

# 令和2年度 12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12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	
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	
	チリビーンス		牛肉	20.00	26.00
			豚肉		
			蒸し大豆	15.00	19.50
			たまねぎ	20.00	26.00
			にんにく	0.10	0.13
		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	
	サラダ油	0.30	0.39		
冬野菜のポトフ		鶏肉	15.00	19.50	
		にんじん	15.00	19.50	
		じゃがいも	45.00	58.50	
		はくさい	30.00	39.00	
		かぶ	15.00	19.50	
		キャベツ	10.00	13.00	
		カリフラワー	12.00	15.60	
		ブロッコリー	12.00	15.60	
		① コンソメ	0.80	1.04	
		② チキンスープ	5.00	6.50	
		③ こいくちしょうゆ	0.60	0.78	
		食塩	0.18	0.23	
		こしょう	0.02	0.03	
みかん		みかん	80.00	80.00	
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 チキンスープ

原材料	アレルゲン
鶏ガラ	鶏肉
玉ねぎ	
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	

令和2年12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	
ちくわの磯辺揚げ		竹輪	30.00	50.00	
		小麦粉	2.50	4.17	
		じゃがいもでん粉	1.80	3.00	
		あおのり	0.05	0.08	
		なたね油	3.44	5.73	
さやいんげんのごま和え		さやいんげん	15.00	19.50	
	①	まぐろ水煮	7.00	9.10	
		キャベツ	15.00	19.50	
		ブラックマッペもやし	8.00	10.40	
		にんじん	5.00	6.50	
		ごま	0.50	0.65	
		上白糖	0.50	0.65	
	②	こいくちしょうゆ	2.00	2.60	
	ひつつみ		鶏肉	15.00	19.50
		③	油揚げ	5.00	6.50
④		すいとん	30.00	39.00	
		だいこん	30.00	39.00	
		さといも	15.00	19.50	
		にんじん	10.00	13.00	
		ごぼう	10.00	13.00	
		乾しいたけ	0.50	0.65	
		根深ねぎ	10.00	13.00	
		だしこんぶ	1.00	1.30	
⑤		削り節	2.00	2.60	
⑥		うすくちしょうゆ	3.00	3.90	
②		こいくちしょうゆ	1.50	1.95	
		食塩	0.15	0.20	
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 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 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 すいとん

原材料	アレルゲン
小麦粉	小麦
食塩	
加工澱粉	
酸味料	
水	

⑤ 削り節

原材料	アレルゲン
いわしのふし	さば
さばのふし	

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12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
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
	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	12.00	12.00
		ウスターソース	1.20	1.20
		ケチャップ	3.60	3.60
		上白糖	1.20	1.20
フレンチサラダ		キャベツ	27.00	35.10
		にんじん	10.00	13.00
		スイートコーン	10.00	13.00
		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	0.15	0.20
		こしょう	0.01	0.01
ジュリアンスープ	④	ベーコン	8.00	10.40
		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
		だいこん	15.00	19.50
		ブラックマッペもやし	15.00	19.50
		パセリ	0.01	0.01
		③ こいくちしょうゆ	0.50	0.65
		⑤ うすくちしょうゆ	1.50	1.95
		⑥ チキンスープ	3.00	3.90
		白ワイン	0.60	0.78
		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

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	

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 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	

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	

令和2年12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
いかとブロッコリーのマヨネーズ炒め	①	いかフリッター	35.00	45.50
		なたね油	3.50	4.55
		ブロッコリー	15.00	19.50
		上白糖	0.40	0.52
		清酒	0.50	0.65
	②	中華だし	0.20	0.26
		ケチャップ	1.50	1.95
	③	ノンエッグマヨネーズ	5.00	6.50
		食塩	0.10	0.13
		こしょう	0.01	0.01
	麻婆大根	④	木綿豆腐	40.00
⑤		冷凍豆腐	20.00	26.00
		豚肉	20.00	26.00
		だいこん	55.00	71.50
		たけのこ水煮缶詰	7.00	9.10
		にんじん	10.00	13.00
		葉ねぎ	5.00	6.50
		きくらげ	0.50	0.65
		にんにく	0.40	0.52
		しょうが	0.40	0.52
		サラダ油	0.30	0.39
⑥		ごま油	0.30	0.39
		オイスターソース	2.00	2.60
②		中華だし	1.00	1.30
⑦		赤みそ	4.00	5.20
⑧		こいくちしょうゆ	2.50	3.25
		みりん	0.50	0.65
	じゃがいもでん粉	1.00	1.30	
りんご		りんご	65.00	65.00
牛乳		普通牛乳	206.00	206.00

① いかフリッター

原材料	アレルゲン
いか	小麦
食塩	いか
小麦粉	大豆
でん粉	
乾燥パン粉	
大豆粉	
揚げ油	
(なたね油 パーム油)	
増粘多糖類	
膨張剤	
調味料(アミノ酸)	
水	

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	
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 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 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 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 赤みそ

原材料	アレルゲン
大豆	大豆
大麦	
食塩	
米	
酒精	

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12月7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	
シーフードカレーライス 麦ごはん シーフードカレー		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	
		いか	15.00	19.50	
		むきえび	20.00	26.00	
		にんじん	15.00	19.50	
		たまねぎ	45.00	58.50	
		じゃがいも	40.00	52.00	
		さやいんげん	7.00	9.10	
		しょうが	0.30	0.39	
		にんにく	0.30	0.39	
		いんげんまめペースト	8.00	10.40	
		サラダ油	0.50	0.65	
		白ワイン	1.00	1.30	
		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
		②	コンソメ	0.80	1.04
			食塩	0.15	0.20
		③	チキンスープ	3.00	3.90
ウインナー	④	ウインナー	30.00	40.00	
ごずこんサラダ		ほしひじき	0.50	0.65	
		蒸し大豆	8.00	10.40	
		上白糖	0.30	0.39	
		⑤ こいくちしょうゆ	0.60	0.78	
		⑥ まぐろ水煮	10.00	13.00	
			ごぼう	7.00	9.10
			キャベツ	15.00	19.50
			にんじん	5.00	6.50
			すりごま	0.50	0.65
			ごま	0.50	0.65
			サラダ油	0.80	1.04
			上白糖	0.64	0.83
			穀物酢	1.20	1.56
		⑤	こいくちしょうゆ	1.04	1.35
			食塩	0.08	0.10
			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	

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 チキンスープ

原材料	アレルゲン
鶏ガラ	鶏肉
玉ねぎ	
水	

④ 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	

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 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12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
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
白身魚フライ	②	白身魚フライ	50.00	60.00
		なたね油	5.00	6.00
ささみサラダ	③	鶏肉(加工品)	6.00	7.80
		ブラックマッペもやし	20.00	26.00
		にんじん	7.00	9.10
		こまつな	6.00	7.80
		スイートコーン	7.00	9.10
	④	ごま油	0.50	0.65
		食塩	0.10	0.13
		上白糖	1.20	1.56
		穀物酢	1.60	2.08
	⑤	こいくちしょうゆ	1.00	1.30
ごま		0.60	0.78	
みそストローネ	⑥	ベーコン	8.00	10.40
		にんにく	0.20	0.26
		蒸し大豆	10.00	13.00
		たまねぎ	25.00	32.50
		にんじん	10.00	13.00
		セロリー	4.00	5.20
		じゃがいも	30.00	39.00
		パセリ	0.02	0.03
		トマト缶詰	15.00	19.50
		⑦	チキンスープ	4.00
		ケチャップ	1.50	1.95
	⑧	コンソメ	0.60	0.78
	⑨	白みそ	5.00	6.50
		みりん	0.80	1.04
		食塩	0.15	0.20
	こしょう	0.02	0.03	
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 白身魚フライ

原材料	アレルゲン
ホキ	小麦
パン粉	大豆
小麦粉	
でん粉	
食塩	
水	

③ 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	

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 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 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	
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 白みそ

原材料	アレルゲン
米	大豆
大豆	
食塩	
酒精	

令和2年12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
中華丼 麦ごはん		精白米	70.00	90.00
		強化米	0.21	0.27
中華丼の具		おおむぎ米粒麦	7.00	9.00
		鶏肉	25.00	32.50
	①	生揚げ	20.00	26.00
		食塩	0.05	0.07
		こしょう	0.01	0.01
		竹輪	16.00	20.80
		にんじん	20.00	26.00
		たまねぎ	35.00	45.50
		たけのこ水煮缶詰	10.00	13.00
		ブラックマッペもやし	30.00	39.00
		こまつな	7.00	9.10
		しょうが	0.10	0.13
	②	ごま油	1.00	1.30
		上白糖	1.00	1.30
	③	こいくちしょうゆ	4.50	5.85
	④	中華だし	0.70	0.91
		清酒	1.00	1.30
	じゃがいもでん粉	3.00	3.90	
焼売	⑤	焼売	36.00	36.00
大根の中華和え		だいこん	34.00	44.20
		にんじん	8.00	10.40
	⑥	まぐろ水煮	8.00	10.40
		すりごま	0.50	0.65
		ごま	0.50	0.65
		上白糖	0.90	1.17
		穀物酢	1.40	1.82
	③	こいくちしょうゆ	1.10	1.43
		食塩	0.17	0.22
	②	ごま油	0.90	1.17
牛乳		普通牛乳	206.00	206.00

① 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	

② ごま油

原材料	アレルギー
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	

④ 中華だし

原材料	アレルギー
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 焼売

原材料	アレルギー
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	

⑥ まぐろ水煮

原材料	アレルギー
きはだまぐろ	大豆
野菜エキス	
食塩	
水	

令和2年12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
カレーコロッケ 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
	カレーコロッケ	①	カレーコロッケ	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
小松菜のとろとろ スープ * 卵除去食		ウスターソース	1.00	1.30
	③	木綿豆腐	20.00	26.00
		鶏卵	18.00	23.40
		鶏肉	8.00	10.40
		やまといも	15.00	19.50
		たまねぎ	30.00	39.00
		にんじん	8.00	10.40
		こまつな	12.00	15.60
		葉ねぎ	5.00	6.50
		④ コンソメ	0.80	1.04
	白ワイン	0.60	0.78	
	じゃがいもでん粉	0.60	0.78	
	食塩	0.30	0.39	
	こしょう	0.02	0.03	
牛乳		普通牛乳	206.00	206.00

① カレーコロッケ

原材料	アレルゲン
馬鈴薯	大豆
グリnpピース	小麦
人参	
砂糖	
玉葱	
マーガリン	
食塩	
純カレー	
胡椒	
パン粉	
小麦粉	
とうもろこし澱粉	
植物性たん白	
植物性油脂(菜種)	
水	

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	

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	

令和2年12月11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
さばの塩焼き	①	さばの塩焼き	40.00	50.00
キャベツのアーモンド和え		キャベツ	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
		アーモンド	3.00	3.90
		上白糖	0.80	1.04
		② こいくちしょうゆ 食塩	1.60 0.10	2.08 0.13
根菜汁	③	生揚げ	40.00	52.00
		だいこん	30.00	39.00
		にんじん	10.00	13.00
		ごぼう	7.00	9.10
		さといも	20.00	26.00
		こんにゃく	8.00	10.40
		根深ねぎ	5.00	6.50
		清酒	1.00	1.30
		② こいくちしょうゆ	0.50	0.65
		④ うすくちしょうゆ 食塩	2.00 0.20	2.60 0.26
		だしこんぶ	1.00	1.30
		⑤ 削り節	2.00	2.60
	牛乳		普通牛乳	206.00

原材料配合表

① さばの塩焼き

原材料	アレルギー
サバ	サバ
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 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	

⑤ 削り節

原材料	アレルギー
いわしのふし	さば
さばのふし	

令和2年12月14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
手作りふりかけ		しらす干し	3.00	3.90
		こまつな	10.00	13.00
		にんじん	8.00	10.40
		ごま	0.80	1.04
		① ごま油	0.30	0.39
		② こいくちしょうゆ	0.25	0.33
		みりん	0.50	0.65
		清酒	0.10	0.13
	食塩	0.10	0.13	
しいらの照り焼き	③	しいらの照り焼き	40.00	50.00
大平		鶏肉	20.00	26.00
		にんじん	10.00	13.00
		ごぼう	15.00	19.50
		れんこん	15.00	19.50
		さといも	30.00	39.00
		④ 凍り豆腐	4.00	5.20
		⑤ 生揚げ	20.00	26.00
		こんにゃく	15.00	19.50
		乾しいたけ	0.40	0.52
		さやいんげん	10.00	13.00
		サラダ油	0.50	0.65
		三温糖	1.20	1.56
		和風だし	0.80	1.04
		みりん	1.00	1.30
		② こいくちしょうゆ	5.00	6.50
	食塩	0.10	0.13	
牛乳		普通牛乳	206.00	206.00

① ごま油

原材料	アレルギー
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 しいらの照り焼き

原材料	アレルギー
シイラ	小麦
みりん風調味料	大豆
醤油	
砂糖	
魚醤油 (アンチョビ(カタクチイワン) 食塩)	

④ 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	

⑤ 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	

令和2年12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
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
	くじらのケチャップがらめ	①	くじら竜田揚げ	50.00
		なたね油	5.00	6.50
		ケチャップ	5.00	6.50
		上白糖	2.00	2.60
		ウスターソース	2.00	2.60
鶏肉と白菜のクリーム煮 *乳除去食		鶏肉	10.00	13.00
		さつまいも	35.00	45.50
		たまねぎ	30.00	39.00
		はくさい	20.00	26.00
		にんじん	15.00	19.50
		しめじ	10.00	13.00
		はなっこりー	8.00	10.40
		サラダ油	0.50	0.65
		普通牛乳	30.00	39.00
		② ベシヤメルソース	10.00	13.00
		③ コンソメ	1.00	1.30
		食塩	0.10	0.13
		こしょう	0.02	0.03
	ベビーパイン		ベビーパイン	28.00
牛乳		普通牛乳	206.00	206.00

① くじら竜田揚げ

原材料	アレルゲン
鯨赤肉	小麦
馬鈴薯澱粉	大豆
醤油	
砂糖	
味醂	
玉ねぎ	
生姜	

② 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	

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	

令和2年12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	
減わかめごはん		精白米	70.00	90.00	
		強化米	0.18	0.24	
		わかめごはんの素	1.87	2.40	
五目うどん	①	うどん	50.00	65.00	
		鶏肉	12.00	15.60	
		かまぼこ	8.00	10.40	
	②	油揚げ	6.00	7.80	
		たまねぎ	20.00	26.00	
		にんじん	10.00	13.00	
			葉ねぎ	5.00	6.50
			乾しいたけ	0.30	0.39
	③	こいくちしょうゆ	4.50	5.85	
		食塩	0.30	0.39	
		清酒	0.80	1.04	
			みりん	0.20	0.26
			だしこんぶ	1.00	1.30
	④	削り節	2.00	2.60	
		⑤	白身魚の香味天ぷら	40.00	50.00
	白身魚の香味天ぷら		なたね油	4.00	5.00
		ほうれんそう	10.00	13.00	
ほうれんそうのりごま和え		キャベツ	20.00	26.00	
		にんじん	10.00	13.00	
		ブラックマッペもやし	10.00	13.00	
		上白糖	1.00	1.30	
	③	こいくちしょうゆ	2.50	3.25	
		ごま	1.50	1.95	
	⑥	もみのり	0.40	0.52	
		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 白身魚の香味天ぷら

原材料	アレルゲン
ホキ	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	
バジル	
水	
着色料(ビタミンB2)	

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12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	
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	
	豚肉のカレーン テー		豚肉	30.00	39.00
		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	1.00	1.30	
		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	0.45	0.59	
		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	
コンソメポテト			じゃがいも	45.00	58.50
			② コンソメ	0.30	0.39
		食塩	0.07	0.09	
		こしょう	0.01	0.01	
ABCスープ		マカロニ(小麦)	8.00	10.40	
		③ ベーコン	10.00	13.00	
		しめじ	6.00	7.80	
		たまねぎ	30.00	39.00	
		にんじん	10.00	13.00	
		こまつな	10.00	13.00	
		白ワイン	1.00	1.30	
		④ うすくちしょうゆ	1.50	1.95	
		② コンソメ	1.00	1.30	
		⑤ チキンスープ	4.00	5.20	
		食塩	0.25	0.33	
	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 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 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 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 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 チキンスープ

原材料	アレルゲン
鶏ガラ	鶏肉
玉ねぎ	
水	

令和2年12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	
はもの光ソースがけ		はもの唐揚げ	40.00	50.00	
		なたね油	4.00	5.00	
		梅ジャム	4.00	5.00	
	①	うすくちしょうゆ	2.60	3.25	
		清酒	1.95	2.44	
		みりん	1.95	2.44	
		上白糖	1.30	1.63	
		じゃがいもでん粉	0.26	0.33	
はなっこりーの炒め物		はなっこりー	30.00	39.00	
		ブラックマッペもやし	20.00	26.00	
	②	きくらげ天	10.00	13.00	
		サラダ油	0.40	0.52	
		食塩	0.15	0.20	
	③	コンソメ	0.20	0.26	
		こしょう	0.01	0.01	
けんちん汁	④	木綿豆腐	40.00	52.00	
		鶏肉	15.00	19.50	
	⑤	油揚げ	10.00	13.00	
		蒸し大豆	10.00	13.00	
		だいこん	30.00	39.00	
		にんじん	10.00	13.00	
		乾しいたけ	0.30	0.39	
		こんにゃく	8.00	10.40	
		葉ねぎ	5.00	6.50	
		清酒	1.00	1.30	
	⑥	こいくちしょうゆ	0.50	0.65	
	①	うすくちしょうゆ	2.00	2.60	
		食塩	0.20	0.26	
		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 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	

② きくらげ天

原材料	アレルゲン
スケソウダラすり身	大豆
エソすり身	
タチウオすり身	
きくらげ	
なたね油	
馬鈴薯でん粉	
食塩	
ぶどう糖	
植物性たん白	
調味料(アミノ酸等)	
加工でん粉	
キシロース	
甘味料(ステビア)	
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 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
菜種油	

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	

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12月21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
ゆずきちポーク	①	ポークフライド	40.00	52.00
		なたね油	4.00	5.20
		ゆずきち果汁	0.40	0.52
	②	こいくちしょうゆ	1.80	2.34
		穀物酢	1.20	1.56
		三温糖	0.80	1.04
こんにゃくのきん ぴら		平天	10.00	13.00
		こんにゃく	23.00	29.90
		にんじん	7.00	9.10
		さやいんげん	10.00	13.00
	③	ごま油	0.80	1.04
	②	こいくちしょうゆ	2.00	2.60
		三温糖	0.50	0.65
		みりん	1.00	1.30
		清酒	1.00	1.30
		ごま	0.40	0.52
かぼちゃのみそ汁	④	生揚げ	35.00	45.50
		かぼちゃ	30.00	39.00
		たまねぎ	20.00	26.00
		にんじん	8.00	10.40
		カットわかめ	0.30	0.39
	⑤	葉ねぎ	5.00	6.50
		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 ポークフライド

原材料	アレルゲン
豚肉(ロース)	豚肉
澱粉(コーンスターチ)	小麦
小麦粉	大豆
食塩	
こしょう	
粉末醤油	
粉末水飴	
生姜	
砂糖	
ぶどう糖	

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 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 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 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12月22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
	たらこスパゲッティ		スパゲッティ(小麦)	30.00
①		ベーコン	7.00	9.10
		にんにく	0.30	0.39
		たらこ	8.00	10.40
		しめじ	10.00	13.00
		たまねぎ	40.00	52.00
		にんじん	10.00	13.00
		こまつな	10.00	13.00
		オリーブ油	2.00	2.60
②		こいくちしょうゆ	0.80	1.04
③		コンソメ	1.00	1.30
		食塩	0.20	0.26
		こしょう	0.01	0.01
		白ワイン	1.00	1.30
じゃがいもカップの野菜グラタン	④	じゃがいもカップの野菜グラタン	40.00	60.00
じゃこサラダ		しらす干し	2.50	3.25
		キャベツ	25.00	32.50
		にんじん	7.00	9.10
		ブラックマッペもやし	10.00	13.00
		ごま	0.70	0.91
	②	こいくちしょうゆ	1.00	1.30
		穀物酢	1.40	1.82
		食塩	0.15	0.20
		上白糖	0.80	1.04
		オリーブ油	0.50	0.65
牛乳		普通牛乳	206.00	206.00
ココアミルク	⑤	ココアミルク	8.00	8.00

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 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 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	

⑤ ココアミルク

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

令和2年12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
みそ納豆	①	糸引き納豆	20.00	26.00
		豚肉	15.00	19.50
		葉ねぎ	3.00	3.90
	②	赤みそ	4.80	6.24
		上白糖	1.50	1.95
		みりん	1.40	1.82
	③	こいくちしょうゆ	0.50	0.65
清酒		0.40	0.52	
白菜のごま和え		はくさい	30.00	39.00
		ほうれんそう	10.00	13.00
		ブラックマッペもやし	10.00	13.00
		ごま	0.50	0.65
		すりごま	0.50	0.65
		上白糖	0.80	1.04
	③	こいくちしょうゆ	2.00	2.60
おでん * 卵除去食		だいこん	40.00	52.00
		にんじん	12.00	15.60
		こんにゃく	20.00	26.00
		さといも	20.00	26.00
	④	うずら卵水煮	20.00	26.00
		竹輪	15.00	19.50
	⑤	がんもどき	15.00	19.50
		こんぶ	0.60	0.78
	③	こいくちしょうゆ	4.00	5.20
		三温糖	1.00	1.30
		清酒	1.00	1.30
		食塩	0.20	0.26
		みりん	1.00	1.30
		だしこんぶ	1.00	1.30
	⑥	削り節	2.00	2.60
普通牛乳		206.00	206.00	

① 糸引き納豆

原材料	アレルギー
丸大豆	大豆
納豆菌	

② 赤みそ

原材料	アレルギー
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 うずら卵水煮

原材料	アレルギー
うずら卵	卵
食塩	

⑤ がんもどき

原材料	アレルギー
豆腐	大豆
豆腐用凝固剤	
植物油脂(なたね油)	
粉状大豆たん白	
にんじん	
でん粉	
糖類 (砂糖・ぶどう糖)	
食塩	
調味料(アミノ酸)	
水	

⑥ 削り節

原材料	アレルギー
いわしのふし	さば
さばのふし	

令和2年12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
ライ麦パン		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 ライ麦	5.50	8.50
	あぶり焼きチキン	②	あぶり焼きチキン	40.00
ブロッコリーのサラダ		ブロッコリー	30.00	39.00
		カリフラワー	10.00	13.00
		にんじん	8.00	10.40
		サラダ油	0.30	0.39
		上白糖	1.00	1.30
		穀物酢	1.20	1.56
		食塩	0.15	0.20
		③ こいくちしょうゆ	1.00	1.30
ロヒケイト		さけ	30.00	39.00
		たまねぎ	30.00	39.00
		じゃがいも	33.00	42.90
		にんじん	10.00	13.00
		キャベツ	30.00	39.00
		根深ねぎ	10.00	13.00
		パセリ	0.02	0.03
		オリーブ油	0.35	0.46
		④ チキンスープ	5.00	6.50
		食塩	0.25	0.33
		⑤ コンソメ	1.00	1.30
		豆乳(大豆)	20.00	26.00
		こしょう	0.02	0.03
クリスマスセレクトデザート		いちごゼリー	40.00	40.00
		⑥ チョコレートケーキ	35.00	35.00
		⑦ ロールケーキ	30.00	30.00
牛乳		普通牛乳	206.00	206.00

① ライ麦

原材料	アレルゲン
ライ麦粉	小麦
小麦粉	

② あぶり焼きチキン

原材料	アレルゲン
鶏肉	小麦
しょう油	大豆
砂糖	鶏肉
発酵調味料	
還元水あめ	
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 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	
ポーケエキスパウダー	
酵母エキス	
調味料(アミノ酸等)	
カラメル色素	
酸味料	

⑥ チョコレートケーキ

原材料	アレルゲン
豆乳	大豆
砂糖	
加工油脂	
米粉	
水あめ	
ココアパウダー	
植物油	
調整豆乳粉末	
清涼飲料水	
粉砂糖	
発酵調味料	
水	
トレハロース	
加工デンプン	
増粘剤(カードランアルギン酸エステル)	
乳化剤	
膨張剤	
安定剤(増粘多糖類)	
香料	
凝固剤	
メタリン酸Na	

⑦ ロールケーキ

原材料	アレルゲン
クリーム	卵
卵	乳
砂糖	小麦
小麦粉	大豆
ラズベリーソース	
食用加工油脂	
粉糖	
水あめ	
ソルビトール	
乳化剤	
ゲル化剤(増粘多糖類加工でん粉)	
着色料(アントシアニンカロテノイド)	
酸味料	
リン酸塩(Na)	
水	