

令和2年度 11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11月2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	1.87	2.40
肉うどん	①	うどん	50.00	65.00
		牛肉	15.00	19.50
	②	油揚げ	5.00	6.50
		三温糖	1.00	1.30
	③	こいくちしょうゆ	1.20	1.56
		清酒	0.50	0.65
		かまぼこ	10.00	13.00
		にんじん	10.00	13.00
		たまねぎ	25.00	32.50
		葉ねぎ	5.00	6.50
	③	こいくちしょうゆ	4.50	5.85
		みりん	0.80	1.04
		清酒	0.80	1.04
	④	食塩	0.30	0.39
削り節		2.00	2.60	
		だしこんぶ	1.00	1.30
餃子	⑤	餃子	36.00	36.00
切干しだいごんの ごま炒め	⑥	まぐろ水煮	10.00	13.00
		切干しだいごん	3.00	3.90
		ほうれんそう	10.00	13.00
		にんじん	10.00	13.00
		すりごま	1.00	1.30
		ごま	1.00	1.30
		サラダ油	0.30	0.39
	③	こいくちしょうゆ	2.00	2.60
三温糖		0.80	1.04	
牛乳		普通牛乳	206.00	206.00

① うどん

原材料	アレルゲン
小麦粉	小麦
食塩	
小麦たん白	
水	

② 油揚げ

原材料	アレルゲン
大豆	大豆
植物油 (菜種白絞油 大豆白絞油)	
凝固剤 (塩化マグネシウム)	
消泡剤 (グリセリン脂肪酸エステル 炭酸カルシウム 炭酸マグネシウム レシチン)	

③ こいくちしょうゆ

原材料	アレルゲン
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 削り節

原材料	アレルゲン
いわしのふし	さば
さばのふし	

⑤ 餃子

原材料	アレルゲン
キャベツ	豚肉
たまねぎ	鶏肉
にら	小麦
豚肉	大豆
鶏肉	
豚脂	
でん粉加工食品	
しょうゆ	
食塩	
酵母エキス	
砂糖	
しょうがペースト	
香辛料	
小麦粉	
植物油脂	
糖類 (水あめ混合異性化液糖 ぶどう糖)	
大豆粉	
粉末状植物性たん白	
醸造酢	
発酵調味料	
水	
加工デンプン	
炭酸Ca	
ピロリン酸鉄(0.058)	
調味料(アミノ酸)	
乳化剤	
トレハロース	
pH調整剤	

⑥ まぐろ水煮

原材料	アレルゲン
きはだまぐろ	大豆
野菜エキス	
食塩	
水	

令和2年11月4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
納豆(中学)	①	納豆	0.00	20.00
さんまのかば焼き	②	さんまのかば焼き	40.00	50.00
野菜のアーモンド和え		キャベツ	25.00	32.50
		ブラックマツペもやし	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	1.80	2.34
		上白糖	1.20	1.56
かぶのみそ汁		鶏肉	8.00	10.40
		④ 木綿豆腐	28.00	36.40
		⑤ 油揚げ	8.00	10.40
		かぶ	15.00	19.50
		だいこん	10.00	13.00
		たまねぎ	15.00	19.50
		にんじん	8.00	10.40
		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 納豆

原材料	アレルギー
大豆	大豆
納豆菌	小麦
水あめ混合異性化液糖	
醤油	
還元水あめ	
食塩	
かつおエキス	
砂糖	
こんぶエキス	
発酵調味料	
調味料(アミノ酸等)	
酸味料	
加水	
からし	
醸造酢	
酒精	
着色料(ウコン)	
増粘多糖類	
香料	
香辛料	
水	

② さんまのかば焼き

原材料	アレルギー
さんま	小麦
砂糖	大豆
しょう油	
みりん	
香辛料 (ガーリック ジンジャー ホワイトペパー)	

③ 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	

④ 木綿豆腐

原材料	アレルギー
丸大豆	大豆
凝固剤	
消泡剤	

⑤ 油揚げ

原材料	アレルギー
大豆	大豆
植物油 (菜種白絞油 大豆白絞油)	
凝固剤 (塩化マグネシウム)	
消泡剤 (グリセリン脂肪酸エステル 炭酸カルシウム 炭酸マグネシウム レシチン)	

⑥ 合わせみそ

原材料	アレルギー
米	大豆
大豆	
大麦	
食塩	

令和2年11月5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	
小ココア揚げパン		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	
		① クッキング用ミルクココア	2.00	2.89	
		ピュアココア	0.80	1.16	
		ドーナツシュガー	2.00	2.89	
	小松菜とハムのサラダ	②	ハム	8.00	10.40
		にんじん	10.00	13.00	
		こまつな	12.00	15.60	
		ブラックマッペもやし	15.00	19.50	
		オリーブ油	0.50	0.65	
③		こいくちしょうゆ	1.50	1.95	
		穀物酢	1.10	1.43	
		上白糖	0.70	0.91	
ミートボールのトマト煮	④	ミートボール	25.00	32.50	
	⑤	大豆水煮	20.00	26.00	
		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	
		ブロッコリー	8.00	10.40	
		しめじ	8.00	10.40	
		スイートコーン	5.00	6.50	
		トマト缶詰	15.00	19.50	
		ケチャップ	10.00	13.00	
		サラダ油	0.50	0.65	
	⑥	チキンスープ	3.00	3.90	
		ウスターソース	0.50	0.65	
	③	こいくちしょうゆ	0.10	0.13	
		上白糖	0.20	0.26	
	⑦	コンソメ	0.40	0.52	
		食塩	0.10	0.13	
		こしょう	0.02	0.03	
	りんご	⑧	りんご	35.00	35.00
	牛乳		普通牛乳	206.00	206.00

① クッキング用ミルクココア

原材料	アレルゲン
砂糖	大豆
ぶどう糖	
ココア	
食塩	
植物レシチン	
炭酸Ca	
香料	
V. C	
V. B1	
V. B2	

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
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 ミートボール

原材料	アレルゲン
鶏肉	小麦
豚肉	豚肉
たまねぎ	鶏肉
パン粉	
粉末状植物性たん白(小麦)	
でん粉	
砂糖	
酵母エキス	
食塩	
香辛料	
ピロリン酸第二鉄	

⑤ 大豆水煮

原材料	アレルゲン
大豆	大豆
水	

⑥ チキンスープ

原材料	アレルゲン
鶏ガラ	鶏肉
玉ねぎ	
水	

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 りんご

原材料	アレルゲン
りんご	りんご
食塩	
ビタミンC (L-アスコルビン酸)	
pH調整剤 (フィチン酸)	

令和2年11月6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
根菜カレーライス 麦ごはん		精白米	70.00	90.00
		強化米	0.21	0.27
根菜カレー		おおむぎ米粒麦	7.00	9.00
		鶏肉	20.00	26.00
		たまねぎ	35.00	45.50
		じゃがいも	35.00	45.50
		にんじん	15.00	19.50
		だいこん	25.00	32.50
		にんにく	0.10	0.13
		れんこん	15.00	19.50
		ごぼう	10.00	13.00
		サラダ油	0.80	1.04
		① アップルピューレ	3.00	3.90
		② カレールウ	10.00	13.00
		ケチャップ	1.60	2.08
		ウスターソース	1.00	1.30
		赤ワイン	0.80	1.04
		③ チキンスープ	3.00	3.90
		④ コンソメ	0.50	0.65
		食塩	0.10	0.13
		こしょう	0.01	0.01
	うずら卵のスコッチエッグ	⑤	うずら卵のスコッチエッグ	40.00
骨太サラダ		海そうミックス	1.00	1.30
		キャベツ	20.00	26.00
		こまつな	10.00	13.00
		にんじん	5.00	6.50
		しらす干し	2.00	2.60
		⑥ こいくちしょうゆ	1.20	1.56
		穀物酢	0.70	0.91
	上白糖	0.60	0.78	
	食塩	0.10	0.13	
牛乳		普通牛乳	206.00	206.00

① アップルピューレ

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

② カレールウ

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

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 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	

⑥ 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11月9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	
タッカルビ		鶏肉	12.00	15.60	
		さつまいも	18.00	23.40	
		たまねぎ	15.00	19.50	
		キャベツ	10.00	13.00	
		にんじん	8.00	10.40	
		しょうが	0.10	0.13	
		にんにく	0.10	0.13	
		サラダ油	0.30	0.39	
		① こいくちしょうゆ	2.25	2.93	
		清酒	0.40	0.52	
		三温糖	1.90	2.47	
		みりん	3.75	4.88	
		② 赤みそ	0.23	0.30	
		③ コチュジャン	0.23	0.30	
	もやしの中華和え		ブラックマッペもやし	20.00	26.00
		キャベツ	15.00	19.50	
		ブロッコリー	8.00	10.40	
		スイートコーン	6.00	7.80	
		ごま	0.80	1.04	
		すりごま	0.80	1.04	
		④ ごま油	0.80	1.04	
		① こいくちしょうゆ	1.50	1.95	
		上白糖	0.80	1.04	
		穀物酢	1.50	1.95	
	食塩	0.10	0.13		
トック		トック	30.00	39.00	
		豚肉	10.00	13.00	
		たまねぎ	30.00	39.00	
		にんじん	10.00	13.00	
		チンゲンサイ	10.00	13.00	
		根深ねぎ	5.00	6.50	
		乾しいたけ	0.30	0.39	
		カットわかめ	0.20	0.26	
		① こいくちしょうゆ	1.50	1.95	
		⑤ 中華だし	0.70	0.91	
		食塩	0.20	0.26	
		こしょう	0.02	0.03	
	メープルマフィン	⑥	メープルマフィン	25.00	25.00
	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
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 赤みそ

原材料	アレルゲン
大豆	大豆
大麦	
食塩	
米	
酒精	

③ 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)	

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 メープルマフィン

原材料	アレルゲン
豆乳	大豆
砂糖	
米粉	
植物油	
メープルシロップ	
調整豆乳粉末	
海藻カルシウム	
発酵調味料	
水	
加工デンプン	
膨張剤	
安定剤(カドラン)	
乳化剤	
香料	
凝固剤	
ピロリン酸第二鉄	

令和2年11月10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	
	アンサンブルエッグ	①	アンサンブルエッグ	50.00	62.50
ささみのごまサラダ	②	鶏肉(加工品)	8.00	10.40	
		キャベツ	20.00	26.00	
		こまつな	10.00	13.00	
		にんじん	8.00	10.40	
		ごま	0.80	1.04	
	③	ごま油	0.50	0.65	
		穀物酢	1.60	2.08	
		上白糖	1.20	1.56	
	④	こいくちしょうゆ	1.00	1.30	
		食塩	0.10	0.13	
トマトシチュー		豚肉	20.00	26.00	
		たまねぎ	40.00	52.00	
		にんじん	12.00	15.60	
		じゃがいも	35.00	45.50	
		ブロッコリー	15.00	19.50	
		にんにく	0.20	0.26	
		しょうが	0.20	0.26	
		トマト缶詰	10.00	13.00	
		サラダ油	0.50	0.65	
		ケチャップ	4.00	5.20	
		トマトピューレー	10.00	13.00	
	⑤	ハヤシルウ	10.00	13.00	
		ウスターソース	1.00	1.30	
	⑥	コンソメ	0.50	0.65	
		食塩	0.10	0.13	
		こしょう	0.02	0.03	
	牛乳		普通牛乳	206.00	206.00

① アンサンブルエッグ

原材料	アレルゲン
鶏卵	卵
フライドポテト	乳
たまねぎ	豚肉
プロセスチーズ	
ベーコン	
牛乳	
砂糖	
でん粉	
植物油	
食酢	
食塩	
酵母エキス	
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 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
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 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	

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	

令和2年11月11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
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	
ほうれんそうのおかか和え		ほうれんそう	15.00	19.50
		キャベツ	15.00	19.50
		ブラックマッペもやし	10.00	13.00
		にんじん	8.00	10.40
		かつお節	1.20	1.56
	③	こいくちしょうゆ	1.20	1.56
	上白糖	0.40	0.52	
大根のみそ汁		だいこん	40.00	52.00
	④	木綿豆腐	35.00	45.50
	⑤	油揚げ	8.00	10.40
		にんじん	5.00	6.50
		カットわかめ	0.50	0.65
		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 鶏肉(でん粉付き)

原材料	アレルゲン
鶏むね肉	鶏肉
澱粉	
水	

② 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 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 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	

令和2年11月12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
ツナドッグ 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
	ツナソテー	①	まぐろ水煮	15.00
		たまねぎ	25.00	32.50
		スイートコーン	10.00	13.00
		サラダ油	0.60	0.78
		カレー粉	0.30	0.39
		小麦粉	0.80	1.04
		② コンソメ	0.30	0.39
		ケチャップ	3.00	3.90
		ウスターソース	2.00	2.60
		上白糖	0.30	0.39
コールスロー	③	ハム	6.00	7.80
		キャベツ	25.00	32.50
		にんじん	8.00	10.40
		ブロッコリー	8.00	10.40
		④ ノンエッグマヨネーズ	5.00	6.50
		⑤ こいくちしょうゆ	0.30	0.39
		⑥ うすくちしょうゆ	0.50	0.65
		穀物酢	0.50	0.65
		上白糖	0.50	0.65
		食塩	0.05	0.07
	こしょう	0.01	0.01	
ラビオリスープ	⑦	ベーコン	10.00	13.00
	⑧	ラビオリ	15.00	19.50
		たまねぎ	25.00	32.50
		はくさい	20.00	26.00
		にんじん	15.00	19.50
		パセリ	0.02	0.03
		⑨ チキンスープ	5.00	6.50
		② コンソメ	1.00	1.30
		⑤ こいくちしょうゆ	0.50	0.65
		白ワイン	0.60	0.78
	食塩	0.30	0.39	
	こしょう	0.03	0.04	
フルーツゼリー	⑩	フルーツゼリー	60.00	60.00
牛乳		普通牛乳	206.00	206.00

原材料配合表

① 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	

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 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 ノンエッグマヨネーズ

原材料	アレルゲン
食用植物油	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 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 ベーコン

原材料	アレルゲン
豚バラ肉	豚肉
粉末水あめ	
食塩	

⑧ 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	
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	

⑨ チキンスープ

原材料	アレルゲン
鶏ガラ	鶏肉
玉ねぎ	
水	

⑩ フルーツゼリー

原材料	アレルゲン
りんご果汁(還元)	りんご
みかんシラップ漬け	
果糖ぶどう糖液糖	
パインアップルシラップ漬け	
水あめ	
果糖	
水	
ゲル化剤	
酸味料	
香料	
ビタミンC	
着色料	

令和2年11月13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
かぼちやのひき肉フライ	①	かぼちやのひき肉フライ	40.00	60.00
		なたね油	4.00	6.00
小松菜としらすのおひたし		こまつな	12.00	15.60
		キャベツ	20.00	26.00
		にんじん	10.00	13.00
		しらす干し	2.00	2.60
		② こいくちしょうゆ	1.80	2.34
		上白糖	1.00	1.30
		③ 削り節	0.10	0.13
		だしこんぶ	0.10	0.13
さつまいものみそ汁		鶏肉	10.00	13.00
		さつまいも	25.00	32.50
		だいこん	15.00	19.50
		こんにゃく	15.00	19.50
		さといも	10.00	13.00
		ごぼう	10.00	13.00
		にんじん	8.00	10.40
		葉ねぎ	5.00	6.50
		④ 合わせみそ	8.00	10.40
		③ 削り節	2.00	2.60
		だしこんぶ	1.00	1.30
柿		柿	40.00	40.00
牛乳		普通牛乳	206.00	206.00

① かぼちやのひき肉フライ

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

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 削り節

原材料	アレルゲン
いわしのふし	さば
さばのふし	

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11月16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	
赤えびの唐揚げ	①	赤えびの唐揚げ	30.00	39.00	
		なたね油	3.00	3.90	
はなっこりーのおひたし		はなっこりー	18.00	23.40	
		ほうれんそう	10.00	13.00	
		にんじん	5.00	6.50	
		ブラックマッペもやし	15.00	19.50	
		② こいくちしょうゆ	2.20	2.86	
		上白糖	1.00	1.30	
		③ 削り節	0.10	0.13	
		だしこんぶ	0.10	0.13	
けんちょう		鶏肉	20.00	26.00	
	④	木綿豆腐	55.00	71.50	
	⑤	油揚げ	5.00	6.50	
		にんじん	12.00	15.60	
		だいこん	45.00	58.50	
		こんにゃく	20.00	26.00	
		乾しいたけ	0.20	0.26	
		葉ねぎ	5.00	6.50	
		サラダ油	0.50	0.65	
		② こいくちしょうゆ	4.50	5.85	
		上白糖	1.00	1.30	
		みりん	1.00	1.30	
		清酒	1.00	1.30	
		食塩	0.25	0.33	
		③ 削り節	2.00	2.60	
		だしこんぶ	1.00	1.30	
	牛乳		普通牛乳	206.00	206.00

① 赤えびの唐揚げ

原材料	アレルギー
赤エビ	えび
澱粉	小麦
小麦粉	大豆
粉末しょう油	
砂糖	
香辛料	
食塩	
ぶどう糖	
植物性たん白	
発酵調味料	
加工澱粉	
水	
揚げ油 (大豆油 シリコーン)	

③ 削り節

原材料	アレルギー
いわしのふし	さば
さばのふし	

④ 木綿豆腐

原材料	アレルギー
丸大豆	大豆
凝固剤	
消泡剤	

⑤ 油揚げ

原材料	アレルギー
大豆	大豆
菜種油	

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	

令和2年11月17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
	ウインナー	①	ウインナー	30.00
大豆とれんこんの サラダ		蒸し大豆	8.00	10.40
		れんこん	15.00	19.50
		キャベツ	20.00	26.00
		穀物酢	1.00	1.30
		上白糖	0.30	0.39
		② ノンエッグマヨネーズ	4.00	5.20
		食塩	0.08	0.10
		③ こいくちしょうゆ	0.42	0.55
		こしょう	0.01	0.01
	さつまいものク リーム煮 *乳除去食		鶏肉	8.00
		白いんげん豆ペースト	5.00	6.50
		さつまいも	30.00	39.00
		にんじん	15.00	19.50
		はくさい	10.00	13.00
		たまねぎ	30.00	39.00
		はなっこりー	15.00	19.50
		普通牛乳	30.00	39.00
		④ ベシャメルソース	10.00	13.00
		⑤ チキンスープ	5.00	6.50
		⑥ 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 ウインナー

原材料	アレルゲン
豚肉	豚肉
豚脂	
香辛料	
澱粉	
水	

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
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 ベシャメルソース

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	

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11月18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
ごはん		精白米	77.00	99.00
		強化米	0.23	0.30
あじの天ぷら	①	あじの天ぷら	38.00	49.40
		なたね油	3.80	4.94
白菜の和え物		はくさい	25.00	32.50
		ブラックマッペもやし	13.00	16.90
		にんじん	8.00	10.40
		上白糖	1.00	1.30
	②	こいくちしょうゆ	1.50	1.95
		食塩	0.10	0.13
はものつみれ汁		はもつみれ	25.00	32.50
	③	生揚げ	35.00	45.50
		にんじん	8.00	10.40
		だいこん	20.00	26.00
		葉ねぎ	5.00	6.50
	②	こいくちしょうゆ	0.80	1.04
	④	うすくちしょうゆ	2.50	3.25
		清酒	0.80	1.04
		みりん	0.80	1.04
		食塩	0.30	0.39
		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 あじの天ぷら

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

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)	
(甘草・ステビア)	
カラメル色素	
ビタミンB1	

③ 生揚げ

原材料	アレルギー
丸大豆	大豆
凝固剤	
消泡剤	
食用油	

④ 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11月19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
	ブルーベリージャム		ブルーベリージャム	15.00
チキンカツ	①	チキンカツ	40.00	50.00
		なたね油	4.00	5.00
ひじきとさつまいものサラダ		ほしひじき	1.00	1.30
		さつまいも	18.00	23.40
		にんじん	8.00	10.40
		蒸し大豆	5.00	6.50
		② まぐろ水煮	6.00	7.80
		③ うすくちしょうゆ	0.50	0.65
		④ こいくちしょうゆ	0.30	0.39
		穀物酢	0.50	0.65
		上白糖	0.50	0.65
		食塩	0.05	0.07
コンソメスープ		こしょう	0.01	0.01
	⑤	ノンエッグマヨネーズ	5.00	6.50
	⑥	ベーコン	8.00	10.40
		たまねぎ	20.00	26.00
		じゃがいも	20.00	26.00
		にんじん	10.00	13.00
		はくさい	30.00	39.00
		ほうれんそう	10.00	13.00
		⑦ チキンスープ	5.00	6.50
		⑧ コンソメ	1.00	1.30
	④ 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	206.00

① チキンカツ

原材料	アレルゲン
鶏肉	小麦
脱脂大豆	大豆
水あめ	鶏肉
食塩	
デキストリン	
酵母エキス	
食用植物油脂	
調味料	
リン酸塩ナトリウム	
pH調整剤	
増粘多糖類	
乳化剤	
微粒酸化ケイ素	
酸化防止剤	
パン粉	
プレミックス	
加水	

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 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	

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	

⑤ 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	

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	

令和2年11月20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
スタミナ丼 ごはん スタミナ丼の具		精白米	77.00	99.00
		強化米	0.23	0.30
		牛肉	20.00	26.00
		食塩	0.10	0.13
		清酒	0.20	0.26
		たまねぎ	20.00	26.00
		大豆もやし	10.00	13.00
		にんじん	8.00	10.40
		にら	5.00	6.50
		にんにく	0.20	0.26
		しょうが	0.20	0.26
		① ごま油	0.80	1.04
		② こいくちしょうゆ	2.30	2.99
		上白糖	2.30	2.99
		みりん	1.50	1.95
		清酒	1.30	1.69
		③ コチュジャン	0.10	0.13
		食塩	0.10	0.13
		こしょう	0.01	0.01
	ソイミートまんじゅう	④	ソイミートまんじゅう	25.00
わかめスープ		カットわかめ	1.00	1.30
		⑤ 木綿豆腐	35.00	45.50
		だいこん	10.00	13.00
		たまねぎ	20.00	26.00
		にんじん	8.00	10.40
		しめじ	6.00	7.80
		葉ねぎ	5.00	6.50
		⑥ チキンスープ	3.00	3.90
		① ごま油	1.00	1.30
		② こいくちしょうゆ	2.00	2.60
		⑦ 中華だし	1.30	1.69
		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 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 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)	

④ ソイミートまんじゅう

原材料	アレルゲン
キャベツ	小麦
にら	大豆
たまねぎ	
しょうが	
にんにく	
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	
脱脂大豆加工品	
粒状小麦たん白	
食用植物油脂	
酵母エキス	
しょうゆ	
発酵調味液	
粘料(加工デンプン)	
グルコン酸カルシウム	
ピロリン酸第二鉄	

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 チキンスープ

原材料	アレルゲン
鶏ガラ	鶏肉
玉ねぎ	
水	

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11月24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
麦ごはん		精白米	70.00	90.00
		強化米	0.21	0.27
		おおむぎ米粒麦	7.00	9.00
大豆ふりかけ	①	大豆ふりかけ	2.50	2.50
ししゃもの磯辺揚げ	②	ししゃもの磯辺揚げ	20.00	40.00
		なたね油	2.00	4.00
キャベツの塩昆布和え		キャベツ	20.00	26.00
		ブロッコリー	15.00	19.50
		にんじん	10.00	13.00
	③	塩昆布	1.50	1.95
	④	ごま油	0.40	0.52
	⑤	うすくちしょうゆ	0.30	0.39
生揚げと野菜のみそ煮	⑥	生揚げ	35.00	45.50
		鶏肉	10.00	13.00
		じゃがいも	30.00	39.00
		たまねぎ	25.00	32.50
		にんじん	10.00	13.00
		さといも	20.00	26.00
		れんこん	10.00	13.00
		ごぼう	6.00	7.80
		さやいんげん	5.00	6.50
		しょうが	0.10	0.13
		にんにく	0.10	0.13
	⑦	合わせみそ	6.00	7.80
		サラダ油	0.30	0.39
	⑧	こいくちしょうゆ	2.00	2.60
		清酒	0.80	1.04
		和風だし	0.10	0.13
		三温糖	1.50	1.95
	みりん	0.80	1.04	
	食塩	0.20	0.26	
牛乳		普通牛乳	206.00	206.00

① 大豆ふりかけ

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

② ししゃもの磯辺揚げ

原材料	アレルゲン
シシヤモ	小麦
パン粉	
小麦粉	
青のり粉	
食塩	
小麦粉加工品	
香辛料	
水	

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 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	

⑥ 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	

⑦ 合わせみそ

原材料	アレルゲン
米	大豆
大豆	
大麦	
食塩	

⑧ 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11月25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
トンチキレモン	①	豚肉の竜田揚げ	25.00	32.50
	②	鶏肉(でん粉付き)	25.00	32.50
		なたね油	5.00	6.50
		しょうが	0.20	0.26
		上白糖	1.10	1.43
		レモン果汁	0.90	1.17
		ケチャップ	0.70	0.91
	③	お好み焼きソース	0.70	0.91
	④	こいくちしょうゆ	0.55	0.72
		清酒	0.50	0.65
		オイスターソース	0.40	0.52
		穀物酢	0.36	0.47
	ほうれんそうの磯香和え		ほうれんそう	12.00
		キャベツ	10.00	13.00
		ブラックマッペもやし	15.00	19.50
		にんじん	8.00	10.40
⑤		もみのり	0.60	0.78
④		こいくちしょうゆ	2.00	2.60
豆腐のすまし汁	⑥	木綿豆腐	35.00	45.50
	⑦	油揚げ	8.00	10.40
		かまぼこ	10.00	13.00
		にんじん	10.00	13.00
		たまねぎ	20.00	26.00
		乾しいたけ	0.20	0.26
		カットわかめ	0.50	0.65
		葉ねぎ	5.00	6.50
	⑧	うすくちしょうゆ	2.00	2.60
	④	こいくちしょうゆ	0.50	0.65
		食塩	0.30	0.39
	だしiriこ	3.00	3.90	
牛乳		普通牛乳	206.00	206.00

① 豚肉の竜田揚げ

原材料	アレルゲン
豚もも肉	豚肉
でん粉	小麦
食塩	
砂糖	
砂糖	
pH調整剤	
水	
小麦粉	
唐揚げの素	
加工でん粉	
なたね油	

② 鶏肉(でん粉付き)

原材料	アレルゲン
鶏むね肉	鶏肉
澱粉	
水	

③ 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	

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	

⑤ 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	

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 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)	

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11月26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
	ミートスパゲッティ		スパゲッティ(小麦)	30.00
		牛肉	25.00	32.50
		豚肉		
		レンズまめ	4.00	5.20
		にんじん	10.00	13.00
		たまねぎ	40.00	52.00
		グリーンピース	3.00	3.90
		サラダ油	0.50	0.65
		トマト缶詰	10.00	13.00
		ケチャップ	8.00	10.40
		① デミグラスソース	6.00	7.80
		ウスターソース	0.60	0.78
		② コンソメ	1.00	1.30
		食塩	0.20	0.26
		こしょう	0.03	0.04
きのこオムレツ	③	きのこオムレツ	40.00	60.00
グリーンサラダ		キャベツ	20.00	26.00
		ブロッコリー	20.00	26.00
		きゅうり	10.00	13.00
		レモン果汁	1.00	1.30
		④ うすくちしょうゆ	0.30	0.39
		穀物酢	0.80	1.04
		上白糖	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

① 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	

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	

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	

③ きのこオムレツ

原材料	アレルゲン
鶏卵	卵
醤油	小麦
糖類	大豆
風味原料 (かつおエキス 濃縮煮干し)	
食塩	
エリンギ	
えのき	
しめじ	
澱粉	
濃口醤油	
砂糖	
植物油脂	

令和2年11月27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
いわしのアングレーズ		いわし(でん粉付き)	40.00	52.00
		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
	①	パン粉	1.60	2.08
ブロッコリーのサラダ		ブロッコリー	15.00	19.50
		カリフラワー	10.00	13.00
		キャベツ	25.00	32.50
		サラダ油	0.50	0.65
		穀物酢	1.20	1.56
		上白糖	1.00	1.30
	②	こいくちしょうゆ	1.00	1.30
		食塩	0.15	0.20
		こしょう	0.01	0.01
ふわふわ玉子スープ *卵除去食		鶏卵	25.00	32.50
	③	木綿豆腐	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	0.50	0.65
	①	パン粉	2.00	2.60
	②	こいくちしょうゆ	1.50	1.95
	④	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

① 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	

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 木綿豆腐

原材料	アレルゲン
丸大豆	大豆
凝固剤	
消泡剤	

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	

令和2年11月30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
もやしのナムル	②	ハム	8.00	10.40
		はくさい	18.00	23.40
		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	0.80	1.04
	④	こいくちしょうゆ	2.00	2.60
		上白糖	1.00	1.30
五目春雨スープ		緑豆はるさめ	7.00	9.10
	⑤	木綿豆腐	35.00	45.50
		鶏肉	10.00	13.00
		たまねぎ	20.00	26.00
		にんじん	8.00	10.40
		葉ねぎ	5.00	6.50
		乾しいたけ	0.50	0.65
		しょうが	0.20	0.26
	⑥	うすくちしょうゆ	2.50	3.25
	④	こいくちしょうゆ	1.00	1.30
	⑦	中華だし	0.80	1.04
		清酒	0.50	0.65
		食塩	0.20	0.26
		こしょう	0.02	0.03
③	ごま油	1.00	1.30	
さつまいもと栗のタルト	⑧	さつまいもと栗のタルト	30.00	30.00
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	
揚げ油(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 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
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 木綿豆腐

原材料	アレルゲン
丸大豆	大豆
凝固剤	
消泡剤	

⑥ うすくちしょうゆ

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

⑦ 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 さつまいもと栗のタルト

原材料	アレルゲン
さつまいもペースト	大豆
豆乳	
砂糖	
くり	
ショートニング	
水溶性食物繊維	
香料	
米粉	
コーンフラワー	
でん粉	
植物油	
調整豆乳粉末	
食用油脂	
加工デンプン	
凝固剤	
増粘剤(キサンタンガム)	
乳化剤	
ピロリン酸第二鉄	