

# 平成28年9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て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）

平成28年9月1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
小キャロットパン		小麦粉	45.00	58.50
		米粉	5.00	6.50
		ショートニング	3.00	3.90
		小麦グルテン	2.50	3.25
		上白糖	2.50	3.25
		脱脂粉乳	2.00	2.60
		生イースト	1.25	1.63
		食塩	0.85	1.11
		イーストフード	0.05	0.07
		① クリスタルキャロット	9.00	13.00
トマトスパゲッティ		スパゲッティ(小麦)	25.00	32.50
		豚肉	16.00	20.80
		たまねぎ	25.00	32.50
		トマト缶詰	20.00	26.00
		にんじん	15.00	19.50
		こまつな	8.00	10.40
		エリンギ	5.00	6.50
		グリーンピース	3.00	3.90
		にんにく	0.30	0.39
		オリーブ油	0.50	0.65
		ケチャップ	9.00	11.70
		② トマトソース	2.00	2.60
		③ ウスターソース	1.00	1.30
		④ コンソメ	0.40	0.52
	食塩	0.15	0.20	
	こしょう	0.03	0.04	
とうもろこしの塩ゆで		スイートコーン	50.00	50.00
		食塩	0.50	0.50
フルーツ白玉		みかん缶詰	15.00	19.50
		⑤ もも缶詰	15.00	19.50
		パインアップル缶詰	15.00	19.50
		⑥ カクテルゼリー	8.00	10.40
	⑦ 白玉もち	15.00	19.50	
牛乳		普通牛乳	206.00	206.00

① クリスタルキャロット

原材料	アレルゲン
にんじん	大豆
糖類 (ぶどう糖果糖液糖 水飴、ぶどう糖、砂糖)	
粉末オブラート (澱粉、植物油脂)	
食塩	
酸化防止剤(V. C)	
乳化剤(大豆由来)	

② トマトソース

原材料	アレルゲン
トマト	大豆
たまねぎ	
大豆油	
食塩	
砂糖	
白ワイン	
にんにく	
パプリカ果汁	
香辛料	
クエン酸	

③ ウスターソース

原材料	アレルゲン
醸造酢	りんご
野菜・果実	大豆
糖類	小麦
食塩	鶏肉
アミノ酸液	豚肉
醤油	
香辛料	
オイスターエキス	
酒精	
酵母エキス	
ちりめんエキス	
肉エキス	
魚肉エキス	
ホタテエキス	
カラメル色素	
調味料(アミノ酸等)	
香辛料抽出物	

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 (玉ねぎ トマト にんじん)	
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	

⑥ カクテルゼリー

原材料	アレルゲン
【ワインダイスゼリー】	大豆
水あめ	
砂糖	
ワイン	
水溶性食物繊維	
寒天	
水	
ゲル化剤(増粘多糖類)	
酸味料	
香料	
紅麴色素	
ピロリン酸第二鉄	
ブドウ色素	

⑥ カクテルゼリー

原材料	アレルゲン
【青りんごダイスゼリー】	りんご
砂糖・ぶどう糖果糖液糖	大豆
りんご果汁	
ぶどう糖	
水溶性食物繊維	
寒天	
水	
ゲル化剤(増粘多糖類)	
香料	
酸味料	
クチナシ色素	
ピロリン酸第二鉄	
酸化防止剤(ビタミンC)	
着色料(ビタミンB2)	
【ピーチダイスゼリー】	もも
水あめ	大豆
もも果汁(濃縮還元)	
砂糖	
水溶性食物繊維	
寒天	
水	
ゲル化剤(増粘多糖類)	
酸味料	
香料	
ピロリン酸第二鉄	
酸化防止剤(ビタミンC)	
【豆乳ダイスゼリー】	大豆
水あめ	
豆乳	
砂糖	
水溶性食物繊維	
寒天	
水	
ゲル化剤(増粘多糖類)	
香料	
ピロリン酸第二鉄	

⑦ 白玉もち

原材料	アレルゲン
もち米粉	大豆
加工でん粉	
トレハロース	
酵素(大豆由来)	

平成28年9月2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
タコライス 麦ごはん		精白米	70.00	90.00
		強化米	0.21	0.27
ミートソース		おおむぎ米粒麦	7.00	9.00
		牛肉(ひき肉)	25.00	32.50
		豚肉(ひき肉)		
		たまねぎ	18.00	23.40
		にんじん	7.00	9.10
	①	サラダ油	0.50	0.65
		ケチャップ	7.00	9.10
	②	ウスターソース	6.00	7.80
		上白糖	1.50	1.95
		食塩	0.10	0.13
ゆでキャベツ	③	パン粉	2.00	2.60
		キャベツ	35.00	45.50
スライスチーズ	④	プロセスチーズ	20.00	20.00
たっぷり野菜スープ		鶏肉	12.00	15.60
		じゃがいも	20.00	26.00
		たまねぎ	18.00	23.40
		にんじん	18.00	23.40
		スイートコーン	8.00	10.40
		ブロッコリー	10.00	13.00
		しめじ	5.00	6.50
		乾しいたけ	0.50	0.65
		カットわかめ	0.50	0.65
	⑤	コンソメ	1.00	1.30
	⑥	こいくちしょうゆ	1.50	1.95
		食塩	0.30	0.39
	こしょう	0.03	0.04	
レモンのムース	⑦	レモンのムース	30.00	30.00
牛乳		普通牛乳	206.00	206.00

① サラダ油

原材料	アレルゲン
食用大豆油	大豆
食用なたね油	

② ウスターソース

原材料	アレルゲン
醸造酢	りんご
野菜・果実	大豆
糖類	小麦
食塩	鶏肉
アミノ酸液	豚肉
醤油	
香辛料	
オイスターエキス	
酒精	
酵母エキス	
ちりめんエキス	
肉エキス	
魚肉エキス	
ホタテエキス	
カラメル色素	
調味料(アミノ酸等)	
香辛料抽出物	

③ 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	

④ プロセスチーズ

原材料	アレルゲン
ナチュラルチーズ	乳
炭酸Ca	
乳化剤	
重曹	
クエン酸鉄Na	
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(玉ねぎ トマト にんじん)	
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 こいくちしょうゆ

原材料	アレルゲン
脱脂加工大豆	大豆
小麦	小麦
食塩	
アミノ酸液	
砂糖	
調味料(アミノ酸等)	
カラメル色素	
甘味料(甘草・ステビア)	
ビタミンB1	

⑦ レモンのムース

原材料	アレルゲン
植物油脂	大豆
豆乳	ゼラチン
砂糖	
砂糖・ぶどう糖果糖液糖	
レモン果汁(国産)	
水溶性食物繊維	
水あめ	
豚ゼラチン	
大豆粉	
ぶどう糖	
でん粉	
寒天	
水	
酸味料	
乳化剤	
ゲル化剤(ダイズ多糖類)	
pH調整剤	
香料	
ピロリン酸第二鉄	
着色料(ビタミンB2)	
カロチノイド色素	

平成28年9月5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
韓国風肉じゃが		鶏肉	20.00	26.00
		竹輪	16.00	20.80
		じゃがいも	55.00	71.50
		たまねぎ	45.00	58.50
		にんじん	20.00	26.00
		さやいんげん	10.00	13.00
		根深ねぎ	5.00	6.50
		にんにく	0.40	0.52
		① ごま油	1.00	1.30
		② こいくちしょうゆ	4.00	5.20
		③ 清酒	3.00	3.90
		三温糖	2.00	2.60
		④ コチュジャン	0.60	0.78
		ごま	3.00	3.90
いわしのしょうが煮	⑤	いわしのしょうが煮	40.00	50.00
ナムル	⑥	ハム(豚肉)	8.00	10.40
		キャベツ	18.00	23.40
		ブラックマッペもやし	15.00	19.50
		こまつな	12.00	15.60
		① ごま油	0.70	0.91
		② こいくちしょうゆ	1.70	2.21
		上白糖	0.50	0.65
冷凍パイ		パイナップル	40.00	40.00
牛乳		普通牛乳	206.00	206.00

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
脱脂加工大豆	大豆
小麦	小麦
食塩	
アミノ酸液	
砂糖	
調味料(アミノ酸等)	
カラメル色素	
甘味料(甘草・ステビア)	
ビタミンB1	

③ 清酒

原材料	アレルゲン
醸造アルコール	小麦
原料用清酒	
グルコース	
酵素糖化水飴	
還元水飴	
小麦たんぱく加水分解物	

④ コチュジャン

原材料	アレルゲン
味噌	大豆
砂糖	
水	
唐辛子	
植物油脂	
食塩	
米麴	
酒精	
調味料(アミノ酸等)	

⑤ いわしのしょうが煮

原材料	アレルゲン
いわし	小麦
砂糖	大豆
しょうゆ	
本みりん	
でん粉(馬鈴薯)	
生姜	
食塩	
水	

⑥ ハム(豚肉)

原材料	アレルゲン
鶏肉	豚肉
でん粉	大豆
発酵調味料	
粉末状大豆たん白	
食塩	
砂糖	
香辛料(ペパー オニオン グリーンペッパー)	
酵母エキス	
水	

平成28年9月6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
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
	揚げ魚のレモン風味		すけそうだら(でん粉付き)	50.00
		なたね油	5.00	5.00
		たまねぎ	5.00	5.00
		レモン果汁	1.00	1.00
		上白糖	3.00	3.00
		① うすくちしょうゆ	2.00	2.00
		穀物酢	0.80	0.80
ささみときゅうりの梅サラダ		食塩	0.10	0.10
		② 鶏肉(加工品)	8.00	10.40
		キャベツ	20.00	26.00
		きゅうり	15.00	19.50
		たまねぎ	8.00	10.40
		③ ねりうめ	2.00	2.60
		ごま	0.60	0.78
		④ ごま油	0.50	0.65
		⑤ 清酒	0.80	1.04
		⑥ こいくちしょうゆ	1.80	2.34
ラビオリスープ		上白糖	1.00	1.30
		食塩	0.10	0.13
		豚肉	10.00	13.00
		⑦ ラビオリ	15.00	19.50
		たまねぎ	25.00	32.50
		にんじん	15.00	19.50
		キャベツ	23.00	29.90
		スイートコーン	8.00	10.40
		⑧ コンソメ	0.80	1.04
		⑥ こいくちしょうゆ	1.20	1.56
牛乳		食塩	0.20	0.26
		こしょう	0.05	0.07
		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	
ソルビット	
調味料(アミノ酸等)	
ビタミンB1	
甘味料 (甘草・ステビア)	

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	
香辛料	
pH調整剤	
水	

③ ねりうめ

原材料	アレルゲン
梅干し	りんご
デキストリン	
醸造酢	
食塩	
梅酢	
かつお節	
アルコール	
増粘多糖類	
アントシアニン色素	
調味料(アミノ酸)	
香料	
酸味料	

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 清酒

原材料	アレルゲン
醸造アルコール	小麦
原料用清酒	
グルコース	
酵素糖化水飴	
還元水飴	
小麦たんばく加水分解物	

⑥ こいくちしょうゆ

原材料	アレルゲン
脱脂加工大豆	大豆
小麦	小麦
食塩	
アミノ酸液	
砂糖	
調味料(アミノ酸等)	
カラメル色素	
甘味料 (甘草・ステビア)	
ビタミンB1	

⑦ ラビオリ

原材料	アレルゲン
小麦粉	小麦
食塩	鶏肉
水	大豆
鶏肉	豚肉
玉ねぎ	
パン粉	
粒状大豆たん白	
豚肉	
豚脂	
酵母エキス	
ポークエキス	
食塩	
たん白加水分解物	
砂糖	
香辛料	
調味料(アミノ酸等)	

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 (玉ねぎ トマト にんじん)	
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	

平成28年9月7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		
生揚げの中華煮	①	生揚げ	60.00	78.00		
		鶏肉	15.00	19.50		
		キャベツ	30.00	39.00		
		たけのこ水煮缶詰	15.00	19.50		
		にんじん	15.00	19.50		
		しめじ	8.00	10.40		
		さやいんげん	7.00	9.10		
		しょうが	0.20	0.26		
		②	ごま油	1.00	1.30	
			じゃがいもでん粉	1.50	1.95	
		③	こいくちしょうゆ	4.20	5.46	
			オイスターソース	1.20	1.56	
				上白糖	0.80	1.04
		④	中華スープの素	0.60	0.78	
		⑤	清酒	0.30	0.39	
		食塩	0.10	0.13		
しゅうまい	⑥	しゅうまい	36.00	36.00		
春雨と野菜の中華和え		緑豆はるさめ	3.00	3.90		
		キャベツ	25.00	32.50		
		きゅうり	8.00	10.40		
		にんじん	8.00	10.40		
		すりごま	1.50	1.95		
	②	ごま油	1.00	1.30		
		上白糖	1.00	1.30		
	③	こいくちしょうゆ	2.30	2.99		
		穀物酢	2.00	2.60		
牛乳		普通牛乳	206.00	206.00		

① 生揚げ

原材料	アレルギー
大豆	大豆
凝固剤	
食種油	

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
脱脂加工大豆	大豆
小麦	小麦
食塩	
アミノ酸液	
砂糖	
調味料(アミノ酸等)	
カラメル色素	
甘味料(甘草・ステビア)	
ビタミンB1	

④ 中華スープの素

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 清酒

原材料	アレルギー
醸造アルコール	小麦
原料用清酒	
グルコース	
酵素糖化水飴	
還元水飴	
小麦たんぱく加水分解物	

⑥ しゅうまい

原材料	アレルギー
豚肉	小麦
豚脂	大豆
玉ねぎ	豚肉
ねぎ	
生姜	
ニンニク	
でん粉	
粉末植物性タンパク	
粒状植物性タンパク	
砂糖	
しょう油	
ホタテエキス	
酵母エキス	
料理酒(みりん)	
ポークエキス	
食塩	
コショウ	
小麦粉	
植物性蛋白	
醸造調味料	
還元水飴	
水	

平成28年9月8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
小きなこ揚げパン		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	5.70	8.23
		ドーナツツシュガー	4.00	5.20
		きな粉	4.00	5.20
		食塩	0.10	0.14
	ウインナーとキャベツのソテー	①	ウインナー	10.00
		キャベツ	25.00	32.50
		ブラックマッペもやし	15.00	19.50
		にんじん	8.00	10.40
②		サラダ油	0.30	0.39
③		コンソメ	0.25	0.33
		食塩	0.20	0.26
	こしょう	0.01	0.01	
コーンチャウダー		豚肉	18.00	23.40
		にんじん	10.00	13.00
		たまねぎ	30.00	39.00
		じゃがいも	28.00	36.40
		スイートコーン	15.00	19.50
		グリーンピース	5.00	6.50
	④	ベシヤメルソース	10.00	13.00
		普通牛乳	30.00	39.00
	③	コンソメ	0.50	0.65
		食塩	0.15	0.20
	こしょう	0.03	0.04	
小魚		小魚	5.00	5.00
冷凍ピーチ	⑤	冷凍ピーチ	40.00	40.00
牛乳		普通牛乳	206.00	206.00

① ウインナー

原材料	アレルゲン
豚肉	豚肉
鶏肉	鶏肉
豚脂	大豆
粉末水あめ	
粉末状植物性たん白	
食塩	
でん粉	
砂糖	
香辛料	
かつお節エキス調味料	
水	

② サラダ油

原材料	アレルゲン
食用大豆油	大豆
食用なたね油	

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 (玉ねぎ トマト にんじん)	
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 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	

⑤ 冷凍ピーチ

原材料	アレルゲン
黄桃	もも
砂糖	
酸味料	

平成28年9月9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
手作りふりかけ		しらす干し	2.50	3.25
		こまつな	7.00	9.10
		ごま	1.20	1.56
		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
		③ 清酒	0.10	0.13
竹輪の照り煮		食塩	0.06	0.07
		竹輪	30.00	30.00
		② こいくちしょうゆ	1.10	1.10
		みりん	0.50	0.50
		③ 清酒	0.50	0.50
豚肉とキャベツのみそ煮		三温糖	0.50	0.50
		④ 生揚げ	30.00	39.00
		豚肉	22.00	28.60
		キャベツ	25.00	32.50
		たまねぎ	25.00	32.50
		ブラックマッペもやし	22.00	28.60
		にんじん	18.00	23.40
		こんにゃく	15.00	19.50
		乾しいたけ	0.50	0.65
		しょうが	0.50	0.65
		① ごま油	0.50	0.65
		② こいくちしょうゆ	3.40	4.42
		③ 清酒	1.20	1.56
		上白糖	1.60	2.08
		トウバンジャン	0.01	0.01
		⑤ 赤みそ	4.50	5.85
	じゃがいもでん粉	1.20	1.56	
	⑥ 中華スープの素	0.90	1.17	
シークワーサーゼリー		シークワーサーゼリー	50.00	50.00
牛乳		普通牛乳	206.00	206.00

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
脱脂加工大豆	大豆
小麦	小麦
食塩	
アミノ酸液	
砂糖	
調味料(アミノ酸等)	
カラメル色素	
甘味料(甘草・ステビア)	
ビタミンB1	

③ 清酒

原材料	アレルゲン
醸造アルコール	小麦
原料用清酒	
グルコース	
酵素糖化水飴	
還元水飴	
小麦たんぱく加水分解物	

④ 生揚げ

原材料	アレルゲン
大豆	大豆
凝固剤	
菜種油	

⑤ 赤みそ

原材料	アレルゲン
大豆	大豆
食塩	
大麦	
米	
酒精	

⑥ 中華スープの素

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	

平成28年9月12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
お魚ふりかけ	①	お魚ふりかけ	2.80	2.80
高野豆腐の唐揚げ	②	高野豆腐	7.50	9.75
		なたね油	7.50	9.75
		しょうが	0.30	0.39
	③	こいくちしょうゆ	5.00	6.50
	④	清酒	3.75	4.88
		じゃがいもでん粉	3.50	4.55
わかめのさっぱり和え		まぐろ水煮	8.00	10.40
		だいこん	16.00	20.80
		ブラックマッペもやし	15.00	19.50
		にんじん	8.00	10.40
		カットわかめ	0.50	0.65
	③	こいくちしょうゆ	2.00	2.60
		ごま	0.80	1.04
		穀物酢	0.80	1.04
	上白糖	0.80	1.04	
すまし汁	⑤	木綿豆腐	36.00	46.80
	⑥	油揚げ	8.00	10.40
		かまぼこ	10.00	13.00
		にんじん	12.00	15.60
		たまねぎ	20.00	26.00
		乾しいたけ	0.50	0.65
		葉ねぎ	5.00	6.50
	⑦	削り節	2.50	3.25
		だしこんぶ	1.50	1.95
		食塩	0.30	0.39
	③	こいくちしょうゆ	3.00	3.90
牛乳		普通牛乳	206.00	206.00

① お魚ふりかけ

原材料	アレルゲン
ドロマイト	さば
混合削り節粉末	ごま
砂糖	小麦
ごま	大豆
食塩	
しょうゆ	
みりん	
鰹節エキス	
削り節(鰹)	
酵母エキス	
マッシュポテト	
味付のり	
青のり	
コーンスターチ	
削り節(鰹)	
かぼちゃ粉末	
還元水飴	
昆布エキス	
アナトー色素	
カラメル色素	
カロチン色素	
酸化防止剤(ビタミンC)	

② 高野豆腐

原材料	アレルゲン
大豆	大豆
凝固剤	
重曹	
消泡剤	

③ こいくちしょうゆ

原材料	アレルゲン
脱脂加工大豆	大豆
小麦	小麦
食塩	
アミノ酸液	
砂糖	
調味料(アミノ酸等)	
カラメル色素	
甘味料	
(甘草・ステビア)	
ビタミンB1	

④ 清酒

原材料	アレルゲン
醸造アルコール	小麦
原料用清酒	
グルコース	
酵素糖化水飴	
還元水飴	
小麦たんぱく加水分解物	

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 油揚げ

原材料	アレルゲン
大豆	大豆
植物油	
凝固剤	
消泡剤	

⑦ 削り節

原材料	アレルゲン
鯖節	さば
鰹節	

平成28年9月13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
	レーズンクリーム	①	レーズンクリーム	10.00
鮭のオーロラ焼き		さけ	50.00	50.00
		たまねぎ	5.00	5.00
		ケチャップ	3.50	3.50
		ノンエッグマヨネーズ	3.00	3.00
小松菜とハムのサラダ	②	ハム(豚肉)	7.50	9.75
		にんじん	8.00	10.40
		こまつな	25.00	32.50
		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	2.50	3.25
		穀物酢	1.25	1.63
もずくととうがんのスープ		鶏肉	10.00	13.00
		もずく	15.00	19.50
		とうがん	30.00	39.00
		たまねぎ	30.00	39.00
		にんじん	10.00	13.00
		葉ねぎ	5.00	6.50
	③	こいくちしょうゆ	3.20	4.16
	④	中華スープの素	1.50	1.95
	⑤	清酒	1.00	1.30
		じゃがいもでん粉	1.00	1.30
	食塩	0.15	0.20	
牛乳		普通牛乳	206.00	206.00

① レーズンクリーム

原材料	アレルゲン
食用植物油脂	乳
食用精製加工油脂	大豆
デキストリン	
砂糖	
レーズン	
難消化性デキストリン	
ホエイパウダー	
全粉乳	
脱脂粉乳	
食塩	
乳化剤	
炭酸カルシウム	
香料	

② ハム(豚肉)

原材料	アレルゲン
鶏肉	豚肉
でん粉	大豆
発酵調味料	
粉末状大豆たん白	
食塩	
砂糖	
香辛料 (ペパー オニオン グリーンペッパー)	
酵母エキス	
水	

③ こいくちしょうゆ

原材料	アレルゲン
脱脂加工大豆	大豆
小麦	小麦
食塩	
アミノ酸液	
砂糖	
調味料(アミノ酸等)	
カラメル色素	
甘味料 (甘草・ステビア)	
ビタミンB1	

④ 中華スープの素

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 清酒

原材料	アレルゲン
醸造アルコール	小麦
原料用清酒	
グルコース	
酵素糖化水飴	
還元水飴	
小麦たんぱく加水分解物	

平成28年9月14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
カレーライス		牛肉	15.00	19.50
		にんにく	0.30	0.39
		しょうが	0.30	0.39
		じゃがいも	50.00	65.00
		たまねぎ	45.00	58.50
		にんじん	22.00	28.60
		グリーンピース	5.00	6.50
		① アップルソース	5.00	6.50
		② ウスターソース	2.50	3.25
		ケチャップ	3.60	4.68
		赤ワイン	1.50	1.95
		③ マーガリン	3.00	3.90
		④ こいくちしょうゆ	3.00	3.90
		小麦粉	7.00	9.10
		カレー粉	0.50	0.65
		⑤ コンソメ	0.50	0.65
		食塩	0.70	0.91
	こしょう	0.01	0.01	
ウインナー	⑥	ウインナー(鶏肉)	20.00	30.00
野菜サラダ		キャベツ	30.00	39.00
		きゅうり	20.00	26.00
		にんじん	5.00	6.50
		スイートコーン	5.00	6.50
		⑦ たまねぎドレッシング	7.00	9.10
牛乳		普通牛乳	206.00	206.00

① アップルソース

原材料	アレルゲン
りんご	りんご
砂糖	
酸味料	
酸化防止剤(V. C)	
香料	

② ウスターソース

原材料	アレルゲン
醸造酢	りんご
野菜・果実	大豆
糖類	小麦
食塩	鶏肉
アミノ酸液	豚肉
醤油	
香辛料	
オイスターエキス	
酒精	
酵母エキス	
ちりめんエキス	
肉エキス	
魚肉エキス	
ホタテエキス	
カラメル色素	
調味料(アミノ酸等)	
香辛料抽出物	

③ マーガリン

原材料	アレルゲン
食用精製加工油脂	大豆
食用植物油脂	
食塩	
乳化剤	
アナトー色素	
酸化防止剤(ビタミンE)	
水	

④ こいくちしょうゆ

原材料	アレルゲン
脱脂加工大豆	大豆
小麦	小麦
食塩	
アミノ酸液	
砂糖	
調味料(アミノ酸等)	
カラメル色素	
甘味料 (甘草・ステビア)	
ビタミンB1	

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 (玉ねぎ トマト にんじん)	
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 ウインナー(鶏肉)

原材料	アレルゲン
鶏肉	鶏肉
豚脂	豚肉
でん粉	
発酵調味料	
粉あめ	
砂糖	
食塩	
酵母エキス	
香辛料 (パプリカ ペパー オールスパイス ローズマリー)	
水	

⑦ たまねぎドレッシング

原材料	アレルゲン
醸造酢	りんご
食用植物油脂	小麦
糖類 (砂糖 果糖ぶどう糖液糖)	大豆
	鶏肉
玉ねぎ	
食塩	
しょうゆ	
酒精	
香味食用油	
調味料(アミノ酸等)	
チキンエキス	
野菜エキス	
香辛料	
赤ピーマン	
ねぎ	
ゆず	
ほたてエキス	
いりこエキス	
増粘剤(キサンタンガム)	
香料	
香辛料抽出物	
水	

平成28年9月15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	
パンインパン		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	
	うさぎハンバーグのソースがけ	①	うさぎ型ハンバーグ	40.00	40.00
			たまねぎ	4.00	4.00
		②	サラダ油	0.10	0.10
③		デミグラスソース	7.00	7.00	
		ケチャップ	3.00	3.00	
④		ウスターソース	1.00	1.00	
		上白糖	0.50	0.50	
アーモンドソテー		まぐろ水煮	8.00	10.40	
		キャベツ	26.00	33.80	
		にんじん	8.00	10.40	
		スイートコーン	10.00	13.00	
		アーモンド	2.00	2.60	
	②	サラダ油	0.30	0.39	
	⑤	コンソメ	0.30	0.39	
		食塩	0.20	0.26	
		こしょう	0.01	0.02	
	パンプキンスープ	⑥	ベーコン	5.00	6.50
		おじゃがもち(かぼちゃ)	20.00	26.00	
		たまねぎ	40.00	52.00	
		にんじん	10.00	13.00	
		かぼちゃ	30.00	39.00	
		普通牛乳	25.00	32.50	
⑦		豆乳	10.00	13.00	
⑧		チキンスープ	3.00	3.90	
⑨		コーンポタージュの素	6.00	7.80	
⑤		コンソメ	0.50	0.65	
		食塩	0.05	0.07	
		こしょう	0.05	0.07	
お月見デザート		⑩	うさぎゼリー	50.00	50.00
牛乳		普通牛乳	206.00	206.00	

原材料配合表

① うさぎ型ハンバーグ

原材料	アレルギー
鶏肉	鶏肉
たまねぎ	豚肉
豚脂	小麦
パン粉	大豆
豚肉	
粒状植物性たん白	
水溶性食物繊維	
砂糖	
食塩	
発酵調味料	
香辛料	
液状混合調味料	
しょうがペースト	
海藻ミネラル	
鉄含有パン酵母	
海洋深層水ミネラル	
水	

② サラダ油

原材料	アレルギー
食用大豆油	大豆
食用なたね油	

③ デミグラスソース

原材料	アレルギー
トマト	小麦
小麦粉	牛肉
牛肉	大豆
ビーフエキス	豚肉
ラード	
コーンスターチ	
フライドオニオン	
食塩	
たん白加水分解物	
香辛料	
デキストリン	
ぶどう糖	
カラメル色素	
調味料(アミノ酸等)	
増粘剤(加工デンプン)	
水	

④ ウスターソース

原材料	アレルギー
醸造酢	りんご
野菜・果実	大豆
糖類	小麦
食塩	鶏肉
アミノ酸液	豚肉
醤油	
香辛料	
オイスターエキス	
酒精	
酵母エキス	
ちりめんエキス	
肉エキス	
魚肉エキス	
ホタテエキス	
カラメル色素	
調味料(アミノ酸等)	
香辛料抽出物	

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(玉ねぎ トマト にんじん)	
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 ベーコン

原材料	アレルギー
豚ばら肉	豚肉
粉あめ	
食塩	
香辛料	

⑦ 豆乳

原材料	アレルギー
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	

⑧ チキンスープ

原材料	アレルギー
鶏ガラ	鶏肉
玉ねぎ	
水	

⑨ コーンポタージュの素

原材料	アレルギー
スイートコーンパウダー	小麦
デキストリン	乳
食用精製加工油脂	豚肉
馬鈴しょでん粉	鶏肉
小麦粉	
食塩	
脱脂粉乳	
粉末動物油脂	
ぶどう糖	
小麦たん白発酵調味料	
砂糖	
乳糖	
全粉乳	
チキンコンソメパウダー	
チーズ	
ほたてエキスパウダー	
乳等を主要原料とする食品	
香辛料	
調味料(アミノ酸等)	
香料	
増粘剤(グァーガム)	

⑩ うさぎゼリー

原材料	アレルギー
果糖ぶどう糖液糖	大豆
ラフランスピューレ	
グラニュー糖	
ぶどう糖	
食物繊維(難消化性デキストリン)	
油脂加工食品	
果糖	
水あめ	
こんにゃく	
でん粉	
ゲル化剤	
酸味料	
香料	
加工デンプン	
クエン酸鉄Na	
乳化剤	
pH調整剤	
着色料	
増粘剤	
水酸化Ca	
水	

平成28年9月16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
豚たま丼		豚肉	25.00	32.50
		鶏卵	30.00	39.00
		竹輪	12.00	15.60
		にんじん	15.00	19.50
		たまねぎ	30.00	39.00
		しらたき	20.00	26.00
		葉ねぎ	3.00	3.90
		① サラダ油	1.00	1.30
		三温糖	1.00	1.30
		② 清酒	0.50	0.65
		③ こいくちしょうゆ	6.00	7.80
		みりん	1.00	1.30
		和風だし	1.00	1.30
		食塩	0.15	0.20
	こしょう	0.03	0.04	
さばのみそ煮	④	さばのみそ煮	50.00	50.00
ピーマンとちりめんの炒め物		青ピーマン	10.00	13.00
		しらす干し	3.00	3.90
		にんじん	12.00	15.60
		キャベツ	25.00	32.50
		ごま	0.30	0.39
		⑤ ごま油	0.50	0.65
		② 清酒	1.50	1.95
	③ こいくちしょうゆ	1.60	2.08	
		みりん	1.20	1.56
牛乳		普通牛乳	206.00	206.00

原材料配合表

① サラダ油

原材料	アレルゲン
食用大豆油	大豆
食用なたね油	

② 清酒

原材料	アレルゲン
醸造アルコール	小麦
原料用清酒	
グルコース	
酵素糖化水飴	
還元水飴	
小麦たんぱく加水分解物	

③ こいくちしょうゆ

原材料	アレルゲン
脱脂加工大豆	大豆
小麦	小麦
食塩	
アミノ酸液	
砂糖	
調味料(アミノ酸等)	
カラメル色素	
甘味料 (甘草・ステビア)	
ビタミンB1	

④ さばのみそ煮

原材料	アレルゲン
さば	さば
でん粉	大豆
水	
みそ	
砂糖	
発酵調味料	

⑤ 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

平成28年9月20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	45.00	58.50
		米粉	5.00	6.50
		ショートニング	3.00	3.90
		小麦グルテン	2.50	3.25
		上白糖	2.50	3.25
		脱脂粉乳	2.00	2.60
		生イースト	1.25	1.63
		食塩	0.85	1.11
		イーストフード	0.05	0.07
	ぼんかんジャム		ぼんかんジャム	15.00
しょうゆ焼きそば	①	焼きそばめん	25.00	32.50
		豚肉	15.00	19.50
		かまぼこ	12.00	15.60
		にんじん	12.00	15.60
		たまねぎ	30.00	39.00
		キャベツ	35.00	45.50
		ブラックマッペもやし	22.00	28.60
		葉ねぎ	5.00	6.50
		にんにく	0.20	0.26
		② サラダ油	0.50	0.65
		③ 中華スープの素	0.20	0.26
		④ 焼きそばしょうゆ	4.50	5.85
		食塩	0.10	0.13
		こしょう	0.05	0.07
	鶏肉の光ソースがけ	⑤	鶏肉(加工品)	50.00
		梅ジャム	4.55	4.55
⑥		うすくちしょうゆ	2.60	2.60
⑦		清酒	1.95	1.95
		みりん	1.95	1.95
		上白糖	1.30	1.30
		じゃがいもでん粉	0.26	0.26
いかと野菜のサラダ		いか	10.00	13.00
		スイートコーン	8.00	10.40
		キャベツ	7.00	9.10
		ブラックマッペもやし	15.00	19.50
		にんじん	10.00	13.00
	⑧	こいくちしょうゆ	2.50	3.25
		上白糖	1.00	1.30
	⑦	清酒	0.50	0.65
		食塩	0.10	0.13
牛乳		普通牛乳	206.00	206.00

① 焼きそばめん

原材料	アレルゲン
小麦粉	小麦
食塩	
水	
いため油(米油)	
加工デンプン	
かんすい	

② サラダ油

原材料	アレルゲン
食用大豆油	大豆
食用なたね油	

③ 中華スープの素

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 焼きそばしょうゆ

原材料	アレルゲン
しょうゆ	大豆
砂糖	小麦
食塩	さば
米発酵調味料	
鰹節エキス	
コンブ調味料エキス	
煮干エキス	
調味料(アミノ酸等)	
甘味料(ソルビット 甘草 ステビア)	
アルコール	
ビタミンB1	

⑤ 鶏肉(加工品)

原材料	アレルゲン
鶏肉	鶏肉
食塩	
砂糖	
こしょう	

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	
ソルビット	
調味料(アミノ酸等)	
ビタミンB1	
甘味料(甘草・ステビア)	

⑦ 清酒

原材料	アレルゲン
醸造アルコール	小麦
原料用清酒	
グルコース	
酵素糖化水飴	
還元水飴	
小麦たんぱく加水分解物	

⑧ こいくちしょうゆ

原材料	アレルゲン
脱脂加工大豆	大豆
小麦	小麦
食塩	
アミノ酸液	
砂糖	
調味料(アミノ酸等)	
カラメル色素	
甘味料(甘草・ステビア)	
ビタミンB1	

平成28年9月21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	
マーボー豆腐	①	木綿豆腐	80.00	104.00	
		牛肉(ひき肉)	25.00	32.50	
		豚肉(ひき肉)			
		にんじん	25.00	32.50	
		たまねぎ	45.00	58.50	
		乾しいたけ	0.80	1.04	
		根深ねぎ	5.00	6.50	
		しょうが	0.30	0.39	
		にんにく	0.25	0.33	
		②	赤みそ	6.00	7.80
		③	ごま油	0.30	0.39
		④	中華スープの素	0.40	0.52
		⑤	こいくちしょうゆ	2.20	2.86
			トウバンジャン	0.15	0.20
			オイスターソース	0.30	0.39
			じゃがいもでん粉	1.70	2.21
			食塩	0.20	0.26
春巻き	⑥	春巻き	50.00	50.00	
		なたね油	5.00	5.00	
パンパンジーサラダ	⑦	鶏肉(加工品)	8.00	10.40	
		きゅうり	20.00	26.00	
		ブラックマッペもやし	16.00	20.80	
		にんじん	8.00	10.40	
		⑤	こいくちしょうゆ	2.30	2.99
		③	ごま油	0.50	0.65
			穀物酢	2.00	2.60
			上白糖	1.20	1.56
			食塩	0.10	0.13
			ごま	0.80	1.04
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 赤みそ

原材料	アレルゲン
大豆	大豆
食塩	
大麦	
米	
酒精	

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 中華スープの素

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 こいくちしょうゆ

原材料	アレルゲン
脱脂加工大豆	大豆
小麦	小麦
食塩	
アミノ酸液	
砂糖	
調味料(アミノ酸等)	
カラメル色素	
甘味料 (甘草・ステビア)	
ビタミンB1	

⑥ 春巻き

原材料	アレルゲン
豚肉	豚肉
鶏肉	鶏肉
たまねぎ	大豆
にんじん	小麦
もやし	
キャベツ	
植物油	
はるさめ	
しょうゆ	
中華ブイヨン	
豚脂	
でん粉	
小麦粉	
ショートニング	
しょうがペースト	
発酵調味料	
砂糖	
ポークブイヨン	
ほたて貝エキス	
酵母エキス	
たん白加水分解物	
香辛料	
食塩	
小麦粉	
植物油	
米粉	
粉あめ	
ショートニング	
食塩	
ソルビートル	
乳化剤	
増粘剤(キサンタンガム)	
水	

⑦ 鶏肉(加工品)

原材料	アレルゲン
鶏肉	鶏肉
食塩	
砂糖	
こしょう	

平成28年9月23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
アーモンドといりこの甘辛炒め		おかずいりこ	4.00	5.20
		アーモンド	3.50	4.55
	①	サラダ油	0.70	0.91
		三温糖	1.00	1.30
		みりん	1.30	1.69
みそ鶏じゃが	②	こいくちしょうゆ	0.20	0.26
		鶏肉	30.00	39.00
	③	生揚げ	30.00	39.00
		じゃがいも	50.00	65.00
		たまねぎ	35.00	45.50
		にんじん	15.00	19.50
		さやいんげん	8.00	10.40
	④	合わせみそ	6.00	7.80
		三温糖	2.00	2.60
	⑤	清酒	2.00	2.60
のり酢和え	②	こいくちしょうゆ	1.50	1.95
		キャベツ	23.00	29.90
		にんじん	10.00	13.00
		ブラックマッペもやし	15.00	19.50
	⑥	もみのり	0.70	0.91
		上白糖	1.00	1.30
		穀物酢	1.50	1.95
②	こいくちしょうゆ	2.00	2.60	
牛乳		普通牛乳	206.00	206.00

① サラダ油

原材料	アレルゲン
食用大豆油	大豆
食用なたね油	

② こいくちしょうゆ

原材料	アレルゲン
脱脂加工大豆	大豆
小麦	小麦
食塩	
アミノ酸液	
砂糖	
調味料(アミノ酸等)	
カラメル色素	
甘味料(甘草・ステビア)	
ビタミンB1	

③ 生揚げ

原材料	アレルゲン
大豆	大豆
凝固剤	
菜種油	

④ 合わせみそ

原材料	アレルゲン
米	大豆
大豆	
大麦	
食塩	

⑤ 清酒

原材料	アレルゲン
醸造アルコール	小麦
原料用清酒	
グルコース	
酵素糖化水飴	
還元水飴	
小麦たんぱく加水分解物	

⑥ もみのり

原材料	アレルゲン
海苔	小麦
砂糖	えび
醤油食塩含	大豆
調味料	
昆布エキス	
醸造調味料	
甘味料	
エビエキス	
香辛料	

平成28年9月26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		
トントんレモン	①	豚肉(でん粉付き)	45.00	58.50		
		なたね油	4.50	5.85		
		しょうが	0.34	0.44		
		三温糖	1.20	1.56		
		②	清酒	0.57	0.74	
		③	こいくちしょうゆ	0.62	0.81	
		オイスターソース	0.45	0.59		
		ケチャップ	0.80	1.04		
		④	お好みソース	0.80	1.04	
		レモン果汁	1.00	1.30		
		穀物酢	0.40	0.52		
		さやいんげんのごま和え		さやいんげん	15.00	19.50
				まぐろ水煮	7.00	9.10
キャベツ	20.00			26.00		
にんじん	5.00			6.50		
すりごま	0.50			0.65		
上白糖	0.50			0.65		
③	こいくちしょうゆ			2.00	2.60	
のっぺい汁		鶏肉	15.00	19.50		
		⑤	油揚げ	3.00	3.90	
		さといも	30.00	39.00		
		だいこん	25.00	32.50		
		こんにやく	20.00	26.00		
		にんじん	8.00	10.40		
		葉ねぎ	5.00	6.50		
		③	こいくちしょうゆ	4.00	5.20	
		⑥	削り節	2.50	3.25	
		だしこんぶ	1.60	2.08		
		じゃがいもでん粉	1.50	1.95		
		②	清酒	0.30	0.39	
		食塩	0.30	0.39		
牛乳		普通牛乳	206.00	206.00		

① 豚肉(でん粉付き)

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	

③ こいくちしょうゆ

原材料	アレルゲン
脱脂加工大豆	大豆
小麦	小麦
食塩	
アミノ酸液	
砂糖	
調味料(アミノ酸等)	
カラメル色素	
甘味料 (甘草・ステビア)	
ビタミンB1	

⑤ 油揚げ

原材料	アレルゲン
大豆	大豆
植物油	
凝固剤	
消泡剤	

⑥ 削り節

原材料	アレルゲン
鯖節	さば
鰯節	

② 清酒

原材料	アレルゲン
醸造アルコール	小麦
原料用清酒	
グルコース	
酵素糖化水飴	
還元水飴	
小麦たんぱく加水分解物	

④ お好みソース

原材料	アレルゲン
トマト	小麦
りんご	大豆
たまねぎ	りんご
にんじん	
砂糖	
ぶどう糖果糖液糖	
醸造酢	
食塩	
しょうゆ	
酒精	
香辛料	
増粘剤 (加工でん粉 タマリンドガム)	
調味料(アミノ酸等)	
カラメル色素	
甘味料	
香辛料抽出物	

平成28年9月27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	
セルフチリドッグ 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	
	チリビーンズ		イーストフード	0.06	0.09
			牛肉(ひき肉)	16.00	20.80
		豚肉(ひき肉)			
①		大豆水煮	18.00	23.40	
		たまねぎ	25.00	32.50	
		にんにく	0.10	0.13	
②		サラダ油	0.30	0.39	
		ケチャップ	6.00	7.80	
		トマトピューレー	3.60	4.68	
		チリパウダー	0.60	0.78	
えびのチャウダー	③	ウスターソース	0.50	0.65	
		食塩	0.10	0.13	
		えび	15.00	19.50	
	④	ベーコン	10.00	13.00	
		じゃがいも	30.00	39.00	
		たまねぎ	15.00	19.50	
		にんじん	20.00	26.00	
		ブロッコリー	5.00	6.50	
		スイートコーン	5.00	6.50	
		脱脂粉乳	2.00	2.60	
フルーツミックス	⑤	ベシヤメルソース	10.00	13.00	
	⑥	コンソメ	1.00	1.30	
		食塩	0.30	0.39	
		こしょう	0.03	0.04	
		みかん缶詰	18.00	23.40	
	⑦	もも缶詰	18.00	23.40	
牛乳		普通牛乳	206.00	206.00	
		普通牛乳	206.00	206.00	

① 大豆水煮

原材料	アレルゲン
大豆	大豆
水	

② サラダ油

原材料	アレルゲン
食用大豆油	大豆
食用なたね油	

③ ウスターソース

原材料	アレルゲン
醸造酢	りんご
野菜・果実	大豆
糖類	小麦
食塩	鶏肉
アミノ酸液	豚肉
醤油	
香辛料	
オイスターエキス	
酒精	
酵母エキス	
ちりめんエキス	
肉エキス	
魚肉エキス	
ホタテエキス	
カラメル色素	
調味料(アミノ酸等)	
香辛料抽出物	

④ ベーコン

原材料	アレルゲン
豚ばら肉	豚肉
粉あめ	
食塩	
香辛料	

⑤ 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
粉末植物油脂	大豆
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	

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 (玉ねぎ トマト にんじん)	
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 もも缶詰

原材料	アレルゲン
黄桃	もも
砂糖	
水	
クエン酸	

⑧ カクテルゼリー

原材料	アレルゲン
【ワインダイスゼリー】	大豆
水あめ	
砂糖	
ワイン	
水溶性食物繊維	
寒天	
水	
ゲル化剤(増粘多糖類)	
酸味料	
香料	
紅麴色素	
ピロリン酸第二鉄	
ブドウ色素	

⑧ カクテルゼリー

原材料	アレルゲン
【青りんごダイスゼリー】	りんご
砂糖・ぶどう糖果糖液糖	大豆
りんご果汁	
ぶどう糖	
水溶性食物繊維	
寒天	
水	
ゲル化剤(増粘多糖類)	
香料	
酸味料	
クチナシ色素	
ピロリン酸第二鉄	
酸化防止剤(ビタミンC)	
着色料(ビタミンB2)	
【ピーチダイスゼリー】	もも
水あめ	大豆
もも果汁(濃縮還元)	
砂糖	
水溶性食物繊維	
寒天	
水	
ゲル化剤(増粘多糖類)	
酸味料	
香料	
ピロリン酸第二鉄	
酸化防止剤(ビタミンC)	
【豆乳ダイスゼリー】	大豆
水あめ	
豆乳	
砂糖	
水溶性食物繊維	
寒天	
水	
ゲル化剤(増粘多糖類)	
香料	
ピロリン酸第二鉄	

平成28年9月28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
さんまのおろしがけ		さんま	50.00	50.00
		だいこん	18.00	18.00
		三温糖	0.80	0.80
	①	こいくちしょうゆ	4.00	4.00
		みりん	1.50	1.50
くるみ和え		じゃがいもでん粉	0.80	0.80
		キャベツ	25.00	32.50
		ブラックマッペもやし	16.00	20.80
		にんじん	8.00	10.40
		ウオールナッツ	2.00	2.60
	①	上白糖	0.50	0.65
いりどり	①	こいくちしょうゆ	1.60	2.08
		鶏肉	26.00	33.80
		竹輪	18.00	23.40
		さといも	30.00	39.00
		にんじん	18.00	23.40
		ごぼう	10.00	13.00
		たけのこ水煮缶詰	15.00	19.50
		こんにやく	20.00	26.00
		さやいんげん	10.00	13.00
		乾しいたけ	0.80	1.04
	②	サラダ油	0.50	0.65
		三温糖	1.80	2.34
	①	こいくちしょうゆ	6.20	8.06
		みりん	1.00	1.30
	③	清酒	1.00	1.30
	和風だし	0.85	1.11	
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
脱脂加工大豆	大豆
小麦	小麦
食塩	
アミノ酸液	
砂糖	
調味料(アミノ酸等)	
カラメル色素	
甘味料 (甘草・ステビア)	
ビタミンB1	

② サラダ油

原材料	アレルゲン
食用大豆油	大豆
食用なたね油	

③ 清酒

原材料	アレルゲン
醸造アルコール	小麦
原料用清酒	
グルコース	
酵素糖化水飴	
還元水飴	
小麦たんばく加水分解物	

平成28年9月29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
りんごジャム	①	りんごジャム	15.00	20.00
野菜の卵とじ		鶏卵	35.00	45.50
		鶏肉	20.00	26.00
		じゃがいも	52.00	67.60
		たまねぎ	40.00	52.00
		にんじん	16.00	20.80
		グリーンピース	5.00	6.50
		② マーガリン	0.30	0.39
		上白糖	1.20	1.56
		③ こいくちしょうゆ	4.00	5.20
		④ コンソメ	0.40	0.52
		食塩	0.10	0.13
	こしょう	0.04	0.05	
もやしのカレーソテー	⑤	ベーコン	8.00	10.40
		ブラックマッペもやし	18.00	23.40
		にんじん	8.00	10.40
		こまつな	10.00	13.00
		スイートコーン	8.00	10.40
		⑥ ごま油	0.50	0.65
		カレー粉	0.07	0.09
		③ こいくちしょうゆ	1.80	2.34
		みりん	0.60	0.78
キウイフルーツ		キウイフルーツ	50.00	50.00
牛乳		普通牛乳	206.00	206.00

① りんごジャム

原材料	アレルゲン
糖類 (水あめ 砂糖)	りんご
りんご	

② マーガリン

原材料	アレルゲン
食用精製加工油脂	大豆
食用植物油脂	
食塩	
乳化剤	
アナトー色素	
酸化防止剤(ビタミンE)	
水	

③ こいくちしょうゆ

原材料	アレルゲン
脱脂加工大豆	大豆
小麦	小麦
食塩	
アミノ酸液	
砂糖	
調味料(アミノ酸等)	
カラメル色素	
甘味料 (甘草・ステビア)	
ビタミンB1	

④ コンソメ

原材料	アレルゲン
食塩	小麦 大豆 鶏肉 豚肉
デキストリン	
ぶどう糖	
麦芽糖	
食用植物油脂	
粉末しょうゆ	
砂糖	
野菜パウダー (玉ねぎ トマト にんじん)	
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 ベーコン

原材料	アレルゲン
豚ばら肉	豚肉
粉あめ	
食塩	
香辛料	

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

平成28年9月30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
わかめ麦ごはん		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
		わかめごはんの素	2.33	3.00
白身魚の野菜あんかけ		すけそうだら(でん粉付き)	50.00	50.00
		なたね油	5.00	5.00
		たまねぎ	5.00	5.00
		しめじ	3.00	3.00
		さやいんげん	3.00	3.00
		にんじん	3.00	3.00
		上白糖	1.50	1.50
		穀物酢	0.80	0.80
	①	こいくちしょうゆ	2.50	2.50
		みりん	1.60	1.60
		ケチャップ	4.20	4.20
	じゃがいもでん粉	0.30	0.30	
キャベツとわかめの酢の物		キャベツ	37.00	48.10
		きゅうり	8.00	10.40
		カットわかめ	0.50	0.65
		穀物酢	2.30	2.99
	①	こいくちしょうゆ	1.80	2.34
	上白糖	0.50	0.65	
おじゃがもち汁		おじゃがもち	30.00	39.00
	②	油揚げ	10.00	13.00
		たまねぎ	26.00	33.80
		にんじん	15.00	19.50
		こまつな	10.00	13.00
		葉ねぎ	5.00	6.50
	③	合わせみそ	11.00	14.30
		だしiriこ	2.00	2.60
	だしこんぶ	0.65	0.85	
牛乳		普通牛乳	206.00	206.00

① こいくちしょうゆ

原材料	アレルギー
脱脂加工大豆	大豆
小麦	小麦
食塩	
アミノ酸液	
砂糖	
調味料(アミノ酸等)	
カラメル色素	
甘味料 (甘草・ステビア)	
ビタミンB1	

② 油揚げ

原材料	アレルギー
大豆	大豆
植物油	
凝固剤	
消泡剤	

③ 合わせみそ

原材料	アレルギー
米	大豆
大豆	
大麦	
食塩	