

令和2年度 9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9月1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
レンズ豆のカレー ライス 麦ごはん ----- レンズ豆のカレー		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
		鶏肉	20.00	26.00
		レンズ豆	10.00	13.00
		たまねぎ	40.00	52.00
		じゃがいも	40.00	52.00
		にんじん	15.00	19.50
		グリーンピース	3.00	3.90
		いんげんまめペースト	5.00	6.50
		サラダ油	0.20	0.26
		にんにく	0.10	0.13
		しょうが	0.10	0.13
		① カレールウ	11.00	14.30
		ケチャップ	4.00	5.20
		ウスターソース	2.00	2.60
		食塩	0.10	0.13
ウインナー	②	ウインナー	20.00	40.00
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
		③ 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	
	こしょう	0.01	0.01	
牛乳		普通牛乳	206.00	206.00

① カレールウ

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

③ こいくちしょうゆ

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

② ウインナー

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

令和2年9月2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
かつおの生姜煮	①	かつおの生姜煮	50.00	50.00
高菜と鶏肉のおからそば		鶏肉	26.00	33.80
		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
	③ こいくちしょうゆ	0.25	0.33	
ふのおつゆ		④ 焼きふ	2.00	2.60
		かまぼこ	13.00	16.90
		⑤ 木綿豆腐	40.00	52.00
		⑥ 油揚げ	10.00	13.00
		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
		③ こいくちしょうゆ	2.00	2.60
		⑦ 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
	⑧ 削り節	2.00	2.60	
ぶどうゼリー		ぶどうゼリー	40.00	40.00
牛乳		普通牛乳	206.00	206.00

原材料配合表

① かつおの生姜煮

原材料	アレルゲン
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 たかな漬

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

④ 焼きふ

原材料	アレルゲン
小麦粉	小麦
小麦粉グルテン	

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 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	
ソルビトール	
調味料(アミノ酸等)	
甘味料(甘草・ステビア)	
ビタミンB1	

⑧ 削り節

原材料	アレルゲン
いわしのふし	さば
さばのふし	

令和2年9月3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	
小さなこ揚げパン		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	
		なたね油	4.50	6.50	
		ドーナツシュガー	3.00	4.33	
		きな粉(大豆)	3.00	4.33	
		食塩	0.10	0.14	
	照り焼きチキン	①	照り焼きチキン	40.00	60.00
	きゅうりのアーモンドサラダ		キャベツ	25.00	32.50
			にんじん	6.00	7.80
		きゅうり	10.00	13.00	
		アーモンド	3.00	3.90	
		上白糖	0.90	1.17	
		② こいくちしょうゆ	1.30	1.69	
		穀物酢	1.30	1.69	
		サラダ油	0.50	0.65	
		食塩	0.10	0.13	
		こしょう	0.01	0.01	
たっぷり野菜スープ	③	ベーコン	10.00	13.00	
		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	25.00	32.50	
		チンゲンサイ	17.00	22.10	
		トマト缶詰	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		
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 こいくちしょうゆ

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

令和2年9月4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
焼売	①	焼売	36.00	36.00
もやし中華和え		ブラックマッペもやし	25.00	32.50
		にんじん	10.00	13.00
		きゅうり	8.00	10.40
		カットわかめ	0.50	0.65
		ごま	2.00	2.60
		② ごま油	0.50	0.65
		③ こいくちしょうゆ	1.80	2.34
		食塩	0.10	0.13
		こしょう	0.01	0.01
	なす入り麻婆豆腐		なす	20.00
		④ 木綿豆腐	35.00	45.50
		⑤ 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
		⑥ 赤みそ	6.00	7.80
		③ こいくちしょうゆ	3.00	3.90
		⑦ 中華だし	0.70	0.91
		上白糖	0.80	1.04
		⑧ 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
		② 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 ごま油

原材料	アレルゲン
食用ごま油	ごま
食用大豆油	大豆

③ こいくちしょうゆ

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

⑥ 赤みそ

原材料	アレルゲン
大豆	大豆
大麦	
食塩	
米	
酒精	

⑦ 中華だし

原材料	アレルゲン
食塩	大豆
デキストリン	鶏肉
砂糖	豚肉
たん白加水分解物	ごま
オニオンパウダー	
ガーリックパウダー	
魚醤パウダー	
酵母エキスパウダー	
食用植物油脂	
ジンジャーパウダー	
調味動物油脂	
こしょう	
乳酸発酵酵母エキスパウダー	
乳酸発酵トマトエキスパウダー	
チキンパウダー	
カラメル色素	

⑧ コチュジャン

原材料	アレルゲン
みそ	大豆
砂糖	
水	
唐辛子粉	
植物油脂	
食塩	
米麴	
酒精	
調味料(アミノ酸等)	

令和2年9月7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
さばの塩焼き	①	さばの塩焼き	40.00	50.00
豚肉のさっぱり煮		豚肉	28.00	36.40
		れんこん	15.00	19.50
		ブラックマツペもやし	10.00	13.00
		根深ねぎ	5.00	6.50
		しょうが	0.10	0.13
		にんにく	0.10	0.13
		三温糖	1.00	1.30
		穀物酢	4.00	5.20
		② こいくちしょうゆ	4.00	5.20
		食塩	0.10	0.13
		清酒	0.60	0.78
	みりん	0.60	0.78	
春雨汁		緑豆はるさめ	5.00	6.50
		鶏肉	10.00	13.00
		かまぼこ	5.00	6.50
		たまねぎ	30.00	39.00
		にんじん	8.00	10.40
		キャベツ	15.00	19.50
		葉ねぎ	5.00	6.50
		乾しいたけ	0.20	0.26
		③ コンソメ	1.00	1.30
		② こいくちしょうゆ	2.00	2.60
	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 さばの塩焼き

原材料	アレルギー
さば	さば
塩	

② こいくちしょうゆ

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

③ 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9月8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
ビーフコロッケ 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
	ビーフコロッケ	①	ビーフコロッケ	50.00
キャベツとにん じんのソース和 え		なたね油	5.00	5.00
		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
	ウスターソース	1.00	1.30	
トマトとマカロニ のスープ	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
		トマト缶詰	10.00	13.00
	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
牛乳		普通牛乳	206.00	206.00

① ビーフコロッケ

原材料	アレルゲン
じゃがいも	牛肉
牛肉	小麦
玉葱	
パン粉	
マッシュポテト	
食塩	
こしょう	
小麦粉	
米粉	
澱粉(とうもろこし)	
マルトデキストリン	
水	

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	
ソルビトール	
調味料(アミノ酸等)	
甘味料 (甘草・ステビア)	
ビタミンB1	

令和2年9月9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
白身魚の野菜あん かけ		ホキ(でん粉付き)	50.00	50.00
		なたね油	5.00	5.00
		たまねぎ	8.00	8.00
		さやいんげん	3.00	3.00
		乾しいたけ	0.20	0.20
		上白糖	1.50	1.50
		穀物酢	0.80	0.80
	①	こいくちしょうゆ	2.50	2.50
		みりん	1.60	1.60
		だしiriこ	0.30	0.30
		じゃがいもでん粉	0.30	0.30
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
		サラダ油	0.30	0.39
		三温糖	0.80	1.04
	①	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
かぼちゃのみそ汁	②	木綿豆腐	30.00	39.00
		かぼちゃ	30.00	39.00
		たまねぎ	20.00	26.00
		にんじん	8.00	10.40
	③	油揚げ	6.00	7.80
		カットわかめ	0.30	0.39
		葉ねぎ	5.00	6.50
	④	合わせみそ	11.00	14.30
	だしiriこ	3.00	3.90	
牛乳		普通牛乳	206.00	206.00

① こいくちしょうゆ

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

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 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9月10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
		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	
フルーツミックス		みかん缶詰	20.00	26.00
		パインアップル缶詰	20.00	26.00
	④	もも缶詰	20.00	26.00
	⑤	カクテルゼリー	20.00	26.00
		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 カクテルゼリー

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

⑤ カクテルゼリー

原材料	アレルゲン
【ぶどうゼリー】	もも
ぶどう果汁(濃縮還元)	大豆
砂糖・ぶどう糖果糖液糖	
砂糖	
デキストリン	
水溶性食物繊維	
寒天	
水	
乳酸Ca	
ゲル化剤(増粘多糖類)	
酸味料	
紅麴色素	
香料	
クエン酸鉄Na	
クチナシ青色素	
【ピーチゼリー】	
もも果汁(濃縮還元)	
砂糖・ぶどう糖果糖液糖	
砂糖	
デキストリン	
水溶性食物繊維	
寒天	
水	
乳酸Ca	
ゲル化剤(増粘多糖類)	
酸味料	
クチナシ赤色素	
クエン酸鉄Na	
紅麴色素	
香料	
【豆乳ゼリー】	
砂糖・ぶどう糖果糖液糖	
豆乳	
砂糖	
デキストリン	
水溶性食物繊維	
寒天	
水	
ゲル化剤(増粘多糖類)	
ピロリン酸第二鉄	
香料	

令和2年9月11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
いか天ぷら	①	いか天ぷら	50.00	50.00
		なたね油	5.00	5.00
キャベツの塩昆布和え		キャベツ	20.00	26.00
		ブラックマツペもやし	18.00	23.40
		きゅうり	5.00	6.50
		にんじん	5.00	6.50
		② 塩昆布	1.50	1.95
		③ ごま油	0.40	0.52
		④ うすくちしょうゆ	0.20	0.26
肉じゃが		豚肉	15.00	19.50
		じゃがいも	40.00	52.00
		たまねぎ	45.00	58.50
		にんじん	15.00	19.50
		⑤ 生揚げ	20.00	26.00
		しらたき	20.00	26.00
		⑥ 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
		⑦ 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

① いか天ぷら

原材料	アレルゲン
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	
ベーキングパウダー	
ピロリン酸鉄	
水	

② 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)	

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 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	
ソルビトール	
調味料(アミノ酸等)	
甘味料(甘草・ステビア)	
ビタミンB1	

⑤ 生揚げ

原材料	アレルゲン
丸大豆	大豆
凝固剤	
消泡剤	
食用油	

⑥ 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	

⑦ こいくちしょうゆ

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

令和2年9月14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
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
		じゃがいも	40.00	52.00
		たまねぎ	45.00	58.50
		にんじん	18.00	23.40
		グリーンピース	4.00	5.20
		トマト缶詰	10.00	13.00
	①	ハヤシルウ	12.00	15.60
		ケチャップ	2.00	2.60
	②	コンソメ	0.70	0.91
		上白糖	0.20	0.26
		サラダ油	0.50	0.65
		赤ワイン	1.00	1.30
	こしょう	0.02	0.03	
オムレツ	③	オムレツ	40.00	50.00
野菜のごまドレッシング和え		こまつな	10.00	13.00
		にんじん	8.00	10.40
		キャベツ	20.00	26.00
		スイートコーン	6.00	7.80
		ごま	2.00	2.60
		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

原材料配合表

① 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	

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 オムレツ

原材料	アレルゲン
鶏卵	卵
醤油	小麦
糖類	大豆
かつおエキス	
濃縮煮干だし	
食塩	
澱粉	
砂糖	
植物油	

④ こいくちしょうゆ

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

令和2年9月15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	
小コッペパン		小麦粉	40.50	58.50	
		米粉	4.50	6.50	
		ショートニング	2.70	3.90	
		小麦グルテン	2.25	3.25	
		上白糖	2.25	3.25	
		脱脂粉乳	1.80	2.60	
		生イースト	1.13	1.63	
		食塩	0.77	1.11	
		イーストフード	0.05	0.07	
	焼きそば		スパゲッティ(小麦)	25.00	32.50
		豚肉	8.00	10.40	
		にんにく	0.10	0.13	
		竹輪	8.00	10.40	
		たまねぎ	30.00	39.00	
		にんじん	12.00	15.60	
		ブラックマッペもやし	25.00	32.50	
		葉ねぎ	4.00	5.20	
		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	0.20	0.26	
		こしょう	0.01	0.01	
揚げ餃子		③	餃子	18.00	36.00
			なたね油	1.80	3.60
ハムの中華サラダ	④	ハム	8.00	10.40	
		キャベツ	20.00	26.00	
		にんじん	7.00	9.10	
		きゅうり	10.00	13.00	
		上白糖	0.80	1.04	
		穀物酢	1.30	1.69	
		⑤ こいくちしょうゆ	1.00	1.30	
		食塩	0.05	0.07	
冷凍ピーチ	⑦	冷凍ピーチ	45.00	45.00	
牛乳		普通牛乳	206.00	206.00	

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 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	

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

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

⑦ 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9月16日(水) 学校給食献立表

原材料配合表

献立名	配合表	食品名	1人当たり予定可食量(g)		
			小学校	中学校	
麦ごはん		精白米	70.00	90.00	
		強化米	0.21	0.27	
		おおむぎ米粒麦	7.00	9.00	
さんまの塩焼き		さんまの塩焼き	40.00	50.00	
ピーマンのスタミナ炒め		青ピーマン	6.00	7.80	
		豚肉	7.00	9.10	
	①	こいくちしょうゆ	0.10	0.13	
		清酒	0.10	0.13	
	②	生揚げ	20.00	26.00	
		たまねぎ	10.00	13.00	
		しょうが	0.10	0.13	
		サラダ油	0.60	0.78	
		三温糖	0.18	0.23	
	①	こいくちしょうゆ	0.58	0.75	
		清酒	0.70	0.91	
	③	合わせみそ	0.91	1.18	
	きのこのすまし汁	④	冷凍豆腐	30.00	39.00
		⑤	油揚げ	6.00	7.80
		たまねぎ	25.00	32.50	
		にんじん	10.00	13.00	
		乾しいたけ	0.20	0.26	
		カットわかめ	0.30	0.39	
		しめじ	5.00	6.50	
		葉ねぎ	5.00	6.50	
		清酒	1.00	1.30	
		みりん	0.80	1.04	
		食塩	0.30	0.39	
⑥		うすくちしょうゆ	2.00	2.60	
①		こいくちしょうゆ	0.50	0.65	
		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	

① こいくちしょうゆ

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

② 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	

③ 合わせみそ

原材料	アレルゲン
米	大豆
大豆	
大麦	
食塩	

④ 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	

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	
ソルビトール	
調味料(アミノ酸等)	
甘味料 (甘草・ステビア)	
ビタミンB1	

⑦ 削り節

原材料	アレルゲン
いわしのふし	さば
さばのふし	

令和2年9月17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
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
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
ごぼうサラダ	③	まぐろ水煮	6.00	7.80
		にんじん	6.00	7.80
		ごぼう	13.00	16.90
		キャベツ	15.00	19.50
	④	ノンエッグマヨネーズ	6.00	7.80
		⑤ こいくちしょうゆ	0.40	0.52
		穀物酢	0.40	0.52
	食塩	0.05	0.07	
	上白糖	0.05	0.07	
ベーコンと白菜の豆乳スープ	⑥	ベーコン	7.00	9.10
		たまねぎ	20.00	26.00
		はくさい	25.00	32.50
		にんじん	15.00	19.50
		じゃがいも	15.00	19.50
		ブロッコリー	15.00	19.50
		スイートコーン	8.00	10.40
	食塩	0.30	0.39	
	⑦ コンソメ	1.00	1.30	
	⑧ チキンスープ	3.00	3.90	
	いんげんまめペースト	5.00	6.50	
⑨	豆乳	30.00	39.00	
	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
澱粉(馬鈴薯)	
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	
ソルビトール	
調味料(アミノ酸等)	
甘味料(甘草・ステビア)	
ビタミンB1	

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	
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	

⑤ こいくちしょうゆ

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

⑧ チキンスープ

原材料	アレルゲン
鶏ガラ	鶏肉
玉ねぎ	
水	

⑨ 豆乳

原材料	アレルゲン
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	

令和2年9月18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
ごはん		精白米	77.00	99.00
		強化米	0.23	0.30
あじのからめ煮		あじ(でん粉付き)	40.00	52.00
		なたね油	4.00	5.20
		しょうが	0.10	0.13
		三温糖	1.20	1.56
	①	こいくちしょうゆ	2.00	2.60
		清酒	0.40	0.52
		みりん	0.40	0.52
もやしののりごま和え		ブラックマッペもやし	20.00	26.00
		キャベツ	20.00	26.00
		にんじん	8.00	10.40
		上白糖	1.00	1.30
	①	こいくちしょうゆ	2.50	3.25
	②	もみのり	0.20	0.26
		ごま	2.00	2.60
旬菜のみそ汁		とうがん	20.00	26.00
		にんじん	10.00	13.00
		なす	10.00	13.00
		さといも	15.00	19.50
		乾しいたけ	0.30	0.39
	③	木綿豆腐	30.00	39.00
	④	油揚げ	5.00	6.50
		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
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
アミノ酸液	大豆
食塩	小麦
砂糖	
脱脂加工大豆	
小麦	
調味料(アミノ酸等)	
甘味料	
(甘草・ステビア)	
カラメル色素	
ビタミンB1	

④ 油揚げ

原材料	アレルゲン
大豆	大豆
菜種油	

⑤ 合わせみそ

原材料	アレルゲン
米	大豆
大豆	
塩	
麴	

② 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	

③ 木綿豆腐

原材料	アレルゲン
丸大豆	大豆
凝固剤	
消泡剤	

令和2年9月23日(水) 学校給食献立表

原材料配合表

献立名	配合表	食品名	1人当たり予定可食量(g)	
			小学校	中学校
麦ごはん		精白米	70.00	90.00
		強化米	0.21	0.27
		おおむぎ米粒麦	7.00	9.00
いわしのかぼすレモン煮	①	いわしのかぼすレモン煮	40.00	50.00
きゅうりのゆかり和え		きゅうり	20.00	26.00
		ブラックマッペもやし	28.00	36.40
		ゆかり	0.60	0.78
	②	うすくちしょうゆ	0.50	0.65
豆とん汁	③	大豆水煮	10.00	13.00
		豚肉	12.00	15.60
		だいこん	20.00	26.00
		にんじん	10.00	13.00
		さといも	20.00	26.00
		こんにゃく	10.00	13.00
		ごぼう	5.00	6.50
		しめじ	5.00	6.50
		葉ねぎ	5.00	6.50
	④	合わせみそ	11.00	14.30
		だしiriこ	3.00	3.90
たい焼き	⑤	たい焼き	30.00	30.00
牛乳		普通牛乳	206.00	206.00

① いわしのかぼすレモン煮

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

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	
ソルビトール	
調味料(アミノ酸等)	
甘味料(甘草・ステビア)	
ビタミンB1	

③ 大豆水煮

原材料	アレルゲン
大豆	大豆
水	

④ 合わせみそ

原材料	アレルゲン
米	大豆
大豆	
大麦	
食塩	

⑤ たい焼き

原材料	アレルゲン
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9月24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
グリーンサラダ			キャベツ	25.00	32.50
		きゅうり	12.00	15.60	
	④	えだまめ	10.00	13.00	
		サラダ油	0.80	1.04	
		穀物酢	1.20	1.56	
		上白糖	0.60	0.78	
		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 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 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)	

令和2年9月25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
菜めし		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
		菜めしの素	2.05	2.64
サーモンフライ	①	サーモンフライ	40.00	50.00
		なたね油	4.00	5.00
ひじききんぴら		ほしひじき	1.00	1.30
		ごぼう	10.00	13.00
		れんこん	10.00	13.00
		にんじん	5.00	6.50
		平天	5.00	6.50
		さやいんげん	3.00	3.90
		サラダ油	0.50	0.65
		三温糖	0.80	1.04
		② こいくちしょうゆ	1.90	2.47
		みりん	0.50	0.65
		ごま	1.50	1.95
	すりごま	1.50	1.95	
かきたま汁 * 卵除去食	③	木綿豆腐	30.00	39.00
	④	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
		⑤ うすくちしょうゆ	3.00	3.90
		② 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
	⑥ 削り節	2.00	2.60	
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 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	

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)	

② こいくちしょうゆ

原材料	アレルゲン
アミノ酸液	大豆
食塩	小麦
砂糖	
脱脂加工大豆	
小麦	
調味料(アミノ酸等)	
甘味料 (甘草・ステビア)	
カラメル色素	
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	
ソルビトール	
調味料(アミノ酸等)	
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	

⑥ 削り節

原材料	アレルゲン
いわしのふし	さば
さばのふし	

令和2年9月28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
切干しだいこんの 甘酢和え		切干しだいこん	3.00	3.90
		しらす干し	1.20	1.56
		キャベツ	18.00	23.40
		にんじん	6.00	7.80
		ごま	1.20	1.56
		上白糖	1.10	1.43
		穀物酢	1.40	1.82
		① こいくちしょうゆ	1.80	2.34
高野豆腐の含め煮	②	凍り豆腐	7.00	9.10
		鶏肉	20.00	26.00
		じゃがいも	40.00	52.00
		にんじん	15.00	19.50
		たまねぎ	30.00	39.00
		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
		① 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

原材料配合表

① こいくちしょうゆ

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

② 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	

令和2年9月29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
	ささみフライ	①	ささみフライ	30.00
		なたね油	3.00	4.00
ほうれんそうともやしのサラダ		ブラックマッペもやし	20.00	26.00
		にんじん	8.00	10.40
		ほうれんそう	10.00	13.00
		スイートコーン	8.00	10.40
		② ごま油	0.50	0.65
		食塩	0.10	0.13
		上白糖	1.00	1.30
	穀物酢	1.60	2.08	
	③ こいくちしょうゆ	1.00	1.30	
じゃがいものクリーム煮 *乳除去食	④	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
		ひよこまめ	7.00	9.10
		しめじ	7.00	9.10
		⑤ えだまめ	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 ささみフライ

原材料	アレルゲン
鶏肉	鶏肉
小麦粉	大豆
パン粉	小麦
粉末状大豆たん白	
コーンフラワー	
小麦でん粉	
食塩	
水	
発酵調味料	
香辛料(ペパー)	
酵母エキス	

② ごま油

原材料	アレルゲン
食用ごま油	ごま
食用大豆油	大豆

③ こいくちしょうゆ

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

④ ベーコン

原材料	アレルゲン
豚ばら肉	豚肉
粉末水あめ	
食塩	

⑤ 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)	

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9月30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	9.10
手作りふりかけ		しらす干し	5.00	6.50
		こまつな	10.00	13.00
		にんじん	5.00	6.50
		ごま	0.90	1.17
		① ごま油	0.45	0.59
		② こいくちしょうゆ	0.25	0.33
		みりん	0.30	0.39
		清酒	0.10	0.13
和風おろしハンバーグ		③ ハンバーグ	40.00	50.00
		だいこん	16.00	20.00
		三温糖	0.24	0.30
		清酒	0.96	1.20
		② こいくちしょうゆ	1.80	2.25
		みりん	0.96	1.20
		じゃがいもでん粉	0.24	0.30
もずくのみそ汁		④ 木綿豆腐	30.00	39.00
		もずく	15.00	19.50
		にんじん	12.00	15.60
		たまねぎ	30.00	39.00
		葉ねぎ	4.00	5.20
		⑤ 油揚げ	5.00	6.50
		⑥ 合わせみそ	11.00	14.30
	だしiriこ	3.00	3.90	
りんごゼリー	⑦	りんごゼリー	40.00	40.00
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
アミノ酸液	大豆
食塩	小麦
砂糖	
脱脂加工大豆	
小麦	
調味料(アミノ酸等)	
甘味料(甘草・ステビア)	
カラメル色素	
ビタミンB1	

③ 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	
その他キャリアーオーバー等	
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 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 合わせみそ

原材料	アレルゲン
米	大豆
大豆	
大麦	
食塩	

⑦ りんごゼリー

原材料	アレルゲン
りんご果汁(濃縮還元)	りんご
水あめ	
砂糖	
水溶性植物繊維	
ゲル化剤(増粘多糖類)	
酸味料	
香料	
酸化防止剤(ビタミンC)	
クエン酸鉄Na	