

平成28年10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



平成28年10月3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
こうなごの佃煮		こうなごの佃煮	10.00	10.00
さわらの西京焼き	①	さわら西京漬	50.00	50.00
キャベツのたくあん和え		キャベツ	35.00	45.50
		ブラックマツペもやし	15.00	19.50
		にんじん	8.00	10.40
		② 千切りたくあん	6.00	7.80
	③ こいくちしょうゆ	0.50	0.65	
かきたま汁		鶏卵	20.00	26.00
		たまねぎ	30.00	39.00
		にんじん	10.00	13.00
		④ 木綿豆腐	35.00	45.50
		葉ねぎ	5.00	6.50
		しめじ	8.00	10.40
		だしこんぶ	1.00	1.30
		⑤ 削り節	2.00	2.60
		③ こいくちしょうゆ	2.50	3.25
		⑥ 清酒	0.50	0.65
		食塩	0.35	0.46
	じゃがいもでん粉	1.00	1.30	
牛乳		普通牛乳	206.00	206.00

原材料配合表

① さわら西京漬

原材料	アレルギー
さわら	大豆
西京味噌	小麦
	ゼラチン

④ 木綿豆腐

原材料	アレルギー
丸大豆	大豆
凝固剤	
消泡剤	

② 千切りたくあん

原材料	アレルギー
塩押しだいこん	小麦
砂糖・ぶどう糖果糖液糖	
梅酢	
食塩	
醸造酢	
たん白加水分解物	
めか類(小麦を含む)	
仕込水	

⑤ 削り節

原材料	アレルギー
鯖節	さば
鰯節	

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	

⑥ 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	

平成28年10月4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
	マーガリン	①	マーガリン	6.00
炒めビーフン		ビーフン	30.00	39.00
		豚肉	15.00	19.50
		にんじん	10.00	13.00
		キャベツ	30.00	39.00
		たまねぎ	25.00	32.50
		青ピーマン	10.00	13.00
		かまぼこ	8.00	10.40
		きくらげ	0.80	1.04
		② サラダ油	1.00	1.30
		③ 鶏がらだし	1.50	1.95
		④ こいくちしょうゆ	1.80	2.34
		⑤ 清酒	0.80	1.04
		食塩	0.50	0.65
鶏肉のマーマレード焼き	⑥	鶏肉(加工品)	40.00	50.00
	⑦	マーマレード	10.00	12.50
		みりん	1.20	1.50
		白ワイン	1.20	1.50
コールスローサラダ		キャベツ	15.00	19.50
		にんじん	10.00	13.00
		ブロッコリー	15.00	19.50
		とうもろこし	5.00	6.50
		穀物酢	2.00	2.60
		② サラダ油	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 マーガリン

原材料	アレルゲン
食用植物油脂	大豆
食用精製加工油脂	
食塩	
乳化剤	
香料	
ビタミンA	
カロチン色素	
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 鶏がらだし

原材料	アレルゲン
食塩	鶏肉
デキストリン	
チキンエキスパウダー	
鶏脂	
丸鶏パウダー	
発酵酵母エキスパウダー	
調味料(アミノ酸等)	
pH調整剤	

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 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 鶏肉(加工品)

原材料	アレルゲン
鶏肉(モモ)	鶏肉
食塩	
香辛料	

⑦ マーマレード

原材料	アレルゲン
砂糖類 (ぶどう糖(液状) 砂糖)	りんご
かんきつ類 (夏みかん 冬だいたい)	
ゲル化剤 (ベクチン:リンゴ由来)	
酸味料	
水	

平成28年10月5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
豚丼		豚肉	30.00	39.00
		しょうが	0.30	0.39
		たまねぎ	50.00	65.00
		にんじん	15.00	19.50
		しらたき	15.00	19.50
		竹輪	8.00	10.40
		根深ねぎ	5.00	6.50
	①	こいくちしょうゆ	6.00	7.80
		みりん	0.80	1.04
	②	清酒	1.00	1.30
		三温糖	2.00	2.60
		食塩	0.10	0.13
	切干しだいごんの 含め煮		切干しだいごん	6.00
		平天	10.00	13.00
		にんじん	5.00	6.50
		さやいんげん	4.00	5.20
		ごま	1.00	1.30
		三温糖	0.70	0.91
		和風だしの素	0.10	0.13
①		こいくちしょうゆ	1.80	2.34
②		清酒	0.50	0.65
		みりん	0.80	1.04
りんご		りんご	65.00	65.00
さつまいもスティック		おさつスティック	5.00	5.00
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
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 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10月6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
	チョコスプレッド	①	チョコスプレッド	15.00
ウインナー(小学1本、中学2本)	②	ウインナー(鶏肉)	20.00	40.00
ツナサラダ		まぐろ水煮	10.00	13.00
		キャベツ	25.00	32.50
		きゅうり	12.00	15.60
		にんじん	10.00	13.00
		穀物酢	1.50	1.95
		③ サラダ油	1.00	1.30
		④ こいくちしょうゆ	0.80	1.04
		食塩	0.10	0.13
さつまいものク リームシチュー		鶏肉	20.00	26.00
		たまねぎ	35.00	45.50
		にんじん	15.00	19.50
		さつまいも	32.00	41.60
		しめじ	10.00	13.00
		ブロッコリー	15.00	19.50
		とうもろこし	5.00	6.50
		③ サラダ油	0.50	0.65
		白ワイン	1.00	1.30
		⑤ ベシヤメルソース	10.00	13.00
		普通牛乳	25.00	32.50
		生クリーム	1.00	1.30
		⑥ コンソメ	0.80	1.04
		小麦粉	2.00	2.60
		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 チョコスプレッド

原材料	アレルゲン
水あめ	小麦
砂糖	大豆
小麦粉	
ショートニング	
ココアパウダー	
カカオマス	
カラメル色素	
乳化剤	
香料	
仕込水	

② 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	

③ 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	

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 ベシヤメルソース

原材料	アレルゲン
乳製品 (脱脂粉乳)	乳
ホエイパウダー	小麦
全粉乳	大豆
チーズ バター)	
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	

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	

平成28年10月7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
小いわしの天ぷら	①	小いわしの天ぷら	30.00	39.00
		なたね油	3.00	3.90
豚肉のサラダ		豚肉	20.00	26.00
		キャベツ	25.00	32.50
		ほうれんそう	10.00	13.00
		にんじん	10.00	13.00
		穀物酢	2.50	3.25
		② サラダ油	1.20	1.56
		上白糖	0.30	0.39
		③ こいくちしょうゆ	1.00	1.30
		食塩	0.30	0.39
	赤だしのみそ汁	④	木綿豆腐	30.00
		たまねぎ	20.00	26.00
		にんじん	8.00	10.40
		⑤ 油揚げ	5.00	6.50
		乾しいたけ	0.70	0.91
		カットわかめ	0.50	0.65
		葉ねぎ	5.00	6.50
		⑥ 赤みそ	11.00	14.30
		だしいりこ	2.00	2.60
		だしこんぶ	0.10	0.13
ブルーベリーゼリー		ブルーベリーゼリー	35.00	35.00
牛乳		普通牛乳	206.00	206.00

① 小いわしの天ぷら

原材料	アレルゲン
いわし	小麦
小麦粉	
でん粉	
食塩	
粉末状植物性たん白	
香辛料	
パーム油	
加工でん粉	
調味料(アミノ酸等)	
ベーキングパウダー	

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 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 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
植物油	
凝固剤	
消泡剤	

⑥ 赤みそ

原材料	アレルゲン
大豆	大豆
食塩	
大麦	
米	
酒精	

平成28年10月11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
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
あんかけ豆腐ハンバーグ	①	豆腐ハンバーグ	50.00	50.00
		たまねぎ	12.00	12.00
		しめじ	8.00	8.00
		さやいんげん	3.00	3.00
	②	削り節	0.05	0.05
		だしこんぶ	0.05	0.05
	③	うすくちしょうゆ	0.80	0.80
		みりん	0.80	0.80
	④	清酒	0.20	0.20
		食塩	0.40	0.40
	じゃがいもでん粉	0.40	0.40	
もやしのごま酢和え		ブラックマップもやし	20.00	26.00
		キャベツ	15.00	19.50
		にんじん	10.00	13.00
		ごま	1.00	1.30
		すりごま	1.00	1.30
		上白糖	0.80	1.04
		食塩	0.05	0.07
	⑤	こいくちしょうゆ	1.50	1.95
		穀物酢	1.70	2.21
もずく汁		もずく	15.00	19.50
	⑥	木綿豆腐	30.00	39.00
		鶏肉	10.00	13.00
		たまねぎ	15.00	19.50
		にんじん	8.00	10.40
		乾しいたけ	0.50	0.65
		葉ねぎ	5.00	6.50
	⑤	こいくちしょうゆ	1.50	1.95
	③	うすくちしょうゆ	1.00	1.30
		だしこんぶ	1.00	1.30
	②	削り節	2.00	2.60
④	清酒	0.80	1.04	
	食塩	0.10	0.13	
牛乳		普通牛乳	206.00	206.00

① 豆腐ハンバーグ

原材料	アレルゲン
豆腐	大豆
鶏肉	鶏肉
たまねぎ	小麦
パン粉	
粉末状大豆たん白	
植物油脂	
食塩	
植物油脂	
骨焼成カルシウム	
加工でん粉	
豆腐用凝固剤	
水	

② 削り節

原材料	アレルゲン
鯖節	さば
鰯節	

③ 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)	

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 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 木綿豆腐

原材料	アレルゲン
丸大豆	大豆
凝固剤	
消泡剤	

平成28年10月12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
さんまの塩焼き		さんま塩水漬	50.00	50.00
小松菜のおろし和え		だいこん	20.00	26.00
		三温糖	0.20	0.26
	①	こいくちしょうゆ	0.40	0.52
		こまつな	13.00	16.90
		にんじん	8.00	10.40
		ブラックマッペもやし	20.00	26.00
		はくさい	15.00	19.50
	①	こいくちしょうゆ	1.00	1.30
		三温糖	0.50	0.65
		食塩	0.20	0.26
	ふのすまし汁	②	焼きふ	2.00
		たまねぎ	25.00	32.50
		にんじん	10.00	13.00
		しめじ	8.00	10.40
		カットわかめ	0.50	0.65
		かまぼこ	8.00	10.40
		葉ねぎ	5.00	6.50
③		削り節	2.00	2.60
		だしこんぶ	1.00	1.30
		食塩	0.30	0.39
④		うすくちしょうゆ	2.00	2.60
①	こいくちしょうゆ	1.00	1.30	
ぶどう		ぶどう	20.00	20.00
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
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 焼きふ

原材料	アレルゲン
小麦粉	小麦
グルテン	

③ 削り節

原材料	アレルゲン
鯖節	さば
鰯節	

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

平成28年10月13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
フライドポテト		フライドポテト	36.00	46.80
		なたね油	3.60	4.68
ブロッコリーといかのマリネ		ブロッコリー	18.00	23.40
		いか	10.00	13.00
		たまねぎ	15.00	19.50
		赤ピーマン	4.00	5.20
		黄ピーマン	4.00	5.20
		穀物酢	2.00	2.60
		① サラダ油	1.00	1.30
		② こいくちしょうゆ	0.20	0.26
		上白糖	0.20	0.26
		食塩	0.10	0.13
ミートボールのクリーム煮		③ ミートボール	40.00	52.00
		たまねぎ	35.00	45.50
		マカロニ(小麦)	6.00	7.80
		にんじん	15.00	19.50
		グリーンピース	8.00	10.40
		とうもろこし	8.00	10.40
		① サラダ油	0.40	0.52
		④ チキンスープ	3.00	3.90
		普通牛乳	20.00	26.00
		⑤ ベシヤメルソース	8.00	10.40
牛乳		白ワイン	0.60	0.78
		⑥ コンソメ	0.40	0.52
		食塩	0.20	0.26
		こしょう	0.02	0.03
		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 ミートボール

原材料	アレルゲン
牛肉	小麦
鶏肉	牛肉
たまねぎ	大豆
豚肉	鶏肉
パン粉	豚肉
小麦たん白	
でん粉	
しょうゆ	
砂糖	
食塩	
酵母エキス	
香辛料	
水	

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 ベシヤメルソース

原材料	アレルゲン
乳製品(脱脂粉乳)	乳
ホエイパウダー	小麦
全粉乳	大豆
チーズ	
バター	
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	

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	

平成28年10月14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
マーボー大根		だいこん	85.00	110.50
		牛肉(ひき肉)	25.00	32.50
		豚肉(ひき肉)		
		にんじん	20.00	26.00
		たまねぎ	35.00	45.50
		たけのこ水煮缶詰	15.00	19.50
		根深ねぎ	4.00	5.20
		乾しいたけ	0.50	0.65
		しょうが	0.50	0.65
		にんにく	0.20	0.26
		① 赤みそ	10.00	13.00
		② サラダ油	0.40	0.52
		豆板醤	0.20	0.26
		三温糖	0.10	0.13
		③ こいくちしょうゆ	1.20	1.56
		④ 清酒	0.80	1.04
		⑤ 中華スープの素	0.50	0.65
		じゃがいもでん粉	1.10	1.43
	ぎょうざ(2個)	⑥ ぎょうざ	36.00	36.00
	パンサンスー		緑豆はるさめ	5.00
		きくらげ	1.00	1.30
		⑦ ハム(鶏肉)	8.00	10.40
		にんじん	8.00	10.40
		きゅうり	13.00	16.90
		大豆もやし	15.00	19.50
		③ こいくちしょうゆ	2.00	2.60
		穀物酢	1.80	2.34
		⑧ ごま油	1.00	1.30
		上白糖	0.50	0.65
		食塩	0.10	0.13
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 赤みそ

原材料	アレルゲン
大豆	大豆
食塩	
大麦	
米	
酒精	

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 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 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	

⑥ ぎょうざ

原材料	アレルゲン
豚肉	小麦
キャベツ	大豆
玉ネギ	豚肉
ネギ	
ニラ	
ニンニク	
生姜	
人参	
椎茸	
植物性蛋白	
砂糖	
塩	
みりん	
醤油	
ポークエキス	
コショウ	
小麦粉	
醸造調味料	
還元水あめ	
水	

⑦ ハム(鶏肉)

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 メース ペパー)	
水	

⑧ 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10月17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
さばのホイル焼き	①	さばホイル焼き	60.00	60.00
きゅうりとキャベツの酢の物		キャベツ	25.00	32.50
		きゅうり	10.00	13.00
		にんじん	8.00	10.40
		カットわかめ	0.30	0.39
		しらす干し	3.00	3.90
		すりごま	0.50	0.65
		ごま	0.50	0.65
		上白糖	1.00	1.30
		穀物酢	1.80	2.34
		② こいくちしょうゆ	1.80	2.34
		食塩	0.05	0.07
豚汁		豚肉	15.00	19.50
		にんじん	15.00	19.50
		はくさい	15.00	19.50
		だいこん	15.00	19.50
		ごぼう	10.00	13.00
		さつまいも	35.00	45.50
		こんにゃく	15.00	19.50
		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	0.10	0.13	
牛乳		普通牛乳	206.00	206.00

原材料配合表

① さばホイル焼き

原材料	アレルギー
さば	さば
砂糖	大豆
みそ	
本みりん	
米粉	
水	

② 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	

③ 合わせみそ

原材料	アレルギー
米	大豆
大豆	
大麦	
食塩	

平成28年10月18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
セルフメンチカツ 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
	メンチカツ	①	ポークメンチカツ	50.00
ゆで野菜		なたね油	5.00	6.00
		キャベツ	30.00	39.00
		にんじん	10.00	13.00
		ウスターソース	2.00	2.60
		トンカツソース	7.00	9.10
きのこのスープ	②	ベーコン	7.00	9.10
		しめじ	15.00	19.50
		エリンギ	10.00	13.00
		乾しいたけ	0.60	0.78
		たまねぎ	20.00	26.00
		にんじん	10.00	13.00
		キャベツ	15.00	19.50
		ブラックマッペもやし	10.00	13.00
		とうもろこし	5.00	6.50
		セロリー	2.50	3.25
		③ チキンスープ	5.00	6.50
		④ こいくちしょうゆ	1.00	1.30
		白ワイン	0.60	0.78
		⑤ コンソメ	1.00	1.30
	食塩	0.25	0.33	
	こしょう	0.04	0.05	
スイートポテト	⑥	スイートポテト	30.00	30.00
牛乳		普通牛乳	206.00	206.00

原材料配合表

① ポークメンチカツ

原材料	アレルゲン
豚肉	豚肉
玉葱	小麦
パン粉	大豆
小麦粉	
粒状大豆蛋白	
砂糖	
食塩	
醤油	
胡椒	
生姜	
小麦粉	
植物性ショートニング	
砂糖	
イースト	
食塩	
イーストフード ビタミンC	
小麦粉	
ライ麦粉	
コーンフラワー	
グァーガム(増粘剤)	

② 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	

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 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 スイートポテト

原材料	アレルゲン
さつまいもペースト	大豆
砂糖	
粉末さつまいも	
米粉	
ショートニング	
豆乳	
海藻カルシウム	
植物油脂	
大豆たん白	
ぶどう糖	
食塩	
寒天	
水	
香料	
pH調整剤	
カロチノイド色素	

平成28年10月19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
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)	40.00	52.00
		れんこん	15.00	19.50
		じゃがいもでん粉	1.50	1.95
		なたね油	5.50	7.15
	②	上白糖	1.30	1.69
		こいくちしょうゆ	2.60	3.38
	③	みりん	0.70	0.91
		清酒	0.70	0.91
ゆずきち和え		だいこん	20.00	26.00
		にんじん	8.00	10.40
		はくさい	20.00	26.00
		しらす干し	1.00	1.30
		ゆずきち	1.30	1.69
		穀物酢	0.60	0.78
	④	うすくちしょうゆ	0.60	0.78
		上白糖	0.60	0.78
		食塩	0.20	0.26
	団子汁		白玉	25.00
		かまぼこ	10.00	13.00
		たまねぎ	30.00	39.00
		にんじん	10.00	13.00
		ごぼう	13.00	16.90
		乾しいたけ	1.00	1.30
		葉ねぎ	5.00	6.50
		だしこんぶ	1.00	1.30
⑤		削り節	2.00	2.60
②		こいくちしょうゆ	2.50	3.25
④		うすくちしょうゆ	0.80	1.04
		食塩	0.30	0.39
牛乳			普通牛乳	206.00

原材料配合表

① 鶏肉(でん粉付き)

原材料	アレルゲン
鶏肉(モモ)	鶏肉
澱粉(馬鈴薯)	
食塩	
こしょう	

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 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)	

⑤ 削り節

原材料	アレルゲン
鯖節	さば
鰯節	

平成28年10月20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
キャロットパン		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 クリスタルキャロット	11.00	17.00
栗コロッケ	②	栗コロッケ	40.00	50.00
		なたね油	4.00	5.00
きのこのソテー	③	ベーコン	10.00	13.00
		しめじ	10.00	13.00
		えのきたけ	4.00	5.20
		エリンギ	4.00	5.20
		乾しいたけ	1.40	1.82
		キャベツ	15.00	19.50
		にんじん	8.00	10.40
		アーモンド	3.00	3.90
		レモン果汁	0.60	0.78
		④ マーガリン	1.80	2.34
		⑤ コンソメ	0.20	0.26
		⑥ こいくちしょうゆ	1.00	1.30
		食塩	0.30	0.39
	こしょう	0.02	0.03	
ミネストローネ		豚肉	10.00	13.00
		じゃがいも	20.00	26.00
		たまねぎ	30.00	39.00
		はくさい	10.00	13.00
		セロリー	4.00	5.20
		にんじん	10.00	13.00
		マカロニ(小麦)	5.00	6.50
		トマト水煮	10.00	13.00
		トマトピューレー	3.00	3.90
		⑦ サラダ油	0.30	0.39
		赤ワイン	0.60	0.78
		⑤ コンソメ	0.80	1.04
		食塩	0.60	0.78
		こしょう	0.03	0.04
	⑧ チキンスープ	6.00	7.80	
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 栗コロッケ

原材料	アレルゲン
じゃがいも	小麦
小麦粉	大豆
砂糖	
ショートニング	
大豆	
イースト	
食塩	
栗	
小麦粉	
澱粉	
植物性たん白	
植物性油脂	
食塩	
玉葱	
食用大豆油	
砂糖	
マッシュポテト	
みりん	
食塩	
澱粉	
ブラックペッパー	
水	

③ 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	

④ 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	

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 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	

⑧ チキンスープ

原材料	アレルゲン
鶏ガラ	鶏肉
玉ねぎ	
水	

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	
豚キムチ		豚肉	25.00	32.50	
	①	白菜キムチ	10.00	13.00	
		大豆もやし	18.00	23.40	
		たまねぎ	15.00	19.50	
		はくさい	20.00	26.00	
		にんじん	10.00	13.00	
	②	サラダ油	0.50	0.65	
		豆板醤	0.01	0.01	
	③	中華スープの素	0.40	0.52	
	④	こいくちしょうゆ	1.00	1.30	
	⑤	清酒	0.80	1.04	
		みりん	0.30	0.39	
	にら卵スープ		鶏卵	15.00	19.50
		⑥	木綿豆腐	30.00	39.00
		にら	10.00	13.00	
		にんじん	10.00	13.00	
		たまねぎ	15.00	19.50	
		しめじ	8.00	10.40	
		乾しいたけ	1.00	1.30	
③		中華スープの素	0.80	1.04	
⑦		チキンスープ	4.00	5.20	
④		こいくちしょうゆ	0.80	1.04	
		食塩	0.10	0.13	
	こしょう	0.01	0.01		
杏仁豆腐	⑧	杏仁豆腐	40.00	40.00	
牛乳		普通牛乳	206.00	206.00	

① 白菜キムチ

原材料	アレルゲン
はくさい	りんご
たまねぎ	小麦
にんじん	大豆
砂糖	さば
食塩	
りんご	
にんにく	
しょうゆ(小麦を含む)	
昆布エキス	
カツオエキス(さばを含む)	
生姜	
唐辛子	
調味料(アミノ酸等)	
香辛料抽出物	
酸味料	
トウガラシ色素	
ホップ抽出物	
ショ糖脂肪酸エステル	

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 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 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 木綿豆腐

原材料	アレルゲン
丸大豆	大豆
凝固剤	
消泡剤	

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 杏仁豆腐

原材料	アレルゲン
牛乳	乳
砂糖混合ぶどう糖果糖液糖	
水飴	
ホイップクリーム	
脱脂粉乳	
ゲル化剤(増粘多糖類)	
香料	
クエン酸鉄	
水	

平成28年10月24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
ビビンバ		牛肉	25.00	32.50
		にんにく	0.50	0.65
		たまねぎ	30.00	39.00
		① 白菜キムチ	10.00	13.00
		乾しいたけ	0.60	0.78
		大豆もやし	20.00	26.00
		ほうれんそう	15.00	19.50
		にんじん	10.00	13.00
		② ごま油	0.50	0.65
		③ 中華スープの素	0.30	0.39
		④ こいくちしょうゆ	1.50	1.95
		⑤ 赤みそ	2.50	3.25
		豆板醤	0.30	0.39
		上白糖	0.20	0.26
		みりん	1.00	1.30
		⑥ 清酒	1.00	1.30
		食塩	0.30	0.39
しゅうまい(2個)	⑦	しゅうまい	36.00	36.00
わかめスープ		カットわかめ	0.80	1.04
		⑧ 木綿豆腐	20.00	26.00
		キャベツ	30.00	39.00
		にんじん	10.00	13.00
		エリンギ	10.00	13.00
		ごま	0.50	0.65
		葉ねぎ	5.00	6.50
		③ 中華スープの素	0.80	1.04
		⑨ チキンスープ	4.00	5.20
		食塩	0.15	0.20
		⑩ うすくちしょうゆ	0.50	0.65
		④ こいくちしょうゆ	2.30	2.99
	梨ゼリー	⑪	梨ゼリー	40.00
牛乳		普通牛乳	206.00	206.00

原材料配合表

① 白菜キムチ

原材料	アレルギー
はくさい	りんご
たまねぎ	小麦
にんじん	大豆
砂糖	さば
食塩	
りんご	
にんにく	
しょうゆ(小麦を含む)	
昆布エキス	
カツオエキス(さばを含む)	
生姜	
唐辛子	
調味料(アミノ酸等)	
香辛料抽出物	
酸味料	
トウガラシ色素	
ホップ抽出物	
シヨ糖脂肪酸エステル	

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 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	

④ 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	

⑤ 赤みそ

原材料	アレルギー
大豆	大豆
食塩	
小麦	
米	
酒精	

⑥ 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	

⑦ 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	

⑧ 木綿豆腐

原材料	アレルギー
丸大豆	大豆
凝固剤	
消泡剤	

⑨ チキンスープ

原材料	アレルギー
鶏ガラ	鶏肉
玉ねぎ	
水	

⑩ 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	
ソルビット	
調味料(アミノ酸等)	
ビタミンB1	
甘味料(甘草・ステビア)	

⑪ 梨ゼリー

原材料	アレルギー
なし果汁	大豆
糖類(砂糖)	
ぶどう糖果糖液糖	
ぶどう糖)	
デキストリン	
寒天	
トレハロース	
ゲル化剤(増粘多糖類)	
酸味料	
香料	
水	

平成28年10月25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		いちごジャム	10.00	15.00
オムレツ	①	オムレツ	40.00	50.00
シーフードサラダ		いか	12.00	15.60
		えび	12.00	15.60
		まぐろ水煮	10.00	13.00
		キャベツ	25.00	32.50
		にんじん	15.00	19.50
		② サラダ油	1.20	1.56
		穀物酢	2.00	2.60
		③ こいくちしょうゆ	1.00	1.30
		食塩	0.20	0.26
	こしょう	0.01	0.01	
ビーフシチュー		牛肉	20.00	26.00
		じゃがいも	40.00	52.00
		にんじん	12.00	15.60
		たまねぎ	40.00	52.00
		しめじ	12.00	15.60
		グリーンピース	4.00	5.20
		② サラダ油	0.50	0.65
		トマト水煮	15.00	19.50
		④ デミグラスソース	13.00	16.90
		ケチャップ	5.00	6.50
		⑤ ビーフシチュールウ	7.00	9.10
		赤ワイン	1.00	1.30
		ウスターソース	1.00	1.30
		⑥ チキンスープ	4.00	5.20
		⑦ コンソメ	0.50	0.65
		こしょう	0.03	0.04
		上白糖	0.60	0.78
		食塩	0.20	0.26
		小麦粉	2.00	2.60
	牛乳		普通牛乳	206.00

① オムレツ

原材料	アレルゲン
鶏卵	卵
だし汁	小麦
でんぷん	大豆
砂糖	
食塩	
植物油脂	

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 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 デミグラスソース

原材料	アレルゲン
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	

⑤ ビーフシチュールウ

原材料	アレルゲン
小麦粉	小麦
食用動物油脂(ラード)	大豆
食塩	
糖類(砂糖)	
ぶどう糖	
トマトペースト	
オニオン(デキストリン)	
炭酸Ca	
ガーリック(デキストリン)	
ぶどう糖	
脱脂大豆	
炭酸Ca	
酵母エキス	
香辛料(ペッパー)	
コーンパウダー	
米粉	
シナモン	
ローレル	
カラメル色素	
調味料(核酸)	

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(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10月26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
三色丼		鶏肉	30.00	39.00
		しょうが	0.50	0.65
		① サラダ油	1.00	1.30
		② 清酒	1.00	1.30
		③ こいくちしょうゆ	2.00	2.60
		三温糖	1.00	1.30
		食塩	0.10	0.13
		④ いり玉子	25.00	32.50
		えだまめ	12.00	15.60
	大根の梅肉和え		だいこん	30.00
		はくさい	15.00	19.50
		にんじん	8.00	10.40
		⑤ ねりうめ	1.50	1.95
		穀物酢	0.80	1.04
		③ こいくちしょうゆ	1.00	1.30
		食塩	0.05	0.07
		上白糖	0.20	0.26
なめこのみそ汁		なめこ	25.00	32.50
		⑥ 木綿豆腐	15.00	19.50
		たまねぎ	20.00	26.00
		にんじん	8.00	10.40
		⑦ 油揚げ	4.00	5.20
		カットわかめ	0.20	0.26
		葉ねぎ	5.00	6.50
		だしいりこ	2.00	2.60
		だしこんぶ	0.10	0.13
		⑧ 合わせみそ	11.00	14.30
アップルパイ	⑨	アップルパイ	25.00	25.00
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 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 いり玉子

原材料	アレルゲン
鶏卵	卵
だし汁	小麦
でんぷん	大豆
砂糖	
食塩	
植物油脂	

⑤ 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	

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 油揚げ

原材料	アレルゲン
大豆	大豆
植物油	
凝固剤	
消泡剤	

⑧ 合わせみそ

原材料	アレルゲン
米	大豆
大豆	
大麦	
食塩	

⑨ アップルパイ

原材料	アレルゲン
小麦粉	小麦
マーガリン	卵
全卵	乳
脱脂粉乳	りんご
食塩	大豆
りんご	
砂糖	
全卵	
ブルーベリー	
レモン果汁	
りんご食物繊維	
ゲル化剤(増粘多糖類加工デンプン)	
乳化剤	
香料	
ピロリン酸第二鉄	
カロチノイド色素	
調整水	

平成28年10月27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 Coppapan		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
	チョコ大豆	①	チョコ大豆	10.00
ミートソーススパゲッティ		スパゲッティ(小麦)	25.00	32.50
		牛肉	20.00	26.00
		豚肉	0.00	0.00
		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
		② サラダ油	1.00	1.30
		ケチャップ	8.00	10.40
		トマト水煮	10.00	13.00
		③ デミグラスソース	8.00	10.40
	ウスターソース	0.80	1.04	
	④ コンソメ	0.50	0.65	
	食塩	0.20	0.26	
	こしょう	0.03	0.04	
わかさぎのフリッター	⑤	わかさぎフリッター	22.00	28.60
		なたね油	2.20	2.86
野菜のカラフルソテー	⑥	鶏肉(加工品)	10.00	13.00
		キャベツ	25.00	32.50
		にんじん	10.00	13.00
		黄ピーマン	8.00	10.40
		② サラダ油	0.50	0.65
		④ コンソメ	0.40	0.52
		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 チョコ大豆

原材料	アレルゲン
食用植物油脂	大豆
食用精製加工油脂	乳
砂糖	
大豆粉	
ココアパウダー	
ブドウ糖	
脱脂粉乳	
食塩	
炭酸カルシウム	
植物レシチン	
香料	

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 デミグラスソース

原材料	アレルゲン
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 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 わかさぎフリッター

原材料	アレルゲン
わかさぎ	小麦
小麦粉	大豆
澱粉(コーン)	
植物性蛋白(大豆)	
ベーキングパウダー	
食塩	
揚げ油(なたね)	
加水	

⑥ 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	

平成28年10月28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
かつおの照り焼き	①	かつおみりん漬	40.00	50.00
キャベツのゆかり和え		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
		ゆかり	0.80	1.04
		② こいくちしょうゆ	0.60	0.78
筑前煮		鶏肉	20.00	26.00
		にんじん	15.00	19.50
		ごぼう	15.00	19.50
		れんこん	15.00	19.50
		さといも	20.00	26.00
		こんにゃく	10.00	13.00
		たけのこ水煮缶詰	10.00	13.00
		乾しいたけ	0.50	0.65
		竹輪	10.00	13.00
		さやいんげん	7.00	9.10
		③ 高野豆腐	4.00	5.20
		④ サラダ油	0.50	0.65
		和風だしの素	0.50	0.65
		三温糖	1.80	2.34
		食塩	0.20	0.26
		② こいくちしょうゆ	4.50	5.85
		みりん	1.00	1.30
		⑤ 清酒	0.60	0.78
牛乳		普通牛乳	206.00	206.00

① かつおみりん漬

原材料	アレルギー
かつお	小麦
醤油	大豆
味醂	
砂糖	
酒	
澱粉	

② 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	

③ 高野豆腐

原材料	アレルギー
大豆	大豆
凝固剤	
重曹	
消泡剤	

④ 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	

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	

平成28年10月31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
ちくわの磯辺揚げ	①	ちくわ磯辺揚げ	30.00	30.00
		なたね油	3.00	3.00
かぼちゃのそぼろ煮		かぼちゃ	50.00	65.00
		鶏肉	20.00	26.00
		さやいんげん	4.00	5.20
		しょうが	1.00	1.30
	②	サラダ油	0.60	0.78
	③	清酒	0.60	0.78
	④	こいくちしょうゆ	2.50	3.25
		みりん	0.60	0.78
		三温糖	1.00	1.30
みぞれ汁	⑤	木綿豆腐	30.00	39.00
		鶏肉	8.00	10.40
		たまねぎ	20.00	26.00
		しめじ	10.00	13.00
		にんじん	10.00	13.00
		だいこん	25.00	32.50
		葉ねぎ	5.00	6.50
	⑥	削り節	2.00	2.60
		だしこんぶ	1.00	1.30
		食塩	0.30	0.39
	④	こいくちしょうゆ	2.00	2.60
	⑦	うすくちしょうゆ	1.00	1.30
	パンプキンパバロア	⑧	パンプキンパバロア	30.00
牛乳		普通牛乳	206.00	206.00

① ちくわ磯辺揚げ

原材料	アレルゲン
ちくわ(ピロリン酸鉄を含む)	小麦
小麦粉	大豆
植物油	
砂糖	
あおさ	
しょうゆ	
加工デンプン	
水	
大豆油	

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	
小麦たんぱく加水分解物	

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 木綿豆腐

原材料	アレルゲン
丸大豆	大豆
凝固剤	
消泡剤	

⑥ 削り節

原材料	アレルゲン
鯖節	さば
鰯節	

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

⑧ パンプキンパバロア

原材料	アレルゲン
水あめ	大豆
かぼちゃペースト	
砂糖	
植物油脂	
豆乳	
大豆粉	
食塩	
水	
ゲル化剤 (増粘多糖類 加工デンプン)	
乳化剤	
pH調整剤	
香料	
ピロリン酸第二鉄	
植物油脂	
豆乳	
砂糖	
水あめ	
大豆粉	
水	
安定剤(増粘多糖類)	
乳化剤	
pH調整剤	
香料	