

# 令和元年度 10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10月1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	
	鶏肉の光ソースがけ	①	鶏肉(加工品)	50.00	60.00
		梅ジャム	4.55	5.46	
②		うすくちしょうゆ	2.60	3.12	
		清酒	1.95	2.34	
		みりん	1.95	2.34	
		上白糖	1.30	1.56	
		じゃがいもでん粉	0.26	0.31	
ごぼうサラダ		③	まぐろ水煮	6.00	7.80
		ごぼう	13.00	16.90	
		キャベツ	15.00	19.50	
		にんじん	8.00	10.40	
	④	ノンエッグマヨネーズ	5.00	6.50	
	⑤	こいくちしょうゆ	0.30	0.39	
	②	うすくちしょうゆ	0.50	0.65	
		穀物酢	0.50	0.65	
		上白糖	0.50	0.65	
		食塩	0.05	0.07	
		こしょう	0.01	0.01	
	ラビオリスープ	⑥	ベーコン	8.00	10.40
		⑦	ラビオリ	15.00	19.50
		たまねぎ	25.00	32.50	
		にんじん	15.00	19.50	
		ブラックマッペもやし	15.00	19.50	
		スイートコーン	8.00	10.40	
⑧		チキンスープ	5.00	6.50	
⑨		コンソメ	1.00	1.30	
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	
牛乳		普通牛乳	206.00	206.00	

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 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 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	

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 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 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	

⑧ チキンスープ

原材料	アレルゲン
鶏ガラ	鶏肉
玉ねぎ	
水	

⑨ 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10月2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
そばろ納豆		糸引納豆(大豆)	20.00	26.00
		切干しだいこん	2.00	2.60
		葉ねぎ	3.00	3.90
		サラダ油	0.50	0.65
		① こいくちしょうゆ	2.00	2.60
		清酒	1.50	1.95
白菜のりごま和え		はくさい	20.00	26.00
		ブラックマッペもやし	15.00	19.50
		にんじん	8.00	10.40
		② もみのり	0.60	0.78
		ごま	0.80	1.04
		すりごま	0.80	1.04
		上白糖	1.00	1.30
ぬっぺ汁		① こいくちしょうゆ	2.00	2.60
		鶏肉	10.00	13.00
		③ 油揚げ	5.00	6.50
		するめ(いか)	3.00	3.90
		さといも	20.00	26.00
		だいこん	25.00	32.50
		にんじん	8.00	10.40
		れんこん	10.00	13.00
		ごぼう	8.00	10.40
		こんにゃく	15.00	19.50
		① こいくちしょうゆ	4.00	5.20
		清酒	2.00	2.60
		みりん	2.00	2.60
		④ 削り節	2.00	2.60
		だしこんぶ	1.00	1.30
	マロンプリン	⑤	マロンプリン	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 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	

③ 油揚げ

原材料	アレルゲン
大豆	大豆
植物油	
凝固剤	
消泡剤	

④ 削り節

原材料	アレルゲン
ウルメ・フシ	さば
サバ・フシ	

⑤ マロンプリン

原材料	アレルゲン
牛乳	乳
乳等を主要原料とする食品	大豆
グラニュー糖	
焼き芋ペースト	
栗ペースト	
加糖練乳	
カラメル色素	
洋酒	
加工でん粉	
ゲル化剤 (増粘多糖類)	
香料	
乳化剤	
メタリン酸Na	

令和元年10月3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	
小アップルパン		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	
		① ドライアップル	9.00	11.70	
	ミートスパゲッティ		スパゲッティ(小麦)	30.00	39.00
			牛肉	25.00	32.50
			豚肉		
		レンズまめ	4.00	5.20	
		にんじん	10.00	13.00	
		たまねぎ	40.00	52.00	
		グリーンピース	3.00	3.90	
		サラダ油	0.50	0.65	
		ケチャップ	8.00	10.40	
		トマト缶詰	10.00	13.00	
		② デミグラスソース	6.00	7.80	
		③ コンソメ	1.00	1.30	
		食塩	0.20	0.26	
	こしょう	0.03	0.04		
	ウスターソース	0.60	0.78		
かりぼりがらめ		かたくちいわし	5.00	6.50	
		アーモンド	5.00	6.50	
		むらさきいもチップス	5.00	6.50	
		上白糖	1.25	1.63	
		みりん	1.63	2.12	
		④ こいくちしょうゆ	0.25	0.33	
	ごま	0.40	0.52		
グリーンサラダ		キャベツ	20.00	26.00	
		ブロッコリー	15.00	19.50	
		⑤ えだまめ	10.00	13.00	
		サラダ油	0.80	1.04	
		穀物酢	1.20	1.56	
		上白糖	0.60	0.78	
		食塩	0.20	0.26	
	こしょう	0.02	0.03		
牛乳		普通牛乳	206.00	206.00	

① ドライアップル

原材料	アレルゲン
りんご	りんご
砂糖	
酸味料	
酸化防止剤(V. C)	
仕込水	

② デミグラスソース

原材料	アレルゲン
小麦粉	小麦
牛脂豚脂混合油	牛肉
トマトペースト	大豆
砂糖	鶏肉
食塩	豚肉
ゼラチン	ゼラチン
しょうがペースト	
オニオンパウダー	
ガーリックパウダー	
調味油	
香辛料	
野菜エキス	
香味油	
ポークエキス	
玉ねぎエキス	
酵母エキス加工品	
ビーフエキス	
カラメル色素	
調味料(アミノ酸等)	
酸味料	
香料	

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 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 えだまめ

原材料	アレルゲン
えだまめ	大豆
食塩	

令和元年10月4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
豚肉とじゃがいものケチャップがらめ	①	豚肉の竜田揚げ	30.00	39.00
	②	フレンチポテト	20.00	26.00
		なたね油	5.00	6.50
	③	えだまめ	5.00	6.50
		ケチャップ	5.50	7.15
		三温糖	1.30	1.69
カレモア		鶏肉	15.00	19.50
		にんじん	20.00	26.00
		たまねぎ	40.00	52.00
		赤ピーマン	10.00	13.00
		にんにく	0.20	0.26
	④	鳥がらだし	0.50	0.65
	⑤	カレールウ	8.00	10.40
		ウスターソース	0.50	0.65
		食塩	0.10	0.13
	⑥	こいくちしょうゆ	0.80	1.04
	こしょう	0.02	0.03	
	ケチャップ	2.00	2.60	
パイナップル		パイナップル	40.00	40.00
牛乳		普通牛乳	206.00	206.00

① 豚肉の竜田揚げ

原材料	アレルゲン
豚もも肉	豚肉
でん粉	小麦
食塩	
砂糖	
(さとうきび、甜菜)	
pH調整剤 (炭酸ナトリウム 炭酸カリウム 食品素材(食塩))	
水	
小麦粉	
唐揚げの素 (でん粉 パプリカ 加工でん粉)	
加工でん粉	
なたね油	

② フレンチポテト

原材料	アレルゲン
じゃがいも	大豆
植物油脂	
ピロリン酸Na	
ぶどう糖	

③ えだまめ

原材料	アレルゲン
えだまめ	大豆
食塩	

④ 鳥がらだし

原材料	アレルゲン
食塩	鶏肉
デキストリン	
チキンエキスパウダー	
鶏脂	
丸鶏パウダー	
発酵酵母エキスパウダー	
調味料(アミノ酸等)	
pH調整剤	

⑤ 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	
カレールウ	
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	

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	

令和元年10月7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
さんまのおかか煮	①	さんまのおかか煮	40.00	50.00
野菜のごま酢和え		にんじん	8.00	10.40
		キャベツ	20.00	26.00
		ブラックマッペもやし	15.00	19.50
		カットわかめ	0.50	0.65
		上白糖	1.00	1.30
		穀物酢	1.20	1.56
		② こいくちしょうゆ	1.60	2.08
		ごま	0.80	1.04
きのこのみそ汁	③	木綿豆腐	25.00	32.50
	④	油揚げ	8.00	10.40
		しめじ	8.00	10.40
		えのきたけ	5.00	6.50
		乾しいたけ	0.20	0.26
		はくさい	20.00	26.00
		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	⑥	ミックスナッツ	17.00	17.00
牛乳		普通牛乳	206.00	206.00

① さんまのおかか煮

原材料	アレルゲン
さんま	小麦
醤油	大豆
砂糖	
発酵調味料	
かつお節	
食塩	
かつおエキス	
昆布エキス	
アルコール	
生姜	
増粘剤	
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 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 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10月8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
メンチカツバーガー 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
	メンチカツ	①	メンチカツ	50.00
ハムサラダ	②	ハム	8.00	10.40
		キャベツ	15.00	19.50
		ブロッコリー	10.00	13.00
		にんじん	8.00	10.40
		スイートコーン	5.00	6.50
		サラダ油	0.50	0.65
		穀物酢	1.30	1.69
		③ こいくちしょうゆ	1.00	1.30
		上白糖	0.80	1.04
		食塩	0.10	0.13
	こしょう	0.02	0.03	
ミネストローネ	④	ウインナー	20.00	26.00
		じゃがいも	30.00	39.00
		たまねぎ	30.00	39.00
		にんじん	10.00	13.00
		セロリー	2.00	2.60
		トマト缶詰	10.00	13.00
		サラダ油	0.60	0.78
		⑤ チキンスープ	5.00	6.50
		⑥ コンソメ	1.00	1.30
		⑦ うすくちしょうゆ	2.00	2.60
	食塩	0.20	0.26	
	こしょう	0.02	0.03	
牛乳		普通牛乳	206.00	206.00

① メンチカツ

原材料	アレルゲン
若鶏肉(ムネ)	鶏肉
若鶏レバー	小麦
玉葱	
パン粉(小麦)	
調味液	
カレー粉	
小麦粉	
米粉	
澱粉(とうもろこし)	
マルトデキストリン	
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 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 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	

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	
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10月9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	
えびのチリソースがらめ	①	えびフリッター	40.00	52.00	
		なたね油	4.00	5.20	
		たまねぎ	20.00	26.00	
		根深ねぎ	4.00	5.20	
		しょうが	0.20	0.26	
		にんにく	0.30	0.39	
		ケチャップ	4.50	5.85	
		②	えびチリソース	3.50	4.55
			トウバンジャン	0.10	0.13
		上白糖	0.30	0.39	
	③	こいくちしょうゆ	0.30	0.39	
		サラダ油	0.20	0.26	
	春雨と野菜の中華和え		緑豆はるさめ	5.00	6.50
		キャベツ	15.00	19.50	
		にんじん	8.00	10.40	
		ほうれんそう	8.00	10.40	
④		ごま油	0.80	1.04	
		ごま	0.80	1.04	
		すりごま	0.80	1.04	
		上白糖	1.00	1.30	
③		こいくちしょうゆ	2.00	2.60	
		穀物酢	1.50	1.95	
		食塩	0.10	0.13	
豆腐とわかめの中華スープ	⑤	木綿豆腐	30.00	39.00	
		たまねぎ	25.00	32.50	
		にんじん	10.00	13.00	
		しめじ	6.00	7.80	
		葉ねぎ	5.00	6.50	
		カットわかめ	0.60	0.78	
	⑥	中華だし	1.00	1.30	
		食塩	0.10	0.13	
		清酒	0.50	0.65	
	③	こいくちしょうゆ	1.00	1.30	
		⑦	うすくちしょうゆ	2.00	2.60
		こしょう	0.02	0.03	
	④	ごま油	0.80	1.04	
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 えびチリソース

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、クチナン)	
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 木綿豆腐

原材料	アレルゲン
丸大豆	大豆
凝固剤	
消泡剤	

⑥ 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	

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10月10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
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
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
切干しだいこんと ひじきのサラダ		切干しだいこん	2.00	2.60
		ほしひじき	0.80	1.04
		上白糖	0.30	0.39
		③ こいくちしょうゆ	0.50	0.65
		④ まぐろ水煮	10.00	13.00
		ほうれんそう	8.00	10.40
		にんじん	8.00	10.40
		ブラックマツペもやし	10.00	13.00
		スイートコーン	5.00	6.50
		サラダ油	0.50	0.65
		上白糖	1.00	1.30
		③ こいくちしょうゆ	1.00	1.30
		穀物酢	1.60	2.08
		食塩	0.10	0.13
		こしょう	0.01	0.01
小松菜の豆乳スー プ		⑤ ベーコン	8.00	10.40
		こまつな	8.00	10.40
		じゃがいも	30.00	39.00
		たまねぎ	15.00	19.50
		にんじん	10.00	13.00
		ブロッコリー	10.00	13.00
		⑥ 豆乳	40.00	52.00
		サラダ油	0.30	0.39
		⑦ チキンスープ	5.00	6.50
		⑧ コンソメ	1.00	1.30
	食塩	0.20	0.26	
	こしょう	0.02	0.03	
ブルーベリーゼリー		ブルーベリーゼリー	50.00	50.00
牛乳		普通牛乳	206.00	206.00

原材料配合表

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 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 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	

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 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	

⑦ チキンスープ

原材料	アレルゲン
鶏ガラ	鶏肉
玉ねぎ	
水	

⑧ 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10月11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
ピラフ		精白米	65.00	83.50
		強化米	0.20	0.26
	①	ピラフの素	23.80	30.56
たらフライ	②	たらフライ	50.00	50.00
		なたね油	5.00	5.00
コールスロー	③	ハム	6.00	7.80
		キャベツ	25.00	32.50
		にんじん	8.00	10.40
		スイートコーン	8.00	10.40
	④	ノンエッグマヨネーズ	5.00	6.50
	⑤	こいくちしょうゆ	0.30	0.39
		穀物酢	0.50	0.65
		上白糖	0.50	0.65
		食塩	0.05	0.07
		こしょう	0.01	0.01
スコッチブロス	⑦	ベーコン	10.00	13.00
		いんげんまめ	10.00	13.00
		白いんげん豆ペースト	10.00	13.00
		じゃがいも	15.00	19.50
		にんじん	10.00	13.00
		かぶ	10.00	13.00
		押し麦	4.00	5.20
		セロリー	2.00	2.60
	⑧	チキンスープ	5.00	6.50
	⑨	コンソメ	1.00	1.30
	⑤ ⑥ ⑦	こいくちしょうゆ	0.50	0.65
		食塩	0.30	0.39
		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 ピラフの素

原材料	アレルゲン
にんじん	鶏肉
食用植物油脂	大豆
コーン	
鶏肉	
赤ピーマン	
食塩	
にんじん濃縮汁	
チキンエキス	
デキストリン	
酵母エキス	
白身魚エキス	
香辛料	
野菜エキス	
トレハロース	
大豆多糖類	
水	

② たらフライ

原材料	アレルゲン
スケソウタラ	小麦
小麦粉	
ショートニング	
イースト	
ブドウ糖	
食塩	
米麴	
コーンスターチ	
植物性蛋白	
糊料(グァーガム)	
胡椒	
水	

③ 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	

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	
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	

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 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	

⑧ チキンスープ

原材料	アレルゲン
鶏ガラ	鶏肉
玉ねぎ	
水	

⑨ 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10月15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
セルフおにぎり 麦ごはん		精白米	70.00	90.00
		強化米	0.21	0.27
さけの塩焼き 高菜漬けの炒め物	①	おおむぎ米粒麦	7.00	9.00
		さけの塩焼き	50.00	60.00
	たかな漬	12.00	15.60	
	にんじん	8.00	10.40	
	切干しだいこん	2.00	2.60	
	ごま	1.00	1.30	
	②	ごま油	0.80	1.04
		三温糖	0.80	1.04
	③	こいくちしょうゆ	1.20	1.56
		みりん	0.20	0.26
焼きのり		焼きのり	2.00	2.00
じゃがいものみそ 汁	④	生揚げ	30.00	39.00
		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
		葉ねぎ	5.00	6.50
		カットわかめ	0.40	0.52
		⑤	合わせみそ	11.00
		だしiriこ	3.00	3.90
小魚アーモンド(中学)		小魚アーモンド	0.00	5.00
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	サケ
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 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10月16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
牛飯		精白米	65.00	83.50
		強化米	0.20	0.26
	①	こいくちしょうゆ	2.20	2.83
		清酒	1.10	1.41
		牛肉	15.00	19.27
	②	油揚げ	4.00	5.14
		にんじん	3.00	3.85
		ごぼう	4.00	5.14
		乾しいたけ	0.30	0.39
	③	うすくちしょうゆ	1.00	1.28
		三温糖	0.60	0.77
		清酒	0.30	0.39
		食塩	0.25	0.32
	和風だし	0.30	0.39	
ししゃもの磯辺揚げ	④	ししゃもの磯辺揚げ	20.00	40.00
		なたね油	2.00	4.00
ほうれんそうのおかか和え		ほうれんそう	8.00	10.40
		キャベツ	20.00	26.00
		にんじん	8.00	10.40
		ブラックマツペもやし	12.00	15.60
		かつお節	1.20	1.56
		上白糖	0.40	0.52
	①	こいくちしょうゆ	1.20	1.56
けんちん汁		鶏肉	12.00	15.60
	⑤	木綿豆腐	35.00	45.50
	②	油揚げ	8.00	10.40
		にんじん	10.00	13.00
		だいこん	30.00	39.00
		さといも	14.00	18.20
		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	0.80	1.04
	①	こいくちしょうゆ	3.00	3.90
		食塩	0.30	0.39
	⑥	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 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 ししゃもの磯辺揚げ

原材料	アレルゲン
ししゃも	小麦
パン粉	大豆
小麦粉	
青海苔	
澱粉(コーン)	
植物性蛋白(大豆)	
植物性油脂(なたね)	
食塩	
胡椒	
加水	

② 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 木綿豆腐

原材料	アレルゲン
丸大豆	大豆
凝固剤	
消泡剤	

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)	

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10月17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
カレーパン 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
	カレーパンの具		牛肉	26.00
		豚肉		
		にんにく	0.10	0.13
		しょうが	0.10	0.13
		たまねぎ	18.00	23.40
		にんじん	5.00	6.50
		ひよこまめ	8.00	10.40
		① パン粉	1.30	1.69
		サラダ油	0.50	0.65
		カレー粉	0.45	0.59
		小麦粉	0.40	0.52
		食塩	0.20	0.26
		ウスターソース	0.60	0.78
		上白糖	0.40	0.52
		② コンソメ	0.20	0.26
		ケチャップ	2.00	2.60
		こしょう	0.02	0.03
ミートボールと野菜のスープ煮	③	ミートボール	30.00	39.00
		じゃがいも	30.00	39.00
		にんじん	10.00	13.00
		たまねぎ	15.00	19.50
		キャベツ	30.00	39.00
		セロリー	5.00	6.50
		ブラックマッペもやし	15.00	19.50
		④ チキンスープ	5.00	6.50
		② コンソメ	1.00	1.30
		⑤ こいくちしょうゆ	1.00	1.30
		白ワイン	0.30	0.39
		食塩	0.20	0.26
		こしょう	0.02	0.03
フルーツ杏仁		みかん缶詰	15.00	19.50
		⑥ もも缶詰	15.00	19.50
		パインアップル缶詰	15.00	19.50
		⑦ 杏仁風ゼリー	20.00	26.00
牛乳		普通牛乳	206.00	206.00

原材料配合表

① パン粉

原材料	アレルゲン
小麦粉	小麦
上白糖	大豆
油脂(ショートニング)	
イースト	
塩	
米麴	
大豆粉	

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 ミートボール

原材料	アレルゲン
鶏肉	小麦
豚肉	大豆
たまねぎ	鶏肉
しょうが	豚肉
パン粉	
でん粉	
粉末状植物性たん白	
ブルーインピュール	
魚介エキス	
食塩	
パン酵母	
香辛料	
パーム油	
ピロリン酸第二鉄	
調整水	

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 もも缶詰

原材料	アレルゲン
黄桃	もも
砂糖	
水	
クエン酸	

⑦ 杏仁風ゼリー

原材料	アレルゲン
果糖ぶどう糖液糖	大豆
水あめ	
豆乳加工品	
ドロマイト	
加工でん粉	
ゲル化剤(増粘多糖類)	
クエン酸鉄Na	
香料	
その他キャリアーオーバー等	
水	

令和元年10月18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
減わかめごはん		精白米	70.00	90.00
		強化米	0.21	0.27
		わかめごはんの素	1.50	1.93
しょうゆラーメン	①	中華めん	55.00	71.50
	②	ごま油	6.00	7.80
		豚肉	15.00	19.50
		いか	10.00	13.00
		かまぼこ	10.00	13.00
		たまねぎ	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
		スイートコーン	8.00	10.40
		葉ねぎ	5.00	6.50
		きくらげ	0.30	0.39
	③	チキンスープ	5.00	6.50
	④	中華だし	1.00	1.30
	⑤	こいくちしょうゆ	4.00	5.20
		食塩	0.26	0.34
		こしょう	0.03	0.04
	鶏肉と野菜のオイスター炒め		鶏肉	25.00
		キャベツ	15.00	19.50
		にんじん	8.00	10.40
		こまつな	5.00	6.50
		にんにく	0.10	0.13
		清酒	0.50	0.65
⑤		こいくちしょうゆ	1.00	1.30
		オイスターソース	1.50	1.95
		食塩	0.10	0.13
		こしょう	0.01	0.01
	② ごま油	0.80	1.04	
りんご		りんご	40.00	40.00
牛乳		普通牛乳	206.00	206.00

① 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	

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 チキンスープ

原材料	アレルゲン
鶏ガラ	鶏肉
玉ねぎ	
水	

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 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10月21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	
ごはん		精白米	77.00	99.00	
		強化米	0.23	0.30	
ポークコロッセ	①	ポークコロッセ	50.00	50.00	
		なたね油	5.00	5.00	
小松菜としらすのおひたし		こまつな	10.00	13.00	
		キャベツ	15.00	19.50	
		ブラックマッペもやし	10.00	13.00	
		にんじん	8.00	10.40	
		しらす干し	2.00	2.60	
		② こいくちしょうゆ	1.80	2.34	
		上白糖	1.00	1.30	
		だしこんぶ	0.10	0.13	
		③ 削り節	0.10	0.13	
	大平		鶏肉	15.00	19.50
		にんじん	10.00	13.00	
		れんこん	10.00	13.00	
		さといも	30.00	39.00	
		④ 凍り豆腐	4.00	5.20	
		⑤ 生揚げ	20.00	26.00	
		こんにゃく	15.00	19.50	
		乾しいたけ	0.20	0.26	
		さやいんげん	8.00	10.40	
		② こいくちしょうゆ	4.00	5.20	
		⑥ うすくちしょうゆ	2.00	2.60	
		三温糖	0.50	0.65	
		清酒	1.00	1.30	
		みりん	1.00	1.30	
		食塩	0.10	0.13	
		サラダ油	0.50	0.65	
		だしこんぶ	1.00	1.30	
		③ 削り節	2.00	2.60	
牛乳			普通牛乳	206.00	206.00

原材料配合表

① ポークコロッセ

原材料	アレルゲン
馬鈴薯	小麦
玉ねぎ	豚肉
生パン粉	
豚肉	
フライ用調味料	
食塩	
コショウ	
イーストフード	
加工でん粉	
増粘剤(加工でん粉)	
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 削り節

原材料	アレルゲン
ウルメ・フシ	さば
サバ・フシ	

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	

⑤ 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	

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)	

令和元年10月23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
いわしのしょうが煮	①	いわしのしょうが煮	40.00	50.00
きんぴられんこん		れんこん	25.00	32.50
	②	大豆水煮	8.00	10.40
		竹輪	8.00	10.40
		にんじん	8.00	10.40
		ごま	1.00	1.30
	③	ごま油	0.30	0.39
		和風だし	0.30	0.39
	④	こいくちしょうゆ	2.00	2.60
		三温糖	0.50	0.65
		清酒	0.60	0.78
		一味とうがらし	0.01	0.01
豚汁		豚肉	12.00	15.60
	⑤	木綿豆腐	25.00	32.50
	⑥	油揚げ	8.00	10.40
		だいこん	15.00	19.50
		さつまいも	15.00	19.50
		ごぼう	10.00	13.00
		にんじん	8.00	10.40
		こんにゃく	10.00	13.00
		葉ねぎ	5.00	6.50
	⑦	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 いわしのしょうが煮

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)	
生姜	
食塩	
水	

② 大豆水煮

原材料	アレルゲン
大豆	大豆
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 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	
大麦	
食塩	



令和元年10月24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	
	りんごジャム	①	りんごジャム	15.00	20.00
ハンバーグのきのこソースがけ	②	ハンバーグ	50.00	50.00	
		しめじ	4.00	4.00	
		エリンギ	3.00	3.00	
		さやいんげん	3.00	3.00	
		ケチャップ	3.00	3.00	
	③	デミグラスソース	6.00	6.00	
		ウスターソース	0.75	0.75	
		赤ワイン	0.63	0.63	
		上白糖	0.63	0.63	
		④	鶏肉(加工品)	8.00	10.40
		にんじん	8.00	10.40	
ささみのごまサラダ		ブラックマッペもやし	15.00	19.50	
		キャベツ	20.00	26.00	
		ごま	0.80	1.04	
	⑤	ごま油	0.50	0.65	
		食塩	0.10	0.13	
		上白糖	1.20	1.56	
		穀物酢	1.60	2.08	
	⑥	こいくちしょうゆ	1.00	1.30	
	じゃがいもとベーコンのスープ	⑦	ベーコン	8.00	10.40
			じゃがいも	30.00	39.00
たまねぎ			20.00	26.00	
はくさい			10.00	13.00	
にんじん			10.00	13.00	
ブロッコリー			15.00	19.50	
⑧			チキンスープ	5.00	6.50
⑨		コンソメ	1.00	1.30	
⑥		こいくちしょうゆ	1.00	1.30	
		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 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 ハンバーグ

原材料	アレルゲン
鶏肉	大豆 鶏肉 豚肉
豚肉	
たまねぎ	
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	

③ デミグラスソース

原材料	アレルゲン
小麦粉	小麦 牛肉 大豆 鶏肉 豚肉 ゼラチン
牛脂豚脂混合油	
トマトペースト	
砂糖	
食塩	
ゼラチン	
しょうがペースト	
オニオンパウダー	
ガーリックパウダー	
調味油	
香辛料	
野菜エキス	
香味油	
ポークエキス	
玉ねぎエキス	
酵母エキス加工品	
ビーフエキス	
カラメル色素	
調味料(アミノ酸等)	
酸味料	
香料	

④ 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	

⑤ 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

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 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	

⑧ チキンスープ

原材料	アレルゲン
鶏ガラ	鶏肉
玉ねぎ	
水	

⑨ 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	

令和元年10月25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
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	25.00	32.50
		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	8.00	10.40
		サラダ油	0.50	0.65
		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
		上白糖	1.50	1.95
		食塩	0.10	0.13
		こしょう	0.01	0.01
	ゆでキャベツ		キャベツ	30.00
スライスチーズ	①	スライスチーズ	20.00	20.00
もずくと豆腐の卵 スープ *卵除去食	②	木綿豆腐	30.00	39.00
		鶏肉	12.00	15.60
		鶏卵	25.00	32.50
		もずく	20.00	26.00
		たまねぎ	15.00	19.50
		にんじん	10.00	13.00
		ブラックマッペもやし	8.00	10.40
		葉ねぎ	5.00	6.50
		③ 中華だし	1.00	1.30
		④ こいくちしょうゆ	2.00	2.60
		清酒	1.00	1.30
		じゃがいもでん粉	1.00	1.30
	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 スライスチーズ

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	

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 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	

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10月28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
さばのゆずきちみそがけ		さば	50.00	50.00
	①	合わせみそ	2.50	2.50
		みりん	2.10	2.10
		ゆずきち果汁	0.30	0.30
		三温糖	1.50	1.50
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
	②	塩昆布	1.50	1.95
	③	ごま油	0.40	0.52
	④	うすくちしょうゆ	0.30	0.39
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
	⑦	こいくちしょうゆ	0.50	0.65
	④	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	206.00

原材料配合表

① 合わせみそ

原材料	アレルゲン
米	大豆
大豆	
大麦	
食塩	

② 塩昆布

原材料	アレルゲン
昆布	大豆 小麦
醤油	
砂糖	
食塩	

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 うすくちしょうゆ

原材料	アレルゲン
アミノ酸液	大豆 小麦
食塩	
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 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	

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10月29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
	トマトオムレツ	①	トマトオムレツ	50.00
ひじきとさつまいものサラダ		ほしひじき	1.00	1.30
		さつまいも	18.00	23.40
		にんじん	8.00	10.40
		② 大豆水煮	5.00	6.50
		③ まぐろ水煮	10.00	13.00
		④ こいくちしょうゆ	0.30	0.39
		⑤ うすくちしょうゆ	0.50	0.65
		穀物酢	0.50	0.65
		上白糖	0.50	0.65
		食塩	0.05	0.07
		こしょう	0.01	0.01
	⑥ ノンエッグマヨネーズ	5.00	6.50	
ABCスープ		⑦ ベーコン	8.00	10.40
		たまねぎ	20.00	26.00
		にんじん	10.00	13.00
		スイートコーン	10.00	13.00
		はくさい	15.00	19.50
		マカロニ(小麦)	3.00	3.90
		⑧ チキンスープ	6.00	7.80
		⑨ コンソメ	1.00	1.30
		④ こいくちしょうゆ	1.00	1.30
		食塩	0.30	0.39
		こしょう	0.02	0.03
牛乳		普通牛乳	206.00	206.00

① トマトオムレツ

原材料	アレルゲン
鶏卵	鶏卵
だし汁	小麦
たまねぎ	大豆
ホールトマト	
人参	
でんぷん	
ケチャップ	
砂糖	
食塩	
植物油脂	

② 大豆水煮

原材料	アレルゲン
大豆	大豆
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 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)	

⑥ 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	

⑦ 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	

⑧ チキンスープ

原材料	アレルゲン
鶏ガラ	鶏肉
玉ねぎ	
水	

⑨ 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10月30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
のり佃煮	①	のり佃煮	8.00	8.00
小いわしの天ぷら	②	小いわしの天ぷら	35.00	45.50
		なたね油	3.50	4.55
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
		③ こいくちしょうゆ	1.60	2.08
		穀物酢	0.10	0.13
かぶのみそ汁	④	木綿豆腐	30.00	39.00
		⑤ 油揚げ	5.00	6.50
		かぶ	15.00	19.50
		はくさい	15.00	19.50
		たまねぎ	20.00	26.00
		にんじん	8.00	10.40
		葉ねぎ	5.00	6.50
		カットわかめ	0.25	0.33
		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 のり佃煮

原材料	アレルゲン
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 小いわしの天ぷら

原材料	アレルゲン
小いわし	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)	

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 合わせみそ

原材料	アレルゲン
米	大豆
大豆	
大麦	
食塩	

令和元年10月31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
	チキンカツ	①	チキンカツ	40.00
		なたね油	4.00	6.00
ツナサラダ	②	まぐろ水煮	8.00	10.40
		ブラックマツペもやし	15.00	19.50
		キャベツ	15.00	19.50
		にんじん	8.00	10.40
		スイートコーン	5.00	6.50
		サラダ油	1.00	1.30
		穀物酢	1.00	1.30
		③ こいくちしょうゆ	1.40	1.82
		上白糖	0.80	1.04
		食塩	0.10	0.13
	こしょう	0.01	0.01	
パンプキンポター ジュ *乳除去食	④	ベーコン	5.00	6.50
		かぼちゃ	20.00	26.00
		かぼちゃペースト	15.00	19.50
	⑤	かぼちゃニョッキ	10.00	13.00
		たまねぎ	30.00	39.00
		にんじん	10.00	13.00
		普通牛乳	20.00	26.00
		生クリーム(乳)	1.50	1.95
	⑥	ベシヤメルソース	5.00	6.50
		白ワイン	0.50	0.65
⑦	チキンスープ	3.00	3.90	
⑧	コンソメ	0.50	0.65	
	食塩	0.30	0.39	
	こしょう	0.02	0.03	
かぼちゃプリン	⑨	かぼちゃプリン	40.00	40.00
牛乳		普通牛乳	206.00	206.00

① チキンカツ

原材料	アレルゲン
ささみ	鶏肉
パン粉	小麦
小麦粉	大豆
でん粉	
大豆粉	
食塩	
香辛料	
植物油脂	
加工デンプン	
増粘多糖類	
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 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 かぼちゃニョッキ

原材料	アレルゲン
乾燥マッシュポテト	小麦
かぼちゃフレーク	
小麦粉	
食塩	
加工デンプン	
加工デンプン(打粉)	
水	

⑥ ベシヤメルソース

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	

⑦ チキンスープ

原材料	アレルゲン
鶏ガラ	鶏肉
玉ねぎ	
水	

⑧ 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	

⑨ かぼちゃプリン

原材料	アレルゲン
かぼちゃペースト	大豆
水あめ	
粉あめ	
豆乳	
ポリデキストロース	
グラニュー糖	
ショートニング	
食用加工油脂	
食塩	
ゲル化剤(増粘多糖類)	
ピロリン酸第二鉄液	
乳化剤	
香料	
着色料(カロテノイド)	
水	