

令和2年度 2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3年2月1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
牛丼 麦ごはん ----- 牛丼の具		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
		牛肉	24.00	31.20
		清酒	0.60	0.78
		みりん	0.60	0.78
		しらたき	30.00	39.00
		たまねぎ	35.00	45.50
		にんじん	10.00	13.00
		しめじ	8.00	10.40
		ごぼう	25.00	32.50
		しょうが	0.20	0.26
		にんにく	0.20	0.26
		根深ねぎ	6.00	7.80
		サラダ油	0.80	1.04
		上白糖	1.50	1.95
		① こいくちしょうゆ	4.50	5.85
		清酒	1.50	1.95
		みりん	1.50	1.95
		食塩	0.10	0.13
肉団子のもち米蒸し	②	肉団子のもち米蒸し	28.00	56.00
ほうれんそうの磯 香和え		ほうれんそう	25.00	32.50
		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
		③ もみのり	0.60	0.78
		上白糖	1.00	1.30
	① 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 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 肉団子のもち米蒸し

原材料	アレルゲン
豚肉	豚肉
鶏肉	鶏肉
もち米	小麦
たまねぎ	大豆
でん粉	ごま
パン粉	
豚脂	
しいたけ	
砂糖	
おろししょうが	
しょうゆ	
魚介エキス調味料	
植物油脂	
食塩	
発酵調味料	
香辛料	
調整水	

③ 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3年2月2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
	いわしフライ	①	いわしフライ	50.00
		なたね油	5.00	5.00
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
鶏肉と野菜のスープ煮		鶏肉	13.00	16.90
		じゃがいも	30.00	39.00
		にんじん	10.00	13.00
		たまねぎ	20.00	26.00
		はくさい	25.00	32.50
		セロリー	5.00	6.50
		カリフラワー	10.00	13.00
	④	チキンスープ	5.00	6.50
	⑤	コンソメ	1.00	1.30
	③	こいくちしょうゆ	1.00	1.30
		白ワイン	0.30	0.39
	食塩	0.20	0.26	
	こしょう	0.02	0.03	
福豆	⑥	福豆	8.00	8.00
牛乳		普通牛乳	206.00	206.00

① いわしフライ

原材料	アレルギー
真いわし	小麦
助宗鱈すり身	大豆
鶏肉	鶏肉
玉葱	
ごぼう	
れんこん	
小麦粉澱粉	
人参	
砂糖	
味噌	
味醂	
食塩	
あおさ粉	
胡椒	
パン粉	
小麦粉	
大豆蛋白	
とうもろこし澱粉	
菜種油脂	
水	

② ハム

原材料	アレルギー
豚肉	豚肉
でん粉	
食塩	
砂糖	
海藻ミネラル	
香辛料 (ペパー ナツメグ ローレル オニオンパウダー)	
酵母エキス	
水	

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 チキンスープ

原材料	アレルギー
鶏ガラ	鶏肉
玉ねぎ	
水	

⑤ 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	

⑥ 福豆

原材料	アレルギー
大豆	大豆
片口いわし	ごま
さつまいも	
砂糖	
植物油脂	
ごま	
でん粉分解物	
食塩	

令和3年2月3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
切干しだいこんと豚肉の炒め物		豚肉	23.00	29.90
		切干しだいこん	3.00	3.90
		にんじん	8.00	10.40
		れんこん	10.00	13.00
		さやいんげん	6.00	7.80
		サラダ油	0.80	1.04
		三温糖	1.00	1.30
		① こいくちしょうゆ	2.00	2.60
		清酒	0.60	0.78
		みりん	0.40	0.52
		② 削り節	0.10	0.13
		だしこんぶ	0.10	0.13
石狩鍋		さけ	20.00	26.00
		③ 木綿豆腐	35.00	45.50
		④ 油揚げ	10.00	13.00
		はくさい	20.00	26.00
		さといも	10.00	13.00
		にんじん	8.00	10.40
		しめじ	10.00	13.00
		根深ねぎ	5.00	6.50
		⑤ 合わせみそ	11.00	14.30
		みりん	1.50	1.95
		清酒	1.30	1.69
		食塩	0.10	0.13
		② 削り節	2.00	2.60
		だしこんぶ	1.00	1.30
	ぼんかん		ぼんかん	70.00
牛乳		普通牛乳	206.00	206.00

原材料配合表

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 削り節

原材料	アレルゲン
いわしのふし	さば
さばのふし	

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 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3年2月4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
	白身魚フライ	①	白身魚フライ	50.00
		なたね油	5.00	5.00
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
		ブロッコリー	15.00	19.50
		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	1.30	1.69
		④ こいくちしょうゆ	1.10	1.43
		食塩	0.10	0.13
じゃがいもの豆乳スープ		豚肉	8.00	10.40
		はくさい	15.00	19.50
		じゃがいも	30.00	39.00
		たまねぎ	20.00	26.00
		にんじん	10.00	13.00
		しめじ	10.00	13.00
		パセリ	0.02	0.03
		サラダ油	0.50	0.65
		⑤ チキンスープ	5.00	6.50
		⑥ コンソメ	1.30	1.69
	⑦ 豆乳	40.00	52.00	
	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 白身魚フライ

原材料	アレルゲン
ホキ	大豆
パン粉	小麦
小麦粉	
でん粉	
食塩	
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 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 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3年2月5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
にらまんじゅう	①	にらまんじゅう	30.00	30.00
わかめと春雨のサラダ		緑豆はるさめ	5.00	6.50
	②	ハム	8.00	10.40
		にんじん	10.00	13.00
		ブラックマッペもやし	8.00	10.40
		くきわかめ	5.00	6.50
	③	ごま油	0.30	0.39
	④	こいくちしょうゆ	1.60	2.08
		穀物酢	1.60	2.08
		上白糖	0.90	1.17
	ベーコンの中華スープ	⑤	ベーコン	12.00
⑥		木綿豆腐	30.00	39.00
		たまねぎ	25.00	32.50
		にんじん	8.00	10.40
		エリンギ	8.00	10.40
		チンゲンサイ	10.00	13.00
		乾しいたけ	0.50	0.65
③		ごま油	0.80	1.04
⑦		中華だし	1.00	1.30
⑧		うすくちしょうゆ	2.00	2.60
④		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
チーズ		⑨	チーズ	9.00
牛乳		普通牛乳	206.00	206.00

① にらまんじゅう

原材料	アレルゲン
キャベツ	小麦
にら	大豆
ながねぎ	豚肉
にんにく	
しょうが	
豚肉	
小麦粉	
こんにやく粉	
大豆粉末	
食塩	
砂糖	
小麦でん粉	
粉末状小麦たん白	
飲料水	
豚脂	
しょうゆ	
酵母エキス	
米油	
ラード	
小麦粉加工品	
発酵調味液	
こしょう	

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 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 木綿豆腐

原材料	アレルゲン
丸大豆	大豆
凝固剤	
消泡剤	

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 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	

⑨ 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	

令和3年2月8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
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
きつねもちうどん うどん	①	うどん	50.00	65.00
		鶏肉	10.00	13.00
		かまぼこ	7.00	9.10
	②	油揚げ	8.00	10.40
		にんじん	10.00	13.00
		たまねぎ	20.00	26.00
	③	葉ねぎ	5.00	6.50
		乾しいたけ	0.50	0.65
		こいくちしょうゆ	4.50	5.85
		食塩	0.30	0.39
		清酒	0.80	1.04
		だしiriこ	3.00	3.90
	きつねもち	④	きつねもち	60.00
三色和え	⑤	たくあん	8.00	10.40
		にんじん	10.00	13.00
		キャベツ	30.00	39.00
	③	ごま	1.00	1.30
		こいくちしょうゆ	0.80	1.04
		三温糖	0.25	0.33
牛乳		普通牛乳	206.00	206.00

原材料配合表

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 小麦
食塩	
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 きつねもち

原材料	アレルゲン
油揚げ	大豆
でん粉	
もち米粉	小麦
うるち米粉	
水	
凝固剤	
しょうゆ	
みりん	
砂糖	
液状混合調味料	

⑤ たくあん

原材料	アレルゲン
塩押しだいこん	小麦
水あめ混合異性化液糖	
食塩	
梅酢	
醸造酢	
たん白加水分解物	
ウコン色素	
加水	

令和3年2月9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
		ドライパン	11.00	17.00
	パリツオーネ	①	パリツオーネ	45.00
		なたね油	4.50	4.50
花野菜のマリネ		ブロッコリー	15.00	19.50
		カリフラワー	15.00	19.50
		たまねぎ	10.00	13.00
		イタリアンミックス	8.00	10.40
		イタリアンドレッシング	8.00	10.40
ABCスープ	②	ベーコン	10.00	13.00
		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
		こまつな	10.00	13.00
		マカロニ(小麦)	5.00	6.50
		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	
牛乳		普通牛乳	206.00	206.00

① パリツオーネ

原材料	アレルゲン
たまねぎ	鶏肉
鶏肉	大豆
トマトケチャップ	小麦
粒状植物性たん白	牛肉
しょうゆ	
おろしにんにく	
ビーフエキス調味料	
砂糖	
チキンエキス調味料	
食塩	
香辛料	
小麦粉	
還元水あめ	
植物油脂	
大豆粉	
加工デンプン	
調味料(アミノ酸等)	
乳化剤	
香料	
調整水等	

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 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 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3年2月10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	0.30	0.39
		にんにく	0.10	0.13
		サラダ油	0.50	0.65
		① 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
もやしのナムル		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
		スイートコーン	6.00	7.80
		② ごま油	0.80	1.04
		① こいくちしょうゆ	2.00	2.60
トック		上白糖	0.70	0.91
		鶏肉	12.00	15.60
		トック	22.00	28.60
		たまねぎ	20.00	26.00
		だいこん	15.00	19.50
		にんじん	15.00	19.50
		葉ねぎ	5.00	6.50
		カットわかめ	0.50	0.65
		③ 中華だし	0.80	1.04
		① こいくちしょうゆ	1.50	1.95
		食塩	0.20	0.26
	こしょう	0.02	0.03	
プリン	④	プリン	40.00	40.00
牛乳		普通牛乳	206.00	206.00

原材料配合表

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 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 プリン

原材料	アレルゲン
油脂加工食品	大豆
水あめ	
粉あめ	
グラニュー糖	
ぶどう糖	
砂糖	
でん粉	
カラメルソース	
酵母エキス	
水	
ゲル化剤	
香料	
炭酸Ca	
加工デンプン	
着色料	
乳化剤	
pH調整剤	
クエン酸鉄Na	
トレハロース	

令和3年2月12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
ハンバーグカレー		精白米	70.00	90.00
		ライス	強化米	0.21
麦ごはん		おおむぎ米粒麦	7.00	9.00
		カレー	鶏肉	10.00
ハンバーグ		じゃがいも	30.00	39.00
		たまねぎ	40.00	52.00
		にんじん	18.00	23.40
		かぼちゃ	8.00	10.40
		グリーンピース	3.00	3.90
		にんにく	0.20	0.26
		しょうが	0.20	0.26
		サラダ油	0.60	0.78
		トマト缶詰	5.00	6.50
		① アップルピューレ	2.00	2.60
		② カレールウ	10.00	13.00
		ケチャップ	2.00	2.60
		③ 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
		④ コンソメ	0.50	0.65
		食塩	0.10	0.13
		こしょう	0.01	0.01
		⑤ ハンバーグ	40.00	60.00
		ツナサラダ		⑥ まぐろ水煮
ブラックマッペもやし	12.00			15.60
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	0.50			0.65
穀物酢	0.80			1.04
⑦ こいくちしょうゆ	1.30			1.69
上白糖	0.70			0.91
食塩	0.10			0.13
こしょう	0.01	0.01		
ガトーショコラ	⑧	ガトーショコラ	30.00	30.00
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
豚脂	大豆
砂糖	
食塩	
カレーパウダー	
デキストリン	
香辛料	
ローストオニオンパウダー	
しょう油加工品	
脱脂大豆	
ローストガーリックパウダー	
玉ねぎエキス	
小麦発酵調味料	
調味料(アミノ酸等)	
カラメル色素	
酸味料	
香料	

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 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 ハンバーグ

原材料	アレルゲン
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	
着色料	

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	

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	

⑧ ガトーショコラ

原材料	アレルゲン
豆乳	大豆
砂糖	
米粉	
植物油	
ココアパウダー	
水溶性食物繊維	
カカオマス	
加工デンプン	
膨張剤	
ピロリン酸第二鉄	

令和3年2月15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
鶏肉と根菜のつくね	①	鶏肉と根菜のつくね	50.00	50.00
チンゲンサイの炒め物	②	さば(加工品)	10.00	13.00
		たまねぎ	20.00	26.00
		チンゲンサイ	13.00	16.90
		にんじん	8.00	10.40
		サラダ油	0.30	0.39
		三温糖	0.80	1.04
	③	こいくちしょうゆ	2.00	2.60
		ごま	0.50	0.65
		すりごま	0.50	0.65
	おでん *卵除去食		だいこん	45.00
		にんじん	12.00	15.60
		こんにゃく	20.00	26.00
		さといも	25.00	32.50
④		うずら卵	20.00	26.00
		竹輪	15.00	19.50
⑤		がんもどき	16.00	20.80
		こんぶ	0.70	0.91
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
		みりん	0.80	1.04
		食塩	0.20	0.26
⑥		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 鶏肉と根菜のつくね

原材料	アレルゲン
玉ねぎ	鶏肉
れんこん	豚肉
ごぼう	小麦
里芋	大豆
鶏肉	ごま
パン粉	
でん粉	
粉末状大豆たん白	
豚脂	
砂糖	
こいくちしょうゆ	
食塩	
ごま油	
発酵調味料	
香辛料 (ジンジャー ペパー)	
果糖ぶどう糖液糖	
酵母エキス	
カツオブシエキス	
しょうゆ調味料	
増粘剤(加工でん粉)	
水	

② さば(加工品)

原材料	アレルゲン
さば	さば
食塩	
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 うずら卵

原材料	アレルゲン
うずら卵	卵
食塩	

⑤ がんもどき

原材料	アレルゲン
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	
砂糖	
ぶどう糖	
食塩	
調味料(アミノ酸)	
水	

⑥ 削り節

原材料	アレルゲン
いわしのふし	さば
さばのふし	

令和3年2月16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
	いちごジャム	①	いちごジャム	15.00
えびフライ	②	えびフライ	32.00	64.00
		なたね油	3.20	6.40
ハムとコーンのサラダ	③	ハム	8.00	10.40
		ほうれんそう	12.00	15.60
		ブロッコリー	18.00	23.40
		スイートコーン	8.00	10.40
		穀物酢	1.20	1.56
		上白糖	0.50	0.65
		食塩	0.20	0.26
		こしょう	0.02	0.03
冬野菜のポトフ	④	ウインナー	10.00	13.00
		じゃがいも	40.00	52.00
		たまねぎ	35.00	45.50
		にんじん	10.00	13.00
		だいこん	25.00	32.50
		こまつな	12.00	15.60
		れんこん	15.00	19.50
		サラダ油	0.50	0.65
		⑤ コンソメ	1.50	1.95
		⑥ チキンスープ	5.00	6.50
		⑦ うすくちしょうゆ	1.80	2.34
		食塩	0.20	0.26
		こしょう	0.01	0.01
		牛乳		普通牛乳

① いちごジャム

原材料	アレルゲン
水あめ	りんご
砂糖	
いちご	
りんご	
ゲル化剤(ペクチン)	
酸味料	
香料	

② えびフライ

原材料	アレルゲン
パン粉	えび
小麦粉	小麦
植物油脂	大豆
でん粉	
食塩	
植物性たん白	
水	
えび	
加工でん粉	
乳化剤	
調味料(アミノ酸等)	
増粘多糖類	
炭酸Ca	
カロチノイド色素	
pH調整剤	
その他キャリアーオーバー等	

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 ウインナー

原材料	アレルゲン
鶏肉	鶏肉
豚脂肪	豚肉
食塩	
砂糖	
酵母エキス	
香辛料	
たまねぎエキス	
水	
加工デンプン	
増粘剤	
焼成Ca	

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 チキンスープ

原材料	アレルゲン
鶏ガラ	鶏肉
玉ねぎ	
水	

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	

令和3年2月17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
さわらのみそゆうあん焼き	①	さわらのみそゆうあん焼き	50.00	60.00
じゃこともやしの おかか和え		しらす干し	4.00	5.20
		キャベツ	15.00	19.50
		ブラックマツペもやし	20.00	26.00
		にんじん	8.00	10.40
		かつお節	1.00	1.30
		上白糖	0.40	0.52
		② こいくちしょうゆ	1.20	1.56
筑前煮		鶏肉	12.00	15.60
		だいこん	15.00	19.50
		にんじん	15.00	19.50
		さといも	35.00	45.50
		こんにゃく	20.00	26.00
		ごぼう	15.00	19.50
		れんこん	15.00	19.50
		竹輪	10.00	13.00
		さやいんげん	10.00	13.00
		乾しいたけ	0.50	0.65
		サラダ油	0.60	0.78
		三温糖	2.30	2.99
		② こいくちしょうゆ	4.50	5.85
		みりん	1.00	1.30
		食塩	0.10	0.13
牛乳		普通牛乳	206.00	206.00

原材料配合表

① さわらのみそゆうあん焼き

原材料	アレルゲン
サワラ	大豆
米味噌	小麦
砂糖	
みりん風調味料	
醤油	
ゆず果汁	

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	

令和3年2月18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
	チキンナゲット	①	チキンナゲット	20.00
		なたね油	2.00	4.00
ブロッコリーの アーモンドサラダ		ブロッコリー	20.00	26.00
		こまつな	15.00	19.50
		にんじん	8.00	10.40
		アーモンド	2.50	3.25
		穀物酢	1.50	1.95
		② こいくちしょうゆ	1.20	1.56
		上白糖	1.00	1.30
		オリーブ油	0.30	0.39
		食塩	0.10	0.13
		こしょう	0.01	0.01
クリームシチュー *乳除去食		豚肉	10.00	13.00
	③	大豆水煮	10.00	13.00
		じゃがいも	35.00	45.50
		たまねぎ	25.00	32.50
		はくさい	15.00	19.50
		ほうれんそう	10.00	13.00
		にんじん	10.00	13.00
		しめじ	8.00	10.40
		スイートコーン	8.00	10.40
		サラダ油	0.50	0.65
		④ クリームシチューの素	9.00	11.70
		⑤ 普通牛乳	30.00	39.00
		⑥ チキンスープ	5.00	6.50
		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 チキンナゲット

原材料	アレルゲン
鶏肉	小麦
コーンスターチ	大豆
パン粉	鶏肉
豚脂	豚肉
粉末状植物性たん白	
しょうゆ	
食塩	
チキンスープ	
香辛料	
たん白加水分解物	
おろしにんにく	
デキストリン	
酵母エキス	
小麦粉	
コーングリッツ	
なたね油	
パーム油	
ピロリン酸第二鉄	
加工デンプン	
増粘多糖類	
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 大豆水煮

原材料	アレルゲン
大豆	大豆
水	

④ クリームシチューの素

原材料	アレルゲン
小麦粉	乳
植物油脂	小麦
砂糖	大豆
でんぷん	鶏肉
食塩	豚肉
デキストリン	
全粉乳	
脱脂粉乳	
乳等加工品	
玉ねぎ加工品	
オニオンパウダー	
チーズパウダー	
酵母エキス	
チキンブイヨンパウダー	
野菜エキス	
ポークエキス	
しょう油加工品	
香辛料	
調味油	
バターミルクパウダー	
調味料(アミノ酸等)	
香料	
乳化剤	
酸味料	
酸化防止剤 (ビタミンE ビタミンC)	

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3年2月19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
梅干し		梅干し	5.00	5.00
あじフライ	①	あじフライ	50.00	50.00
		なたね油	5.00	5.00
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
		三温糖	1.00	1.30
	②	こいくちしょうゆ	1.50	1.95
		食塩	0.10	0.13
けんちょう		鶏肉	10.00	13.00
	③	木綿豆腐	55.00	71.50
	④	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
		れんこん	15.00	19.50
		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
		三温糖	1.00	1.30
		みりん	1.00	1.30
		清酒	1.00	1.30
		食塩	0.25	0.33
		だしiriこ	3.00	3.90
牛乳		普通牛乳	206.00	206.00

① あじフライ

原材料	アレルギー
アジ	小麦
小麦	大豆
上白糖	
ショートニング	
イースト	
食塩	
大豆粉末	
小麦粉	
澱粉	
コショウ	
水	

③ 木綿豆腐

原材料	アレルギー
丸大豆	大豆
凝固剤	
消泡剤	

④ 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3年2月22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	50.00	50.00	
		なたね油	5.00	5.00	
はなっこりーの中華風炒め		はなっこりー	15.00	19.50	
		たまねぎ	18.00	23.40	
		にんじん	8.00	10.40	
		いか	8.00	10.40	
		にんにく	0.20	0.26	
		しょうが	0.20	0.26	
		② ごま油	0.50	0.65	
		③ 中華だし	0.40	0.52	
		④ こいくちしょうゆ	0.30	0.39	
		清酒	0.30	0.39	
		食塩	0.10	0.13	
		こしょう	0.01	0.01	
	麻婆豆腐	⑤	木綿豆腐	55.00	71.50
		⑥	冷凍豆腐	30.00	39.00
		牛肉	13.00	16.90	
		豚肉			
		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	10.00	13.00	
		しょうが	0.30	0.39	
		にんにく	0.30	0.39	
		② ごま油	0.80	1.04	
		⑦ 赤みそ	6.00	7.80	
		③ 中華だし	0.70	0.91	
		④ こいくちしょうゆ	3.50	4.55	
		上白糖	0.80	1.04	
		清酒	0.60	0.78	
		オイスターソース	0.10	0.13	
		⑧ コチュジャン	0.10	0.13	
		じゃがいもでん粉	1.50	1.95	
牛乳		普通牛乳	206.00	206.00	

① 春巻き

原材料	アレルゲン
たまねぎ	小麦
キャベツ	大豆
もやし	鶏肉
にんじん	
たけのこ	
植物油脂 (大豆油、なたね油)	
難消化性デキストリン	
でん粉	
小麦粉	
ショートニング	
粒状植物性たん白	
しょうゆ	
はるさめ	
食塩	
砂糖	
鶏肉	
酵母エキス	
こしょう	
水	
水あめ	
ぶどう糖	
炭酸Ca	
乳化剤	
ベーキングパウダー	
加工でん粉	
ピロリン酸鉄	
その他キャリアーオーバー等	

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
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 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	

⑦ 赤みそ

原材料	アレルゲン
大豆	大豆
大麦	
食塩	
米	
酒精	

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3年2月24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
五目ごはん		精白米	65.00	83.57
		強化米	0.20	0.26
	①	こいくちしょうゆ	2.00	2.57
		清酒	1.00	1.29
		鶏肉	10.00	12.86
	②	油揚げ	8.00	10.29
		にんじん	5.00	6.43
	③	えだまめ	5.00	6.43
		乾しいたけ	0.20	0.26
		サラダ油	0.20	0.26
	①	こいくちしょうゆ	0.50	0.64
		清酒	0.80	1.03
		上白糖	0.50	0.64
		食塩	0.25	0.32
さばの有馬煮	④	さばの有馬煮	40.00	50.00
キャベツの塩昆布 和え		キャベツ	15.00	19.50
		ブラックマッペもやし	12.00	15.60
		カリフラワー	13.00	16.90
		にんじん	8.00	10.40
	⑤	塩昆布	1.50	1.95
	⑥	ごま油	0.30	0.39
豆腐のすまし汁	⑦	木綿豆腐	37.00	48.10
		かまぼこ	12.00	15.60
		たまねぎ	20.00	26.00
		さといも	13.00	16.90
		しめじ	8.00	10.40
		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	2.30	2.99
	①	こいくちしょうゆ	0.80	1.04
		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

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 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 えだまめ

原材料	アレルゲン
枝豆	大豆
食塩	

④ さばの有馬煮

原材料	アレルゲン
さば	さば
砂糖	小麦
みりん	大豆
しょう油	
米でん粉	
山椒	
香辛料 (ガーリック ジンジャー ホワイトペパー)	
水	

⑤ 塩昆布

原材料	アレルゲン
昆布	大豆
醤油	小麦
砂糖	
食塩	

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 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3年2月25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
	ハーブチキンステーキ	①	ハーブチキンステーキ	50.00
コンソメスープ	②	ベーコン	10.00	13.00
		はくさい	20.00	26.00
		たまねぎ	25.00	32.50
		じゃがいも	20.00	26.00
		にんじん	10.00	13.00
		ブロッコリー	10.00	13.00
		パセリ	0.02	0.03
		③ チキンスープ	5.00	6.50
		④ コンソメ	1.00	1.30
		白ワイン	0.50	0.65
	食塩	0.20	0.26	
	こしょう	0.03	0.04	
フルーツヨーグルト *乳除去食		みかん缶詰	20.00	26.00
		パインアップル缶詰	20.00	26.00
	⑤	もも缶詰	20.00	26.00
		ヨーグルト(乳)	20.00	26.00
牛乳		普通牛乳	206.00	206.00
コーヒーミルク		コーヒーミルク	5.00	5.00

① ハーブチキンステーキ

原材料	アレルゲン
若鶏肉(もも)	鶏肉
漬込ダレ	大豆
オレガノ	
バジル	
食塩	
こしょう	

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	
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 もも缶詰

原材料	アレルゲン
黄桃	もも
砂糖	
水	
クエン酸	

令和3年2月26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
減ごはん		精白米	70.00	90.00
		強化米	0.21	0.27
みそ煮込みうどん	①	うどん	50.00	65.00
		鶏肉	10.00	13.00
	②	油揚げ	8.00	10.40
		はくさい	15.00	19.50
		たまねぎ	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
		かまぼこ	8.00	10.40
		葉ねぎ	5.00	6.50
	③	合わせみそ	6.00	7.80
	④	赤みそ	3.00	3.90
		みりん	1.50	1.95
	⑤	こいくちしょうゆ	0.30	0.39
		だしいりこ	3.00	3.90
五目厚焼き玉子	⑥	五目厚焼き玉子	50.00	50.00
野菜のごま酢和え		こまつな	12.00	15.60
		だいこん	15.00	19.50
		にんじん	8.00	10.40
		スイートコーン	6.00	7.80
		カットわかめ	0.50	0.65
	⑤	こいくちしょうゆ	1.60	2.08
		穀物酢	1.20	1.56
		上白糖	0.80	1.04
	ごま	0.50	0.65	
むらさきいもチップス		むらさきいもチップス	6.00	6.00
牛乳		普通牛乳	206.00	206.00

① うどん

原材料	アレルギー
小麦粉	小麦
食塩	
小麦たん白	
水	

② 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)	

③ 合わせみそ

原材料	アレルギー
米	大豆
大豆	
大麦	
食塩	

④ 赤みそ

原材料	アレルギー
大豆	大豆
大麦	
食塩	
米	
酒精	

⑤ こいくちしょうゆ

原材料	アレルギー
アミノ酸液	大豆 小麦
食塩	
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 五目厚焼き玉子

原材料	アレルギー
鶏卵	卵 小麦 大豆
醤油	
糖類	
かつおエキス	
濃縮煮干だし	
食塩	
人参	
グリーンピース	
コーン	
筍	
澱粉	
椎茸	
砂糖	
植物油脂	