

令和元年度 6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



令和元年6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 |
| 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 |
| 小籠包 | ① | 小籠包 | 25.00 | 50.00 |
| 青椒肉絲 | | 牛肉 | 15.00 | 19.50 |
| | ② | 生揚げ | 15.00 | 19.50 |
| | | 青ピーマン | 10.00 | 13.00 |
| | | たまねぎ | 20.00 | 26.00 |
| | | にんじん | 8.00 | 10.40 |
| | | ブラックマッペもやし | 18.00 | 23.40 |
| | | たけのこ水煮缶詰 | 8.00 | 10.40 |
| | | にんにく | 0.20 | 0.26 |
| | | しょうが | 0.20 | 0.26 |
| | | サラダ油 | 0.80 | 1.04 |
| | ③ | こいくちしょうゆ | 2.00 | 2.60 |
| | | 清酒 | 0.60 | 0.78 |
| | | オイスターソース | 0.50 | 0.65 |
| | | 上白糖 | 0.30 | 0.39 |
| | | 食塩 | 0.10 | 0.13 |
| | ④ | 中華だし | 0.40 | 0.52 |
| | | じゃがいもでん粉 | 1.00 | 1.30 |
| 中華スープ | ⑤ | ベーコン | 10.00 | 13.00 |
| | | 緑豆はるさめ | 3.00 | 3.90 |
| | | じゃがいも | 12.00 | 15.60 |
| | | たまねぎ | 20.00 | 26.00 |
| | | にんじん | 8.00 | 10.40 |
| | | チンゲンサイ | 10.00 | 13.00 |
| | | 乾しいたけ | 0.50 | 0.65 |
| | | スイートコーン | 6.00 | 7.80 |
| | | ごま | 0.30 | 0.39 |
| | ④ | 中華だし | 0.80 | 1.04 |
| | ⑥ | チキンスープ | 2.00 | 2.60 |
| | | 白ワイン | 0.40 | 0.52 |
| | ⑦ | うすくちしょうゆ | 1.00 | 1.30 |
| ⑧ | ごま油 | 0.40 | 0.52 | |
| | 食塩 | 0.30 | 0.39 | |
| | こしょう | 0.01 | 0.01 | |
| 牛乳 | | 普通牛乳 | 206.00 | 206.00 |

① 小籠包

| 原材料 | アレルゲン |
|----------|-------|
| キャベツ | 小麦 |
| たまねぎ | ごま |
| たけのこ | 大豆 |
| 豚脂 | 豚肉 |
| 豚肉 | |
| しょうゆ | |
| はるさめ | |
| でん粉 | |
| しいたけ | |
| オイスターソース | |
| 砂糖 | |
| おろししょうが | |
| 植物油脂 | |
| 発酵調味料 | |
| 食塩 | |
| 香辛料 | |
| 小麦粉 | |
| 還元でん粉糖化物 | |
| 加工デンプン | |
| 乳化剤 | |
| 調整水 | |

② 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 | |

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 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 | |

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 チキンスープ

| 原材料 | アレルゲン |
|-----|-------|
| 鶏ガラ | 鶏肉 |
| 玉ねぎ | |
| 水 | |

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 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 |

令和元年6月4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 | |
| ライ麦パン | | 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 | |
| | | ① ライ麦 | 11.00 | 17.00 | |
| | 卵とチーズのオープン焼き | ② | 卵とチーズのオープン焼き | 45.00 | 45.00 |
| | するめのかみかみ サラダ | | キャベツ | 15.00 | 19.50 |
| | | きゅうり | 10.00 | 13.00 | |
| | | にんじん | 8.00 | 10.40 | |
| | | ブラックマッペもやし | 12.00 | 15.60 | |
| | | するめ(いか) | 2.00 | 2.60 | |
| | | アーモンド | 2.00 | 2.60 | |
| | | ごま | 0.60 | 0.78 | |
| | | 穀物酢 | 1.00 | 1.30 | |
| | | 食塩 | 0.10 | 0.13 | |
| | | ③ こいくちしょうゆ | 1.20 | 1.56 | |
| | | 上白糖 | 0.80 | 1.04 | |
| | | サラダ油 | 0.80 | 1.04 | |
| | こしょう | 0.01 | 0.01 | | |
| チキンビーンズ | | 鶏肉 | 15.00 | 19.50 | |
| | | ④ 大豆水煮 | 25.00 | 32.50 | |
| | | 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 | |
| | | ケチャップ | 7.00 | 9.10 | |
| | | ⑤ トマトソース | 7.00 | 9.10 | |
| | | ⑥ コンソメ | 1.30 | 1.69 | |
| | | 三温糖 | 0.80 | 1.04 | |
| | | ウスターソース | 0.40 | 0.52 | |
| | | 食塩 | 0.05 | 0.07 | |
| | こしょう | 0.02 | 0.03 | | |
| 牛乳 | | 普通牛乳 | 206.00 | 206.00 | |

① ライ麦

| 原材料 | アレルゲン |
|------|-------|
| ライ麦粉 | 小麦 |
| 小麦粉 | |

② 卵とチーズのオープン焼き

| 原材料 | アレルゲン |
|---------------------------|-------|
| たまねぎ | 卵 |
| 鶏卵 | 乳 |
| じゃがいも | 大豆 |
| ほうれんそう | 小麦 |
| プロセスチーズ | 鶏肉 |
| 植物油 | 豚肉 |
| にんじん | |
| チーズフード | |
| 乾燥卵白 | |
| 食塩 | |
| 食酢 | |
| 粉末状混合調味料 | |
| 砂糖 | |
| 酵母エキス | |
| 香辛料 | |
| 水 | |
| 増粘剤 (加工デンプン、 増粘多糖類) | |
| 乳化剤 | |
| 卵殻カルシウム | |
| セルロース | |
| ピロリン酸第二鉄 | |

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 大豆水煮

| 原材料 | アレルゲン |
|-----|-------|
| 大豆 | 大豆 |
| 水 | |

⑤ トマトソース

| 原材料 | アレルゲン |
|--------|-------|
| トマト | 大豆 |
| たまねぎ | |
| 大豆油 | |
| 食塩 | |
| 砂糖 | |
| 白ワイン | |
| にんにく | |
| パプリカ果汁 | |
| 香辛料 | |
| クエン酸 | |

⑥ 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 | |

令和元年6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 |
| のり佃煮 | ① | のり佃煮 | 8.00 | 8.00 |
| かれのいの竜田揚げ | ② | かれのいの竜田揚げ | 40.00 | 50.00 |
| | | なたね油 | 4.00 | 5.00 |
| ごぼうと豚肉の炒め物 | | ごぼう | 20.00 | 26.00 |
| | | 豚肉 | 10.00 | 13.00 |
| | | にんじん | 8.00 | 10.40 |
| | | さやいんげん | 5.00 | 6.50 |
| | | こんにゃく | 8.00 | 10.40 |
| | | ③ ごま油 | 0.60 | 0.78 |
| | | ④ こいくちしょうゆ | 1.50 | 1.95 |
| | | 三温糖 | 0.60 | 0.78 |
| | | 清酒 | 0.80 | 1.04 |
| | | みりん | 0.80 | 1.04 |
| | | 食塩 | 0.10 | 0.13 |
| | | 和風だし | 0.10 | 0.13 |
| | | ごま | 0.50 | 0.65 |
| | | すりごま | 0.30 | 0.39 |
| | | 一味とうがらし | 0.01 | 0.01 |
| 切干しだいこんのみそ汁 | ⑤ | 生揚げ | 30.00 | 39.00 |
| | | カットわかめ | 0.25 | 0.33 |
| | | 切干しだいこん | 2.50 | 3.25 |
| | | たまねぎ | 30.00 | 39.00 |
| | | にんじん | 8.00 | 10.40 |
| | | しめじ | 8.00 | 10.40 |
| | | 葉ねぎ | 4.00 | 5.20 |
| | | 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 |
| 牛乳 | | 普通牛乳 | 206.00 | 206.00 |

① のり佃煮

| 原材料 | アレルギー |
|---------|-------|
| のり | 小麦 |
| 醤油 | 大豆 |
| 水飴 | |
| 砂糖 | |
| 醸造調味料 | |
| 醸造酢 | |
| 蛋白加水分解物 | |
| かつおエキス | |
| 増粘多糖類 | |
| カラメル色素 | |
| 仕込水 | |

② かれのいの竜田揚げ

| 原材料 | アレルギー |
|-------------|-------|
| 油カレイ | 小麦 |
| 澱粉(コーンスターチ) | 大豆 |
| 白醤油 | |
| みりん風調味料 | |
| 生姜 | |

③ 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 |

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 | |

令和元年6月6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 | |
| ハンバーガー 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 | |
| | ハンバーグ | ① | ハンバーグ | 50.00 | 50.00 |
| 野菜のソース和え | | キャベツ | 25.00 | 32.50 | |
| | | にんじん | 10.00 | 13.00 | |
| | | ウスターソース | 1.50 | 1.95 | |
| | | トンカツソース | 5.00 | 6.50 | |
| | マカロニスープ | ② | ウインナー | 12.00 | 15.60 |
| | | | マカロニ(小麦) | 5.00 | 6.50 |
| | | じゃがいも | 25.00 | 32.50 | |
| | | たまねぎ | 25.00 | 32.50 | |
| | | にんじん | 10.00 | 13.00 | |
| | | スイートコーン | 6.00 | 7.80 | |
| | | 葉ねぎ | 4.00 | 5.20 | |
| | | ③ コンソメ | 1.00 | 1.30 | |
| | | ④ チキンスープ | 5.00 | 6.50 | |
| | | ⑤ こいくちしょうゆ | 0.50 | 0.65 | |
| | | 食塩 | 0.30 | 0.39 | |
| | | こしょう | 0.01 | 0.01 | |
| ヨーグルト | | ⑥ | ヨーグルト | 70.00 | 70.00 |
| 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 | 大豆 |
| 豚肉 | 鶏肉 |
| たまねぎ | 豚肉 |
| 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 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 チキンスープ

| 原材料 | アレルゲン |
|-----|-------|
| 鶏ガラ | 鶏肉 |
| 玉ねぎ | |
| 水 | |

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 ヨーグルト

| 原材料 | アレルゲン |
|----------|-------|
| 脱脂粉乳 | 乳 |
| ぶどう糖果糖液糖 | ゼラチン |
| 砂糖 | |
| 全粉乳 | |
| ゼラチン | |
| 寒天 | |
| 乳酸カルシウム | |
| 香料 | |
| ピロリン酸鉄 | |
| 水 | |

令和元年6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 | |
| ひじきごはん | | 精白米 | 70.00 | 90.00 | |
| | | 強化米 | 0.21 | 0.27 | |
| | ① | ひじきごはんの素 | 23.33 | 30.00 | |
| ししゃもの天ぷら | ② | ししゃもの天ぷら | 28.00 | 56.00 | |
| | | なたね油 | 2.80 | 5.60 | |
| もやしのごま酢和え | | ブラックマッペもやし | 15.00 | 19.50 | |
| | | キャベツ | 20.00 | 26.00 | |
| | | にんじん | 8.00 | 10.40 | |
| | | ごま | 1.00 | 1.30 | |
| | | 上白糖 | 1.00 | 1.30 | |
| | ③ | こいくちしょうゆ | 1.00 | 1.30 | |
| | | 穀物酢 | 2.00 | 2.60 | |
| | | 食塩 | 0.10 | 0.13 | |
| | けんちん汁 | | 鶏肉 | 8.00 | 10.40 |
| ④ | | 木綿豆腐 | 30.00 | 39.00 | |
| ⑤ | | 油揚げ | 5.00 | 6.50 | |
| | | にんじん | 10.00 | 13.00 | |
| | | だいこん | 30.00 | 39.00 | |
| | | さといも | 12.00 | 15.60 | |
| | | こんにゃく | 8.00 | 10.40 | |
| | | 乾しいたけ | 0.20 | 0.26 | |
| | | 葉ねぎ | 5.00 | 6.50 | |
| | | サラダ油 | 0.70 | 0.91 | |
| ③ | | こいくちしょうゆ | 3.00 | 3.90 | |
| | | 食塩 | 0.30 | 0.39 | |
| | | だしこんぶ | 1.00 | 1.30 | |
| ⑥ | | 削り節 | 2.00 | 2.60 | |
| 冷凍ピーチ | | ⑦ | 冷凍ピーチ | 40.00 | 40.00 |
| 牛乳 | | | 普通牛乳 | 206.00 | 206.00 |

| ① ひじきごはんの素 | |
|------------|-------|
| 原材料 | アレルゲン |
| 芽ひじき | 小麦 |
| にんじん | 大豆 |
| しょうゆ | 鶏肉 |
| 鶏肉 | |
| こんにゃく | |
| 食塩 | |
| 魚介エキス | |
| みりん | |
| 醸造調味料 | |
| 油揚げ | |
| 粒状大豆たん白 | |
| 砂糖 | |
| チキンエキス | |
| かきエキス | |
| 昆布エキス | |
| 椎茸エキス | |
| 調味料(アミノ酸等) | |
| 水 | |

| ② ししゃもの天ぷら | |
|------------|-------|
| 原材料 | アレルゲン |
| ししゃも | 小麦 |
| 小麦粉 | |
| 澱粉(コーン) | |
| ベーキングパウダー | |
| 食塩 | |
| 揚げ油(なたね) | |
| 加水 | |

| 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 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 | |
| 凝固剤 | |
| 消泡剤 | |

| ⑥ 削り節 | |
|--------|-------|
| 原材料 | アレルゲン |
| ウルメ・フシ | さば |
| サバ・フシ | |

| ⑦ 冷凍ピーチ | |
|----------|-------|
| 原材料 | アレルゲン |
| 黄桃シロップ漬け | もも |
| 酸味料 | |

令和元年6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 | |
| 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 | |
| さばの有馬煮 | ① | さばの有馬煮 | 40.00 | 50.00 | |
| 小松菜とのりの和え物 | | こまつな | 20.00 | 26.00 | |
| | | ブラックマッペもやし | 20.00 | 26.00 | |
| | | にんじん | 8.00 | 10.40 | |
| | | ② もみのり | 0.60 | 0.78 | |
| | | 上白糖 | 1.00 | 1.30 | |
| | | ③ こいくちしょうゆ | 1.80 | 2.34 | |
| | | 食塩 | 0.10 | 0.13 | |
| 生揚げと野菜のみそ煮 | | ④ 生揚げ | 35.00 | 45.50 | |
| | | 豚肉 | 10.00 | 13.00 | |
| | | キャベツ | 30.00 | 39.00 | |
| | | じゃがいも | 30.00 | 39.00 | |
| | | たまねぎ | 25.00 | 32.50 | |
| | | にんじん | 12.00 | 15.60 | |
| | | れんこん | 12.00 | 15.60 | |
| | | さやいんげん | 5.00 | 6.50 | |
| | | しょうが | 0.10 | 0.13 | |
| | | にんにく | 0.10 | 0.13 | |
| | | ⑤ 合わせみそ | 6.00 | 7.80 | |
| | | サラダ油 | 0.30 | 0.39 | |
| | | ③ こいくちしょうゆ | 2.00 | 2.60 | |
| | | 清酒 | 0.80 | 1.04 | |
| | | 和風だし | 0.10 | 0.13 | |
| | | 三温糖 | 1.50 | 1.95 | |
| | | みりん | 0.80 | 1.04 | |
| | | 食塩 | 0.20 | 0.26 | |
| | 牛乳 | | 普通牛乳 | 206.00 | 206.00 |

原材料配合表

① さばの有馬煮

| 原材料 | アレルギー |
|--------------------------------------|-------|
| さば | さば |
| 砂糖 | 小麦 |
| みりん | 大豆 |
| しょう油 | |
| 米でん粉 | |
| 山椒 | |
| 香辛料 (ガーリック、 ジンジャー、 ホワイトペパー) | |
| 水 | |

② もみのり

| 原材料 | アレルギー |
|------------|-------|
| 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 | |

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 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 | |

⑤ 合わせみそ

| 原材料 | アレルギー |
|-----|-------|
| 米 | 大豆 |
| 大豆 | |
| 大麦 | |
| 食塩 | |

令和元年6月11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 |
| レーズンクリーム | ① | レーズンクリーム | 10.00 | 10.00 |
| あじのアンブレース | | あじ(でん粉付) | 40.00 | 52.00 |
| | | なたね油 | 4.00 | 5.20 |
| | | ケチャップ | 4.40 | 5.72 |
| | | ウスターソース | 1.80 | 2.34 |
| | | 三温糖 | 1.80 | 2.34 |
| | | ② パン粉 | 1.60 | 2.08 |
| | グリーンサラダ | | キャベツ | 20.00 |
| | | きゅうり | 10.00 | 13.00 |
| | | ブロッコリー | 15.00 | 19.50 |
| | | サラダ油 | 0.80 | 1.04 |
| | | 穀物酢 | 1.20 | 1.56 |
| | | 上白糖 | 0.50 | 0.65 |
| | | 食塩 | 0.10 | 0.13 |
| コンソメスープ | | ③ ベーコン | 10.00 | 13.00 |
| | | たまねぎ | 20.00 | 26.00 |
| | | こまつな | 10.00 | 13.00 |
| | | にんじん | 10.00 | 13.00 |
| | | ブラックマッペもやし | 25.00 | 32.50 |
| | | しめじ | 5.00 | 6.50 |
| | | ④ チキンスープ | 3.00 | 3.90 |
| | | ⑤ こいくちしょうゆ | 1.00 | 1.30 |
| | | 白ワイン | 0.60 | 0.78 |
| | | ⑥ コンソメ | 0.60 | 0.78 |
| | | 食塩 | 0.25 | 0.33 |
| | こしょう | 0.02 | 0.03 | |
| 牛乳 | | 普通牛乳 | 206.00 | 206.00 |

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 パン粉

| 原材料 | アレルゲン |
|-------------|-------|
| 小麦粉 | 小麦 |
| 食塩 | 大豆 |
| イースト | |
| 大豆粉 | |
| ショートニング | |
| イーストフード、V.C | |

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 チキンスープ

| 原材料 | アレルゲン |
|-----|-------|
| 鶏ガラ | 鶏肉 |
| 玉ねぎ | |
| 水 | |

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 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 | |

令和元年6月12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 |
| カレーライス 麦ごはん | | 精白米 | 70.00 | 90.00 |
| | | 強化米 | 0.21 | 0.27 |
| ----- カレー | | おおむぎ米粒麦 | 7.00 | 9.00 |
| | | 豚肉 | 20.00 | 26.00 |
| | | にんじん | 20.00 | 26.00 |
| | | たまねぎ | 40.00 | 52.00 |
| | | じゃがいも | 45.00 | 58.50 |
| | | グリーンピース | 3.00 | 3.90 |
| | | にんにく | 0.30 | 0.39 |
| | | しょうが | 0.30 | 0.39 |
| | | サラダ油 | 1.00 | 1.30 |
| | | ① アップルピューレ | 3.00 | 3.90 |
| | | ② カレールウ | 10.00 | 13.00 |
| | | ケチャップ | 2.00 | 2.60 |
| | | ウスターソース | 1.00 | 1.30 |
| | | 赤ワイン | 0.80 | 1.04 |
| | | ③ コンソメ | 0.50 | 0.65 |
| | | 食塩 | 0.10 | 0.13 |
| | | こしょう | 0.01 | 0.01 |
| ミニチキン | ④ | ミニチキン | 24.00 | 24.00 |
| じゃこサラダ | | しらす干し | 3.50 | 4.55 |
| | | キャベツ | 20.00 | 26.00 |
| | | にんじん | 8.00 | 10.40 |
| | | スイートコーン | 10.00 | 13.00 |
| | | ブラックマッペもやし | 10.00 | 13.00 |
| | | すりごま | 0.80 | 1.04 |
| | | サラダ油 | 0.50 | 0.65 |
| | | 上白糖 | 1.00 | 1.30 |
| | | ⑤ こいくちしょうゆ | 1.60 | 2.08 |
| | | 穀物酢 | 1.60 | 2.08 |
| | | 食塩 | 0.10 | 0.13 |
| | | こしょう | 0.02 | 0.03 |
| 牛乳 | | 普通牛乳 | 206.00 | 206.00 |

① アップルピューレ

| 原材料 | アレルゲン |
|------------------|-------|
| りんご | りんご |
| 砂糖 | |
| 酸味料 | |
| 酸化防止剤 (ビタミンC) | |
| 香料 | |

② 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 | |

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 ミニチキン

| 原材料 | アレルゲン |
|-------------|-------|
| 鶏肉 | 鶏肉 |
| でん粉 | 小麦 |
| 植物油 | 大豆 |
| 食塩 | |
| レモンジュースパウダー | |
| しょうゆ | |
| 香辛料 | |
| パセリ | |
| 加工でん粉 | |
| ポリリン酸Na | |
| 酸味料 | |
| 酸味料(アミノ酸) | |
| 香料 | |
| 水 | |

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 | |

令和元年6月13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 |
| キャロットパン | | 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 |
| | | ① クリスタルキャロット | 11.00 | 17.00 |
| 豚肉のソースマリネ | | 豚肉 | 30.00 | 39.00 |
| | | たまねぎ | 25.00 | 32.50 |
| | | エリンギ | 5.00 | 6.50 |
| | | さやいんげん | 5.00 | 6.50 |
| | | ケチャップ | 8.00 | 10.40 |
| | | ウスターソース | 3.00 | 3.90 |
| | | サラダ油 | 0.50 | 0.65 |
| えびの豆乳スープ | | えび | 15.00 | 19.50 |
| | | 鶏肉 | 10.00 | 13.00 |
| | | じゃがいも | 30.00 | 39.00 |
| | | たまねぎ | 30.00 | 39.00 |
| | | にんじん | 15.00 | 19.50 |
| | | ほうれんそう | 10.00 | 13.00 |
| | | スイートコーン | 8.00 | 10.40 |
| | | ② 豆乳 | 40.00 | 52.00 |
| | | サラダ油 | 0.30 | 0.39 |
| | | ③ チキンスープ | 3.00 | 3.90 |
| | | ④ コンソメ | 1.00 | 1.30 |
| | | 食塩 | 0.25 | 0.33 |
| | | こしょう | 0.02 | 0.03 |
| オレンジ | | オレンジ | 45.00 | 45.00 |
| 牛乳 | | 普通牛乳 | 206.00 | 206.00 |

① クリスタルキャロット

| 原材料 | アレルゲン |
|--------------------------------------|-------|
| にんじん | 大豆 |
| 糖類 (ぶどう糖果糖液糖 水飴 ぶどう糖 砂糖) | |
| 粉末オブラート (澱粉、植物油脂) | |
| 食塩 | |
| 酸化防止剤(V. C) | |
| 乳化剤(大豆由来) | |

② 豆乳

| 原材料 | アレルゲン |
|--------|-------|
| 国産脱皮大豆 | 大豆 |
| 水 | |

③ チキンスープ

| 原材料 | アレルゲン |
|-----|-------|
| 鶏ガラ | 鶏肉 |
| 玉ねぎ | |
| 水 | |

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 | |

令和元年6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 |
| 梅菜めし | | 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 |
| | ① | 梅菜めしの素 | 3.10 | 4.00 |
| 丸天の煮つけ | | 丸天 | 50.00 | 50.00 |
| | ② | こいくちしょうゆ | 1.25 | 1.25 |
| | | 三温糖 | 0.50 | 0.50 |
| | | 清酒 | 0.40 | 0.40 |
| | ③ | ごま油 | 0.40 | 0.40 |
| | | 和風だし | 0.10 | 0.10 |
| 野菜のアーモンド和え | | キャベツ | 23.00 | 29.90 |
| | | ほうれんそう | 10.00 | 13.00 |
| | | ブラックマッペもやし | 10.00 | 13.00 |
| | | にんじん | 8.00 | 10.40 |
| | | アーモンド | 2.50 | 3.25 |
| | | 上白糖 | 1.00 | 1.30 |
| | ② | こいくちしょうゆ | 1.60 | 2.08 |
| | | 穀物酢 | 0.10 | 0.13 |
| ふのみそ汁 | ④ | 焼きふ | 2.00 | 2.60 |
| | | 鶏肉 | 12.00 | 15.60 |
| | ⑤ | 油揚げ | 8.00 | 10.40 |
| | | たまねぎ | 25.00 | 32.50 |
| | | にんじん | 8.00 | 10.40 |
| | | だいこん | 20.00 | 26.00 |
| | | カットわかめ | 0.50 | 0.65 |
| | | 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 |
| あじさいゼリー | | ぶどうゼリー | 40.00 | 40.00 |
| 牛乳 | | 普通牛乳 | 206.00 | 206.00 |

① 梅菜めしの素

| 原材料 | アレルギー |
|----------------------|-------|
| 塩蔵青菜 (広島菜、京菜、大根菜) | ごま |
| 塩蔵梅 (梅、食塩、赤しそ液) | |
| 砂糖 | |
| ごま | |
| 食塩 | |
| ぶどう糖 | |
| 酵母エキス | |
| 昆布エキス | |
| 鰹削り節粉末 | |
| 加工でん粉 | |
| 酸味料 | |
| 炭酸カルシウム | |
| アントシアニン色素 | |

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 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 |

④ 焼きふ

| 原材料 | アレルギー |
|---------|-------|
| 小麦粉 | 小麦 |
| 小麦粉グルテン | |

⑤ 油揚げ

| 原材料 | アレルギー |
|-----|-------|
| 大豆 | 大豆 |
| 植物油 | |
| 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 | |

令和元年6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 |
| 親子丼 ごはん 親子丼の具 * 卵除去食 | | 精白米 | 77.00 | 99.00 |
| | | 強化米 | 0.23 | 0.30 |
| | | 鶏肉 | 20.00 | 26.00 |
| | | にんじん | 12.00 | 15.60 |
| | | たまねぎ | 40.00 | 52.00 |
| | | 葉ねぎ | 5.00 | 6.50 |
| | | 乾しいたけ | 0.30 | 0.39 |
| | | 鶏卵 | 30.00 | 39.00 |
| | | ① こいくちしょうゆ | 6.00 | 7.80 |
| | | 上白糖 | 1.00 | 1.30 |
| | | 清酒 | 0.80 | 1.04 |
| | | みりん | 1.00 | 1.30 |
| | | 食塩 | 0.10 | 0.13 |
| | | ② 削り節 | 2.00 | 2.60 |
| | はもの光ソースがけ | | だしこんぶ | 1.00 |
| | | はも(でん粉付) | 40.00 | 52.00 |
| | | なたね油 | 4.00 | 5.20 |
| | | 梅ジャム | 4.00 | 5.20 |
| | | ③ うすくちしょうゆ | 2.60 | 3.38 |
| | | 清酒 | 1.95 | 2.54 |
| | | みりん | 1.95 | 2.54 |
| たけのことわかめ の酢の物 | | 上白糖 | 1.30 | 1.69 |
| | | じゃがいもでん粉 | 0.20 | 0.26 |
| | | たけのこ水煮缶詰 | 10.00 | 13.00 |
| | | きゅうり | 12.00 | 15.60 |
| | | キャベツ | 15.00 | 19.50 |
| | | にんじん | 6.00 | 7.80 |
| | | カットわかめ | 0.50 | 0.65 |
| | | 穀物酢 | 1.40 | 1.82 |
| | | ① こいくちしょうゆ | 1.00 | 1.30 |
| | | 食塩 | 0.08 | 0.10 |
| 牛乳 | | 上白糖 | 1.00 | 1.30 |
| | | 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 削り節

| 原材料 | アレルゲン |
|--------|-------|
| ウルメ・フシ | さば |
| サバ・フシ | |

③ 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) | |

令和元年6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 |
| ウインナー コッペパン (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 |
| | ウインナー キャベツとにん じんのマヨネー ズサラダ | ① | ウインナー | 20.00 |
| | | キャベツ | 30.00 | 39.00 |
| | | にんじん | 8.00 | 10.40 |
| ② | | こいくちしょうゆ | 0.20 | 0.26 |
| ③ | | うすくちしょうゆ | 0.50 | 0.65 |
| | | 穀物酢 | 0.40 | 0.52 |
| | | 食塩 | 0.05 | 0.07 |
| | | こしょう | 0.01 | 0.01 |
| ④ | | ノンエッグマヨネーズ | 6.00 | 7.80 |
| ポテトスープ | | | 豚肉 | 15.00 |
| | | じゃがいも | 30.00 | 39.00 |
| | | ブラックマッペもやし | 20.00 | 26.00 |
| | | たまねぎ | 20.00 | 26.00 |
| | | ほうれんそう | 10.00 | 13.00 |
| | | にんじん | 10.00 | 13.00 |
| | ⑤ | チキンスープ | 3.00 | 3.90 |
| | ② | こいくちしょうゆ | 1.00 | 1.30 |
| | | 白ワイン | 0.60 | 0.78 |
| | ⑥ | コンソメ | 0.60 | 0.78 |
| | 食塩 | 0.25 | 0.33 | |
| | こしょう | 0.02 | 0.03 | |
| 小野茶ムース | ⑦ | 小野茶ムース | 50.00 | 50.00 |
| 牛乳 | | 普通牛乳 | 206.00 | 206.00 |

① ウインナー

| 原材料 | アレルゲン |
|-----|-------|
| 鶏肉 | 鶏肉 |
| 香辛料 | |
| 澱粉 | |
| 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 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) | |

④ 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 | |

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 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 | |

⑦ 小野茶ムース

| 原材料 | アレルゲン |
|---|-------|
| 加糖練乳 | 乳 |
| 脱脂粉乳 | |
| クリーム(乳製品) | |
| 牛乳 | |
| 水飴 | |
| 植物油脂(ヤシ油) | |
| 茶 | |
| ほうれん草 | |
| 食塩 | |
| 安定剤(増粘多糖類) (ローストビーガンム、 カラギーナン、 グァーガム、 タラガム) | |
| 乳化剤 (グリセリン脂肪酸エステル) | |
| 香料(抹茶香料) | |
| 調合水 | |

令和元年6月19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 |
| ごはん | | 精白米 | 77.00 | 99.00 |
| | | 強化米 | 0.23 | 0.30 |
| れんこだいのカリ カリフライ | | れんこだいのカリカリフライ | 40.00 | 40.00 |
| | | なたね油 | 4.00 | 4.00 |
| ひじきの炒め煮 | | ほしひじき | 1.30 | 1.69 |
| | | 大豆水煮 | 10.00 | 13.00 |
| | ① | きくらげ天 | 8.00 | 10.40 |
| | | しらたき | 8.00 | 10.40 |
| | | にんじん | 6.00 | 7.80 |
| | ② | こいくちしょうゆ | 2.60 | 3.38 |
| | | 清酒 | 0.70 | 0.91 |
| | | 三温糖 | 0.80 | 1.04 |
| | | サラダ油 | 0.50 | 0.65 |
| | 生揚げのみそ汁 | ③ | 生揚げ | 30.00 |
| | | キャベツ | 20.00 | 26.00 |
| | | にんじん | 10.00 | 13.00 |
| | | たまねぎ | 30.00 | 39.00 |
| | | ブラックマッペもやし | 10.00 | 13.00 |
| | | カットわかめ | 0.40 | 0.52 |
| | | 葉ねぎ | 5.00 | 6.50 |
| ④ | | 合わせみそ | 11.00 | 14.30 |
| | | だしいりこ | 2.00 | 2.60 |
| | | だしこんぶ | 0.10 | 0.13 |
| 牛乳 | | 普通牛乳 | 206.00 | 206.00 |

原材料配合表

① きくらげ天

| 原材料 | アレルギー |
|------------|-------|
| スケソウダラすり身 | 大豆 |
| エソすり身 | |
| タチウオすり身 | |
| きくらげ | |
| なたね油 | |
| 馬鈴薯でん粉 | |
| 食塩 | |
| ぶどう糖 | |
| 植物性たん白 | |
| 調味料(アミノ酸等) | |
| 加工でん粉 | |
| キシロース | |
| 甘味料(ステビア) | |
| 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 | | |

③ 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 | |

④ 合わせみそ

| 原材料 | アレルギー |
|-----|-------|
| 米 | 大豆 |
| 大豆 | |
| 塩 | |
| 麴 | |

令和元年6月20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 | |
| | しょうゆ焼きそば | | スパゲッティ(小麦) | 25.00 | 32.50 |
| | | 豚肉 | 15.00 | 19.50 | |
| | | かまぼこ | 13.00 | 16.90 | |
| | | たまねぎ | 30.00 | 39.00 | |
| | | にんじん | 10.00 | 13.00 | |
| | | キャベツ | 25.00 | 32.50 | |
| | | ブラックマッペもやし | 20.00 | 26.00 | |
| | | 葉ねぎ | 5.00 | 6.50 | |
| | | にんにく | 0.20 | 0.26 | |
| | | サラダ油 | 1.00 | 1.30 | |
| ① | | 中華だし | 0.20 | 0.26 | |
| ② | | 焼きそばしょうゆ | 4.50 | 5.85 | |
| | | 食塩 | 0.10 | 0.13 | |
| | | こしょう | 0.03 | 0.04 | |
| オムレツ | | ③ | オムレツ | 50.00 | 50.00 |
| 大根サラダ | | | だいこん | 20.00 | 26.00 |
| | | | にんじん | 8.00 | 10.40 |
| | | ほうれんそう | 8.00 | 10.40 | |
| | | きゅうり | 10.00 | 13.00 | |
| | | 穀物酢 | 1.20 | 1.56 | |
| | | 食塩 | 0.20 | 0.26 | |
| | | こしょう | 0.01 | 0.01 | |
| | ④ | こいくちしょうゆ | 0.60 | 0.78 | |
| | | 上白糖 | 0.80 | 1.04 | |
| | サラダ油 | 0.80 | 1.04 | | |
| みかんゼリー | | みかんゼリー | 40.00 | 40.00 | |
| 牛乳 | | 普通牛乳 | 206.00 | 206.00 | |

① 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 | |

③ オムレツ

| 原材料 | アレルゲン |
|------------|-------|
| 鶏卵 | 卵 |
| 湯 | 小麦 |
| 上白糖 | 大豆 |
| 安定剤(加工澱粉) | |
| 薄口醤油 | |
| 食塩 | |
| みりん | |
| めんつゆ | |
| ふくらし粉(GDL) | |

② 焼きそばしょうゆ

| 原材料 | アレルゲン |
|---------------------------|-------|
| しょうゆ | 大豆 |
| 砂糖 | 小麦 |
| 食塩 | さば |
| 米発酵調味料 | |
| 鯉節エキス | |
| コンブ調味料エキス | |
| 煮干エキス | |
| 調味料(アミノ酸等) | |
| 甘味料 (ソルビット 甘草、ステビア) | |
| アルコール | |
| ビタミンB1 | |

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 | |

令和元年6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 |
| ごはん | | 精白米 | 77.00 | 99.00 |
| | | 強化米 | 0.23 | 0.30 |
| ひじきコロッケ | ① | ひじきコロッケ | 50.00 | 50.00 |
| | | なたね油 | 5.00 | 5.00 |
| 高菜と鶏肉のそぼろ | | 鶏肉 | 20.00 | 26.00 |
| | | たかな漬 | 15.00 | 19.50 |
| | | にんじん | 8.00 | 10.40 |
| | ② | ごま油 | 0.80 | 1.04 |
| | | みりん | 0.40 | 0.52 |
| あじつみれのすまし汁 | ③ | こいくちしょうゆ | 0.50 | 0.65 |
| | | あじつみれ | 20.00 | 26.00 |
| | ④ | 木綿豆腐 | 30.00 | 39.00 |
| | ⑤ | 油揚げ | 3.00 | 3.90 |
| | | にんじん | 8.00 | 10.40 |
| | | たまねぎ | 20.00 | 26.00 |
| | | 乾しいたけ | 0.50 | 0.65 |
| | | 葉ねぎ | 5.00 | 6.50 |
| | ③ | こいくちしょうゆ | 0.80 | 1.04 |
| | ⑥ | うすくちしょうゆ | 3.00 | 3.90 |
| | | 清酒 | 0.80 | 1.04 |
| | | みりん | 0.80 | 1.04 |
| | | 食塩 | 0.30 | 0.39 |
| ⑦ | 削り節 | 2.00 | 2.60 | |
| | だしこんぶ | 1.00 | 1.30 | |
| 牛乳 | | 普通牛乳 | 206.00 | 206.00 |

① ひじきコロッケ

| 原材料 | アレルゲン |
|-------|-------|
| じゃがいも | 小麦 |
| ひじき | 大豆 |
| 椎茸 | |
| 人参 | |
| パン粉 | |
| ミックス粉 | |
| 水 | |
| 醤油 | |
| 砂糖 | |
| みりん | |
| 油揚げ | |
| 料理酒 | |
| 食塩 | |
| 発酵酵母 | |
| 酒精 | |

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 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 |
| 菜種油 | |
| 凝固剤 | |

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 | |

令和元年6月24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 |
| いわしのおかか煮 | ① | いわしのおかか煮 | 40.00 | 50.00 |
| じゃがいもきんぴら | | にんじん | 8.00 | 10.40 |
| | | じゃがいも | 15.00 | 19.50 |
| | | 青ピーマン | 10.00 | 13.00 |
| | | れんこん | 8.00 | 10.40 |
| | | さやいんげん | 8.00 | 10.40 |
| | | 三温糖 | 0.70 | 0.91 |
| | | ② ごま油 | 0.50 | 0.65 |
| | | 清酒 | 1.00 | 1.30 |
| | | みりん | 0.90 | 1.17 |
| | | ③ こいくちしょうゆ | 2.30 | 2.99 |
| | | 食塩 | 0.10 | 0.13 |
| | | ごま | 1.00 | 1.30 |
| | | 和風だし | 0.10 | 0.13 |
| もずくのみそ汁 | ④ | 生揚げ | 35.00 | 45.50 |
| | | たまねぎ | 25.00 | 32.50 |
| | | もずく | 15.00 | 19.50 |
| | | にんじん | 10.00 | 13.00 |
| | | 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 | |
| ミックスナッツ(中学) | ⑥ | ミックスナッツ | 0.00 | 17.00 |
| 牛乳 | | 普通牛乳 | 206.00 | 206.00 |

原材料配合表

① いわしのおかか煮

| 原材料 | アレルゲン |
|----------|-------|
| いわし | 小麦 |
| 砂糖 | 大豆 |
| しょうゆ | |
| 本みりん | |
| でん粉(馬鈴薯) | |
| かつお節 | |
| 食塩 | |
| 水 | |

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 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 | |
| 大麦 | |
| 食塩 | |

⑥ ミックスナッツ

| 原材料 | アレルゲン |
|---------|---------|
| アーモンド | 落花生 |
| 落花生 | カシューナッツ |
| カシューナッツ | |
| ガルバンソー | |
| 植物油脂 | |
| 食塩 | |

令和元年6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 |
| 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 |
| | いちごジャム | | いちごジャム | 15.00 |
| 白身魚のトマトソースがけ | | ホキ | 50.00 | 50.00 |
| | | たまねぎ | 12.00 | 12.00 |
| | | にんにく | 0.10 | 0.10 |
| | | トマト缶詰 | 7.00 | 7.00 |
| | | オリーブ油 | 0.80 | 0.80 |
| | | ① うすくちしょうゆ | 0.05 | 0.05 |
| | | 上白糖 | 0.50 | 0.50 |
| | | 白ワイン | 1.00 | 1.00 |
| | | ケチャップ | 3.00 | 3.00 |
| | | 食塩 | 0.20 | 0.20 |
| | | こしょう | 0.02 | 0.02 |
| フレンチサラダ | | キャベツ | 20.00 | 26.00 |
| | | きゅうり | 10.00 | 13.00 |
| | | にんじん | 8.00 | 10.40 |
| | | スイートコーン | 8.00 | 10.40 |
| | | サラダ油 | 0.80 | 1.04 |
| | | レモン果汁 | 0.25 | 0.33 |
| | | 上白糖 | 0.80 | 1.04 |
| | | ② こいくちしょうゆ | 0.30 | 0.39 |
| | | 穀物酢 | 0.70 | 0.91 |
| | | 食塩 | 0.20 | 0.26 |
| | こしょう | 0.01 | 0.01 | |
| ふわふわ卵スープ *卵除去食 | | 鶏卵 | 25.00 | 32.50 |
| | | ③ 木綿豆腐 | 25.00 | 32.50 |
| | | たまねぎ | 20.00 | 26.00 |
| | | にんじん | 10.00 | 13.00 |
| | | ブラックマッペもやし | 15.00 | 19.50 |
| | | 葉ねぎ | 5.00 | 6.50 |
| | | カットわかめ | 0.50 | 0.65 |
| | | ④ パン粉 | 2.00 | 2.60 |
| | | ② こいくちしょうゆ | 1.50 | 1.95 |
| | | ⑤ コンソメ | 0.80 | 1.04 |
| | | 食塩 | 0.20 | 0.26 |
| | こしょう | 0.02 | 0.03 | |
| 牛乳 | | 普通牛乳 | 206.00 | 206.00 |

原材料配合表

① 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) | |

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 木綿豆腐

| 原材料 | アレルゲン |
|-----|-------|
| 丸大豆 | 大豆 |
| 凝固剤 | |
| 消泡剤 | |

④ パン粉

| 原材料 | アレルゲン |
|--------------|-------|
| 小麦粉 | 小麦 |
| 食塩 | 大豆 |
| イースト | |
| 大豆粉 | |
| ショートニング | |
| イーストフード、V. C | |

⑤ 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 | |

令和元年6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 |
| のりふりかけ | | のりふりかけ | 0.60 | 0.60 |
| 高野豆腐の揚げ煮 | ① | 凍り豆腐 | 8.00 | 10.40 |
| | | 和風だし | 0.01 | 0.01 |
| | | れんこん | 20.00 | 26.00 |
| | | じゃがいもでん粉 | 3.00 | 3.90 |
| | | なたね油 | 5.60 | 7.28 |
| | | 上白糖 | 1.50 | 1.95 |
| | ② | こいくちしょうゆ | 2.50 | 3.25 |
| | | みりん | 0.70 | 0.91 |
| | 清酒 | 0.70 | 0.91 | |
| キャベツの塩昆布和え | | キャベツ | 20.00 | 26.00 |
| | | ブラックマッペもやし | 10.00 | 13.00 |
| | | ブロッコリー | 12.00 | 15.60 |
| | | にんじん | 8.00 | 10.40 |
| | ③ | 塩昆布 | 1.50 | 1.95 |
| | ④ | ごま油 | 0.40 | 0.52 |
| 豆腐のすまし汁 | ⑤ | 木綿豆腐 | 35.00 | 45.50 |
| | ⑥ | 油揚げ | 8.00 | 10.40 |
| | | かまぼこ | 12.00 | 15.60 |
| | | にんじん | 10.00 | 13.00 |
| | | たまねぎ | 20.00 | 26.00 |
| | | 乾しいたけ | 0.20 | 0.26 |
| | | カットわかめ | 0.50 | 0.65 |
| | | 葉ねぎ | 5.00 | 6.50 |
| | | 食塩 | 0.30 | 0.39 |
| | ② | こいくちしょうゆ | 0.50 | 0.65 |
| | ⑦ | うすくちしょうゆ | 2.00 | 2.60 |
| | ⑧ | 削り節 | 2.00 | 2.60 |
| | | だしこんぶ | 1.00 | 1.30 |
| | 牛乳 | | 普通牛乳 | 206.00 |

① 凍り豆腐

| 原材料 | アレルギー |
|-----|-------|
| 大豆 | 大豆 |
| 凝固剤 | |
| 重曹 | |
| 消泡剤 | |

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 塩昆布

| 原材料 | アレルギー |
|-------------|-------|
| 醤油 | 小麦 |
| 昆布 | 大豆 |
| 食塩 | ゼラチン |
| 砂糖 | |
| 甘味料(ソルビトール) | |
| 調味料(アミノ酸) | |
| 糊料(プルラン) | |

④ 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 |

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 油揚げ

| 原材料 | アレルギー |
|-----|-------|
| 大豆 | 大豆 |
| 植物油 | |
| 凝固剤 | |
| 消泡剤 | |

⑦ 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) | |

⑧ 削り節

| 原材料 | アレルギー |
|--------|-------|
| ウルメ・フシ | さば |
| サバ・フシ | |

令和元年6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 | |
| ツナドッグ コッペパン (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 | |
| | ツナソテー | ① | まぐろ水煮 | 18.00 | 23.40 |
| | | | たまねぎ | 25.00 | 32.50 |
| | | | にんじん | 8.00 | 10.40 |
| | | | スイートコーン | 8.00 | 10.40 |
| | | | サラダ油 | 0.50 | 0.65 |
| | | カレー粉 | 0.30 | 0.39 | |
| | | 小麦粉 | 0.80 | 1.04 | |
| | | ② コンソメ | 0.30 | 0.39 | |
| | | ケチャップ | 3.00 | 3.90 | |
| | | ウスターソース | 2.00 | 2.60 | |
| | | 上白糖 | 0.30 | 0.39 | |
| 野菜のスープ煮 | | ③ | ウインナー | 17.00 | 22.10 |
| | | | じゃがいも | 30.00 | 39.00 |
| | | にんじん | 10.00 | 13.00 | |
| | | たまねぎ | 25.00 | 32.50 | |
| | | キャベツ | 30.00 | 39.00 | |
| | | ブラックマッペもやし | 15.00 | 19.50 | |
| | | セロリー | 5.00 | 6.50 | |
| | | しめじ | 8.00 | 10.40 | |
| | | ④ チキンスープ | 3.00 | 3.90 | |
| | | ② コンソメ | 1.00 | 1.30 | |
| | | ⑤ こいくちしょうゆ | 0.60 | 0.78 | |
| | | 食塩 | 0.20 | 0.26 | |
| | | こしょう | 0.03 | 0.04 | |
| | かんきつミックス | | みかん缶詰 | 20.00 | 26.00 |
| | | 甘夏みかん缶詰 | 15.00 | 19.50 | |
| | | ぼんかん缶詰 | 20.00 | 26.00 | |
| ⑥ | | カクテルゼリー | 20.00 | 26.00 | |
| 牛乳 | | 普通牛乳 | 206.00 | 206.00 | |

① 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 | |

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 | |
| 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 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 | |

④ チキンスープ

| 原材料 | アレルゲン |
|-----|-------|
| 鶏ガラ | 鶏肉 |
| 玉ねぎ | |
| 水 | |

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 カクテルゼリー

| 原材料 | アレルゲン |
|-------------|-------|
| 【りんごゼリー】 | りんご |
| 砂糖・ぶどう糖果糖液糖 | |
| りんご果汁 | |
| 砂糖 | |
| デキストリン | |
| 水溶性食物繊維 | |
| 寒天 | |
| 水 | |
| 乳酸Ca | |
| ゲル化剤(増粘多糖類) | |
| 酸味料 | |
| 香料 | |
| クチナシ黄色素 | |
| クチナシ青色素 | |
| クエン酸鉄Na | |
| 着色料(ビタミンB2) | |

⑥ カクテルゼリー

| 原材料 | アレルゲン |
|-------------|-------|
| 【ぶどうゼリー】 | もも |
| ぶどう果汁(濃縮還元) | 大豆 |
| 砂糖・ぶどう糖果糖液糖 | |
| 砂糖 | |
| デキストリン | |
| 水溶性食物繊維 | |
| 寒天 | |
| 水 | |
| 乳酸Ca | |
| ゲル化剤(増粘多糖類) | |
| 酸味料 | |
| 紅麴色素 | |
| 香料 | |
| クエン酸鉄Na | |
| クチナシ青色素 | |
| 【ピーチゼリー】 | |
| もも果汁(濃縮還元) | |
| 砂糖・ぶどう糖果糖液糖 | |
| 砂糖 | |
| デキストリン | |
| 水溶性食物繊維 | |
| 寒天 | |
| 水 | |
| 乳酸Ca | |
| ゲル化剤(増粘多糖類) | |
| 酸味料 | |
| クチナシ赤色素 | |
| クエン酸鉄Na | |
| 紅麴色素 | |
| 香料 | |
| 【豆乳ゼリー】 | |
| 砂糖・ぶどう糖果糖液糖 | |
| 豆乳 | |
| 砂糖 | |
| デキストリン | |
| 水溶性食物繊維 | |
| 寒天 | |
| 水 | |
| ゲル化剤(増粘多糖類) | |
| ピロリン酸第二鉄 | |
| 香料 | |

令和元年6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 | |
| 減炒飯 | | 精白米 | 65.00 | 83.50 | |
| | | 強化米 | 0.20 | 0.26 | |
| みそラーメン | ① | 炒飯の素 | 21.70 | 27.90 | |
| | ② | 中華めん | 55.00 | 71.50 | |
| | ③ | ごま油 | 5.00 | 6.50 | |
| | | 豚肉 | 15.00 | 19.50 | |
| | | いか | 8.00 | 10.40 | |
| | | にんじん | 10.00 | 13.00 | |
| | | キャベツ | 20.00 | 26.00 | |
| | | 大豆もやし | 8.00 | 10.40 | |
| | | スイートコーン | 5.00 | 6.50 | |
| | | 葉ねぎ | 5.00 | 6.50 | |
| | | めんま | 5.00 | 6.50 | |
| | | しょうが | 0.10 | 0.13 | |
| | | にんにく | 0.20 | 0.26 | |
| | | トウバンジャン | 0.10 | 0.13 | |
| | | 上白糖 | 0.20 | 0.26 | |
| | | ごま | 0.80 | 1.04 | |
| | | すりごま | 0.80 | 1.04 | |
| | | ④ こいくちしょうゆ | 1.00 | 1.30 | |
| | | ⑤ 中華だし | 1.00 | 1.30 | |
| | | ⑥ マーガリン | 0.50 | 0.65 | |
| | | ⑦ 赤みそ | 2.00 | 2.60 | |
| | | ⑧ 合わせみそ | 8.00 | 10.40 | |
| | | | 食塩 | 0.10 | 0.13 |
| | | | こしょう | 0.03 | 0.04 |
| | 棒々鶏サラダ | ⑨ | 鶏肉(加工品) | 8.00 | 10.40 |
| | | | ほうれんそう | 12.00 | 15.60 |
| | | | ブラックマッペもやし | 15.00 | 19.50 |
| | | | きゅうり | 10.00 | 13.00 |
| | | | にんじん | 8.00 | 10.40 |
| | | ④ | こいくちしょうゆ | 1.80 | 2.34 |
| ③ | | ごま油 | 0.50 | 0.65 | |
| | | 穀物酢 | 1.50 | 1.95 | |
| | | 上白糖 | 1.00 | 1.30 | |
| | | 食塩 | 0.10 | 0.13 | |
| | すりごま | 0.80 | 1.04 | | |
| アップルシャーベット | ⑩ | アップルシャーベット | 40.00 | 40.00 | |
| 牛乳 | | 普通牛乳 | 206.00 | 206.00 | |

① 炒飯の素

| 原材料 | アレルゲン |
|----------|-------|
| にんじん | ごま |
| たけのこ | 豚肉 |
| 食用植物油 | 大豆 |
| 豚肉 | 鶏肉 |
| 食塩 | |
| 野菜エキス | |
| ポークエキス | |
| 砂糖 | |
| かきエキス | |
| チキンエキス | |
| 香辛料 | |
| 乾燥たまねぎ | |
| 魚醤 | |
| 干しいたけ | |
| 酵母エキス | |
| たまねぎペースト | |
| でん粉 | |
| 大豆多糖類 | |
| 水 | |

② 中華めん

| 原材料 | アレルゲン |
|--------|-------|
| 小麦粉 | 小麦 |
| 食塩 | |
| 水 | |
| かんすい | |
| クチナシ色素 | |

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 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 | |
| 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 | |

⑥ 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 | |
| 食塩 | |
| 乳化剤 | |
| アナトー色素 | |
| 酸化防止剤 (ビタミンE) | |
| 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 合わせみそ

| 原材料 | アレルゲン |
|-----|-------|
| 米 | 大豆 |
| 大豆 | |
| 大麦 | |
| 食塩 | |

⑨ 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 | |

⑩ アップルシャーベット

| 原材料 | アレルゲン |
|------------------|-------|
| りんご | りんご |
| ぶどう糖果糖液糖 | |
| 酸化防止剤 (ビタミンC) | |