

令和元年度 2月分詳細献立表

【特記事項】

- 1 原材料配合表には、特定原材料（7品目）及び特定原材料に準ずるもの（20品目）を含む食品の原材料及びアレルギーを表示しています。
- 2 ウインナーなどのように、同一の食品名であっても日によって原材料及びアレルギーが異なる場合がありますので、日々の原材料配合表をご確認ください。
- 3 製造工場の同一ラインで生産しているもので、微量に混入する可能性（コンタミネーション）のあるものについては、表示していません。
- 4 学校給食で使用する海産物（わかめ（ごはんを含む。）、もずく、ひじき、しらす、かえり、こんぶ（煮物・だし、だし用煮干し等））には、生育場所や加工の関係から、微小ないかやたこ及び甲殻類（えび、かに、貝類）等が混入していることがあります。
- 5 1人当たりの予定可食量は、調理の過程で多少変更することがあります。
- 6 原材料配合表の表記は、各製造業者の商品カルテの記載方法に準じて記載しているため、同じ原材料を使用している場合でも表記が異なる場合があります。
- 7 原材料配合表に表示されている原材料の配合割合その他詳しい情報を確認したい場合は、分かる範囲で回答しますので、下記にお問い合わせください。

光市立学校給食センター（電話：0833-72-0050）

詳細献立表
ホームページ



令和2年2月3日(月) 学校給食献立表

原材料配合表

献立名	配合表	食品名	1人当たり予定可食量(g)		
			小学校	中学校	
セルフ恵方巻き ゆかり酢めし		精白米	77.00	99.00	
		強化米	0.23	0.30	
		上白糖	7.50	9.70	
		穀物酢	11.00	14.20	
		食塩	0.30	0.39	
		ゆかり	1.50	1.94	
	焼きのり	焼きのり	2.00	2.00	
	ツナサラダ		まぐろ水煮	15.00	19.50
			キャベツ	20.00	26.00
			にんじん	5.00	6.50
			スイートコーン	5.00	6.50
		①	ノンエッグマヨネーズ	7.00	9.10
			穀物酢	0.50	0.65
		②	こいくちしょうゆ	0.50	0.65
		上白糖	0.10	0.13	
		食塩	0.10	0.13	
		こしょう	0.01	0.01	
小さいわしの天ぷら	③	小さいわしの天ぷら	30.00	39.00	
		なたね油	3.00	3.90	
すまし汁	④	木綿豆腐	30.00	39.00	
	⑤	油揚げ	6.00	7.80	
		たまねぎ	25.00	32.50	
		にんじん	10.00	13.00	
		乾しいたけ	0.20	0.26	
		カットわかめ	0.30	0.39	
	⑥	焼きふ	1.50	1.95	
		葉ねぎ	4.00	5.20	
		清酒	1.00	1.30	
		みりん	0.80	1.04	
		食塩	0.30	0.39	
	⑦	うすくちしょうゆ	2.00	2.60	
	②	こいくちしょうゆ	0.50	0.65	
		だしこんぶ	1.00	1.30	
⑧	削り節	2.00	2.60		
節分豆		節分豆(大豆)	5.00	5.00	
牛乳		普通牛乳	206.00	206.00	

① ノンエッグマヨネーズ

原材料	アレルゲン
食用植物油脂	大豆
醸造酢	
食塩	
砂糖	
粉末状植物性たん白	
香辛料	
酵母エキスパウダー	
増粘剤 (加工でん粉、 キサントガム)	
調味料(有機酸等)	
香辛料抽出物	
水	

② こいくちしょうゆ

原材料	アレルゲン
脱脂加工大豆	大豆
小麦	小麦
食塩	
アミノ酸液	
砂糖	
調味料(アミノ酸等)	
カラメル色素	
甘味料 (甘草・ステビア)	
ビタミンB1	

③ 小さいわしの天ぷら

原材料	アレルゲン
小さいわし	小麦
小麦粉	大豆
でん粉	
米粉	
炭酸カルシウム	
膨張剤	
食塩	
着色料(ビタミンB2)	
水	
揚げ油(大豆油)	

④ 木綿豆腐

原材料	アレルゲン
丸大豆	大豆
凝固剤	
消泡剤	

⑤ 油揚げ

原材料	アレルゲン
大豆	大豆
植物油 (菜種白絞油、 大豆白絞油)	
凝固剤 (塩化マグネシウム)	
消泡剤 (グリセリン脂肪酸エステル 炭酸カルシウム レシチン)	

⑥ 焼きふ

原材料	アレルゲン
小麦粉	小麦
小麦粉グルテン	

⑦ うすくちしょうゆ

原材料	アレルゲン
アミノ酸液	大豆
食塩	小麦
脱脂加工大豆	
小麦	
ソルビット	
調味料(アミノ酸等)	
ビタミンB1	
甘味料 (甘草・ステビア)	

⑧ 削り節

原材料	アレルゲン
ウルメ・フシ	さば
サバ・フシ	

令和2年2月4日(火) 学校給食献立表

献立名	配合表	食品名	1人当たり予定可食量(g)	
			小学校	中学校
黒糖パン		小麦粉	49.50	76.50
		米粉	5.50	8.50
		ショートニング	3.30	5.10
		小麦グルテン	2.75	4.25
		上白糖	2.75	4.25
		脱脂粉乳	2.20	3.40
		生イースト	1.38	2.13
		食塩	0.94	1.45
		イーストフード	0.06	0.09
		黒砂糖	11.00	17.00
	豚肉のカレーン テー		豚肉	30.00
		食塩	0.15	0.20
		こしょう	0.02	0.03
		清酒	0.30	0.39
		にんにく	0.10	0.13
		しょうが	0.10	0.13
		サラダ油	1.00	1.30
		たまねぎ	20.00	26.00
		にんじん	7.00	9.10
		さやいんげん	3.00	3.90
		カレー粉	0.45	0.59
		上白糖	0.30	0.39
		ウスターソース	0.60	0.78
		ケチャップ	2.00	2.60
	① コンソメ	0.30	0.39	
ブロッコリーとカリ フラワーのサラ ダ		ブロッコリー	20.00	26.00
		カリフラワー	15.00	19.50
		キャベツ	10.00	13.00
		② ハム	10.00	13.00
		サラダ油	0.50	0.65
		上白糖	1.00	1.30
		穀物酢	1.20	1.56
		食塩	0.15	0.20
		③ こいくちしょうゆ	1.00	1.30
		こしょう	0.01	0.01
白菜の豆乳スープ		④ ベーコン	7.00	9.10
		たまねぎ	20.00	26.00
		はくさい	25.00	32.50
		にんじん	15.00	19.50
		じゃがいも	30.00	39.00
		スイートコーン	8.00	10.40
		食塩	0.30	0.39
		① コンソメ	1.00	1.30
		⑤ チキンスープ	3.00	3.90
		いんげんまめペースト	5.00	6.50
		⑥ 豆乳	30.00	39.00
	こしょう	0.01	0.01	
牛乳		普通牛乳	206.00	206.00

原材料配合表

① コンソメ

原材料	アレルゲン
食塩	小麦
デキストリン	大豆
ぶどう糖	鶏肉
麦芽糖	豚肉
食用植物油	
粉末しょうゆ	
砂糖	
野菜パウダー	
チキンエキスパウダー	
チキンパウダー	
香辛料	
ポークエキスパウダー	
酵母エキス	
調味料(アミノ酸等)	
カラメル色素	
酸味料	

② ハム

原材料	アレルゲン
鶏肉	鶏肉
でん粉 (えんどう豆 タピオカ・馬鈴薯 米)	
発酵調味料	
食塩	
砂糖	
香辛料 (コリアンダー グリーンペッパー オニオン メース ペパー)	
水	

③ こいくちしょうゆ

原材料	アレルゲン
脱脂加工大豆	大豆
小麦	小麦
食塩	
アミノ酸液	
砂糖	
調味料(アミノ酸等)	
カラメル色素	
甘味料 (甘草・ステビア)	
ビタミンB1	

④ ベーコン

原材料	アレルゲン
豚ばら肉	豚肉
粉末水あめ	
食塩	

⑤ チキンスープ

原材料	アレルゲン
鶏ガラ	鶏肉
玉ねぎ	
水	

⑥ 豆乳

原材料	アレルゲン
国産脱皮大豆	大豆
水あめ	
食塩	
トレハロース	
乳酸カルシウム	
ビタミンE	
水	

令和2年2月5日(水) 学校給食献立表

原材料配合表

献立名	配合表	食品名	1人当たり予定可食量(g)		
			小学校	中学校	
麦ごはん		精白米	70.00	90.00	
		強化米	0.21	0.27	
		おおむぎ米粒麦	7.00	9.00	
焼売	①	焼売	36.00	36.00	
春雨の炒め物		緑豆はるさめ	5.00	6.50	
	②	ハム	5.00	6.50	
		たまねぎ	20.00	26.00	
		チンゲンサイ	10.00	13.00	
		乾しいたけ	0.50	0.65	
		ごま	1.00	1.30	
		すりごま	1.00	1.30	
	③	ごま油	0.30	0.39	
	④	こいくちしょうゆ	1.50	1.95	
		食塩	0.05	0.07	
		こしょう	0.01	0.01	
	麻婆豆腐	⑤	木綿豆腐	55.00	71.50
		⑥	冷凍豆腐	40.00	52.00
		豚肉	18.00	23.40	
		乾しいたけ	0.20	0.26	
		にんにく	0.20	0.26	
		しょうが	0.20	0.26	
		たまねぎ	40.00	52.00	
		にんじん	15.00	19.50	
		葉ねぎ	10.00	13.00	
⑦		赤みそ	6.00	7.80	
④		こいくちしょうゆ	3.50	4.55	
⑧		中華だし	0.70	0.91	
		上白糖	0.80	1.04	
⑨		コチュジャン	0.10	0.13	
		清酒	0.60	0.78	
		みりん	0.60	0.78	
		オイスターソース	0.10	0.13	
		じゃがいもでん粉	1.20	1.56	
③		ごま油	0.80	1.04	
牛乳			普通牛乳	206.00	206.00

① 焼売

原材料	アレルゲン
豚肉	豚肉
たまねぎ	小麦
パン粉	
でん粉	
しょうがペースト	
砂糖	
食塩	
酵母エキス	
ポークエキス	
香辛料	
小麦粉	
還元水あめ	
水	

② ハム

原材料	アレルゲン
鶏肉	鶏肉
でん粉	
(えんどう豆 タピオカ・馬鈴薯 米)	
発酵調味料	
食塩	
砂糖	
香辛料	
(コリアンダー グリーンペッパー オニオン メース ペパー)	
水	

③ ごま油

原材料	アレルゲン
食用ごま油	ごま
食用大豆油	大豆

④ こいくちしょうゆ

原材料	アレルゲン
脱脂加工大豆	大豆
小麦	小麦
食塩	
アミノ酸液	
砂糖	
調味料(アミノ酸等)	
カラメル色素	
甘味料 (甘草・ステビア)	
ビタミンB1	

⑤ 木綿豆腐

原材料	アレルゲン
丸大豆	大豆
凝固剤	
消泡剤	

⑥ 冷凍豆腐

原材料	アレルゲン
豆乳	大豆
澱粉(コーンスターチ)	
加工澱粉	
サンアクティブFe-12R	
凝固剤	
水	

⑦ 赤みそ

原材料	アレルゲン
大豆	大豆
大麦	
食塩	
米	
酒精	

⑧ 中華だし

原材料	アレルゲン
食塩	大豆
デキストリン	鶏肉
砂糖	豚肉
たん白加水分解物	ごま
オニオンパウダー	
ガーリックパウダー	
魚醤パウダー	
酵母エキスパウダー	
食用植物油脂	
ジンジャーパウダー	
調味動物油脂	
こしょう	
乳酸発酵酵母エキスパウダー	
乳酸発酵トマトエキスパウダー	
チキンパウダー	
カラメル色素	

⑨ コチュジャン

原材料	アレルゲン
みそ	大豆
砂糖	
水	
唐辛子粉	
植物油脂	
食塩	
米麴	
酒精	
調味料(アミノ酸等)	

令和2年2月6日(木) 学校給食献立表

献立名	配合表	食品名	1人当たり予定可食量(g)	
			小学校	中学校
コッペパン		小麦粉	49.50	76.50
		米粉	5.50	8.50
		ショートニング	3.30	5.10
		小麦グルテン	2.75	4.25
		上白糖	2.75	4.25
		脱脂粉乳	2.20	3.40
		生イースト	1.38	2.13
		食塩	0.94	1.45
		イーストフード	0.06	0.09
レーズンクリーム	①	レーズンクリーム	10.00	10.00
はなっこりーとツナのソテー		まぐろ水煮	10.00	13.00
		はなっこりー	15.00	19.50
		たまねぎ	15.00	19.50
		キャベツ	20.00	26.00
		サラダ油	0.50	0.65
		② コンソメ	0.40	0.52
		食塩	0.10	0.13
	こしょう	0.01	0.01	
ポークビーンズ		豚肉	30.00	39.00
		蒸し大豆	30.00	39.00
		じゃがいも	45.00	58.50
		たまねぎ	40.00	52.00
		にんじん	12.00	15.60
		グリーンピース	3.00	3.90
		サラダ油	0.30	0.39
		ケチャップ	14.00	18.20
		② コンソメ	1.30	1.69
		上白糖	0.30	0.39
		ウスターソース	0.10	0.13
	食塩	0.05	0.07	
	こしょう	0.01	0.01	
ぼんかん		ぼんかん	80.00	80.00
牛乳		普通牛乳	206.00	206.00

原材料配合表

① レーズンクリーム

原材料	アレルゲン
食用油脂 (植物油脂、 加工油脂)	乳 大豆
デキストリン	
糖類 (砂糖、 粉末水あめ)	
レーズン	
難消化性デキストリン	
ホエイパウダー	
全粉乳	
脱脂粉乳	
食塩	
乳化剤	
炭酸カルシウム	
香料	

② コンソメ

原材料	アレルゲン
食塩	小麦 大豆 鶏肉 豚肉
デキストリン	
ぶどう糖	
麦芽糖	
食用植物油脂	
粉末しょうゆ	
砂糖	
野菜パウダー	
チキンエキスパウダー	
チキンパウダー	
香辛料	
ポークエキスパウダー	
酵母エキス	
調味料(アミノ酸等)	
カラメル色素	
酸味料	

令和2年2月7日(金) 学校給食献立表

原材料配合表

献立名	配合表	食品名	1人当たり予定可食量(g)	
			小学校	中学校
麦ごはん		精白米	70.00	90.00
		強化米	0.21	0.27
		おおむぎ米粒麦	7.00	9.00
和風おろしハンバーグ	①	ハンバーグ	40.00	50.00
		だいこん	16.00	20.00
		三温糖	0.24	0.30
		清酒	0.96	1.20
	②	こいくちしょうゆ	1.80	2.25
		みりん	0.96	1.20
		じゃがいもでん粉	0.24	0.30
ほうれんそうのりごま和え		ほうれんそう	10.00	13.00
		キャベツ	20.00	26.00
		にんじん	10.00	13.00
		ブラックマッペもやし	10.00	13.00
		ごま	2.00	2.60
	②	こいくちしょうゆ	2.50	3.25
	③	もみのり	0.40	0.52
		上白糖	1.00	1.30
ふぐのみそ汁		ふぐ	30.00	39.00
		清酒	1.00	1.30
		にんじん	10.00	13.00
		はくさい	30.00	39.00
	④	木綿豆腐	30.00	39.00
	⑤	油揚げ	3.00	3.90
		カットわかめ	0.20	0.26
		葉ねぎ	4.00	5.20
		だしiriこ	3.00	3.90
	⑥	合わせみそ	11.00	14.30
チーズ	⑦	チーズ	9.00	15.00
牛乳		普通牛乳	206.00	206.00

① ハンバーグ

原材料	アレルゲン
鶏肉	鶏肉
豚肉	豚肉
たまねぎ	大豆
しょうが	
豚脂	
粒状植物性たん白	
でん粉	
粉末状植物性たん白	
米粉	
難消化性デキストリン	
ドロマイト	
酵母エキス	
トマトペースト	
ポークエキス	
砂糖	
食塩	
マスタード	
パン酵母	
香辛料	
調整水	

② こいくちしょうゆ

原材料	アレルゲン
脱脂加工大豆	大豆
小麦	小麦
食塩	
アミノ酸液	
砂糖	
調味料(アミノ酸等)	
カラメル色素	
甘味料(甘草・ステビア)	
ビタミンB1	

③ もみのり

原材料	アレルゲン
乾のり	小麦
砂糖	えび
食塩	大豆
醤油	さば
魚介エキス	ゼラチン
デキストリン	
調味料(アミノ酸等)	
香辛料抽出物	

④ 木綿豆腐

原材料	アレルゲン
丸大豆	大豆
凝固剤	
消泡剤	

⑤ 油揚げ

原材料	アレルゲン
大豆	大豆
植物油(菜種白絞油、大豆白絞油)	
凝固剤(塩化マグネシウム)	
消泡剤(グリセリン脂肪酸エステル、炭酸カルシウム、レシチン)	

⑥ 合わせみそ

原材料	アレルゲン
米	大豆
大豆	
大麦	
食塩	

⑦ チーズ

原材料	アレルゲン
ナチュラルチーズ	乳成分
乳化剤	
重曹	
水	

令和2年2月10日(月) 学校給食献立表

献立名	配合表	食品名	1人当たり予定可食量(g)	
			小学校	中学校
減菜めし		精白米	70.00	90.00
		強化米	0.21	0.27
		菜めしの素	1.74	2.23
五目うどん	①	うどん	50.00	65.00
		鶏肉	10.00	13.00
	②	油揚げ	6.00	7.80
		たまねぎ	20.00	26.00
		にんじん	10.00	13.00
		葉ねぎ	4.00	5.20
		乾しいたけ	0.30	0.39
	③	こいくちしょうゆ	4.50	5.85
		食塩	0.30	0.39
		清酒	0.80	1.04
		だしこんぶ	1.00	1.30
	④	削り節	2.00	2.60
	五目厚焼卵	⑤	五目厚焼卵	50.00
切干しだいこんの ごま炒め		切干しだいこん	3.00	3.90
		まぐろ水煮	10.00	13.00
		ほうれんそう	10.00	13.00
		にんじん	10.00	13.00
		三温糖	0.80	1.04
	③	こいくちしょうゆ	2.00	2.60
		ごま	2.00	2.60
		すりごま	2.00	2.60
	サラダ油	0.30	0.39	
小魚		小魚	5.00	5.00
牛乳		普通牛乳	206.00	206.00

原材料配合表

① うどん

原材料	アレルギー
小麦粉	小麦
食塩	
小麦たん白	
水	

② 油揚げ

原材料	アレルギー
大豆	大豆
植物油 (菜種白絞油、 大豆白絞油)	
凝固剤 (塩化マグネシウム)	
消泡剤 (グリセリン脂肪酸エステル 炭酸カルシウム レシチン)	

③ こいくちしょうゆ

原材料	アレルギー
脱脂加工大豆	大豆 小麦
小麦	
食塩	
アミノ酸液	
砂糖	
調味料(アミノ酸等)	
カラメル色素	
甘味料 (甘草・ステビア)	
ビタミンB1	

④ 削り節

原材料	アレルギー
ウルメ・フシ	さば
サバ・フシ	

⑤ 五目厚焼卵

原材料	アレルギー
鶏卵	鶏卵 小麦 大豆
だし汁	
人参	
グリーンピース	
コーン	
たけのこ	
でんぷん	
椎茸	
砂糖	
醤油	
食塩	
植物油脂	

令和2年2月12日(水) 学校給食献立表

献立名	配合表	食品名	1人当たり予定可食量(g)	
			小学校	中学校
麦ごはん		精白米	70.00	90.00
		強化米	0.21	0.27
		おおむぎ米粒麦	7.00	9.00
大豆ふりかけ	①	大豆ふりかけ	2.50	2.50
ししやも竜田揚げ	②	ししやも竜田揚げ	20.00	40.00
		なたね油	2.00	4.00
白菜の煮びたし		はくさい	30.00	39.00
		こまつな	10.00	13.00
		にんじん	10.00	13.00
		③ 油揚げ	3.00	3.90
		かつお節	0.30	0.39
		④ こいくちしょうゆ	1.90	2.47
		上白糖	0.30	0.39
		みりん	0.25	0.33
豚汁		豚肉	20.00	26.00
		⑤ 生揚げ	35.00	45.50
		だいこん	20.00	26.00
		にんじん	8.00	10.40
		こんにゃく	10.00	13.00
		ごぼう	6.00	7.80
		さといも	25.00	32.50
		葉ねぎ	4.00	5.20
		⑥ 合わせみそ	11.00	14.30
		だしiriこ	3.00	3.90
牛乳		普通牛乳	206.00	206.00

原材料配合表

① 大豆ふりかけ

原材料	アレルギー
大豆	大豆
ごま	ごま
しょうゆ	小麦
砂糖	
食塩	
ドロマイト	
マッシュポテト	
黒のり	
コーンスターチ	
たん白加水分解物	
みりん	
かぼちゃ粉末	
還元水飴	
ピロリン酸第二鉄	
加工でん粉	
カロチン色素	
酸化防止剤 (ビタミンC)	

② ししやも竜田揚げ

原材料	アレルギー
ししやも	小麦
馬鈴薯澱粉	大豆
醤油	
味醂	
上白糖	
酒	
食塩	

③ 油揚げ

原材料	アレルギー
大豆	大豆
植物油 (菜種白絞油、 大豆白絞油)	
凝固剤 (塩化マグネシウム)	
消泡剤 (グリセリン脂肪酸エステル 炭酸カルシウム レシチン)	

④ こいくちしょうゆ

原材料	アレルギー
脱脂加工大豆	大豆
小麦	小麦
食塩	
アミノ酸液	
砂糖	
調味料(アミノ酸等)	
カラメル色素	
甘味料 (甘草・ステビア)	
ビタミンB1	

⑤ 生揚げ

原材料	アレルギー
丸大豆	大豆
凝固剤	
消泡剤	
食用油	

⑥ 合わせみそ

原材料	アレルギー
米	大豆
大豆	
大麦	
食塩	

令和2年2月13日(木) 学校給食献立表

献立名	配合表	食品名	1人当たり予定可食量(g)	
			小学校	中学校
サーモンカツパー ガー 丸パン (よこわり)		小麦粉	49.50	76.50
		米粉	5.50	8.50
		ショートニング	3.30	5.10
		小麦グルテン	2.75	4.25
		上白糖	2.75	4.25
		脱脂粉乳	2.20	3.40
		生イースト	1.38	2.13
		食塩	0.94	1.45
		イーストフード	0.06	0.09
	サーモンカツ	①	サーモンカツ	50.00
キャベツとにん じんのソース和 え		なたね油	5.00	6.00
		キャベツ	32.00	41.60
		にんじん	6.00	7.80
		② お好み焼きソース	4.00	5.20
		ウスターソース	1.00	1.30
根菜入りのあつた かポトフ		鶏肉	30.00	39.00
		じゃがいも	40.00	52.00
		たまねぎ	40.00	52.00
		にんじん	20.00	26.00
		だいこん	25.00	32.50
		れんこん	10.00	13.00
		③ コンソメ	1.50	1.95
		④ うすくちしょうゆ	1.80	2.34
		食塩	0.20	0.26
		こしょう	0.01	0.01
牛乳		普通牛乳	206.00	206.00

原材料配合表

① サーモンカツ

原材料	アレルゲン
鮭フレーク	さけ
タラすり身	小麦
パン粉	大豆
小麦粉	
植物油脂	
砂糖	
みりん風調味料	
食塩	
水	

② お好み焼きソース

原材料	アレルゲン
野菜・果実	小麦
糖類	大豆
醸造酢	鶏肉
アミノ酸液	豚肉
食塩	もも
酒精	りんご
醤油	
香辛料	
オイスターエキス	
肉エキス	
酵母エキス	
昆布	
蛋白加水分解物	
しいたけ	
水	
増粘剤	
調味料(アミノ酸等)	
カラメル色素	

③ コンソメ

原材料	アレルゲン
食塩	小麦
デキストリン	大豆
ぶどう糖	鶏肉
麦芽糖	豚肉
食用植物油脂	
粉末しょうゆ	
砂糖	
野菜パウダー	
チキンエキスパウダー	
チキンパウダー	
香辛料	
ポークエキスパウダー	
酵母エキス	
調味料(アミノ酸等)	
カラメル色素	
酸味料	

④ うすくちしょうゆ

原材料	アレルゲン
アミノ酸液	大豆
食塩	小麦
脱脂加工大豆	
小麦	
ソルビット	
調味料(アミノ酸等)	
ビタミンB1	
甘味料 (甘草・ステビア)	

令和2年2月14日(金) 学校給食献立表

原材料配合表

献立名	配合表	食品名	1人当たり予定可食量(g)		
			小学校	中学校	
レンズ豆のカレー ライス ----- 麦ごはん ----- レンズ豆のカレー		精白米	70.00	90.00	
		強化米	0.21	0.27	
		おおむぎ米粒麦	7.00	9.00	
		牛肉	20.00	26.00	
		レンズ豆	15.00	19.50	
		たまねぎ	40.00	52.00	
		じゃがいも	45.00	58.50	
		にんじん	15.00	19.50	
		グリーンピース	3.00	3.90	
		いんげんまめペースト	5.00	6.50	
		サラダ油	0.20	0.26	
		にんにく	0.10	0.13	
		しょうが	0.10	0.13	
		① カレールウ	11.00	14.30	
			ケチャップ	4.00	5.20
			ウスターソース	2.00	2.60
			食塩	0.10	0.13
ウインナー	②	ウインナー	20.00	40.00	
ほうれんそうとも やしのサラダ		ブラックマッペもやし	20.00	26.00	
		にんじん	10.00	13.00	
		ほうれんそう	10.00	13.00	
		スイートコーン	10.00	13.00	
		③ ごま油	0.50	0.65	
			食塩	0.10	0.13
			上白糖	1.00	1.30
		穀物酢	1.60	2.08	
	④	こいくちしょうゆ	1.00	1.30	
チョコプリン	⑤	チョコプリン	30.00	30.00	
牛乳		普通牛乳	206.00	206.00	

① カレールウ

原材料	アレルゲン
小麦粉	小麦
食用油脂 (パーム油、なたね油)	
砂糖	
でん粉	
食塩	
カレー粉	
デキストリン	
さつまいもパウダー	
酵母エキスパウダー	
白菜エキスパウダー	
香辛料	
ローストキャベツパウダー	
ローストオニオンパウダー	
カラメル色素	

② ウインナー

原材料	アレルゲン
鶏肉	鶏肉
香辛料	
澱粉	
水	

③ ごま油

原材料	アレルゲン
食用ごま油	ごま
食用大豆油	大豆

④ こいくちしょうゆ

原材料	アレルゲン	
脱脂加工大豆	大豆	
小麦		小麦
食塩		
アミノ酸液		
砂糖		
調味料(アミノ酸等)		
カラメル色素		
甘味料 (甘草・ステビア)		
ビタミンB1		

⑤ チョコプリン

原材料	アレルゲン
砂糖	大豆
水あめ	
植物油脂	
豆乳	
水溶性食物繊維	
ココアパウダー	
カカオマス	
大豆粉	
水	
ゲル化剤 (加工デンプン、 増粘多糖類)	
貝カルシウム	
乳化剤	
pH調整剤	
香料	
ピロリン酸第二鉄	

令和2年2月17日(月) 学校給食献立表

原材料配合表

献立名	配合表	食品名	1人当たり予定可食量(g)	
			小学校	中学校
麦ごはん		精白米	70.00	90.00
		強化米	0.21	0.27
		おおむぎ米粒麦	7.00	9.00
いか天ぷら	①	いか天ぷら	50.00	50.00
		なたね油	5.00	5.00
ひじききんぴら		ほしひじき	1.00	1.30
		ごぼう	10.00	13.00
		れんこん	10.00	13.00
		にんじん	5.00	6.50
		② 油揚げ	5.00	6.50
		さやいんげん	3.00	3.90
		サラダ油	0.50	0.65
		三温糖	0.80	1.04
		③ こいくちしょうゆ	1.70	2.21
		みりん	0.50	0.65
		ごま	1.50	1.95
	すりごま	1.50	1.95	
おでん * 卵除去食		だいこん	45.00	58.50
		にんじん	12.00	15.60
		こんにゃく	20.00	26.00
		さといも	25.00	32.50
		④ うずら卵水煮	20.00	26.00
		竹輪	15.00	19.50
		⑤ がんもどき	15.00	19.50
		こんぶ	0.70	0.91
		③ こいくちしょうゆ	4.00	5.20
		三温糖	1.00	1.30
		清酒	1.00	1.30
		食塩	0.20	0.26
		みりん	0.80	1.04
	だしこんぶ	1.00	1.30	
	⑥ 削り節	2.00	2.60	
牛乳		普通牛乳	206.00	206.00

① いか天ぷら

原材料	アレルゲン
いか	いか
小麦粉	小麦
揚げ油(パーム油)	
でん粉	
食塩	
亜鉛含有酵母	
加工でん粉	
炭酸Ca	
ベーキングパウダー	
ピロリン酸鉄	
水	

② 油揚げ

原材料	アレルゲン
大豆	大豆
植物油 (菜種白絞油、大豆白絞油)	
凝固剤 (塩化マグネシウム)	
消泡剤 (グリセリン脂肪酸エステル 炭酸カルシウム レシチン)	

③ こいくちしょうゆ

原材料	アレルゲン
脱脂加工大豆	大豆
小麦	小麦
食塩	
アミノ酸液	
砂糖	
調味料(アミノ酸等)	
カラメル色素	
甘味料 (甘草・ステビア)	
ビタミンB1	

④ うずら卵水煮

原材料	アレルゲン
うずら卵	卵
食塩	

⑤ がんもどき

原材料	アレルゲン
豆腐	大豆
豆腐用凝固剤	
植物油脂	
揚げ油(なたね油)	
粉状大豆たん白	
にんじん	
でん粉	
糖類 (砂糖、ぶどう糖)	
食塩	
水	

⑥ 削り節

原材料	アレルゲン
ウルメ・フシ	さば
サバ・フシ	

令和2年2月18日(火) 学校給食献立表

原材料配合表

献立名	配合表	食品名	1人当たり予定可食量(g)	
			小学校	中学校
小コッペパン		小麦粉	40.50	58.50
		米粉	4.50	6.50
		ショートニング	2.70	3.90
		小麦グルテン	2.25	3.25
		上白糖	2.25	3.25
		脱脂粉乳	1.80	2.60
		生イースト	1.13	1.63
		食塩	0.77	1.11
		イーストフード	0.05	0.07
	ナポリタンスパ ゲッティ		スパゲッティ(小麦)	30.00
①		ベーコン	5.00	6.50
②		ウインナー	13.00	16.90
		たまねぎ	30.00	39.00
		にんじん	15.00	19.50
		グリーンピース	5.00	6.50
		しめじ	8.00	10.40
		にんにく	0.30	0.39
		サラダ油	0.80	1.04
		トマト缶詰	20.00	26.00
		ケチャップ	10.00	13.00
		ウスターソース	1.00	1.30
③		コンソメ	0.80	1.04
		上白糖	0.30	0.39
		食塩	0.10	0.13
	こしょう	0.01	0.01	
じゃがいもカップの野菜グラタン	④	じゃがいもカップの野菜グラタン	40.00	60.00
フレンチサラダ		キャベツ	27.00	35.10
		にんじん	10.00	13.00
		スイートコーン	10.00	13.00
		サラダ油	0.50	0.65
		レモン果汁	0.25	0.33
		上白糖	0.80	1.04
	⑤	こいくちしょうゆ	0.30	0.39
		穀物酢	0.70	0.91
		食塩	0.15	0.20
		こしょう	0.01	0.01
牛乳		普通牛乳	206.00	206.00

① ベーコン

原材料	アレルゲン
豚ばら肉	豚肉
粉末水あめ	
食塩	

② ウインナー

原材料	アレルゲン
鶏肉	鶏肉
植物油(コーン)	
でん粉	
発酵調味料	
砂糖	
食塩	
香辛料 (ペパー、 オニオン、 ガーリック、 メース、 コリアンダー、 セージ)	
水	

③ コンソメ

原材料	アレルゲン
食塩	小麦
デキストリン	大豆
ぶどう糖	鶏肉
麦芽糖	豚肉
食用植物油	
粉末しょうゆ	
砂糖	
野菜パウダー	
チキンエキスパウダー	
チキンパウダー	
香辛料	
ポークエキスパウダー	
酵母エキス	
調味料(アミノ酸等)	
カラメル色素	
酸味料	

④ じゃがいもカップの野菜グラタン

原材料	アレルゲン
ショートニング	大豆
米粉	鶏肉
豆乳	
乾燥マッシュポテト	
じゃがいも	
たまねぎ	
にんじん	
スイートコーン	
植物油	
粉末水あめ	
ほうれんそう	
水溶性食物繊維	
ソテーオニオン	
砂糖	
食塩	
チキンオイル	
調整豆乳粉末	
酵母エキス	
香辛料	
水	
トレハロース	
加工デンプン	
増粘多糖類	
安定剤(キサンタンガム)	
乳化剤	
ピロリン酸第二鉄	

⑤ こいくちしょうゆ

原材料	アレルゲン
脱脂加工大豆	大豆
小麦	小麦
食塩	
アミノ酸液	
砂糖	
調味料(アミノ酸等)	
カラメル色素	
甘味料 (甘草・ステビア)	
ビタミンB1	

令和2年2月19日(水) 学校給食献立表

原材料配合表

献立名	配合表	食品名	1人当たり予定可食量(g)	
			小学校	中学校
ごはん		精白米	77.00	99.00
		強化米	0.23	0.30
梅干し		梅干し	5.00	5.00
あじのからめ煮		あじ	40.00	52.00
		なたね油	4.00	5.20
		しょうが	0.10	0.13
		三温糖	1.20	1.56
	①	こいくちしょうゆ	2.00	2.60
		清酒	0.40	0.52
		みりん	0.40	0.52
白菜のごま和え		はくさい	35.00	45.50
		ほうれんそう	10.00	13.00
		ブラックマッペもやし	15.00	19.50
		ごま	1.00	1.30
		すりごま	2.00	2.60
		上白糖	1.00	1.30
	①	こいくちしょうゆ	2.00	2.60
けんちょう		鶏肉	12.00	15.60
	②	木綿豆腐	65.00	84.50
	③	油揚げ	5.00	6.50
		だいこん	50.00	65.00
		さといも	15.00	19.50
		にんじん	12.00	15.60
		こんにゃく	20.00	26.00
		乾しいたけ	0.20	0.26
		葉ねぎ	4.00	5.20
	④	ごま油	0.50	0.65
		みりん	1.00	1.30
		清酒	1.00	1.30
		食塩	0.25	0.33
		三温糖	1.00	1.30
	①	こいくちしょうゆ	4.50	5.85
		だしこんぶ	0.50	0.65
	⑤	削り節	2.00	2.60
牛乳		普通牛乳	206.00	206.00

① こいくちしょうゆ

原材料	アレルゲン
脱脂加工大豆	大豆
小麦	小麦
食塩	
アミノ酸液	
砂糖	
調味料(アミノ酸等)	
カラメル色素	
甘味料 (甘草・ステビア)	
ビタミンB1	

② 木綿豆腐

原材料	アレルゲン
丸大豆	大豆
凝固剤	
消泡剤	

③ 油揚げ

原材料	アレルゲン
大豆	大豆
菜種油	

④ ごま油

原材料	アレルゲン
食用ごま油	ごま
食用大豆油	大豆

⑤ 削り節

原材料	アレルゲン
ウルメ・フシ	さば
サバ・フシ	

令和2年2月20日(木) 学校給食献立表

献立名	配合表	食品名	1人当たり予定可食量(g)		
			小学校	中学校	
コッペパン		小麦粉	49.50	76.50	
		米粉	5.50	8.50	
		ショートニング	3.30	5.10	
		小麦グルテン	2.75	4.25	
		上白糖	2.75	4.25	
		脱脂粉乳	2.20	3.40	
		生イースト	1.38	2.13	
		食塩	0.94	1.45	
		イーストフード	0.06	0.06	
	鶏肉のトマトソースがけ	①	鶏肉(加工品)	40.00	40.00
たまねぎ			9.60	9.60	
		にんにく	0.08	0.08	
		トマト缶詰	5.60	5.60	
		オリーブ油	0.64	0.64	
②		うすくちしょうゆ	0.04	0.04	
		上白糖	0.40	0.40	
		ケチャップ	2.40	2.40	
		赤ワイン	0.40	0.40	
		食塩	0.08	0.08	
		こしょう	0.01	0.01	
ごぼうサラダ			まぐろ水煮	6.00	7.80
			にんじん	6.00	7.80
			ごぼう	13.00	16.90
		キャベツ	15.00	19.50	
	③	ノンエッグマヨネーズ	5.50	7.15	
	④	こいくちしょうゆ	0.20	0.26	
		穀物酢	0.10	0.13	
		食塩	0.01	0.01	
		上白糖	0.01	0.01	
	花野菜のクリーム煮 * 乳除去食	⑤	ベーコン	10.00	13.00
いんげんまめペースト			5.00	6.50	
		ブロッコリー	12.00	15.60	
		カリフラワー	12.00	15.60	
		はなっこりー	12.00	15.60	
		スイートコーン	10.00	13.00	
		にんじん	15.00	19.50	
		じゃがいも	40.00	52.00	
		たまねぎ	40.00	52.00	
		サラダ油	0.20	0.26	
⑥		ベシャメルソース	10.00	13.00	
		普通牛乳	30.00	39.00	
⑦		コンソメ	1.00	1.30	
		食塩	0.10	0.13	
		こしょう	0.01	0.01	
牛乳		普通牛乳	206.00	206.00	

原材料配合表

① 鶏肉(加工品)

原材料	アレルゲン
若鶏肉(もも)	鶏肉
食塩	
こしょう	

② うすくちしょうゆ

原材料	アレルゲン
アミノ酸液	大豆
食塩	小麦
脱脂加工大豆	
小麦	
ソルビット	
調味料(アミノ酸等)	
ビタミンB1	
甘味料(甘草・ステビア)	

③ ノンエッグマヨネーズ

原材料	アレルゲン
食用植物油脂	大豆
醸造酢	
食塩	
砂糖	
粉末状植物性たん白	
香辛料	
酵母エキスパウダー	
増粘剤(加工でん粉、キサンタンガム)	
調味料(有機酸等)	
香辛料抽出物	
水	

④ こいくちしょうゆ

原材料	アレルゲン
脱脂加工大豆	大豆
小麦	小麦
食塩	
アミノ酸液	
砂糖	
調味料(アミノ酸等)	
カラメル色素	
甘味料(甘草・ステビア)	
ビタミンB1	

⑤ ベーコン

原材料	アレルゲン
豚ばら肉	豚肉
粉末水あめ	
食塩	

⑥ ベシャメルソース

原材料	アレルゲン
乳製品(脱脂粉乳)	乳
ホエイパウダー	小麦
全粉乳	大豆
チーズ	
バター	
粉末植物油脂	
小麦粉	
たん白加水分解物	
小麦たん白発酵調味料	
砂糖	
デキストリン	
食塩	
酵母エキスパウダー	
オニオンパウダー	
ほたてエキスパウダー	

⑦ コンソメ

原材料	アレルゲン
食塩	小麦
デキストリン	大豆
ぶどう糖	鶏肉
麦芽糖	豚肉
食用植物油脂	
粉末しょうゆ	
砂糖	
野菜パウダー	
チキンエキスパウダー	
チキンパウダー	
香辛料	
ポークエキスパウダー	
酵母エキス	
調味料(アミノ酸等)	
カラメル色素	
酸味料	

令和2年2月21日(金) 学校給食献立表

原材料配合表

献立名	配合表	食品名	1人当たり予定可食量(g)	
			小学校	中学校
五目ごはん		精白米	65.00	83.90
		強化米	0.20	0.26
	①	こいくちしょうゆ	2.00	2.58
		清酒	1.00	1.29
		鶏肉	10.00	13.00
	②	油揚げ	5.00	6.45
		にんじん	5.00	6.45
	③	えだまめ	5.00	6.45
		乾しいたけ	0.20	0.26
		サラダ油	0.20	0.26
	①	こいくちしょうゆ	0.50	0.65
		上白糖	0.50	0.65
		清酒	0.80	1.03
		食塩	0.20	0.26
		和風だし	0.30	0.39
さばのみそ煮	④	さばのみそ煮	50.00	70.00
キャベツのアーモンド和え		キャベツ	20.00	26.00
		ブラックマツペもやし	15.00	19.50
		にんじん	10.00	13.00
		アーモンド	3.00	3.90
		上白糖	0.80	1.04
	①	こいくちしょうゆ	1.60	2.08
	食塩	0.10	0.13	
さっぱりすまし汁	⑤	木綿豆腐	30.00	39.00
		鶏肉	10.00	13.00
		さといも	20.00	26.00
		だいこん	15.00	19.50
		にんじん	10.00	13.00
		乾しいたけ	0.30	0.39
		葉ねぎ	4.00	5.20
		食塩	0.20	0.26
		清酒	1.00	1.30
	①	こいくちしょうゆ	0.50	0.65
	⑥	うすくちしょうゆ	2.00	2.60
	だしこんぶ	1.00	1.30	
⑦	削り節	2.00	2.60	
牛乳		普通牛乳	206.00	206.00

① こいくちしょうゆ

原材料	アレルゲン
脱脂加工大豆	大豆
小麦	小麦
食塩	
アミノ酸液	
砂糖	
調味料(アミノ酸等)	
カラメル色素	
甘味料 (甘草・ステビア)	
ビタミンB1	

② 油揚げ

原材料	アレルゲン
大豆	大豆
植物油 (菜種白絞油、 大豆白絞油)	
凝固剤 (塩化マグネシウム)	
消泡剤 (グリセリン脂肪酸エステル 炭酸カルシウム レシチン)	

③ えだまめ

原材料	アレルゲン
枝豆	大豆
食塩	

④ さばのみそ煮

原材料	アレルゲン
さば	さば
でん粉	大豆
水	
みそ	
砂糖	
発酵調味料	

⑤ 木綿豆腐

原材料	アレルゲン
丸大豆	大豆
凝固剤	
消泡剤	

⑥ うすくちしょうゆ

原材料	アレルゲン
アミノ酸液	大豆
食塩	小麦
脱脂加工大豆	
小麦	
ソルビット	
調味料(アミノ酸等)	
ビタミンB1	
甘味料 (甘草・ステビア)	

⑦ 削り節

原材料	アレルゲン
ウルメ・フシ	さば
サバ・フシ	

令和2年2月25日(火) 学校給食献立表

献立名	配合表	食品名	1人当たり予定可食量(g)		
			小学校	中学校	
麦ごはん		精白米	70.00	90.00	
		強化米	0.21	0.27	
		おおむぎ米粒麦	7.00	9.00	
味付けのり	①	味付けのり	1.25	1.25	
さわらの塩焼き		さわらの塩焼き	40.00	50.00	
野菜のごまドレッシング和え		ほうれんそう	10.00	13.00	
		にんじん	10.00	13.00	
		キャベツ	20.00	26.00	
		スイートコーン	10.00	13.00	
		ごま	3.00	3.90	
		三温糖	1.00	1.30	
		サラダ油	1.00	1.30	
		② こいくちしょうゆ	2.00	2.60	
	高野豆腐の含め煮	③	凍り豆腐	7.00	9.10
			鶏肉	20.00	26.00
		じゃがいも	45.00	58.50	
		にんじん	15.00	19.50	
		たまねぎ	40.00	52.00	
		竹輪	10.00	13.00	
		こんにゃく	10.00	13.00	
		さやいんげん	5.00	6.50	
		サラダ油	0.30	0.39	
		三温糖	1.50	1.95	
		② こいくちしょうゆ	5.50	7.15	
		清酒	1.00	1.30	
		みりん	0.50	0.65	
牛乳		普通牛乳	206.00	206.00	

原材料配合表

① 味付けのり

原材料	アレルギー
海苔	小麦
砂糖	えび
醤油食塩含	大豆
調味料	
昆布エキス	
醸造調味料	
甘味料	
エビエキス	
香辛料	

② こいくちしょうゆ

原材料	アレルギー
脱脂加工大豆	大豆
小麦	小麦
食塩	
アミノ酸液	
砂糖	
調味料(アミノ酸等)	
カラメル色素	
甘味料 (甘草・ステビア)	
ビタミンB1	

③ 凍り豆腐

原材料	アレルギー
大豆	大豆
炭酸カリウム	
塩化カルシウム	

令和2年2月26日(水) 学校給食献立表

原材料配合表

献立名	配合表	食品名	1人当たり予定可食量(g)	
			小学校	中学校
麦ごはん		精白米	70.00	90.00
		強化米	0.21	0.27
		おおむぎ米粒麦	7.00	9.00
高菜と鶏肉のおからそぼろ		鶏肉	20.00	26.00
		おから(大豆)	5.00	6.50
		しょうが	0.20	0.26
		にんじん	5.00	6.50
		たかな漬	10.00	13.00
		みりん	0.80	1.04
		上白糖	0.50	0.65
		① こいくちしょうゆ	0.25	0.33
かぼちゃひき肉フライ	②	かぼちゃひき肉フライ	40.00	60.00
		なたね油	4.00	6.00
もずくのみそ汁	③	木綿豆腐	30.00	39.00
		もずく	15.00	19.50
		にんじん	12.00	15.60
		たまねぎ	30.00	39.00
		葉ねぎ	4.00	5.20
		④ 油揚げ	5.00	6.50
		⑤ 合わせみそ	11.00	14.30
		だしiriこ	3.00	3.90
アーモンド(中学)		アーモンド	0.00	10.00
牛乳		普通牛乳	206.00	206.00

① こいくちしょうゆ

原材料	アレルゲン
脱脂加工大豆	大豆
小麦	小麦
食塩	
アミノ酸液	
砂糖	
調味料(アミノ酸等)	
カラメル色素	
甘味料(甘草・ステビア)	
ビタミンB1	

③ 木綿豆腐

原材料	アレルゲン
丸大豆	大豆
凝固剤	
消泡剤	

② かぼちゃひき肉フライ

原材料	アレルゲン
かぼちゃ	豚肉
豚肉	大豆
たまねぎ	小麦
豚脂	
植物性たん白	
パン粉	
でん粉	
小麦粉	
植物油脂	
還元水あめ	
水	
砂糖	
しょうゆ	
発酵調味料	
小麦グルテン酵素分解物	
ウスターソース	
香辛料	
加工デンプン	
アミノ酸	
乳化剤	
着色料	

④ 油揚げ

原材料	アレルゲン
大豆	大豆
植物油(菜種白絞油、大豆白絞油)	
凝固剤(塩化マグネシウム)	
消泡剤(グリセリン脂肪酸エステル、炭酸カルシウム、レシチン)	

⑤ 合わせみそ

原材料	アレルゲン
米	大豆
大豆	
大麦	
食塩	

令和2年2月27日(木) 学校給食献立表

原材料配合表

献立名	配合表	食品名	1人当たり予定可食量(g)	
			小学校	中学校
コッペパン		小麦粉	49.50	76.50
		米粉	5.50	8.50
		ショートニング	3.30	5.10
		小麦グルテン	2.75	4.25
		上白糖	2.75	4.25
		脱脂粉乳	2.20	3.40
		生イースト	1.38	2.13
		食塩	0.94	1.45
		イーストフード	0.06	0.06
りんごジャム	①	りんごジャム	15.00	20.00
れんこんとはなっ こりのソテー	②	ベーコン	8.00	10.40
		れんこん	25.00	32.50
		はなっこりー	12.00	15.60
		サラダ油	0.30	0.39
	③	こいくちしょうゆ	1.50	1.95
		こしょう	0.01	0.01
大豆とミートボール のケチャップ煮	④	ミートボール	30.00	39.00
		蒸し大豆	15.00	19.50
		じゃがいも	45.00	58.50
		たまねぎ	45.00	58.50
		にんじん	15.00	19.50
		トマト缶詰	10.00	13.00
		パセリ	0.01	0.01
		サラダ油	0.50	0.65
		ケチャップ	10.00	13.00
		ウスターソース	1.00	1.30
		三温糖	0.60	0.78
	⑤	コンソメ	0.50	0.65
		食塩	0.10	0.13
		こしょう	0.01	0.01
いよかん		いよかん	35.00	35.00
牛乳		普通牛乳	206.00	206.00

① りんごジャム

原材料	アレルゲン
糖類 (水あめ、砂糖)	りんご
りんご	
ゲル化剤(ペクチン)	
酸味料	
酸化防止剤(V. C)	

② ベーコン

原材料	アレルゲン
豚ばら肉	豚肉
粉末水あめ	
食塩	

③ こいくちしょうゆ

原材料	アレルゲン	
脱脂加工大豆	大豆	
小麦		小麦
食塩		
アミノ酸液		
砂糖		
調味料(アミノ酸等)		
カラメル色素		
甘味料 (甘草・ステビア)		
ビタミンB1		

④ ミートボール

原材料	アレルゲン
鶏肉	小麦 豚肉 鶏肉
豚肉	
たまねぎ	
パン粉	
小麦たん白	
でん粉	
砂糖	
酵母エキス	
食塩	
香辛料	
ピロリン酸第二鉄	

⑤ コンソメ

原材料	アレルゲン
食塩	小麦 大豆 鶏肉 豚肉
デキストリン	
ぶどう糖	
麦芽糖	
食用植物油脂	
粉末しょうゆ	
砂糖	
野菜パウダー	
チキンエキスパウダー	
チキンパウダー	
香辛料	
ポークエキスパウダー	
酵母エキス	
調味料(アミノ酸等)	
カラメル色素	
酸味料	

令和2年2月28日(金) 学校給食献立表

原材料配合表

献立名	配合表	食品名	1人当たり予定可食量(g)	
			小学校	中学校
麦ごはん		精白米	70.00	90.00
		強化米	0.21	0.27
		おおむぎ米粒麦	7.00	9.00
白身魚のあまがらめ		たら(でん粉付き)	35.00	45.50
		ごぼう	20.00	26.00
		じゃがいもでん粉	2.00	2.60
		なたね油	5.50	7.15
	①	えだまめ	5.00	6.50
		上白糖	1.70	2.21
	②	こいくちしょうゆ	3.50	4.55
		みりん	1.10	1.43
	清酒	1.14	1.48	
三色あえ		キャベツ	30.00	39.00
	③	たくあん	8.00	10.40
		にんじん	5.00	6.50
		ごま	1.00	1.30
		三温糖	0.25	0.33
	②	こいくちしょうゆ	0.80	1.04
かきたま汁 *卵除去食	④	木綿豆腐	30.00	39.00
	⑤	油揚げ	4.00	5.20
		たまねぎ	30.00	39.00
		にんじん	10.00	13.00
		乾しいたけ	0.20	0.26
		鶏卵	20.00	26.00
		葉ねぎ	4.00	5.20
		清酒	0.80	1.04
		みりん	0.80	1.04
		食塩	0.10	0.13
	⑥	うすくちしょうゆ	3.00	3.90
	②	こいくちしょうゆ	0.60	0.78
		じゃがいもでん粉	1.60	2.08
		だしこんぶ	1.00	1.30
⑦	削り節	2.00	2.60	
牛乳		普通牛乳	206.00	206.00

① えだまめ

原材料	アレルゲン
枝豆	大豆
食塩	

② こいくちしょうゆ

原材料	アレルゲン
脱脂加工大豆	大豆
小麦	小麦
食塩	
アミノ酸液	
砂糖	
調味料(アミノ酸等)	
カラメル色素	
甘味料 (甘草・ステビア)	
ビタミンB1	

③ たくあん

原材料	アレルゲン
塩押しだいこん	小麦
水あめ混合異性化液糖	
食塩	
梅酢	
醸造酢	
たん白加水分解物	
ウコン色素	
加水	

④ 木綿豆腐

原材料	アレルゲン
丸大豆	大豆
凝固剤	
消泡剤	

⑤ 油揚げ

原材料	アレルゲン
大豆	大豆
植物油 (菜種白絞油、 大豆白絞油)	
凝固剤 (塩化マグネシウム)	
消泡剤 (グリセリン脂肪酸エステル 炭酸カルシウム レシチン)	

⑥ うすくちしょうゆ

原材料	アレルゲン
アミノ酸液	大豆
食塩	小麦
脱脂加工大豆	
小麦	
ソルビット	
調味料(アミノ酸等)	
ビタミンB1	
甘味料 (甘草・ステビア)	

⑦ 削り節

原材料	アレルゲン
ウルメ・フシ	さば
サバ・フシ	