令和８年度

給　食　日　誌
（11 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11月2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
とり肉のバジル焼き	鶏肉むね　皮なし　2㎝角	45	54	鶏肉	106
	塩(5kg)	0.36	0.432		511
	白こしょう(300g)	0.03	0.036		752
	しょうゆ(1.8ﾘｯﾄﾙ)	1.2	1.44	小麦【調】、大豆【調】	510
	バジルペースト(250g)	2.4	2.88		210
	レモン果汁(1ﾘｯﾄﾙ)	2.4	2.88	フルーツ	664
	白ワイン(1.8ﾘｯﾄﾙ)	2.4	2.88	フルーツ(ぶどう)	506
	オリーブ油(910g)	2.4	2.88		708
かぼちゃサラダ	かぼちゃ　1.5㎝角	35	42		28
	まぐろサラダ油漬　フレーク	6	7.2	魚、じゃがいも	683
	むきえだまめ　冷	8	9.6	大豆	646
	ホールコーン　冷	5	6		655
	塩(5kg)	0.02	0.024		511
	白こしょう(300g)	0.02	0.024		752
	マヨネーズ　卵抜き	10	12	大豆	742
アルファベット スープ	皮なしウインナー　カット(卵・乳なし)	12	14.4	豚肉	695
	アルファベットマカロニ	4	4.8	小麦	605
	キャベツ	20	24		3
	だいこん　根	10	12		7
	しめじ	5	6		24
	ほうれん草	3	3.6		17
	にんじん	8	9.6		10
	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ﾘｯﾄﾙ)	1	1.2	小麦【調】、大豆【調】	718
	本みりん(1.8ﾘｯﾄﾙ)	0.5	0.6		508
	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
	サラダ油(1.5kg)	0.6	0.72		711
	水	100	120		－

2026年11月4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
枝豆とひじきの中華まんじゅう　2こ	国産枝豆ひじきまんじゅう　25g	50	50	小麦、豚肉、大豆、魚	246
みそおでん	鶏肉むね　皮なし	15	18	鶏肉	105
	だいこん　根	40	48		7
	にんじん	15	18		10
	焼き竹輪	10	12	大豆、魚(たら)、じゃがいも	688
	角麸	10	12	小麦	203
	板こんにゃく	10	12		616
	生揚げ　2cm角	15	18	大豆	631
	角切昆布　1.5cm角(1kg)	0.6	0.72		670
	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
	豆味噌	7	8.4	大豆【調】	513
	本みりん(1.8ﾘｯﾄﾙ)	0.7	0.84		508
	中ざら	4	4.8		625
	水	15	18		－
きゅうりの香り漬け	きゅうり	30	36	きゅうり	4
	もやし	15	18	もやし	20
	しょうゆ(1.8ﾘｯﾄﾙ)	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11月5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
手作りはんぺん	すり身　冷	55	66	小麦、魚(たら)、じゃがいも	691
	すり身　冷	1	1.2	小麦、魚(たら)、じゃがいも	691
	ハム　サイコロカット(卵・乳なし)	5	6	豚肉	693
	紅しょうが(kg)	1.5	1.8		207
	むきえだまめ　冷	5	6	大豆	646
	ホールコーン　冷	5	6		655
	大豆白絞油	6	7.2	大豆【調】	710
小松菜の和え物	小松菜　地産地消	5	6		5
	もやし	30	36	もやし	20
	しょうゆ(1.8ﾘｯﾄﾙ)	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ﾘｯﾄﾙ)	0.5	0.6		508
根菜のみそ汁	鶏肉むね　皮なし	10	12	鶏肉	105
	酒(1.8ﾘｯﾄﾙ)	0.5	0.6		505
	だいこん　根	15	18		7
	にんじん	10	12		10
	ごぼう　ささがき	10	12		30
	ねぎ	5	6		12
	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		－

2026年11月6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
鮭入り豆乳コロッケ	鮭入り豆乳コロッケ　40g	40	40	小麦、魚(さけ)、鶏肉、ゼラチン、大豆	237
	大豆白絞油	4	4	大豆【調】	710
トマトソースのシーフードペンネ	ペンネ	25	30	小麦	606
	ベーコン　短冊　1cm幅(卵・乳なし)	10	12	豚肉、大豆、じゃがいも	694
	白ワイン(1.8ﾘｯﾄﾙ)	1	1.2	フルーツ(ぶどう)	506
	シーフードミックス	20	24	いか、ほたて	241
	にんにく　皮なし	0.3	0.36		11
	たまねぎ	45	54		8
	にんじん	12	14.4		10
	マッシュルーム　水煮	8	9.6		668
	バジルペースト(250g)	0.5	0.6		210
	ピーマン	5	6		15
	オリーブ油(910g)	1.5	1.8		708
	カットトマト　冷	10	12	トマト	209
	ケチャップ(3kg)	15	18	トマト	732
	三温糖（1kg）	0.5	0.6		623
	ウスターソース(1.8ﾘｯﾄﾙ)	2	2.4	トマト	715
	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
	赤ワイン(1.8ﾘｯﾄﾙ)	1.2	1.44	フルーツ(ぶどう)	507
	薄口しょうゆ(1.8ﾘｯﾄﾙ)	0.8	0.96	小麦【調】、大豆【調】	718
	塩(5kg)	0.05	0.06		511
	白こしょう(300g)	0.01	0.012		752
シャインマスカットゼリーポンチ	ダイスゼリー（マスカット）	30	36	フルーツ(ぶどう)	243
	みかん　袋詰	10	12	フルーツ(みかん)	213
	黄桃ダイス　袋詰	10	12	フルーツ(もも)	662
	パインチビット　袋詰	10	12	フルーツ(パイナップル)	661
	上白糖(20kg)	2.5	3		621
	レモン果汁(1ﾘｯﾄﾙ)	1	1.2	フルーツ	664
	水	10	12		－

2026年11月9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	サラダ油(1.5kg)	0.8	0.96		711
	にんにく　皮なし	0.3	0.36		11
	土しょうが	0.2	0.24		6
	豚肉　スライス	20	24	豚肉	102
	たまねぎ	45	54		8
	にんじん	15	18		10
	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	27
	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
	米粉のカレールウ	2	2.4	トマト	745
	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)	761
	ケチャップ(3kg)	3	3.6	トマト	732
	ウスターソース(1.8ﾘｯﾄﾙ)	2	2.4	トマト	715
	塩(5kg)	0.05	0.06		511
	白こしょう(300g)	0.02	0.024		752
	水	75	90		－
チキンナゲット 小2こ・中3こ	チキンナゲット　20g	40	60	小麦、鶏肉、豚肉、大豆、じゃがいも	229
チーズ入りまめまめサラダ （乳除去食：有）	水煮大豆　ドライパック	10	12	大豆	626
	キャベツ	12	14.4		3
	ひよこ豆　ゆで	10	12		638
	ダイスチーズ	5	6	乳	707
	ごまドレッシング(1ﾘｯﾄﾙ)	6	7.2	ごま	738
	塩(5kg)	0.01	0.012		511
	白こしょう(300g)	0.01	0.012		752

2026年11月10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
さばの立田揚げ	さば　切身　40g	40		魚(さば)	219
	さば　切身　50g		50	魚(さば)	220
	土しょうが	0.5	0.6		6
	にんにく　皮なし	0.5	0.6		11
	しょうゆ(1.8ﾘｯﾄﾙ)	3	3.6	小麦【調】、大豆【調】	510
	酒(1.8ﾘｯﾄﾙ)	1.2	1.44		505
	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	4	5	大豆【調】	710
はくさいの磯香和え	はくさい	15	18		13
	もやし	22	26.4	もやし	20
	きざみのり(100g)	0.3	0.36		217
	薄口しょうゆ(1.8ﾘｯﾄﾙ)	1.8	2.16	小麦【調】、大豆【調】	718
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(1kg)	20	24	大豆	628
	冷凍豆腐(10kg)	0	0	大豆	629
	たまねぎ	10	12		8
	にんじん	10	12		10
	にら	3	3.6		9
	鶏肉むね　皮なし	10	12	鶏肉	105
	酒(1.8ﾘｯﾄﾙ)	1	1.2		505
	干しいたけ　カット	0.5	0.6		667
	しょうゆ(1.8ﾘｯﾄﾙ)	4.2	5.04	小麦【調】、大豆【調】	510
	本みりん(1.8ﾘｯﾄﾙ)	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		－

2026年11月11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
きつねうどんの汁	鶏肉むね　皮なし	10	12	鶏肉	105
	酒(1.8ﾘｯﾄﾙ)	1	1.2		505
	はくさい	20	24		13
	にんじん	12	14.4		10
	かまぼこ　白	8	9.6	魚(たら)、じゃがいも	687
	油揚げ　カット	5	6	大豆	633
	干しいたけ　カット	1.2	1.44		667
	小松菜　地産地消	5	6		5
	しょうゆ(1.8ﾘｯﾄﾙ)	6	7.2	小麦【調】、大豆【調】	510
	本みりん(1.8ﾘｯﾄﾙ)	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		－
いかのキャベツ揚げ	いかのキャベツ揚げ　40g	40	0	小麦、いか、大豆、魚(たら)	238
	いかのキャベツ揚げ　50g	0	50	小麦、いか、大豆、魚(たら)	239
	大豆白絞油	4	5	大豆【調】	710
コーンともやしのおひたし	ホールコーン　冷	8	9.6		655
	もやし	25	30	もやし	20
	ハム　ロース短冊（卵・乳なし）	6	7.2	豚肉	692
	薄口しょうゆ(1.8ﾘｯﾄﾙ)	2.7	3.24	小麦【調】、大豆【調】	718
	上白糖(20kg)	1	1.2		621

2026年11月12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
手作り和風ハンバーグ	豚挽き肉	40	48	豚肉	104
	土しょうが	0.5	0.6		6
	大豆ミート	2	2.4	大豆	762
	調製豆乳(1ﾘｯﾄﾙ)	7	8.4	大豆	637
	たまねぎ	0	4.8		8
	たまねぎ（皮むき）	10	7.2		31
	生パン粉(1kg)	3	3.6	小麦、大豆	609
	塩(5kg)	0.2	0.24		511
	薄口しょうゆ(1.8ﾘｯﾄﾙ)	1.2	1.44	小麦【調】、大豆【調】	718
	でん粉(1kg)	0.5	0.6	じゃがいも	619
	しょうゆ(1.8ﾘｯﾄﾙ)	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ﾘｯﾄﾙ)	2	2.4		508
	でん粉(1kg)	0.3	0.36	じゃがいも	619
	水	4	4.8		－
ひじきサラダ	米ひじき	1.2	1.44		679
	和風だしの素（和風ストック）	0.1	0.12	魚	721
	上白糖(20kg)	0.6	0.72		621
	しょうゆ(1.8ﾘｯﾄﾙ)	1.2	1.44	小麦【調】、大豆【調】	510
	本みりん(1.8ﾘｯﾄﾙ)	0.2	0.24		508
	おさかなソーセージ　クォーター	5	6	小麦、大豆、魚、トマト	225
	キャベツ	15	18		3
	青じそドレッシング(1ﾘｯﾄﾙ)	5	6	魚、フルーツ	737
吉野汁	鶏肉むね　皮なし	10	12	鶏肉	105
	にんじん	8	9.6		10
	だいこん　根	8	9.6		7
	里芋（洗い）S いちょう切り	15	18		26
	冷凍豆腐(1kg)	20	24	大豆	628
	冷凍豆腐(10kg)	0	0	大豆	629
	ねぎ	3	3.6		12
	でん粉(1kg)	1	1.2	じゃがいも	619
	しょうゆ(1.8ﾘｯﾄﾙ)	5	6	小麦【調】、大豆【調】	510
	酒(1.8ﾘｯﾄﾙ)	1	1.2		505
	本みりん(1.8ﾘｯﾄﾙ)	1	1.2		508
	削り節だしパック	3	3.6	魚	682
	水	100	120		－

2026年11月13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　50g	50		乳、小麦、大豆【調】	主食
	くろロールパン　70g		70	乳、小麦、大豆【調】	主食
牛乳	飲用牛乳	206	206	乳	牛乳
ボロニアハム	ボロニアステーキ　40g	40		鶏肉、豚肉、じゃがいも	227
	ボロニアステーキ　50g	0	50	鶏肉、豚肉、じゃがいも	228
	ケチャップ(3kg)	8	9.6	トマト	732
	ウスターソース(1.8ﾘｯﾄﾙ)	2	2.4	トマト	715
	上白糖(20kg)	1	1.2		621
	赤ワイン(1.8ﾘｯﾄﾙ)	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		－
豆乳シチュー	鶏肉むね　皮なし	12	14.4	鶏肉	105
	サラダ油(1.5kg)	0.3	0.36		711
	たまねぎ	30	36		8
	じゃがいも	25	30	じゃがいも	1
	にんじん	10	12		10
	マッシュルーム　水煮	5	6		668
	パセリ	0.5	0.6		14
	米粉のホワイトルウ	12	14.4		749
	調製豆乳(1ﾘｯﾄﾙ)	30	36	大豆	637
	洋風だしの素（洋風ストック）	0.5	0.6	じゃがいも、セロリ、大豆【調】	722
	塩(5kg)	0.08	0.096		511
	白こしょう(300g)	0.02	0.024		752
	水	50	60		－
れんこんサラダ	れんこん　いちょう切り（薄）	15	18		33
	酢(1.8ﾘｯﾄﾙ)	0.5	0.6		720
	きゅうり	15	18	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	5	6	魚、じゃがいも	683
	塩(5kg)	0.015	0.018		511
	白こしょう(300g)	0.01	0.012		752
	かんきつドレッシング(1ﾘｯﾄﾙ)	5	6	魚、フルーツ(みかん)	741

2026年11月16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
スクールコロッケ	スクールコロッケ　60g	60		小麦、牛肉、豚肉、大豆、じゃがいも	755
	スクールコロッケ　70g		70	小麦、牛肉、豚肉、大豆、じゃがいも	756
	大豆白絞油	6	7	大豆【調】	710
きんぴらごぼう	サラダ油(1.5kg)				711
	豚肉　スライス	8	9.6	豚肉	102
	酒(1.8ﾘｯﾄﾙ)				505
	ごぼう　ささがき	15	18		30
	にんじん	7	8.4		10
	グリーンピース　冷	5	6		647
	つきこんにゃく	8	9.6		617
	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
	三温糖（1kg）	1	1.2		623
	本みりん(1.8ﾘｯﾄﾙ)	1.2	1.44		508
	しょうゆ(1.8ﾘｯﾄﾙ)	2	2.4	小麦【調】、大豆【調】	510
	水				－
わかめのすまし汁	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		13
	えのきたけ	5	6		23
	たけのこ水煮	8	9.6		652
	手まり麸(200g)	1	1.2	小麦	607
	ねぎ	3	3.6		12
	カットわかめ(1kg)	0.5	0.6		676
	薄口しょうゆ(1.8ﾘｯﾄﾙ)	5	6	小麦【調】、大豆【調】	718
	本みりん(1.8ﾘｯﾄﾙ)	1.2	1.44		508
	塩(5kg)	0.1	0.12		511
	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	3.5	4.2	魚	682
	水	100	120		－
バースデーデザート（ぶどうゼリー）	スマイルゼリー　ぶどう　40g（キャンペーン）	40	40	じゃがいも、フルーツ(ぶどう)	231

2026年11月17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
とんてき	豚肉　スライス	50	60	豚肉	102
	にんにく　皮なし	0.3	0.36		11
	酒(1.8ﾘｯﾄﾙ)	0.5	0.6		505
	白こしょう(300g)	0.01	0.012		752
	ウスターソース(1.8ﾘｯﾄﾙ)	4.5	5.4	トマト	715
	しょうゆ(1.8ﾘｯﾄﾙ)	1.8	2.16	小麦【調】、大豆【調】	510
	本みりん(1.8ﾘｯﾄﾙ)	1.8	2.16		508
	ケチャップ(3kg)	2.4	2.88	トマト	732
	ケチャップ(1kg)	0	0	トマト	733
	三温糖（1kg）	0.45	0.54		623
キャベツとコーンのサラダ	キャベツ	15	18		3
	まぐろサラダ油漬　フレーク	8	9.6	魚、じゃがいも	683
	にんじん	10	12		10
	ホールコーン　冷	5	6		655
	塩(5kg)	0.01	0.012		511
	白こしょう(300g)	0.01	0.012		752
	マヨネーズ　卵抜き	8	9.6	大豆	742
かぼちゃとまめのみそ汁	鶏肉むね　皮なし	8	9.6	鶏肉	105
	酒(1.8ﾘｯﾄﾙ)	1	1.2		505
	油揚げ　カット	3	3.6	大豆	633
	だいこん　根	10	12		7
	板こんにゃく	8	9.6		616
	かぼちゃ　1.5cm角	20	24		28
	ねぎ	5	6		12
	白花豆と白いんげん豆のペースト	6	7.2		205
	豆味噌	3	3.6	大豆【調】	513
	白味噌	5	6	大豆【調】	512
	削り節だしパック	3.5	4.2	魚	682
	水	100	120		－

2026年11月18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】	236
	大豆白絞油	4	6	大豆【調】	710
	しょうゆ(1.8ﾘｯﾄﾙ)	2	3	小麦【調】、大豆【調】	510
	上白糖(20kg)	2.7	4		621
	酢(1.8ﾘｯﾄﾙ)	1	1.5		720
	でん粉(1kg)	0.2	0.24	じゃがいも	619
	水	4.5	5.5		－
春雨サラダ	春雨　5cmカット	3	3.6		620
	かにかまぼこ	8	9.6	小麦、魚、トマト、大豆【調】	686
	きゅうり	8	9.6	きゅうり	4
	むきえだまめ　冷	5	6	大豆	646
	薄口しょうゆ(1.8ﾘｯﾄﾙ)	2.5	3	小麦【調】、大豆【調】	718
	上白糖(20kg)	3	3.6		621
	酢(1.8ﾘｯﾄﾙ)	3	3.6		720
	白こしょう(300g)	0.01	0.012		752
	ごま油(1.65kg)	0.3	0.36	ごま	709
八宝湯 （卵除去食：有）	豚肉　スライス	10	12	豚肉	102
	酒(1.8ﾘｯﾄﾙ)	1	1.2		505
	たまねぎ	10	12		8
	ねぎ	3	3.6		12
	たけのこ水煮	8	9.6		652
	にんじん	8	9.6		10
	黒きくらげ　乾スライス(1kg)	0.5	0.6		665
	はくさい	10	12		13
	うずら卵水煮ラミコンカップ	20	24	卵（うずら卵）	230
	薄口しょうゆ(1.8ﾘｯﾄﾙ)	4	4.8	小麦【調】、大豆【調】	718
	塩(5kg)	0.13	0.16		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
	中華だしの素	1.2	1.44		725
	水	100	120		－

2026年11月19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
いなまん風焼き魚	さわら　切身　40g	40		魚	221
	さわら　切身　50g		50	魚	222
	ねぎ	3	3.6		12
	土しょうが	0.2	0.24		6
	すりごま(1kg)	0.2	0.24	ごま	642
	豆味噌	4	4.8	大豆【調】	513
	上白糖(20kg)	4	4.8		621
	水	3	3.6		－
	紙カップ　丸	1	1		－
れんこんと高野豆腐のうま煮	サラダ油(1.5kg)	0.2	0.24		711
	豚肉　スライス	15	18	豚肉	102
	酒(1.8ﾘｯﾄﾙ)	0.8	0.96		505
	高野豆腐　サイコロ	3.5	4.2	大豆	635
	角麸	10	12	小麦	203
	にんじん	10	12		10
	たまねぎ	15	18		8
	だいこん　根	15	18		7
	れんこん　いちょう切り	15	18		32
	板こんにゃく	12	14.4		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
	しょうゆ(1.8ﾘｯﾄﾙ)	3.5	4.2	小麦【調】、大豆【調】	510
	本みりん(1.8ﾘｯﾄﾙ)	1.2	1.44		508
	三温糖（1kg）	1.1	1.32		623
	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）	0.1	0.12	魚	721
	水	60	72		－
キャベツとこまつなの赤しそ和え	キャベツ	10	12		3
	もやし	15	18	もやし	20
	小松菜　地産地消	3	3.6		5
	ゆかり粉	0.3	0.36	フルーツ	649
	薄口しょうゆ(1.8ﾘｯﾄﾙ)	1	1.2	小麦【調】、大豆【調】	718

2026年11月20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
おさつクリーム（乳除去食：有）	さつま芋裏ごし　冷	22	26.4		204
	調理用牛乳（学校）	15	18	乳	牛乳
	生クリーム－普通脂肪－	6	7.2	乳	703
	上白糖(20kg)	2.5	3		621
鶏肉のオレンジ照り焼き	鶏肉むね　皮なし　2㎝角	45	54	鶏肉	106
	マーマレード　1kg	12	14.4	じゃがいも、フルーツ(みかん)	214
	薄口しょうゆ(1.8ﾘｯﾄﾙ)	3.5	4.2	小麦【調】、大豆【調】	718
	本みりん(1.8ﾘｯﾄﾙ)	1	1.2		508
	白こしょう(300g)	0.01	0.012		752
ブロッコリー入りコンソメスープ	サラダ油(1.5kg)	0.6	0.72		711
	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(1kg)	4	4.8	小麦	604
	たまねぎ	20	24		8
	ブロッコリー	5	6		16
	にんじん	10	12		10
	ローストオニオン(200g)	0.5	0.6		653
	しょうゆ(1.8ﾘｯﾄﾙ)	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		752
	ローリエ粉(12g)	0.01	0.012		754
	水	100	120		－

2026年11月24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
こもちししゃもフライ 小2こ・中3こ	ししゃもフライ　20g	40	60	小麦、大豆、魚、魚卵	223
	大豆白絞油	4	6	大豆【調】	710
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)	8	9.6	豚肉	693
	きゅうり	6	7.2	きゅうり	4
	ホールコーン　冷	5	6		655
	コーンクリーミードレッシング(1ﾘｯﾄﾙ)	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
秋の吹き寄せ汁	鶏肉むね　皮なし	10	12	鶏肉	105
	酒(1.8ﾘｯﾄﾙ)	1	1.2		505
	たまねぎ	10	12		8
	にんじん	12	14.4		10
	しめじ	8	9.6		24
	板こんにゃく	8	9.6		616
	型かまぼこ(いちょう)	8	9.6	魚(たら)	224
	根みつば	3	3.6		19
	薄口しょうゆ(1.8ﾘｯﾄﾙ)	5	6	小麦【調】、大豆【調】	718
	本みりん(1.8ﾘｯﾄﾙ)	1.2	1.44		508
	削り節だしパック	3.5	4.2	魚	682
	塩(5kg)	0.1	0.12		511
	水	100	120		－

2026年11月25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
揚げじゃがいものそぼろ煮	じゃがいも(洗い)	55		じゃがいも	27
	じゃがいも		66	じゃがいも	1
	大豆白絞油	5.5	6.6	大豆【調】	710
	鶏ひき肉　むね	8	9.6	鶏肉	109
	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		10
	つきこんにゃく	5	6		617
	さやいんげん　冷	5	6		645
	しょうゆ(1.8ﾘｯﾄﾙ)	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ﾘｯﾄﾙ)	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				－
豚汁	豚肉　スライス	10	12	豚肉	102
	酒(1.8ﾘｯﾄﾙ)	1	1.2		505
	だいこん　根	10	12		7
	はくさい	10	12		13
	ごぼう　ささがき	10	12		30
	ねぎ	5	6		12
	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		－
りんご	りんご　個	50	50	フルーツ(りんご)	22
	塩(5kg)	0.03	0.03		511

2026年11月26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
中華麺	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	サラダ油(1.5kg)	0.1	0.12		711
	豚肉　スライス	10	12	豚肉	102
	にんじん	15	18		10
	キャベツ	20	24		3
	もやし	25	30	もやし	20
	ねぎ	3	3.6		12
	たけのこ水煮	8	9.6		652
	鶏豚湯(450g)	3	3.6	鶏肉、豚肉	724
	白湯スープ(1kg)	6	7.2	鶏肉、豚肉	723
	しょうゆ(1.8ﾘｯﾄﾙ)	4	4.8	小麦【調】、大豆【調】	510
	中華だしの素	0.7	0.84		725
	酒(1.8ﾘｯﾄﾙ)	1	1.2		505
	塩(5kg)	0.1	0.12		511
	白こしょう(300g)	0.03	0.036		752
	水	120	144		－
茎わかめと 切干大根のサラダ	茎わかめ　細切り	6	7.2		678
	切干し大根(1kg)	2	2.4		650
	まぐろサラダ油漬　フレーク	7	8.4	魚、じゃがいも	683
	ホールコーン　冷	5	6		655
	しょうゆ(1.8ﾘｯﾄﾙ)	2	2.4	小麦【調】、大豆【調】	510
	酢(1.8ﾘｯﾄﾙ)	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
おからとかぼちゃの ココアカップケーキ	ホットケーキミックス　乳ぬき	25	30	小麦	201
	ココア　袋	0.5	0.6		232
	上白糖(20kg)	3	3.6		621
	おから　冷	5	6	大豆	206
	調製豆乳(1ﾘｯﾄﾙ)	25	30	大豆	637
	マーガリン　乳なし	4	4.8	大豆	713
	かぼちゃ　1cm角	20	24		29
	紙カップ　丸	1	1		－

2026年11月30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
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		6
	にんにく　皮なし	0.2	0.24		11
	豚挽き肉	40	48	豚肉	104
	ミックスベジタブル	7	8.4		240
	バジル粉　乾燥(100g)	0.1	0.12		235
	オイスターソース(1.2kg)	3	3.6	魚、かき、じゃがいも	233
	ウスターソース(1.8ﾘｯﾄﾙ)	3	3.6	トマト	715
	しょうゆ(1.8ﾘｯﾄﾙ)	1	1.2	小麦【調】、大豆【調】	510
	上白糖(20kg)	1.8	2.16		621
	豆板醤(1kg)	0.05	0.06	そらまめ	717
鶏肉と豆腐の スープ	鶏肉むね　皮なし	10	12	鶏肉	105
	酒(1.8ﾘｯﾄﾙ)	1	1.2		505
	冷凍豆腐(1kg)	20	24	大豆	628
	冷凍豆腐(10kg)	0	0	大豆	629
	にんじん	10	12		10
	たまねぎ	15	18		8
	水菜	5	6		18
	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(1.8ﾘｯﾄﾙ)	2	2.4	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
	サラダ油(1.5kg)	0.6	0.72		711
	水	100	120		－
ベリーヨーグルト (乳除去食:有)	ブルーベリー　冷	5	6	フルーツ	215
	いちご　冷	7	8.4	フルーツ(いちご)	211
	パインチビット　袋詰	10	12	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		244
	ヨーグルト　プレーン(10kg)	35	42	乳	705
	上白糖(1kg)	3	3.6		622