

令和8年度

給食日誌 (7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7月1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
あじのバジルソース 焼き	あじ 40g	40		魚	226
	あじ 50g		50	魚	227
	塩(5kg)	0.36	0.43		511
	白こしょう(300g)	0.03	0.036		753
	しょうゆ(1.8%)	1.2	1.44	小麦【調】、大豆【調】	510
	バジルペースト(250g)	2.4	2.88		213
	レモン果汁(1%)	2.4	2.88	フルーツ	664
	白ワイン(1.8%)	2.4	2.88	フルーツ(ぶどう)	506
	オリーブ油(910g)	2.4	2.88		708
とりちゃんこ	鶏肉むね 皮なし	15	18	鶏肉	111
	焼豆腐 カット	25	30	大豆	630
	はくさい	25	30		26
	にんじん	12	14.4		23
	ねぎ	5	6		25
	糸こんにゃく 黒 1kg	10	12		618
	しょうゆ(1.8%)	5	6	小麦【調】、大豆【調】	510
	本みりん(1.8%)	1.5	1.8		508
	酒(1.8%)	1	1.2		505
	削り節だしパック	3.5	4.2	魚	682
	水	60	72		—
安倍川団子 小4・ 中5目安	白玉団子 非加熱用 乳抜き	40	48	大豆	615
	きな粉	4	4.8	大豆	627
	グラニュー糖	4	4.8		624
	塩(5kg)	0.1	0.12		511

2026年7月2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
たこ飯の具	たこ 冷凍	18	21.6	たこ	236
	炭酸水(1.5%)	10	12		251
	焼き竹輪	6	7.2	大豆、魚(たら)、じゃがいも	688
	つきこんにゃく	5	6		617
	油揚げ カット	2	2.4	大豆	633
	酒(1.8%)	1	1.2		505
	根みつば	2	2.4		31
	三温糖(1kg)	3	3.6		623
	本みりん(1.8%)	1	1.2		508
	しょうゆ(1.8%)	4	4.8	小麦【調】、大豆【調】	510
	和風だしの素(和風ストック)	0.07	0.084	魚	721
	水	5	6		—
	サラダ油(1.5kg)	0.5	0.6		711
	枝豆コロッケ	枝豆コロッケ 50g	50		小麦、大豆、じゃがいも
枝豆コロッケ 60g			60	小麦、大豆、じゃがいも	253
大豆白絞油		5	6	大豆【調】	710
とうがん汁	冬瓜 1.5cmカット 地産地消	20	24	冬瓜	53
	にんじん	10	12		23
	ねぎ	5	6		25
	鶏肉むね 皮なし	9	10.8	鶏肉	111
	干しいたけ カット	0.5	0.6		667
	寒天 耐熱タイプ(100g)	0.3	0.36		224
	削り節だしパック	3.5	4.2	魚	682
	しょうゆ(1.8%)	3.5	4.2	小麦【調】、大豆【調】	510
	酒(1.8%)	1	1.2		505
	塩(5kg)	0.05	0.06		511
	本みりん(1.8%)	0.5	0.6		508
	でん粉(1kg)	0.5	0.6	じゃがいも	619
	水	100	120		—

2026年7月3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
サンドイッチバンズ	サンドイッチバンズパン 50g	50		乳、小麦、大豆【調】	主食
	サンドイッチバンズパン 70g		70	乳、小麦、大豆【調】	主食
牛乳	飲用牛乳	206	206	乳	牛乳
てりやきバーガー (てりやきハンバーガー)	ハンバーグ 60g	60		小麦、牛肉、鶏肉、豚肉、じゃがいも、大豆【調】	267
	ハンバーグ 70g		70	小麦、牛肉、鶏肉、豚肉、じゃがいも、大豆【調】	268
	しょうゆ(1.8%)	3.5	4.2	小麦【調】、大豆【調】	510
	上白糖(20kg)	2.2	2.64		621
	本みりん(1.8%)	2	2.4		508
	でん粉(1kg)	0.3	0.36	じゃがいも	619
	水	4	4.8		—
てりやきハンバーガー(そえやさい)	キャベツ	15	18		7
	豆苗	5	6		5
	塩(5kg)	0.02	0.024		511
	白こしょう(300g)	0.01	0.012		753
	酢(1.8%)	1.6	1.92		720
	オリーブ油(910g)	0.8	0.96		708
	上白糖(20kg)	1	1.2		621
	薄口しょうゆ(1.8%)	0.8	0.96	小麦【調】、大豆【調】	718
	塩(5kg)	0.04	0.048		511
	白こしょう(300g)	0.01	0.012		753
ミネストローネスープ	鶏肉むね 皮なし	9	10.8	鶏肉	111
	たまねぎ	20	24		16
	小松菜 地産地消	3	3.6		9
	にんじん	10	12		23
	ズッキーニ	5	6		13
	アルファベットマカロニ	4	4.8	小麦	605
	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】	510
	塩(5kg)	0.08	0.096		511
	白こしょう(300g)	0.02	0.024		753
	オリーブ油(910g)	1	1.2		708
	ローストオニオン(200g)	1	1.2		653
	バジル粉 乾燥(100g)	0.01	0.012		273
	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	90	108		—

2026年7月6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
さばのおかか煮	さばのおかか煮 50g	50	50	魚(さば)、じゃがいも、魚卵注意、小麦【調】、大豆【調】	232
ハムとキャベツのサラダ	ハム サイコロカット(卵・乳なし)	10	12	豚肉	693
	キャベツ	15	18		7
	きゅうり	12	14.4	きゅうり	8
	赤ピーマン	2.5	3		29
	塩(5kg)	0.01	0.012		511
	白こしょう(300g)	0.01	0.012		753
	マヨネーズ 卵抜き	5	6	大豆	741
	鶏肉むね 皮なし	9	10.8	鶏肉	111
	酒(1.8%)	1	1.2		505
	冷凍豆腐(1kg)	20	24	大豆	628
なすとかぼちゃのみそ汁	冷凍豆腐(10kg)	0	0	大豆	629
	かぼちゃ 1.5cm角	30	36		51
	にんじん	10	12		23
	なす	5	6		20
	カットわかめ(1kg)	0.3	0.36		676
	和風だしの素(和風ストック)	0.07	0.084	魚	721
	削り節だしパック	3.5	4.2	魚	682
	白味噌	2	2.4	大豆【調】	512
	豆味噌	6	7.2	大豆【調】	513
	水	100	120		—

2026年7月7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	
豚肉の立田揚げ	豚肉 角切り	40	48	豚肉	107	
	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		12	
	にんにく 皮なし	0.6	0.72		24	
	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	
ひじきの炒め煮	米ひじき	1.5	1.8		679	
	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	
	ごぼう ささがき	6	7.2		52	
	さやいんげん 冷	5	6		645	
	和風だし(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	
	サラダ油(1.5kg)	0.5	0.6		711	
	水	5	6		—	
	たなばた汁(卵除去食:有)	鶏肉むね 皮なし	10	12	鶏肉	111
		酒(1.8%)	1	1.2		505
ビーフン		3.4	4.08		204	
型かまぼこ		8	9.6	魚(たら)	237	
うずら卵水煮ラミコンカップ		20	24	卵(うずら卵)	245	
たまねぎ		10	12		16	
にんじん		10	12		23	
しめじ		6	7.2		46	
モロヘイヤ		3	3.6		34	
しょうゆ(1.8%)		4	4.8	小麦【調】、大豆【調】	510	
本みりん(1.8%)		0.5	0.6		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		—	
バースデーデザート(たなばたゼリー)		セタデザート 40g	40	40	フルーツ(ぶどう)、フルーツ(みかん)	260

2026年7月8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
豚骨ラーメンの汁	焼き豚 短冊	10	12	豚肉、大豆	699
	にんじん	15	18		23
	はくさい	20	24		26
	もやし	25	30	もやし	33
	ねぎ	5	6		25
	たけのこ水煮	10	12		652
	鶏豚湯(450g)	3	3.6	鶏肉、豚肉	724
	白湯スープ(2kg)	6	7.2	鶏肉、豚肉	723
	しょうゆ(1.8%)	4	4.8	小麦【調】、大豆【調】	510
	中華だしの素	0.7	0.84		725
	酒(1.8%)	1	1.2		505
	塩(5kg)	0.12	0.144		511
	白こしょう(300g)	0.03	0.036		753
	水	120	144		—
	切り干しバンバンジー	切り干し大根(1kg)	4	4.8	
ささみオイル漬		12	14.4	鶏肉、フルーツ(ぶどう)、小麦【調】、大豆【調】	700
きゅうり		5	6	きゅうり	8
豆苗		5	6		5
棒々鶏ソース(1.2kg)		2.4	2.88	小麦、鶏肉、豚肉、ゼラチン、大豆、ごま、ほたて、そらめ	734
しょうゆ(1.8%)		1.5	1.8	小麦【調】、大豆【調】	510
上白糖(20kg)		1	1.2		621
酢(1.8%)		0.3	0.36		720
塩(5kg)		0.02	0.024		511
白こしょう(300g)		0.01	0.012		753
すりごま(1kg)		0.8	0.96	ごま	642
てづくりアップルパイ		パイ生地	20	20	小麦、大豆
	りんごの甘煮 1cm角(2kg)	15	15	フルーツ(りんご)	663

2026年7月9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	
チキンピリヤニの具 (乳除去食:有)	鶏肉むね 皮付き	40	48	鶏肉	110	
	マッシュルーム 水煮	5	6		668	
	たまねぎ	10	12		16	
	土しょうが	0.2	0.24		12	
	にんにく 皮なし	0.2	0.24		24	
	ヨーグルト 無糖(1kg)	5	6	乳	704	
	トマトピューレー(3kg)	12	14.4	トマト	730	
	ケチャップ(3kg)	6	7.2	じゃがいも、トマト	731	
	鶏がらスープ	0.5	0.6	鶏肉	726	
	塩(5kg)	0.05	0.06		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	
	純カレー粉(100g)	0.2	0.24	フルーツ(みかん)	751	
オクラ入りポトフ	豚肉 角切り	8	9.6	豚肉	107	
	皮なしウインナー カット(卵・乳なし)	10	12	豚肉	695	
	シェルマカロニ	4	4.8	小麦	604	
	じゃがいも	30	36	じゃがいも	1	
	だいこん 根	15	18		15	
	オクラ 生	3	3.6		6	
	にんじん	12	14.4		23	
	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(1.8ℓ)	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	
	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		—	
	冷凍みかん	冷みかん S 個	80	80	フルーツ(みかん)	218

2026年7月10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
和風パンネ	パンネ	25	30	小麦	606
	豚挽き肉	20	24	豚肉	109
	にんにく 皮なし	0.3	0.36		24
	たまねぎ	40	48		16
	にんじん	15	18		23
	しめじ	8	9.6		46
	ピーマン	5	6		28
	オリーブ油(910g)	1	1.2		708
	しょうゆ(1.8ℓ)	3	3.6	小麦【調】、大豆【調】	510
	和風だしの素(和風ストック)	0.6	0.72	魚	721
	酒(1.8ℓ)	1.2	1.44		505
	塩(5kg)	0.05	0.06		511
	白こしょう(300g)	0.01	0.012		753
ソイシチューの包み揚げ	ソイシチューの包み揚げ 40g	40		小麦、鶏肉、豚肉、大豆	255
	ソイシチューの包み揚げ 50g		50	小麦、鶏肉、豚肉、大豆	256
	大豆白絞油	4	5	大豆【調】	710
フレンチサラダ	キャベツ	20	24		7
	きゅうり	15	18	きゅうり	8
	ホールコーン 冷	5	6		655
	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	
コーヒー牛乳の素	牛乳添加物 コーヒー液体 12.5g	12.5	12.5		266

2026年7月13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
焼き肉	豚肉 スライス	50	60	豚肉	106
	にんにく 皮なし	0.25	0.3		24
	ごま油(1.65kg)	1	1.2	ごま	709
	黒きくらげ 乾スライス(1kg)	0.5	0.6		665
	ねぎ	5	6		25
	しょうゆ(1.8ℓ)	3.7	4.44	小麦【調】、大豆【調】	510
	テンメンジャン(1kg)	0.6	0.72	大豆	754
	上白糖(20kg)	1.2	1.44		621
	豆板醤(1kg)	0.01	0.012	そらまめ	717
中華サラダ	マロニー	3	3.6	じゃがいも	208
	まぐろサラダ油漬 フレーク	8	9.6	魚、じゃがいも	683
	きゅうり	8	9.6	きゅうり	8
	むきえだまめ 冷	5	6	大豆	646
	しょうゆ(1.8ℓ)	2.5	3	小麦【調】、大豆【調】	510
	上白糖(20kg)	1.5	1.8		621
	酢(1.8ℓ)	1	1.2		720
	ごま油(1.65kg)	0.6	0.72	ごま	709
	えびしんじょう	20	24	えび、魚(たら)、おきあみ、じゃがいも	239
えび団子入りキムチスープ(えび除去食:有)	鶏肉むね 皮なし	9	10.8	鶏肉	111
	にんじん	10	12		23
	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
	たまねぎ	10	12		16
	刻み昆布	0.5	0.6		672
	中華だしの素	1	1.2		725
	しょうゆ(1.8ℓ)	3	3.6	小麦【調】、大豆【調】	510
	酒(1.8ℓ)	1.2	1.44		505
	塩(5kg)	0.03	0.036		511
	白こしょう(300g)	0.01	0.012		753
	水	100	120		—

2026年7月14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
揚げ魚のオーロラソースがらめ	ホキ 角切 粉付	50	60	魚、じゃがいも	234
	大豆白絞油	5	6	大豆【調】	710
	ケチャップ(3kg)	8	9.6	じゃがいも、トマト	731
	米みそ(西京)みそ	3	3.6	じゃがいも、大豆【調】	742
	上白糖(20kg)	1.8	2.16		621
	本みりん(1.8ℓ)	0.5	0.6		508
	でん粉(1kg)	0.25	0.3	じゃがいも	619
	水	10	12		—
	焼き豚 短冊	9	10.8	豚肉、大豆	699
ゴーヤチャンプルー(卵除去食:有)	酒(1.8ℓ)	1	1.2		505
	生揚げ 1.5cm角	10		大豆	632
	生揚げ 2cm角		12	大豆	631
	炒り卵	10	12	卵	246
	にがうり	10	12		21
	上白糖(20kg)	1	1.2		621
	塩(5kg)	0.1	0.12		511
	もやし	10	12	もやし	33
	和風だしの素(和風ストック)	0.1	0.12	魚	721
	しょうゆ(1.8ℓ)	3	3.6	小麦【調】、大豆【調】	510
	塩(5kg)	0.05	0.06		511
	白こしょう(300g)	0.01	0.012		753
	サラダ油(1.5kg)	1	1.2		711
糸切本かつお(100g)	0.4	0.48	魚	680	
とり肉とチンゲンサイのスープ	鶏肉むね 皮なし	9	10.8	鶏肉	111
	だいこん 根	15	18		15
	にんじん	12	14.4		23
	ホールコーン 冷	5	6		655
	チンゲンサイ	3	3.6		17
	しょうゆ(1.8ℓ)	4	4.8	小麦【調】、大豆【調】	510
	酒(1.8ℓ)	1	1.2		505
	塩(5kg)	0.05	0.06		511
	白こしょう(300g)	0.01	0.012		753
	鶏がらスープ	1	1.2	鶏肉	726
	水	100	120		—

2026年7月15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
揚げしゅうまい 小 2・中3	しゅうまい パラ 20g	40	60	小麦、豚肉	257
	大豆白絞油	4	6	大豆【調】	710
なす入りマーボー豆腐	鶏ひき肉 むね	12	14.4	鶏肉	115
	土しょうが	0.3	0.36		12
	にんにく 皮なし	0.3	0.36		24
	サラダ油(1.5kg)	0.8	0.96		711
	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		16
	にんじん	12	14.4		23
	なす	12	14.4		20
	にら	3	3.6		22
	酒(1.8ℓ)	1	1.2		505
	豆板醤(1kg)	0.1	0.12	そらまめ	717
	テンメンジャン(1kg)	1.8	2.16	大豆	754
	豆味噌	6	7.2	大豆【調】	513
	三温糖(1kg)	1.5	1.8		623
	しょうゆ(1.8ℓ)	0.75	0.9	小麦【調】、大豆【調】	510
	中華だしの素	0.75	0.9		725
	でん粉(1kg)	1.5	1.8	じゃがいも	619
水	30	36		—	
オレンジ	オレンジ 個	70	70	フルーツ(オレンジ)	35

2026年7月16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
夏野菜のカレー	豚肉 スライス	15	18	豚肉	106
	かぼちゃ 1.5cm角	25	30		51
	オクラ 生	3	3.6		6
	トマト湯むき(3kg)	10	12	トマト	656
	むきえだまめ 冷	5	6	大豆	646
	たまねぎ	45	54		16
	にんじん	15	18		23
	にんにく 皮なし	0.2	0.24		24
	土しょうが	0.3	0.36		12
	サラダ油(1.5kg)	0.5	0.6		711
	米粉のカレールウ	2	2.4	トマト	746
	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
	ウスターソース(1.8ℓ)	2	2.4	トマト	715
	ケチャップ(3kg)	3	3.6	じゃがいも、トマト	731
	塩(5kg)	0.05	0.06		511
	白こしょう(300g)	0.02	0.024		753
	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
	コンソメ	0.1	0.12	豚肉、大豆、セロリ	727
水	80	96		—	
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	244
はちみつレモンゼリーポンチ	ダイスゼリー(はちみつレモン)	15	18	フルーツ、はちみつ	262
	ダイスゼリー(サイダー)	15	18	フルーツ	263
	寒天 ダイスカット	15	18		272
	黄桃ダイス 袋詰	15	18	フルーツ(もも)	662
	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		—