(20kg)	2.5	3		621
	本みりん(1.8㍓)	1	1.2		508
	塩(5kg)	0.03	0.036		511
	削り節だしパック	1.2	1.44	魚	682
水	40	48		-	
和風だしの素(和風ストック)	0.05	0.06	魚	721	
梅しらす和え	もやし	30	36	もやし	24
	水菜	5	6		22
	しらす干し	9	10.8	魚(しらす)	220
	白炒りごま(1kg)	0.7	0.84	ごま	640
	刻み梅	1.6	1.92	フルーツ(りんご)、魚	212
	薄口しょうゆ(1.8㍓)	0.4	0.48	小麦【調】、大豆【調】	718

2026年6月5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
サンドイッチロール	サンドイッチロールパン 50g	50		乳、小麦、大豆【調】	主食
	サンドイッチロールパン 60g		60	乳、小麦、大豆【調】	主食
牛乳	飲用牛乳	206	206	乳	牛乳
セルフドック (焼きそば)	焼きそば(佐織)	45	54	小麦、大豆【調】	501
	豚肉 スライス	12	14.4	豚肉	104
	キャベツ	45	54		4
	にんじん	15	18		15
	焼き竹輪	15	18	大豆、魚(たら)、じゃがいも	688
	中濃ソース(1.8%)	3	3.6	トマト	716
	ウスターソース(1.8%)	8	9.6	トマト	715
	中華だしの素	0.3	0.36		725
	塩(5kg)	0.1	0.12		511
	紅しょうが(kg)	0.5	0.6		265
	白こしょう(300g)	0.01	0.012		753
	けずり節粉(100g)	0.2	0.24	魚	681
	青のり粉(100g)	0.15	0.18		669
	サラダ油(1.5kg)	0.5	0.6		711
ごぼう入りつくね 小2・中3	ごぼう入りつくね	40	60	鶏肉、豚肉、大豆、じゃがいも	253
かんでんポンチ	寒天 ダイスカット	30	36		242
	パインチビット 袋詰	15	18	フルーツ(パイナップル)	661
	黄桃アイス 袋詰	15	18	フルーツ(もも)	662
	上白糖(20kg)	2	2.4		621
	レモン果汁(1%)	0.8	0.96	フルーツ	664
	水	10	12		-

2026年6月8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(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
さくらえびと切り干し 大根の旨味ご飯の 具(えび除去食:有)	煮干桜えび	0.5	0.6	えび	229
	切干し大根(1kg)	5	6		650
	にんじん	8	9.6		15
	油揚げ カット	1.5	1.8	大豆	633
	豆苗	3	3.6		3
	しょうゆ(1.8%)	4	4.8	小麦【調】、大豆【調】	510
	中ざら	2.5	3		625
	本みりん(1.8%)	1.5	1.8		508
	和風だしの素(和風ストック)	0.1	0.12	魚	721
	水	15	18		-
	コーンコロケ	コーンコロケ 40g	40		小麦、大豆
コーンコロケ 60g		0	60	小麦、大豆	249
大豆白絞油		4	5	大豆【調】	710
生揚げとなすの煮 物	鶏肉むね 皮なし	20	24	鶏肉	109
	焼き竹輪	10	12	大豆、魚(たら)、じゃがいも	688
	生揚げ 2cm角	30	36	大豆	631
	たけのこ水煮	20	24		652
	なす	10	12		13
	板こんにゃく	10	12		616
	干しいたけ カット	0.8	0.96		667
	さやいんげん 冷	6	7.2		645
	上白糖(20kg)	2.5	3		621
	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
	酒(1.8%)	1	1.2		505
	削り節だしパック	1.2	1.44	魚	682
	和風だしの素(和風ストック)	0.05	0.06	魚	721
	でん粉(1kg)	0.6	0.72	じゃがいも	619
	水	40	48		-

2026年6月9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	104
	土しょうが	0.5	0.6		7
	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
ごぼうサラダ	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】	510
	上白糖(1kg)	0.5	0.6		622
	にんじん	5	6		15
	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
	むきえだまめ 冷	6	7.2	大豆	646
	マヨネーズ 卵抜き	7	8.4	大豆	741
	塩(5kg)	0.01	0.012		511
	白こしょう(300g)	0.01	0.012		753
骨太みそ汁	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
	だいこん 根	15	18		10
	しらたき	8	9.6		205
	モロヘイヤ	3	3.6		25
	カットわかめ(1kg)	0.5	0.6		676
	煮干し粉(1kg)	0.4	0.48	魚	218
	豆味噌	6	7.2	大豆【調】	513
	白味噌	2	2.4	大豆【調】	512
	削り節だしパック	3.5	4.2	魚	682
	水	100	120		-

2026年6月10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
ソフト麺	ソフトめん 70g	70		小麦	主食
	ソフトめん 100g		100	小麦	主食
牛乳	飲用牛乳	206	206	乳	牛乳
豆乳ちゃんぽんの汁	サラダ油(1.5kg)	0.8	0.96		711
	豚肉 スライス	10	12	豚肉	104
	酒(1.8%)	1	1.2		505
	いか短皮なし100%	7	8.4	いか	685
	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		4
	黒きくらげ 乾スライス(1kg)	0.5	0.6		665
	もやし	10	12	もやし	24
	たまねぎ	8	9.6		11
	にんじん	10	12		15
	ねぎ	5	6		17
	土しょうが	0.2	0.24		7
	にんにく 皮なし	0.3	0.36		16
	薄口しょうゆ(1.8%)	4	4.8	小麦【調】、大豆【調】	718
	オイスターソース(1.2kg)	3	3.6	魚、かき、じゃがいも	243
	調製豆乳(1%)	20	24	大豆	637
	鶏豚湯(450g)	3	3.6	鶏肉、豚肉	724
中華だし素	1	1.2		725	
塩(5kg)	0.1	0.12		511	
白こしょう(300g)	0.02	0.024		753	
水	100	120		-	
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、大豆	236
	大豆白絞油	4	6	大豆【調】	710
アスパラガスのおかか和え	グリーンアスパラガス	8	9.6		2
	きゅうり	20	24	きゅうり	5
	赤ピーマン	2.5	3		21
	上白糖(20kg)	0.2	0.24		621
	しょうゆ(1.8%)	2	2.4	小麦【調】、大豆【調】	510
糸切本かつお(100g)	0.3	0.36	魚	680	

2026年6月11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
さばの立田揚げ	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%)	3	3.6	小麦【調】、大豆【調】	510
	酒(1.8%)	1.2	1.44		505
	土しょうが	0.6	0.72		7
	にんにく 皮なし	0.6	0.72		16
	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】	710
茎わかめの和え物	茎わかめ 細切り	6	7.2		678
	ハム ロース短冊(卵・乳なし)	7	8.4	豚肉	692
	チンゲンサイ	5	6		12
	もやし	20	24	もやし	24
	しょうゆ(1.8%)	2	2.4	小麦【調】、大豆【調】	510
	酢(1.8%)	1	1.2		720
	上白糖(20kg)	1.5	1.8		621
	ごま油(1.65kg)	0.5	0.6	ごま	709
ちゃんこ汁	鶏肉団子	20	24	鶏肉、じゃがいも、大豆【調】	760
	だいこん 根	15	18		10
	じゃがいも	12	14.4	じゃがいも	1
	にんじん	8	9.6		15
	つきこんにゃく	8	9.6		617
	油揚げ カット	2	2.4	大豆	633
	ねぎ	5	6		17
	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
	塩(5kg)	0.075	0.09		511
	削り節だしパック	3.5	4.2	魚	682
	水	100	120		-

2026年6月12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
レーズンロール	レーズンロールパン 50g	50		乳、小麦、フルーツ(ぶどう)、大豆【調】	主食
	レーズンロールパン 70g		70	乳、小麦、フルーツ(ぶどう)、大豆【調】	主食
牛乳	飲用牛乳	206	206	乳	牛乳
鶏肉のトマトチーズ焼き(乳除去食:有)	鶏肉むね 皮なし	45	50	鶏肉	109
	白こしょう(300g)	0.01	0.012		753
	でん粉(1kg)	0.5	0.6	じゃがいも	619
	米粉(kg)	0.5	0.6		611
	なす	5	6		13
	カットトマト(ロースト) 冷	5	6	トマト	658
	パセリ	0.3	0.33		19
	バジルペースト(250g)	0.5	0.55		211
	ケチャップ(3kg)	15	17	じゃがいも、トマト	731
	ナチュラルチーズ	4	5	乳	706
	紙カップ 丸	1	1		-
えだまめのサラダ	きゅうり	10	12	きゅうり	5
	まぐろサラダ油漬 フレーク	8	9.6	魚、じゃがいも	683
	むきえだまめ 冷	7	8.4	大豆	646
	水煮大豆 ドライパック	6	7.2	大豆	626
	塩(5kg)	0.01	0.012		511
	白こしょう(300g)	0.01	0.012		753
	コーンクリームドレッシング(1%)	5	6	フルーツ	739
	皮なしウインナー カット(卵・乳なし)	10	12	豚肉	695
コンソメスープ	ズッキーニ	5	6		8
	にんじん	15	18		15
	小松菜 地産地消	5	6		6
	マッシュルーム 水煮	8	9.6		668
	たまねぎ	15	18		11
	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】	510
	コンソメ	1.2	1.44	豚肉、大豆、セロリ	727
	塩(5kg)	0.08	0.096		511
	白こしょう(300g)	0.04	0.048		753
	サラダ油(1.5kg)	0.6	0.72		711
水	100	120		-	

2026年6月15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
めひかりフライ 小2・中3	めひかりフライ 15g	30	45	小麦、魚、魚卵注意	225
	大豆白絞油	3	4.5	大豆【調】	710
海藻サラダ (卵除去食:有)	マロニー	6	7.2	じゃがいも	207
	短冊卵	5	6	卵、はちみつ	240
	海草ミックス(100g)	0.5	0.6		252
	キャベツ	12	14.4		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
すまし汁	鶏肉むね 皮なし	8	9.6	鶏肉	109
	酒(1.8ℓ)	0.5	0.6		505
	冷凍豆腐(1kg)	20	24	大豆	628
	冷凍豆腐(10kg)	0	0	大豆	629
	根みつば	3	3.6		23
	型かまぼこ	6	7.2	魚(たら)、じゃがいも	233
	にんじん	10	12		15
	だいこん 根	10	12		10
	しめじ	5	6		29
	薄口しょうゆ(1.8ℓ)	5	6	小麦【調】、大豆【調】	718
	本みりん(1.8ℓ)	1.2	1.44		508
	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6月16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	
ガパオライスの具	サラダ油(1.5kg)	1	1.2		711	
	土しょうが	0.2	0.24		7	
	にんにく 皮なし	0.2	0.24		16	
	豚挽き肉	40	48	豚肉	107	
	ミックスベジタブル	7	8.4		251	
	バジル粉 乾燥(100g)	0.2	0.24		246	
	オイスターソース(1.2kg)	3	3.6	魚、かき、じゃがいも	243	
	ウスターソース(1.8ℓ)	3	3.6	トマト	715	
	しょうゆ(1.8ℓ)	1	1.2	小麦【調】、大豆【調】	510	
	上白糖(20kg)	2	2.4		621	
	豆板醤(1kg)	0.05	0.06	そらまめ	717	
	鶏肉むね 皮なし	8	9.6	鶏肉	109	
	酒(1.8ℓ)	1	1.2		505	
	冷凍豆腐(1kg)	20	24	大豆	628	
	冷凍豆腐(10kg)	0	0	大豆	629	
鶏肉と豆腐のスープ	にんじん	10	12		15	
	たまねぎ	15	18		11	
	たけのこ水煮	10	12		652	
	黒きくらげ 乾スライス(1kg)	0.4	0.48		665	
	鶏がらスープ	1	1.2	鶏肉	726	
	しょうゆ(1.8ℓ)	2	2.4	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	
	白炒りごま(1kg)	0.5	0.6	ごま	640	
	ごま油(1.65kg)	0.6	0.72	ごま	709	
	水	100	120		-	
	バナナ	バナナ 個	80	80	フルーツ(バナナ)	27
		塩(5kg)	0.05	0.05		511

2026年6月17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
まぐろのタルタルソース焼き	まぐろ 角切 粉付	50	60	魚、じゃがいも	228
	白ワイン(1.8%)	1	1.2	フルーツ(ぶどう)	506
	塩(5kg)	0.1	0.12		511
	白こしょう(300g)	0.01	0.012		753
	マヨネーズ 卵抜き	10	12	大豆	741
	しょうゆ(1.8%)	1	1.2	小麦【調】、大豆【調】	510
	たまねぎ(皮むき)	5	6		35
	パセリ	0.2	0.24		19
紙カップ 丸	1	1		-	
すきやき風煮	豚肉 スライス	20	24	豚肉	104
	糸こんにゃく 黒	10	12		618
	かまぼこ 白	10	12	魚(たら)、じゃがいも	687
	油ふ	1.5	1.8	小麦、大豆【調】	204
	はくさい	40	48		18
	焼豆腐 カット	25	30	大豆	630
	ねぎ	5	6		17
	水	20	24		-
	三温糖	2.5	3		623
	本みりん(1.8%)	1	1.2		508
	しょうゆ(1.8%)	4.5	5.4	小麦【調】、大豆【調】	510
	酒(1.8%)	0.5	0.6		505
	和風だしの素(和風ストック)	0.1	0.12	魚	721
	削り節だしパック	1.2	1.44	魚	682
サラダ油(1.5kg)	0.5	0.6		711	
キャベツの塩昆布和え	にんじん	10	12		15
	キャベツ	10	12		4
	きゅうり	15	18	きゅうり	5
	塩昆布(1kg)	1.2	1.44	小麦、大豆	673
	薄口しょうゆ(1.8%)	0.75	0.9	小麦【調】、大豆【調】	718

2026年6月18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
春巻き	春巻(乳卵ごま抜) 50g	50	0	小麦、鶏肉、大豆、じゃがいも	260
	春巻(乳卵ごま抜) 60g	0	60	小麦、鶏肉、大豆、じゃがいも	261
	大豆白絞油	5	6	大豆【調】	710
大根サラダ	だいこん 根	30	36		10
	まぐろサラダ油漬 フレーク	8	9.6	魚、じゃがいも	683
	ホールコーン 冷	5	6		655
	豆苗	2	2.4		3
	かんきつドレッシング(1%)	5	6	魚、フルーツ(みかん)	740
	塩(5kg)	0.01	0.012		511
	白こしょう(300g)	0.01	0.012		753
	ワンタン皮(1kg)	4	4.8	小麦	608
	豚肉 スライス	8	9.6	豚肉	104
	なると	8	9.6	魚(たら)、じゃがいも、トマト	689
	にんじん	10	12		15
はくさい	15	18		18	
ワンタンキムチスープ	キムチ	12	14.4	大豆、じゃがいも、トマト	659
	干しいたけ カット	0.5	0.6		667
	にら	3	3.6		14
	中華だしの素	1.2	1.44		725
	しょうゆ(1.8%)	3.8	4.56	小麦【調】、大豆【調】	510
	酒(1.8%)	1.2	1.44		505
	塩(5kg)	0.03	0.04		511
	白こしょう(300g)	0.01	0.012		753
	水	100	120		-

2026年6月19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【調】	主食
	あいちの米粉パン50 70g		70	乳、小麦、大豆【調】	主食
牛乳	飲用牛乳	206	206	乳	牛乳
手作りオムレツ (卵除去食:有)	凍結全卵(調理用)	54	64.8	卵	701
	すり身 冷	4.5	5.4	小麦、魚(たら)、じゃがいも	691
	すり身 冷	1.8	2.16	小麦、魚(たら)、じゃがいも	691
	マヨネーズ 卵抜き	2	2.4	大豆	741
	ささみオイル漬	6.5	7.8	鶏肉、フルーツ(ぶどう)、小麦【調】、大豆【調】	700
	むきえだまめ 冷	3	3.6	大豆	646
	白こしょう(300g)	0.02	0.024		753
	塩(5kg)	0.03	0.036		511
	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】	722
ポトフ	豚肉 角切り	8	9.6	豚肉	105
	皮なしウインナー カット(卵・乳なし)	12	14.4	豚肉	695
	ねじりマカロニ	5	6	小麦	202
	じゃがいも	30	36	じゃがいも	1
	たまねぎ	30	36		11
	小松菜 地産地消	3	3.6		6
	にんじん	12	14.4		15
	ローストオニオン(200g)	0.5	0.6		653
	サラダ油(1.5kg)	0.6	0.72		711
	しょうゆ(1.8%)	1	1.2	小麦【調】、大豆【調】	510
	コンソメ	1.2	1.44	豚肉、大豆、セロリ	727
	野菜スープ(ブイヨン) 冷			セロリ	729
	塩(5kg)	0.08	0.096		511
	白こしょう(300g)	0.04	0.048		753
	ローリエ粉(12g)	0.01	0.012		755
	水	70	84		-
	あじさいゼリーポンチ	ダイスゼリー(メロン)	15	18	フルーツ(メロン)
ダイスゼリー(さくらんぼ)		15	18	フルーツ(さくらんぼ)	256
ダイスゼリー(ぶどう)		10	12	フルーツ(ぶどう)	254
パインチビット 袋詰		10	12	フルーツ(パイナップル)	661
みかん 袋詰		10	12	フルーツ(みかん)	213
上白糖(20kg)		3	3.6		621
白ワイン(1.8%)		1	1.2	フルーツ(ぶどう)	506
水		10	12		-

2026年6月22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	
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	
きしめんの汁	鶏肉むね 皮なし	10	12	鶏肉	109	
	酒(1.8%)	1	1.2		505	
	はくさい	20	24		18	
	にんじん	12	14.4		15	
	かまぼこ 白	10	12	魚(たら)、じゃがいも	687	
	油揚げ カット	4	4.8	大豆	633	
	干しいたけ カット	1.2	1.44		667	
	ねぎ	5	6		17	
	しょうゆ(1.8%)	6	7.2	小麦【調】、大豆【調】	510	
	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	4	4.8	魚	682	
	和風だしの素(和風ストック)	0.1	0.12	魚	721	
	水	120	144		-	
	とうもろこしのかき揚げ	たまねぎ	12	14.4		11
		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	693	
天ぷら粉 卵抜き(1kg)		11.5	13.8	小麦、大豆	602	
調製豆乳(1%)		7	8.4	大豆	637	
塩(5kg)		0.2	0.24		511	
大豆白絞油		4	4.8	大豆【調】	710	
切り干し大根(1kg)		3	3.6		650	
きゅうり		12	14.4	きゅうり	5	
切り干し大根のごま和え	まぐろサラダ油漬 フレーク	8	9.6	魚、じゃがいも	683	
	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	

2026年6月23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
いわしの生姜煮	(小学校)いわし生姜煮 40g	40		小麦、魚、じゃがいも、魚卵注意、小麦【調】、大豆【調】	221
	(中学校)いわし生姜煮 50g	0	50	魚、魚卵注意、小麦【調】、大豆【調】	222
こまつなのあえもの	小松菜 地産地消	5	6		6
	もやし	30	36	もやし	24
	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
	しょうゆ(1.8%)	2	2.4	小麦【調】、大豆【調】	510
	上白糖(20kg)	1.5	1.8		621
	本みりん(1.8%)	0.5	0.6		508
呉汁	里芋(洗い)S いちよう切り	15	18		30
	生揚げ 1.5cm角	20	24	大豆	632
	にんじん	12	14.4		15
	しらたき	8	9.6		205
	かぼちゃ 1.5cm角	8	9.6		32
	ねぎ	5	6		17
	刻み大豆	3	3.6	大豆	208
	白味噌	6	7.2	大豆【調】	512
	豆味噌	2	2.4	大豆【調】	513
	和風だしの素(和風ストック)	0.05	0.06	魚	721
	削り節だしパック	3.5	4.2	魚	682
	水	100	120		-

2026年6月24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	サラダ油(1.5kg)	0.8	0.96		711
	にんにく 皮なし	0.3	0.36		16
	土しょうが	0.2	0.24		7
	豚肉 スライス	20	24	豚肉	104
	たまねぎ	45	54		11
	にんじん	15	18		15
	じゃがいも	0	42	じゃがいも	1
	じゃがいも(洗い)	35		じゃがいも	31
	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(1.8%)	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		-	
野菜ときのこのソテー	キャベツ	20	24		4
	マッシュルーム 水煮	5	6		668
	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
	オリーブ油(910g)	0.6	0.72		708
	コンソメ	0.3	0.36	豚肉、大豆、セロリ	727
	塩(5kg)	0.03	0.04		511
白こしょう(300g)	0.01	0.012		753	
オレンジ	オレンジ 個	70	70	フルーツ(オレンジ)	26

2026年6月25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
ひじきご飯の具	鶏ひき肉 むね	15	18	鶏肉	113
	土しょうが	0.4	0.48		7
	ごぼう ささがき	6	7.2		33
	にんじん	5	6		15
	米ひじき	2	2.4		679
	むきえだまめ 冷	5	6	大豆	646
	上白糖(20kg)	2.5	3		621
	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
	和風だしの素(和風ストック)	0.8	0.96	魚	721
	酒(1.8%)	1	1.2		505
	水	8	9.6		-
	サラダ油(1.5kg)	0.5	0.6		711
いかフライのレモンソースかけ	いかフライ 50g	50		小麦、いか、大豆	230
	いかフライ 60g	0	60	小麦、いか、大豆	231
	大豆白絞油	5	6	大豆【調】	710
	しょうゆ(1.8%)	3	3.6	小麦【調】、大豆【調】	510
	上白糖(20kg)	3.5	4.2		621
	本みりん(1.8%)	1	1.2		508
	レモン果汁(1%)	1	1.2	フルーツ	664
	水	5	6		-
高野豆腐のうま煮	高野豆腐 サイコロ	7	8.4	大豆	635
	豚肉 スライス	10	12	豚肉	104
	板こんにゃく	10	12		616
	にんじん	15	18		15
	たまねぎ	10	12		11
	干しいたけ カット	0.8	0.96		667
	さやいんげん 冷	6	7.2		645
	ごぼう 半月	10	12		34
	和風だしの素(和風ストック)	0.1	0.12	魚	721
	削り節だしパック	1.2	1.44	魚	682
	本みりん(1.8%)	1.2	1.44		508
	酒(1.8%)	1	1.2		505
	上白糖(20kg)	2.5	3		621
	しょうゆ(1.8%)	4	4.8	小麦【調】、大豆【調】	510
	水	30	36		-

2026年6月26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
ポロニアハム	ポロニアステーキ 40g	40		鶏肉、豚肉、じゃがいも	234
	ポロニアステーキ 50g	0	50	鶏肉、豚肉、じゃがいも	235
	ケチャップ(3kg)	8	9.6	じゃがいも、トマト	731
	ウスターソース(1.8%)	2	2.4	トマト	715
	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)	507
	でん粉(1kg)	0.1	0.12	じゃがいも	619
	水	10	12		-
あかピーマンのサラダ	キャベツ	15	18		4
	きゅうり	15	18	きゅうり	5
	赤ピーマン	2.5	3		21
	ごまドレッシング(1%)	5	6	ごま	737
	塩(5kg)	0.01	0.012		511
	白こしょう(300g)	0.01	0.012		753
アダシ (レンズ豆のスープ)	鶏肉むね 皮なし	8	9.6	鶏肉	109
	オリーブ油(910g)	1	1.2		708
	にんにく 皮なし	0.15	0.18		16
	たまねぎ	20	24		11
	にんじん	10	12		15
	セロリー	1	1.2	セロリ	9
	じゃがいも	10	12	じゃがいも	1
	レンズ豆 水煮	8	9.6		209
	グレインズミックス	2	2.4	大麦	201
	シェルマカロニ	5	6	小麦	604
	レモン果汁(1%)	0.5	0.6	フルーツ	664
	塩(5kg)	0.08	0.096		511
	白こしょう(300g)	0.02	0.024		753
	ローストオニオン(200g)	1	1.2		653
クミン(12g)	0.01	0.012		245	
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	
水	100	120		-	

2026年6月29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
あいちの大根葉入り米粉チヂミ	あいちの大根葉入り米粉チヂミ 40g	40		じゃがいも、大豆【調】	262
	あいちの大根葉入り米粉チヂミ 50g		50	じゃがいも、大豆【調】	263
	大豆白絞油	4	5	大豆【調】	710
	しょうゆ(1.8㍗)	3.5	4.2	小麦【調】、大豆【調】	510
	上白糖(20kg)	5	6		621
	酢(1.8㍗)	1.5	1.8		720
	ごま油(1.65kg)	0.45	0.54	ごま	709
	でん粉(1kg)	0.3	0.36	じゃがいも	619
	水	8	9.6		-
	八宝菜 (卵除去食:有)	豚肉 スライス	12	14.4	豚肉
	サラダ油(1.5kg)	0.8	0.96		711
	にんにく 皮なし	0.3	0.36		16
	土しょうが	0.3	0.36		7
	なると	10	12	魚(たら)、じゃがいも、トマト	689
	うずら卵水煮ラミコンカップ	20	24	卵(うずら卵)	239
	にんじん	18	21.6		15
	たまねぎ	30	36		11
	たけのこ水煮	18	21.6		652
	はくさい	40	48		18
	黒きくらげ 乾スライス(1kg)	0.5	0.6		665
	ピーマン	5	6		20
	塩(5kg)	0.05	0.06		511
	白こしょう(300g)	0.02	0.024		753
	しょうゆ(1.8㍗)	3	3.6	小麦【調】、大豆【調】	510
	中華だしの素	1	1.2		725
	でん粉(1kg)	0.5	0.6	じゃがいも	619
	水	10	12		-
きゅうりの香り漬け	きゅうり	30	36	きゅうり	5
	もやし	15	18	もやし	24
	しょうゆ(1.8㍗)	2.5	3	小麦【調】、大豆【調】	510
	上白糖(20kg)	1.8	2.16		621
	ごま油(1.65kg)	0.5	0.6	ごま	709
	白炒りごま(1kg)	0.5	0.6	ごま	640

2026年6月30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
鶏肉と野菜の塩麹焼き	鶏肉むね 皮なし 2cm角	40	48	鶏肉	110
	たまねぎ	10	12		11
	エリンギ カット 冷	3.2	3.84		216
	むきえだまめ 冷	5	6	大豆	646
	塩こうじ(1kg)	4	4.8		503
	しょうゆ(1.8㍗)	0.8	0.96	小麦【調】、大豆【調】	510
	水				
ポテトサラダ	じゃがいも	35	42	じゃがいも	1
	まぐろサラダ油漬 フレーク	6	7.2	魚、じゃがいも	683
	ホールコーン 冷	5	6		655
	きゅうり	3	3.6	きゅうり	5
	マヨネーズ 卵抜き	10	12	大豆	741
	塩(5kg)	0.02	0.024		511
	白こしょう(300g)	0.02	0.024		753
豚汁	豚肉 スライス	8	9.6	豚肉	104
	酒(1.8㍗)	0.5	0.6		505
	だいこん 根	10	12		10
	にんじん	10	12		15
	ごぼう ささがき	10	12		33
	えのきだけ	6	7.2		28
	はんぺん 7cm×3.5cm	5	6	魚(たら)、じゃがいも	690
	白味噌	7	8.4	大豆【調】	512
	豆味噌	2	2.4	大豆【調】	513
	削り節だしパック	3.5	4.2	魚	682
	水	100	120		-