

令和8年度

給食日誌 (10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10月1日木曜						2026年10月2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	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	小:きなこ揚げパン 中:ロールパン	ロールパン 40g	40		乳、小麦、大豆【調】	主食
	白飯 100g		100		主食		ロールパン 70g		70	乳、小麦、大豆【調】	主食
牛乳	飲用牛乳	206	206	乳	牛乳		大豆白絞油	4		大豆【調】	710
信田のあまみそかけ	けんちんしのだ 50g	50	0	大豆、魚(たら)、じゃがいも	242		グラニュー糖	6			624
	けんちんしのだ 60g	0	60	大豆、魚(たら)、じゃがいも	243		きな粉	6		大豆	627
	豆味噌	4	4.8	大豆【調】	513		塩(5kg)	0.02			511
	上白糖(20kg)	4	4.8		621		ペーパー	1			-
	酒(1.8㍗)	1	1.2		505	牛乳	飲用牛乳	206	206	乳	牛乳
	本みりん(1.8㍗)	1	1.2		508	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
	水	3	3.6		-		キャベツ	20	24		3
肉じゃが	でん粉(1kg)	0.2	0.24	じゃがいも	619		赤ピーマン	2.5	3		16
	豚肉 スライス	25	30	豚肉	104		黄ピーマン	2.5	3		17
	じゃがいも(洗い)	60	0	じゃがいも	32		酢(1.8㍗)	2.5	3		720
	じゃがいも	0	72	じゃがいも	1		オリーブ油(910g)	1	1.2		708
	にんじん	15	18		10		上白糖(20kg)	1.5	1.8		621
	たまねぎ	30	36		8		塩(5kg)	0.2	0.24		511
	つきこんにゃく	10	12		617		白こしょう(300g)	0.02	0.024		752
	焼き竹輪	10	12	大豆、魚(たら)、じゃがいも	688	きのこニョッキの スープ	皮なしウインナー カット(卵・乳なし)	10	12	豚肉	695
	さやいんげん 冷	6	7.2		645		ニョッキ	25	30	小麦、じゃがいも	203
	サラダ油(1.5kg)	0.5	0.6		711		たまねぎ	30	36		8
	中ざら	2.8	3.36		625		にんじん	10	12		10
	本みりん(1.8㍗)	1.2	1.44		508		しめじ	5	6		25
	酒(1.8㍗)	0.8	0.96		505		マッシュルーム 水煮	5	6		668
	しょうゆ(1.8㍗)	5	6	小麦【調】、大豆【調】	510		パセリ	0.5	0.6		14
	和風だしの素(和風ストック)	0.1	0.12	魚	721		コンソメ	1.2	1.44	豚肉、大豆、セロリ	727
	削り節だしパック	2	2.4	魚	682		しょうゆ(1.8㍗)	1	1.2	小麦【調】、大豆【調】	510
	水	15	18		-		塩(5kg)	0.1	0.12		511
しんこあえ	キャベツ	20	24		3		白こしょう(300g)	0.02	0.024		752
	たくあん漬	12	14.4	小麦【調】、大豆【調】	211		水	100	120		-
	白炒りごま(1kg)	0.5	0.6	ごま	640	(中)魚肉ソーセージ	フィッシュソーセージ 20g		20	かに、小麦、魚(さけ)、大豆、トマト	228

2026年10月5日月曜						2026年10月6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
しゅうまい 小2こ・中3こ	しゅうまい トレー 18g	36	54	小麦、豚肉	236	鮭のマヨネーズ焼き	鮭 角切	40	48	魚(さけ)	222
マーボー豆腐	豚挽き肉	12	14.4	豚肉	107		塩(5kg)	0.2	0.24		511
	豚レバーチップ 冷	1	1.2	豚肉	229		白こしょう(300g)	0.02	0.024		752
	土しょうが	0.3	0.36		6		エリンギ カット 冷	12	14.4		218
	にんにく 皮なし	0.3	0.36		11		マヨネーズ 卵抜き	10	12	大豆	742
	サラダ油(1.5kg)	0.8	0.96		711		生パン粉(1kg)	2.5	3	小麦、大豆	609
	冷凍豆腐(1kg)	100	120	大豆	628		紙カップ 丸	1	1		-
	冷凍豆腐(10kg)	0	0	大豆	629	とりちゃんこ	鶏肉団子	20	24	鶏肉、大豆、じゃがいも	757
	たまねぎ	25	30		8		焼豆腐 カット	25	30	大豆	630
	にんじん	12	14.4		10		はくさい	25	30		13
	たけのこ水煮	10	12		652		にんじん	12	14.4		10
	ねぎ	5	6		12		ねぎ	5	6		12
	酒(1.8ℓ)	1	1.2		505		糸こんにゃく 黒 1kg	10	12		618
	豆板醤(1kg)	0.1	0.12	そばまめ	717		しょうゆ(1.8ℓ)	5	6	小麦【調】、大豆【調】	510
	テンメンジャン(1kg)	1.8	2.16	大豆	753		本みりん(1.8ℓ)	1.5	1.8		508
	豆味噌	4	4.8	大豆【調】	513		酒(1.8ℓ)	1	1.2		505
	三温糖(1kg)	1	1.2		623		和風だしの素(和風ストック)	0.1	0.12	魚	721
	しょうゆ(1.8ℓ)	0.5	0.6	小麦【調】、大豆【調】	510		削り節だしパック	2	2.4	魚	682
	中華だしの素	0.5	0.6		725		水	60	72		-
	でん粉(1kg)	1	1.2	じゃがいも	619	赤しそ和え	キャベツ	20	24		3
	水	35	42		-		もやし	10	12	もやし	21
ナムル	キャベツ	15	18		3		刻み昆布	0.3	0.36		672
	ホールコーン 冷	5	6		655		ゆかり粉	0.6	0.72	フルーツ	649
	もやし	10	12	もやし	21						
	しょうゆ(1.8ℓ)	2	2.4	小麦【調】、大豆【調】	510						
	上白糖(20kg)	2	2.4		621						
	酢(1.8ℓ)	1	1.2		720						
	ごま油(1.65kg)	0.3	0.36	ごま	709						

2026年10月7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
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
あんかけきしめんの汁	鶏肉むね 皮なし	10	12	鶏肉	109
	たまねぎ	25	30		8
	にんじん	12	14.4		10
	かまぼこ 白	10	12	魚(たら)、じゃがいも	687
	油揚げ カット	3	3.6	大豆	633
	ほうれん草	6	7.2		19
	しょうゆ(1.8%)	6	7.2	小麦【調】、大豆【調】	510
	本みりん(1.8%)	2	2.4		508
	上白糖(20kg)	0.4	0.48		621
	塩(5kg)	0.1	0.12		511
	酒(1.8%)	0.1	0.12		505
	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
	でん粉(1kg)	1	1.2	じゃがいも	619
	水	120	144		-
ひじきとチーズのサラダ(乳除去食:有)	米ひじき	1.5	1.8		679
	和風だしの素(和風ストック)	0.1	0.12	魚	721
	上白糖(20kg)	1	1.2		621
	しょうゆ(1.8%)	1.2	1.44	小麦【調】、大豆【調】	510
	本みりん(1.8%)	0.2	0.24		508
	ダイスチーズ	5	6	乳	707
	水煮大豆 ドライパック	8	9.6	大豆	626
	きゅうり	8	9.6	きゅうり	4
大学芋	青じそドレッシング(1%)	4	4.8	魚、フルーツ	737
	さつまいも 短冊	60	72		28
	大豆白絞油	6	7.2	大豆【調】	710
	中ざら	5	6		625
	しょうゆ(1.8%)	1.3	1.56	小麦【調】、大豆【調】	510
	塩(5kg)	0.035	0.04		511
	水	5	6		-
	黒炒りごま(1kg)	0.7	0.8	ごま	209

2026年10月8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
鶏肉と野菜のカレー風味焼き	鶏肉むね 皮なし 2cm角	40	48	鶏肉	110
	たまねぎ	10	12		8
	しめじ	3.2	3.84		25
	むきえだまめ 冷	5	6	大豆	646
	にんにく 皮なし	0.2	0.24		11
	しょうゆ(1.8%)	3	3.6	小麦【調】、大豆【調】	510
	純カレー粉(100g)	0.2	0.24	フルーツ(みかん)	750
	白ワイン(1.8%)	1	1.2	フルーツ(ぶどう)	506
	オリーブ油(910g)	0.8	0.96		708
	ねじりマカロニ	6	7.2	小麦	202
マカロニサラダ	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	12	14.4	きゅうり	4
	يونق كريمة-دressing(1%)	6	7.2	フルーツ	740
	塩(5kg)	0.02	0.024		511
	白こしょう(300g)	0.015	0.018		752
けんちん汁	豚肉 スライス	10	12	豚肉	104
	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		10
	ごぼう ささがき	10	12		34
	つきこんにやく	8	9.6		617
	ねぎ	5	6		12
	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
	酒(1.8%)	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10月9日 金曜						2026年10月13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
レーズンロール (小)	レーズンロールパン 40g	40		乳、小麦、フルーツ(ぶどう)、大豆【調】	主食	ごはん	白飯 70g	70			主食
	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		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
トマトソースのペンネ	ペンネ	25	30	小麦	606	ポークソテー	豚肉 スライス	50	60	豚肉	104
	ベーコン 短冊 1cm幅(卵・乳なし)	8	9.6	豚肉、大豆、じゃがいも	694		にんにく 皮なし	0.2	0.24		11
	にんにく 皮なし	0.3	0.36		11		土しょうが	0.25	0.3		6
	たまねぎ	40	48		8		本みりん(1.8㍖)	1.5	1.8		508
	にんじん	15	18		10		白こしょう(300g)	0.01	0.012		752
	マッシュルーム 水煮	8	9.6		668		酒(1.8㍖)	1	1.2		505
	パセリ	0.5	0.6		14		三温糖(1kg)	0.7	0.84		623
	オリーブ油(910g)	1	1.2		708		しょうゆ(1.8㍖)	4	4.8	小麦【調】、大豆【調】	510
	ケチャップ(3kg)	15	18	トマト	732	野菜のドレッシング あえ	キャベツ	20	24		3
	トマト湯むき(3kg)	10	12	トマト	656		きゅうり	15	18	きゅうり	4
	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		ホールコーン 冷	5	6		655
	赤ワイン(1.8㍖)	1.2	1.44	フルーツ(ぶどう)	507		まぐろサラダ油漬 フレーク	6	7.2	魚、じゃがいも	683
	塩(5kg)	0.05	0.06		511		酢(1.8㍖)	2.5	3		720
	白こしょう(300g)	0.01	0.012		752		サラダ油(1.5kg)	3.5	4.2		711
れんこんサンドフライ	れんこんサンドフライ 40g	40		小麦、鶏肉、じゃがいも、大豆【調】	213		上白糖(20kg)	1.5	1.8		621
	れんこんサンドフライ 60g		60	小麦、鶏肉、じゃがいも、大豆【調】	214		塩(5kg)	0.2	0.24		511
	大豆白絞油	4	6	大豆【調】	710	白こしょう(300g)	0.02	0.024		752	
いろどりフルーツ ポンチ	カクテルゼリー	30	36	フルーツ(もも)、フルーツ(りんご)、大豆、フルーツ(ぶどう)	758	吉野汁	鶏肉むね 皮なし	10	12	鶏肉	109
	みかん 袋詰	15	18	フルーツ(みかん)	215		にんじん	10	12		10
	パインチビット 袋詰	15	18	フルーツ(パイナップル)	661		だいこん 根	15	18		7
	上白糖(20kg)	2.5	3		621		油揚げ カット	3	3.6	大豆	633
	白ワイン(1.8㍖)	1	1.2	フルーツ(ぶどう)	506		里芋(洗い)S いちょう切り	12	14.4		30
	水	10	12		-		つきこんにやく	8	9.6		617
							ねぎ	5	6		12
							でん粉(1kg)	1	1.2	じゃがいも	619
							しょうゆ(1.8㍖)	5	6	小麦【調】、大豆【調】	510
							酒(1.8㍖)	1	1.2		505
							本みりん(1.8㍖)	1	1.2		508
							削り節だしパック	3.5	4.2	魚	682
							水	100	120		-

2026年10月14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
いわしの梅煮	いわしの梅煮 40g	40		大豆、魚、じゃがいも、フルーツ、魚卵注意、小麦【調】、大豆【調】	220
	いわしの梅煮 50g		50	大豆、魚、じゃがいも、フルーツ、魚卵注意、小麦【調】、大豆【調】	221
高野豆腐の卵とじ (卵除去食:有)	高野豆腐 サイコロ	3.5	4.2	大豆	635
	鶏肉むね 皮付き	10	12	鶏肉	108
	たまねぎ	20	24		8
	にんじん	10	12		10
	じゃがいも	20	24	じゃがいも	1
	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
	干しいたけ カット	0.8	0.96		667
	凍結全卵(調理用)	25	30	卵	701
	しょうゆ(1.8%)	5.5	6.6	小麦【調】、大豆【調】	510
	本みりん(1.8%)	1.5	1.8		508
	酒(1.8%)	0.8	0.96		505
	上白糖(20kg)	3	3.6		621
	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	10	12		-
はくさいの塩昆布和え	はくさい	20	24		13
	もやし	10	12	もやし	21
	小松菜 地産地消	5	6		5
	塩昆布(1kg)	1.2	1.44	大豆、小麦【調】	673

2026年10月15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
とり肉とれんこんの 黒酢がらめ	鶏肉むね 皮なし 2cm角	40	48	鶏肉	110
	れんこん いちよう切り	20	24		35
	大豆白絞油	5	6	大豆【調】	710
	上白糖(20kg)	3	3.6		621
	しょうゆ(1.8%)	2	2.4	小麦【調】、大豆【調】	510
	本みりん(1.8%)	1	1.2		508
	黒酢(1%)	1.5	1.8		233
	水	3	3.6		-
中華サラダ	でん粉(1kg)	0.3	0.36	じゃがいも	619
	マロニー	3	3.6	じゃがいも	206
	かにかまぼこ	5	6	小麦、魚、トマト、大豆【調】	686
	むきえだまめ 冷	5	6	大豆	646
	キャベツ	15	18		3
	しょうゆ(1.8%)	2.5	3	小麦【調】、大豆【調】	510
	上白糖(20kg)	1.5	1.8		621
	酢(1.8%)	1	1.2		720
	ごま油(1.65kg)	0.6	0.72	ごま	709
	豚肉 スライス	10	12	豚肉	104
八宝湯	にんじん	10	12		10
	ねぎ	5	6		12
	もやし	12	14.4	もやし	21
	茎わかめ 細切り	3	3.6		678
	冷凍豆腐(1kg)	20	24	大豆	628
	冷凍豆腐(10kg)			大豆	629
	黒きくらげ 乾スライス(1kg)	0.5	0.6		665
	薄口しょうゆ(1.8%)	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		752
	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10月16日金曜						2026年10月19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
小:ミルクロールパン 中:きなこ揚げパン	ミルクロールパン 50g	50		乳、小麦、大豆【調】	主食	麦ごはん	麦ごはん 70g	70		大麦	主食
	ミルクロールパン 60g		60	乳、小麦、大豆【調】	主食		麦ごはん 100g		100	大麦	主食
	大豆白絞油		6	大豆【調】	710	牛乳	飲用牛乳	206	206	乳	牛乳
	グラニュー糖		7.2		624	れんこん入り米粉 のカレー	豚肉 スライス	15	18	豚肉	104
	きな粉		7.2	大豆	627		にんにく 皮なし	0.3	0.36		11
	塩(5kg)		0.24		511		土しょうが	0.2	0.24		6
	ペーパー		1		-		サラダ油(1.5kg)	0.8	0.96		711
牛乳	飲用牛乳	206	206	乳	牛乳		たまねぎ	35	42		8
さつまいものクリーム シチュー(乳除去食: 有)	さつまいも角切 1.5cm角	30	36		27		にんじん	15	18		10
	さつま芋裏ごし 冷	5.5	6.6		205		じゃがいも	30	36	じゃがいも	1
	エリンギ	5	6		26		れんこん いちょう切り	12	14.4		35
	にんじん	10	12		10		米粉のカレールウ甘口	14	16.8	じゃがいも、フルーツ(マンゴー)	744
	パセリ	0.5	0.6		14		米粉のカレールウ	2	2.4	トマト	745
	調理用牛乳(学校)	25	30	乳	牛乳		コンソメ	0.1	0.12	豚肉、大豆、セロリ	727
	米粉のホワイトルウ	8	9.6		749		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)	761
	鶏肉むね 皮なし	10	12	鶏肉	109		ケチャップ(3kg)	3	3.6	トマト	732
	オリーブ油(910g)	0.3	0.36		708		ウスターソース(1.8㍑)	2	2.4	トマト	715
	たまねぎ	30	36		8		塩(5kg)	0.05	0.06		511
	洋風だしの素(洋風ストック)	0.8	0.96	じゃがいも、セロリ、大豆【調】	722		白こしょう(300g)	0.02	0.024		752
	塩(5kg)	0.08	0.096		511		水	75	90		-
	白こしょう(300g)	0.02	0.024		752	大豆ナゲット 小2こ・中3こ	大豆ナゲット 20g	40	60	小麦、大豆	244
	水	75	90		-	フルーツゼリーの ポンチ	大豆白絞油	4	6	大豆【調】	710
キャベツとハムの サラダ	キャベツ	20	24		3		ダイスゼリー(蒲郡みかん) 冷	20	24	じゃがいも、フルーツ(みかん)	238
	きゅうり	15	18	きゅうり	4		ダイスゼリー(ぶどう)	10	12	フルーツ(ぶどう)	239
	ハム ロース短冊(卵・乳なし)	5	6	豚肉	692		黄桃ダイス 袋詰	15	18	フルーツ(もも)	662
	マヨネーズ 卵抜き	5	6	大豆	742		パインチビット 袋詰	15	18	フルーツ(パイナップル)	661
	塩(5kg)	0.01	0.012		511		上白糖(20kg)	2.5	3		621
	白こしょう(300g)	0.01	0.012		752		白ワイン(1.8㍑)	1	1.2	フルーツ(ぶどう)	506
小:一口ゼリー (りんご)	ひとくちゼリー(りんご) 21g	21	0	フルーツ(りんご)	240		水	10	12		-

2026年10月20日火曜						2026年10月21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	中華めん	中華めん 200g(80)	80		小麦	主食
	白飯 100g		100		主食		中華めん 240g(96)		96	小麦	主食
牛乳	飲用牛乳	206	206	乳	牛乳	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	113	ラーメンの汁	豚肉 スライス	12	14.4	豚肉	104
	大豆ミート	2	2.5	大豆	762		たけのこ水煮	8	9.6		652
	土しょうが	0.5	0.62		6		キャベツ	12	14.4		3
	調製豆乳(1%)	7	8.75	大豆	637		黒きくらげ 乾スライス(1kg)	0.5	0.6		665
	たまねぎ	10	12.5		8		もやし	10	12	もやし	21
	生パン粉(1kg)	3	3.75	小麦、大豆	609		にんじん	8	9.6		10
	塩(5kg)	0.2	0.25		511		たまねぎ	20	24		8
	薄口しょうゆ(1.8%)	1.2	1.5	小麦【調】、大豆【調】	718		しょうゆ(1.8%)	5	6	小麦【調】、大豆【調】	510
	でん粉(1kg)	0.5	0.62	じゃがいも	619		鶏豚湯(450g)	3	3.6	鶏肉、豚肉	724
	しょうゆ(1.8%)	3.5	4.37	小麦【調】、大豆【調】	510		中華だしの素	1.2	1.44		725
	上白糖(20kg)	2	2.5		621		塩(5kg)	0.1	0.12		511
	本みりん(1.8%)	1	1.25		508		白こしょう(300g)	0.02	0.024		752
	でん粉(1kg)	0.4	0.5	じゃがいも	619		水	120	144		-
	水	8	10		-	切り干しパンバンジー	切干し大根(1kg)	4	4.8		650
ごぼうサラダ	ごぼう ささがき	15	18		34		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
	しょうゆ(1.8%)	0.8	0.96	小麦【調】、大豆【調】	510		きゅうり	5	6	きゅうり	4
	上白糖(1kg)	0.5	0.6		622		豆苗	5	6		2
	ホールコーン 冷	5	6		655		棒々鶏ソース(1.2kg)	2.4	2.88	小麦、鶏肉、豚肉、セラチン、大豆、ごま、ほたて、そらまめ	735
	きゅうり	8	9.6	きゅうり	4		しょうゆ(1.8%)	1.5	1.8	小麦【調】、大豆【調】	510
	にんじん	10	12		10		上白糖(20kg)	1	1.2		621
	ごまドレッシング(1%)	5	6	ごま	738		酢(1.8%)	0.3	0.36		720
	塩(5kg)	0.02	0.024		511		塩(5kg)	0.02	0.024		511
さといも汁	白こしょう(300g)	0.015	0.018		752		白こしょう(300g)	0.01	0.012		752
	里芋(洗い)乱切り 1.5cm角	15	18		31	てづくりブルーベリーパイ	すりごま(1kg)	0.8	0.96	ごま	642
	冷凍豆腐(10kg)	0	0	大豆	629		パイ生地	20	20	小麦、大豆	714
	冷凍豆腐(1kg)	20	24	大豆	628		ブルーベリージャム(1kg)	10	10	じゃがいも、フルーツ	216
	はくさい	20	24		13						
	根みつば	3	3.6		20						
	豚肉 スライス	10	12	豚肉	104						
	えのきたけ	5	6		24						
	しょうゆ(1.8%)	4.2	5.04	小麦【調】、大豆【調】	510						
	本みりん(1.8%)	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						
パースデーデザート(プリン)	でん粉(1kg)	0.7	0.84	じゃがいも	619						
	水	100	120		-						
	プリン(乳卵不使用) 40g	70	70		231						

2026年10月22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
さつまいもコロッケ	さつまいもコロッケ 50g	50		小麦、大豆	235
	さつまいもコロッケ 60g		60	小麦、大豆	234
	大豆白絞油	5	6	大豆【調】	710
すきやき風煮	豚肉 スライス	20	24	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
	角麩	10	12	小麦	204
	はくさい	40	48		13
	焼豆腐 カット	25	30	大豆	630
	ねぎ	5	6		12
	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	2	2.4	魚	682
	サラダ油(1.5kg)	0.5	0.6		711
バナナ	バナナ 個	50	50	フルーツ(バナナ)	23
	塩(5kg)	0.1	0.1		511

2026年10月23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
栗入り五目御飯の具	鶏肉むね 皮付き	8	9.6	鶏肉	108
	酒(1.8ℓ)	0.8	0.96		505
	サラダ油(1.5kg)	0.5	0.6		711
	蒸し栗	10	12	栗	208
	豆苗	3	3.6		2
	油揚げ カット	2	2.4	大豆	633
	干しいたけ カット	0.4	0.48		667
	和風だしの素(和風ストック)	0.3	0.36	魚	721
	しょうゆ(1.8ℓ)	2.5	3	小麦【調】、大豆【調】	510
	上白糖(20kg)	2	2.4		621
	本みりん(1.8ℓ)	1.2	1.44		508
	水	10	12		-
手作り卵焼き (卵除去食:有)	凍結全卵(調理用)	50	60	卵	701
	すり身 冷	5	6	小麦、魚(たら)、じゃがいも	691
	すり身 冷	2	2.4	小麦、魚(たら)、じゃがいも	691
	まぐろサラダ油漬 フレーク	4	4.8	魚、じゃがいも	683
	マヨネーズ 卵抜き	2	2.4	大豆	742
	ホールコーン 冷	3	3.6		655
	むきえだまめ 冷	3	3.6	大豆	646
	薄口しょうゆ(1.8ℓ)	1.5	1.8	小麦【調】、大豆【調】	718
	上白糖(20kg)	1	1.2		621
	水	2.5	3		-
	豚肉 スライス	10	12	豚肉	104
	酒(1.8ℓ)	1	1.2		505
豚汁	にんじん	10	12		10
	ごぼう ささがき	10	12		34
	小松菜 地産地消	5	6		5
	つきこんにゃく	8	9.6		617
	冷凍豆腐(10kg)	0	0	大豆	629
	冷凍豆腐(1kg)	20	24	大豆	628
	白味噌	2	2.4	大豆【調】	512
	豆味噌	6	7.2	大豆【調】	513
	削り節だしパック	3.5	4.2	魚	682
	水	100	120		-

2026年10月26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 40g	40		小麦、いか、大豆	225
	いかフライ 50g		50	小麦、いか、大豆	226
	大豆白絞油	4	4.8	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	3	3.6		－
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		34
	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
	サラダ油(1.5kg)	0.5	0.6		711
	水	5	6		－
	冷凍豆腐(1kg)	20	24	大豆	628
	冷凍豆腐(10kg)	0	0	大豆	629
すまし汁	かまぼこ 白	8	9.6	魚(たら)、じゃがいも	687
	はくさい	20	24		13
	だいこん 根	15	18		7
	にんじん	10	12		10
	カットわかめ(1kg)	0.5	0.6		676
	削り節だしパック	3.5	4.2	魚	682
	和風だしの素(和風ストック)	0.05	0.06	魚	721
	薄口しょうゆ(1.8㍻)	2.5	3	小麦【調】、大豆【調】	718
	しょうゆ(1.8㍻)	2	2.4	小麦【調】、大豆【調】	510
	酒(1.8㍻)	0.8	0.96		505
	塩(5kg)	0.05	0.06		511
	水	100	120		－

2026年10月27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
酢豚	豚肉 角切り	30	36	豚肉	105
	しょうゆ(1.8㍻)	2	2.4	小麦【調】、大豆【調】	510
	酒(1.8㍻)	2	2.4		505
	土しょうが	0.5	0.6		6
	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	3	3.6	大豆【調】	710
	たまねぎ	20	24		8
	たけのこ水煮	10	12		652
	にんじん	5	6		10
	ピーマン	2.5	3		15
	ケチャップ(3kg)	6.2	7.44	トマト	732
	薄口しょうゆ(1.8㍻)	1.5	1.8	小麦【調】、大豆【調】	718
	酒(1.8㍻)	0.8	0.96		505
	酢(1.8㍻)	1.5	1.8		720
	上白糖(20kg)	1.5	1.8		621
	中華だしの素	0.02	0.024		725
	白こしょう(300g)	0.01	0.012		752
	でん粉(1kg)	0.2	0.24	じゃがいも	619
	水	3	3.6		－
	鶏肉むね 皮なし	10	12	鶏肉	109
	酒(1.8㍻)	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
	冷むきえび 2L	5	6	えび	684
	しめじ	7	8.4		25
	はくさい	20	24		13
	チンゲンサイ	5	6		9
	鶏豚湯(450g)	1.8	2.16	鶏肉、豚肉	724
	鶏がらスープ	1	1.2	鶏肉	726
	しょうゆ(1.8㍻)	4	4.8	小麦【調】、大豆【調】	510
	塩(5kg)	0.1	0.12		511
	白こしょう(300g)	0.01	0.012		752
	水	100	120		－
オレンジ	オレンジ 個	70	70	フルーツ(オレンジ)	22

2026年10月28日水曜						2026年10月29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
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
さばの西京焼き	さば 切身 40g	40		魚(さば)	223	えだまめわかめ ご飯の具	むきえだまめ 冷	12	14.4	大豆	646
	さば 切身 50g	0	50	魚(さば)	224		わかめごはんの素(200g)	0.8	0.96		677
	米みそ(西京)みそ	3	3.6	じゃがいも、大豆【調】	743	親子煮(卵除去食: 有)	鶏肉むね 皮付き	15	18	鶏肉	108
	西京漬け床(1.8ℓ)	2	2.4	じゃがいも、大豆【調】	514		酒(1.8ℓ)	1	1.2		505
沢煮椀	鶏肉むね 皮なし	10	12	鶏肉	109		凍結全卵(調理用)	30	36	卵	701
	かまぼこ 白 千切り	10	12	魚(たら)、じゃがいも	227		たまねぎ	40	48		8
	高野豆腐 細切り	3	3.6	大豆	636		にんじん	20	24		10
	だいこん 根	15	18		7		さやいんげん 冷	6	7.2		645
	ごぼう ささがき	15	18		34		じゃがいも	30	36	じゃがいも	1
	にんじん	10	12		10		干しいたけ カット	1	1.2		667
	ねぎ	5	6		12		かまぼこ 白	15	18	魚(たら)、じゃがいも	687
	薄口しょうゆ(1.8ℓ)	4	4.8	小麦【調】、大豆【調】	718		しょうゆ(1.8ℓ)	5	6	小麦【調】、大豆【調】	510
	酒(1.8ℓ)	0.5	0.6		505		上白糖(20kg)	1.5	1.8		621
	塩(5kg)	0.05	0.06		511		本みりん(1.8ℓ)	1.5	1.8		508
	本みりん(1.8ℓ)	0.5	0.6		508		削り節だしパック	2	2.4	魚	682
	削り節だしパック	3.5	4.2	魚	682		和風だしの素(和風ストック)	0.1	0.12	魚	721
	水	100	120		-		水	30	36		-
みたらし団子 小4こ・中5こ目安	白玉団子 非加熱用 乳抜き	40	48	大豆	615	手作りクリスタル ケーキ	ホットケーキミックス 乳ぬき	25	30	小麦	201
	三温糖(1kg)	5	6		623		ドライフルーツミックス ダイス	8	9.6	フルーツ(マンゴー)、フルーツ(パイナップル)	237
	しょうゆ(1.8ℓ)	2	2.4	小麦【調】、大豆【調】	510		上白糖(20kg)	3	3.6		621
	本みりん(1.8ℓ)	1	1.2		508		調製豆乳(1ℓ)	25	30	大豆	637
	でん粉(1kg)	0.35	0.42	じゃがいも	619		マーガリン 乳なし	4	4.8	大豆	713
	水	4.5	5.4		-		紙カップ 丸	1	1		-

2026年10月30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 70g		70	乳、小麦、大豆【調】	主食
牛乳	飲用牛乳	206	206	乳	牛乳
セルフおから入り カレーサンドの具	豚挽き肉	35	42	豚肉	107
	おから 冷	5	6	大豆	207
	にんにく 皮なし	0.3	0.36		11
	土しょうが	0.3	0.36		6
	たまねぎ	20	24		8
	ホールコーン 冷	5	6		655
	上白糖(20kg)	0.27	0.32		621
	ケチャップ(3kg)	5	6	トマト	732
	米粉のカレールウ甘口	3	3.6	じゃがいも、フルーツ(マンゴー)	744
	ウスターソース(1.8ℓ)	1	1.2	トマト	715
	コンソメ	0.5	0.6	豚肉、大豆、セロリ	727
	塩(5kg)	0.11	0.13		511
	白こしょう(300g)	0.02	0.024		752
	でん粉(1kg)	0.3	0.36	じゃがいも	619
	水	10	12		-
ブロッコリーと かぼちゃのスープ	サラダ油(1.5kg)	0.6	0.72		711
	鶏肉むね 皮なし	12	14.4	鶏肉	109
	シエルマカロニ(1kg)	4	4.8	小麦	604
	かぼちゃ 1.5cm角	20	24		33
	ブロッコリー	15	18		18
	にんじん	12	14.4		10
	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)	0.02	0.024		752
	ローリエ粉(12g)	0.01	0.012		754
	水	70	84		-
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)	241
	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)	662
	パインチビット 袋詰	15	18	フルーツ(パイナップル)	661