

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人当たり予定消費量(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
		① まぐろ水煮	15.00	19.50
ツナソテー		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
		③ ハム	6.00	7.80
コーンスロー		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	
	ホ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)	
	食塩	
	脱脂加工大豆	
	小麦	
	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
	豚ばら肉	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	
	ハイファンクショナルシラップ漬け	
	水あめ	
	果糖	
	水	
	ゲル化剤	
	酸味料	
	香料	
	ビタミンC	
	着色料	

<変更前>

変更

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人当たり予定消費量(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
		※ まぐろ水煮	15.00	19.50
ツナソテー		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
		① 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
		② ハム	6.00	7.80
コーンスロー		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
		③ ノンエッグマヨネーズ	5.00	6.50
		④ こいくちしょうゆ	0.30	0.39
		⑤ 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		⑥ ベーコン	10.00	13.00
		⑦ 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
		⑧ チキンスープ	5.00	6.50
		① コンソメ	1.00	1.30
		④ 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	⑨	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 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	
	ホ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)	
	食塩	
	脱脂加工大豆	
	小麦	
	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 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	

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 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 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 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	

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 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	
	ハイファンクショナルシラップ漬け	
	水あめ	
	果糖	
	水	
	ゲル化剤	
	酸味料	
	香料	
	ビタミンC	
	着色料	

<変更後>

※細掛け部分を変更しています
「まぐろ水煮」アレルゲン有り
! 変更
「まぐろ水煮」アレルゲン無し

※ まぐろ水煮	原材料	アレルゲン
	きはだまぐろ	
	たまねぎ	
	にんじん	
	キャベツ	
	食塩	
	水	