

# 令和2年度 3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3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
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
		牛肉	15.00	19.50
		いんげんまめペースト	8.00	10.40
		レンズ豆	8.00	10.40
		たまねぎ	50.00	65.00
		じゃがいも	30.00	39.00
		にんじん	15.00	19.50
		グリーンピース	3.00	3.90
		にんにく	0.30	0.39
		しょうが	0.30	0.39
		サラダ油	0.50	0.65
		① カレールウ	9.00	11.70
		② アップルピューレ	5.00	6.50
		③ チキンスープ	3.00	3.90
			ケチャップ	2.00
		ウスターソース	1.00	1.30
サーモンフライ	④	サーモンフライ	40.00	50.00
		なたね油	4.00	5.00
大根のじゃこサラダ		しらす干し	2.00	2.60
		だいこん	20.00	26.00
		ブラックマッペもやし	18.00	23.40
		にんじん	5.00	6.50
		スイートコーン	6.00	7.80
		上白糖	0.90	1.17
		⑤ こいくちしょうゆ	1.00	1.30
			サラダ油	0.50
		食塩	0.15	0.20
		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 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	

② 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	

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 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	

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	

令和3年3月2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
クランベリーパン		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
		ドライクランベリー	11.00	17.00
	鶏肉のオニオンソースがけ	①	鶏肉(加工品)	40.00
		たまねぎ	18.00	22.50
		にんにく	0.10	0.13
		しょうが	0.10	0.13
②		こいくちしょうゆ	2.00	2.50
		赤ワイン	1.00	1.25
		上白糖	0.80	1.00
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
		スイートコーン	7.00	9.10
		サラダ油	0.50	0.65
		上白糖	1.00	1.30
		穀物酢	1.20	1.56
		食塩	0.15	0.20
	②	こいくちしょうゆ	1.00	1.30
春野菜のポトフ		豚肉	15.00	19.50
		にんじん	10.00	13.00
		じゃがいも	40.00	52.00
		キャベツ	35.00	45.50
		たまねぎ	30.00	39.00
		アスパラガス	10.00	13.00
	③	コンソメ	1.00	1.30
	④	チキンスープ	3.00	3.90
	②	こいくちしょうゆ	0.80	1.04
		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 鶏肉(加工品)

原材料	アレルゲン
若鶏肉(もも)	鶏肉
食塩	
こしょう	

④ チキンスープ

原材料	アレルゲン
鶏ガラ	鶏肉
玉ねぎ	
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 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3月3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
さけ高菜ごはん		精白米	70.00	90.00
		強化米	0.21	0.27
麦ごはん		おおむぎ米粒麦	7.00	9.00
		さけフレーク	20.00	26.00
さけ高菜ごはん の具	①	たかな漬	10.00	13.00
		たまねぎ	10.00	13.00
		にんじん	5.00	6.50
		しらす干し	2.00	2.60
		ごま	0.50	0.65
	②	うすくちしょうゆ	0.50	0.65
		みりん	0.50	0.65
		サラダ油	0.50	0.65
豆腐ハンバーグ	③	豆腐ハンバーグ	40.00	60.00
さっぱりすまし汁	④	油揚げ	8.00	10.40
		さといも	30.00	39.00
		だいこん	15.00	19.50
		にんじん	10.00	13.00
		しめじ	10.00	13.00
		葉ねぎ	4.00	5.20
		食塩	0.20	0.26
		清酒	1.00	1.30
	⑤	こいくちしょうゆ	0.50	0.65
	②	うすくちしょうゆ	2.30	2.99
		だしこんぶ	1.00	1.30
⑥	削り節	2.00	2.60	
ひなあられ	⑦	ひなあられ	10.00	10.00
牛乳		普通牛乳	206.00	206.00

① 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	

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 豆腐ハンバーグ

原材料	アレルゲン
たまねぎ	大豆
豆腐	鶏肉
鶏肉	
おから	
植物油	
粒状植物性たん白	
にんじん	
粉末状植物性たん白	
砂糖	
食塩	
水溶性食物繊維	
小麦不使用しょうゆ	
酵母エキス	
にんにくペースト	
液状混合調味料	
しょうがペースト	
香辛料	
水	
加工デンプン	
炭酸Ca	
凝固剤	
安定剤 (グァーガム)	
ピロリン酸第二鉄	

④ 油揚げ

原材料	アレルゲン
大豆	大豆
菜種油	

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 削り節

原材料	アレルゲン
いわしのふし	さば
さばのふし	

⑦ ひなあられ

原材料	アレルゲン
もち米	小麦
砂糖	大豆
醤油	
寒天	
加工デンプン	
着色料	

令和3年3月4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	
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	
	白身魚のバジルフライ	①	白身魚のバジルフライ	40.00	50.00
		なたね油	4.00	5.00	
ごぼうサラダ		にんじん	8.00	10.40	
		ごぼう	20.00	26.00	
		キャベツ	20.00	26.00	
		② ノンエッグマヨネーズ	6.00	7.80	
		③ 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		
ビーフシチュー		牛肉	10.00	13.00	
		じゃがいも	35.00	45.50	
		たまねぎ	35.00	45.50	
		にんじん	15.00	19.50	
		しめじ	8.00	10.40	
		ブロッコリー	25.00	32.50	
		サラダ油	0.50	0.65	
		トマト缶詰	15.00	19.50	
		④ デミグラスソース	12.00	15.60	
		ケチャップ	4.00	5.20	
		⑤ ビーフシチュールウ	8.00	10.40	
		赤ワイン	1.00	1.30	
		ウスターソース	1.00	1.30	
		⑥ コンソメ	0.80	1.04	
		上白糖	0.60	0.78	
		食塩	0.20	0.26	
		こしょう	0.02	0.03	
	すだちゼリー		すだちゼリー	40.00	40.00
	牛乳		普通牛乳	206.00	206.00

原材料配合表

① 白身魚のバジルフライ

原材料	アレルゲン
シイラ	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	
バジル	
コショウ	
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	
食塩	
砂糖	
粉末状植物性たん白	
香辛料	
酵母エキスパウダー	
増粘剤 (加工でん粉 キサンタンガム)	
調味料(有機酸等)	
香辛料抽出物	
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 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 ビーフシチュールウ

原材料	アレルゲン
食用油脂 (パーム油 なたね油)	小麦 大豆 鶏肉
小麦粉	豚肉
でん粉	りんご
砂糖	
食塩	
ソテー・ド・オニオン	
白菜エキスパウダー	
トマトソースパウダー	
チキンブイヨン	
ポークブイヨン	
キャベツエキスパウダー	
香辛料	
オニオンパウダー	
粉末醤油	
5'-リボヌクレオチドナトリウム	
5'-リボヌクレオチドナトリウム	
乳酸ナトリウム	
カラメルI	
トウガラシ色素	
シヨ糖脂肪酸エステル	
香料	
乳酸	

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3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
さばのごまみそ煮	①	さばのごまみそ煮	50.00	60.00
チンゲンサイのオイスターソース炒め		鶏肉	15.00	19.50
		チンゲンサイ	25.00	32.50
		キャベツ	20.00	26.00
		乾しいたけ	0.20	0.26
		にんにく	0.10	0.13
		サラダ油	0.30	0.39
		オイスターソース	1.00	1.30
		② こいくちしょうゆ	1.15	1.50
		食塩	0.10	0.13
		清酒	0.30	0.39
わかめスープ	③	木綿豆腐	35.00	45.50
		緑豆はるさめ	4.00	5.20
		たまねぎ	20.00	26.00
		にんじん	10.00	13.00
		しめじ	6.00	7.80
		カットわかめ	0.60	0.78
		こまつな	7.00	9.10
		④ 中華だし	1.00	1.30
		食塩	0.05	0.07
		清酒	0.50	0.65
		② こいくちしょうゆ	1.00	1.30
		⑤ うすくちしょうゆ	2.10	2.73
		⑥ ごま油	1.00	1.30
	こしょう	0.02	0.03	
牛乳		普通牛乳	206.00	206.00

① さばのごまみそ煮

原材料	アレルゲン
さば (まさば、ごまさば)	さば
みそ	大豆
砂糖	ごま
本みりん	
ごま	
米粉	
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 木綿豆腐

原材料	アレルゲン
丸大豆	大豆
凝固剤	
消泡剤	

④ 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	

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 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

令和3年3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
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
揚げたこ焼き	①	たこ焼き	35.00	35.00
		なたね油	3.50	3.50
れんこんの炒め物		れんこん	30.00	39.00
		さやいんげん	15.00	19.50
		にんにく	0.30	0.39
		サラダ油	0.30	0.39
		② こいくちしょうゆ	1.50	1.95
		食塩	0.10	0.13
豚汁		こしょう	0.01	0.01
		豚肉	10.00	13.00
		こんにゃく	10.00	13.00
		ごぼう	10.00	13.00
		さつまいも	20.00	26.00
		にんじん	10.00	13.00
		だいこん	20.00	26.00
		葉ねぎ	5.00	6.50
		③ 合わせみそ	11.00	14.30
ミックスナッツ (中学)		だしiriこ	3.00	3.90
	④	ミックスナッツ	0.00	17.00
牛乳		普通牛乳	206.00	206.00

原材料配合表

① たこ焼き

原材料	アレルギー
かつおだし	小麦
小麦粉	大豆
たこ	
キャベツ	
揚げ玉	
植物油 (大豆・菜種)	
ねぎ	
膨張剤	
生姜酢漬	
砂糖	
食塩	
調味料 (アミノ酸)	

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 合わせみそ

原材料	アレルギー
米	大豆
大豆	
大麦	
食塩	

④ ミックスナッツ

原材料	アレルギー
アーモンド	落花生
ローストピーナッツ (落花生 植物油脂 食塩)	カシューナッツ
カシューナッツ	
ガルバンソー	

令和3年3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	
チーズパン		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 プロセスチーズ	11.00	17.00	
	コーンキャベツ	②	まぐろ水煮	10.00	13.00
			スイートコーン	13.00	16.90
			キャベツ	25.00	32.50
		にんじん	8.00	10.40	
		サラダ油	0.80	1.04	
		③ 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	10.00	13.00	
		蒸し大豆	20.00	26.00	
		じゃがいも	40.00	52.00	
		たまねぎ	40.00	52.00	
		にんじん	15.00	19.50	
		グリーンピース	5.00	6.50	
		ケチャップ	14.00	18.20	
		③ 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	
	④	もも缶詰	20.00	26.00	
		パインアップル缶詰	20.00	26.00	
	⑤	夏みかんゼリー	20.00	26.00	
		牛乳	206.00	206.00	
		普通牛乳	206.00	206.00	

① プロセスチーズ

原材料	アレルギー
ナチュラルチーズ	乳
水	
乳化剤	
セルロース	
乳たんぱく質	

② 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	

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	

④ もも缶詰

原材料	アレルギー
黄桃	もも
砂糖	
水	
クエン酸	

⑤ 夏みかんゼリー

原材料	アレルギー
ぶどう糖果糖液糖	りんご
食物繊維	
りんご濃縮果汁	
夏みかん濃縮果汁	
ゲル化剤 (増粘多糖類)	
酸味料	
香料	
着色料 (β-カロテン)	
水	

令和3年3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
キャロットピラフ		精白米	65.00	83.50
		強化米	0.20	0.26
	①	コンソメ	0.05	0.06
	②	キャロットピラフの素	23.80	30.57
鶏肉の唐揚げ	③	鶏肉の唐揚げ	40.00	50.00
		なたね油	4.00	5.00
野菜のカラフルマリネ		ブロッコリー	20.00	26.00
		カリフラワー	15.00	19.50
		赤ピーマン	7.00	9.10
		黄ピーマン	7.00	9.10
		オリーブ油	0.30	0.39
		上白糖	0.80	1.04
		食塩	0.20	0.26
		穀物酢	1.30	1.69
	④	うすくちしょうゆ	1.00	1.30
		こしょう	0.01	0.01
マカロニスープ	⑤	ベーコン	6.00	7.80
		たまねぎ	20.00	26.00
		にんじん	8.00	10.40
		だいこん	20.00	26.00
		マカロニ(小麦)	5.00	6.50
		ブラックマッペもやし	15.00	19.50
		こまつな	6.00	7.80
	④	うすくちしょうゆ	1.20	1.56
	⑥	チキンスープ	3.00	3.90
		白ワイン	0.60	0.78
	① コンソメ	1.00	1.30	
	食塩	0.20	0.26	
	こしょう	0.02	0.03	
卒業お祝いデザート(中学)		さくらもち	0.00	45.00
	⑦	いちごゼリー	0.00	40.00
	⑧	いちごのロールケーキ	0.00	30.00
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 キャロットピラフの素

原材料	アレルゲン
にんじん	鶏肉
食用植物油脂	大豆
コーン	
鶏肉	
赤ピーマン	
食塩	
にんじん濃縮汁	
チキンエキス	
デキストリン	
酵母エキス	
白身魚エキス	
香辛料	
野菜エキス	
トレハロース	
大豆多糖類	
水	

③ 鶏肉の唐揚げ

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

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 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 チキンスープ

原材料	アレルゲン
鶏ガラ	鶏肉
玉ねぎ	
水	

⑦ いちごゼリー

原材料	アレルゲン
いちご	大豆
いちご果汁(濃縮還元)	
砂糖	
砂糖・ぶどう糖果糖液糖	
ぶどう糖	
植物油脂	
豆乳	
水あめ	
大豆粉	
水	
ゲル化剤(増粘多糖類)	
酸味料	
紅麴色素	
乳化剤	
香料	
安定剤(増粘多糖類)	
pH調整剤	
ピロリン酸第二鉄	

⑧ いちごのロールケーキ

原材料	アレルゲン
乳又は乳製品を主要原料とする食品	乳
砂糖	卵
鶏卵	小麦
小麦粉	大豆
液卵白	
水あめ	
粉末油脂	
いちごビューレー	
砂糖・ぶどう糖果糖液糖	
ショートニング	
いちご濃縮果汁	
水	
トレハロース	
乳化剤	
加工デンプン	
膨脹剤	
カゼインNa	
増粘剤(加工デンプン増粘多糖類)	
ビタミンC	
安定剤(増粘多糖類)	
乳清ミネラル	
紅麴色素	
pH調整剤	
酸味料	
香料	
クチナシ赤色素	

令和3年3月11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	
	オムレツ	①	オムレツ	40.00	50.00
アスパラガスのサラダ		アスパラガス	15.00	19.50	
		キャベツ	20.00	26.00	
		にんじん	7.00	9.10	
		スイートコーン	8.00	10.40	
		サラダ油	0.60	0.78	
		上白糖	0.80	1.04	
		② うすくちしょうゆ	0.60	0.78	
		食塩	0.20	0.26	
		こしょう	0.01	0.01	
	ミートボールのブラウンソース煮		③ ミートボール	30.00	39.00
		かぼちゃ	30.00	39.00	
		にんじん	20.00	26.00	
		たまねぎ	35.00	45.50	
		しめじ	6.00	7.80	
		ブロッコリー	15.00	19.50	
		トマト缶詰	8.00	10.40	
		④ チキンスープ	3.00	3.90	
		⑤ コンソメ	1.00	1.30	
		⑥ デミグラスソース	12.00	15.60	
		ケチャップ	3.00	3.90	
		ウスターソース	0.60	0.78	
		上白糖	0.30	0.39	
		赤ワイン	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 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	
植物油脂	

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 ミートボール

原材料	アレルゲン
鶏肉	鶏肉
たまねぎ	豚肉
でん粉	大豆
豚肉	
還元水あめ	
植物性たん白	
チキンオイル	
揚げ油 (大豆油)	
水	
食塩	
香辛料	
ドロマイト	
ピロリン酸鉄 (0.076)	
焼成Ca (0.029)	

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 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	

令和3年3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
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
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
さやいんげんとベーコンの炒め物		さやいんげん	20.00	26.00
		ブラックマッペもやし	15.00	19.50
		にんじん	8.00	10.40
	②	ベーコン	8.00	10.40
		サラダ油	0.30	0.39
		食塩	0.15	0.20
	①	こいくちしょうゆ	2.00	2.60
		こしょう	0.01	0.01
けんちん汁	③	木綿豆腐	40.00	52.00
	④	油揚げ	8.00	10.40
		だいこん	30.00	39.00
		にんじん	10.00	13.00
		乾しいたけ	0.50	0.65
		さといも	20.00	26.00
		こんにゃく	8.00	10.40
		葉ねぎ	5.00	6.50
		清酒	1.00	1.30
	①	こいくちしょうゆ	0.50	0.65
	⑤	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
⑥	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	

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	

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	

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	

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
菜種油	

令和3年3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
麻婆大根	①	木綿豆腐	30.00	39.00
	②	冷凍豆腐	30.00	39.00
		牛肉	20.00	26.00
		だいこん	55.00	71.50
		たけのこ水煮缶詰	7.00	9.10
		葉ねぎ	5.00	6.50
		乾しいたけ	0.50	0.65
		にんにく	0.50	0.65
		しょうが	0.50	0.65
		③ ごま油	0.50	0.65
		オイスターソース	2.00	2.60
		④ 中華だし	1.00	1.30
		⑤ 赤みそ	4.00	5.20
		⑥ こいくちしょうゆ	2.00	2.60
			みりん	0.50
		じゃがいもでん粉	1.00	1.30
大学芋		さつまいも	40.00	52.00
		なたね油	4.00	5.20
		ごま	0.40	0.52
		大学芋のたれ	7.50	9.75
春雨サラダ		緑豆はるさめ	5.00	6.50
		きゅうり	7.00	9.10
		キャベツ	15.00	19.50
		にんじん	5.00	6.50
		穀物酢	1.30	1.69
		食塩	0.10	0.13
		⑥ こいくちしょうゆ	1.30	1.69
		上白糖	0.90	1.17
		サラダ油	0.60	0.78
牛乳		普通牛乳	206.00	206.00

① 木綿豆腐

原材料	アレルゲン
丸大豆	大豆
凝固剤	
消泡剤	

② 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	

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 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	

⑤ 赤みそ

原材料	アレルゲン
大豆	大豆
大麦	
食塩	
米	
酒精	

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3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
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)	30.00
①		ベーコン	10.00	13.00
		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
		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
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	15.00	19.50
		ごま	0.70	0.91
	④	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

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 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	大豆
米粉	鶏肉
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 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3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
さわらの西京焼き	①	さわらの西京焼き	40.00	50.00
くきわかめ和え	②	くきわかめ佃煮	8.00	10.40
		キャベツ	25.00	32.50
		ブラックマッペもやし	10.00	13.00
	③	こいくちしょうゆ	0.50	0.65
肉じゃが		牛肉	15.00	19.50
		じゃがいも	40.00	52.00
		たまねぎ	40.00	52.00
		にんじん	15.00	19.50
	④	生揚げ	30.00	39.00
		しらたき	15.00	19.50
		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
	③	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

原材料配合表

① さわらの西京焼き

原材料	アレルゲン
サワラ	大豆
米味噌	
砂糖	
みりん風調味料	

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	

② くきわかめ佃煮

原材料	アレルゲン
わかめ	小麦 大豆 ごま
醤油	
砂糖	
還元水飴	
酵母エキス	
ごま	

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	

令和3年3月18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	
ぎよろっけパーガー 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	
		加工でん粉	30.00	60.00	
ぎよろっけ	①	ぎよろっけ	30.00	60.00	
		なたね油	3.00	6.00	
キャベツとにんじんのソース和え		キャベツ	40.00	52.00	
		にんじん	8.00	10.40	
	②	お好み焼きソース	4.30	5.59	
		ウスターソース	1.00	1.30	
ミネストローネ	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	
		セロリー	2.00	2.60	
		じゃがいも	25.00	32.50	
		こまつな	5.00	6.50	
		オリーブ油	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	1.00	1.30
		⑥	うすくちしょうゆ	1.50	1.95
			赤ワイン	0.70	0.91
			食塩	0.30	0.39
			こしょう	0.02	0.03
	卒業祝いデザート(小学)		さくらもち	45.00	0.00
⑦		いちごゼリー	40.00	0.00	
⑧		いちごのロールケーキ	30.00	0.00	
牛乳		普通牛乳	206.00	206.00	

原材料配合表

① ぎよろっけ

原材料	アレルゲン
スケソウダラすり身(無リン)	小麦
玉ねぎ	
パン粉	
馬鈴薯でん粉	
砂糖	
食塩	
揚げ油(なたね油)	
米発酵調味液	
魚介エキス	
加工でん粉	
加水(上水)	

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	

⑦ いちごゼリー

原材料	アレルゲン
いちご	大豆
いちご果汁(濃縮還元)	
砂糖	
砂糖・ぶどう糖果糖液糖	
ぶどう糖	
植物油脂	
豆乳	
水あめ	
大豆粉	
水	
ゲル化剤(増粘多糖類)	
酸味料	
紅麴色素	
乳化剤	
香料	
安定剤(増粘多糖類)	
pH調整剤	
ピロリン酸第二鉄	

⑧ いちごのロールケーキ

原材料	アレルゲン
乳又は乳製品を主要原料とする食品	乳
砂糖	卵
鶏卵	小麦
小麦粉	大豆
液卵白	
水あめ	
粉末油脂	
いちごビューレー	
砂糖・ぶどう糖果糖液糖	
ショートニング	
いちご濃縮果汁	
水	
トレハロース	
乳化剤	
加工デンプン	
膨脹剤	
カゼインNa	
増粘剤 (加工デンプン 増粘多糖類)	
ビタミンC	
安定剤(増粘多糖類)	
乳清ミネラル	
紅麴色素	
pH調整剤	
酸味料	
香料	
クチナシ赤色素	

令和3年3月19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
ごはん		精白米	77.00	99.00
		強化米	0.23	0.30
チキンチキンれんこん	①	鶏肉(でん粉付き)	35.00	45.50
		れんこん	20.00	26.00
		じゃがいもでん粉	1.50	1.95
		なたね油	5.65	7.35
		上白糖	1.30	1.69
	②	こいくちしょうゆ	2.60	3.38
		みりん	0.80	1.04
		清酒	0.80	1.04
生揚げのみそ汁	③	生揚げ	30.00	39.00
		たまねぎ	35.00	45.50
		だいこん	20.00	26.00
		にんじん	10.00	13.00
		乾しいたけ	0.20	0.26
		葉ねぎ	5.00	6.50
	④	合わせみそ	11.00	14.30
だしいりこ		3.00	3.90	
せとみ		せとみ	30.00	30.00
牛乳		普通牛乳	206.00	206.00

原材料配合表

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 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 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	

④ 合わせみそ

原材料	アレルゲン
米	大豆
大豆	
塩	
麴	

令和3年3月22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
いわしの梅煮	①	いわしの梅煮	50.00	50.00
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
		ブラックマツペもやし	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
		② こいくちしょうゆ	2.00	2.60
高野豆腐の含め煮	③	凍り豆腐	7.00	9.10
		鶏肉	10.00	13.00
		じゃがいも	45.00	58.50
		にんじん	15.00	19.50
		たまねぎ	40.00	52.00
		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
		② 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	206.00

原材料配合表

① いわしの梅煮

原材料	アレルギー
いわし	小麦
砂糖	大豆
しそ抽出液	
しょうゆ	
本みりん	
梅肉	
でん粉(馬鈴薯)	
食塩	
水	

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 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3年3月23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	
	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	
		① コンソメ	0.30	0.39	
グリーンサラダ			キャベツ	20.00	26.00
			きゅうり	8.00	10.40
		ブロッコリー	20.00	26.00	
		食塩	0.30	0.39	
		穀物酢	1.20	1.56	
		こしょう	0.01	0.01	
		サラダ油	0.80	1.04	
		上白糖	0.60	0.78	
パンプキンシ チュー * 乳除去食		かぼちゃ	30.00	39.00	
		かぼちゃペースト	20.00	26.00	
		じゃがいも	35.00	45.50	
		たまねぎ	35.00	45.50	
		にんじん	8.00	10.40	
		普通牛乳	30.00	39.00	
		生クリーム(乳)	4.00	5.20	
		② クリームシチューの素	8.00	10.40	
		① 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 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 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)	

令和3年3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
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
ししゃもフライ	①	ししゃもフライ	30.00	60.00
		なたね油	3.00	6.00
切干しだいこんの ごま炒め		切干しだいこん	2.50	3.25
	②	まぐろ水煮	14.00	18.20
		キャベツ	10.00	13.00
		ほうれんそう	8.00	10.40
		にんじん	7.00	9.10
		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
		サラダ油	0.50	0.65
たまねぎのすまし 汁	④	木綿豆腐	40.00	52.00
	⑤	油揚げ	10.00	13.00
		たまねぎ	30.00	39.00
		にんじん	8.00	10.40
		乾しいたけ	0.50	0.65
		葉ねぎ	5.00	6.50
		清酒	0.80	1.04
		みりん	0.80	1.04
	⑥	うすくちしょうゆ	1.00	1.30
	③	こいくちしょうゆ	0.50	0.65
		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 ししゃもフライ

原材料	アレルゲン
シシャモ	小麦
パン粉	
小麦粉	
加工澱粉(馬鈴薯)	
乳化剤 (さとうきび てん菜 パーム ヤシ)	
増粘多糖類 (グアー豆 大豆 とうもろこし)	
塩	
胡椒	

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 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
菜種油	

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3年3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	
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)	30.00	39.00
			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	
あじ餃子		③	あじ餃子	28.00	28.00
			なたね油	2.80	2.80
ささみのサラダ	④	鶏肉(加工品)	8.00	10.40	
		キャベツ	20.00	26.00	
		にんじん	10.00	13.00	
		さやいんげん	10.00	13.00	
		スイートコーン	5.00	6.50	
		上白糖	0.90	1.17	
		穀物酢	1.30	1.69	
		⑤ こいくちしょうゆ	1.00	1.30	
		食塩	0.10	0.13	
チーズ(中学)	⑥	チーズ	0.00	12.00	
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	
乳酸発酵トマトエキスパウダー	
チキンパウダー	
カラメル色素	

③ あじ餃子	
原材料	アレルゲン
アジ	小麦
キャベツ	大豆
玉葱	ごま
すけそうだらすり身	
小麦	
イースト	
ショートニング	
塩	
大豆粉	
にら	
味噌	
大豆	
生姜	
甘藷澱粉	
胡麻油	
砂糖	
白コシヨー	
小麦粉	
水	

  

④ 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	

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 チーズ	
原材料	アレルゲン
ナチュラルチーズ	乳
ミルクカルシウム	
乳タンパク質	
乳化剤	
水	

令和3年3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
三色そばろ丼 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
	-----	-----	-----	-----
	三色そばろ丼の具	鶏肉	15.00	19.50
		おから(大豆)	20.00	26.00
		にんじん	12.00	15.60
		しょうが	0.40	0.52
		三温糖	0.70	0.91
		サラダ油	1.00	1.30
		食塩	0.10	0.13
		清酒	1.50	1.95
		① こいくちしょうゆ	1.00	1.30
		② えだまめ	8.00	10.40
野菜とハムのボン 酢和え		こまつな	15.00	19.50
		ブラックマッペもやし	20.00	26.00
		にんじん	8.00	10.40
		③ ハム	10.00	13.00
		④ ぼん酢	3.00	3.90
		上白糖	1.00	1.30
		食塩	0.10	0.13
	① こいくちしょうゆ	0.20	0.26	
のりのみそ汁		⑤ 生揚げ	30.00	39.00
		⑥ 油揚げ	8.00	10.40
		のり	0.50	0.65
		乾しいたけ	0.50	0.65
		だいこん	25.00	32.50
		じゃがいも	30.00	39.00
		にんじん	10.00	13.00
		葉ねぎ	5.00	6.50
		⑦ 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 えだまめ

原材料	アレルゲン
枝豆(大袖の舞 大豆)	大豆
食塩	

③ ハム

原材料	アレルゲン
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	

④ ぼん酢

原材料	アレルゲン
醤油	小麦
かんきつ果汁	大豆
糖類	さば
食塩	
醸造酢	
蛋白加水分解物	
かつおエキス	
還元麦芽糖	
こんぶエキス	
酵母エキス	
水	
調味料(アミノ酸等)	
甘味料	
香辛料抽出物	
製剤	

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 油揚げ

原材料	アレルゲン
大豆	大豆
菜種油	

⑦ 合わせみそ

原材料	アレルゲン
米	大豆
大豆	
大麦	
食塩	