

令和8年度

給食日誌 (9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大アレルゲン等）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9月2日水曜						2026年9月3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	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 60g	60		大麦	主食	ごはん	白飯 60g	60			主食
	麦ごはん 90g		90	大麦	主食		白飯 90g		90		主食
牛乳	飲用牛乳	206	206	乳	牛乳	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	18	21.6	豚肉	104	鮭ときゅうりの 混ぜご飯の具	鮭フレーク	15	18	魚(さけ)、大豆【調】	217
	赤ワイン(1.8ℓ)	0.4	0.48	フルーツ(ぶどう)	507		きゅうり	10	12	きゅうり	5
	サラダ油(1.5kg)	0.5	0.6		711		ホールコーン 冷	5	6		655
	たまねぎ	45	54		10	かぼちゃ挽き肉フライ	カボチャ挽肉サンドフライ 40g	40	0	小麦、フルーツ(りんご)、豚肉、大豆	236
	じゃがいも	20	24	じゃがいも	1		カボチャ挽肉サンドフライ 60g	0	60	小麦、フルーツ(りんご)、豚肉、大豆	237
	にんじん	15	18		14		大豆白絞油	4	6	大豆【調】	710
	マッシュルーム 水煮	8	9.6		668	冬瓜のくず煮	鶏肉むね 皮付き	18	21.6	鶏肉	107
	米粉のハヤシルウ	12	14.4	じゃがいも、トマト	746		酒(1.8ℓ)	1	1.2		505
	ケチャップ(3kg)	8	9.6	トマト	732		がんもどき	25	30	大豆	634
	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】	722		はんぺん 7cm×3.5cm	10	12	魚(たら)、じゃがいも	690
	ウスターソース(1.8ℓ)	0.5	0.6	トマト	715		冬瓜 2cmカット	30	36	冬瓜	36
	上白糖(20kg)	0.6	0.72		621		にんじん	8	9.6		14
	塩(5kg)	0.12	0.144		511		干しいたけ カット	0.5	0.6		667
	白こしょう(300g)	0.02	0.024		752		じゃがいも	18	21.6	じゃがいも	1
	水	80	96		—		ねぎ	3	3.6		16
レモン風味 チキンナゲット 小2個・中3個	レモンとバジルのチキン香り揚げ 15g	30	45	鶏肉、大豆、フルーツ	226		削り節だしパック	2	2.4	魚	682
	大豆白絞油	3	4.5	大豆【調】	710		薄口しょうゆ(1.8ℓ)	4	4.8	小麦【調】、大豆【調】	718
フレンチサラダ	キャベツ	20	24		4		本みりん(1.8ℓ)	1	1.2		508
	むきえだまめ 冷	10	12	大豆	646		でん粉(1kg)	0.5	0.6	じゃがいも	619
	赤ピーマン	3	3.6		20		和風だしの素(和風ストック)	0.5	0.6	魚	721
	酢(1.8ℓ)	2.5	3		720		水	40	48		—
	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	0.012		752						

2026年9月4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 35g	35		乳、小麦、大豆【調】	主食
	サンドイッチロールパン 50g		50	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	10	12	豚肉	104
	キャベツ	45	54		4
	にんじん	15	18		14
	焼き竹輪	12	14.4	大豆、魚(たら)、じゃがいも	688
	中濃ソース(1.8ℓ)	3	3.6	トマト	716
	ウスターソース(1.8ℓ)	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		207
	白こしょう(300g)	0.01	0.012		752
	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
セルフドック (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
かんでんポンチ	寒天 ダイスカット	15	18		230
	みかん 袋詰	20	24	フルーツ(みかん)	209
	黄桃ダイス 袋詰	25	30	フルーツ(もも)	662
	上白糖(20kg)	2	2.4		621
	レモン果汁(1ℓ)	0.8	0.96	フルーツ	664
	水	15	18		—

2026年9月7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 60g	60			主食
	白飯 90g		90		主食
牛乳	飲用牛乳	206	206	乳	牛乳
揚げ豚のみそがらめ	豚肉 角切り	40	48	豚肉	105
	土しょうが	0.5	0.6		7
	酒(1.8ℓ)	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(1.8ℓ)	1	1.2		505
	本みりん(1.8ℓ)	1	1.2		508
	上白糖(20kg)	4.5	5.4		621
	水	3	3.6		—
ふくじん和え	キャベツ	15	18		4
	きゅうり	10	12	きゅうり	5
	福神漬	12	14.4	きゅうり、大豆【調】	651
けんちん汁	鶏肉むね 皮なし	8	9.6	鶏肉	108
	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	10	12		9
	にんじん	10	12		14
	ごぼう ささがき	8	9.6		34
	つきこんにゃく	8	9.6		617
	ねぎ	3	3.6		16
	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9月8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 60g	60			主食
	白飯 90g		90		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	221
	めばる 50g	0	50	魚	222
	しょうゆ(1.8%)	3.5	4.2	小麦【調】、大豆【調】	510
	酒(1.8%)	1.2	1.44		505
	本みりん(1.8%)	1.5	1.8		508
	上白糖(20kg)	2	2.4		621
	土しょうが	0.3	0.36		7
	でん粉(1kg)	0.2	0.24	じゃがいも	619
	水	15	18		—
肉じゃが	豚肉 スライス	18	21.6	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		14
	たまねぎ	30	36		10
	糸こんにゃく 黒 1kg	10	12		618
	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		—
	ねじりマカロニ	6	7.2	小麦	203
マカロニサラダ	ささみオイル漬	6	7.2	鶏肉、フルーツ(ぶどう)、小麦【調】、大豆【調】	700
	きゅうり	12	14.4	きゅうり	5
	ホールコーン 冷	5	6		655
	マヨネーズ 卵抜き	6	7.2	大豆	742
	塩(5kg)	0.01	0.012		511
	白こしょう(300g)	0.015	0.018		752

2026年9月9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
カレーうどんのしる	鶏肉むね 皮付き	10	12	鶏肉	107
	酒(1.8%)	0.6	0.72		505
	にんじん	12	14.4		14
	かまぼこ 白	10	12	魚(たら)、じゃがいも	687
	油揚げ カット	5	6	大豆	633
	たまねぎ	15	18		10
	ねぎ	3	3.6		16
	米粉のカレールウ甘口	12	14.4	じゃがいも、フルーツ(マンゴー)	744
	しょうゆ(1.8%)	3	3.6	小麦【調】、大豆【調】	510
	本みりん(1.8%)	1	1.2		508
	塩(5kg)	0.05	0.06		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)	0.05	0.06	魚	721
	でん粉(1kg)	0.3	0.36	じゃがいも	619
	水	120	144		—
いかフリッター 2個	いかフリッター 20g	40	40	小麦、いか、じゃがいも、大豆【調】	223
	大豆白絞油	4	4	大豆【調】	710
菊花和え	小松菜 地産地消	8	9.6		6
	もやし	30	36	もやし	24
	食用菊 板 乾燥	0	0		33
	食用菊 生	0.1	0.12		3
	酢(1.8%)	0.5	0.6		720
	薄口しょうゆ(1.8%)	2	2.4	小麦【調】、大豆【調】	718
	上白糖(20kg)	0.2	0.24		621

2026年9月10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
チキンライスの具	サラダ油(1.5kg)	0.5	0.6		711
	鶏肉むね 皮付き	12	14.4	鶏肉	107
	にんじん	5	6		14
	たまねぎ	10	12		10
	マッシュルーム 水煮	5	6		668
	グリーンピース 冷	3	3.6		647
	ウスターソース(1.8%)	1.5	1.8	トマト	715
	ケチャップ(3kg)	15	18	トマト	732
	コンソメ	0.4	0.48	豚肉、大豆、セロリ	727
	白こしょう(300g)	0.02	0.024		752
手作りオムレツ (卵除去食:有)	塩(5kg)	0.1	0.12		511
	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	742
	まぐろサラダ油漬 フレーク	6.5	7.8	魚、じゃがいも	683
	むきえだまめ 冷	3	3.6	大豆	646
	白こしょう(300g)	0.02	0.024		752
	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
アルファベツトスープ	皮なしウインナー カット(卵・乳なし)	12	14.4	豚肉	695
	アルファベツトマカロニ	4	4.8	小麦	605
	キャベツ	20	24		4
	だいこん 根	12	14.4		9
	しめじ	5	6		26
	ほうれん草	3	3.6		21
	ローストオニオン(200g)	0.5	0.6		653
	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
	薄口しょうゆ(1.8%)	1	1.2	小麦【調】、大豆【調】	718
	本みりん(1.8%)	0.5	0.6		508
	塩(5kg)	0.08	0.096		511
	白こしょう(300g)	0.02	0.02		752
	ローリエ粉(12g)	0.01	0.012		754
	サラダ油(1.5kg)	0.6	0.72		711
	水	100	120		—

2026年9月11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 40g	40		乳、小麦、大豆【調】	主食
	くろロールパン 60g		60	乳、小麦、大豆【調】	主食
牛乳	飲用牛乳	206	206	乳	牛乳
サーモンフライ	サーモンフライ 40g	40		小麦、魚(さけ)、大豆、魚卵注意	216
	サーモンフライ 50g	0	50	小麦、魚(さけ)、大豆、魚卵注意	215
	大豆白絞油	4	5	大豆【調】	710
パンプキンポターージュ (乳除去食:有)	鶏肉むね 皮なし	8	9.6	鶏肉	108
	白ワイン(1.8%)	1	1.2	フルーツ(ぶどう)	506
	たまねぎ	20	24		10
	かぼちゃ 1.5cm角	20	24		32
	かぼちゃペースト	20	24		206
	小松菜 地産地消	3	3.6		6
	マッシュルーム 水煮	5	6		668
	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
フルーツのやさい ゼリー和え	白こしょう(300g)	0.02	0.024		752
	水	70	84		—
	ダイスゼリー(野菜)	15	18	フルーツ(オレンジ)、フルーツ(りんご)、じゃがいも	238
	黄桃ダイス 袋詰	15	18	フルーツ(もも)	662
	パインチビツ 袋詰	15	18	フルーツ(パイナップル)	661
	みかん 袋詰	15	18	フルーツ(みかん)	209
	白ワイン(1.8%)	1	1.2	フルーツ(ぶどう)	506
	上白糖(20kg)	2	2.4		621
	水	20	24		—

2026年9月14日月曜						2026年9月15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	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	ごはん	白飯 70g	70			主食
	白飯 100g		100		主食		白飯 100g		100		主食
牛乳	飲用牛乳	206	206	乳	牛乳	牛乳	飲用牛乳	206	206	乳	牛乳
揚げ魚のケチャップ煮	ホキ 角切 粉付	50	60	魚、じゃがいも	220	鶏肉と野菜の塩こうじ焼き	鶏肉むね 皮なし 2cm角	45	54	鶏肉	109
	大豆白絞油	3	3.6	大豆【調】	710		たまねぎ	10	12		10
	ケチャップ(3kg)	11	13.2	トマト	732		しめじ	3	3.6		26
	ウスターソース(1.8%)	5	6	トマト	715		さやいんげん 冷	5	6		645
	三温糖(1kg)	3.5	4.2		623		塩こうじ(1kg)	4	4.8		503
	パセリ	0.3	0.33		18		しょうゆ(1.8%)	0.8	0.96	小麦【調】、大豆【調】	510
小松菜の和え物	小松菜 地産地消	6	7.2		6	さつまいもサラダ	さつまいも角切 1.5cm角	25	30		28
	もやし	25	30	もやし	24		まぐろサラダ油漬 フレーク	6	7.2	魚、じゃがいも	683
	ハム ロース短冊(卵・乳なし)	10	12	豚肉	692		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		きゅうり	5	6	きゅうり	5
	本みりん(1.8%)	0.8	0.96		508		コーンクリーミードレッシング(1%)	10	12	フルーツ	740
	上白糖(20kg)	0.3	0.36		621		塩(5kg)	0.01	0.024		511
きのこのすまし汁	冷凍豆腐(1kg)	20	24	大豆	628	もずくと卵のスープ (卵除去食:有)	白こしょう(300g)	0.01	0.024		752
	冷凍豆腐(10kg)	0	0	大豆	629		豚肉 スライス	8	9.6	豚肉	104
	鶏肉むね 皮なし	8	9.6	鶏肉	108		もずく	5	6		214
	油揚げ カット	4	4.8	大豆	633		にんじん	8	9.6		14
	しめじ	4	4.8		26		冷凍豆腐(1kg)	20	24	大豆	628
	えのきたけ	4	4.8		25		冷凍豆腐(10kg)	0	0	大豆	629
	かまぼこ 白	10	12	魚(たら)、じゃがいも	687		凍結全卵(調理用)	15	18	卵	701
	にんじん	5	6		14		だいこん 根	8	9.6		9
	ねぎ	3	3.6		16		チンゲンサイ	3	3.6		11
	干しいたけ カット	0.5	0.6		667		たけのこ水煮	5	6		652
	削り節だしパック	3	3.6	魚	682		鶏豚湯(450g)	1	1.2	鶏肉、豚肉	724
	薄口しょうゆ(1.8%)	4	4.8	小麦【調】、大豆【調】	718		酒(1.8%)	1.5	1.8		505
	和風だしの素(和風ストック)	0.2	0.24	魚	721		しょうゆ(1.8%)	3	3.6	小麦【調】、大豆【調】	510
	酒(1.8%)	0.5	0.6		505		本みりん(1.8%)	1	1.2		508
	本みりん(1.8%)	1	1.2		508		でん粉(1kg)	0.7	0.84	じゃがいも	619
	水	100	120		—		水	100	120		—

2026年9月16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
枝豆わかめごはんの具	むきえだまめ 冷	15	18	大豆	646
	わかめごはんの素(200g)	0.9	1.08		677
すきやき風煮	豚肉 スライス	18	21.6	豚肉	104
	糸こんにゃく 黒 1kg	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		17
	焼豆腐 カット	25	30	大豆	630
	ねぎ	4	4.8		16
	水	20	24		—
	三温糖(1kg)	2.5	3		623
	本みりん(1.8ℓ)	1	1.2		508
	しょうゆ(1.8ℓ)	4.5	5.4	小麦【調】、大豆【調】	510
	酒(1.8ℓ)	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
手作り はちみつレモンケーキ	ホットケーキミックス 乳ぬき	25	30	小麦	201
	レモン果汁(1ℓ)	1.5	1.8	フルーツ	664
	はちみつ	2	2.4	はちみつ	205
	上白糖(20kg)	2	2.4		621
	調製豆乳(1ℓ)	25	30	大豆	637
	マーガリン 乳なし	4	4.8	大豆	713
	紙カップ 丸	1	1		—

2026年9月17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
ピリ辛ラーメンの汁	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	0.3	0.36		15
	豚肉 スライス	10	12	豚肉	104
	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
	にんじん	10	12		14
	もやし	8	9.6	もやし	24
	にら	3	3.6		13
	キムチ	10	12	大豆、じゃがいも、トマト	659
	豆味噌	1.5	1.8	大豆【調】	513
	白味噌	1.5	1.8	大豆【調】	512
	しょうゆ(1.8ℓ)	3	3.6	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	1.2		725
	塩(5kg)	0.1	0.12		511
	白こしょう(300g)	0.02	0.024		752
	水	120	144		—
ぎょうざの 甘酢あんかけ 小2個・中3個	ぎょうざ 18g	40	60	小麦、豚肉、じゃがいも、フルーツ、大豆【調】	232
	大豆白絞油	4	6	大豆【調】	710
	しょうゆ(1.8ℓ)	2	3	小麦【調】、大豆【調】	510
	上白糖(20kg)	2.7	4		621
	酢(1.8ℓ)	1	1.5		720
	でん粉(1kg)	0.2	0.24	じゃがいも	619
	水	4.5	5.5		—
切り干しパンバンジー	切干し大根(1kg)	4	4.8		650
	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	5
	豆苗	5	6		2
	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、そらまめ	735
	しょうゆ(1.8ℓ)	1.5	1.8	小麦【調】、大豆【調】	510
	上白糖(20kg)	1	1.2		621
	酢(1.8ℓ)	0.3	0.36		720
	塩(5kg)	0.02	0.024		511
	白こしょう(300g)	0.01	0.012		752
	すりごま(1kg)	0.8	0.96	ごま	642

2026年9月18日金曜						2026年9月24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	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span	スライスパン 60g	60		乳、小麦、大豆	主食	ごはん	白飯 70g	70			主食
	スライスパン 80g		80	乳、小麦、大豆	主食		白飯 100g		100		主食
牛乳	飲用牛乳	206	206	乳	牛乳	牛乳	飲用牛乳	206	206	乳	牛乳
ポテトグラタン (卵乳除去食:無)	ポテトカップグラタン	60	60	卵、乳、小麦、豚肉、大豆、じゃがいも	233	豚肉のしょうが焼き	豚肉 スライス	45	54	豚肉	104
まめまめサラダ	水煮大豆 ドライパック	8	9.6	大豆	626		土しょうが	0.5	0.6		7
	ひよこ豆 ゆで	6	7.2		638		本みりん(1.8㍓)	1.5	1.8		508
	むきえだまめ 冷	5	6	大豆	646		白こしょう(300g)	0.01	0.012		752
	きゅうり	10	12	きゅうり	5		酒(1.8㍓)	1	1.2		505
	マヨネーズ 卵抜き	6	7.2	大豆	742		三温糖(1kg)	0.7	0.84		623
	塩(5kg)	0.01	0.012		511		しょうゆ(1.8㍓)	4	4.8	小麦【調】、大豆【調】	510
	白こしょう(300g)	0.01	0.012		752	もやしのナムル	もやし	20	24	もやし	24
冬瓜入り カレースープ	鶏肉むね 皮なし	8	9.6	鶏肉	108		きゅうり	10	12	きゅうり	5
	にんじん	10	12		14		まぐろサラダ油漬 フレーク	10	12	魚、じゃがいも	683
	たまねぎ	15	18		10		しょうゆ(1.8㍓)	2	2.4	小麦【調】、大豆【調】	510
	冬瓜 2cmカット	30	36	冬瓜	36		上白糖(20kg)	2	2.4		621
	マッシュルーム 水煮	7	8.4		668		酢(1.8㍓)	1	1.2		720
	米粉のカレールウ甘口	5	6	じゃがいも、フルーツ(マンゴー)	744		ごま油(1.65kg)	0.3	0.36	ごま	709
	コンソメ	0.5	0.6	豚肉、大豆、セロリ	727	ワntanスープ	鶏肉むね 皮なし	8	9.6	鶏肉	108
	酒(1.8㍓)	1	1.2		505		酒(1.8㍓)	1	1.2		505
	しょうゆ(1.8㍓)	3	3.6	小麦【調】、大豆【調】	510		ワntan皮(1kg)	4	4.8	小麦	608
	本みりん(1.8㍓)	0.5	0.6		508		にんじん	10	12		14
	塩(5kg)	0.08	0.096		511		はくさい	15	18		17
	白こしょう(300g)	0.01	0.012		752		ねぎ	3	3.6		16
	水	100	120		—		たけのこ水煮	8	9.6		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		752
							水	100	120		—
						パースデーデザート (がまごおりみかん ゼリー)	蒲郡みかんゼリー 60g	60	60	フルーツ(みかん)	228

2026年9月25日金曜						2026年9月28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	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	ごはん(減量)	白飯 60g	60			主食
	白飯 100g		100		主食		白飯 90g		90		主食
牛乳	飲用牛乳	206	206	乳	牛乳	牛乳	飲用牛乳	206	206	乳	牛乳
里芋コロッケ	里芋コロッケ 50g	50	0	小麦、鶏肉、大豆	234	さつまいも入り 五目ごはんの具	鶏肉むね 皮付き	10	12	鶏肉	107
	里芋コロッケ 60g	0	60	小麦、鶏肉、大豆	235		酒(1.8%)	1	1.2		505
	大豆白絞油	5	6	大豆【調】	710		干しいたけ カット	0.3	0.36		667
キャベツの昆布漬け	キャベツ	20	24		4		むきえだまめ 冷	5	6	大豆	646
	ホールコーン 冷	8	9.6		655		にんじん	5	6		14
	茎わかめ 細切り	5	6		678		たけのこ水煮	4	4.8		652
	塩昆布(1kg)	1	1.2	大豆、小麦【調】	673		さつまいも角切 1.5cm角	13	15.6		28
お月見汁	型かまぼこ(うさぎ)	8	9.6	魚(たら)、じゃがいも	224		サラダ油(1.5kg)	0.5	0.6		711
	白玉団子 加熱用 乳抜き	20	24	じゃがいも	614		しょうゆ(1.8%)	4.5	5.4	小麦【調】、大豆【調】	510
	にんじん	10	12		14		上白糖(20kg)	2.5	3		621
	油揚げ カット	2	2.4	大豆	633		和風だしの素(和風ストック)	0.4	0.48	魚	721
	干しいたけ カット	0.5	0.6		667		本みりん(1.8%)	1	1.2		508
	根みつば	3	3.6		23		水	8	9.6		—
	しょうゆ(1.8%)	4	4.8	小麦【調】、大豆【調】	510	さんまの蒲焼き	さんま 開き 粉付 40g	40	40	魚、じゃがいも	218
	本みりん(1.8%)	1.2	1.44		508		大豆白絞油	4	4	大豆【調】	710
	塩(5kg)	0.05	0.06		511		しょうゆ(1.8%)	2.5	3	小麦【調】、大豆【調】	510
	削り節だしパック	3.5	4.2	魚	682		上白糖(20kg)	2.2	2.64		621
	和風だしの素(和風ストック)	0.1	0.12	魚	721		本みりん(1.8%)	0.5	0.6		508
	水	100	120		—		でん粉(1kg)	0.2	0.24	じゃがいも	619
							水	8	9.6		—
							酒(1.8%)	0.5	0.6		505
なすとなめこの みそ汁						なすとなめこの みそ汁	だいこん 根	15	18		9
							なす	10	12		12
							なめこ 水煮	8	9.6		213
							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		676
							豆味噌	5.5	6.6	大豆【調】	513
							白味噌	2.5	3	大豆【調】	512
							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
							水	100	120		—

2026年9月29日火曜						2026年9月30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	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	ごはん	白飯 70g	70			主食
	白飯 100g		100		主食		白飯 100g		100		主食
牛乳	飲用牛乳	206	206	乳	牛乳	牛乳	飲用牛乳	206	206	乳	牛乳
スタミナどんぶりの具	豚肉 スライス	48	57.6	豚肉	104	春巻	春巻 50g	50	0	小麦、豚肉、ごま、じゃがいも、もやし、大豆【調】	240
	にんにく 皮なし	0.25	0.3		15		春巻 60g	0	60	小麦、豚肉、ごま、じゃがいも、もやし、大豆【調】	241
	サラダ油(1.5kg)	1	1.2		711		大豆白絞油	5	6	大豆【調】	710
	黒きくらげ 乾スライス(1kg)	0.5	0.6		665	ラグマン	豚肉 スライス	8	9.6	豚肉	104
	にら	3	3.6		13		にんじん	8	9.6		14
	しょうゆ(1.8㍑)	3	3.6	小麦【調】、大豆【調】	510		たまねぎ	10	12		10
	上白糖(20kg)	1	1.2		621		ピーマン	3	3.6		19
	豆板醤(1kg)	0.05	0.06	そらまめ	717		はくさい	15	18		17
いかと里芋の煮物	里芋(洗い)乱切り 2cm角	60	72		29		セロリー	1.5	1.8	セロリ	8
	いか短皮なし100%	20	24	いか	685		にんにく 皮なし	0.3	0.36		15
	酒(1.8㍑)	1	1.2		505		トマトピューレー(3kg)	30	36	トマト	730
	にんじん	10	12		14		カットトマト 冷	10	12	トマト	242
	はんぺん 7cm×3.5cm	10	12	魚(たら)、じゃがいも	690		サラダ油(1.5kg)	0.5	0.6		711
	板こんにゃく	15	18		616		コンソメ	1	1.2	豚肉、大豆、セロリ	727
	さやいんげん 冷	5	6		645		クミン(12g)	0.01	0.012		231
	しょうゆ(1.8㍑)	3.5	4.2	小麦【調】、大豆【調】	510		塩(5kg)	0.1	0.12		511
	三温糖(1kg)	3	3.6		623		白こしょう(300g)	0.02	0.024		752
	本みりん(1.8㍑)	1	1.2		508		ローストオニオン(200g)	1	1.2		653
	和風だしの素(和風ストック)	0.1	0.12	魚	721		そうめん 乾燥	4	4.8	小麦	202
	削り節だしパック	1.3	1.56	魚	682		水	100	120		—
	水	40	48		—	れんこんと水菜の しゃきしゃきサラダ	れんこん いちょう切り(薄)	20	24		37
	米ひじき	1	1.2		679		水菜	3	3.6		22
ひじきサラダ	和風だしの素(和風ストック)	0.1	0.12	魚	721		きゅうり	12	14.4	きゅうり	5
	上白糖(20kg)	0.6	0.72		621		ごまドレッシング(1㍑)	5	6	ごま	738
	しょうゆ(1.8㍑)	1.2	1.44	小麦【調】、大豆【調】	510		塩(5kg)	0.01	0.012		511
	本みりん(1.8㍑)	0.2	0.24		508		白こしょう(300g)	0.01	0.012		752
	まぐろサラダ油漬 フレーク	6	7.2	魚、じゃがいも	683		酢(1.8㍑)	0.5	0.6		720
	ホールコーン 冷	5	6		655						
	キャベツ	12	14.4		4						
	和風ドレッシング(1㍑)	5	6	魚	734						