

令和2年度 6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6月1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 |
| さばの有馬煮 | ① | さばの有馬煮 | 40.00 | 50.00 |
| 小松菜とささみの ぼん酢和え | | こまつな | 10.00 | 13.00 |
| | | キャベツ | 20.00 | 26.00 |
| | | にんじん | 8.00 | 10.40 |
| | | ② 鶏肉(加工品) | 10.00 | 13.00 |
| | | ③ ぼん酢 | 3.00 | 3.90 |
| | | 上白糖 | 1.00 | 1.30 |
| | | 食塩 | 0.10 | 0.13 |
| | ④ こいくちしょうゆ | 0.20 | 0.26 | |
| 豚じゃが | | 豚肉 | 15.00 | 19.50 |
| | | 食塩 | 0.10 | 0.13 |
| | | 清酒 | 0.10 | 0.13 |
| | | じゃがいも | 45.00 | 58.50 |
| | | ⑤ 生揚げ | 20.00 | 26.00 |
| | | たまねぎ | 30.00 | 39.00 |
| | | しらたき | 20.00 | 26.00 |
| | | にんじん | 15.00 | 19.50 |
| | | さやいんげん | 8.00 | 10.40 |
| | | 竹輪 | 8.00 | 10.40 |
| | | サラダ油 | 0.50 | 0.65 |
| | | 三温糖 | 2.00 | 2.60 |
| | | 食塩 | 0.10 | 0.13 |
| | | 清酒 | 1.40 | 1.82 |
| | | みりん | 1.40 | 1.82 |
| | | ④ こいくちしょうゆ | 4.50 | 5.85 |
| 牛乳 | | 普通牛乳 | 206.00 | 206.00 |

原材料配合表

① さばの有馬煮

| 原材料 | アレルゲン |
|------------------------------------|-------|
| さば | さば |
| 砂糖 | 小麦 |
| みりん | 大豆 |
| しょう油 | |
| 米でん粉 | |
| 山椒 | |
| 香辛料 (ガーリック ジンジャー ホワイトペパー) | |
| 水 | |

② 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 | |

③ ぼん酢

| 原材料 | アレルゲン |
|------------|-------|
| 本醸造しょうゆ | 小麦 |
| 米酢 | オレンジ |
| 果糖ぶどう糖液糖 | 大豆 |
| 砂糖 | |
| 食塩 | |
| 醸造酢 | |
| オレンジ果汁 | |
| 昆布だし | |
| 酵母エキス | |
| 調味料(アミノ酸等) | |
| 酸味料 | |
| 香料 | |

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 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 | |

令和2年6月2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 |
| 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 |
| | キャベツとじゃこのペペロンチーノ | | スパゲッティ(小麦) | 25.00 |
| ① | | ベーコン | 10.00 | 13.00 |
| | | にんにく | 0.30 | 0.39 |
| | | しらす干し | 5.00 | 6.50 |
| | | たまねぎ | 30.00 | 39.00 |
| | | キャベツ | 25.00 | 32.50 |
| | | しめじ | 10.00 | 13.00 |
| | | にんじん | 10.00 | 13.00 |
| | | 白ワイン | 0.20 | 0.26 |
| | | オリーブ油 | 3.00 | 3.90 |
| | | 食塩 | 0.20 | 0.26 |
| | | ② こいくちしょうゆ | 1.40 | 1.82 |
| | | ③ コンソメ | 0.80 | 1.04 |
| | | 一味とうがらし | 0.01 | 0.01 |
| 鶏肉のガーリック焼き | | ④ | 鶏肉のガーリック焼き | 40.00 |
| ブロッコリーのごまレモンサラダ | | ブロッコリー | 20.00 | 26.00 |
| | | カリフラワー | 10.00 | 13.00 |
| | | スイートコーン | 10.00 | 13.00 |
| | | にんじん | 7.00 | 9.10 |
| | | ごま | 1.00 | 1.30 |
| | | レモン果汁 | 1.00 | 1.30 |
| | | 上白糖 | 0.70 | 0.91 |
| | | 穀物酢 | 0.90 | 1.17 |
| | | 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 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 鶏肉のガーリック焼き

| 原材料 | アレルゲン |
|---------|-------|
| 若鶏肉(もも) | 鶏肉 |
| しょうゆ | 大豆 |
| 水あめ | |
| 砂糖 | |
| みりん | |
| 醸造酢 | |
| カラメル色素 | |
| 加工澱粉 | |
| 増粘多糖類 | |
| おろしにんにく | |
| 食塩 | |
| こしょう | |

令和2年6月3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 |
| 揚げたこ焼き | ① | たこ焼き | 35.00 | 35.00 |
| | | なたね油 | 3.50 | 3.50 |
| 焼きビーフン | | 豚肉 | 8.00 | 10.40 |
| | | ビーフン | 7.50 | 9.75 |
| | | しょうが | 0.10 | 0.13 |
| | | たまねぎ | 10.00 | 13.00 |
| | | キャベツ | 10.00 | 13.00 |
| | | にんじん | 5.00 | 6.50 |
| | | 青ピーマン | 3.00 | 3.90 |
| | | ② ごま油 | 1.00 | 1.30 |
| | | ③ 鳥がらだし | 0.40 | 0.52 |
| | | ④ こいくちしょうゆ | 0.50 | 0.65 |
| | | オイスターソース | 0.10 | 0.13 |
| | | 清酒 | 0.30 | 0.39 |
| | | 食塩 | 0.15 | 0.20 |
| | | こしょう | 0.01 | 0.01 |
| | 水餃子のスープ | ⑤ | 水餃子 | 30.00 |
| ⑥ | | 木綿豆腐 | 30.00 | 39.00 |
| | | 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 |
| ⑦ | | 中華だし | 1.30 | 1.69 |
| | | 清酒 | 1.00 | 1.30 |
| ④ | | こいくちしょうゆ | 3.00 | 3.90 |
| | | 食塩 | 0.30 | 0.39 |
| | | こしょう | 0.02 | 0.03 |
| | | じゃがいもでん粉 | 0.40 | 0.52 |
| | ② ごま油 | 0.80 | 1.04 | |
| 牛乳 | | 普通牛乳 | 206.00 | 206.00 |

① たこ焼き

| 原材料 | アレルゲン |
|-----------|-------|
| かつおだし | 小麦 |
| 小麦粉 | 大豆 |
| たこ | |
| キャベツ | |
| 揚げ玉 | |
| 植物油 | |
| ねぎ | |
| 膨張剤 | |
| 生姜酢漬 | |
| 砂糖 | |
| 食塩 | |
| 調味料(アミノ酸) | |

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 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 | |

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 水餃子

| 原材料 | アレルゲン |
|----------|-------|
| 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 | |

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 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6月4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 |
| | さけのチーズ焼き | ① | さけのチーズ焼き | 40.00 |
| するめのかみかみ サラダ | | キャベツ | 15.00 | 19.50 |
| | | ブラックマッペもやし | 12.00 | 15.60 |
| | | きゅうり | 10.00 | 13.00 |
| | | にんじん | 7.00 | 9.10 |
| | | するめ(いか) | 2.00 | 2.60 |
| | | アーモンド | 2.00 | 2.60 |
| | | ごま | 0.60 | 0.78 |
| | | 上白糖 | 0.80 | 1.04 |
| | | 食塩 | 0.10 | 0.13 |
| | | 穀物酢 | 1.00 | 1.30 |
| | | ② こいくちしょうゆ | 1.20 | 1.56 |
| | | こしょう | 0.01 | 0.01 |
| | | サラダ油 | 0.50 | 0.65 |
| かぼちゃの豆乳 スープ | | 鶏肉 | 10.00 | 13.00 |
| | | かぼちゃ | 30.00 | 39.00 |
| | | たまねぎ | 25.00 | 32.50 |
| | | じゃがいも | 20.00 | 26.00 |
| | | にんじん | 8.00 | 10.40 |
| | | かぼちゃペースト | 20.00 | 26.00 |
| | | ③ 豆乳 | 40.00 | 52.00 |
| | | サラダ油 | 0.50 | 0.65 |
| | | 白ワイン | 0.30 | 0.39 |
| | | ④ コンソメ | 1.30 | 1.69 |
| | 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 さけのチーズ焼き

| 原材料 | アレルギー |
|---------|-------|
| 鮭 | さけ |
| プロセスチーズ | 乳 |
| 食塩 | |
| コショウ | |

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 豆乳

| 原材料 | アレルギー |
|---------|-------|
| 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 | |

④ コンソメ

| 原材料 | アレルギー |
|------------|-------|
| 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6月5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 |
| 枝豆じゃこごはん | | 精白米 | 65.00 | 83.50 |
| | | 強化米 | 0.20 | 0.26 |
| | ① | こいくちしょうゆ | 2.20 | 2.83 |
| | | 清酒 | 1.10 | 1.41 |
| | ② | えだまめ | 10.00 | 12.85 |
| | | しらす干し | 2.00 | 2.57 |
| | ③ | 油揚げ | 7.00 | 8.99 |
| | | にんじん | 6.00 | 7.71 |
| | ① | こいくちしょうゆ | 2.00 | 2.57 |
| | ④ | うすくちしょうゆ | 0.50 | 0.64 |
| | | 上白糖 | 0.50 | 0.64 |
| | | 清酒 | 0.80 | 1.03 |
| | | 食塩 | 0.20 | 0.26 |
| 白身魚のあまがらめ | | たら(でん粉付き) | 40.00 | 52.00 |
| | | ごぼう | 20.00 | 26.00 |
| | | じゃがいもでん粉 | 2.00 | 2.60 |
| | | なたね油 | 6.20 | 8.06 |
| | | 上白糖 | 1.50 | 1.95 |
| | ① | 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 | |
| 切干しだいこんのみそ汁 | | 切干しだいこん | 2.50 | 3.25 |
| | ⑤ | 木綿豆腐 | 25.00 | 32.50 |
| | | たまねぎ | 30.00 | 39.00 |
| | | にんじん | 10.00 | 13.00 |
| | ③ | 油揚げ | 8.00 | 10.40 |
| | | カットわかめ | 0.20 | 0.26 |
| | | 葉ねぎ | 5.00 | 6.50 |
| | | だしiriこ | 3.00 | 3.90 |
| ⑥ | 合わせみそ | 11.00 | 14.30 | |
| 桃の花ゼリー | ⑦ | 桃の花ゼリー | 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 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) | |

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 炭酸マグネシウム レシチン) | |

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 木綿豆腐

| 原材料 | アレルゲン |
|-----|-------|
| 丸大豆 | 大豆 |
| 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 | |

⑦ 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6月8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 |
| にらまんじゅう | ① | にらまんじゅう | 30.00 | 30.00 |
| 豚肉とれんこんの オイスターソース 炒め | | 豚肉 | 18.00 | 23.40 |
| | | れんこん | 15.00 | 19.50 |
| | | ブラックマッペもやし | 10.00 | 13.00 |
| | | チンゲンサイ | 8.00 | 10.40 |
| | | にんじん | 7.00 | 9.10 |
| | | サラダ油 | 1.00 | 1.30 |
| | | ② こいくちしょうゆ | 1.00 | 1.30 |
| | | オイスターソース | 1.40 | 1.82 |
| | | 上白糖 | 0.30 | 0.39 |
| | | 清酒 | 0.60 | 0.78 |
| | | 食塩 | 0.10 | 0.13 |
| | | こしょう | 0.01 | 0.01 |
| | 春雨五目スープ | | 緑豆はるさめ | 7.00 |
| | | 鶏肉 | 10.00 | 13.00 |
| | | ③ 木綿豆腐 | 35.00 | 45.50 |
| | | たまねぎ | 20.00 | 26.00 |
| | | たけのこ水煮缶詰 | 10.00 | 13.00 |
| | | にんじん | 8.00 | 10.40 |
| | | かまぼこ | 8.00 | 10.40 |
| | | 乾しいたけ | 0.20 | 0.26 |
| | | ④ 中華だし | 0.80 | 1.04 |
| | | 食塩 | 0.20 | 0.26 |
| | | 清酒 | 0.50 | 0.65 |
| | | ② こいくちしょうゆ | 1.00 | 1.30 |
| | | ⑤ うすくちしょうゆ | 2.50 | 3.25 |
| | | ⑥ ごま油 | 1.00 | 1.30 |
| パイナップル | | | パイナップル | 40.00 |
| 牛乳 | | 普通牛乳 | 206.00 | 206.00 |

① にらまんじゅう

| 原材料 | アレルゲン |
|----------|-------|
| キャベツ | 小麦 |
| にら | 大豆 |
| ながねぎ | 豚肉 |
| にんにく | |
| しょうが | |
| 豚肉 | |
| 小麦粉 | |
| こんにゃく粉 | |
| 大豆粉末 | |
| 食塩 | |
| 砂糖 | |
| 小麦でん粉 | |
| 粉末状小麦たん白 | |
| 飲料水 | |
| 豚脂 | |
| しょうゆ | |
| 酵母エキス | |
| 米油 | |
| ラード | |
| 食塩 | |
| 小麦粉加工品 | |
| 発酵調味液 | |
| こしょう | |

③ 木綿豆腐

| 原材料 | アレルゲン |
|-----|-------|
| 丸大豆 | 大豆 |
| 凝固剤 | |
| 消泡剤 | |

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 |

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 | |

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 | |

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) | |

令和2年6月9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 |
| ソフトチーズ | ① | ソフトチーズ | 10.00 | 10.00 |
| 若鶏さっくりフライ | ② | 若鶏さっくりフライ | 40.00 | 40.00 |
| | | なたね油 | 4.00 | 4.00 |
| ごぼうのサラダ | ③ | まぐろ水煮 | 10.00 | 13.00 |
| | | ごぼう | 15.00 | 19.50 |
| | | キャベツ | 15.00 | 19.50 |
| | | にんじん | 8.00 | 10.40 |
| | | ごま | 1.00 | 1.30 |
| | ④ | ノンエッグマヨネーズ | 4.00 | 5.20 |
| | ⑤ | 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 |
| トマトのスープ | ⑥ | ベーコン | 10.00 | 13.00 |
| | | 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 |
| | | にんにく | 0.30 | 0.39 |
| | | トマト缶詰 | 10.00 | 13.00 |
| | | サラダ油 | 0.60 | 0.78 |
| | ⑦ | チキンスープ | 3.00 | 3.90 |
| | ⑧ | コンソメ | 1.00 | 1.30 |
| | ⑨ | うすくちしょうゆ | 2.00 | 2.60 |
| | 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 ソフトチーズ

| 原材料 | アレルゲン |
|-----------------------------------|-------|
| ナチュラルチーズ | 乳 |
| ドロマイト | |
| <small>(炭酸カルシウムマグネシウム含有物)</small> | |
| バター | |
| 乳化剤 | |
| pH調整剤 | |
| 安定剤(キサンタン) | |
| 水 | |

② 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 | |

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 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 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6月10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 |
| ハヤシライス 麦ごはん | | 精白米 | 70.00 | 90.00 |
| | | 強化米 | 0.21 | 0.27 |
| ハヤシライスの 具 | | おおむぎ米粒麦 | 7.00 | 9.00 |
| | | 牛肉 | 15.00 | 19.50 |
| | | 食塩 | 0.10 | 0.13 |
| | | たまねぎ | 50.00 | 65.00 |
| | | にんじん | 20.00 | 26.00 |
| | | マッシュルーム | 10.00 | 13.00 |
| | | グリーンピース | 5.00 | 6.50 |
| | | トマト缶詰 | 10.00 | 13.00 |
| | | ケチャップ | 2.00 | 2.60 |
| | | ① コンソメ | 0.80 | 1.04 |
| | | 上白糖 | 0.20 | 0.26 |
| | | サラダ油 | 1.00 | 1.30 |
| | | 赤ワイン | 1.00 | 1.30 |
| | | ② ハヤシルウ | 11.00 | 14.30 |
| | | こしょう | 0.02 | 0.03 |
| うずら卵のスコッチエッグ | ③ | うずら卵のスコッチエッグ | 40.00 | 40.00 |
| 骨太和え | | しらす干し | 2.00 | 2.60 |
| | | 海そうミックス | 1.00 | 1.30 |
| | | キャベツ | 20.00 | 26.00 |
| | | こまつな | 7.00 | 9.10 |
| | | 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 |
| | | ④ こいくちしょうゆ | 1.20 | 1.56 |
| アーモンド(中学) | | アーモンド | 0.00 | 10.00 |
| 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 ハヤシルウ

| 原材料 | アレルゲン |
|----------|-------|
| 小麦粉 | 小麦 |
| 加工油脂 | 大豆 |
| 砂糖 | |
| 食塩 | |
| ぶどう糖 | |
| コーンスターチ | |
| トマトペースト | |
| オニオンパウダー | |
| 酵母エキス | |
| たん白加水分解物 | |
| 香辛料 | |
| カラメル色素 | |
| 香料 | |
| 酸味料 | |

③ うずら卵のスコッチエッグ

| 原材料 | アレルゲン |
|-----------|-------|
| 豚肉 | 豚肉 |
| うずらゆで卵 | 卵 |
| たまねぎ | 小麦 |
| パン粉 | 大豆 |
| にんじん | |
| 豚脂 | |
| 粒状植物性たん白 | |
| 鶏卵 | |
| 揚げ油 | |
| 粉末状植物性たん白 | |
| 植物油 | |
| 酵母エキス | |
| 食塩 | |
| 砂糖 | |
| こしょう | |
| ピロリン酸鉄 | |
| 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 | |

令和2年6月11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/豚肉 | 20.00 | 26.00 |
| | | ① | 大豆水煮 | 15.00 | 19.50 |
| | | | たまねぎ | 20.00 | 26.00 |
| | | | 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 | |
| フレンチサラダ | | | キャベツ | 20.00 | 26.00 |
| | | ブラックマツペもやし | 15.00 | 19.50 | |
| | | スイートコーン | 8.00 | 10.40 | |
| | | にんじん | 7.00 | 9.10 | |
| | | 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 | |
| たっぷり野菜の スープ煮 | | 鶏肉 | 8.00 | 10.40 | |
| | | かぼちゃ | 30.00 | 39.00 | |
| | | じゃがいも | 30.00 | 39.00 | |
| | | たまねぎ | 25.00 | 32.50 | |
| | | ブロッコリー | 20.00 | 26.00 | |
| | | にんじん | 8.00 | 10.40 | |
| | ② | えだまめ | 5.00 | 6.50 | |
| | ③ | チキンスープ | 3.00 | 3.90 | |
| | ④ | コンソメ | 1.00 | 1.30 | |
| | ⑤ | こいくちしょうゆ | 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 大豆水煮

| 原材料 | アレルゲン |
|-----|-------|
| 大豆 | 大豆 |
| 水 | |

② 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) | |

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 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6月12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 |
| 和風きんぴら包み焼き | ① | 和風きんぴら包み焼き | 50.00 | 50.00 |
| ひじきの炒め煮 | | ほしひじき | 1.00 | 1.30 |
| | | 平天 | 8.00 | 10.40 |
| | | 切干しだいこん | 2.00 | 2.60 |
| | | しらたき | 10.00 | 13.00 |
| | | さやいんげん | 6.00 | 7.80 |
| | | にんじん | 6.00 | 7.80 |
| | | サラダ油 | 0.50 | 0.65 |
| | | 上白糖 | 0.80 | 1.04 |
| | | ② こいくちしょうゆ | 2.60 | 3.38 |
| | | 清酒 | 0.70 | 0.91 |
| | | ごま | 0.80 | 1.04 |
| たまねぎのみそ汁 | | たまねぎ | 30.00 | 39.00 |
| | | だいこん | 25.00 | 32.50 |
| | | にんじん | 8.00 | 10.40 |
| | | ③ 木綿豆腐 | 20.00 | 26.00 |
| | | ④ 油揚げ | 7.00 | 9.10 |
| | | 葉ねぎ | 4.00 | 5.20 |
| | | ⑤ 合わせみそ | 11.00 | 14.30 |
| | | だしいりこ | 3.00 | 3.90 |
| いちごのクレープ | ⑥ | いちごのクレープ | 35.00 | 35.00 |
| 牛乳 | | 普通牛乳 | 206.00 | 206.00 |

| ① 和風きんぴら包み焼き | |
|--------------|-------|
| 原材料 | アレルゲン |
| 鶏肉 | 鶏肉 |
| たまねぎ | 大豆 |
| ごぼう | ごま |
| 豆腐 | ゼラチン |
| 鶏皮 | |
| 粒状植物性たん白 | |
| 小麦不使用しょうゆ | |
| にんじん | |
| 砂糖 | |
| みりん | |
| 植物油 | |
| ぶどう糖 | |
| しょうがペースト | |
| 食塩 | |
| 豚ゼラチン | |
| 酵母エキス | |
| 液状混合調味料 | |
| ごま | |
| 香辛料 | |
| 水 | |
| 加工デンプン | |
| セルロース | |
| 凝固剤 | |
| 安定剤(グァーガム) | |
| 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 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(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 | アレルゲン |
| 米 | 大豆 |
| 大豆 | |
| 大麦 | |
| 食塩 | |

| ⑥ 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6月15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 | |
| れんごだいのカリ カリフライ | | れんごだいのカリカリフライ | 40.00 | 40.00 | |
| | | なたね油 | 4.00 | 4.00 | |
| じゃがいもきんぴら | | じゃがいも | 20.00 | 26.00 | |
| | | にんじん | 10.00 | 13.00 | |
| | | れんこん | 10.00 | 13.00 | |
| | | 青ピーマン | 8.00 | 10.40 | |
| | | ① ごま油 | 0.50 | 0.65 | |
| | | 三温糖 | 0.70 | 0.91 | |
| | | みりん | 0.90 | 1.17 | |
| | | 清酒 | 1.00 | 1.30 | |
| | | 食塩 | 0.10 | 0.13 | |
| | | ② こいくちしょうゆ | 1.50 | 1.95 | |
| | 豆腐のすまし汁 | | ③ 木綿豆腐 | 25.00 | 32.50 |
| | | | 鶏肉 | 8.00 | 10.40 |
| | | | ④ 油揚げ | 7.00 | 9.10 |
| | | たまねぎ | 25.00 | 32.50 | |
| | | にんじん | 7.00 | 9.10 | |
| | | 乾しいたけ | 0.20 | 0.26 | |
| | | 葉ねぎ | 5.00 | 6.50 | |
| | | 食塩 | 0.30 | 0.39 | |
| | | ② こいくちしょうゆ | 0.80 | 1.04 | |
| | | ⑤ うすくちしょうゆ | 1.50 | 1.95 | |
| | | 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 |

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 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 |
| 菜種油 | |

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2年6月16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 |
| | オムレツ | ① | オムレツ | 40.00 |
| コンソメスープ | | 鶏肉 | 10.00 | 13.00 |
| | | じゃがいも | 35.00 | 45.50 |
| | | たまねぎ | 30.00 | 39.00 |
| | | ブラックマッペもやし | 15.00 | 19.50 |
| | | にんじん | 8.00 | 10.40 |
| | | 葉ねぎ | 5.00 | 6.50 |
| | | ② チキンスープ | 3.00 | 3.90 |
| | | ③ コンソメ | 1.00 | 1.30 |
| | | 白ワイン | 0.60 | 0.78 |
| | | 食塩 | 0.30 | 0.39 |
| | | こしょう | 0.02 | 0.03 |
| いちごとかんきつ類のミックス | | みかん缶詰 | 25.00 | 32.50 |
| | | ぼんかん缶詰 | 20.00 | 26.00 |
| | | 夏みかん缶詰 | 25.00 | 32.50 |
| | | いちごゼリー | 10.00 | 13.00 |
| 牛乳 | | 普通牛乳 | 206.00 | 206.00 |

① オムレツ

| 原材料 | アレルゲン |
|----------|-------|
| 鶏卵 | 卵 |
| 鶏がらスープ | 大豆 |
| 食用大豆油 | 鶏肉 |
| 砂糖 | |
| 米酢 | |
| 食塩 | |
| 加工澱粉 | |
| 乳酸カルシウム | |
| ピロリン酸第二鉄 | |

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 | |

令和2年6月17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 |
| 山口カツカレーライス ごはん カレー | | 精白米 | 77.00 | 99.00 |
| | | 強化米 | 0.23 | 0.30 |
| | | 鶏肉 | 10.00 | 13.00 |
| | | じゃがいも | 40.00 | 52.00 |
| | | たまねぎ | 40.00 | 52.00 |
| | | だいこん | 20.00 | 26.00 |
| | | れんこん | 15.00 | 19.50 |
| | | にんじん | 15.00 | 19.50 |
| | | 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 |
| | | 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 |
| | | ④ トンカツ | 30.00 | 40.00 |
| | | なたね油 | 3.00 | 4.00 |
| | だいこんのゆずき ち和え | | だいこん | 10.00 |
| | | キャベツ | 10.00 | 13.00 |
| | | ブラックマツペもやし | 10.00 | 13.00 |
| | | きゅうり | 8.00 | 10.40 |
| | | にんじん | 7.00 | 9.10 |
| | | ゆずきち果汁 | 1.00 | 1.30 |
| | | 上白糖 | 0.60 | 0.78 |
| | | 食塩 | 0.15 | 0.20 |
| | | 穀物酢 | 0.30 | 0.39 |
| | | ⑤ うすくちしょうゆ | 0.60 | 0.78 |
| 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 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 チキンスープ

| 原材料 | アレルゲン |
|-----|-------|
| 鶏ガラ | 鶏肉 |
| 玉ねぎ | |
| 水 | |

④ トンカツ

| 原材料 | アレルゲン |
|----------------------|-------|
| 豚肉 | 小麦 |
| パン粉 | 豚肉 |
| フライ用調味料 (でん粉、その他) | |
| 食塩 | |
| 香辛料 | |
| 加工でん粉 | |
| トレハロース | |
| 増粘多糖類 | |
| イーストフード | |
| ビタミンC | |

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) | |

令和2年6月18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 | | |
| | じゃがいもカップのかぼちゃグラタン | ① | じゃがいもカップのかぼちゃグラタン | 40.00 | 60.00 | |
| ハムのサラダ | ② | ハム | 7.00 | 9.10 | | |
| | | キャベツ | 20.00 | 26.00 | | |
| | | だいこん | 10.00 | 13.00 | | |
| | | にんじん | 7.00 | 9.10 | | |
| | | 上白糖 | 0.50 | 0.65 | | |
| | | 食塩 | 0.20 | 0.26 | | |
| | | 穀物酢 | 1.20 | 1.56 | | |
| | | こしょう | 0.02 | 0.03 | | |
| | | チキンボールのトマト煮 | ③ | チキンボール | 30.00 | 39.00 |
| | | | | 蒸し大豆 | 12.00 | 15.60 |
| じゃがいも | 25.00 | | | 32.50 | | |
| たまねぎ | 30.00 | | | 39.00 | | |
| にんじん | 15.00 | | | 19.50 | | |
| しめじ | 10.00 | | | 13.00 | | |
| にんにく | 0.20 | | | 0.26 | | |
| オリーブ油 | 0.30 | | | 0.39 | | |
| トマト缶詰 | 15.00 | | | 19.50 | | |
| ケチャップ | 10.00 | | | 13.00 | | |
| ④ チキンスープ | 3.00 | | | 3.90 | | |
| ④ ウスターソース | 0.50 | | | 0.65 | | |
| ⑤ こいくちしょうゆ | 0.10 | | | 0.13 | | |
| ⑤ 上白糖 | 0.20 | | | 0.26 | | |
| ⑥ コンソメ | 0.50 | | | 0.65 | | |
| ⑥ 食塩 | 0.10 | | | 0.13 | | |
| ⑥ こしょう | 0.01 | | | 0.01 | | |
| 牛乳 | | 普通牛乳 | 206.00 | 206.00 | | |

① じゃがいもカップのかぼちゃグラタン

| 原材料 | アレルゲン |
|----------------|-------|
| ショートニング | 大豆 |
| 豆乳 | 鶏肉 |
| 米粉 | |
| 乾燥マッシュポテト | |
| かぼちゃ | |
| かぼちゃペースト | |
| ソテーオニオン | |
| 砂糖 | |
| 粉末水あめ | |
| 米加工品(米パスタ) | |
| 水溶性食物繊維 | |
| チキンオイル | |
| 食塩 | |
| 酵母エキス | |
| 調整豆乳粉末 | |
| 水 | |
| トレハロース | |
| 増粘剤 | |
| (加工デンプン、増粘多糖類) | |
| 加工デンプン | |
| 安定剤 | |
| (キサンタンガム) | |
| 乳化剤 | |
| ピロリン酸第二鉄 | |

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 チキンボール

| 原材料 | アレルゲン |
|-----------|-------|
| 鶏肉 | 小麦 |
| 豚肉 | 鶏肉 |
| 玉葱 | 豚肉 |
| 乾燥パン粉 | |
| 砂糖 | |
| 食塩 | |
| 胡椒 | |
| 揚げ油(なたね油) | |
| 加工でん粉 | |

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 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6月19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 | |
| とりたまひじき丼 ごはん ----- とりたまひじき 丼の具 * 卵除去食 | | 精白米 | 77.00 | 99.00 | |
| | | 強化米 | 0.23 | 0.30 | |
| | | 鶏肉 | 22.00 | 28.60 | |
| | | 食塩 | 0.20 | 0.26 | |
| | | 清酒 | 0.50 | 0.65 | |
| | | 鶏卵 | 25.00 | 32.50 | |
| | | ほしひじき | 1.60 | 2.08 | |
| | | にんじん | 10.00 | 13.00 | |
| | | 葉ねぎ | 2.00 | 2.60 | |
| | | サラダ油 | 0.80 | 1.04 | |
| | | 上白糖 | 0.80 | 1.04 | |
| | | ① こいくちしょうゆ | 2.00 | 2.60 | |
| | きゅうりとツナの 和え物 | ② | まぐろ水煮 | 10.00 | 13.00 |
| | | | きゅうり | 10.00 | 13.00 |
| | | キャベツ | 20.00 | 26.00 | |
| | | にんじん | 7.00 | 9.10 | |
| | | ③ ノンエッグマヨネーズ | 5.00 | 6.50 | |
| | | ① こいくちしょうゆ | 0.50 | 0.65 | |
| | | 穀物酢 | 0.20 | 0.26 | |
| のりのみそ汁 | | 食塩 | 0.10 | 0.13 | |
| | | こしょう | 0.02 | 0.03 | |
| | ④ | 木綿豆腐 | 35.00 | 45.50 | |
| | ⑤ | もみのり | 0.80 | 1.04 | |
| | | 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 | |
| | だしiriこ | 3.00 | 3.90 | | |
| | ⑥ 合わせみそ | 11.00 | 14.30 | | |
| 小魚(中学) | | 小魚 | 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 | |

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 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、 キサントランガム) | |
| 調味料(有機酸等) | |
| 香辛料抽出物 | |
| 水 | |

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 もみのり

| 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 | |

⑥ 合わせみそ

| 原材料 | アレルゲン |
|-----|-------|
| 米 | 大豆 |
| 大豆 | |
| 塩 | |
| 麴 | |

令和2年6月22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 | |
| えびのチリソース炒め | ① | えびフリッター | 40.00 | 52.00 | |
| | | なたね油 | 4.00 | 5.20 | |
| | | たまねぎ | 15.00 | 19.50 | |
| | | 根深ねぎ | 3.00 | 3.90 | |
| | | グリーンピース | 3.00 | 3.90 | |
| | | しょうが | 0.10 | 0.13 | |
| | | にんにく | 0.10 | 0.13 | |
| | | 上白糖 | 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 | |
| | | ③ こいくちしょうゆ | 0.30 | 0.39 | |
| | | ④ ごま油 | 0.20 | 0.26 | |
| | もやしとささみの中華和え | | ブラックマップもやし | 15.00 | 19.50 |
| | | キャベツ | 10.00 | 13.00 | |
| | | きゅうり | 8.00 | 10.40 | |
| | | にんじん | 6.00 | 7.80 | |
| | | ⑤ 鶏肉(加工品) | 10.00 | 13.00 | |
| | | 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 | 1.40 | 1.82 | |
| | | ④ ごま油 | 1.00 | 1.30 | |
| わかめスープ | | | カットわかめ | 0.60 | 0.78 |
| | | | ⑥ 木綿豆腐 | 30.00 | 39.00 |
| | | | 鶏肉 | 8.00 | 10.40 |
| | | | たまねぎ | 20.00 | 26.00 |
| | | にんじん | 8.00 | 10.40 | |
| | | エリンギ | 6.00 | 7.80 | |
| | | 葉ねぎ | 5.00 | 6.50 | |
| | | ⑦ チキンスープ | 5.00 | 6.50 | |
| | | ④ ごま油 | 1.00 | 1.30 | |
| | | ⑧ 中華だし | 1.30 | 1.69 | |
| | | 食塩 | 0.10 | 0.13 | |
| | | 清酒 | 1.25 | 1.63 | |
| | | ⑨ うすくちしょうゆ | 2.00 | 2.60 | |
| | | こしょう | 0.01 | 0.01 | |
| 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 |
| 揚げ油(パーム油) | 大豆 |
| でん粉 | 小麦 |
| 小麦粉 | |
| コーンフラワー | |
| 食塩 | |
| 加工でん粉 | |
| 調味料(無機塩等) | |
| 水 | |

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、クチナシ) | |
| 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 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 木綿豆腐

| 原材料 | アレルゲン |
|-----|-------|
| 丸大豆 | 大豆 |
| 凝固剤 | |
| 消泡剤 | |

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 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 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6月23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 |
| | ハンバーグのデミグラスソースがけ | ① | ハンバーグ | 50.00 |
| ② | | デミグラスソース | 8.00 | 8.00 |
| | | ケチャップ | 2.40 | 2.40 |
| | | ウスターソース | 0.80 | 0.80 |
| | | 上白糖 | 0.80 | 0.80 |
| 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 |
| | ③ | ノンエッグマヨネーズ | 5.00 | 6.50 |
| | ④ | こいくちしょうゆ | 0.60 | 0.78 |
| | | 穀物酢 | 0.30 | 0.39 |
| | | 食塩 | 0.05 | 0.07 |
| | | こしょう | 0.01 | 0.01 |
| | オニオンスープ | ⑤ | ベーコン | 10.00 |
| | | たまねぎ | 35.00 | 45.50 |
| | | ブラックマッペもやし | 18.00 | 23.40 |
| | | にんじん | 10.00 | 13.00 |
| | | しめじ | 8.00 | 10.40 |
| | | 葉ねぎ | 5.00 | 6.50 |
| ⑥ | | チキンスープ | 3.00 | 3.90 |
| ④ | | 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 | 0.02 | 0.03 | |
| 牛乳 | | 普通牛乳 | 206.00 | 206.00 |

原材料配合表

① ハンバーグ

| 原材料 | アレルゲン |
|--------------|-------|
| 豚肉 | 大豆 |
| 鶏肉 | 鶏肉 |
| たまねぎ | 豚肉 |
| 粒状植物性たん白 | |
| 豚脂 | |
| 難消化性デキストリン | |
| 果糖ぶどう糖液糖 | |
| でん粉 | |
| 粉末状植物性たん白 | |
| ドロマイト | |
| ぶどう糖加工品 | |
| ポークエキス | |
| 発酵調味料 | |
| 食塩 | |
| 加工油脂 | |
| 酵母エキス | |
| チキンブイヨン | |
| 加工でん粉 | |
| クエン酸鉄Na | |
| その他キャリアオーバー等 | |
| 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 | |

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 チキンスープ

| 原材料 | アレルゲン |
|-----|-------|
| 鶏ガラ | 鶏肉 |
| 玉ねぎ | |
| 水 | |

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 | |

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6月24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 |
| なすと鶏肉のみぞれ煮 | ① | 鶏肉(でん粉付) | 25.00 | 32.50 |
| | | なす | 20.00 | 26.00 |
| | | なたね油 | 4.50 | 5.85 |
| | | だいこん | 10.00 | 13.00 |
| | | 上白糖 | 0.90 | 1.17 |
| | | ② こいくちしょうゆ | 3.20 | 4.16 |
| | | 穀物酢 | 2.80 | 3.64 |
| | | 清酒 | 1.50 | 1.95 |
| 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 | 15.00 | 19.50 |
| | | ブロッコリー | 10.00 | 13.00 |
| | | ③ 塩昆布 | 2.00 | 2.60 |
| | | ④ ごま油 | 0.50 | 0.65 |
| かぼちゃのみそ汁 | | かぼちゃ | 35.00 | 45.50 |
| | | たまねぎ | 20.00 | 26.00 |
| | | にんじん | 8.00 | 10.40 |
| | | ⑤ 木綿豆腐 | 30.00 | 39.00 |
| | | ⑥ 油揚げ | 8.00 | 10.40 |
| | | 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 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 | |

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 塩昆布

| 原材料 | アレルゲン |
|-------------|-------|
| 醤油 | 小麦 |
| 昆布 | 大豆 |
| 食塩 | ゼラチン |
| 砂糖 | |
| 甘味料(ソルビトール) | |
| 調味料(アミノ酸) | |
| 糊料(プルラン) | |

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 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) | |

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2年6月25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 |
| | いわしのアングレーズ | | いわし(でん粉付き) | 40.00 |
| | | なたね油 | 4.00 | 5.20 |
| | | 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 |
| | | ② パン粉 | 1.60 | 2.08 |
| いかのマリネ | | | いか | 10.00 |
| | | 食塩 | 0.10 | 0.13 |
| | | 清酒 | 0.20 | 0.26 |
| | | ブロッコリー | 20.00 | 26.00 |
| | | たまねぎ | 10.00 | 13.00 |
| | | にんじん | 3.00 | 3.90 |
| | | オリーブ油 | 0.40 | 0.52 |
| | | レモン果汁 | 0.50 | 0.65 |
| | | 上白糖 | 0.80 | 1.04 |
| | | 食塩 | 0.20 | 0.26 |
| | | 穀物酢 | 1.00 | 1.30 |
| | | ③ うすくちしょうゆ | 0.80 | 1.04 |
| | | こしょう | 0.01 | 0.01 |
| ミルクスープ *乳除去食 | | ④ ベーコン | 10.00 | 13.00 |
| | | 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 |
| | | 普通牛乳 | 20.00 | 26.00 |
| | | ⑤ チキンスープ | 3.00 | 3.90 |
| | | 白ワイン | 1.00 | 1.30 |
| | | ⑥ コンソメ | 1.50 | 1.95 |
| | | 食塩 | 0.25 | 0.33 |
| | | こしょう | 0.02 | 0.03 |
| | パセリ | 0.02 | 0.03 | |
| 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 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 | |

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 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 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6月26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 | 2.33 | 3.00 |
| チャンポン | ① | チャンポンめん | 55.00 | 71.50 |
| | ② | ごま油 | 0.50 | 0.65 |
| | | 豚肉 | 12.00 | 15.60 |
| | | かまぼこ | 8.00 | 10.40 |
| | | いか | 8.00 | 10.40 |
| | | キャベツ | 20.00 | 26.00 |
| | | たまねぎ | 15.00 | 19.50 |
| | | ブラックマッペもやし | 15.00 | 19.50 |
| | | にんじん | 8.00 | 10.40 |
| | | スイートコーン | 7.00 | 9.10 |
| | | カットわかめ | 0.30 | 0.39 |
| | | 葉ねぎ | 3.00 | 3.90 |
| | ③ | チキンスープ | 8.00 | 10.40 |
| | | ごま | 0.80 | 1.04 |
| | ④ | こいくちしょうゆ | 2.20 | 2.86 |
| ⑤ | 豚骨ラーメンスープの素 | 7.00 | 9.10 | |
| | こしょう | 0.04 | 0.05 | |
| 餃子 | ⑥ | 餃子 | 20.00 | 40.00 |
| ひじきのナムル | | ほしひじき | 0.80 | 1.04 |
| | | ブラックマッペもやし | 15.00 | 19.50 |
| | | キャベツ | 10.00 | 13.00 |
| | ⑦ | さば(加工品) | 7.00 | 9.10 |
| | | にんじん | 6.00 | 7.80 |
| | | ごま | 0.60 | 0.78 |
| | | 上白糖 | 0.80 | 1.04 |
| | | 食塩 | 0.13 | 0.17 |
| | | 穀物酢 | 1.50 | 1.95 |
| | ④ | こいくちしょうゆ | 1.40 | 1.82 |
| ② | ごま油 | 1.00 | 1.30 | |
| 牛乳 | | 普通牛乳 | 206.00 | 206.00 |

原材料配合表

① チャンポンめん

| 原材料 | アレルゲン |
|---------|-------|
| 小麦粉 | 小麦 |
| 小麦たん白 | |
| 食塩 | |
| でん粉 | |
| こんにやく粉 | |
| 卵殻カルシウム | |
| クチナシ色素 | |
| 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 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 豚骨ラーメンスープの素

| 原材料 | アレルゲン |
|---------------------------|-------|
| ポークエキス | 小麦 |
| しょうゆ | 大豆 |
| 食塩 | 豚肉 |
| 水あめ | ごま |
| 砂糖 | |
| オニオンエキス | |
| ガーリックエキス | |
| 豚脂 | |
| ごま油 | |
| 調味動物油脂 | |
| 香辛料 | |
| 調味料(アミノ酸等) | |
| 酒精 | |
| 増粘剤 (加工でん粉 キサンタンガム) | |
| 水 | |

⑥ 餃子

| 原材料 | アレルゲン |
|------------|-------|
| キャベツ | 小麦 |
| 玉ねぎ | 大豆 |
| 長ねぎ | 鶏肉 |
| にら | 豚肉 |
| しょうが | ごま |
| 豚肉 | |
| 鶏肉 | |
| 豚脂 | |
| 粒状植物性たん白 | |
| パン粉 | |
| 砂糖 | |
| ごま油 | |
| 食塩 | |
| 粉末しょうゆ | |
| 酵母エキス | |
| 黒胡麻 | |
| 小麦粉 | |
| 植物油脂 | |
| 麦芽糖 | |
| 加工でん粉 | |
| L-グルタミン酸Na | |
| ピロリン酸鉄製剤 | |
| 水 | |

⑦ さば(加工品)

| 原材料 | アレルゲン |
|-----|-------|
| さば | さば |
| 食塩 | |
| 水 | |

令和2年6月29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 | |
| 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 | 20.00 | 26.00 | |
| | | 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 スライスチーズ | | キャベツ | 25.00 | 32.50 |
| | | ① | スライスチーズ | 20.00 | 20.00 |
| | もずくのスープ | ② | 木綿豆腐 | 25.00 | 32.50 |
| | | もずく | 15.00 | 19.50 | |
| | | かまぼこ | 7.00 | 9.10 | |
| | | 鶏肉 | 5.00 | 6.50 | |
| | | たまねぎ | 20.00 | 26.00 | |
| ③ | | 油揚げ | 5.00 | 6.50 | |
| | | にんじん | 8.00 | 10.40 | |
| | | こまつな | 5.00 | 6.50 | |
| ④ | | 中華だし | 0.80 | 1.04 | |
| ⑤ | | こいくちしょうゆ | 2.00 | 2.60 | |
| | | 清酒 | 1.00 | 1.30 | |
| | | 食塩 | 0.20 | 0.26 | |
| | | こしょう | 0.01 | 0.01 | |
| | じゃがいもでん粉 | 1.00 | 1.30 | | |
| シークワーサーゼリー | | シークワーサーゼリー | 50.00 | 50.00 | |
| 牛乳 | | 普通牛乳 | 206.00 | 206.00 | |

原材料配合表

① 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 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) | |

④ 中華だし

| 原材料 | アレルゲン |
|----------------|----------------------|
| 食塩 | 大豆 鶏肉 豚肉 ごま |
| デキストリン | |
| 砂糖 | |
| たん白加水分解物 | |
| 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2年6月30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 | |
| チョコクリーム | ① | チョコクリーム | 11.00 | 11.00 | |
| 豚肉のカレーソテー | | 豚肉 | 20.00 | 26.00 | |
| | | 食塩 | 0.15 | 0.20 | |
| | | こしょう | 0.02 | 0.03 | |
| | | 清酒 | 0.30 | 0.39 | |
| | | にんにく | 0.10 | 0.13 | |
| | | しょうが | 0.10 | 0.13 | |
| | | サラダ油 | 0.80 | 1.04 | |
| | | たまねぎ | 20.00 | 26.00 | |
| | | にんじん | 7.00 | 9.10 | |
| | | さやいんげん | 3.00 | 3.90 | |
| | | カレー粉 | 0.50 | 0.65 | |
| | | 上白糖 | 0.30 | 0.39 | |
| | | ウスターソース | 0.60 | 0.78 | |
| | | ケチャップ | 2.00 | 2.60 | |
| | | ② コンソメ | 0.30 | 0.39 | |
| | グリーンサラダ | | キャベツ | 18.00 | 23.40 |
| | | | ブロッコリー | 15.00 | 19.50 |
| | | ③ えだまめ | 8.00 | 10.40 | |
| | | きゅうり | 8.00 | 10.40 | |
| | | ④ ノンエッグマヨネーズ | 5.00 | 6.50 | |
| | | ⑤ うすくちしょうゆ | 0.50 | 0.65 | |
| | | 穀物酢 | 0.20 | 0.26 | |
| | | 食塩 | 0.10 | 0.13 | |
| ラビオリスープ | | 鶏肉 | 7.00 | 9.10 | |
| | | ⑥ ラビオリ | 20.00 | 26.00 | |
| | | たまねぎ | 20.00 | 26.00 | |
| | | ブラックマッペもやし | 15.00 | 19.50 | |
| | | にんじん | 10.00 | 13.00 | |
| | | スイートコーン | 8.00 | 10.40 | |
| | | ② コンソメ | 0.80 | 1.04 | |
| | | ⑦ こいくちしょうゆ | 1.00 | 1.30 | |
| | | 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 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 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 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 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 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 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 | |
| ポークエキス | |
| 香辛料 | |
| 酵母エキス | |
| 加工デンプン | |
| 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 | |