

令和2年度 7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 ウィ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7月1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
黒はんぺんフライ	①	黒はんぺんフライ	40.00	40.00
		なたね油	4.00	4.00
チャプチェ		豚肉	6.00	7.80
		緑豆はるさめ	6.00	7.80
		たまねぎ	8.00	10.40
		にんじん	5.00	6.50
		にら	4.00	5.20
		乾しいたけ	0.50	0.65
		にんにく	0.10	0.13
		② ごま油	0.50	0.65
		③ こいくちしょうゆ	1.00	1.30
		オイスターソース	1.50	1.95
		上白糖	0.50	0.65
		食塩	0.12	0.16
		こしょう	0.01	0.01
	韓国風肉じゃが		鶏肉	12.00
		竹輪	15.00	19.50
		じゃがいも	55.00	71.50
		たまねぎ	30.00	39.00
		にんじん	20.00	26.00
		さやいんげん	8.00	10.40
		根深ねぎ	5.00	6.50
		② ごま油	1.00	1.30
		③ こいくちしょうゆ	4.00	5.20
		清酒	3.00	3.90
		上白糖	2.00	2.60
		④ コチュジャン	0.60	0.78
		ごま	3.00	3.90
牛乳			普通牛乳	206.00

① 黒はんぺんフライ

原材料	アレルゲン
いわし	大豆
でん粉	小麦
魚肉すり身	卵
たまねぎ	乳
植物油脂	
粉末状植物性たん白	
砂糖	
しょうゆ	
液卵白	
食塩	
おろししょうが	
パン粉	
小麦粉	
乾燥卵白	
あおさ粉	
ぶどう糖	
水	
調味料(アミノ酸)	
リン酸塩(Na)	
乳化剤	
焼成Ca	
香料	
着色料	

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 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	

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

令和2年7月2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
	かぼちやのグラタン	①	かぼちやのグラタン	50.00
チリコンカン		牛肉	16.00	20.80
	②	大豆水煮	10.00	13.00
		ひよこまめ	5.00	6.50
		いんげんまめ	5.00	6.50
		たまねぎ	10.00	13.00
		にんじん	10.00	13.00
		にんにく	0.10	0.13
		サラダ油	0.30	0.39
		ケチャップ	6.00	7.80
		トマトピューレー	3.60	4.68
		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
	冬瓜のスープ	③	ベーコン	8.00
		とうがん	30.00	39.00
		たまねぎ	20.00	26.00
		にんじん	12.00	15.60
		しめじ	8.00	10.40
		こまつな	10.00	13.00
④		チキンスープ	5.00	6.50
⑤		コンソメ	1.00	1.30
⑥		こいくちしょうゆ	1.00	1.30
		白ワイン	0.60	0.78
		食塩	0.10	0.13
		こしょう	0.01	0.01
牛乳			普通牛乳	206.00

① かぼちやのグラタン

原材料	アレルゲン
じゃがいも	大豆
でん粉	乳
乾燥マッシュポテト	小麦
植物油脂	鶏肉
砂糖	
食塩	
コーンフラワー	
香辛料	
揚げ油(パーム油)	
牛乳	
かぼちや	
たまねぎ	
にんじん	
とうもろこし	
プロセスチーズ	
マーガリン	
小麦粉	
酵母エキス	
砂糖	
食塩	
チキンエキス	
増粘剤 (加工デンプン、 アルギン酸Na)	
加工デンプン	
キシロース	
乳化剤	
セルロース	
香料	
カロチノイド色素	
調整水	

② 大豆水煮

原材料	アレルゲン
大豆	大豆
水	

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 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7月3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
さんまのかぼすレモン煮	①	さんまのかぼすレモン煮	50.00	50.00
トマトときゅうり のごま醤油和え		トマト	20.00	26.00
		きゅうり	15.00	19.50
	②	鶏肉(加工品)	5.00	6.50
		ブラックマップモやし	12.00	15.60
	③	こいくちしょうゆ	2.00	2.60
		上白糖	1.00	1.30
		すりごま	1.00	1.30
じゃがいものみそ 汁		豚肉	10.00	13.00
	④	木綿豆腐	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
		葉ねぎ	5.00	6.50
		カットわかめ	0.40	0.52
	⑤	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 さんまのかぼすレモン煮

原材料	アレルゲン
さんま	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	

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 合わせみそ

原材料	アレルゲン
米	大豆
大豆	
大麦	
食塩	

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 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7月6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	
春巻き	①	春巻き	35.00	50.00	
		なたね油	3.50	5.00	
春雨の酢の物		緑豆はるさめ	5.00	6.50	
		キャベツ	10.00	13.00	
		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	0.30	0.39	
		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	
	麻婆豆腐	④	木綿豆腐	40.00	52.00
⑤		冷凍豆腐	20.00	26.00	
		豚肉	20.00	26.00	
		にんじん	15.00	19.50	
		たまねぎ	40.00	52.00	
		乾しいたけ	0.20	0.26	
		根深ねぎ	6.00	7.80	
		しょうが	0.30	0.39	
		にんにく	0.30	0.39	
		⑥ 赤みそ	6.00	7.80	
		② ごま油	0.60	0.78	
		⑦ 中華だし	0.70	0.91	
		③ こいくちしょうゆ	3.50	4.55	
		トウバンジャン	0.15	0.20	
		オイスターソース	0.10	0.13	
		じゃがいもでん粉	1.50	1.95	
		上白糖	0.80	1.04	
		食塩	0.10	0.13	
牛乳			普通牛乳	206.00	206.00

① 春巻き		アレルギー
原材料		
キャベツ		豚肉
たまねぎ		ゼラチン
にんじん		小麦
豚肉		ごま
難消化性デキストリン		大豆
はるさめ		
ポークオイル		
ねぎ		
ポークミートペースト		
ひじき		
おろししょうが		
小麦粉		
植物油脂		
みりん		
還元水あめ		
でん粉		
水		
しょうゆ		
グラニュー糖		
食塩		
オイスターソース		
調味エキス		
乾燥パン酵母		
香辛料		
加工デンプン		
ピロリン酸鉄		
増粘剤		
乳化剤		
アミノ酸等		

② ごま油		アレルギー
原材料		
食用ごま油		ごま
食用大豆油		大豆

③ こいくちしょうゆ		アレルギー
原材料		
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		アレルギー
原材料		
丸大豆		大豆
凝固剤		
消泡剤		

⑤ 冷凍豆腐		アレルギー
原材料		
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		

⑥ 赤みそ		アレルギー
原材料		
大豆		大豆
大麦		
食塩		
米		
酒精		

⑦ 中華だし		アレルギー
原材料		
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7月7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
	七タハンバーグ	①	七タハンバーグ	40.00
海そうサラダ		海そうミックス	1.10	1.43
		キャベツ	20.00	26.00
		オクラ	8.00	10.40
		にんじん	8.00	10.40
		サラダ油	0.30	0.39
		上白糖	0.80	1.04
		② こいくちしょうゆ	0.80	1.04
		穀物酢	1.30	1.69
		食塩	0.10	0.13
		こしょう	0.02	0.03
そうめん汁		魚そうめん	20.00	26.00
		③ ベーコン	5.00	6.50
		なると	5.00	6.50
		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
		こまつな	5.00	6.50
		④ うすくちしょうゆ	1.50	1.95
		② こいくちしょうゆ	0.80	1.04
		みりん	0.80	1.04
		清酒	0.80	1.04
		食塩	0.20	0.26
		⑤ 削り節	2.00	2.60
	だしこんぶ	1.00	1.30	
お星さまタルト	⑥	お星さまタルト	25.00	25.00
牛乳		普通牛乳	206.00	206.00

① 七タハンバーグ

原材料	アレルギー
鶏肉	鶏肉
豚肉	豚肉
粒状植物性たん白	大豆
たまねぎ	
豚脂	
乾燥マッシュポテト	
でん粉	
トマトケチャップ	
野菜ペースト	
砂糖	
赤ワイン	
オニオンエキス	
食塩	
香辛料	
酵母エキス	
水	
加工デンプン	
炭酸Ca	
焼成Ca	
ピロリン酸鉄 (0.044)	
着色料	

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 ベーコン

原材料	アレルギー
豚ばら肉	豚肉
粉末水あめ	
食塩	

④ うすくちしょうゆ

原材料	アレルギー
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	アレルギー
ウルメ・フシ	さば
サバ・フシ	

⑥ お星さまタルト

原材料	アレルギー
豆乳	大豆
米粉	
砂糖	
ショートニング	
水あめ	
ブルーベリー果汁 (濃縮還元)	
コーンフラワー	
植物油	
水溶性食物繊維	
でん粉	
調製豆乳粉末	
うんしゅうみかん果汁 (濃縮還元)	
海藻カルシウム	
砂糖・ぶどう糖果糖液糖	
発酵調味料	
こんにやく加工品	
寒天	
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	
乳化剤	
ピロリン酸第二鉄	
増粘剤 (キサンタンガム)	
カロチノイド色素	

令和2年7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
ピラフィ		精白米	65.00	83.50
		強化米	0.20	0.26
	①	コンソメ	0.11	0.14
	②	ピラフの素	23.80	30.56
カラマリ	③	いかの唐揚げ	40.00	52.00
		なたね油	4.00	5.20
レモン風味のサラダ	④	ハム	5.00	6.50
		キャベツ	20.00	26.00
		ブロッコリー	10.00	13.00
		にんじん	10.00	13.00
		レモン果汁	1.00	1.30
		上白糖	1.00	1.30
		穀物酢	1.00	1.30
		食塩	0.20	0.26
		こしょう	0.01	0.01
	レヴィスィア	⑤	ベーコン	8.00
		ひよこまめ	12.00	15.60
		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
		こまつな	10.00	13.00
		スイートコーン	6.00	7.80
		にんにく	0.10	0.13
⑥		チキンスープ	5.00	6.50
①		コンソメ	1.00	1.30
⑦		こいくちしょうゆ	1.00	1.30
		食塩	0.25	0.33
		こしょう	0.02	0.03
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 ピラフの素

原材料	アレルゲン
にんじん	鶏肉
食用植物油	大豆
コーン	
鶏肉	
赤ピーマン	
食塩	
にんじん濃縮汁	
チキンエキス	
デキストリン	
酵母エキス	
白身魚エキス	
香辛料	
野菜エキス	
トレハロース	
大豆多糖類	
水	

③ いかの唐揚げ

原材料	アレルゲン
いか	小麦
パン粉	卵
食塩	いか
亜鉛含有酵母	大豆
たん白加水分解物	ゼラチン
香辛料	
小麦粉	
ファットスプレッド	
粉末状植物性たん白	
全卵	
調味料(アミノ酸等)	
ピロリン酸鉄	
水	

④ 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	

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7月9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
	ひじきコロッケ	①	ひじきコロッケ	40.00
		なたね油	4.00	6.00
マカロニスープ		マカロニ(小麦)	8.00	10.40
	②	ウインナー	8.00	10.40
		じゃがいも	25.00	32.50
		たまねぎ	25.00	32.50
		にんじん	10.00	13.00
		スイートコーン	10.00	13.00
	③	チキンスープ	5.00	6.50
	④	コンソメ	1.00	1.30
		白ワイン	0.60	0.78
	⑤	うすくちしょうゆ	1.50	1.95
	⑥	こいくちしょうゆ	0.50	0.65
		食塩	0.20	0.26
		こしょう	0.01	0.01
すいか		すいか	60.00	60.00
牛乳		普通牛乳	206.00	206.00

① ひじきコロッケ

原材料	アレルゲン
じゃがいも	小麦
小麦粉	大豆
砂糖	鶏肉
ショートニング	
大豆	
イースト	
食塩	
澱粉	
植物性たん白	
植物性油脂	
たまねぎ	
ひじき	
鶏肉	
食用大豆油	
砂糖	
みりん	
白胡椒	
水	
クエン酸第一鉄ナトリウム	

② 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	

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	
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 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 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7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
ビビンバ 麦ごはん		精白米	70.00	90.00
		強化米	0.21	0.27
----- ビビンバの具		おおむぎ米粒麦	7.00	9.00
		牛肉	23.00	29.90
		にんにく	0.10	0.13
		たまねぎ	20.00	26.00
		乾しいたけ	0.30	0.39
		大豆もやし	15.00	19.50
		ほうれんそう	12.00	15.60
		① ごま油	0.80	1.04
		② 赤みそ	1.70	2.21
		③ こいくちしょうゆ	1.00	1.30
		みりん	0.50	0.65
		清酒	0.50	0.65
		④ 中華だし	0.30	0.39
		上白糖	0.20	0.26
		食塩	0.20	0.26
		⑤ コチュジャン	0.03	0.04
	野菜のアーモンド 和え		キャベツ	25.00
		ブロッコリー	15.00	19.50
		にんじん	8.00	10.40
		アーモンド	2.50	3.25
		③ こいくちしょうゆ	1.60	2.08
		上白糖	1.00	1.30
豆腐の中華スープ		⑥ ベーコン	12.00	15.60
		⑦ 木綿豆腐	35.00	45.50
		たまねぎ	25.00	32.50
		にんじん	10.00	13.00
		しめじ	6.00	7.80
		葉ねぎ	5.00	6.50
		① ごま油	0.80	1.04
		④ 中華だし	1.00	1.30
		⑧ うすくちしょうゆ	2.00	2.60
		③ こいくちしょうゆ	1.00	1.30
		清酒	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

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 赤みそ

原材料	アレルゲン
大豆	大豆
大麦	
食塩	
米	
酒精	

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 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	

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 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)		

令和2年7月13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	1.75	2.25
皿うどん 皿うどんめん 皿うどんの具	①	皿うどんめん	20.00	30.00
		豚肉	18.00	23.40
		いか	15.00	19.50
		にんじん	15.00	19.50
		チンゲンサイ	15.00	19.50
		たまねぎ	30.00	39.00
		たけのこ水煮缶詰	13.00	16.90
		平天	10.00	13.00
		きくらげ	0.30	0.39
		乾しいたけ	0.50	0.65
		② ごま油	1.00	1.30
		③ 中華だし	0.50	0.65
		④ こいくちしょうゆ	3.00	3.90
		清酒	1.00	1.30
		食塩	0.40	0.52
こしょう	0.02	0.03		
じゃがいもでん粉	3.00	3.90		
五目包子	⑤	五目包子	50.00	50.00
ほうれんそうの り和え		ほうれんそう	10.00	13.00
		キャベツ	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
	⑥	もみのり	0.60	0.78
	④	こいくちしょうゆ	2.00	2.60
		上白糖	1.00	1.30
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)	
水分	

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 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	

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	

令和2年7月14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	
照り焼きチキン 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	
	①	照り焼きチキン	40.00	50.00	
	照り焼きチキン ごぼうサラダ		ごぼう	20.00	26.00
			キャベツ	20.00	26.00
			にんじん	8.00	10.40
		②	ノンエッグマヨネーズ	5.00	6.50
	③	こいくちしょうゆ	0.20	0.26	
	④	うすくちしょうゆ	0.40	0.52	
		食塩	0.05	0.07	
		こしょう	0.01	0.01	
野菜スープ		豚肉	12.00	15.60	
		にんじん	10.00	13.00	
		たまねぎ	25.00	32.50	
		ブラックマッペもやし	15.00	19.50	
		じゃがいも	25.00	32.50	
		葉ねぎ	5.00	6.50	
	⑤	チキンスープ	5.00	6.50	
	⑥	コンソメ	1.00	1.30	
	③	こいくちしょうゆ	1.00	1.30	
		食塩	0.20	0.26	
	こしょう	0.01	0.01		
いちごのスティックケーキ	⑦	いちごのスティックケーキ	25.00	25.00	
牛乳		普通牛乳	206.00	206.00	

① 照り焼きチキン

原材料	アレルゲン
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	

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	
水あめ	
大豆粉	
食塩	
粉末状植物性たん白(大豆)	
香辛料	
酵母エキス	
レモン果汁	
こんにやく精粉	
増粘多糖類	
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 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 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7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
夏野菜のカレーライス 麦ごはん 夏野菜のカレー		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
		豚肉	15.00	19.50
	①	大豆水煮	8.00	10.40
		じゃがいも	40.00	52.00
		かぼちゃ	25.00	32.50
		にんじん	15.00	19.50
		たまねぎ	25.00	32.50
		なす	10.00	13.00
		にんにく	0.10	0.13
		しょうが	0.20	0.26
		サラダ油	1.00	1.30
		トマト缶詰	5.00	6.50
		② アップルピューレ	3.00	3.90
		③ カレールウ	10.00	13.00
		ケチャップ	2.00	2.60
		④ チキンスープ	3.00	3.90
		ウスターソース	1.00	1.30
		赤ワイン	0.80	1.04
	⑤ コンソメ	0.50	0.65	
	食塩	0.10	0.13	
	こしょう	0.01	0.01	
ほうれんそうオムレツ	⑥	ほうれんそうオムレツ	40.00	60.00
とうもろこし		とうもろこし	35.00	35.00
		食塩	0.50	0.50
アセロラゼリー	⑦	アセロラゼリー	35.00	35.00
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 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	

③ 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	

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 ほうれんそうオムレツ

原材料	アレルゲン
鶏卵	鶏卵
ほうれん草	小麦
だし汁	大豆
でんぷん	
砂糖	
食塩	
植物油脂	

⑦ アセロラゼリー

原材料	アレルゲン
果糖ぶどう糖液糖	りんご
アセロラ果汁	
酸味料	
ゲル化剤 (増粘多糖類)	
加工でん粉	
着色料 (紅麴、カロチノイド)	
クエン酸鉄Na	
香料	
その他キャリアーオーバー等	
水	

令和2年7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
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
	ベーコンとなすの トマトスパゲッ ティ		スパゲッティ(小麦)	25.00
①		ベーコン	15.00	19.50
		にんにく	0.20	0.26
		赤ワイン	1.00	1.30
		サラダ油	0.40	0.52
		たまねぎ	30.00	39.00
		なす	25.00	32.50
		にんじん	12.00	15.60
		青ピーマン	5.00	6.50
		トマト缶詰	8.00	10.40
		ケチャップ	12.00	15.60
		ウスターソース	0.90	1.17
②		コンソメ	1.00	1.30
		上白糖	0.50	0.65
		食塩	0.20	0.26
		こしょう	0.03	0.04
かぼちゃのひき肉 フライ		③	かぼちゃのひき肉フライ	40.00
		なたね油	4.00	6.00
ツナサラダ	④	まぐろ水煮	8.00	10.40
		ブラックマッペもやし	15.00	19.50
		キャベツ	15.00	19.50
		にんじん	8.00	10.40
		スイートコーン	5.00	6.50
		サラダ油	1.00	1.30
		穀物酢	1.00	1.30
	⑤	こいくちしょうゆ	1.40	1.82
		上白糖	0.80	1.04
		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 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	
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 かぼちゃのひき肉フライ

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	
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	

④ 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	

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7月17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
シビのフライ	①	シビのフライ	40.00	60.00
		なたね油	4.00	6.00
ゴーヤチャンプルー *卵除去食		にがうり	8.00	10.40
		豚肉	10.00	13.00
		鶏卵	12.00	15.60
	②	木綿豆腐	20.00	26.00
		ブラックマッペもやし	8.00	10.40
		にんじん	5.00	6.50
	③	こいくちしょうゆ	0.80	1.04
		しょうが	0.20	0.26
		かつお節	0.30	0.39
	④	ごま油	0.30	0.39
		清酒	0.40	0.52
	⑤	中華だし	0.15	0.20
		食塩	0.15	0.20
	こしょう	0.02	0.03	
アーサー汁		あおさ	10.00	13.00
	⑥	油揚げ	8.00	10.40
		かまぼこ	10.00	13.00
		たまねぎ	20.00	26.00
		にんじん	10.00	13.00
		乾しいたけ	0.50	0.65
		葉ねぎ	5.00	6.50
	③	こいくちしょうゆ	0.50	0.65
	⑦	うすくちしょうゆ	2.00	2.60
		食塩	0.30	0.39
	⑧	削り節	2.00	2.60
	だしこんぶ	1.00	1.30	
パイナップルのクレープ	⑨	パイナップルのクレープ	35.00	35.00
牛乳		普通牛乳	206.00	206.00

原材料配合表

① シビのフライ

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

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 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 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	

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 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)	

⑧ 削り節

原材料	アレルゲン
ウルメ・フシ	さば
サバ・フシ	

⑨ パイナップルのクレープ

原材料	アレルゲン
豆乳	大豆
砂糖	
加工油脂	
米粉(国産)	
パインアップル果汁(濃縮還元)	
水あめ	
植物油	
調製豆乳粉末	
砂糖・ぶどう糖果糖液糖	
麦芽糖	
水	
加エデンプン	
増粘剤(カドラン)	
乳化剤	
ゲル化剤(増粘多糖類)	
安定剤(増粘多糖類)	
香料	
酸味料	
凝固剤	
メタリン酸Na	
カラメル色素	
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7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	
鹿野高原豚ひれかつ	①	鹿野高原豚ひれかつ	50.00	50.00	
		なたね油	5.00	5.00	
ひじきサラダ		ほしひじき	1.20	1.56	
	②	こいくちしょうゆ	0.30	0.39	
		上白糖	0.20	0.26	
	③	ハム	8.00	10.40	
		きゅうり	15.00	19.50	
		にんじん	8.00	10.40	
		サラダ油	0.50	0.65	
		穀物酢	1.60	2.08	
	②	こいくちしょうゆ	1.00	1.30	
		上白糖	1.00	1.30	
		食塩	0.10	0.13	
		こしょう	0.01	0.01	
	生揚げのみそ汁	④	生揚げ	30.00	39.00
			こんにゃく	5.00	6.50
⑤		油揚げ	8.00	10.40	
		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	
		カットわかめ	0.40	0.52	
		葉ねぎ	5.00	6.50	
⑥		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	

① 鹿野高原豚ひれかつ

原材料	アレルゲン
豚肉	豚肉
加工デンプン	大豆
澱粉	小麦
トレハロース	
食塩	
増粘多糖類	
香辛料	
小麦粉	
水分	
イースト	
ショートニング	
イーストフード、V.C	
小麦グルテン	
炭酸カルシウム	
塩化アンモニウム	
でん粉	
リン酸二水素カルシウム	
ステアロイル乳酸カルシウム	
L-シスチン	
V.C	
デキストリン	
α-アミラーゼ	
プロテアーゼ	
黒コショウ	

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 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	

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 油揚げ

原材料	アレルゲン
大豆	大豆
菜種油	

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7月21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
	さけのカレーチーズ衣焼き	①	さけのカレーチーズ衣焼き	40.00
じゃがいもとベーコンのスープ	②	ベーコン	8.00	10.40
		じゃがいも	30.00	39.00
		たまねぎ	20.00	26.00
		キャベツ	15.00	19.50
		にんじん	10.00	13.00
		ブロッコリー	15.00	19.50
		③ チキンスープ	5.00	6.50
		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	0.02	0.03	
フルーツ白玉		みかん缶詰	15.00	19.50
	⑥	もも缶詰	15.00	19.50
		パインアップル缶詰	15.00	19.50
	⑦	白玉もち	15.00	19.50
牛乳		普通牛乳	206.00	206.00

① さけのカレーチーズ衣焼き

原材料	アレルゲン
さけ	さけ
植物油	大豆
チーズ	乳
でん粉	小麦
パン粉	
食塩	
カレー粉	

② ベーコン

原材料	アレルゲン
豚ばら肉	豚肉
粉末水あめ	
食塩	

③ 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	

⑥ もも缶詰

原材料	アレルゲン
黄桃	もも
砂糖	
水	
クエン酸	

⑦ 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7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	
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	4.17	5.36	
さわらの西京焼き	①	さわらの西京焼き	40.00	50.00	
ささみときゅうりの梅肉和え	②	鶏肉(加工品)	8.00	10.40	
		キャベツ	20.00	26.00	
		きゅうり	15.00	19.50	
		たまねぎ	5.00	6.50	
		ねり梅	1.50	1.95	
		すりごま	0.60	0.78	
	③	ごま油	0.50	0.65	
		清酒	0.80	1.04	
	④	こいくちしょうゆ	1.50	1.95	
		上白糖	1.00	1.30	
	はんぺんのすまし汁	⑤	はんぺん(白)	8.00	10.40
⑥		はんぺん(赤)	8.00	10.40	
		豚肉	12.00	15.60	
⑦		木綿豆腐	25.00	32.50	
		たまねぎ	30.00	39.00	
		にんじん	8.00	10.40	
		乾しいたけ	0.20	0.26	
		葉ねぎ	5.00	6.50	
⑧		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	
⑨		削り節	2.00	2.60	
		だしこんぶ	1.00	1.30	
冷凍ピーチ		⑩	冷凍ピーチ	40.00	40.00
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 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 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 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	

⑥ 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	

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 冷凍ピーチ

原材料	アレルゲン
黄桃シロップ漬け	もも
酸味料	

令和2年7月27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
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	②	ハム	6.00	7.80
		キャベツ	20.00	26.00
		ブラックマッペもやし	15.00	19.50
		ほうれんそう	10.00	13.00
		③ ごま油	0.70	0.91
		④ こいくちしょうゆ	1.80	2.34
		上白糖	0.50	0.65
タッコムタン		鶏肉	30.00	39.00
		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
		⑤ チキンスープ	5.00	6.50
		⑥ 中華だし	1.30	1.69
		清酒	1.25	1.63
		④ 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
	小魚アーモンド		小魚アーモンド	6.00
牛乳		普通牛乳	206.00	206.00

① チヂミ

原材料	アレルゲン
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 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 チキンスープ

原材料	アレルゲン
鶏ガラ	鶏肉
玉ねぎ	
水	

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	

令和2年7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(g)	
			小学校	中学校
パニーニ 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
	パニーニの具	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
		穀物酢	1.30	1.69
		② うすくちしょうゆ	0.50	0.65
		食塩	0.20	0.26
		こしょう	0.02	0.03
スライスチーズ	③	スライスチーズ	20.00	20.00
揚げ魚のレモン風味		すけとうだら(でん粉付き)	50.00	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
		② うすくちしょうゆ	2.00	2.00
		穀物酢	0.80	0.80
		食塩	0.10	0.10
たっぷり野菜スープ	④	ウインナー	8.00	10.40
		じゃがいも	25.00	32.50
		ブラックマッペもやし	20.00	26.00
		キャベツ	15.00	19.50
		たまねぎ	25.00	32.50
		にんじん	8.00	10.40
		⑤ チキンスープ	5.00	6.50
		⑥ コンソメ	1.00	1.30
		⑦ こいくちしょうゆ	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 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	

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 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	

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	
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 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7月29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
チキンチキンごぼう	①	鶏肉(でん粉付き)	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
	②	えだまめ	8.00	10.40
		三温糖	1.70	2.21
	③	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	
ブロッコリーのごま和え		ブロッコリー	30.00	39.00
		キャベツ	15.00	19.50
		にんじん	5.00	6.50
		ごま	2.00	2.60
	③	こいくちしょうゆ	2.00	2.60
	上白糖	1.00	1.30	
おじゃがもち汁		おじゃがもち	25.00	32.50
	④	油揚げ	8.00	10.40
		たまねぎ	30.00	39.00
		にんじん	10.00	13.00
		こまつな	10.00	13.00
	⑤	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(でん粉付き)

原材料	アレルゲン
鶏肉	鶏肉
ばれいしょでん粉	

② えだまめ

原材料	アレルゲン
えだまめ	大豆
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 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	

令和2年7月30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 Coppé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
		じゃがいもでん粉	0.26	0.26
大根のサラダ		だいこん	20.00	26.00
		きゅうり	15.00	19.50
		にんじん	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	
冷凍みかん		冷凍みかん	75.00	75.00
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	
乳酸発酵トリエキスパウダー	
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(もも)	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7月31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	
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	
	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	
		食塩	0.10	0.13	
		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(中学のみ)	⑦	チーズ	0.00	15.00	
牛乳		普通牛乳	206.00	206.00	

原材料配合表

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)	
キャリアーオーバー等	
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	