

令和元年度 12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12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	
麦ごはん		精白米	70.00	90.00	
		強化米	0.21	0.27	
		おおむぎ米粒麦	7.00	9.00	
大学芋		さつまいも	40.00	52.00	
		なたね油	4.00	5.20	
		大学芋のたれ	7.50	9.75	
		ごま	0.40	0.52	
小松菜とハムの中華和え	①	ハム	8.00	10.40	
		こまつな	12.00	15.60	
		ブラックマツペもやし	20.00	26.00	
		にんじん	10.00	13.00	
		上白糖	0.80	1.04	
		穀物酢	1.50	1.95	
		食塩	0.10	0.13	
	②	こいくちしょうゆ	1.50	1.95	
		ごま	0.80	1.04	
	③	ごま油	0.80	1.04	
		④ 水餃子	30.00	39.00	
	水餃子のスープ	⑤	木綿豆腐	25.00	32.50
			たまねぎ	20.00	26.00
にんじん			10.00	13.00	
しめじ			8.00	10.40	
にら			8.00	10.40	
⑥		中華だし	1.30	1.69	
		清酒	1.00	1.30	
②		こいくちしょうゆ	3.00	3.90	
		食塩	0.30	0.39	
③		こしょう	0.02	0.03	
		じゃがいもでん粉	0.40	0.52	
		ごま油	0.80	1.04	
牛乳		普通牛乳	206.00	206.00	

① ハム

原材料	アレルギー
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	

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 水餃子

原材料	アレルギー
キャベツ	豚肉
豚肉	鶏肉
鶏肉	大豆
豚脂	小麦
ねぎ	
しょうがペースト	
植物油脂	
みりん	
清酒	
小麦粉	
ミックス粉	
植物性たん白	
大豆粉	
水	
しょうゆ	
食塩	
砂糖	
酵母エキス	
香辛料	
加工デンプン	
トレハロース	
安定剤	
pH調整剤	

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 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	

令和元年12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
	たらこスパゲッティ		スパゲッティ(小麦)	30.00
①		ベーコン	10.00	13.00
		たらこ	10.00	13.00
		たまねぎ	40.00	52.00
		にんじん	15.00	19.50
		こまつな	10.00	13.00
		しめじ	8.00	10.40
		サラダ油	0.80	1.04
②		こいくちしょうゆ	0.80	1.04
③		コンソメ	1.00	1.30
		食塩	0.20	0.26
		こしょう	0.01	0.01
		白ワイン	0.70	0.91
タンドリーチキン		④	タンドリーチキン	24.00
じゃこサラダ		しらす干し	4.00	5.20
		キャベツ	20.00	26.00
		だいこん	10.00	13.00
		ブラックマッペもやし	10.00	13.00
		にんじん	6.00	7.80
		ごま	0.80	1.04
		上白糖	1.00	1.30
		食塩	0.10	0.13
		穀物酢	1.50	1.95
	②	こいくちしょうゆ	1.50	1.95
		こしょう	0.01	0.01
牛乳		普通牛乳	206.00	206.00

① ベーコン

原材料	アレルゲン
豚ばら肉	豚肉
粉末水あめ	
食塩	

② 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 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 タンドリーチキン

原材料	アレルゲン
鶏肉	鶏肉
でん粉	小麦
タンドリーパウダー	大豆
大豆油	
食塩	
香辛料	
砂糖	
チキンミートパウダー	
加工でん粉	
調味料(アミノ酸等)	
ポリリン酸Na	
酸味料	
着色料(カロチノイド)	
香辛料抽出物	
水	

令和元年12月4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
白身魚のあまがらめ		たら(でん粉付き)	45.00	58.50
		ごぼう	20.00	26.00
		じゃがいもでん粉	2.00	2.60
		なたね油	6.70	8.71
	①	えだまめ	8.00	10.40
		上白糖	1.50	1.95
	②	こいくちしょうゆ	3.00	3.90
		みりん	1.00	1.30
	清酒	1.00	1.30	
おじゃがもち汁		おじゃがもち	30.00	39.00
	③	油揚げ	8.00	10.40
		たまねぎ	30.00	39.00
		だいこん	20.00	26.00
		にんじん	8.00	10.40
		こまつな	8.00	10.40
		だしiriこ	3.00	3.90
	④	合わせみそ	11.00	14.30
りんご		りんご	65.00	65.00
牛乳		普通牛乳	206.00	206.00

原材料配合表

① えだまめ

原材料	アレルギー
えだまめ(大豆)	大豆
食塩	

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 油揚げ

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

④ 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12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	
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	
		ドライパン	11.00	17.00	
	ホキのバジル焼き		ホキのバジル焼き	40.00	50.00
	かぶのツナサラダ	①	まぐろ水煮	15.00	19.50
		かぶ	15.00	19.50	
		キャベツ	12.00	15.60	
		はなっこりー	7.00	9.10	
		にんじん	5.00	6.50	
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	0.30	0.39	
		食塩	0.10	0.13	
		こしょう	0.01	0.01	
ミネストローネ		鶏肉	12.00	15.60	
		じゃがいも	35.00	45.50	
		たまねぎ	30.00	39.00	
		にんじん	15.00	19.50	
		にんにく	0.10	0.13	
		トマト缶詰	10.00	13.00	
		サラダ油	0.50	0.65	
	④	チキンスープ	5.00	6.50	
	⑤	コンソメ	1.00	1.30	
		食塩	0.20	0.26	
	こしょう	0.02	0.03		
ココアミルク	⑥	ココアミルク	8.00	8.00	
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 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 チキンスープ

原材料	アレルゲン
鶏ガラ	鶏肉
玉ねぎ	
水	

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	

⑥ ココアミルク

原材料	アレルゲン
砂糖	大豆
ぶどう糖	
ココア	
食塩	
炭酸Ca	
植物レシチン(大豆由来)	
香料	
V. C	
V. B1	
V. B2	

令和元年12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		
プルコギ丼 麦ごはん		精白米	70.00	90.00		
		強化米	0.21	0.27		
	プルコギ丼の具		おおむぎ米粒麦	7.00	9.00	
			牛肉	20.00	26.00	
			たまねぎ	35.00	45.50	
			にんじん	15.00	19.50	
			にら	8.00	10.40	
			ごま	8.00	10.40	
			① ごま油	0.50	0.65	
			清酒	1.50	1.95	
			みりん	1.50	1.95	
			上白糖	2.00	2.60	
			食塩	0.30	0.39	
			② こいくちしょうゆ	2.20	2.86	
			こしょう	0.01	0.01	
		キムチチゲ		豚肉	10.00	13.00
				③ 木綿豆腐	40.00	52.00
	④ キムチ		10.00	13.00		
	はくさい		22.00	28.60		
	だいこん		18.00	23.40		
	たまねぎ		10.00	13.00		
	にんじん		10.00	13.00		
	大豆もやし		15.00	19.50		
	しらたき		15.00	19.50		
	根深ねぎ		7.00	9.10		
	① ごま油		0.80	1.04		
	清酒		0.80	1.04		
	⑤ 赤みそ		7.00	9.10		
	② こいくちしょうゆ		1.00	1.30		
	みりん		0.60	0.78		
	食塩		0.30	0.39		
	上白糖		0.40	0.52		
さつまいもと栗のタルト	⑥	さつまいもと栗のタルト	30.00	30.00		
牛乳		普通牛乳	206.00	206.00		

① ごま油

原材料	アレルゲン
食用ごま油	ごま
食用大豆油	大豆

② 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 キムチ

原材料	アレルゲン
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	

⑤ 赤みそ

原材料	アレルゲン
大豆	大豆
大麦	
食塩	
米	
酒精	

⑥ さつまいもと栗のタルト

原材料	アレルゲン
さつまいもペースト	大豆
豆乳	
砂糖	
くり	
ショートニング	
水溶性食物繊維	
香料	
米粉	
コーンフラワー	
でん粉	
植物油	
調整豆乳粉末	
食用油脂	
加工デンプン	
凝固剤	
増粘剤(キサンタンガム)	
乳化剤	
ピロリン酸第二鉄	

令和元年12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
大根葉のふりかけ		だいこん葉	10.00	13.00
		にんじん	3.00	3.90
		しらす干し	3.00	3.90
		ごま	0.90	1.17
		① ごま油	0.50	0.65
		② こいくちしょうゆ	0.25	0.33
		みりん	0.30	0.39
		清酒	0.10	0.13
	食塩	0.10	0.13	
鶏肉と根菜のつくね	③	鶏肉と根菜のつくね	50.00	50.00
きりたんぼ鍋		きりたんぼ	30.00	39.00
		鶏肉	15.00	19.50
		④ 油揚げ	11.00	14.30
		はくさい	30.00	39.00
		にんじん	15.00	19.50
		ごぼう	12.00	15.60
		しらたき	15.00	19.50
		乾しいたけ	0.20	0.26
		根深ねぎ	8.00	10.40
		清酒	0.50	0.65
		みりん	0.50	0.65
		食塩	0.30	0.39
		② こいくちしょうゆ	1.50	1.95
		⑤ うすくちしょうゆ	3.00	3.90
		だしこんぶ	1.00	1.30
		⑥ 削り節	2.00	2.60
牛乳		普通牛乳	206.00	206.00

原材料配合表

① ごま油

原材料	アレルゲン
食用ごま油	ごま
食用大豆油	大豆

② 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 鶏肉と根菜のつくね

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

④ 油揚げ

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

⑤ 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12月10日(火) 学校給食献立表

原材料配合表

献立名	配合表	食品名	1人当たり予定可食量(g)		
			小学校	中学校	
コッペパン		小麦粉	49.50	76.50	
		米粉	5.50	8.50	
		ショートニング	3.30	5.10	
		小麦グルテン	2.75	4.25	
		上白糖	2.75	4.25	
		脱脂粉乳	2.20	3.40	
		生イースト	1.38	2.13	
		食塩	0.94	1.45	
		イーストフード	0.06	0.09	
	マーマレード		マーマレード	15.00	15.00
サーモンフライ	①	サーモンフライ	40.00	50.00	
		なたね油	4.00	5.00	
ミックスポテト		じゃがいも	35.00	45.50	
		スイートコーン	7.00	9.10	
		にんじん	6.00	7.80	
		グリーンピース	4.00	5.20	
		② ノンエッグマヨネーズ	5.00	6.50	
		③ こいくちしょうゆ	0.50	0.65	
		穀物酢	0.20	0.26	
		食塩	0.05	0.07	
花野菜のスープ		こしょう	0.01	0.01	
		④ ベーコン	8.00	10.40	
		ブロッコリー	28.00	36.40	
		カリフラワー	15.00	19.50	
		はなっこりー	10.00	13.00	
		たまねぎ	30.00	39.00	
		にんじん	10.00	13.00	
		③ こいくちしょうゆ	0.50	0.65	
		⑤ うすくちしょうゆ	1.50	1.95	
		⑥ チキンスープ	5.00	6.50	
		⑦ コンソメ	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

① サーモンフライ

原材料	アレルゲン
鮭	鮭
小麦粉	小麦
砂糖	大豆
ショートニング	
イースト	
食塩	
乳化剤製剤	
パン用品質改良材製材	
澱粉	
香辛料 (白こしょう、 コーンパウダー)	
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、 キサントガム)	
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 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 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 チキンスープ

原材料	アレルゲン
鶏ガラ	鶏肉
玉ねぎ	
水	

⑦ コンソメ

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

令和元年12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
わかさぎのフリッター	①	わかさぎのフリッター	40.00	52.00
		なたね油	4.00	5.20
骨太和え		しらす干し	3.00	3.90
		海そうミックス	1.20	1.56
		キャベツ	20.00	26.00
		こまつな	8.00	10.40
		にんじん	6.00	7.80
		ごま	0.80	1.04
		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
	おでん * 卵除去食		だいこん	30.00
		にんじん	10.00	13.00
		こんにゃく	20.00	26.00
		さといも	20.00	26.00
		竹輪	20.00	26.00
		③ うずら卵	15.00	19.50
		④ がんもどき	20.00	26.00
		こんぶ	0.80	1.04
		② こいくちしょうゆ	4.00	5.20
		三温糖	1.00	1.30
		清酒	1.00	1.30
		食塩	0.20	0.26
		だしこんぶ	0.10	0.13
		⑤ 削り節	1.00	1.30
牛乳		普通牛乳	206.00	206.00

① わかさぎのフリッター

原材料	アレルゲン
わかさぎ	小麦
小麦粉	大豆
澱粉(コーン)	
植物性蛋白(大豆)	
ベーキングパウダー	
食塩	
揚げ油(なたね)	
加水	

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 うずら卵

原材料	アレルゲン
うずら卵	卵
食塩	

④ がんもどき

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

⑤ 削り節

原材料	アレルゲン
ウルメ・フシ	さば
サバ・フシ	

令和元年12月12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	
チリドッグ 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	
	チリビーンズ		牛肉	20.00	26.00
		豚肉			
①		大豆水煮	20.00	26.00	
		たまねぎ	30.00	39.00	
		サラダ油	0.50	0.65	
		ケチャップ	6.00	7.80	
		トマト缶詰	3.50	4.55	
		チリパウダー	0.30	0.39	
		ウスターソース	0.50	0.65	
		食塩	0.10	0.13	
ポトフ	②	ウインナー	18.00	23.40	
		にんじん	15.00	19.50	
		じゃがいも	35.00	45.50	
		はくさい	20.00	26.00	
		キャベツ	20.00	26.00	
		ブロッコリー	20.00	26.00	
		カリフラワー	10.00	13.00	
		セロリー	2.00	2.60	
	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	0.60	0.78	
		食塩	0.20	0.26	
		こしょう	0.03	0.04	
	フルーツミックス		いちご	10.00	13.00
		⑥	もも缶詰	25.00	32.50
		パイナップル缶詰	25.00	32.50	
⑦		カクテルゼリー	20.00	26.00	
牛乳		普通牛乳	206.00	206.00	

原材料配合表

① 大豆水煮

原材料	アレルゲン
大豆	大豆
水	

② ウインナー

原材料	アレルゲン
鶏肉	鶏肉
豚脂肪	豚肉
水	
食塩	
砂糖	
酵母エキス	
香辛料	
たまねぎエキス	
加工デンプン	
増粘剤	
焼成Ca	

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 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 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)	

⑦ 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12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
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
トンチキレモン	①	豚肉の竜田揚げ	25.00	32.50
	②	鶏肉(でん粉付)	25.00	32.50
		なたね油	5.00	6.50
		しょうが	0.20	0.26
		レモン果汁	0.90	1.17
		上白糖	1.10	1.43
		清酒	0.50	0.65
	③	こいくちしょうゆ	0.55	0.72
		オイスターソース	0.40	0.52
		ケチャップ	0.70	0.91
	④	お好み焼きソース	0.70	0.91
		穀物酢	0.36	0.47
切干しだいこんのナムル		切干しだいこん	4.00	5.20
	⑤	鶏肉(加工品)	10.00	13.00
		キャベツ	10.00	13.00
		にんじん	7.00	9.10
		上白糖	0.50	0.65
	③	こいくちしょうゆ	1.70	2.21
⑥	ごま油	0.60	0.78	
生揚げのみそ汁	⑦	生揚げ	28.00	36.40
		たまねぎ	20.00	26.00
		だいこん	20.00	26.00
		にんじん	10.00	13.00
		葉ねぎ	5.00	6.50
	⑧	合わせみそ	11.00	14.30
	だしiriこ	3.00	3.90	
ごま団子	⑨	ごま団子	30.00	30.00
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 鶏肉(でん粉付)

原材料	アレルゲン
鶏肉	鶏肉
ばれいしょでん粉	

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 お好み焼きソース

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

⑤ 鶏肉(加工品)

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

⑥ 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

⑦ 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	

⑧ 合わせみそ

原材料	アレルゲン
米	大豆
大豆	
大麦	
食塩	

⑨ ごま団子

原材料	アレルゲン
こしあん	ごま
米粉	
もち粉	
砂糖	
ごま	
イソマルトオリゴ糖シロップ	
加工でんぷん	
酵素	
水	

令和元年12月16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
タッカルビ		鶏肉	12.00	15.60
		さつまいも	20.00	26.00
		たまねぎ	15.00	19.50
		はくさい	10.00	13.00
		にんじん	8.00	10.40
		しょうが	0.10	0.13
		にんにく	0.10	0.13
		サラダ油	0.30	0.39
		① こいくちしょうゆ	2.25	2.93
		清酒	0.40	0.52
		上白糖	1.90	2.47
		みりん	3.75	4.88
		② 赤みそ	0.23	0.30
		③ コチュジャン	0.23	0.30
	もやしとりのりの和え物		ブラックマツペもやし	20.00
		キャベツ	18.00	23.40
		にんじん	8.00	10.40
		④ もみのり	1.00	1.30
		⑤ ごま油	0.70	0.91
		① こいくちしょうゆ	1.50	1.95
		上白糖	0.40	0.52
トック		食塩	0.10	0.13
		トック	30.00	39.00
		豚肉	15.00	19.50
		たまねぎ	30.00	39.00
		チンゲンサイ	10.00	13.00
		にんじん	10.00	13.00
		乾しいたけ	0.30	0.39
		カットわかめ	0.20	0.26
		根深ねぎ	5.00	6.50
		① こいくちしょうゆ	1.50	1.95
		⑥ 中華だし	0.70	0.91
		食塩	0.20	0.26
		こしょう	0.02	0.03
チーズフィッシュ	⑦	チーズフィッシュ	5.00	5.00
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 赤みそ

原材料	アレルゲン
大豆	大豆
大麦	
食塩	
米	
酒精	

③ コチュジャン

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

④ 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	

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 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 チーズフィッシュ

原材料	アレルゲン
アーモンド	乳
カタクチイワシ	ごま
プロセスチーズ	
砂糖	
澱粉分解物	
ゴマ	
食塩	
乳化剤	
水	

令和元年12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
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
	いわしのアンブレース		いわし(でん粉付き)	45.00
		なたね油	4.50	5.85
		ケチャップ	4.40	5.72
		ウスターソース	1.80	2.34
		上白糖	1.80	2.34
①		パン粉	1.50	1.95
フレンチサラダ		キャベツ	20.00	26.00
		にんじん	10.00	13.00
		スイートコーン	10.00	13.00
		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
キャロットポタージュ *乳除去食		にんじん	20.00	26.00
		にんじんピューレー	15.00	19.50
		たまねぎ	30.00	39.00
		じゃがいも	20.00	26.00
	②	ベーコン	10.00	13.00
		普通牛乳	30.00	39.00
		生クリーム(乳)	3.00	3.90
	③	ベシャメルソース	8.00	10.40
	④	コンソメ	0.80	1.04
		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 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 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 ベシャメルソース

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

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12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
根菜カレーライス 麦ごはん		精白米	70.00	90.00
		強化米	0.21	0.27
根菜カレー		おおむぎ米粒麦	7.00	9.00
		鶏肉	20.00	26.00
		たまねぎ	35.00	45.50
		じゃがいも	35.00	45.50
		だいこん	25.00	32.50
		れんこん	15.00	19.50
		にんじん	15.00	19.50
		ごぼう	10.00	13.00
		サラダ油	0.80	1.04
	①	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
	②	コンソメ	0.50	0.65
		食塩	0.10	0.13
	こしょう	0.01	0.01	
③	チキンスープ	3.00	3.90	
スペイン風オムレツ	④	スペイン風オムレツ	50.00	50.00
みかん		みかん	80.00	80.00
牛乳		普通牛乳	206.00	206.00

① カレールウ

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

② コンソメ

原材料	アレルゲン
食塩	小麦 大豆 鶏肉 豚肉
デキストリン	
ぶどう糖	
麦芽糖	
食用植物油	
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 チキンスープ

原材料	アレルゲン
鶏ガラ	鶏肉
玉ねぎ	
水	

④ スペイン風オムレツ

原材料	アレルゲン
鶏卵	鶏卵 小麦 大豆
マッシュポテト	
だし汁	
たまねぎ	
でんぷん	
グリーンピース	
コーン	
人参	
砂糖	
食塩	
植物油	
コショウ	

令和元年12月19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
黒毛和牛コロッケ 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
	黒毛和牛コロッケ	①	黒毛和牛コロッケ	50.00
野菜のソース和え		なたね油	5.00	5.00
		キャベツ	30.00	39.00
		にんじん	15.00	19.50
		ウスターソース	1.50	1.95
	②	トンカツソース	5.00	6.50
山口野菜の豆乳 スープ		鶏肉	10.00	13.00
		さつまいも	28.00	36.40
		はくさい	20.00	26.00
		はなっこりー	18.00	23.40
		こまつな	10.00	13.00
		にんじん	10.00	13.00
		豆乳(大豆)	35.00	45.50
		③ チキンスープ	5.00	6.50
		④ こいくちしょうゆ	0.30	0.39
		⑤ コンソメ	1.50	1.95
	食塩	0.20	0.26	
	こしょう	0.01	0.01	
牛乳		普通牛乳	206.00	206.00

① 黒毛和牛コロッケ

原材料	アレルゲン
馬鈴薯	小麦
玉ねぎ	牛肉
生パン粉	
バター粉	
牛肉	
牛脂	
食塩	
コショウ	

② トンカツソース

原材料	アレルゲン
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 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	
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12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
減ひじきごはん		精白米	70.00	90.00
		強化米	0.21	0.25
	①	ひじきごはんの素	1.86	2.39
具だくさんうどん	②	うどん	50.00	65.00
		鶏肉	10.00	13.00
	③	油揚げ	9.00	11.70
		かまぼこ	10.00	13.00
		かぼちゃ	20.00	26.00
		たまねぎ	20.00	26.00
		だいこん	18.00	23.40
		にんじん	8.00	10.40
		乾しいたけ	0.30	0.39
		葉ねぎ	5.00	6.50
	④	こいくちしょうゆ	4.50	5.85
		食塩	0.30	0.39
		清酒	0.80	1.04
		だしこんぶ	1.00	1.30
	⑤	削り節	2.00	2.60
さばのゆずみそ煮	⑥	さばのゆずみそ煮	40.00	50.00
ほうれんそうのごま和え		ほうれんそう	12.00	15.60
		ブラックマッペもやし	15.00	19.50
		キャベツ	15.00	19.50
		にんじん	7.00	9.10
		ごま	1.30	1.69
	④	こいくちしょうゆ	1.80	2.34
	上白糖	0.50	0.65	
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
青葉	大豆
(広島菜 京菜 大根葉)	
しらす	
食塩	
砂糖	
昆布エキス	
粉末しょうゆ	
鰹削り節粉末	
加工でん粉	
酸化防止剤 (ビタミンE)	

② うどん

原材料	アレルゲン
小麦粉	小麦
食塩	
小麦たん白	
水	

③ 油揚げ

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

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 削り節

原材料	アレルゲン
ウルメ・フシ	さば
サバ・フシ	

⑥ さばのゆずみそ煮

原材料	アレルゲン
さば (まさば、ごまさば)	さば
砂糖	大豆
みそ	
本みりん	
ゆずペースト	
米粉	
食塩	
水	

令和元年12月23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
キャロットピラフ		精白米	65.00	83.50
		強化米	0.20	0.26
	①	キャロットピラフの素	23.80	30.56
ハンバーグのおろしソースがけ	②	ハンバーグ	40.00	60.00
		だいこん	15.00	22.50
		上白糖	0.20	0.30
		清酒	0.80	1.20
	③	こいくちしょうゆ	1.50	2.25
		みりん	0.80	1.20
	じゃがいもでん粉	0.20	0.26	
野菜のマリネ		ブロッコリー	20.00	26.00
		カリフラワー	12.00	15.60
		たまねぎ	8.00	10.40
		赤ピーマン	3.00	3.90
		黄ピーマン	3.00	3.90
		サラダ油	1.00	1.30
		上白糖	0.80	1.04
		食塩	0.20	0.26
		穀物酢	0.80	1.04
		レモン果汁	0.50	0.65
	③	こいくちしょうゆ	0.90	1.17
		こしょう	0.01	0.01
	冬野菜のコンソメスープ	④	ベーコン	10.00
		はくさい	30.00	39.00
		だいこん	26.00	33.80
		こまつな	10.00	13.00
		にんじん	12.00	15.60
		パセリ	0.03	0.04
⑤		うすくちしょうゆ	1.00	1.30
⑥		チキンスープ	5.00	6.50
		白ワイン	1.00	1.30
⑦		コンソメ	1.00	1.30
	食塩	0.20	0.26	
	こしょう	0.02	0.03	
クリスマスデザート		いちごゼリー	40.00	40.00
	⑧	チョコレートケーキ	35.00	35.00
	⑨	ストロベリーケーキ	35.00	35.00
牛乳		普通牛乳	206.00	206.00

原材料配合表

① キャロットピラフの素

原材料	アレルゲン
にんじん	鶏肉
食用植物油	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 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	

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 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 チキンスープ

原材料	アレルゲン
鶏ガラ	鶏肉
玉ねぎ	
水	

⑦ コンソメ

原材料	アレルゲン
食塩	小麦
デキストリン	大豆
ぶどう糖	鶏肉
麦芽糖	豚肉
食用植物油	
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	

⑧ チョコレートケーキ

原材料	アレルゲン
豆乳	大豆
砂糖	
加工油脂	
米粉	
水あめ	
植物油	
調整豆乳粉末	
ココアパウダー	
カカオマス	
清涼飲料水	
粉砂糖	
発酵調味料	
水	
加工デンプン	
トレハロース	
増粘剤(カドラン)	
乳化剤	
膨張剤	
安定剤(増粘多糖類)	
香料	
凝固剤	
メタリン酸Na	

⑨ ストロベリーケーキ

原材料	アレルゲン
卵	卵
乳等を主要原料とする食品	乳
砂糖	小麦
小麦粉	大豆
いちごダ이스カット	ゼラチン
油脂加工食品	
加工油脂	
粉糖	
食塩	
加工デンプン	
ソルビトール	
乳化剤	
膨張剤	
グリセリン	
pH調整剤	
セルロース	
メタリン酸Na	
調味料(無機塩)	
増粘剤(増粘多糖類)	
安定剤(増粘多糖類)	
香料	
脂肪酸	
カゼインNa	
酸化防止剤(V.E)	

令和元年12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
クランベリーパン		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
		クランベリー	11.00	17.00
キッシュ	①	キッシュ	45.00	45.00
くるみのサラダ		キャベツ	20.00	26.00
		ブラックマツペもやし	20.00	26.00
		こまつな	8.00	10.40
		くるみ	3.00	3.90
		上白糖	0.50	0.65
		② こいくちしょうゆ	1.80	2.34
ビーフシチュー		牛肉	20.00	26.00
		じゃがいも	30.00	39.00
		たまねぎ	35.00	45.50
		ブロッコリー	20.00	26.00
		にんじん	15.00	19.50
		しめじ	10.00	13.00
		トマト缶詰	15.00	19.50
		③ デミグラスソース	12.00	15.60
		ケチャップ	4.00	5.20
		④ ビーフシチュールウ	8.00	10.40
		赤ワイン	1.00	1.30
		ウスターソース	1.00	1.30
		⑤ チキンスープ	5.00	6.50
		⑥ コンソメ	0.80	1.04
	上白糖	0.60	0.78	
	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 キッシュ

原材料	アレルゲン
小麦粉	小麦
植物油	大豆
鶏卵	卵
マーガリン	乳
食酢	豚肉
食塩	鶏肉
水	
乳化剤	
香料	
じゃがいも	
牛乳	
たまねぎ	
ベーコン	
ほうれんそう	
<small>乳又は乳製品を主要原料とする食品</small>	
プロセスチーズ	
砂糖	
酵母エキス	
粉末状混合調味料	
香辛料	
増粘剤(加工デンプン)	
キサンタンガム)	
ピロリン酸第二鉄	

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 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	
牛乳	
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	
カラメル色素	
調味料(アミノ酸等)	
酸味料	
香料	

④ ビーフシチュールウ

原材料	アレルゲン
小麦粉	小麦
食用油脂	大豆
(ラード、パーム油)	
食塩	
糖類	
(砂糖、ぶどう糖)	
トマトペースト	
オニオンパウダー	
(脱脂大豆、ぶどう糖)	
ガーリックパウダー	
(デキストリン、炭酸Ca)	
酵母エキスパウダー	
香辛料	
(ペッパー、コーンパウダー、 米粉、シナモン、ローレル)	
カラメル色素	

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	