

令和2年度 5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5月1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
減菜めし		精白米	70.00	90.00
		強化米	0.21	0.27
		菜めしの素	1.84	2.37
五目うどん	①	うどん	45.00	58.50
		鶏肉	12.00	15.60
	②	油揚げ	6.00	7.80
		たまねぎ	20.00	26.00
		にんじん	10.00	13.00
		葉ねぎ	5.00	6.50
		乾しいたけ	0.30	0.39
	③	こいくちしょうゆ	4.50	5.85
		食塩	0.30	0.39
		清酒	0.80	1.04
		みりん	0.20	0.26
		だしこんぶ	1.00	1.30
	④	削り節	2.00	2.60
鶏肉の照り焼き	⑤	鶏肉の照り焼き	40.00	60.00
ほうれんそうのりごま和え		ほうれんそう	10.00	13.00
		キャベツ	20.00	26.00
		にんじん	10.00	13.00
		ブラックマッペもやし	10.00	13.00
		上白糖	1.00	1.30
	③	こいくちしょうゆ	2.50	3.25
		ごま	2.00	2.60
⑥	もみのり	0.40	0.52	
牛乳		普通牛乳	206.00	206.00

原材料配合表

① うどん

原材料	アレルギー
小麦粉	小麦
食塩	
小麦たん白	
水	

② 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 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 削り節

原材料	アレルギー
ウルメ・フシ	さば
サバ・フシ	

⑤ 鶏肉の照り焼き

原材料	アレルギー
鶏肉	鶏肉
果糖ぶどう糖液糖	小麦
こいくちしょうゆ	大豆
酵母エキス	
しょうゆ調味料	
水	
ぶどう糖	
発酵調味料	
粉末状大豆たん白	
食塩	
増粘剤(加工でん粉)	
加工でん粉	

⑥ 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	

令和2年5月7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
かつおの生姜煮	①	かつおの生姜煮	50.00	50.00
たけのこのきんぴら		鶏肉	8.00	10.40
		たけのこ水煮缶詰	15.00	19.50
		平天	5.00	6.50
		にんじん	6.00	7.80
		こんにやく	6.00	7.80
		さやいんげん	5.00	6.50
		サラダ油	0.50	0.65
		② こいくちしょうゆ	1.60	2.08
		三温糖	0.50	0.65
		和風だし	0.30	0.39
春の旬菜みそ汁		清酒	0.50	0.65
	③	木綿豆腐	30.00	39.00
		キャベツ	15.00	19.50
		じゃがいも	25.00	32.50
		たまねぎ	15.00	19.50
		にんじん	8.00	10.40
		④ 油揚げ	3.00	3.90
		カットわかめ	0.20	0.26
		葉ねぎ	5.00	6.50
		⑤ 合わせみそ	11.00	14.30
	だしiriこ	3.00	3.90	
たい焼き	⑥	たい焼き	30.00	30.00
牛乳		普通牛乳	206.00	206.00

① かつおの生姜煮

原材料	アレルギー
かつお	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 こいくちしょうゆ

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

③ 木綿豆腐

原材料	アレルギー
丸大豆	大豆
凝固剤	
消泡剤	

④ 油揚げ

原材料	アレルギー
大豆	大豆
植物油 (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)	

⑤ 合わせみそ

原材料	アレルギー
米	大豆
大豆	
大麦	
食塩	

⑥ たい焼き

原材料	アレルギー
小麦粉	小麦
砂糖	
ぶどう糖	
食塩	
食用植物油脂	
小豆	
還元水飴	
ベーキングパウダー	
増粘剤(グァーガム)	
着色料(ビタミンB2)	
水	

令和2年5月8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
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
いか天ぷら	①	いか天ぷら	50.00	50.00
		なたね油	5.00	5.00
切干しだいこんと竹輪のごま酢和え		切干しだいこん	2.50	3.25
		竹輪	6.00	7.80
		にんじん	6.00	7.80
		ブラックマッペもやし	12.00	15.60
		スイートコーン	5.00	6.50
		ごま	1.00	1.30
		穀物酢	1.50	1.95
		上白糖	1.00	1.30
		食塩	0.15	0.20
		② こいくちしょうゆ	1.00	1.30
	肉じゃが		牛肉	15.00
		じゃがいも	43.00	55.90
		たまねぎ	45.00	58.50
		にんじん	15.00	19.50
		③ 生揚げ	20.00	26.00
		しらたき	20.00	26.00
		④ 凍り豆腐	2.00	2.60
		さやいんげん	5.00	6.50
		サラダ油	0.30	0.39
		三温糖	3.00	3.90
		② こいくちしょうゆ	6.00	7.80
		清酒	0.80	1.04
		みりん	0.80	1.04
牛乳		普通牛乳	206.00	206.00

原材料配合表

① いか天ぷら

原材料	アレルギー
いか	いか
小麦粉	小麦
揚げ油(パーム油)	
でん粉	
食塩	
亜鉛含有酵母	
加工でん粉	
炭酸Ca	
ベーキングパウダー	
ピロリン酸鉄	
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 凍り豆腐

原材料	アレルギー
大豆	大豆
炭酸カリウム	
塩化カルシウム	

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5月11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
さわらの西京焼き 高菜と鶏肉のおか らそぼろ	①	さわらの西京焼き	40.00	50.00
		鶏肉	22.00	28.60
		おから(大豆)	5.00	6.50
		しょうが	0.20	0.26
		にんじん	5.00	6.50
		② たかな漬	10.00	13.00
		みりん	0.80	1.04
		上白糖	0.50	0.65
けんちん汁	③	こいくちしょうゆ	0.25	0.33
	④	木綿豆腐	35.00	45.50
	⑤	油揚げ	8.00	10.40
		だいこん	30.00	39.00
		にんじん	10.00	13.00
		乾しいたけ	0.30	0.39
		さといも	20.00	26.00
		こんにゃく	8.00	10.40
		葉ねぎ	5.00	6.50
		清酒	1.00	1.30
		③ こいくちしょうゆ	0.50	0.65
		⑥ うすくちしょうゆ	2.00	2.60
		食塩	0.20	0.26
		だしこんぶ	1.00	1.30
		⑦ 削り節	2.00	2.60
ペビーパイン		パインアップル	28.00	28.00
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 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 (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)	

⑥ 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)	

⑦ 削り節

原材料	アレルゲン
ウルメ・フシ	さば
サバ・フシ	

令和2年5月12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
	かぼちゃひき肉フライ	①	かぼちゃひき肉フライ	40.00
		なたね油	4.00	6.00
フレンチサラダ		キャベツ	22.00	28.60
		きゅうり	10.00	13.00
		にんじん	8.00	10.40
		スイートコーン	8.00	10.40
		サラダ油	0.50	0.65
		レモン果汁	0.25	0.33
		上白糖	0.80	1.04
		② こいくちしょうゆ	0.30	0.39
		穀物酢	0.70	0.91
		食塩	0.20	0.26
大豆とミートボールのケチャップ煮	③	ミートボール	30.00	39.00
	④	大豆水煮	15.00	19.50
		じゃがいも	45.00	58.50
		たまねぎ	45.00	58.50
		にんじん	10.00	13.00
		しめじ	3.00	3.90
		トマト缶詰	10.00	13.00
		パセリ	0.02	0.03
		サラダ油	0.50	0.65
		ケチャップ	10.00	13.00
牛乳		⑤ コンソメ	0.50	0.65
		食塩	0.10	0.13
		こしょう	0.01	0.01
		普通牛乳	206.00	206.00

① かぼちゃひき肉フライ

原材料	アレルゲン
かぼちゃ	豚肉
豚肉	大豆
たまねぎ	小麦
豚脂	
植物性たん白	
パン粉	
でん粉	
小麦粉	
植物油脂	
還元水あめ	
水	
砂糖	
しょうゆ	
発酵調味料	
小麦グルテン酵素分解物	
ウスターソース	
香辛料	
加工デンプン	
アミノ酸	
乳化剤	
着色料	

③ 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	

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	

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	

④ 大豆水煮

原材料	アレルゲン
大豆	大豆
水	

令和2年5月13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
味付けのり	①	味付けのり	1.25	1.25
五目厚焼卵	②	五目厚焼卵	50.00	50.00
ほうれんそうともやし の和え物		にんじん	5.00	6.50
		ブラックマッペもやし	20.00	26.00
		キャベツ	15.00	19.50
		ほうれんそう	10.00	13.00
		上白糖	0.80	1.04
		③ こいくちしょうゆ	1.60	2.08
高野豆腐の含め煮	④	凍り豆腐	7.00	9.10
		鶏肉	20.00	26.00
		じゃがいも	45.00	58.50
		にんじん	15.00	19.50
		たまねぎ	40.00	52.00
		竹輪	10.00	13.00
		こんにゃく	10.00	13.00
		さやいんげん	5.00	6.50
		サラダ油	0.30	0.39
		三温糖	1.50	1.95
		③ こいくちしょうゆ	5.50	7.15
		清酒	1.00	1.30
	みりん	0.50	0.65	
牛乳		普通牛乳	206.00	206.00

原材料配合表

① 味付けのり

原材料	アレルゲン
乾のり	小麦
砂糖	えび
醤油食塩含	大豆
調味料	
昆布エキス	
醸造調味料	
甘味料	
エビエキス	
香辛料	

② 五目厚焼卵

原材料	アレルゲン
鶏卵	鶏卵
だし汁	小麦
人参	大豆
グリーンピース	
コーン	
たけのこ	
でんぷん	
椎茸	
砂糖	
醤油	
食塩	
植物油脂	

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 凍り豆腐

原材料	アレルゲン
大豆	大豆
炭酸カリウム	
塩化カルシウム	

令和2年5月14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	
	ナポリタンスパゲッティ		スパゲッティ(小麦)	25.00	32.50
		①	ウインナー	13.00	16.90
		たまねぎ	30.00	39.00	
		にんじん	15.00	19.50	
		青ピーマン	5.00	6.50	
		しめじ	8.00	10.40	
		にんにく	0.30	0.39	
		サラダ油	0.80	1.04	
		トマト缶詰	20.00	26.00	
		ケチャップ	11.00	14.30	
		ウスターソース	1.20	1.56	
②		コンソメ	0.80	1.04	
		上白糖	0.30	0.39	
		食塩	0.10	0.13	
		こしょう	0.01	0.01	
じゃがいもカップの野菜グラタン		③	じゃがいもカップの野菜グラタン	40.00	60.00
ごずこんサラダ			ほしひじき	0.50	0.65
		④	大豆水煮	5.00	6.50
			上白糖	0.30	0.39
	⑤	こいくちしょうゆ	0.60	0.78	
	⑥	まぐろ水煮	7.00	9.10	
		ごぼう	7.00	9.10	
		キャベツ	15.00	19.50	
		にんじん	5.00	6.50	
		すりごま	1.00	1.30	
		ごま	1.00	1.30	
		サラダ油	0.80	1.04	
		上白糖	0.64	0.83	
		穀物酢	1.20	1.56	
	⑤	こいくちしょうゆ	1.04	1.35	
		食塩	0.08	0.10	
		こしょう	0.01	0.01	
	牛乳		普通牛乳	206.00	206.00

① 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	

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 じゃがいもカップの野菜グラタン

原材料	アレルゲン
ショートニング	鶏肉
米粉	大豆
豆乳	
乾燥マッシュポテト	
じゃがいも	
たまねぎ	
にんじん	
スイートコーン	
植物油	
粉末水あめ	
ほうれんそう	
水溶性食物繊維	
ソテーオニオン	
砂糖	
食塩	
チキンオイル	
調整豆乳粉末	
酵母エキス	
香辛料	
水	
トレハロース	
加工デンプン	
増粘多糖類	
安定剤 (キサンタンガム)	
乳化剤	
ピロリン酸第二鉄	

④ 大豆水煮

原材料	アレルゲン
大豆	大豆
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 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	

令和2年5月15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
五目ごはん		精白米	65.00	83.90
		強化米	0.20	0.26
	①	こいくちしょうゆ	2.00	2.58
		清酒	1.00	1.29
		鶏肉	10.00	12.90
	②	油揚げ	5.00	6.45
		にんじん	5.00	6.45
	③	えだまめ	5.00	6.45
		乾しいたけ	0.20	0.26
		サラダ油	0.30	0.39
	①	こいくちしょうゆ	0.50	0.65
		上白糖	0.50	0.65
		清酒	0.80	1.03
		食塩	0.20	0.26
		和風だし	0.30	0.39
サーモンフライ	④	サーモンフライ	40.00	50.00
		なたね油	4.00	5.00
じゃこピーマン		青ピーマン	8.00	10.40
		スイートコーン	7.00	9.10
		しらす干し	3.00	3.90
		キャベツ	22.00	28.60
		ごま	2.00	2.60
		食塩	0.05	0.07
	①	こいくちしょうゆ	0.60	0.78
		みりん	0.30	0.39
	⑤	ごま油	0.60	0.78
ふのおつゆ	⑥	焼きふ	2.00	2.60
		かまぼこ	12.00	15.60
	⑦	木綿豆腐	30.00	39.00
		たまねぎ	25.00	32.50
		にんじん	10.00	13.00
		カットわかめ	0.20	0.26
		葉ねぎ	5.00	6.50
	①	こいくちしょうゆ	2.00	2.60
	⑧	うすくちしょうゆ	1.00	1.30
		食塩	0.30	0.39
		清酒	1.00	1.30
		だしこんぶ	1.00	1.30
		⑨	削り節	2.00
チーズ	⑩	チーズ	12.00	12.00
牛乳		普通牛乳	206.00	206.00

① こいくちしょうゆ

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

② 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 (加工助剤)	

④ 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	
白こしょう	
コーンパウダー	
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 焼きふ

原材料	アレルゲン
小麦粉	小麦
小麦粉グルテン	

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 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)	

⑨ 削り節

原材料	アレルゲン
ウルメ・フシ	さば
サバ・フシ	

⑩ チーズ

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

令和2年5月18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
さばのみそ煮	①	さばのみそ煮	50.00	70.00
キャベツのアーモンド和え		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	10.00	13.00
		アーモンド	3.00	3.90
		上白糖	0.80	1.04
		② こいくちしょうゆ	1.60	2.08
		食塩	0.10	0.13
さっぱりすまし汁	③	木綿豆腐	30.00	39.00
		鶏肉	10.00	13.00
		さといも	20.00	26.00
		だいこん	15.00	19.50
		にんじん	10.00	13.00
		乾しいたけ	0.30	0.39
		葉ねぎ	4.00	5.20
		食塩	0.20	0.26
		清酒	1.00	1.30
		② こいくちしょうゆ	0.50	0.65
		④ うすくちしょうゆ	2.30	2.99
		だしこんぶ	1.00	1.30
		⑤ 削り節	2.00	2.60
牛乳		普通牛乳	206.00	206.00

原材料配合表

① さばのみそ煮

原材料	アレルゲン
さば	さば
でん粉	大豆
水	
みそ	
砂糖	
発酵調味料	

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 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 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5月19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	
	いちごジャム		いちごジャム	15.00	15.00
チキンチキンれんこん	①	鶏肉(でん粉付き)	35.00	45.50	
		れんこん	15.00	19.50	
			じゃがいもでん粉	1.50	1.95
			なたね油	5.00	6.50
			えだまめ	5.00	6.50
			上白糖	1.30	1.69
	②	こいくちしょうゆ	2.60	3.38	
		みりん	0.80	1.04	
		清酒	0.80	1.04	
たっぷり野菜スープ	③	ベーコン	8.00	10.40	
		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	22.00	28.60	
		しいたけ	2.00	2.60	
			キャベツ	20.00	26.00
			トマト	3.00	3.90
	④	チキンスープ	2.00	2.60	
	⑤	コンソメ	1.00	1.30	
	②	こいくちしょうゆ	0.40	0.52	
		⑥	うすくちしょうゆ	0.80	1.04
			食塩	0.25	0.33
			こしょう	0.02	0.03
	甘夏みかん		甘夏みかん	50.00	50.00
	牛乳		普通牛乳	206.00	206.00

原材料配合表

① 鶏肉(でん粉付き)

原材料	アレルゲン
鶏むね肉	鶏肉
澱粉	
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 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 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 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2年5月20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	
焼売	①	焼売	36.00	36.00	
春雨の炒め物		緑豆はるさめ	5.00	6.50	
	②	ハム	5.00	6.50	
		たまねぎ	20.00	26.00	
		チンゲンサイ	10.00	13.00	
		乾しいたけ	0.50	0.65	
		ごま	1.00	1.30	
		すりごま	1.00	1.30	
	③	ごま油	0.30	0.39	
	④	こいくちしょうゆ	2.00	2.60	
		食塩	0.05	0.07	
		こしょう	0.01	0.01	
	麻婆豆腐	⑤	木綿豆腐	55.00	71.50
		⑥	冷凍豆腐	30.00	39.00
		豚肉	18.00	23.40	
		乾しいたけ	0.20	0.26	
		にんにく	0.20	0.26	
		しょうが	0.20	0.26	
		たまねぎ	40.00	52.00	
		にんじん	15.00	19.50	
		葉ねぎ	10.00	13.00	
⑦		赤みそ	6.00	7.80	
④		こいくちしょうゆ	3.00	3.90	
⑧		中華だし	0.70	0.91	
		上白糖	0.80	1.04	
⑨		コチュジャン	0.20	0.26	
		清酒	0.60	0.78	
		みりん	0.60	0.78	
		オイスターソース	0.10	0.13	
		じゃがいもでん粉	1.50	1.95	
③		ごま油	0.80	1.04	
牛乳			普通牛乳	206.00	206.00

① 焼売

原材料	アレルゲン
豚肉	豚肉
たまねぎ	小麦
パン粉	
でん粉	
しょうがペースト	
砂糖	
食塩	
酵母エキス	
ポークエキス	
香辛料	
小麦粉	
還元水あめ	
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 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 冷凍豆腐

原材料	アレルゲン
豆乳	大豆
澱粉(コーンスターチ)	
加工澱粉	
ピロリン酸第二鉄製剤	
凝固剤	
水	

⑦ 赤みそ

原材料	アレルゲン
大豆	大豆
大麦	
食塩	
米	
酒精	

⑧ 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	

⑨ コチュジャン

原材料	アレルゲン
米みそ	大豆
水あめ	
麦芽エキス	
米こうじ調味料	
乾燥唐辛子	
砂糖	
食塩	
酵母エキスパウダー	

令和2年5月21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	
	コーンキャベツ	①	ベーコン	5.00	6.50
		スイートコーン	15.00	19.50	
		キャベツ	22.00	28.60	
		にんじん	8.00	10.40	
		サラダ油	0.80	1.04	
②		コンソメ	0.40	0.52	
		食塩	0.20	0.26	
		こしょう	0.01	0.01	
ポークビーンズ			豚肉	15.00	19.50
		③	大豆水煮	25.00	32.50
		じゃがいも	40.00	52.00	
		たまねぎ	40.00	52.00	
		にんじん	12.00	15.60	
		グリーンピース	3.00	3.90	
		サラダ油	0.30	0.39	
		ケチャップ	14.00	18.20	
	②	コンソメ	1.40	1.82	
		上白糖	0.30	0.39	
		ウスターソース	0.10	0.13	
		食塩	0.05	0.07	
		こしょう	0.01	0.01	
	フルーツ白玉		みかん缶詰	20.00	26.00
		④	もも缶詰	20.00	26.00
		パインアップル缶詰	20.00	26.00	
⑤		白玉もち	20.00	26.00	
牛乳		普通牛乳	206.00	206.00	

① ベーコン

原材料	アレルゲン
豚ばら肉	豚肉
粉末水あめ	
食塩	

② コンソメ

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

③ 大豆水煮

原材料	アレルゲン
大豆	大豆
水	

④ もも缶詰

原材料	アレルゲン
黄桃	もも
砂糖	
水	
クエン酸	

⑤ 白玉もち

原材料	アレルゲン
もち米粉	大豆
加工でん粉	
トレハロース	
酵素(大豆由来)	

令和2年5月22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	
ひれかつカレーライス 麦ごはん チキンカレー		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	
		鶏肉	20.00	26.00	
		いんげんまめペースト	8.00	10.40	
		レンズ豆	8.00	10.40	
		たまねぎ	50.00	65.00	
		じゃがいも	30.00	39.00	
		にんじん	15.00	19.50	
		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	
		サラダ油	0.50	0.65	
		① カレールウ	11.00	14.30	
		② アップルピューレ	3.00	3.90	
		③ チキンスープ	3.00	3.90	
		ケチャップ	2.00	2.60	
		④ こいくちしょうゆ	0.50	0.65	
	豚ひれかつ		ウスターソース	1.00	1.30
		⑤	豚ひれかつ	30.00	30.00
野菜のごまドレッシング和え		なたね油	3.00	3.00	
		こまつな	10.00	13.00	
		にんじん	10.00	13.00	
		キャベツ	20.00	26.00	
		スイートコーン	10.00	13.00	
		ごま	3.00	3.90	
		三温糖	1.00	1.30	
		サラダ油	1.00	1.30	
		④ こいくちしょうゆ	2.00	2.60	
	牛乳		普通牛乳	206.00	206.00

① カレールウ

原材料	アレルギー
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 アップルピューレ

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

③ チキンスープ

原材料	アレルギー
鶏ガラ	鶏肉
玉ねぎ	
水	

④ 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		

⑤ 豚ひれかつ

原材料	アレルギー		
豚肉	鶏肉		
食塩		小麦	
でん粉			大豆
食塩			
香辛料			
大豆粉			
植物油脂			
増粘多糖類			
水			
パン粉			

令和2年5月25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
焼きししゃも		ししゃも	16.00	32.00
ひじきの煮物		ほしひじき	2.00	2.60
		平天	5.00	6.50
	①	大豆水煮	5.00	6.50
	②	油揚げ	2.00	2.60
		にんじん	5.00	6.50
		こんにゃく	9.00	11.70
		サラダ油	0.30	0.39
		三温糖	1.00	1.30
	③	こいくちしょうゆ	2.10	2.73
		清酒	1.00	1.30
		みりん	1.00	1.30
ごま汁		豚肉	10.00	13.00
	④	生揚げ	30.00	39.00
		たまねぎ	20.00	26.00
		にんじん	10.00	13.00
		じゃがいも	20.00	26.00
		乾しいたけ	0.50	0.65
		カットわかめ	0.20	0.26
		葉ねぎ	2.00	2.60
	⑤	合わせみそ	10.00	13.00
	③	こいくちしょうゆ	0.10	0.13
		すりごま	2.00	2.60
		ねりごま	1.00	1.30
		だしiriこ	3.00	3.90
	冷凍ピーチ	⑥	冷凍ピーチ	45.00
牛乳		普通牛乳	206.00	206.00

原材料配合表

① 大豆水煮

原材料	アレルギー
大豆	大豆
水	

② 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 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	

⑥ 冷凍ピーチ

原材料	アレルギー
黄桃	もも
砂糖	

令和2年5月26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	
	鶏肉のトマトソースがけ	①	鶏肉(加工品)	40.00	40.00
たまねぎ			9.60	9.60	
		にんにく	0.08	0.08	
		トマト缶詰	5.60	5.60	
		オリーブ油	0.64	0.64	
②		うすくちしょうゆ	0.04	0.04	
		上白糖	0.40	0.40	
		ケチャップ	2.40	2.40	
		赤ワイン	0.40	0.40	
		食塩	0.08	0.08	
		こしょう	0.01	0.01	
ツナと野菜のサラダ		③	まぐろ水煮	8.00	10.40
			ブラックマッペもやし	20.00	26.00
		にんじん	7.00	9.10	
		きゅうり	10.00	13.00	
	④	こいくちしょうゆ	1.00	1.30	
		穀物酢	1.30	1.69	
		サラダ油	0.80	1.04	
		食塩	0.05	0.07	
	上白糖	0.80	1.04		
春野菜のクリーム煮 *乳除去食	⑤	ベーコン	5.00	6.50	
		いんげんまめペースト	5.00	6.50	
		キャベツ	20.00	26.00	
		にんじん	15.00	19.50	
		たまねぎ	30.00	39.00	
		じゃがいも	40.00	52.00	
		スイートコーン	10.00	13.00	
		きぬさや	7.00	9.10	
		サラダ油	0.50	0.65	
	⑥	ベシヤメルソース	11.00	14.30	
		普通牛乳	30.00	39.00	
	⑦	コンソメ	1.00	1.30	
		食塩	0.10	0.13	
		こしょう	0.01	0.01	
牛乳		普通牛乳	206.00	206.00	

原材料配合表

① 鶏肉(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 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 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 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5月27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
中華丼		精白米	70.00	90.00
		強化米	0.21	0.27
麦ごはん		おおむぎ米粒麦	7.00	9.00
中華丼の具		豚肉	25.00	32.50
		いか	12.00	15.60
		食塩	0.05	0.07
		こしょう	0.01	0.01
		竹輪	16.00	20.80
		にんじん	20.00	26.00
		たまねぎ	35.00	45.50
		たけのこ水煮缶詰	10.00	13.00
		ブラックマッペもやし	30.00	39.00
		こまつな	7.00	9.10
		しょうが	0.10	0.13
		① ごま油	1.00	1.30
		上白糖	1.00	1.30
		② こいくちしょうゆ	4.50	5.85
		③ 中華だし	0.70	0.91
		清酒	1.00	1.30
		じゃがいもでん粉	3.00	3.90
揚げ餃子	④	餃子	18.00	36.00
		なたね油	1.80	3.60
アスパラガスの中 華サラダ		アスパラガス	7.00	9.10
		アスパラガス	7.00	9.10
		キャベツ	20.00	26.00
		にんじん	6.00	7.80
		スイートコーン	5.00	6.50
		上白糖	0.80	1.04
		穀物酢	1.30	1.69
		② こいくちしょうゆ	1.00	1.30
		食塩	0.15	0.20
		① ごま油	0.80	1.04
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 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 餃子

原材料	アレルゲン
豚肉	小麦
キャベツ	大豆
玉ねぎ	豚肉
ネギ	
ニラ	
ニンニク	
生姜	
人参	
椎茸	
植物性タンパク	
ポークエキス	
みりん	
砂糖	
しょう油	
食塩	
コショウ	
小麦粉	
醸造調味料	
還元水あめ	
水	

令和2年5月28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
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 キャベツとにん じんのソース和 え	①	ハンバーグ	50.00
		キャベツ	32.00	41.60
		にんじん	6.00	7.80
②		お好み焼きソース	4.00	5.20
トマトとマカロニ のスープ		ウスターソース	1.00	1.30
	③	ベーコン	10.00	13.00
		にんにく	0.10	0.13
		たまねぎ	30.00	39.00
		にんじん	15.00	19.50
		マカロニ(小麦)	3.00	3.90
		セロリー	2.00	2.60
		こまつな	5.00	6.50
		ひよこまめ	6.00	7.80
		スイートコーン	8.00	10.40
		サラダ油	0.50	0.65
		トマト	5.00	6.50
		トマト缶詰	5.00	6.50
	④	チキンスープ	4.00	5.20
	⑤	コンソメ	1.10	1.43
	⑥	うすくちしょうゆ	1.20	1.56
		食塩	0.20	0.26
		こしょう	0.01	0.01
	小魚		小魚	5.00
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Ca	
着色料	
焼成Ca	
ピロリン酸鉄(0.005)	

② 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	

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 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 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2年5月29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	
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	
大豆ふりかけ	①	大豆ふりかけ	2.50	2.50	
いわしの梅煮	②	いわしの梅煮	40.00	50.00	
きんぴらごぼう		牛肉	5.00	6.50	
		ごぼう	15.00	19.50	
		にんじん	5.00	6.50	
		こんにゃく	10.00	13.00	
		平天	5.00	6.50	
		さやいんげん	3.00	3.90	
		サラダ油	0.30	0.39	
		三温糖	0.80	1.04	
		③ こいくちしょうゆ	2.15	2.80	
		みりん	0.80	1.04	
		ごま	1.50	1.95	
		すりごま	1.50	1.95	
	かきたま汁 *卵除去食	④	木綿豆腐	30.00	39.00
		⑤	油揚げ	4.00	5.20
		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	
		鶏卵	20.00	26.00	
		葉ねぎ	5.00	6.50	
		清酒	0.80	1.04	
		みりん	0.80	1.04	
		食塩	0.10	0.13	
		⑥ うすくちしょうゆ	3.00	3.90	
		③ こいくちしょうゆ	0.80	1.04	
		じゃがいもでん粉	1.40	1.82	
		だしこんぶ	1.00	1.30	
	⑦ 削り節	2.00	2.60		
牛乳		普通牛乳	206.00	206.00	

原材料配合表

① 大豆ふりかけ

原材料	アレルゲン
煎り大豆	大豆
ごま	ごま
しょうゆ	小麦
砂糖	
食塩	
ドロマイト	
乾燥マッシュポテト	
黒のり	
でん粉	
たん白加水分解物	
みりん	
かぼちゃ粉末	
還元水飴	
昆布エキス	
酵母エキス	
ピロリン酸第二鉄	
加工でん粉	
酸化防止剤 (ビタミンC)	
カロチン色素	

② いわしの梅煮

原材料	アレルゲン
いわし	小麦
砂糖	大豆
しそ抽出液	
しょうゆ	
本みりん	
梅肉	
でん粉(馬鈴薯)	
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 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 (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)	

⑥ うすくちしょうゆ

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

⑦ 削り節

原材料	アレルゲン
ウルメ・フシ	さば
サバ・フシ	