

2019年度 5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



2019年5月7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	
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	
中華風肉団子	①	中華風肉団子	31.00	62.00	
ひじきのナムル		ほしひじき	0.80	1.04	
	②	まぐろ水煮	5.00	6.50	
		ブラックマッペもやし	18.00	23.40	
		キャベツ	8.00	10.40	
		にんじん	6.00	7.80	
		ごま	1.00	1.30	
		上白糖	0.80	1.04	
		食塩	0.13	0.17	
		穀物酢	1.50	1.95	
		③ こいくちしょうゆ	1.40	1.82	
		④ ごま油	1.00	1.30	
	八宝菜		豚肉	15.00	19.50
			えび	10.00	13.00
			いか	18.00	23.40
		⑤ 木綿豆腐	35.00	45.50	
		たけのこ水煮缶詰	8.00	10.40	
		にんじん	12.00	15.60	
		たまねぎ	30.00	39.00	
		はくさい	25.00	32.50	
		チンゲンサイ	6.00	7.80	
		乾しいたけ	0.50	0.65	
		葉ねぎ	5.00	6.50	
		しょうが	0.10	0.13	
		にんにく	0.10	0.13	
		④ ごま油	0.50	0.65	
		上白糖	0.50	0.65	
		食塩	0.30	0.39	
		③ こいくちしょうゆ	3.50	4.55	
		⑥ うすくちしょうゆ	1.00	1.30	
		清酒	1.00	1.30	
		⑦ 中華だし	0.80	1.04	
		じゃがいもでん粉	3.00	3.90	
牛乳			普通牛乳	206.00	206.00

① 中華風肉団子

原材料	アレルゲン
鶏肉	鶏肉
豚肉	豚肉
たまねぎ	小麦
豚脂	大豆
パン粉	ごま
でん粉	りんご
粉末状植物性たん白	
粒状植物性たん白	
食塩	
植物油脂	
たん白自己消化物	
香辛料	
パーム油	
調味料(アミノ酸)	
カラメル色素	
ピロリン酸第二鉄	
砂糖	
しょうゆ	
発酵調味料	
りんご酢	
トマトケチャップ	
しょうが汁	
酵母エキス	
増粘剤(加工デンプン)	
甘味料(ステビア)	
調整水	

② まぐろ水煮

原材料	アレルゲン
きはだまぐろ	大豆
野菜エキス	
食塩	
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 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 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 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	
乳酸発酵トウモロコシパウダー	
チキンパウダー	
カラメル色素	

2019年5月8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
かつおの竜田揚げ	①	かつおの竜田揚げ	40.00	52.00
		なたね油	4.00	5.20
たけのこのきんぴら		たけのこ水煮缶詰	12.00	15.60
		ごぼう	6.00	7.80
		にんじん	6.00	7.80
		鶏肉	8.00	10.40
		さやいんげん	6.00	7.80
		こんにゃく	5.00	6.50
		② ごま油	0.50	0.65
		食塩	0.10	0.13
		③ こいくちしょうゆ	1.50	1.95
		上白糖	0.50	0.65
		清酒	0.50	0.65
		和風だし	0.30	0.39
		ごま	0.80	1.04
ふのすまし汁	④	焼きふ	2.00	2.60
	⑤	木綿豆腐	25.00	32.50
		たまねぎ	20.00	26.00
		にんじん	8.00	10.40
		しめじ	5.00	6.50
	⑥	油揚げ	8.00	10.40
		カットわかめ	0.20	0.26
		葉ねぎ	5.00	6.50
	⑦	削り節	2.00	2.60
		だしこんぶ	1.00	1.30
	⑧	うすくちしょうゆ	2.00	2.60
		食塩	0.20	0.26
	こどもの日ゼリー	⑨	豆乳とりんごのゼリー	40.00
牛乳		普通牛乳	206.00	206.00

① かつおの竜田揚げ

原材料	アレルゲン
かつお	小麦
馬鈴薯澱粉	大豆
醤油	
味醂	
上白糖	
酒	
食塩	

② 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

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 焼きふ

原材料	アレルゲン
小麦粉	小麦
小麦粉グルテン	

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 油揚げ

原材料	アレルゲン
大豆	大豆
植物油	
凝固剤	
消泡剤	

⑦ 削り節

原材料	アレルゲン
ウルメ・フシ	さば
サバ・フシ	

⑧ 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)	

⑨ 豆乳とりんごのゼリー

原材料	アレルゲン
【りんごゼリー】	りんご
りんご果汁(濃縮還元)	大豆
砂糖・ぶどう糖果糖液糖	
砂糖	
ぶどう糖	
水	
乳酸Ca	
ゲル化剤(増粘多糖類)	
酸味料	
香料	
ビタミンC	
クエン酸鉄Na	
クチナシ黄色素	
クチナシ青色素	
カロチノイド色素	
【豆乳ゼリー】	
砂糖・ぶどう糖果糖液糖	
ぶどう糖	
砂糖	
植物油脂	
豆乳	
水あめ	
大豆粉	
水	
ゲル化剤(増粘多糖類)	
貝Ca	
乳化剤	
香料	
ピロリン酸第二鉄	
【サイダーゼリー】	
砂糖・ぶどう糖果糖液糖	
砂糖	
レモン果汁(濃縮還元)	
水	
乳酸Ca	
ゲル化剤(増粘多糖類)	
酸味料	
ビタミンC	
クエン酸鉄Na	
香料	
クチナシ青色素	

2019年5月9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	
小 Coppé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	
	春野菜のペペロンチーノ		スパゲッティ(小麦)	25.00	32.50
①		ベーコン	10.00	13.00	
		にんにく	0.10	0.13	
		はなっこりー	8.00	10.40	
		アスパラガス	7.00	9.10	
		キャベツ	18.00	23.40	
		にんじん	10.00	13.00	
		たまねぎ	20.00	26.00	
		エリンギ	7.00	9.10	
		白ワイン	0.50	0.65	
②		コンソメ	1.00	1.30	
③		こいくちしょうゆ	1.60	2.08	
		食塩	0.20	0.26	
		オリーブ油	3.00	3.90	
		一味とうがらし	0.01	0.01	
しらすオムレツ		④	しらすオムレツ	40.00	50.00
ポパイアーモンドサラダ			ほうれんそう	8.00	10.40
		ブラックマッペもやし	15.00	19.50	
		キャベツ	8.00	10.40	
		にんじん	5.00	6.50	
		スイートコーン	6.00	7.80	
		アーモンド	3.00	3.90	
		上白糖	0.80	1.04	
		食塩	0.10	0.13	
		穀物酢	1.00	1.30	
	③	こいくちしょうゆ	1.40	1.82	
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 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	

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 しらすオムレツ

原材料	アレルゲン
鶏卵	鶏卵
しらす	小麦
だし汁	大豆
でんぷん	
砂糖	
食塩	
植物油脂	

2019年5月10日(金) 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
山菜ごはん		精白米	65.00	83.50
		強化米	0.20	0.26
		鶏肉	8.00	10.28
	①	油揚げ	4.00	5.14
		にんじん	6.00	7.71
		山菜水煮	10.00	12.85
	②	えだまめ	5.00	6.42
	③	こいくちしょうゆ	3.00	3.85
	④	うすくちしょうゆ	1.00	1.28
		上白糖	0.65	0.84
		みりん	1.60	2.06
		清酒	1.20	1.54
	食塩	0.30	0.39	
あじの南蛮漬		あじ(でん粉付)	40.00	52.00
		なたね油	4.00	5.20
		たまねぎ	5.00	6.50
		青ピーマン	2.00	2.60
		赤ピーマン	2.00	2.60
		穀物酢	3.00	3.90
		上白糖	2.10	2.73
	③	こいくちしょうゆ	3.00	3.90
		一味とうがらし	0.01	0.01
	かぼちゃのみそ汁		かぼちゃ	30.00
		たまねぎ	20.00	26.00
		にんじん	5.00	6.50
⑤		木綿豆腐	20.00	26.00
①		油揚げ	6.00	7.80
		葉ねぎ	5.00	6.50
⑥		合わせみそ	11.00	14.30
		だしiriこ	2.00	2.60
	だしこんぶ	0.10	0.13	
抹茶の蒸しケーキ	⑦	抹茶の蒸しケーキ	22.00	22.00
牛乳		普通牛乳	206.00	206.00

原材料配合表

① 油揚げ

原材料	アレルギー
大豆	大豆
植物油	
凝固剤	
消泡剤	

② えだまめ

原材料	アレルギー
えだまめ(大豆)	大豆
食塩	

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 うすくちしょうゆ

原材料	アレルギー
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)	

⑤ 木綿豆腐

原材料	アレルギー
丸大豆	大豆
凝固剤	
消泡剤	

⑥ 合わせみそ

原材料	アレルギー
米	大豆
大豆	
大麦	
食塩	

⑦ 抹茶の蒸しケーキ

原材料	アレルギー
全卵	卵
小麦粉	小麦
砂糖	乳
なたね油	大豆
イソマルトオリゴ糖シロップ	
難消化性デキストリン	
乳化油脂(水あめ、植物油脂、乳たん白)	
抹茶	
クロレラ	
膨張剤	
乳化剤	
アスパルテーム・L-フェニルアラニン化合物	
アセスルファムK	
アナトー色素	
水	

2019年5月13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
いかのチリソース炒め	①	いかフリッター	40.00	52.00
		なたね油	4.00	5.20
		たまねぎ	15.00	19.50
		根深ねぎ	3.00	3.90
		グリーンピース	3.00	3.90
		しょうが	0.10	0.13
		にんにく	0.10	0.13
		上白糖	0.30	0.39
		ケチャップ	4.50	5.85
		② エビチリソース	3.50	4.55
		トウバンジャン	0.10	0.13
		③ こいくちしょうゆ	0.30	0.39
		④ ごま油	0.20	0.26
	もやしの中華和え		ブラックマップもやし	22.00
		きゅうり	10.00	13.00
		にんじん	5.00	6.50
		⑤ 鶏肉(加工品)	8.00	10.40
		上白糖	1.00	1.30
		食塩	0.10	0.13
		穀物酢	1.30	1.69
		③ こいくちしょうゆ	1.40	1.82
		④ ごま油	0.80	1.04
		ごま	0.60	0.78
春雨とチンゲンサイの中華スープ		緑豆はるさめ	3.00	3.90
		チンゲンサイ	10.00	13.00
		⑥ ベーコン	8.00	10.40
		たまねぎ	30.00	39.00
		にんじん	8.00	10.40
		乾しいたけ	0.30	0.39
		スイートコーン	7.00	9.10
		④ ごま油	0.50	0.65
		清酒	1.00	1.30
		食塩	0.10	0.13
		③ こいくちしょうゆ	2.80	3.64
		⑦ 中華だし	0.80	1.04
		こしょう	0.01	0.01
牛乳		普通牛乳	206.00	206.00

① いかフリッター

原材料	アレルゲン
いか	小麦
食塩	いか
小麦粉	大豆
でん粉	
乾燥パン粉	
大豆粉	
揚げ油 (なたね油・パーム油)	
増粘多糖類	
膨張剤	
調味料(アミノ酸)	
水	

② エビチリソース

原材料	アレルゲン
水あめ	小麦
糖類 (砂糖・ぶどう糖果糖液糖)	大豆
トマト	りんご
鶏肉	鶏肉
米サラダ油	
しょうゆ	
豆板醤	
玉ねぎ	
醸造酢	
にんにく	
発酵調味料	
チキンエキス	
しょうが	
たん白加水分解物	
老酒	
魚醤	
食塩	
オイスターエキス	
香辛料	
増粘剤(加工でん粉)	
着色料(紅麹、クチナシ)	
酸味料	
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 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 鶏肉(加工品)

原材料	アレルゲン
鶏肉(ささみ)	鶏肉
食塩	
醸造酢	
砂糖	
寒天	
オニオンパウダー	
香辛料	
pH調整剤	
水	

⑥ 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	

⑦ 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	

2019年5月14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
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
	ハンバーグ	①	ハンバーグ	40.00
シーフードサラダ		いか	12.00	15.60
		えび	7.00	9.10
		たこ	5.00	6.50
		清酒	0.20	0.26
		海藻ミックス	0.30	0.39
		キャベツ	12.00	15.60
		にんじん	5.00	6.50
		サラダ油	0.60	0.78
		上白糖	0.80	1.04
		穀物酢	1.20	1.56
		食塩	0.20	0.26
		② うすくちしょうゆ	1.00	1.30
		こしょう	0.01	0.01
	コンソメスープ	③	ベーコン	7.00
		たまねぎ	20.00	26.00
		じゃがいも	20.00	26.00
		ブラックマッペもやし	15.00	19.50
		ブロッコリー	8.00	10.40
		しめじ	5.00	6.50
		にんじん	5.00	6.50
		葉ねぎ	5.00	6.50
		④ コンソメ	1.00	1.30
		白ワイン	0.50	0.65
		食塩	0.20	0.26
		こしょう	0.01	0.01
牛乳			普通牛乳	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 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 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	

④ 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	

2019年5月15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
タコライス 麦ごはん		精白米	70.00	90.00
		強化米	0.21	0.27
タコライスの具		おおむぎ米粒麦	7.00	9.00
		牛肉	23.00	29.90
		豚肉		
		にんにく	0.10	0.13
		食塩	0.10	0.13
		たまねぎ	20.00	26.00
		にんじん	7.00	9.10
		サラダ油	0.30	0.39
		赤ワイン	0.50	0.65
		ウスターソース	6.00	7.80
		ケチャップ	7.00	9.10
		食塩	0.10	0.13
		こしょう	0.01	0.01
		上白糖	1.50	1.95
	ゆでキャベツ		キャベツ	30.00
		① スライスチーズ	20.00	20.00
もずくのスープ		もずく	20.00	26.00
		② 木綿豆腐	30.00	39.00
		かまぼこ	10.00	13.00
		③ 油揚げ	9.00	11.70
		たまねぎ	15.00	19.50
		にんじん	6.00	7.80
		こまつな	4.00	5.20
		葉ねぎ	5.00	6.50
		④ 中華だし	0.80	1.04
		⑤ こいくちしょうゆ	2.00	2.60
		清酒	1.00	1.30
		食塩	0.10	0.13
		こしょう	0.01	0.01
	じゃがいもでん粉	1.00	1.30	
牛乳		普通牛乳	206.00	206.00

① スライスチーズ

原材料	アレルギー
ナチュラルチーズ	乳
乳化剤	
重曹	
水	

② 木綿豆腐

原材料	アレルギー
丸大豆	大豆
凝固剤	
消泡剤	

③ 油揚げ

原材料	アレルギー
大豆	大豆
植物油	
凝固剤	
消泡剤	

④ 中華だし

原材料	アレルギー
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	

⑤ 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	

2019年5月16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	0.09
	白身魚のオーロラソースがらめ		たら(でん粉付き)	45.00
		なたね油	4.50	5.85
		ケチャップ	5.00	6.50
①		ノンエッグマヨネーズ	3.00	3.90
		上白糖	0.10	0.13
たっぷり野菜のスープ煮		ウスターソース	0.20	0.26
	②	ウインナー	10.00	13.00
		キャベツ	25.00	32.50
		たまねぎ	25.00	32.50
		じゃがいも	25.00	32.50
		ブロッコリー	20.00	26.00
		にんじん	8.00	10.40
		スイートコーン	7.00	9.10
	③	えだまめ	6.00	7.80
	④	コンソメ	1.00	1.30
	⑤	こいくちしょうゆ	0.50	0.65
	⑥	うすくちしょうゆ	1.00	1.30
		食塩	0.20	0.26
	こしょう	0.01	0.01	
フルーツ白玉	⑦	もも缶詰	15.00	19.50
		パインアップル缶詰	15.00	19.50
	⑧	シトラスゼリー	15.00	19.50
		はちみつレモンゼリー	15.00	19.50
	⑨	白玉もち	20.00	26.00
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	
水あめ	
大豆粉	
食塩	
粉末状植物性たん白(大豆)	
香辛料	
酵母エキス	
レモン果汁	
こんにやく精粉	
増粘多糖類	
水	

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 えだまめ

原材料	アレルゲン
えだまめ(大豆)	大豆
食塩	

④ 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	
ポーケエキスパウダー	
酵母エキス	
調味料(アミノ酸等)	
カラメル色素	
酸味料	

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	

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 もも缶詰

原材料	アレルゲン
黄もも	もも
砂糖	
クエン酸	
水	

⑧ シトラスゼリー

原材料	アレルゲン
グレープフルーツ果汁(濃縮還元)	オレンジ
水あめ	
グレープフルーツ(シラップづけ)	
砂糖・ぶどう糖果糖液糖	
砂糖	
ブラッドオレンジ果汁(濃縮還元)	
レモン果汁(濃縮還元)	
水	
ゲル化剤(増粘多糖類)	
酸味料	
紅麴色素	
香料	

⑨ 白玉もち

原材料	アレルゲン
もち米粉	大豆
加工でん粉	
トレハロース	
酵素	

2019年5月17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
カルビクッパ 麦ごはん		精白米	70.00	90.00
		強化米	0.21	0.27
カルビクッパの具		おおむぎ米粒麦	7.00	9.00
		牛肉	20.00	26.00
		たまねぎ	35.00	45.50
		にんじん	15.00	19.50
		大豆もやし	25.00	32.50
		にら	7.00	9.10
		根深ねぎ	5.00	6.50
		にんにく	0.10	0.13
	①	ごま油	0.80	1.04
		清酒	1.00	1.30
	②	コンソメ	1.00	1.30
	③	コチュジャン	2.00	2.60
		上白糖	1.20	1.56
		食塩	0.30	0.39
		こしょう	0.01	0.01
	④	こいくちしょうゆ	4.00	5.20
		ごま	1.50	1.95
野菜焼売	⑤	野菜焼売	25.00	50.00
海鮮チャプチェ		いか	4.00	5.20
		えび	4.00	5.20
		緑豆はるさめ	5.00	6.50
		たまねぎ	8.00	10.40
		にんじん	6.00	7.80
		にら	4.00	5.20
		きくらげ	0.30	0.39
		にんにく	0.10	0.13
	①	ごま油	0.80	1.04
	④	こいくちしょうゆ	1.00	1.30
		オイスターソース	1.50	1.95
		上白糖	0.50	0.65
		食塩	0.14	0.18
		こしょう	0.01	0.01
ベビーパイ		ベビーパイ	28.00	28.00
牛乳		普通牛乳	206.00	206.00

① 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

② 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	

③ 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)	

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 野菜焼売

原材料	アレルゲン
豚肉	豚肉
たまねぎ	小麦
小麦粉	大豆
キャベツ	
パン粉	
馬鈴薯澱粉	
粒状大豆蛋白	
砂糖	
食塩	
醤油	
コショウ	
生姜	
水	

2019年5月20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
ごはん		精白米	77.00	99.00
		強化米	0.23	0.30
鶏肉の小野茶唐揚げ	①	鶏肉の小野茶唐揚げ	40.00	40.00
		なたね油	4.00	4.00
山口野菜の磯香和え		はなっこりー	10.00	13.00
		ブラックマッペもやし	20.00	26.00
		キャベツ	13.00	16.90
		しらす干し	1.50	1.95
	②	もみのり	0.50	0.65
		上白糖	1.00	1.30
	③	こいくちしょうゆ	2.00	2.60
生揚げのみそ汁	④	生揚げ	30.00	39.00
		たまねぎ	18.00	23.40
		だいこん	15.00	19.50
		にんじん	5.00	6.50
		葉ねぎ	5.00	6.50
	⑤	合わせみそ	11.00	14.30
		だしiriこ	2.00	2.60
	だしこんぶ	0.10	0.13	
おからケーキ(中学)	⑥	おからケーキ	0.00	30.00
牛乳		普通牛乳	206.00	206.00

① 鶏肉の小野茶唐揚げ

原材料	アレルゲン
鶏肉(ムネ)	小麦
澱粉	鶏肉
小麦粉	大豆
大豆粉	
食塩	
植物性たん白	
コショウ	
パプリカ	
膨張剤	
水	
米発酵調味料	
たん白加水分解物	
おろしにんにく	
砂糖	
おろし生姜	
醸造酢	
チキンエキス	
香辛料	
小麦発酵調味料	
酸化防止剤(V. C)	
小野茶(粉末・煎茶)	
炭酸水素ナトリウム	
D-ソルビトール	
DL-アラニン	
アラビアガム	
プルラン	
水	

② もみのり

原材料	アレルゲン
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	

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 生揚げ

原材料	アレルゲン
丸大豆	大豆
凝固剤	
消泡剤	
食用油	

⑤ 合わせみそ

原材料	アレルゲン
米	大豆
大豆	
塩	
麴	

⑥ おからケーキ

原材料	アレルゲン
おから	大豆
全卵	卵
食用植物油脂(菜種・パーム)	乳
食用精製加工油脂	
脱脂粉乳	
食塩	
香料(バター香料)	
乳化剤(大豆レシチン)	
酸化防止剤(ミックストコフェロール・米油)	
水	
上白糖(サトウキビ・甜菜)	

2019年5月21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
白身魚フライバーガー 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
	白身魚フライ	①	白身魚フライ	40.00
ゆで野菜		なたね油	4.00	5.00
		キャベツ	25.00	32.50
タルタルソース		にんじん	10.00	13.00
	②	ノンエッグタルタルソース	8.00	8.00
えだ豆のポタージュ *乳除去食	③	えだまめ	12.00	15.60
	④	えだまめペースト	15.00	19.50
		たまねぎ	20.00	26.00
		じゃがいも	25.00	32.50
		スイートコーン	10.00	13.00
	⑤	ベシャメルソース	8.00	10.40
		普通牛乳	25.00	32.50
		生クリーム(乳)	3.00	3.90
		白ワイン	0.50	0.65
	⑥	コンソメ	0.80	1.04
		食塩	0.30	0.39
		こしょう	0.01	0.01
		パセリ	0.02	0.03
牛乳		普通牛乳	206.00	206.00

① 白身魚フライ

原材料	アレルギー
ホキ	小麦
パン粉	大豆
小麦粉	
でん粉	
食塩	
調味料(アミノ酸)	
水	

② ノンエッグタルタルソース

原材料	アレルギー
食用植物油脂	大豆
醸造酢	りんご
砂糖類(水あめ、砂糖)	
ピクルス	
大豆粉	
食塩	
粉末状植物性たん白(大豆)	
たまねぎ	
香辛料	
酵母エキス	
レモン果汁	
赤ピーマン	
こんにやく精粉	
増粘多糖類	
香辛料抽出物	
水	

③ えだまめ

原材料	アレルギー
えだまめ(大豆)	大豆
食塩	

④ えだまめペースト

原材料	アレルギー
枝豆	大豆
食塩	
水分	

⑤ ベシャメルソース

原材料	アレルギー
乳製品(脱脂粉乳、ホエイパウダー、全粉乳、チーズ、バター)	乳、小麦、大豆
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	

⑥ コンソメ

原材料	アレルギー
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	

2019年5月22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
いわしの梅煮	①	いわしの梅煮	50.00	50.00
肉じゃが		豚肉	12.00	15.60
		じゃがいも	45.00	58.50
		たまねぎ	30.00	39.00
		にんじん	10.00	13.00
		さやいんげん	8.00	10.40
		しめじ	8.00	10.40
		しらたき	7.00	9.10
		竹輪	10.00	13.00
		サラダ油	0.50	0.65
		三温糖	1.90	2.47
		食塩	0.30	0.39
		和風だし	0.30	0.39
		② こいくちしょうゆ	5.00	6.50
	清酒	1.30	1.69	
清見オレンジ		清見オレンジ	48.00	48.00
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

原材料配合表

① いわしの梅煮

原材料	アレルギー
いわし	小麦
砂糖	大豆
しそ抽出液	
しょうゆ	
本みりん	
梅肉	
でん粉(馬鈴薯)	
食塩	
水	

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	

2019年5月23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	0.09
	じゃがいもカップのかぼちゃグラタン	①	じゃがいもカップのかぼちゃグラタン	40.00
アスパラガスのたらこ炒め		アスパラガス	18.00	23.40
		キャベツ	15.00	19.50
		エリンギ	5.00	6.50
		にんじん	6.00	7.80
		たらこ	5.00	6.50
		② マーガリン	1.00	1.30
		③ こいくちしょうゆ	2.00	2.60
		こしょう	0.01	0.01
がんばるぞカレー スープ		鶏肉	10.00	13.00
		じゃがいも	25.00	32.50
		たまねぎ	30.00	39.00
		にんじん	12.00	15.60
		しめじ	8.00	10.40
		ひよこ豆	5.00	6.50
		サラダ油	0.60	0.78
		カレー粉	0.20	0.26
		食塩	0.20	0.26
		こしょう	0.03	0.04
		④ コンソメ	0.30	0.39
		ウスターソース	0.40	0.52
		白ワイン	0.50	0.65
牛乳		普通牛乳	206.00	206.00

① じゃがいもカップのかぼちゃグラタン

原材料	アレルゲン
ショートニング	大豆
豆乳	鶏肉
米粉	
乾燥マッシュポテト	
かぼちゃ	
かぼちゃペースト	
ソテーオニオン	
砂糖	
粉末水あめ	
米加工品(米パスタ)	
水溶性食物繊維	
チキンオイル	
食塩	
酵母エキス	
調整豆乳粉末	
水	
トレハロース	
増粘剤 (加工デンプン、増粘多糖類)	
加工デンプン	
安定剤 (キサンタンガム)	
乳化剤	
ピロリン酸第二鉄	

② マーガリン

原材料	アレルゲン
食用精製加工油脂	大豆
食用植物油脂	
食塩	
乳化剤	
アナトー色素	
酸化防止剤 (ビタミンE)	
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 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	

2019年5月24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
かつ丼 麦ごはん		精白米	70.00	90.00
		強化米	0.21	0.27
かつ丼の具 * 卵除去食		おおむぎ米粒麦	7.00	9.00
		鶏卵	35.00	45.50
		かまぼこ	10.00	13.00
		たまねぎ	45.00	58.50
		にんじん	12.00	15.60
		しらたき	8.00	10.40
		乾しいたけ	0.50	0.65
		葉ねぎ	5.00	6.50
		三温糖	0.80	1.04
		① こいくちしょうゆ	5.00	6.50
		② うすくちしょうゆ	1.00	1.30
		みりん	0.80	1.04
		食塩	0.10	0.13
		じゃがいもでん粉	0.20	0.26
	とんかつ		清酒	0.80
		だしこんぶ	0.70	0.91
		③ 削り節	1.20	1.56
		④ とんかつ	40.00	50.00
		なたね油	4.00	5.00
キャベツのゆかり 和え		キャベツ	22.00	28.60
		ブラックマツペもやし	13.00	16.90
		きゅうり	5.00	6.50
		ゆかり	0.50	0.65
	① こいくちしょうゆ	0.20	0.26	
さくらんぼゼリー		さくらんぼゼリー	50.00	50.00
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	

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 削り節

原材料	アレルゲン
ウルメ・フシ	さば
サバ・フシ	

④ とんかつ

原材料	アレルゲン
豚肉	小麦
小麦粉	大豆
砂糖	豚肉
ショートニング	
大豆	
イースト	
食塩	
澱粉	
植物性蛋白	
植物性油脂	
粉末大豆たん白	
水	

2019年5月27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
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
みそ納豆		糸引き納豆(大豆)	20.00	26.00
		鶏肉	12.00	15.60
		葉ねぎ	3.00	3.90
		① 赤みそ	3.00	3.90
		上白糖	1.50	1.95
		みりん	1.40	1.82
		② こいくちしょうゆ	0.50	0.65
小松菜とさばの和え物		こまつな	12.00	15.60
		③ さば(加工品)	10.00	13.00
		にんじん	8.00	10.40
		ブラックマッペもやし	15.00	19.50
		食塩	0.10	0.13
		上白糖	0.60	0.78
		② こいくちしょうゆ	1.20	1.56
	筑前煮		鶏肉	12.00
		にんじん	10.00	13.00
		ごぼう	10.00	13.00
		れんこん	18.00	23.40
		さといも	18.00	23.40
		こんにやく	10.00	13.00
		竹輪	8.00	10.40
		たけのこ水煮缶詰	10.00	13.00
		さやいんげん	7.00	9.10
		④ 凍り豆腐	3.00	3.90
		乾しいたけ	0.40	0.52
		サラダ油	1.00	1.30
		三温糖	1.80	2.34
		食塩	0.20	0.26
		② こいくちしょうゆ	4.50	5.85
		みりん	1.00	1.30
		清酒	0.80	1.04
	和風だし	0.85	1.11	
牛乳		普通牛乳	206.00	206.00

原材料配合表

① 赤みそ

原材料	アレルゲン
大豆	大豆
大麦	
食塩	
米	
酒精	

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 さば(加工品)

原材料	アレルゲン		
さば	小麦		
菜種油		大豆	
醤油			さば
食塩			
酸味料			

④ 凍り豆腐

原材料	アレルゲン
大豆	大豆
凝固剤	
重曹	
消泡剤	

2019年5月28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	
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	
	マーガリン		マーガリン	6.00	8.00
うずら卵のスコッチエッグ	①	うずら卵のスコッチエッグ	30.00	30.00	
たこのマリネ		たこ	10.00	13.00	
		ブロッコリー	15.00	19.50	
		キャベツ	12.00	15.60	
		たまねぎ	5.00	6.50	
		赤ピーマン	1.50	1.95	
		黄ピーマン	1.50	1.95	
		オリーブ油	0.60	0.78	
		上白糖	0.80	1.04	
		食塩	0.20	0.26	
		穀物酢	1.20	1.56	
	②	こいくちしょうゆ	0.60	0.78	
		こしょう	0.01	0.01	
ラビオリスープ		鶏肉	8.00	10.40	
		③	ラビオリ	15.00	19.50
			たまねぎ	20.00	26.00
			ブラックマッペもやし	18.00	23.40
			にんじん	7.00	9.10
			スイートコーン	7.00	9.10
		④	コンソメ	0.80	1.04
		②	こいくちしょうゆ	1.00	1.30
			食塩	0.20	0.26
			こしょう	0.03	0.04
牛乳		普通牛乳	206.00	206.00	

① うずら卵のスコッチエッグ

原材料	アレルゲン
鶏肉	卵
うずら卵水煮	鶏肉
玉ねぎ	小麦
鶏卵(生)	
パン粉	
にんじん	
みりん	
でん粉	
小麦粉	
食塩	
こしょう	
植物油	

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 ラビオリ

原材料	アレルゲン
小麦粉	小麦
小麦たん白	豚肉
食塩	
食用植物油脂	
豚肉	
パン粉	
玉ねぎ	
オニオンソテー	
食塩	
ポークエキス	
香辛料	
酵母エキス	
水	
加工デンプン	

④ 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	

2019年5月29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
さけの塩焼き	①	さけの塩焼き	40.00	50.00
ひじきの炒め煮		ほしひじき	1.80	2.34
		鶏肉	10.00	13.00
		しらたき	5.00	6.50
		さやいんげん	6.00	7.80
		にんじん	5.00	6.50
		② ごま油	1.00	1.30
		上白糖	0.80	1.04
		③ こいくちしょうゆ	2.60	3.38
		清酒	0.70	0.91
		ごま	2.00	2.60
豚汁		豚肉	12.00	15.60
		じゃがいも	35.00	45.50
		だいこん	20.00	26.00
		にんじん	15.00	19.50
		ごぼう	10.00	13.00
		こんにゃく	8.00	10.40
		根深ねぎ	5.00	6.50
		清酒	0.10	0.13
		食塩	0.10	0.13
		④ 合わせみそ	11.00	14.30
		だしiriこ	2.00	2.60
		だしこんぶ	0.10	0.13
	ハスカップゼリー		ハスカップゼリー	40.00
牛乳		普通牛乳	206.00	206.00

原材料配合表

① さけの塩焼き

原材料	アレルギー
サケ	さけ
塩	

② ごま油

原材料	アレルギー
食用ごま油	ごま
食用大豆油	大豆

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 合わせみそ

原材料	アレルギー
米	大豆
大豆	
塩	
麴	

2019年5月30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
小レーズンパン		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
		干しぶどう	9.00	11.70
クリームスパゲッティ *乳除去食		スパゲッティ(小麦)	25.00	32.50
	①	ベーコン	10.00	13.00
		たまねぎ	30.00	39.00
		キャベツ	16.00	20.80
		にんじん	7.00	9.10
		アスパラガス	7.00	9.10
		エリンギ	7.00	9.10
		サラダ油	0.30	0.39
		普通牛乳	25.00	32.50
	②	ベシャメルソース	7.00	9.10
		白ワイン	0.80	1.04
	③	コンソメ	0.10	0.13
		食塩	0.10	0.13
	こしょう	0.01	0.01	
ポテトとお米のささみカツ	④	ポテトとお米のささみカツ	40.00	50.00
		なたね油	4.00	5.00
ブロッコリーのごまサラダ		ブロッコリー	20.00	26.00
		キャベツ	13.00	16.90
		にんじん	6.00	7.80
		スイートコーン	5.00	6.50
	⑤	ごまドレッシング	5.00	6.50
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 ベシャメルソース

原材料	アレルゲン
乳製品 (脱脂粉乳 ホエイパウダー 全粉乳 チーズ バター)	乳 小麦 大豆
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	

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 ポテトとお米のささみカツ

原材料	アレルゲン
鶏肉	鶏肉
ばれいしょ	大豆
米パン粉	
食塩	
香辛料	
でん粉	
植物繊維	
酵母エキス	
水	
砂糖	
なたね油	
パーム油	
粉末状大豆たん白	
加工でん粉	
増粘剤(加工でん粉)	

⑤ ごまドレッシング

原材料	アレルゲン
砂糖	小麦
醸造酢	大豆
デキストリン	ごま
しょうゆ	
ごま (すりごま、ねりごま)	
食塩	
酵母エキス	
ホワイトペッパー	
増粘剤(キサンタンガム)	
水	

2019年5月31日(金) 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	
おさかなそばろ	①	おさかなそばろ	10.00	10.00	
鶏肉と根菜のつくね	②	鶏肉と根菜のつくね	50.00	60.00	
さっぱり和え	③	まぐろ水煮	10.00	13.00	
		ブラックマッペもやし	15.00	19.50	
		だいこん	15.00	19.50	
		にんじん	5.00	6.50	
		上白糖	0.80	1.04	
		穀物酢	0.80	1.04	
	④	こいくちしょうゆ	2.00	2.60	
さといものみそ汁		さといも	35.00	45.50	
	⑤	木綿豆腐	20.00	26.00	
	⑥	油揚げ	8.00	10.40	
		たまねぎ	25.00	32.50	
		こまつな	10.00	13.00	
		にんじん	7.00	9.10	
		だしiriこ	2.00	2.60	
		だしこんぶ	0.10	0.13	
		⑦	合わせみそ	11.00	14.30
	牛乳		普通牛乳	206.00	206.00

原材料配合表

① おさかなそばろ

原材料	アレルゲン
かんぱち	大豆
しょうゆ	小麦
砂糖	
しょうが	
水あめ	
食塩	

② 鶏肉と根菜のつくね

原材料	アレルゲン
玉ねぎ	鶏肉
れんこん	豚肉
ごぼう	小麦
里芋	大豆
鶏肉	ごま
パン粉	
でん粉	
粉末状大豆たん白	
豚脂	
砂糖	
こいくちしょうゆ	
食塩	
ごま油	
発酵調味料	
香辛料	
果糖ぶどう糖液糖	
酵母エキス	
カツオブシエキス	
しょうゆ調味料	
増粘剤(加工でん粉)	
水	

③ まぐろ水煮

原材料	アレルゲン
きはだまぐろ	大豆
野菜エキス	
食塩	
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 木綿豆腐

原材料	アレルゲン
丸大豆	大豆
凝固剤	
消泡剤	

⑥ 油揚げ

原材料	アレルゲン
大豆	大豆
植物油	
凝固剤	
消泡剤	

⑦ 合わせみそ

原材料	アレルゲン
米	大豆
大豆	
塩	
麴	