

令和元年度 3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2年3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
カツカレーライス 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	10.00	13.00
		じゃがいも	30.00	39.00
		かぼちゃ	20.00	26.00
		たまねぎ	30.00	39.00
		にんじん	10.00	13.00
		① 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
		② チキンスープ	2.00	2.60
トンカツ		③ コンソメ	0.70	0.91
		④ トンカツ	30.00	30.00
		なたね油	3.00	3.00
ブロッコリーのマ ヨネーズサラダ		ブロッコリー	20.00	26.00
		キャベツ	20.00	26.00
		にんじん	6.00	7.80
		⑤ ノンエッグマヨネーズ	4.00	5.20
		⑥ こいくちしょうゆ	0.70	0.91
		穀物酢	0.50	0.65
	食塩	0.10	0.13	
	こしょう	0.01	0.01	
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	

② チキンスープ

原材料	アレルゲン
鶏ガラ	鶏肉
玉ねぎ	
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	
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 トンカツ

原材料	アレルゲン
豚肉	豚肉
食塩	小麦
でん粉	大豆
香辛料	
大豆粉	
植物油	
増粘多糖類	
水	
パン粉	

⑤ ノンエッグマヨネーズ

原材料	アレルゲン
食用植物油	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	

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2年3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	
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 野菜のソース テー	①	ハンバーグ	50.00	60.00
		キャベツ	20.00	26.00	
		たまねぎ	15.00	19.50	
		にんじん	5.00	6.50	
		ウスターソース	1.20	1.56	
		② お好み焼きソース	3.50	4.55	
野菜たっぷりトマ トスープ		③	ベーコン	8.00	10.40
			ひよこ豆	5.00	6.50
		たまねぎ	30.00	39.00	
		じゃがいも	20.00	26.00	
		かぼちゃ	15.00	19.50	
		にんじん	7.00	9.10	
		ズッキーニ	5.00	6.50	
		スイートコーン	5.00	6.50	
		にんにく	0.10	0.13	
		トマト缶詰	10.00	13.00	
		④ チキンスープ	3.00	3.90	
		⑤ うすくちしょうゆ	1.00	1.30	
		⑥ コンソメ	1.00	1.30	
		食塩	0.20	0.26	
		こしょう	0.01	0.01	
	ひなまつりゼリー	⑦	ひなまつりゼリー	40.00	40.00
	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	鶏肉
植物性たん白	大豆
たまねぎ	豚肉
豚脂	
豚肉	
乾燥マッシュポテト	
ワイン	
植物油脂	
水	
砂糖	
トマトケチャップ	
食塩	
香辛料	
炭酸C a	
着色料	
焼成C a	
ピロリン酸鉄	

② 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	

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 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B 1	
甘味料 (甘草・ステビア)	

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 ひなまつりゼリー

原材料	アレルゲン
豆乳加工食品	大豆
果糖ぶどう糖液糖	もも
砂糖	
還元水あめ	
デキストリン	
ぶどう糖	
水あめ	
もも果汁	
水	
ゲル化剤	
炭酸C a	
酸味料	
香料	
増粘剤	
乳化剤	
p H調整剤	
セルロース	
着色料	
クエン酸鉄N a	
塩化マグネシウム	

令和2年3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
いわしのかぼすレモン煮	①	いわしのかぼすレモン煮	40.00	50.00
たこの酢の物		たこ	7.00	9.10
	②	こいくちしょうゆ	0.10	0.13
		清酒	0.10	0.13
		キャベツ	20.00	26.00
		ブラックマッペもやし	12.00	15.60
		にんじん	6.00	7.80
		上白糖	1.00	1.30
		食塩	0.10	0.13
		穀物酢	1.75	2.28
	②	こいくちしょうゆ	1.50	1.95
	じゃがいものそぼろ煮		鶏肉	15.00
		じゃがいも	40.00	52.00
③		生揚げ	30.00	39.00
		たまねぎ	40.00	52.00
		にんじん	15.00	19.50
		こんにゃく	18.00	23.40
		平天	8.00	10.40
		さやいんげん	5.00	6.50
		三温糖	2.00	2.60
②		こいくちしょうゆ	5.00	6.50
		食塩	0.10	0.13
		清酒	1.50	1.95
④		削り節	2.00	2.60
		じゃがいもでん粉	1.00	1.30
牛乳		普通牛乳	206.00	206.00

原材料配合表

① いわしのかぼすレモン煮

原材料	アレルギー
いわし	小麦
砂糖	大豆
しょうゆ	
かぼす果汁	
レモン	
還元水あめ	
本みりん	
でん粉(甘藷)	
レモン果汁	
食塩	
水	

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 削り節

原材料	アレルギー
ウルメ・フシ	さば
サバ・フシ	

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	

令和2年3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
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
	チョコクリーム	①	チョコクリーム	11.00
かつおのオーロラソースがけ		かつお(でん粉付き)	45.00	58.50
		なたね油	4.50	5.85
		ケチャップ	4.50	5.85
		② ノンエッグマヨネーズ	3.00	3.90
		ウスターソース	0.15	0.20
さっぱりサラダ		上白糖	0.09	0.12
		③ 鶏肉(加工品)	8.00	10.40
		キャベツ	15.00	19.50
		だいこん	10.00	13.00
		にんじん	6.00	7.80
		スイートコーン	8.00	10.40
		レモン果汁	0.50	0.65
		上白糖	1.00	1.30
		食塩	0.10	0.13
		穀物酢	1.50	1.95
白菜のスープ		こしょう	0.03	0.04
		④ ベーコン	8.00	10.40
		はくさい	25.00	32.50
		じゃがいも	20.00	26.00
		たまねぎ	20.00	26.00
		にんじん	8.00	10.40
		セロリー	1.00	1.30
		パセリ	0.02	0.03
		⑤ チキンスープ	3.00	3.90
		⑥ こいくちしょうゆ	1.00	1.30
	⑦ コンソメ	1.00	1.30	
	食塩	0.20	0.26	
	こしょう	0.03	0.04	
はるか		はるか	40.00	40.00
牛乳		普通牛乳	206.00	206.00

① チョコクリーム

原材料	アレルゲン
砂糖	大豆
植物油脂	乳成分
ココア	
全粉乳	
カカオマス	
乳化剤	
香料	
脱脂粉乳	
乳糖	
ココアバター	

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 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 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 チキンスープ

原材料	アレルゲン
鶏ガラ	鶏肉
玉ねぎ	
水	

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2年3月6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(%)		
			小学校	中学校	
ちらしずし		精白米	65.00	83.50	
		強化米	0.20	0.26	
	①	ちらしずしの素	24.00	30.90	
	チキンチキンごぼう	②	鶏肉(でん粉付)	35.00	45.50
			ごぼう	18.00	23.40
			じゃがいもでん粉	1.80	2.34
			なたね油	5.48	7.12
		③	えだまめ	8.00	10.40
			三温糖	1.70	2.21
		④	こいくちしょうゆ	3.50	4.55
		みりん	1.10	1.43	
	清酒	1.10	1.43		
菜の花のおひたし		菜の花	15.00	19.50	
		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	6.00	7.80	
	⑤	油揚げ	4.00	5.20	
		上白糖	1.00	1.30	
	④	こいくちしょうゆ	2.00	2.60	
		だしこんぶ	0.10	0.13	
	⑥	削り節	0.10	0.13	
	はんぺんのすまし汁	⑦	はんぺん(白)	8.00	10.40
⑧		はんぺん(赤)	8.00	10.40	
⑨		木綿豆腐	25.00	32.50	
		たまねぎ	30.00	39.00	
		にんじん	10.00	13.00	
		乾しいたけ	0.20	0.26	
		葉ねぎ	5.00	6.50	
⑩		うすくちしょうゆ	2.00	2.60	
		清酒	1.00	1.30	
		みりん	0.70	0.91	
	食塩	0.20	0.26		
	⑥	削り節	2.00	2.60	
	だしこんぶ	1.00	1.30		
卒業お祝いデザート(中学)		いちごのジュレ	0.00	50.00	
	⑪	いちごのクレープ	0.00	35.00	
	⑫	紅白大福	0.00	40.00	
牛乳		普通牛乳	206.00	206.00	

原材料配合表

① ちらしずしの素

原材料	アレルゲン
砂糖	小麦
にんじん	大豆
醸造酢	
たけのこ	
れんこん	
食塩	
しょうゆ	
かんぴょう	
干しいたけ	
鰹節エキス	
昆布エキス	
醸造調味料	
みりん	

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 えだまめ

原材料	アレルゲン
えだまめ	大豆
食塩	
次亜塩素酸ナトリウム	

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 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)	
増粘多糖類(炭酸カルシウム、レシチン)	

⑥ 削り節

原材料	アレルゲン
ウルメ・フシ	さば
サバ・フシ	

⑦ はんぺん(白)

原材料	アレルゲン
魚肉(すけそうたら)	小麦
でん粉	やまいも
砂糖	大豆
食塩	
植物油	
発酵調味液	
やまいも	
調味料(有機酸等)	
増粘多糖類	
添加水	

⑧ はんぺん(赤)

原材料	アレルゲン
魚肉(すけそうたら)	小麦
でん粉	やまいも
砂糖	大豆
食塩	
植物油	
発酵調味液	
やまいも	
調味料(有機酸等)	
増粘多糖類	
着色料(コチニール)	
添加水	

⑨ 木綿豆腐

原材料	アレルゲン
丸大豆	大豆
凝固剤	
消泡剤	

⑩ 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)	

⑪ いちごのクレープ

原材料	アレルゲン
豆乳	大豆
砂糖	
加工油脂	
米粉	
水あめ	
いちごピューレー(いちご、砂糖、水あめ、ぶどう糖果糖液糖)	
植物油	
調整豆乳粉末	
いちご果汁(濃縮還元)	
砂糖・ぶどう糖果糖液糖	
麦芽糖	
水	
加工デンプン	
増粘多糖類	
乳化剤	
安定剤(増粘多糖類)	
香料	
凝固剤	
紅麴色素	
ビタミンC	
メタリン酸Na	
カラメル色素	
酸味料	
ベーキングパウダー	
ピロリン酸第二鉄	
カロチノイド色素	

⑫ 紅白大福

原材料	アレルゲン
もち粉	大豆
砂糖	
小豆	
仕込水	
食塩	
澱粉	
酵素	
着色料(ビートレッド)	
加工デンプン	

令和2年3月9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
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	1.88	2.42
皿うどん 皿うどんめん 皿うどんの具	①	皿うどんめん	30.00	40.00
		豚肉	12.00	15.60
		いか	10.00	13.00
		にんじん	8.00	10.40
		はくさい	20.00	26.00
		たまねぎ	30.00	39.00
		ブラックマッペもやし	20.00	26.00
		乾しいたけ	0.50	0.65
		② ごま油	0.50	0.65
		③ 中華だし	0.50	0.65
		清酒	1.00	1.30
		④ こいくちしょうゆ	3.00	3.90
		食塩	0.20	0.26
		こしょう	0.02	0.03
じゃがいもでん粉	1.50	1.95		
豆腐焼売	⑤	豆腐焼売	30.00	60.00
ひじきのナムル		ほしひじき	0.80	1.04
	⑥	ハム	7.00	9.10
		キャベツ	20.00	26.00
		ほうれんそう	8.00	10.40
		にんじん	6.00	7.80
	②	ごま油	0.50	0.65
		上白糖	0.80	1.04
		食塩	0.10	0.13
		穀物酢	1.50	1.95
	④	こいくちしょうゆ	1.50	1.95
	ごま	0.50	0.65	
牛乳		普通牛乳	206.00	206.00

① 皿うどんめん

原材料	アレルゲン
小麦粉	小麦
食用植物油 (なたね油)	
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 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	

⑤ 豆腐焼売

原材料	アレルゲン
たまねぎ	大豆
にんじん	小麦
えだまめ	
とうもろこし	
豆腐	
魚肉すり身	
なたね油	
豆乳	
粉末状大豆たん白	
砂糖	
食塩	
酵母エキス	
発酵調味料	
ひじき	
香辛料	
加工デンプン	
水	
小麦粉	
還元でん粉分解物	

⑥ 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	

令和2年3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
	鶏肉の赤ワイン煮		鶏肉	30.00
		食塩	0.10	0.13
		こしょう	0.01	0.01
		にんにく	0.10	0.13
		サラダ油	0.50	0.65
		たまねぎ	20.00	26.00
		しめじ	5.00	6.50
		ブロッコリー	10.00	13.00
		ケチャップ	4.00	5.20
		① コンソメ	0.25	0.33
		赤ワイン	3.00	3.90
		じゃがいもでん粉	0.20	0.26
コンソメポテト			じゃがいも	45.00
		① コンソメ	0.40	0.52
		食塩	0.20	0.26
		こしょう	0.02	0.03
ジュリアンスープ		② ベーコン	8.00	10.40
		たまねぎ	30.00	39.00
		だいこん	20.00	26.00
		にんじん	15.00	19.50
		ブラックマッペもやし	20.00	26.00
		セロリー	1.00	1.30
		③ こいくちしょうゆ	0.50	0.65
		④ うすくちしょうゆ	1.50	1.95
		⑤ チキンスープ	3.00	3.90
		白ワイン	0.50	0.65
		① コンソメ	1.00	1.30
		食塩	0.20	0.26
		こしょう	0.02	0.03
ブルーベリータルト	⑥	ブルーベリータルト	25.00	25.00
牛乳		普通牛乳	206.00	206.00

① 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	

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 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 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 チキンスープ

原材料	アレルゲン
鶏ガラ	鶏肉
玉ねぎ	
水	

⑥ ブルーベリータルト

原材料	アレルゲン
砂糖	大豆
米粉	
豆乳	
ショートニング	
水あめ	
ブルーベリー果汁	
コーンフラワー	
植物油	
水溶性植物繊維	
でん粉	
調整豆乳粉末	
海藻カルシウム	
発酵調味料	
こんにやく加工品	
水	
加工デンプン	
ゲル化剤 (増粘多糖類)	
膨張剤	
酸味料	
香料	
凝固剤	
ピロリン酸第二鉄	
増粘剤 (キサンタンガム)	
乳化剤	

令和2年3月11日(水) 学校給食献立表

献立名	配合表	食品名	1人当たり予定可食量(g)	
			小学校	中学校
麦ごはん		精白米	70.00	90.00
		強化米	0.21	0.27
		おおむぎ米粒麦	7.00	9.00
さばの塩焼き	①	さばの塩焼き	40.00	50.00
白菜とほうれんそうののりごま和え		はくさい	25.00	32.50
		にんじん	10.00	13.00
		ほうれんそう	8.00	10.40
		ごま	1.20	1.56
		② もみのり	0.60	0.78
		③ こいくちしょうゆ	2.00	2.60
		上白糖	1.00	1.30
けんちょう		鶏肉	6.00	7.80
		④ 木綿豆腐	55.00	71.50
		⑤ 油揚げ	5.00	6.50
		さといも	20.00	26.00
		だいこん	45.00	58.50
		にんじん	8.00	10.40
		こんにゃく	18.00	23.40
		乾しいたけ	0.20	0.26
		⑥ ごま油	0.50	0.65
		みりん	1.00	1.30
		清酒	1.00	1.30
		食塩	0.20	0.26
		上白糖	1.00	1.30
		③ こいくちしょうゆ	4.00	5.20
		だしこんぶ	0.50	0.65
		⑦ 削り節	2.00	2.60
	牛乳		普通牛乳	206.00

原材料配合表

① さばの塩焼き

原材料	アレルギー
さば	さば
食塩	

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 木綿豆腐

原材料	アレルギー
丸大豆	大豆
凝固剤	
消泡剤	

⑤ 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)	

⑥ 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

⑦ 削り節

原材料	アレルギー
ウルメ・フシ	さば
サバ・フシ	

令和2年3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
	若鶏さっくりフライ	①	若鶏さっくりフライ	40.00
		なたね油	4.00	4.00
ミートボールのブラウンソース煮	②	ミートボール	30.00	39.00
		かぼちゃ	20.00	26.00
		にんじん	20.00	26.00
		たまねぎ	35.00	45.50
		しめじ	6.00	7.80
		ブロッコリー	15.00	19.50
		トマト缶詰	8.00	10.40
		③ チキンスープ	3.00	3.90
		④ コンソメ	1.00	1.30
		⑤ デミグラスソース	12.00	15.60
		ケチャップ	3.00	3.90
		ウスターソース	0.60	0.78
		上白糖	0.30	0.39
		赤ワイン	1.00	1.30
	食塩	0.20	0.26	
	こしょう	0.01	0.01	
春のフルーツミックス	⑥	もも缶詰	30.00	39.00
		いちご	10.00	13.00
		いちごゼリー	20.00	26.00
		はちみつレモンゼリー	15.00	19.50
牛乳		普通牛乳	206.00	206.00

① 若鶏さっくりフライ

原材料	アレルゲン
若鶏肉(もも)	鶏肉
米パン粉	
マッシュポテト	
食塩	
こしょう	
澱粉(とうもろこし)	
植物繊維	
酵母エキス	
加工澱粉	
増粘剤(加工澱粉)	
水	

② ミートボール

原材料	アレルゲン
鶏肉	鶏肉
豚肉	豚肉
たまねぎ	小麦
しょうが	大豆
パン粉	
でん粉	
粉末状植物性たん白	
豚脂	
粒状植物性たん白	
プルーンピューレ	
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	

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	

⑤ 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	

⑥ もも缶詰

原材料	アレルゲン
黄もも	もも
砂糖	
クエン酸	
水	

令和2年3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
ガバオライス 麦ごはん		精白米	70.00	90.00
		強化米	0.21	0.27
目玉焼き ガバオライスの具	①	おおむぎ米粒麦	7.00	9.00
		目玉焼き	40.00	40.00
		鶏肉	25.00	32.50
		にんにく	0.30	0.39
		たまねぎ	20.00	26.00
		にんじん	6.00	7.80
		彩り野菜ミックス	15.00	19.50
		バジル	0.02	0.03
		オイスターソース	1.10	1.43
		みりん	0.50	0.65
		② ごま油	0.80	1.04
		③ こいくちしょうゆ	0.80	1.04
		清酒	0.70	0.91
		④ 中華だし	0.30	0.39
		上白糖	0.50	0.65
		食塩	0.10	0.13
		こしょう	0.02	0.03
トムヤムクン		えび	20.00	26.00
		にんにく	0.20	0.26
		たまねぎ	30.00	39.00
		にんじん	15.00	19.50
		ブラックマッペもやし	20.00	26.00
		しめじ	8.00	10.40
		トマト缶詰	6.00	7.80
		みずな	5.00	6.50
		レモン果汁	0.20	0.26
	⑤ 鳥がらだし	0.60	0.78	
		コチュジャン	0.30	0.39
	⑥ うすくちしょうゆ	1.00	1.30	
		清酒	0.80	1.04
		食塩	0.25	0.33
	こしょう	0.02	0.03	
バナナのスティックケーキ	⑦	バナナのスティックケーキ	25.00	25.00
牛乳		普通牛乳	206.00	206.00

① 目玉焼き

原材料	アレルゲン
鶏卵	卵
植物油脂	大豆

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 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 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	

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 バナナのスティックケーキ

原材料	アレルゲン
バナナピューレー	バナナ
砂糖	大豆
米粉	
豆乳	
植物油	
調整豆乳粉末	
加工デンプン	
膨張剤	
乳化剤	
香料	
凝固剤	

令和2年3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
五目釜めし		精白米	65.00	83.50
		強化米	0.21	0.27
	①	こいくちしょうゆ	2.20	2.83
		清酒	1.10	1.41
	②	五目ごはんの素	21.67	27.84
たらの野菜あんかけ		たら(でん粉付)	50.00	50.00
		なたね油	5.00	5.00
		たまねぎ	8.00	8.00
		にんじん	3.00	3.00
		さやいんげん	3.00	3.00
		乾しいたけ	0.20	0.20
		上白糖	1.50	1.50
		穀物酢	0.80	0.80
	①	こいくちしょうゆ	2.50	2.50
		みりん	1.60	1.60
		だしiriこ	0.30	0.30
		じゃがいもでん粉	0.30	0.30
	おじゃがもち汁		おじゃがもち	30.00
③		油揚げ	8.00	10.40
		たまねぎ	30.00	39.00
		はくさい	25.00	32.50
		だいこん	20.00	26.00
		にんじん	10.00	13.00
		こまつな	6.00	7.80
		だしiriこ	3.00	3.90
④		合わせみそ	11.00	14.30
せとみ			せとみ	35.00
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

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	

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)	

② 五目ごはんの素

原材料	アレルゲン
しょうゆ	小麦
ごぼう	大豆
たけのこ	鶏肉
こんにゃく	
にんじん	
鶏肉	
油揚げ	
たん白加水分解物	
食用植物油脂	
食塩	
鰹節エキス	
みりん	
煮干エキス	
干しいたけ	
かきエキス	
チキンエキス	
醸造調味料	
砂糖	
昆布エキス	
水	

④ 合わせみそ

原材料	アレルゲン
米	大豆
大豆	
大麦	
食塩	

令和2年3月17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
	白身魚のバジル焼き		白身魚のバジル焼き	50.00
ささみと豆のサラダ	①	鶏肉(加工品)	8.00	10.40
		ブロッコリー	15.00	19.50
		キャベツ	15.00	19.50
		にんじん	6.00	7.80
	②	雑穀	3.00	3.90
		上白糖	0.80	1.04
		食塩	0.20	0.26
		穀物酢	1.20	1.56
	こしょう	0.02	0.03	
パンプキンシチュー *乳除去食		鶏肉	20.00	26.00
		かぼちゃ	25.00	32.50
		かぼちゃペースト	20.00	26.00
		じゃがいも	30.00	39.00
		たまねぎ	35.00	45.50
		にんじん	10.00	13.00
		スイートコーン	8.00	10.40
		普通牛乳	30.00	39.00
		生クリーム(乳)	4.00	5.20
		③ クリームシチュールウ	8.00	10.40
	④ コンソメ	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

① 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	

② 雑穀

原材料	アレルゲン
グリーンピース	大豆
ひよこ豆	
小豆	
レンズ豆	
玄米	
押麦	
黒大豆	
赤米	
黒米	
もち麦	
硫酸第一鉄 (呈色安定剤)	

③ クリームシチュールウ

原材料	アレルゲン
小麦粉	乳
植物油脂	小麦
砂糖	大豆
でんぷん	鶏肉
食塩	豚肉
デキストリン	
全粉乳	
脱脂粉乳	
乳等加工品	
玉ねぎ加工品	
オニオンパウダー	
チーズパウダー	
酵母エキス	
チキンブイヨンパウダー	
野菜エキス	
ポークエキス	
しょう油加工品	
香辛料	
調味油	
バターミルクパウダー	
調味料(アミノ酸等)	
香料	
乳化剤	
酸味料	
酸化防止剤 (ビタミンE、 ビタミンC)	
1未満原料合算	

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2年3月18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	
ケチャップライス		精白米	70.00	90.00	
		強化米	0.21	0.27	
	①	コンソメ	1.10	1.41	
	②	チキンライスの素	12.00	15.43	
えびフライ	③	えびフライ	28.00	56.00	
		なたね油	2.80	5.60	
野菜のマリネ		ブロッコリー	25.00	32.50	
		カリフラワー	10.00	13.00	
		たまねぎ	5.00	6.50	
		赤ピーマン	2.00	2.60	
		黄ピーマン	2.00	2.60	
		オリーブ油	0.30	0.39	
		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	
	④	うすくちしょうゆ	1.00	1.30	
		こしょう	0.01	0.01	
	ABCスープ		マカロニ(小麦)	5.00	6.50
		⑤	ベーコン	8.00	10.40
		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	
		スイートコーン	7.00	9.10	
		こまつな	6.00	7.80	
⑥		チキンスープ	3.00	3.90	
④		うすくちしょうゆ	1.20	1.56	
①		コンソメ	1.00	1.30	
		食塩	0.20	0.26	
		こしょう	0.01	0.01	
卒業お祝いデザート(小学)			いちごのジュレ	50.00	0.00
		⑦	いちごのクレープ	35.00	0.00
	⑧	紅白大福	40.00	0.00	
牛乳		普通牛乳	206.00	206.00	

原材料配合表

① 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	
ポーケエキスパウダー	
酵母エキス	
調味料(アミノ酸等)	
カラメル色素	
酸味料	

② チキンライスの素

原材料	アレルゲン
乾燥たまねぎ	小麦
味付け鶏肉	大豆
グリーンピース	鶏肉
食塩	
植物油	
トマトパウダー	
砂糖	
乾燥スイートコーン	
ぶどう糖	
たんぱく加水分解物	
香辛料	
寒天	
パプリカ色素	
酸化防止剤 (ビタミンE)	

③ えびフライ

原材料	アレルゲン
パン粉	小麦
小麦粉	大豆
植物油	えび
でん粉	
食塩	
植物性たん白	
水	
えび	
加工でん粉	
乳化剤	
調味料(アミノ酸等)	
増粘多糖類	
炭酸Ca	
カロチノイド色素	
pH調整剤	
(その他キャリアーオーバー等)	

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 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 いちごのクレープ

原材料	アレルゲン
豆乳	大豆
砂糖	
加工油脂	
米粉	
水あめ	
いちごピューレー (いちご、 砂糖、 水あめ、 ぶどう糖果糖液糖)	
植物油	
調整豆乳粉末	
いちご果汁(濃縮還元)	
砂糖・ぶどう糖果糖液糖	
麦芽糖	
水	
加工デンプン	
増粘多糖類	
乳化剤	
安定剤(増粘多糖類)	
香料	
凝固剤	
紅麴色素	
ビタミンC	
メタリン酸Na	
カラメル色素	
酸味料	
ベーキングパウダー	
ピロリン酸第二鉄	
カロチノイド色素	

⑧ 紅白大福

原材料	アレルゲン
もち粉	大豆
砂糖	
小豆	
仕込水	
食塩	
澱粉	
酵素	
着色料 (ビートレッド)	
加工デンプン	

令和2年3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
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
	夏みかんジャム		夏みかんジャム	15.00
はなっこりのペロンチーノ		スパゲッティ(小麦)	30.00	39.00
	①	ベーコン	10.00	13.00
		にんにく	0.50	0.65
		はなっこりー	20.00	26.00
		にんじん	15.00	19.50
		たまねぎ	30.00	39.00
		エリンギ	8.00	10.40
		白ワイン	0.50	0.65
	②	コンソメ	1.00	1.30
	③	こいくちしょうゆ	1.60	2.08
		食塩	0.20	0.26
		オリーブ油	3.30	4.29
		一味とうがらし	0.01	0.01
	オムレツ	④	オムレツ	50.00
ポパイサラダ		ほうれんそう	15.00	19.50
		キャベツ	20.00	26.00
		にんじん	10.00	13.00
		しらす干し	3.00	3.90
	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
	③	こいくちしょうゆ	1.00	1.30
牛乳		普通牛乳	206.00	206.00

① ベーコン

原材料	アレルゲン
豚ばら肉	豚肉
粉末水あめ	
食塩	

② コンソメ

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

③ こいくちしょうゆ

原材料	アレルゲン
脱脂加工大豆	大豆
小麦	小麦
食塩	
アミノ酸液	
砂糖	
調味料(アミノ酸等)	
カラメル色素	
甘味料 (甘草・ステビア)	
ビタミンB1	

④ オムレツ

原材料	アレルゲン
鶏卵	卵
鶏ガラスープ	大豆
大豆油	
米酢	
食塩	
砂糖	
加工でん粉	
乳酸カルシウム	
ピロリン酸第二鉄	

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

令和2年3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
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
まぐろのフライ	①	まぐろのフライ	40.00	40.00
		なたね油	4.00	4.00
キャベツのゆかり和え		キャベツ	20.00	26.00
		ブラックマッペもやし	16.00	20.80
		にんじん	8.00	10.40
		ゆかり	0.80	1.04
	②	こいくちしょうゆ	0.60	0.78
すきやき		牛肉	18.00	23.40
	③	焼き豆腐	40.00	52.00
	④	焼きふ	5.00	6.50
		はくさい	30.00	39.00
		たまねぎ	30.00	39.00
		にんじん	15.00	19.50
		しらたき	20.00	26.00
		ブラックマッペもやし	20.00	26.00
		根深ねぎ	5.00	6.50
		サラダ油	1.00	1.30
		三温糖	2.50	3.25
	②	こいくちしょうゆ	7.00	9.10
		清酒	1.80	2.34
むらさきいもチップス		むらさきいもチップス	6.00	6.00
牛乳		普通牛乳	206.00	206.00

原材料配合表

① まぐろのフライ

原材料	アレルゲン
コシナガマグロ	小麦
加工デンプン	大豆
調味料(アミノ酸等)	
水	
パン粉	
バター粉	
小麦粉	
食塩	
調味料(アミノ酸)	
乳化剤製剤	
増粘剤製剤	

③ 焼き豆腐

原材料	アレルゲン
大豆	大豆
菜種油	

④ 焼きふ

原材料	アレルゲン
小麦粉	小麦
小麦粉グルテン	

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2年3月24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
パニーニ 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
	パニーニの具	①	① ハム	8.00
		キャベツ	20.00	26.00
		きゅうり	6.00	7.80
		トマト	13.00	16.90
		オリーブ油	0.10	0.13
		上白糖	1.00	1.30
		食塩	0.20	0.26
		穀物酢	1.30	1.69
		② うすくちしょうゆ	0.50	0.65
		こしょう	0.02	0.03
スライスチーズ	③	③ スライスチーズ	20.00	20.00
じゃがいもカップのさつまいもとお豆グラタン	④	④ じゃがいもカップのさつまいもとお豆グラタン	40.00	40.00
キャロットポター ジュ * 乳除去食		にんじん	25.00	32.50
		にんじんピューレー	20.00	26.00
		たまねぎ	30.00	39.00
		⑤ ベーコン	8.00	10.40
		普通牛乳	20.00	26.00
		生クリーム(乳)	3.00	3.90
		⑥ ベシヤメルソース	6.00	7.80
		⑦ コンソメ	1.00	1.30
		食塩	0.10	0.13
		こしょう	0.01	0.01
	パセリ	0.02	0.03	
牛乳		普通牛乳	206.00	206.00

① 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	

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 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	

④ じゃがいもカップのさつまいもとお豆グラタン

原材料	アレルゲン
ショートニング	大豆
米粉	鶏肉
乾燥マッシュポテト	
さつまいも	
豆乳	
さつまいもペースト	
ゆで大豆	
粉末水あめ	
水溶性食物繊維	
砂糖	
ソテーオニオン	
食塩	
チキンオイル	
酵母エキス	
調整豆乳粉末	
トマトペースト	
水	
トレハロース	
増粘剤 (加エデンブ、 増粘多糖類)	
加エデンブ	
安定剤 (キサンタンガム)	
乳化剤 ピロリン酸第二鉄	

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 ベシヤメルソース

原材料	アレルゲン
乳製品	乳
(脱脂粉乳 ホエイパウダー 全粉乳 チーズ バター)	小麦 大豆
粉末植物油	
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 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2年3月25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
五目包子	①	五目包子	25.00	50.00
さばの中華風和え	②	さば(加工品)	10.00	13.00
		キャベツ	20.00	26.00
		ブラックマッペもやし	10.00	13.00
		にんじん	5.00	6.50
	③	ごま油	1.00	1.30
		上白糖	1.00	1.30
		食塩	0.10	0.13
		穀物酢	1.20	1.56
	④	こいくちしょうゆ	1.30	1.69
	生揚げの中華煮	⑤	生揚げ	50.00
		豚肉	10.00	13.00
		たまねぎ	30.00	39.00
		にんじん	15.00	19.50
		チンゲンサイ	10.00	13.00
		ブラックマッペもやし	25.00	32.50
		たけのこ水煮缶詰	15.00	19.50
		乾しいたけ	0.20	0.26
		しょうが	0.30	0.39
③		ごま油	1.00	1.30
		清酒	1.00	1.30
		上白糖	0.50	0.65
		食塩	0.30	0.39
④		こいくちしょうゆ	3.50	4.55
⑥		うすくちしょうゆ	1.00	1.30
⑦	中華だし	0.80	1.04	
	じゃがいもでん粉	2.00	2.60	
牛乳		普通牛乳	206.00	206.00

① 五目包子

原材料	アレルゲン
キャベツ	鶏肉
たまねぎ	豚肉
にんじん	大豆
にら	小麦
鶏肉	ごま
豚肉	
たら	
でん粉	
豆腐	
ひじき	
しょうゆ	
砂糖	
植物油脂	
発酵調味料	
食塩	
オイスターソース	
魚介エキス	
魚介エキス調味料	
おろししょうが	
香辛料	
小麦粉	
粉末油脂	
還元でん粉糖化物	
ぶどう糖	
粉末状植物性たん白	
豆腐用凝固剤	
乳化剤	
加工デンプン	
調整水	

② さば(加工品)

原材料	アレルゲン
さば	小麦
菜種油	大豆
醤油	さば
食塩	
酸味料	

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 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)	

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	

令和2年3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
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
	チキンのカレー風味焼き		鶏肉	50.00
		ケチャップ	1.90	1.90
		オイスターソース	0.35	0.35
		にんにく	0.30	0.30
		しょうが	0.30	0.30
		カレー粉	0.12	0.12
		食塩	0.06	0.06
		① こいくちしょうゆ	0.02	0.02
		こしょう	0.01	0.01
ツナサラダ			まぐろ水煮	15.00
		キャベツ	10.00	13.00
		ほうれんそう	10.00	13.00
		にんじん	8.00	10.40
		スイートコーン	6.00	7.80
		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
		食塩	0.10	0.13
		こしょう	0.01	0.01
春野菜のポトフ		④ ウインナー	30.00	39.00
		じゃがいも	20.00	26.00
		はくさい	20.00	26.00
		たまねぎ	30.00	39.00
		アスパラガス	10.00	13.00
		にんじん	10.00	13.00
		⑤ コンソメ	0.80	1.04
		⑥ チキンスープ	3.00	3.90
		① こいくちしょうゆ	0.80	1.04
		食塩	0.20	0.26
	こしょう	0.02	0.03	
すだちと桃のゼリー	⑦	すだちと桃のゼリー	40.00	40.00
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 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 ウインナー

原材料	アレルゲン
鶏肉	鶏肉
豚脂肪	豚肉
水	
調味料(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)	

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 チキンスープ

原材料	アレルゲン
鶏ガラ	鶏肉
玉ねぎ	
水	

⑦ すだちと桃のゼリー

原材料	アレルゲン
砂糖	もも
ぶどう糖果糖液糖	りんご
黄桃シロップ漬け(果肉)	
粉あめ	
食物繊維(イヌリン)	
水あめ	
すだち果汁	
ピーチ濃縮果汁	
りんご濃縮果汁	
ゲル化剤(増粘多糖類)	
クエン酸(Na)	
香料	
増粘剤(ローカスト)	
V. C	
着色料(紅麴)	
水	