

令和2年度 4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4月8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
たけのごはん		精白米	65.00	83.50
		強化米	0.20	0.26
	①	こいくちしょうゆ	2.00	2.57
		清酒	1.00	1.28
		鶏肉	10.00	13.00
	②	油揚げ	6.00	7.80
		たけのご水煮缶詰	10.00	13.00
	③	えだまめ	5.00	6.50
		にんじん	3.00	3.90
	④	うすくちしょうゆ	0.80	1.04
		上白糖	0.65	0.85
		みりん	1.00	1.30
		清酒	0.30	0.39
		食塩	0.25	0.33
		和風だし	0.30	0.39
	鶏の唐揚げ	⑤	鶏の唐揚げ	40.00
		なたね油	4.00	4.00
ほうれんそうの磯香和え		ほうれんそう	30.00	39.00
		ブラックマツペもやし	15.00	19.50
		にんじん	8.00	10.40
	⑥	もみのり	0.60	0.78
		上白糖	1.00	1.30
きのこのみそ汁	①	こいくちしょうゆ	2.00	2.60
		しめじ	10.00	13.00
		乾しいたけ	0.20	0.26
	⑦	木綿豆腐	45.00	58.50
	②	油揚げ	10.00	13.00
		はくさい	20.00	26.00
すだちと桃のゼリー	⑧	合わせみそ	11.00	14.30
		だしiriこ	3.00	3.90
	⑨	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 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 炭酸マグネシウム レシチン)	

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 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 鶏の唐揚げ

原材料	アレルゲン
若鶏肉	鶏肉
澱粉	小麦
小麦粉	大豆
食塩	
こしょう	
生姜	
粉末醤油	
粉末水飴	
砂糖	
ぶどう糖	

⑥ 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	

⑦ 木綿豆腐

原材料	アレルゲン
丸大豆	大豆
凝固剤	
消泡剤	

⑧ 合わせみそ

原材料	アレルゲン
米	大豆
大豆	
大麦	
食塩	

⑨ 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	

令和2年4月9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
アップルパン		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 ドライアップル	11.00	17.00
	白身魚のトマトソースがけ		ホキ(でん粉付き)	50.00
		なたね油	5.00	5.00
		トマト缶詰	7.00	7.00
		たまねぎ	8.00	8.00
		にんにく	0.10	0.10
		オリーブ油	0.80	0.80
		② うすくちしょうゆ	0.05	0.05
		上白糖	0.50	0.50
		白ワイン	1.00	1.00
		ケチャップ	3.00	3.00
		食塩	0.20	0.20
コールスロー		こしょう	0.02	0.02
		キャベツ	30.00	39.00
		きゅうり	10.00	13.00
		にんじん	8.00	10.40
		スイートコーン	6.00	7.80
		③ ノンエッグマヨネーズ	5.00	6.50
		④ 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
コンソメスープ		⑤ ベーコン	7.00	9.10
		たまねぎ	20.00	26.00
		じゃがいも	20.00	26.00
		にんじん	10.00	13.00
		アスパラガス	10.00	13.00
		ブラックマッペもやし	20.00	26.00
		パセリ	0.02	0.03
		⑥ コンソメ	1.00	1.30
		白ワイン	0.50	0.65
		食塩	0.20	0.26
		こしょう	0.03	0.04
牛乳		普通牛乳	206.00	206.00

原材料配合表

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(クエン酸)	
酸化防止剤(V.C)	
仕込水	

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 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 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 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 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4月10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
5種の野菜入り肉焼売	①	5種の野菜入り肉焼売	36.00	36.00
春雨の酢の物		緑豆はるさめ	3.00	3.90
		キャベツ	15.00	19.50
		きゅうり	10.00	13.00
		にんじん	8.00	10.40
		ごま	2.00	2.60
		② ごま油	0.50	0.65
		③ こいくちしょうゆ	1.50	1.95
		穀物酢	1.50	1.95
		上白糖	0.80	1.04
	チンゲンサイの スープ		④ ベーコン	12.00
		⑤ 木綿豆腐	30.00	39.00
		チンゲンサイ	10.00	13.00
		にんじん	10.00	13.00
		たまねぎ	20.00	26.00
		ブラックマツペもやし	20.00	26.00
		乾しいたけ	0.50	0.65
		② ごま油	0.80	1.04
		③ こいくちしょうゆ	1.00	1.30
		⑥ うすくちしょうゆ	2.00	2.60
		清酒	0.50	0.65
		⑦ 中華だし	1.00	1.30
		食塩	0.10	0.13
		こしょう	0.02	0.03
桃の花ゼリー	⑧	桃の花ゼリー	40.00	40.00
牛乳		普通牛乳	206.00	206.00

① 5種の野菜入り肉焼売	
原材料	アレルゲン
鶏肉	鶏肉
とうもろこし	豚肉
にんじん	小麦
豚脂	大豆
たまねぎ	
植物性たん白	
豚肉	
ほうれんそう	
でん粉加工食品	
パン粉	
しょうがペースト	
みりん	
小麦粉	
水	
砂糖	
しょうゆ	
食塩	
酵母エキス	
水あめ混合異性化液糖	
香辛料	
炭酸Ca	
ピロリン酸鉄	
乳化剤	

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 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 木綿豆腐	
原材料	アレルゲン
丸大豆	大豆
凝固剤	
消泡剤	

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 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	

⑧ 桃の花ゼリー	
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Ca	
酸味料	
香料	
増粘剤	
乳化剤	
pH調整剤	
セルロース	
着色料	
クエン酸鉄Na	
塩化マグネシウム	

令和2年4月13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	
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	1.75	2.25	
かき揚げ肉うどん 肉うどん	①	うどん	45.00	58.50	
		牛肉	20.00	26.00	
	②	油揚げ	5.00	6.50	
		三温糖	0.70	0.91	
	③	こいくちしょうゆ	1.00	1.30	
		清酒	0.40	0.52	
		かまぼこ	10.00	13.00	
		にんじん	10.00	13.00	
		たまねぎ	25.00	32.50	
		葉ねぎ	5.00	6.50	
	③	こいくちしょうゆ	5.00	6.50	
		みりん	0.80	1.04	
		食塩	0.30	0.39	
		清酒	0.80	1.04	
		だしこんぶ	1.00	1.30	
	かき揚げ	④	削り節	2.00	2.60
		⑤	かき揚げ	50.00	50.00
		なたね油	5.00	5.00	
清見オレンジ		清見オレンジ	48.00	48.00	
牛乳		普通牛乳	206.00	206.00	

原材料配合表

① うどん

原材料	アレルゲン
小麦粉	小麦
食塩	
小麦たん白	
水	

② 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 炭酸マグネシウム レシチン)	

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 削り節

原材料	アレルゲン
ウルメ・フシ	さば
サバ・フシ	

⑤ かき揚げ

原材料	アレルゲン
たまねぎ	小麦
にんじん	大豆
ごぼう	
しゅんぎく	
小麦粉	
食塩	
粉末状植物性たん白	
揚げ油(パーム油)	
調味料(アミノ酸等)	
ベーキングパウダー	
カロチノイド色素	
水	

令和2年4月14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	
	小松菜とにんじんのソテー		鶏肉	8.00	10.40
		にんじん	10.00	13.00	
		たまねぎ	15.00	19.50	
		こまつな	10.00	13.00	
		ブラックマッペもやし	10.00	13.00	
		サラダ油	0.30	0.39	
①		コンソメ	0.40	0.52	
		食塩	0.10	0.13	
ブロッコリーのサラダ		ブロッコリー	15.00	19.50	
		カリフラワー	10.00	13.00	
		キャベツ	30.00	39.00	
	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	
		こしょう	0.01	0.01	
		すりごま	2.00	2.60	
	ミートボールのトマト煮	④	ミートボール	30.00	39.00
⑤		大豆水煮	20.00	26.00	
		じゃがいも	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	
		スイートコーン	5.00	6.50	
		トマト缶詰	15.00	19.50	
		ケチャップ	10.00	13.00	
		サラダ油	0.50	0.65	
⑥		チキンスープ	3.00	3.90	
		ウスターソース	0.50	0.65	
③		こいくちしょうゆ	0.10	0.13	
		上白糖	0.20	0.26	
①		コンソメ	0.40	0.52	
		食塩	0.10	0.13	
		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 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	

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 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	
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	

⑤ 大豆水煮

原材料	アレルゲン
大豆	大豆
水	

⑥ チキンスープ

原材料	アレルゲン
鶏ガラ	鶏肉
玉ねぎ	
水	

令和2年4月15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
さわらの西京焼き	①	さわらの西京焼き	40.00	50.00
高菜漬けの炒め物	②	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
	③	ごま油	0.80	1.04
		三温糖	0.80	1.04
	④	こいくちしょうゆ	1.20	1.56
		みりん	0.20	0.26
若竹汁		たけのこ水煮缶詰	15.00	19.50
		カットわかめ	1.00	1.30
	⑤	油揚げ	8.00	10.40
	⑥	木綿豆腐	40.00	52.00
		にんじん	10.00	13.00
		しめじ	5.00	6.50
		葉ねぎ	5.00	6.50
	④	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
		清酒	0.80	1.04
		みりん	0.80	1.04
		食塩	0.25	0.33
	⑧	削り節	2.00	2.60
		だしこんぶ	1.00	1.30
	いちごのスティックケーキ	⑨	いちごのスティックケーキ	25.00
牛乳		普通牛乳	206.00	206.00

① さわらの西京焼き

原材料	アレルゲン
サワラ	大豆
米味噌	
砂糖	
みりん風調味料	

② たかな漬

原材料	アレルゲン
塩蔵高菜	小麦 大豆
アミノ酸液	
食塩	
着色料(ウコン色素)	
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 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)	大豆
消泡剤(グリセリン脂肪酸エステル)	
炭酸カルシウム 炭酸マグネシウム レシチン)	

⑥ 木綿豆腐

原材料	アレルゲン
丸大豆	大豆
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 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)	

⑧ 削り節

原材料	アレルゲン
ウルメ・フシ	さば
サバ・フシ	

⑨ いちごのスティックケーキ

原材料	アレルゲン
豆乳	大豆
砂糖	
米粉	
いちごピューレー	
植物油	
調整豆乳粉末	
加工デンプン	
膨張剤	
乳化剤	
香料	
酸味料	
紅麴色素	
凝固剤	

令和2年4月16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	11.00
オムレツ	②	オムレツ	50.00	60.00
はなっこりのソテー	③	まぐろ水煮	10.00	13.00
		はなっこりー	15.00	19.50
		たまねぎ	15.00	19.50
		にんじん	8.00	10.40
		サラダ油	0.30	0.39
	④	コンソメ	0.30	0.39
		食塩	0.20	0.26
		こしょう	0.02	0.03
春野菜のスープ		たまねぎ	30.00	39.00
		キャベツ	30.00	39.00
		にんじん	10.00	13.00
		じゃがいも	20.00	26.00
		きぬさや	8.00	10.40
	⑤	ベーコン	5.00	6.50
	⑥	チキンスープ	5.00	6.50
	④	コンソメ	1.00	1.30
	⑦	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
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 乳成分
植物油	
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 オムレツ

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	

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 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	

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 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4月17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
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
		牛肉	20.00	26.00
		じゃがいも	45.00	58.50
		たまねぎ	40.00	52.00
		にんじん	20.00	26.00
		グリーンピース	3.00	3.90
		にんにく	0.30	0.39
		しょうが	0.30	0.39
		① アップルピューレ	3.00	3.90
		② カレールウ	10.00	13.00
		ケチャップ	2.00	2.60
		③ チキンスープ	3.00	3.90
		サラダ油	1.00	1.30
		ウスターソース	1.00	1.30
		赤ワイン	0.80	1.04
		④ コンソメ	0.50	0.65
		食塩	0.10	0.13
	こしょう	0.01	0.01	
ウインナー	⑤	ウインナー	30.00	60.00
グリーンサラダ		キャベツ	30.00	39.00
		きゅうり	10.00	13.00
		ブロッコリー	20.00	26.00
		サラダ油	0.80	1.04
		穀物酢	1.20	1.56
		上白糖	0.50	0.65
		食塩	0.10	0.13
	こしょう	0.02	0.03	
牛乳		普通牛乳	206.00	206.00

① アップルピューレ

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

② カレールウ

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

③ 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 ウインナー

原材料	アレルゲン
豚肉	豚肉
でん粉	大豆
粉末状大豆たん白	
発酵調味料	
食塩	
砂糖	
香辛料 (ペパー ナツメグ コリアンダー オールスパイス)	
たん白加水分解物	
水	

令和2年4月20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
ごはん		精白米	77.00	99.00
		強化米	0.23	0.30
のり佃煮	①	のり佃煮	8.00	8.00
あじの天ぷら	②	あじの天ぷら	35.00	45.50
		なたね油	3.50	4.55
山口野菜の和え物		いか	8.00	10.40
		にんじん	12.00	15.60
		キャベツ	15.00	19.50
		ブラックマッペもやし	15.00	19.50
	③	こいくちしょうゆ	2.50	3.25
		上白糖	1.00	1.30
		食塩	0.10	0.13
		清酒	0.50	0.65
けんちょう		鶏肉	12.00	15.60
	④	木綿豆腐	55.00	71.50
	⑤	油揚げ	5.00	6.50
		にんじん	12.00	15.60
		だいこん	40.00	52.00
		こんにゃく	20.00	26.00
		さといも	15.00	19.50
		葉ねぎ	5.00	6.50
		サラダ油	0.50	0.65
	③	こいくちしょうゆ	4.50	5.85
		三温糖	1.00	1.30
		みりん	1.00	1.30
		清酒	1.00	1.30
		食塩	0.25	0.33
	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 のり佃煮

原材料	アレルゲン
醤油	小麦
水飴	大豆
砂糖	
のり	
でん粉	
酵母エキス	
食塩	
クエン酸鉄ナトリウム	
水	

② あじの天ぷら

原材料	アレルゲン
アジ	小麦
小麦粉	大豆
とうもろこし澱粉	
揚げ油(菜種・大豆)	
米粉	
炭酸カルシウム	
膨張剤	
食塩	
コシヨー	
水	
着色料(ビタミンB2)	

③ こいくちしょうゆ

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

④ 木綿豆腐

原材料	アレルゲン
丸大豆	大豆
凝固剤	
消泡剤	

⑤ 油揚げ

原材料	アレルゲン
大豆	大豆
菜種油	

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2年4月21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
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
	揚げ魚のレモン風味		すけとうだら(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	1.00	1.00
		上白糖	3.00	3.00
		① うすくちしょうゆ	2.00	2.00
		穀物酢	0.80	0.80
菜の花のサラダ		② まぐろ水煮	8.00	10.40
		キャベツ	20.00	26.00
		菜の花	15.00	19.50
		にんじん	8.00	10.40
		サラダ油	0.60	0.78
		上白糖	0.80	1.04
		③ こいくちしょうゆ	0.80	1.04
		穀物酢	1.40	1.82
		食塩	0.10	0.13
		こしょう	0.01	0.01
ABCスープ		④ 베이コン	6.00	7.80
		じゃがいも	25.00	32.50
		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
		ほうれんそう	5.00	6.50
		マカロニ(小麦)	3.00	3.90
		⑤ チキンスープ	6.00	7.80
		⑥ コンソメ	1.00	1.30
		③ 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	
いちごのクレープ	⑦	いちごのクレープ	35.00	35.00
牛乳		普通牛乳	206.00	206.00

原材料配合表

① うすくちしょうゆ

原材料	アレルゲン
アミノ酸液	大豆
食塩	小麦
脱脂加工大豆	
小麦	
ソルビット	
調味料(アミノ酸等)	
ビタミンB1	
甘味料 (甘草・ステビア)	

② 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 베이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 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 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	

令和2年4月22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	
いわしのみぞれ煮	①	いわしのみぞれ煮	40.00	50.00	
ほうれんそうともやしのごま和え		ほうれんそう	10.00	13.00	
		キャベツ	20.00	26.00	
		ブラックマツペもやし	15.00	19.50	
		にんじん	7.00	9.10	
		ごま	0.60	0.78	
		② ごま油	0.50	0.65	
		③ こいくちしょうゆ	2.00	2.60	
		上白糖	1.00	1.30	
生揚げと野菜のみそ煮	④	生揚げ	35.00	45.50	
		豚肉	10.00	13.00	
		じゃがいも	30.00	39.00	
		たまねぎ	25.00	32.50	
		にんじん	10.00	13.00	
		さといも	20.00	26.00	
		れんこん	10.00	13.00	
		さやいんげん	5.00	6.50	
		しょうが	0.10	0.13	
		にんにく	0.10	0.13	
		⑤ 合わせみそ	6.00	7.80	
		サラダ油	0.30	0.39	
		③ こいくちしょうゆ	2.00	2.60	
		清酒	0.80	1.04	
		和風だし	0.10	0.13	
		三温糖	1.50	1.95	
		みりん	0.80	1.04	
		食塩	0.20	0.26	
	牛乳		普通牛乳	206.00	206.00

① いわしのみぞれ煮

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

② ごま油

原材料	アレルゲン
食用ごま油	ごま
食用大豆油	大豆

③ こいくちしょうゆ

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

④ 生揚げ

原材料	アレルゲン
丸大豆	大豆
凝固剤	
消泡剤	
食用油	

⑤ 合わせみそ

原材料	アレルゲン
米	大豆
大豆	
大麦	
食塩	

令和2年4月23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
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
	焼きそば		スパゲッティ(小麦)	25.00
		豚肉	8.00	10.40
		いか	3.00	3.90
		にんじん	10.00	13.00
		たまねぎ	20.00	26.00
		キャベツ	20.00	26.00
		ブラックマッペもやし	20.00	26.00
		葉ねぎ	4.00	5.20
		にんにく	0.10	0.13
		サラダ油	1.00	1.30
		ウスターソース	2.50	3.25
		① お好み焼きソース	10.00	13.00
		清酒	0.50	0.65
		② 中華だし	0.50	0.65
		食塩	0.15	0.20
		こしょう	0.03	0.04
鶏肉の光ソースがけ			③ 鶏肉(加工品)	50.00
		梅ジャム	4.55	4.55
		④ うすくちしょうゆ	2.60	2.60
		清酒	1.95	1.95
		みりん	1.95	1.95
		上白糖	1.30	1.30
大根のサラダ		じゃがいもでん粉	0.26	0.26
		だいこん	20.00	26.00
		きゅうり	10.00	13.00
		にんじん	8.00	10.40
		ほうれんそう	8.00	10.40
		サラダ油	0.80	1.04
		穀物酢	1.20	1.56
		⑤ こいくちしょうゆ	0.60	0.78
		上白糖	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 お好み焼きソース

原材料	アレルゲン
野菜・果実	もも
糖類	りんご
醸造酢	大豆
アミノ酸液	小麦
食塩	鶏肉
酒精	豚肉
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	

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

③ 鶏肉(加工品)

原材料	アレルゲン
若鶏肉	鶏肉
食塩	
こしょう	

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 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4月24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	
中華風肉団子	①	中華風肉団子	31.00	62.00	
ひじきの中華和え		ほしひじき	0.80	1.04	
	②	ハム	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	
		上白糖	0.80	1.04	
		穀物酢	1.50	1.95	
		食塩	0.10	0.13	
		③ こいくちしょうゆ	1.50	1.95	
		ごま	0.80	1.04	
		④ ごま油	0.80	1.04	
	もずくのスープ		もずく	15.00	19.50
			鶏肉	15.00	19.50
			⑤ 木綿豆腐	20.00	26.00
		にんじん	10.00	13.00	
		たまねぎ	30.00	39.00	
		ブラックマッペもやし	10.00	13.00	
		葉ねぎ	5.00	6.50	
		⑥ 中華だし	0.80	1.04	
		③ こいくちしょうゆ	2.00	2.60	
		清酒	1.00	1.30	
		食塩	0.10	0.13	
	こしょう	0.01	0.01		
	じゃがいもでん粉	1.00	1.30		
チーズ	⑦	チーズ	10.00	10.00	
牛乳		普通牛乳	206.00	206.00	

① 中華風肉団子

原材料	アレルゲン
鶏肉	鶏肉
豚肉	豚肉
たまねぎ	小麦
豚脂	大豆
パン粉	ごま
でん粉	りんご
粉末状植物性たん白	
粒状植物性たん白	
食塩	
植物油脂	
たん白自己消化物	
香辛料	
パーム油	
調味料(アミノ酸)	
カラメル色素	
ピロリン酸第二鉄	
砂糖	
しょうゆ	
発酵調味料	
りんご酢	
トマトケチャップ	
しょうが汁	
酵母エキス	
増粘剤(加工デンプン)	
甘味料(ステビア)	
キャリーオーバー等	
調整水	

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 オニオンパウダー 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 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 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	

令和2年4月27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
五穀麦ごはん		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
		五穀と彩り野菜	3.30	4.24
さばの竜田揚げ	①	さばの竜田揚げ	50.00	50.00
		なたね油	5.00	5.00
野菜のごま酢和え		だいこん	20.00	26.00
		にんじん	8.00	10.40
		きゅうり	10.00	13.00
		ブラックマッペもやし	10.00	13.00
		ごま	1.00	1.30
		上白糖	1.00	1.30
		② こいくちしょうゆ	1.00	1.30
		穀物酢	2.00	2.60
じゃがいものみそ汁	③	木綿豆腐	30.00	39.00
		じゃがいも	30.00	39.00
		たまねぎ	25.00	32.50
		にんじん	10.00	13.00
		葉ねぎ	5.00	6.50
		カットわかめ	0.40	0.52
		④ 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 さばの竜田揚げ

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

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 合わせみそ

原材料	アレルギー
米	大豆
大豆	
大麦	
食塩	

令和2年4月28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(⑥)		
			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
		①	大豆水煮	20.00	26.00
			たまねぎ	20.00	26.00
			にんにく	0.10	0.13
			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	
きのこ野菜の スープ		②	ベーコン	8.00	10.40
			たまねぎ	15.00	19.50
			キャベツ	30.00	39.00
			にんじん	10.00	13.00
		ブラックマッペもやし	15.00	19.50	
		しめじ	8.00	10.40	
		葉ねぎ	5.00	6.50	
		乾しいたけ	0.40	0.52	
		スイートコーン	8.00	10.40	
	③	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	
	フルーツミックス		みかん缶詰	20.00	26.00
⑤		もも缶詰	20.00	26.00	
		パインアップル缶詰	20.00	26.00	
⑥		カクテルゼリー	20.00	26.00	
牛乳		普通牛乳	206.00	206.00	

① 大豆水煮

原材料	アレルゲン
大豆	大豆
水	

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 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 もも缶詰

原材料	アレルゲン
黄桃	もも
砂糖	
水	
クエン酸	

⑥ カクテルゼリー

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

⑥ カクテルゼリー

原材料	アレルゲン
【ピーチゼリー】	もも
もも果汁(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	
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2年4月30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
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
チヂミ	①	チヂミ	50.00	50.00
		なたね油	5.00	5.00
もやしのナムル		にんじん	8.00	10.40
		ブラックマツペもやし	20.00	26.00
		ほうれんそう	10.00	13.00
		ほしひじき	0.80	1.04
		② ごま油	0.50	0.65
		上白糖	0.70	0.91
		③ こいくちしょうゆ	2.00	2.60
タッコムタン		鶏肉	25.00	32.50
		たまねぎ	20.00	26.00
		根深ねぎ	10.00	13.00
		だいこん	15.00	19.50
		にんじん	8.00	10.40
		チンゲンサイ	10.00	13.00
		にんにく	0.20	0.26
		しょうが	0.20	0.26
		清酒	1.25	1.63
		④ チキンスープ	5.00	6.50
		⑤ 中華だし	1.30	1.69
		③ こいくちしょうゆ	1.00	1.30
		食塩	0.10	0.13
		こしょう	0.01	0.01
	紅白大福	⑥	紅白大福	40.00
牛乳		普通牛乳	206.00	206.00

① チヂミ

原材料	アレルギー
いか	いか
小麦粉	小麦
いんげん	大豆
たまねぎ	
にら	
にんじん	
かつおだし	
砂糖	
しょうゆ	
植物油脂	
食塩	
たん白自己消化物	
酵母エキス	
唐辛子	
pH調整剤	
調整水	

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 チキンスープ

原材料	アレルギー
鶏ガラ	鶏肉
玉ねぎ	
水	

⑤ 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	

⑥ 紅白大福

原材料	アレルギー
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	