令和８年度

給　食　日　誌

（１２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12月1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
さわらの ごまみそ焼き	さわら　切身　40g	40		魚	218
	さわら　切身　50g		50	魚	219
	すりごま(1kg)	1	1.2	ごま	642
	上白糖(20kg)	3	3.6		621
	本みりん(1.8ﾘｯﾄﾙ)	3	3.6		508
	酒(1.8ﾘｯﾄﾙ)	1	1.2		505
	米みそ(西京)みそ	2	2.4	じゃがいも、大豆【調】	743
	白味噌	2	2.4	大豆【調】	512
	土しょうが	0.3	0.36		6
ポテトサラダ	じゃがいも	30	36	じゃがいも	1
	ハム　サイコロカット(卵・乳なし)	6	7.2	豚肉	693
	ホールコーン　冷	5	6		655
	きゅうり	5	6	きゅうり	4
	マヨネーズ　卵抜き	10	12	大豆	742
	塩(5kg)	0.02	0.024		511
	白こしょう(300g)	0.02	0.024		752
けんちん汁	鶏肉むね　皮なし	10	12	鶏肉	109
	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		11
	ごぼう　ささがき	10	12		31
	つきこんにゃく	8	9.6		617
	ねぎ	5	6		13
	しょうゆ(1.8ﾘｯﾄﾙ)	4	4.8	小麦【調】、大豆【調】	510
	本みりん(1.8ﾘｯﾄﾙ)	0.5	0.6		508
	酒(1.8ﾘｯﾄﾙ)	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12月2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
ポークチャップ	豚肉　スライス	50	60	豚肉	104
	たまねぎ	25	30		8
	にんにく　皮なし	0.5	0.6		12
	白こしょう(300g)	0.05	0.06		752
	酒(1.8ﾘｯﾄﾙ)	0.5	0.6		505
	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)	1	1.2	トマト	715
	コンソメ	0.2	0.24	豚肉、大豆、セロリ	727
	上白糖(20kg)	0.5	0.6		621
ツナと野菜のサラダ	まぐろサラダ油漬　フレーク	10	12	魚、じゃがいも	683
	もやし	20	24	もやし	21
	むきえだまめ　冷	5	6	大豆	646
	ホールコーン　冷	5	6		655
	白こしょう(300g)	0.02	0.024		752
	塩(5kg)	0.02	0.024		511
	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
アルファベット スープ	鶏肉むね　皮なし	12	14.4	鶏肉	109
	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	15	18		7
	しめじ	5	6		25
	ほうれん草	3	3.6		20
	にんじん	8	9.6		11
	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)	2	2.4	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12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
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
コロッケ	コロッケ　50g	50		小麦、鶏肉、大豆、じゃがいも	234
	コロッケ　60g		60	小麦、鶏肉、大豆、じゃがいも	235
	大豆白絞油	6	7	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
	角麸	10	12	小麦	202
	はくさい	40	48		14
	にんじん	8	9.6		11
	焼豆腐　カット	25	30	大豆	630
	ねぎ	5	6		13
	水	20	24		－
	三温糖（1kg）	2.5	3		623
	本みりん(1.8ﾘｯﾄﾙ)	1	1.2		508
	しょうゆ(1.8ﾘｯﾄﾙ)	4.5	5.4	小麦【調】、大豆【調】	510
	酒(1.8ﾘｯﾄﾙ)	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
オレンジ	オレンジ　個	70	70	フルーツ(オレンジ)	22

2026年12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
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
米粉のチキンカレー	鶏肉むね　皮なし	15	18	鶏肉	109
	にんにく　皮なし	0.3	0.36		12
	土しょうが	0.2	0.24		6
	サラダ油(1.5kg)	0.8	0.96		711
	たまねぎ	45	54		8
	にんじん	15	18		11
	じゃがいも（洗い）	35	0	じゃがいも	28
	じゃがいも	0	42	じゃがいも	1
	米粉のカレールウ甘口	12.5	15	じゃがいも、フルーツ(マンゴー)	744
	米粉のカレールウ	1	1.2	トマト	745
	洋風だしの素（洋風ストック）	0.4	0.48	じゃがいも、セロリ、大豆【調】	722
	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)	1.5	1.8	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		－
れんこんチップス	れんこん　スライス	50	60		32
	大豆白絞油	4.5	5.4	大豆【調】	710
	塩(5kg)	0.12	0.14		511
フレンチサラダ	キャベツ	20	24		3
	きゅうり	15	18	きゅうり	4
	ホールコーン　冷	5	6		655
	酢(1.8ﾘｯﾄﾙ)	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		752

2026年12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　70g	70			主食
	白飯　100g		100		主食
牛乳	飲用牛乳	206	206	乳	牛乳
ちくわの 紅しょうが揚げ 小2こ・中3こ	ミニ焼き竹輪	40	60	魚、じゃがいも	222
	小麦粉(5kg)	8	9.6	小麦	601
	紅しょうが(kg)	5	6		206
	塩(5kg)	0.1	0.12		511
	水	8	9.6		－
	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
	豚肉　スライス	8	9.6	豚肉	104
	酒(1.8ﾘｯﾄﾙ)	0.6	0.72		505
	ホールコーン　冷	5	6		655
	たけのこ水煮	6	7.2		652
	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ﾘｯﾄﾙ)	1.5	1.8	小麦【調】、大豆【調】	510
	本みりん(1.8ﾘｯﾄﾙ)	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		－
いものこ汁	里芋(洗い)S いちょう切り	15	18		27
	ごぼう　ささがき	10	12		31
	鶏肉むね　皮なし	10	12	鶏肉	109
	つきこんにゃく	8	9.6		617
	冷凍豆腐(1kg)	20	24	大豆	628
	冷凍豆腐(10kg)	0	0	大豆	629
	しめじ	5	6		25
	酒(1.8ﾘｯﾄﾙ)	1	1.2		505
	ねぎ	5	6		13
	しょうゆ(1.8ﾘｯﾄﾙ)	4	4.8	小麦【調】、大豆【調】	510
	塩(5kg)	0.05	0.06		511
	白こしょう(300g)	0.02	0.024		752
	鶏がらスープ	1	1.2	鶏肉	726
	水	100	120		－

2026年12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　70g	70			主食
	白飯　100g		100		主食
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
野菜いっぱい チャプチェ	豚肉　スライス	12	14.4	豚肉	104
	酒(1.8ﾘｯﾄﾙ)	1	1.2		505
	土しょうが	0.3	0.36		6
	にんにく 皮なし	0.3	0.36		12
	マロニー	3.5	4.2	じゃがいも	204
	ピーマン	5	6		16
	たまねぎ	10	12		8
	黒きくらげ　乾スライス(1kg)	0.5	0.6		665
	にら	3	3.6		10
	塩(5kg)	0.08	0.096		511
	白こしょう(300g)	0.01	0.012		752
	しょうゆ(1.8ﾘｯﾄﾙ)	2	2.4	小麦【調】、大豆【調】	510
	本みりん(1.8ﾘｯﾄﾙ)	0.5	0.6		508
	上白糖(20kg)	1	1.2		621
	ごま油(1.65kg)	0.3	0.36	ごま	709
	白炒りごま(1kg)	0.4	0.48	ごま	640
	中華だしの素	0.05	0.06		725
とうもろこしの中華 スープ (卵除去食:有)	鶏肉むね　皮なし	10	12	鶏肉	109
	うずら卵水煮ラミコンカップ	20	24	卵(うずら卵)	227
	なると	10	12	魚(たら)、じゃがいも、トマト	689
	にんじん	8	9.6		11
	クリームコーン袋(3kg)	20	24		654
	ホールコーン　冷	6	7.2		655
	チンゲンサイ	8	9.6		9
	酒(1.8ﾘｯﾄﾙ)	0.8	0.96		505
	しょうゆ(1.8ﾘｯﾄﾙ)	2.7	3.24	小麦【調】、大豆【調】	510
	塩(5kg)	0.05	0.06		511
	白こしょう(300g)	0.02	0.024		752
	鶏がらスープ	1	1.2	鶏肉	726
	水	100	120		－

2026年12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
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
肉みそがけの具	豚挽き肉	20	24	豚肉	107
	大豆ミート	1.5	1.8	大豆	762
	豚レバーチップ　冷	1	1.2	豚肉	223
	土しょうが	0.2	0.24		6
	サラダ油(1.5kg)	0.3	0.36		711
	たまねぎ	45	54		8
	にんじん	15	18		11
	グリーンピース　冷	3	3.6		647
	豆味噌	10	12	大豆【調】	513
	しょうゆ(1.8ﾘｯﾄﾙ)	0.4	0.48	小麦【調】、大豆【調】	510
	本みりん(1.8ﾘｯﾄﾙ)	1	1.2		508
	中ざら	2.8	3.36		625
	酒(1.8ﾘｯﾄﾙ)	1	1.2		505
	でん粉(1kg)	1.2	1.44	じゃがいも	619
	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	90	108		－
ジャーマンポテト	ポテト　クリンクルカット	45	54	じゃがいも	203
	ベーコン　角切(卵・乳なし)	8	9.6	豚肉	224
	パセリ	0.2	0.24		15
	オリーブ油(910g)	0.4	0.48		708
	塩(5kg)	0.08	0.096		511
	白こしょう(300g)	0.02	0.024		752
白菜の磯香和え	ほうれん草	8	9.6		20
	はくさい	15	18		14
	もやし	15	18	もやし	21
	しょうゆ(1.8ﾘｯﾄﾙ)	2	2.4	小麦【調】、大豆【調】	510
	上白糖(20kg)	0.2	0.24		621
	きざみのり(100g)	0.4	0.48		212

2026年12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	白飯　70g	70			主食
	白飯　100g		100		主食
牛乳	飲用牛乳	206	206	乳	牛乳
白身魚の香味ソースかけ	ホキ　角切　粉付	45	54	魚、じゃがいも	220
	大豆白絞油	4.5	5.4	大豆【調】	710
	しょうゆ(1.8ﾘｯﾄﾙ)	2.5	3	小麦【調】、大豆【調】	510
	酒(1.8ﾘｯﾄﾙ)	1	1.2		505
	上白糖(20kg)	2	2.4		621
	酢(1.8ﾘｯﾄﾙ)	1.5	1.8		720
	土しょうが	0.25	0.3		6
	ねぎ	2	2.4		13
	白炒りごま(1kg)	0.5	0.6	ごま	640
	水	7	8.4		－
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		11
	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	5	6		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ﾘｯﾄﾙ)	5	6	小麦【調】、大豆【調】	510
	本みりん(1.8ﾘｯﾄﾙ)	1.5	1.8		508
	酒(1.8ﾘｯﾄﾙ)	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		－
福神あえ	キャベツ	15	18		3
	きゅうり	5	6	きゅうり	4
	福神漬	12	14.4	きゅうり、大豆【調】	651

2026年12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
ミルクロールパン	ミルクロールパン　50g	50		乳、小麦、大豆【調】	主食
	ミルクロールパン　70g		70	乳、小麦、大豆【調】	主食
牛乳	飲用牛乳	206	206	乳	牛乳
かぼちゃのチキンハムチーズ焼き(乳除去食:有)	かぼちゃ千切り	45	54		30
	チキンハム　短冊	6	7.2	鶏肉、じゃがいも	226
	オリーブ油(910g)	1.5	1.8		708
	ナチュラルチーズ	10	12	乳	706
	塩(5kg)	0.09	0.108		511
	白こしょう(300g)	0.027	0.0324		752
	紙カップ　丸	1	1		－
お豆のポトフ	豚肉　角切り　2cm角	10	12	豚肉	105
	塩こうじ(1kg)	0.5	0.6		503
	皮なしウインナー　カット(卵・乳なし)	10	12	豚肉	695
	だいこん　根	25	30		7
	シェルマカロニ(1kg)	4	4.8	小麦	604
	むきえだまめ　冷	4	4.8	大豆	646
	水煮大豆 ドライパック	6	7.2	大豆	626
	たまねぎ	30	36		8
	にんじん	12	14.4		11
	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
	コンソメ	1.2	1.44	豚肉、大豆、セロリ	727
	塩(5kg)	0.08	0.096		511
	薄口しょうゆ(1.8ﾘｯﾄﾙ)	2	2.4	小麦【調】、大豆【調】	718
	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		－
ブロッコリーサラダ	ブロッコリー	15	18		19
	キャベツ	15	18		3
	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
	コーンクリーミードレッシング(1ﾘｯﾄﾙ)	5	6	フルーツ	740

2026年12月14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
焼き肉どんぶりの具	豚肉　スライス	50	60	豚肉	104
	にんにく　皮なし	0.25	0.3		12
	黒きくらげ　乾スライス(1kg)	0.5	0.6		665
	しょうゆ(1.8ﾘｯﾄﾙ)	3.7	4.44	小麦【調】、大豆【調】	510
	上白糖(20kg)	1.2	1.44		621
	豆板醤(1kg)	0.05	0.06	そらまめ	717
寒天スープ	冷凍豆腐(1kg)	20	24	大豆	628
	冷凍豆腐(10kg)	0	0	大豆	629
	かまぼこ　白	8	9.6	魚(たら)、じゃがいも	687
	はくさい	12	14.4		14
	にんじん	10	12		11
	鶏肉むね　皮なし	10	12	鶏肉	109
	寒天　耐熱タイプ(100g)	0.5	0.6		213
	たまねぎ	6	7.2		8
	中華だしの素	1	1.2		725
	しょうゆ(1.8ﾘｯﾄﾙ)	2.7	3.24	小麦【調】、大豆【調】	510
	酒(1.8ﾘｯﾄﾙ)	1	1.2		505
	塩(5kg)	0.08	0.096		511
	白こしょう(300g)	0.02	0.024		752
	水	100	120		－
フルーツヨーグルト(乳除去食:有)	ヨーグルト　プレーン(1kg)	35	42	乳	704
	ヨーグルト　プレーン(10kg)	0	0	乳	705
	上白糖(1kg)	3.5	4.2		622
	みかん　袋詰	15	18	フルーツ(みかん)	210
	パインチビット　袋詰	12	14.4	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		240

2026年12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
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
さばの照り焼き	さば　切身　40g	40		魚(さば)	216
	さば　切身　50g		50	魚(さば)	217
	しょうゆ(1.8ﾘｯﾄﾙ)	1	1.2	小麦【調】、大豆【調】	510
	本みりん(1.8ﾘｯﾄﾙ)	3	3.6		508
	酒(1.8ﾘｯﾄﾙ)	1	1.2		505
	上白糖(20kg)	1	1.2		621
	しょうゆ(1.8ﾘｯﾄﾙ)	1.5	1.8	小麦【調】、大豆【調】	510
	でん粉(1kg)	0.2	0.24	じゃがいも	619
	水	4	4.8		－
関東煮 （卵除去食：有）	うずら卵水煮ラミコンカップ	20	24	卵(うずら卵)	227
	鶏肉むね　皮付き	8	9.6	鶏肉	108
	酒(1.8ﾘｯﾄﾙ)	0.6	0.72		505
	だいこん　根	30	36		7
	角麸	5	6	小麦	202
	にんじん	8	9.6		11
	がんもどき	15	18	大豆	634
	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	5	6		645
	板こんにゃく	8	9.6		616
	角切昆布　1.5cm角(1kg)	0.8	0.96		670
	しょうゆ(1.8ﾘｯﾄﾙ)	5	6	小麦【調】、大豆【調】	510
	中ざら	2.5	3		625
	本みりん(1.8ﾘｯﾄﾙ)	2.5	3		508
	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	40	48		－
赤しそ和え	キャベツ	20	24		3
	もやし	10	12	もやし	21
	ゆかり粉	0.6	0.72	フルーツ	649

2026年12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(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
人参とツナの 混ぜごはんの具	まぐろサラダ油漬　フレーク	28	33.6	魚、じゃがいも	683
	たまねぎ	5	6		8
	にんじん	5	6		11
	パセリ	0.2	0.24		15
	しょうゆ(1.8ﾘｯﾄﾙ)	3	3.6	小麦【調】、大豆【調】	510
	三温糖（1kg）	2.5	3		623
	酒(1.8ﾘｯﾄﾙ)	1	1.2		505
	和風だしの素（和風ストック）	0.05	0.06	魚	721
さつま汁	鶏肉むね　皮なし	10	12	鶏肉	109
	酒(1.8ﾘｯﾄﾙ)	0.5	0.6		505
	もやし	10	12	もやし	21
	ごぼう　ささがき	10	12		31
	えのきたけ	6	7.2		24
	さつまいも角切　1.5cm角	15	18		26
	カットわかめ(1kg)	0.3	0.36		676
	はくさい	15	18		14
	豆味噌	7	8.4	大豆【調】	513
	白味噌	1	1.2	大豆【調】	512
	削り節だしパック	3.5	4.2	魚	682
	水	100	120		－
ほうれん草の ケークサレ	ホットケーキミックス　乳ぬき	25	30	小麦	201
	ほうれん草ペースト	5	6		209
	ハム　サイコロカット（卵・乳なし）	5	6	豚肉	693
	マヨネーズ　卵抜き	5	6	大豆	742
	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
	紙カップ　丸	1	1		－

2026年12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
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
わかさぎの唐揚げ	わかさぎから揚げ	30	36	魚、じゃがいも、魚卵注意	221
	大豆白絞油	3	3.6	大豆【調】	710
鶏だんご汁	鶏肉団子	20	24	鶏肉、大豆、じゃがいも	757
	かぶ根　生	8	9.6		2
	里芋(洗い)S いちょう切り	15	18		27
	にんじん	8	9.6		11
	つきこんにゃく	8	9.6		617
	冷凍豆腐(1kg)	20	24	大豆	628
	冷凍豆腐(10kg)	0	0	大豆	629
	ねぎ	5	6		13
	しょうゆ(1.8ﾘｯﾄﾙ)	4	4.8	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
	塩(5kg)	0.05	0.06		511
	削り節だしパック	3.5	4.2	魚	682
	水	100	120		－
切干大根の煮物	切干し大根(1kg)	3.6	4.32		650
	豚肉　スライス	10	12	豚肉	104
	酒(1.8ﾘｯﾄﾙ)	0.6	0.72		505
	油揚げ　カット	2	2.4	大豆	633
	さやいんげん　冷	4	4.8		645
	和風だしの素(和風ストック)	0.05	0.06	魚	721
	上白糖(20kg)	2	2.4		621
	本みりん(1.8ﾘｯﾄﾙ)	0.8	0.96		508
	しょうゆ(1.8ﾘｯﾄﾙ)	3	3.6	小麦【調】、大豆【調】	510
	水	15	18		－
コーヒー牛乳の素	牛乳添加物　コーヒー　5g	5	5		243

2026年12月18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
モスチキン	モスチキン　95g	95	95	小麦、鶏肉、大豆	246
	大豆白絞油	9.5	9.5	大豆【調】	710
カラフルサラダ	まぐろサラダ油漬　フレーク	8	9.6	魚、じゃがいも	683
	キャベツ	20	24		3
	赤ピーマン	2.5	3		17
	黄ピーマン	2.5	3		18
	酢(1.8ﾘｯﾄﾙ)	2.5	3		720
	オリーブ油(910g)	1	1.2		708
	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		752
コンソメスープ	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
	たまねぎ	25	30		8
	にんじん	10	12		11
	小松菜　地産地消	5	6		5
	しめじ	6	7.2		25
	コンソメ	1.2	1.44	豚肉、大豆、セロリ	727
	薄口しょうゆ(1.8ﾘｯﾄﾙ)	2	2.4	小麦【調】、大豆【調】	718
	塩(5kg)	0.08	0.096		511
	白こしょう(300g)	0.02	0.024		752
	水	100	120		－

2026年12月21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
カレーピラフの具	ベーコン　角切(卵・乳なし)	15	18	豚肉	224
	にんじん	5	6		11
	たまねぎ	10	12		8
	マッシュルーム　水煮	5	6		668
	グリーンピース　冷	3	3.6		647
	サラダ油(1.5kg)	0.5	0.6		711
	ウスターソース(1.8ﾘｯﾄﾙ)	1.5	1.8	トマト	715
	純カレー粉(100g)	0.2	0.24	フルーツ(みかん)	750
	コンソメ	0.4	0.48	豚肉、大豆、セロリ	727
	白ワイン(1.8ﾘｯﾄﾙ)	1	1.2	フルーツ(ぶどう)	506
	白こしょう(300g)	0.02	0.024		752
	塩(5kg)	0.1	0.12		511
星のメンチカツ	星型ミンチカツ　50g	50		小麦、豚肉、大豆、じゃがいも	237
	星型ミンチカツ　60g		60	小麦、豚肉、大豆、じゃがいも	238
	大豆白絞油	5	6	大豆【調】	710
ミネストローネスープ	鶏肉むね　皮なし	10	12	鶏肉	109
	白ワイン(1.8ﾘｯﾄﾙ)	0.6	0.72	フルーツ(ぶどう)	506
	じゃがいも(洗い)	15	0	じゃがいも	28
	じゃがいも	0	18	じゃがいも	1
	小松菜　地産地消	3	3.6		5
	白いんげん豆	10	12		205
	かぶ根　生	10	12		2
	カットトマト　冷	15	18	トマト	208
	しょうゆ(1.8ﾘｯﾄﾙ)	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		752
	オリーブ油(910g)	1	1.2		708
	ローストオニオン(200g)	0.5	0.6		653
	バジル粉　乾燥(4g)	0.01	0.012		233
	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		－
セレクトバースデーデザート	クレープ(チョコ)　乳卵なし　28g	7.7	7.7	大豆	239
	いちごプリン(乳・卵なし)40g	12.6	12.6	大豆、フルーツ(いちご)	228
	ゆずゼリー　40g	13.3	13.3	フルーツ	230

2026年12月22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
鶏肉の利休焼き	鶏肉むね　皮なし　2cm角	45	54	鶏肉	110
	にんにく　皮なし	0.3	0.36		12
	酒(1.8ﾘｯﾄﾙ)	1	1.2		505
	しょうゆ(1.8ﾘｯﾄﾙ)	3	3.6	小麦【調】、大豆【調】	510
	本みりん(1.8ﾘｯﾄﾙ)	3	3.6		508
	豆味噌	3	3.6	大豆【調】	513
	上白糖(20kg)	2	2.4		621
	ごま油(1.65kg)	1.6	1.92	ごま	709
	すりごま(1kg)	1	1.2	ごま	642
	白炒りごま(1kg)	0.5	0.6	ごま	640
	でん粉(1kg)	0.3	0.36	じゃがいも	619
れんこんサラダ	れんこん　いちょう切り(薄)	10	12		33
	酢(1.8ﾘｯﾄﾙ)	0.25	0.3		720
	キャベツ	20	24		3
	ホールコーン　冷	5	6		655
	マヨネーズ　卵抜き	5	6	大豆	742
	塩(5kg)	0.02	0.024		511
	白こしょう(300g)	0.015	0.018		752
冬至汁	豚肉　スライス	10	12	豚肉	104
	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)			大豆	629
	かぼちゃ　1.5cm角	15	18		29
	にんじん	10	12		11
	油揚げ　カット	2	2.4	大豆	633
	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	6	7.2	大豆【調】	512
	豆味噌	2	2.4	大豆【調】	513
	水	100	120		－