

令和元年度 9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9月2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	
豚キムチ丼 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	
	豚キムチ丼の具		豚肉	20.00	26.00
		①	キムチ	12.00	15.60
			大豆もやし	10.00	13.00
			たまねぎ	18.00	23.40
			にんじん	5.00	6.50
			にら	5.00	6.50
			サラダ油	1.20	1.56
			② こいくちしょうゆ	0.20	0.26
			清酒	0.50	0.65
さばの中華和え		③	さば(加工品)	10.00	13.00
		キャベツ	20.00	26.00	
		きゅうり	5.00	6.50	
	④	えだまめ	10.00	13.00	
		上白糖	1.00	1.30	
		食塩	0.10	0.13	
		穀物酢	1.30	1.69	
	②	こいくちしょうゆ	1.50	1.95	
	⑤	ごま油	1.10	1.43	
		ごま	1.50	1.95	
わかめスープ		カットわかめ	0.20	0.26	
	⑥	木綿豆腐	35.00	45.50	
		鶏肉	8.00	10.40	
		たまねぎ	20.00	26.00	
		にんじん	7.00	9.10	
		エリンギ	6.00	7.80	
		葉ねぎ	5.00	6.50	
	⑤	ごま油	1.20	1.56	
	⑦	中華だし	1.30	1.69	
		食塩	0.15	0.20	
		清酒	0.50	0.65	
		② こいくちしょうゆ	1.00	1.30	
	⑧ うすくちしょうゆ	2.00	2.60		
	こしょう	0.01	0.01		
ライチゼリー		ライチゼリー	50.00	50.00	
牛乳		普通牛乳	206.00	206.00	

① キムチ

原材料	アレルギー
白菜	小麦
とうがらし	大豆
にんにく	
たまねぎ	
還元水あめ	
食塩	
砂糖	
異性化液糖	
しょうゆ	
魚貝エキス	
発酵調味料	
酒精	
醸造酢	
たん白加水分解物	
魚醤	
グルタミン酸ナトリウム	
配合調味料	
グリシン	
コハク酸二ナトリウム	
酸味料製剤	
酢酸	
キサンタンガム	
カロブیینガム	
パプリカ色素	

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 さば(加工品)

原材料	アレルギー
さば	小麦
菜種油	大豆
醤油	さば
食塩	
酸味料	

④ えだまめ

原材料	アレルギー
えだまめ(大豆)	大豆
食塩	

⑤ 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

⑥ 木綿豆腐

原材料	アレルギー
丸大豆	大豆
凝固剤	
消泡剤	

⑦ 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	

⑧ 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)	

令和元年9月3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
小さなこ揚げパン		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
		なたね油	4.50	6.50
		ドーナツシュガー	3.00	4.20
		きな粉(大豆)	3.00	4.20
		食塩	0.10	0.14
	ツナオムレツ	①	ツナオムレツ	50.00
ポテトサラダ		じゃがいも	30.00	39.00
		スイートコーン	6.00	7.80
		にんじん	5.00	6.50
		グリーンピース	2.00	2.60
		② ノンエッグマヨネーズ	5.00	6.50
		③ こいくちしょうゆ	0.60	0.78
		穀物酢	0.40	0.52
		食塩	0.05	0.07
夏野菜のがんばるぞスープ		鶏肉	8.00	10.40
		かぼちゃ	20.00	26.00
		たまねぎ	30.00	39.00
		なす	10.00	13.00
		ズッキーニ	8.00	10.40
		にんじん	6.00	7.80
		④ えだまめ	5.00	6.50
		トマト	10.00	13.00
		ひよこ豆	6.00	7.80
		⑤ チキンスープ	2.00	2.60
		⑥ コンソメ	1.00	1.30
		⑦ うすくちしょうゆ	1.50	1.95
	食塩	0.25	0.33	
	こしょう	0.01	0.01	
牛乳		普通牛乳	206.00	206.00

① ツナオムレツ

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

② 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	

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 えだまめ

原材料	アレルゲン
えだまめ(大豆)	大豆
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 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 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9月4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
わかめ麦ごはん		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
		わかめごはんの素	2.38	3.06
くじらの竜田揚げ	①	くじらの竜田揚げ	40.00	52.00
		なたね油	4.00	5.20
豚しゃぶサラダ		豚肉	15.00	19.50
		食塩	0.10	0.13
		みりん	0.50	0.65
		清酒	0.50	0.65
		キャベツ	15.00	19.50
		にんじん	8.00	10.40
		きゅうり	6.00	7.80
		スイートコーン	5.00	6.50
		穀物酢	1.60	2.08
		② こいくちしょうゆ	1.20	1.56
		上白糖	0.30	0.39
豆腐のごま汁	③	木綿豆腐	30.00	39.00
	④	油揚げ	8.00	10.40
		じゃがいも	15.00	19.50
		たまねぎ	20.00	26.00
		にんじん	7.00	9.10
		葉ねぎ	5.00	6.50
		ごま	1.00	1.30
		すりごま	0.80	1.04
		⑤ 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

① くじらの竜田揚げ

原材料	アレルゲン
鯨赤肉	小麦
醤油	大豆
水飴	
砂糖	
玉葱	
生姜	
にんにく	
みりん	
食塩	
酵母エキス	
醸造酢	
香辛料 (赤唐辛子、 黒こしょう)	
馬鈴薯澱粉	
水	

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 油揚げ

原材料	アレルゲン
大豆	大豆
植物油	
凝固剤	
消泡剤	

⑤ 合わせみそ

原材料	アレルゲン
米	大豆
大豆	
大麦	
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	

令和元年9月5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
小黒糖パン		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
		黒砂糖	9.00	11.70
	夏野菜のスパゲッティ		スパゲッティ(小麦)	25.00
①		ベーコン	7.00	9.10
		たまねぎ	30.00	39.00
		なす	15.00	19.50
		ズッキーニ	8.00	10.40
		にんじん	6.00	7.80
		にんにく	0.10	0.13
		オリーブ油	0.80	1.04
		トマト缶詰	8.00	10.40
		ケチャップ	12.00	15.60
		ウスターソース	0.60	0.78
②		コンソメ	1.00	1.30
		上白糖	0.50	0.65
		食塩	0.20	0.26
		こしょう	0.03	0.04
さわらのバジルマヨネーズ焼き	③	さわらのバジルマヨネーズ焼き	40.00	40.00
フレンチサラダ		ブロッコリー	12.00	15.60
		キャベツ	13.00	16.90
		きゅうり	6.00	7.80
		スイートコーン	5.00	6.50
		にんじん	5.00	6.50
		レモン果汁	1.00	1.30
		上白糖	1.00	1.30
		穀物酢	1.50	1.95
	食塩	0.20	0.26	
	こしょう	0.01	0.01	
野菜ジュース(中学)		野菜ジュース	0.00	100.00
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 さわらのバジルマヨネーズ焼き

原材料	アレルゲン
さわら	大豆
食用植物油脂	
醸造酢	
水飴	
食塩	
粉末状植物性蛋白(大豆)	
増粘多糖類	
香辛料	
酵母エキス	
レモン果汁	
こんにやく精粉	
食塩	
コシヨー	
バジル	

令和元年9月6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	
えびとブロッコリーのマヨネーズ炒め	①	えびフリッター	30.00	39.00	
		なたね油	3.00	3.90	
		ブロッコリー	15.00	19.50	
		上白糖	0.40	0.52	
		清酒	0.50	0.65	
	②	中華だし	0.20	0.26	
		ケチャップ	1.50	1.95	
	③	ノンエッグマヨネーズ	5.00	6.50	
		食塩	0.10	0.13	
		こしょう	0.01	0.01	
	麻婆春雨	④	木綿豆腐	40.00	52.00
			鶏肉	8.00	10.40
			乾しいたけ	0.10	0.13
		しょうが	0.20	0.26	
		にんにく	0.20	0.26	
		緑豆はるさめ	8.00	10.40	
		なす	20.00	26.00	
		たまねぎ	40.00	52.00	
		にんじん	12.00	15.60	
		根深ねぎ	3.00	3.90	
⑤		赤みそ	6.00	7.80	
		食塩	0.10	0.13	
⑥		こいくちしょうゆ	3.50	4.55	
②		中華だし	0.70	0.91	
		上白糖	0.80	1.04	
		トウバンジャン	0.10	0.13	
⑦		コチュジャン	0.10	0.13	
		清酒	0.50	0.65	
		みりん	0.50	0.65	
		オイスターソース	0.20	0.26	
		じゃがいもでん粉	2.00	2.60	
⑧		ごま油	0.70	0.91	
冷凍みかん			冷凍みかん	75.00	75.00
牛乳		普通牛乳	206.00	206.00	

① えびフリッター

原材料	アレルゲン
えび	えび
食塩	大豆
でん粉	小麦
小麦粉	
コーンフラワー	
揚げ油(パーム油)	
加工でん粉	
調味料(無機塩等)	

② 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(カビ)	
乳酸発酵トマトエキス(カビ)	
チキンパウダー	
カラメル色素	

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 木綿豆腐

原材料	アレルゲン
丸大豆	大豆
凝固剤	
消泡剤	

⑤ 赤みそ

原材料	アレルゲン
大豆	大豆
大麦	
食塩	
米	
酒精	

⑥ 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	

⑦ 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)	

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9月9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
なすと鶏肉のみぞれ煮	①	鶏肉(でん粉付)	25.00	32.50
		なす	20.00	26.00
		なたね油	4.50	5.85
		だいこん	10.00	13.00
		上白糖	0.90	1.17
		② こいくちしょうゆ	3.20	4.16
		穀物酢	2.80	3.64
	清酒	1.50	1.95	
骨太和え		しらす干し	1.50	1.95
		海藻ミックス	1.20	1.56
		キャベツ	15.00	19.50
		こまつな	7.00	9.10
		にんじん	6.00	7.80
		ごま	0.60	0.78
		上白糖	0.60	0.78
		食塩	0.10	0.13
		穀物酢	0.70	0.91
		② こいくちしょうゆ	1.20	1.56
かぼちゃのみそ汁		かぼちゃ	25.00	32.50
		たまねぎ	20.00	26.00
		にんじん	7.00	9.10
		③ 木綿豆腐	15.00	19.50
		④ 油揚げ	8.00	10.40
		葉ねぎ	5.00	6.50
		⑤ 合わせみそ	11.00	14.30
		だしiriこ	3.00	3.90
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 鶏肉(でん粉付)

原材料	アレルギー
鶏肉	鶏肉
ばれいしょでん粉	

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 木綿豆腐

原材料	アレルギー
丸大豆	大豆
凝固剤	
消泡剤	

④ 油揚げ

原材料	アレルギー
大豆	大豆
植物油	
凝固剤	
消泡剤	

⑤ 合わせみそ

原材料	アレルギー
米	大豆
大豆	
大麦	
食塩	

⑥ ミックスナッツ

原材料	アレルギー
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9月10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
ホットドッグ 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
	ウインナー キャベツとにん じんのソース和 え	①	ウインナー	40.00
		キャベツ	28.00	36.40
		にんじん	10.00	13.00
		ウスターソース	1.50	1.95
②		トンカツソース	4.00	5.20
海の幸のトマト煮		いか	10.00	13.00
		えび	10.00	13.00
		たこ	10.00	13.00
		たまねぎ	25.00	32.50
		じゃがいも	50.00	65.00
		にんじん	15.00	19.50
		マッシュルーム	5.00	6.50
		にんにく	0.20	0.26
		オリーブ油	1.10	1.43
		トマト	7.00	9.10
		トマト缶詰	10.00	13.00
		ケチャップ	5.00	6.50
		赤ワイン	0.50	0.65
	③	コンソメ	0.80	1.04
		食塩	0.30	0.39
	一味とうがらし	0.01	0.01	
牛乳		普通牛乳	206.00	206.00

原材料配合表

① ウインナー

原材料	アレルギー
豚肉	豚肉
でん粉 (タピオカ 馬鈴薯 コーン)	
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)	
水	

② トンカツソース

原材料	アレルギー
トマト	りんご
たまねぎ	大豆
デーツ	
その他 野菜・果実	
ぶどう糖果糖液糖	
砂糖	
ぶどう糖	
醸造酢	
食塩	
コーンスターチ	
アミノ酸液	
香辛料	

③ 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	

令和元年9月11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	
いわしの甘露煮 ピーマンのスタミ ナ炒め	①	いわしの甘露煮	40.00	50.00	
		青ピーマン	6.00	7.80	
		豚肉	7.00	9.10	
	②	こいくちしょうゆ	0.10	0.13	
		清酒	0.10	0.13	
	③	生揚げ	20.00	26.00	
		エリンギ	10.00	13.00	
		しょうが	0.10	0.13	
		サラダ油	1.30	1.69	
		三温糖	0.10	0.13	
	②	こいくちしょうゆ	0.50	0.65	
		清酒	0.70	0.91	
	④	合わせみそ	0.91	1.18	
	ふのすまし汁	⑤	焼きふ	2.00	2.60
		⑥	油揚げ	10.00	13.00
		たまねぎ	25.00	32.50	
		にんじん	7.00	9.10	
		葉ねぎ	5.00	6.50	
		食塩	0.20	0.26	
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	
冷凍パイ		冷凍パイ	40.00	40.00	
牛乳		普通牛乳	206.00	206.00	

① いわしの甘露煮

原材料	アレルゲン
いわし	小麦
砂糖	大豆
しょうゆ	
蜂蜜	
本みりん	
でん粉(馬鈴薯)	
食塩	
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 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	

④ 合わせみそ

原材料	アレルゲン
米	大豆
大豆	
大麦	
食塩	

⑤ 焼きふ

原材料	アレルゲン
小麦粉	小麦
小麦粉グルテン	

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 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	

令和元年9月12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
	白身魚のレモンソースがけ		ほき(でん粉付き)	50.00
		なたね油	5.00	5.00
		たまねぎ	5.00	5.00
		レモン果汁	0.60	0.60
		穀物酢	0.90	0.90
①		うすくちしょうゆ	1.40	1.40
		上白糖	2.40	2.40
ポテトスープ	②	ベーコン	5.00	6.50
		じゃがいも	20.00	26.00
		たまねぎ	25.00	32.50
		にんじん	5.00	6.50
		しめじ	5.00	6.50
		スイートコーン	5.00	6.50
		パセリ	0.01	0.01
	③	チキンスープ	2.00	2.60
	④	こいくちしょうゆ	1.00	1.30
	⑤	コンソメ	0.80	1.04
		食塩	0.20	0.26
		こしょう	0.02	0.03
	フルーツミックス		パインアップル缶詰	20.00
⑥		もも缶詰	20.00	26.00
		梨ゼリー	20.00	26.00
⑦		シトラスゼリー	20.00	26.00
牛乳		普通牛乳	206.00	206.00

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 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 チキンスープ

原材料	アレルゲン
鶏ガラ	鶏肉
玉ねぎ	
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 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	
ボ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	

⑥ もも缶詰

原材料	アレルゲン
黄桃	もも
砂糖	
水	
クエン酸	

⑦ 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	

令和元年9月13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	
ハンバーグカレーライス 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	
		鶏肉	5.00	6.50	
		じゃがいも	30.00	39.00	
		かぼちゃ	15.00	19.50	
		たまねぎ	30.00	39.00	
		にんじん	10.00	13.00	
		なす	6.00	7.80	
		しめじ	7.00	9.10	
		① えだまめ	7.00	9.10	
		② カレールウ	8.00	10.40	
		ケチャップ	2.00	2.60	
		ウスターソース	1.00	1.30	
		赤ワイン	0.50	0.65	
		③ コンソメ	0.50	0.65	
		食塩	0.10	0.13	
	----- ハンバーグ		こしょう	0.01	0.01
			④ ハンバーグ	40.00	60.00
グリーンサラダ		キャベツ	20.00	26.00	
		きゅうり	10.00	13.00	
		ブロッコリー	10.00	13.00	
		サラダ油	0.50	0.65	
		上白糖	0.10	0.13	
		食塩	0.20	0.26	
		穀物酢	1.20	1.56	
		こしょう	0.02	0.03	
お月見だんご		お月見だんご	20.00	20.00	
牛乳		普通牛乳	206.00	206.00	

① えだまめ

原材料	アレルゲン
えだまめ(大豆)	大豆
食塩	

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 ハンバーグ

原材料	アレルゲン
鶏肉	鶏肉
たまねぎ	豚肉
豚脂	大豆
粒状植物性たん白	
豚肉	
水溶性食物繊維	
粉末状植物性たん白	
砂糖	
ぶどう糖	
食塩	
酵母エキス	
にんにくペースト	
香辛料	
しょうがペースト	
水	
加工デンプン	
セルロース	
貝Ca	
ピロリン酸第二鉄	

令和元年9月17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	
さばのみそ煮	①	さばのみそ煮	50.00	70.00	
きゅうりとたこの酢の物		たこ	6.00	7.80	
		きゅうり	7.00	9.10	
		キャベツ	10.00	13.00	
		ブラックマツペもやし	15.00	19.50	
		にんじん	5.00	6.50	
		上白糖	1.00	1.30	
		穀物酢	1.60	2.08	
		② こいくちしょうゆ	1.50	1.95	
		食塩	0.10	0.13	
	けんちょう		鶏肉	5.00	6.50
			③ 木綿豆腐	60.00	78.00
			④ 油揚げ	5.00	6.50
			だいこん	35.00	45.50
		にんじん	8.00	10.40	
		こんにゃく	12.00	15.60	
		乾しいたけ	0.10	0.13	
		葉ねぎ	5.00	6.50	
		サラダ油	0.50	0.65	
		みりん	1.50	1.95	
		清酒	1.00	1.30	
		食塩	0.13	0.17	
		上白糖	0.20	0.26	
		② こいくちしょうゆ	3.50	4.55	
		だしこんぶ	0.40	0.52	
		⑤ 削り節	1.00	1.30	
牛乳			普通牛乳	206.00	206.00

原材料配合表

① さばのみそ煮

原材料	アレルギー
さば	さば
白みそ	大豆
砂糖	
みりん	
コーンスターチ	
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 木綿豆腐

原材料	アレルギー
丸大豆	大豆
凝固剤	
消泡剤	

④ 油揚げ

原材料	アレルギー
大豆	大豆
植物油	
凝固剤	
消泡剤	

⑤ 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9月18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	
さけそぼろ丼 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	
	①	さけフレーク	15.00	19.50	
		たまねぎ	15.00	19.50	
		にんじん	5.00	6.50	
	②	えだまめ	10.00	13.00	
	③	いり玉子	10.00	13.00	
		上白糖	0.70	0.91	
	④	こいくちしょうゆ	1.00	1.30	
		みりん	1.50	1.95	
		清酒	1.50	1.95	
		食塩	0.10	0.13	
		サラダ油	1.00	1.30	
のりごま和え		キャベツ	18.00	23.40	
		ブラックマッペもやし	10.00	13.00	
		にんじん	7.00	9.10	
		ほうれんそう	5.00	6.50	
		ごま	1.20	1.56	
	⑤	もみのり	0.50	0.65	
		上白糖	1.00	1.30	
	④	こいくちしょうゆ	2.00	2.60	
豚じゃが		豚肉	15.00	19.50	
		食塩	0.10	0.13	
		清酒	0.10	0.13	
		じゃがいも	50.00	65.00	
		たまねぎ	40.00	52.00	
		しらたき	20.00	26.00	
		にんじん	10.00	13.00	
		さやいんげん	10.00	13.00	
		竹輪	8.00	10.40	
		サラダ油	1.00	1.30	
		三温糖	1.90	2.47	
		食塩	0.20	0.26	
		和風だし	0.30	0.39	
	④	こいくちしょうゆ	5.00	6.50	
		清酒	1.30	1.69	
	牛乳		普通牛乳	206.00	206.00

① さけフレーク

原材料	アレルゲン
さけ	さけ
大豆油	大豆
食塩	
調味料 (アミノ酸等)	
着色料 (パブリカ色素、紅麴)	

② えだまめ

原材料	アレルゲン
えだまめ(大豆)	大豆
食塩	

③ いり玉子

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

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 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	

令和元年9月19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
	いちごジャム		いちごジャム	15.00
チキンチキンれんこん	①	鶏肉(でん粉付)	28.00	36.40
		れんこん	15.00	19.50
		じゃがいもでん粉	1.50	1.95
		なたね油	4.45	5.79
	②	えだまめ	6.00	7.80
		上白糖	1.50	1.95
	③	こいくちしょうゆ	3.20	4.16
		みりん	0.70	0.91
		清酒	0.70	0.91
山口野菜のサラダ		キャベツ	15.00	19.50
		にんじん	8.00	10.40
		ブラックマツペもやし	20.00	26.00
		上白糖	1.00	1.30
		食塩	0.10	0.13
	③	こいくちしょうゆ	1.50	1.95
		穀物酢	1.00	1.30
豆乳スープ		鶏肉	8.00	10.40
		はなっこりー	15.00	19.50
		たまねぎ	25.00	32.50
		にんじん	10.00	13.00
		豆乳(大豆)	35.00	45.50
	④	コンソメ	1.30	1.69
		食塩	0.30	0.39
	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(でん粉付)

原材料	アレルゲン
鶏むね肉	鶏肉
澱粉	
水	

② えだまめ

原材料	アレルゲン
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	

令和元年9月20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
ゆかり麦ごはん		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
		ゆかり	1.78	2.29
コロッケ	①	コロッケ	30.00	50.00
		なたね油	3.00	5.00
小松菜とささみの にんにく炒め		こまつな	10.00	13.00
	②	鶏肉(加工品)	10.00	13.00
		キャベツ	15.00	19.50
		ブラックマッペもやし	15.00	19.50
		にんじん	7.00	9.10
		にんにく	0.20	0.26
		サラダ油	0.50	0.65
		清酒	0.50	0.65
		みりん	0.30	0.39
	③	こいくちしょうゆ	1.50	1.95
		食塩	0.20	0.26
		こしょう	0.01	0.01
	具だくさん汁	④	木綿豆腐	30.00
⑤		油揚げ	8.00	10.40
		豚肉	6.00	7.80
		たまねぎ	25.00	32.50
		じゃがいも	25.00	32.50
		しめじ	10.00	13.00
		にんじん	8.00	10.40
		根深ねぎ	5.00	6.50
		カットわかめ	0.20	0.26
③		こいくちしょうゆ	2.50	3.25
		食塩	0.30	0.39
		だしこんぶ	1.60	2.08
⑥		削り節	2.00	2.60
みかんゼリー			みかんゼリー	50.00
牛乳		普通牛乳	206.00	206.00

① コロッケ

原材料	アレルゲン
じゃがいも	小麦
たまねぎ	
砂糖	
無添加パン粉	
食塩	
ブイヨン	
香辛料(こしょう)	
水	
米粉	
春巻きの皮	
着色料製剤 (クチナシ、 ベニコウジ)	

② 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	

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	

令和元年9月24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
さんまのかば焼き	①	さんまのかば焼き	40.00	50.00
ひじきの炒め煮		ほしひじき	1.30	1.69
	②	大豆水煮	8.00	10.40
		平天	8.00	10.40
		にんじん	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	2.60	3.38
		清酒	0.50	0.65
	芋子汁		鶏肉	6.00
④		油揚げ	8.00	10.40
		さといも	20.00	26.00
⑤		白玉もち	20.00	26.00
		こんにゃく	5.00	6.50
		だいこん	15.00	19.50
		にんじん	5.00	6.50
		しめじ	6.00	7.80
		根深ねぎ	3.00	3.90
		みりん	0.50	0.65
		清酒	0.50	0.65
③		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
		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

原材料配合表

① さんまのかば焼き

原材料	アレルゲン
サンマ	小麦
みりん風調味料	大豆
醤油	
砂糖	
アンチョビ (カタクチイワシ)	
食塩	

② 大豆水煮

原材料	アレルゲン
大豆	大豆
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 油揚げ

原材料	アレルゲン
大豆	大豆
植物油	
凝固剤	
消泡剤	

⑤ 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(大豆由来)	

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9月25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	
親子丼 麦ごはん		精白米	70.00	90.00	
		強化米	0.21	0.27	
親子丼の具 * 卵除去食		おおむぎ米粒麦	7.00	9.00	
		鶏肉	15.00	19.50	
		かまぼこ	10.00	13.00	
		たまねぎ	30.00	39.00	
		にんじん	10.00	13.00	
		葉ねぎ	5.00	6.50	
		乾しいたけ	0.20	0.26	
		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	
		みりん	0.70	0.91	
		清酒	0.70	0.91	
		食塩	0.10	0.13	
	②	削り節	2.00	2.60	
		だしこんぶ	1.00	1.30	
	たこの唐揚げ	③	たこの唐揚げ	40.00	52.00
			なたね油	4.00	5.20
切干しだいこんの 甘酢和え		切干しだいこん	3.00	3.90	
		しらす干し	1.20	1.56	
		キャベツ	18.00	23.40	
		にんじん	6.00	7.80	
		ごま	1.20	1.56	
		上白糖	1.10	1.43	
	①	こいくちしょうゆ	1.80	2.34	
牛乳		普通牛乳	206.00	206.00	

原材料配合表

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 たこの唐揚げ

原材料	アレルゲン
真だこ	小麦
小麦粉	大豆
澱粉	さば
食塩	
砂糖	
粉末魚醤	
香辛料	
加工澱粉	
調味料(アミノ酸等)	
トレハロース	
増粘多糖類	

令和元年9月26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
ツナサンド 小コッペパン (よこわり)		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
	ツナサラダ	①	まぐろ水煮	8.00
		キャベツ	20.00	26.00
		にんじん	5.00	6.50
		スイートコーン	7.00	9.10
		食塩	0.10	0.13
		こしょう	0.01	0.01
		② ノンエッグマヨネーズ	4.00	5.20
		③ うすくちしょうゆ	0.50	0.65
		穀物酢	0.30	0.39
きのこのペペロン チーノ			スパゲッティ(小麦)	25.00
	④	ベーコン	8.00	10.40
		にんにく	0.30	0.39
		しめじ	10.00	13.00
		エリンギ	7.00	9.10
		マッシュルーム	5.00	6.50
		乾しいたけ	0.20	0.26
		たまねぎ	30.00	39.00
		にんじん	10.00	13.00
		のぎわな漬け	5.00	6.50
		白ワイン	0.20	0.26
		オリーブ油	3.00	3.90
		食塩	0.20	0.26
		⑤ こいくちしょうゆ	1.40	1.82
		⑥ コンソメ	0.80	1.04
	一味とうがらし	0.01	0.01	
じゃがいもカップのなすトマトグラタン	⑦	ポテトカップのなすトマトグラタン	40.00	60.00
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 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	

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 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 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	

⑦ ポテトカップのなすトマトグラタン

原材料	アレルゲン
揚げなす	大豆
ショートニング	鶏肉
米粉	
乾燥マッシュポテト	
トマト(ピューレーづけ)	
たまねぎ	
にんじん	
トマトケチャップ	
砂糖	
粉末水あめ	
トマトペースト	
粒状植物性たん白	
植物油	
水溶性食物繊維	
チキンオイル	
食塩	
にんにくペースト	
香辛料	
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)	
ピロリン酸第二鉄	
カラメル色素	

令和元年9月27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
豚肉のさっぱり煮		豚肉	28.00	36.40
		れんこん	15.00	19.50
		ブラックマッペもやし	10.00	13.00
		根深ねぎ	5.00	6.50
		しょうが	0.10	0.13
		にんにく	0.10	0.13
		三温糖	1.00	1.30
		穀物酢	4.00	5.20
		① こいくちしょうゆ	4.00	5.20
		食塩	0.10	0.13
		清酒	0.60	0.78
		みりん	0.60	0.78
	キャベツともやしのごま和え		ブラックマッペもやし	15.00
		キャベツ	15.00	19.50
		にんじん	7.00	9.10
		② ハム	5.00	6.50
		ごま	1.60	2.08
		上白糖	0.50	0.65
なめこのみそ汁		① こいくちしょうゆ	1.50	1.95
		なめこ	8.00	10.40
		③ 木綿豆腐	35.00	45.50
		たまねぎ	25.00	32.50
		じゃがいも	20.00	26.00
		にんじん	8.00	10.40
		④ 油揚げ	8.00	10.40
		葉ねぎ	5.00	6.50
		だしiriこ	3.00	3.90
		⑤ 合わせみそ	11.00	14.30
チーズ(中学)	⑥	チーズ	0.00	12.00
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 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 木綿豆腐

原材料	アレルゲン
丸大豆	大豆
凝固剤	
消泡剤	

④ 油揚げ

原材料	アレルゲン
大豆	大豆
植物油	
凝固剤	
消泡剤	

⑤ 合わせみそ

原材料	アレルゲン
米	大豆
大豆	
大麦	
食塩	

⑥ チーズ

原材料	アレルゲン
ナチュラルチーズ	乳
ミルクカルシウム	
乳タンパク質	
乳化剤	
水	

令和元年9月30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	
たらの中華あんかけ		すけとうだら(でん粉付)	50.00	50.00	
		なたね油	5.00	5.00	
		たまねぎ	5.00	5.00	
		しめじ	3.00	3.00	
		さやいんげん	3.00	3.00	
		上白糖	1.50	1.50	
		穀物酢	0.80	0.80	
		① こいくちしょうゆ	2.40	2.40	
		みりん	1.50	1.50	
		ケチャップ	4.00	4.00	
		② ごま油	0.25	0.25	
		じゃがいもでん粉	0.30	0.30	
	ささみときゅうりのうめちり和え	③	鶏肉(加工品)	8.00	10.40
			キャベツ	15.00	19.50
		きゅうり	10.00	13.00	
		にんじん	7.00	9.10	
		④ うすくちしょうゆ	0.80	1.04	
		⑤ うめちり	1.30	1.69	
生揚げの中華煮	⑥	生揚げ	45.00	58.50	
		鶏肉	7.00	9.10	
		たまねぎ	30.00	39.00	
		にんじん	15.00	19.50	
		チンゲンサイ	7.00	9.10	
		ブラックマップモやし	30.00	39.00	
		たけのこ水煮缶詰	10.00	13.00	
		乾しいたけ	0.20	0.26	
		しょうが	0.20	0.26	
		② ごま油	0.80	1.04	
		清酒	1.00	1.30	
		上白糖	0.50	0.65	
		食塩	0.30	0.39	
		① こいくちしょうゆ	2.50	3.25	
	④ うすくちしょうゆ	1.00	1.30		
	⑦ 中華だし	0.80	1.04		
	じゃがいもでん粉	1.50	1.95		
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 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 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	

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)	

⑤ うめちり

原材料	アレルゲン
しらす	ごま
ごま	
塩蔵梅(梅、食塩、赤しそ液)	
塩蔵青菜(広島菜、京菜、大根葉)	
ぶどう糖	
砂糖	
昆布エキス	
食塩	
酵母エキス	
でん粉	
デキストリン	
鯉削り節粉末	
加工でん粉	
酸味料	
酸化防止剤(ビタミンE)	
炭酸カルシウム	

⑥ 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	

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	