

# 平成28年11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11月1日(火) 学校給食献立表

原材料配合表

献立名	配合表	食品名	1人当たり予定可食量(g)		
			小学校	中学校	
小レーズンパン		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	
		レーズン	9.00	11.70	
	ほうれんそうオムレツ	①	ほうれんそうオムレツ	50.00	50.00
	たっぷり野菜の スープ煮	②	ベーコン	10.00	13.00
		にんじん	12.00	15.60	
		たまねぎ	30.00	39.00	
		ブラックマッペもやし	18.00	23.40	
		だいこん	15.00	19.50	
		トマト缶詰	8.00	10.40	
		キャベツ	30.00	39.00	
		こまつな	6.00	7.80	
		スイートコーン	12.00	15.60	
		③ チキンスープ	2.00	2.60	
		④ コンソメ	1.20	1.56	
		白ワイン	0.80	1.04	
		⑤ こいくちしょうゆ	0.50	0.65	
		⑥ うすくちしょうゆ	1.30	1.69	
		食塩	0.25	0.33	
		こしょう	0.02	0.03	
焼きいも		さつまいも	70.00	90.00	
牛乳		普通牛乳	206.00	206.00	

① ほうれんそうオムレツ

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

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 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 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 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11月2日(水) 学校給食献立表

献立名	配合表	食品名	1人当たり予定可食量(g)	
			小学校	中学校
麦ごはん		精白米	70.00	90.00
		強化米	0.21	0.27
		おおむぎ米粒麦	7.00	9.00
白身魚のあまがらめ		ホキ(でん粉付き)	36.00	46.80
		れんこん	15.00	19.50
		じゃがいもでん粉	1.50	1.95
		なたね油	5.10	6.63
	①	えだまめ	5.00	6.50
		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
切干しだいこんとちくわのごま酢和え	③	清酒	0.80	1.04
		切干しだいこん	3.00	3.90
		竹輪	6.00	7.80
		にんじん	7.00	9.10
		ブラックマップモやし	10.00	13.00
		スイートコーン	5.00	6.50
		ごま	0.80	1.04
		穀物酢	1.80	2.34
		上白糖	1.00	1.30
		食塩	0.10	0.13
	②	こいくちしょうゆ	1.20	1.56
すまし汁	④	木綿豆腐	30.00	36.00
	⑤	油揚げ	6.00	7.80
		にんじん	10.00	13.00
		たまねぎ	20.00	26.00
		乾しいたけ	0.10	0.13
		カットわかめ	0.30	0.40
	⑥	焼きふ	1.20	1.56
		葉ねぎ	4.00	5.20
	③	清酒	1.00	1.30
		みりん	0.80	1.04
		食塩	0.30	0.39
	⑦	うすくちしょうゆ	2.00	2.60
	②	こいくちしょうゆ	0.50	0.65
		だしこんぶ	1.00	1.30
	⑧	削り節	2.00	2.60
牛乳		普通牛乳	206.00	206.00

原材料配合表

① えだまめ

原材料	アレルゲン
えだまめ	大豆
食塩	

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 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 焼きふ

原材料	アレルゲン
小麦粉	小麦
グルテン	

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 削り節

原材料	アレルゲン
鯖節	さば
鰯節	

平成28年11月4日(金) 学校給食献立表

原材料配合表

献立名	配合表	食品名	1人当たり予定可食量(g)	
			小学校	中学校
セルフおにぎり 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
		焼きのり	3.00	3.00
	①	① 昆布のつくだ煮	10.00	10.00
		まぐろ水煮	25.00	32.50
		ノンエッグマヨネーズ	6.00	7.80
		食塩	0.10	0.13
きんぴら		ごぼう	16.00	20.80
		平天	5.00	6.50
		つきこんにやく	13.00	16.90
		にんじん	5.00	6.50
		さやいんげん	5.00	6.50
		② ごま油	0.80	1.04
		③ こいくちしょうゆ	2.00	2.60
		三温糖	0.50	0.65
		みりん	1.00	1.30
		④ 清酒	1.00	1.30
		一味とうがらし	0.01	0.01
		ごま	0.40	0.52
きのこのみそ汁		⑤ 木綿豆腐	30.00	39.00
		⑥ 油揚げ	8.00	10.40
		にんじん	6.00	7.80
		乾しいたけ	0.10	0.13
		しめじ	5.00	6.50
		はくさい	25.00	32.50
		まいたけ	5.00	6.50
		えのきたけ	2.00	2.60
		葉ねぎ	5.00	6.50
		だしiriこ	2.00	2.60
	だしこんぶ	0.10	0.13	
	⑦ 合わせみそ	11.00	14.30	
牛乳		普通牛乳	206.00	206.00

① 昆布のつくだ煮

原材料	アレルゲン
昆布	小麦
本醸造醤油	大豆
砂糖	ごま
本みりん	
白煎りゴマ	
水飴	
寒天	
上水	

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 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 合わせみそ

原材料	アレルゲン
米	大豆
大豆	
大麦	
食塩	

平成28年11月7日(月) 学校給食献立表

原材料配合表

献立名	配合表	食品名	1人当たり予定可食量(g)	
			小学校	中学校
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	1.50	1.95
丸天の煮つけ		丸天	30.00	50.00
		三温糖	0.50	0.83
	①	こいくちしょうゆ	1.10	1.83
	②	清酒	0.50	0.83
		みりん	0.50	0.83
ほうれんそうのごま和え		ほうれんそう	15.00	19.50
		キャベツ	22.00	28.60
		にんじん	10.00	13.00
		ごま	0.80	1.04
		三温糖	1.20	1.56
		食塩	0.10	0.13
	①	こいくちしょうゆ	1.50	1.95
根菜のみそ汁		鶏肉	5.00	6.50
	③	木綿豆腐	30.00	39.00
	④	油揚げ	8.00	10.40
		にんじん	10.00	13.00
		だいこん	20.00	26.00
		さといも	20.00	26.00
		ごぼう	8.00	10.40
		葉ねぎ	5.00	6.50
		だしiriこ	2.00	2.60
		だしこんぶ	0.10	0.13
	⑤	合わせみそ	11.00	14.30
	牛乳		普通牛乳	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	

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	
凝固剤	
消泡剤	

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	

⑤ 合わせみそ

原材料	アレルゲン
米	大豆
大豆	
大麦	
食塩	

平成28年11月8日(火) 学校給食献立表

原材料配合表

献立名	配合表	食品名	1人当たり予定可食量(g)	
			小学校	中学校
減ごはん		精白米	70.00	90.00
		強化米	0.21	0.27
小籠包	①	小籠包	25.00	25.00
皿うどん	②	皿うどんめん	20.00	30.00
皿うどんのあん		豚肉	10.00	13.00
		いか	15.00	19.50
		かまぼこ	12.00	15.60
		にんじん	15.00	19.50
		はくさい	35.00	45.50
		たまねぎ	25.00	32.50
		たけのこ水煮缶詰	12.00	15.60
		ブラックマッペもやし	30.00	39.00
		乾しいたけ	0.10	0.13
		しょうが	0.50	0.65
	③	ごま油	1.00	1.30
	④	中華スープの素	0.80	1.04
	⑤	こいくちしょうゆ	5.00	6.50
		上白糖	0.50	0.65
		食塩	0.10	0.13
	⑥	清酒	1.00	1.30
		こしょう	0.02	0.03
		じゃがいもでん粉	3.00	3.90
かりぼりがらめ		おかずいりこ	4.00	5.20
		アーモンド	4.00	5.20
		紫いもチップス	4.00	5.20
		上白糖	1.00	1.30
		みりん	1.30	1.69
	⑤	こいくちしょうゆ	0.20	0.26
		ごま	0.40	0.52
牛乳		普通牛乳	206.00	206.00

① 小籠包

原材料	アレルゲン
豚肉	小麦
たまねぎ	豚肉
竹の子	鶏肉
キャベツ	大豆
鶏肉	ゼラチン
粒状大豆たん白	
調味料 (かつお粉 こんぶ粉 ほたて粉)	
香辛料	
酵母エキス	
発酵調味液	
しょうゆ	
米油	
食塩	
ゼラチン	
飲料水	
小麦粉	
大豆粉末	
食塩	
砂糖	
飲料水	

② 皿うどんめん

原材料	アレルゲン
小麦粉	小麦
食用植物油(なたね油)	
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 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11月9日(水) 学校給食献立表

原材料配合表

献立名	配合表	食品名	1人当たり予定可食量(g)	
			小学校	中学校
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
魚のもみじ焼き		さわら	50.00	50.00
		にんじん	0.50	0.50
		ノンエッグマヨネーズ	6.00	6.00
大根葉のごま炒め		だいこん葉	10.00	13.00
		キャベツ	10.00	13.00
		にんじん	5.00	6.50
		① サラダ油	0.20	0.26
		食塩	0.15	0.20
		② うすくちしょうゆ	0.50	0.65
		ごま	0.60	0.78
		③ ごま油	0.60	0.78
おでん		鶏肉	8.00	1.04
		にんじん	12.00	15.60
		だいこん	45.00	58.50
		こんにゃく	22.00	28.60
		さといも	25.00	32.50
		④ うずら卵水煮缶詰	18.00	23.40
		竹輪	5.00	6.50
		⑤ キャロットミニがんも	10.00	13.00
		角切り昆布	0.70	0.91
		⑥ こいくちしょうゆ	4.00	5.20
		三温糖	1.00	1.30
		⑦ 清酒	1.00	1.30
		食塩	0.20	0.26
		みりん	0.80	1.04
		だしこんぶ	0.50	0.65
	⑧ 削り節	1.00	1.30	
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 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)	

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 うずら卵水煮缶詰

原材料	アレルゲン
うずら卵	卵
食塩	

⑤ キャロットミニがんも

原材料	アレルゲン
粉末状大豆たん白	大豆
植物油脂	
にんじん	
上新粉	
おから	
食塩	
砂糖	
揚げ油(植物油脂)	
クエン酸	
水	

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 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 削り節

原材料	アレルゲン
鯖節	さば
鰯節	

平成28年11月10日(木) 学校給食献立表

原材料配合表

献立名	配合表	食品名	1人当たり予定可食量(g)	
			小学校	中学校
セルフエビカツ 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
	エビカツ	①	エビカツ	40.00
キャベツとにん じんのマヨネー ズ和え		なたね油	4.00	5.00
		キャベツ	20.00	26.00
コーンポタージュ		にんじん	7.00	9.10
		ノンエッグマヨネーズ	7.00	9.10
		② ベーコン	5.00	6.50
		たまねぎ	10.00	13.00
		スイートコーン	25.00	32.50
		じゃがいも	10.00	13.00
		クリームコーン缶	15.00	19.50
		パセリ	30.00	39.00
		③ コーンポタージュの素	0.40	0.52
		普通牛乳	7.00	9.10
牛乳		④ コンソメ	25.00	32.50
		食塩	0.60	0.78
		こしょう	0.30	0.39
		普通牛乳	0.02	0.03
		普通牛乳	206.00	206.00

① エビカツ

原材料	アレルゲン
えび	小麦
砂糖	大豆
えびパウダー	えび
パン衣	
乾燥パン粉	
小麦粉	
砂糖	
でん粉	
食塩	
酵母エキス	
香辛料	
サンゴ未焼成カルシウム	
ピロリン酸第二鉄	
水	

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 コーンポタージュの素

原材料	アレルゲン
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)	

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	

平成28年11月11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
ハヤシライス		牛肉	20.00	26.00
		にんじん	15.00	19.50
		たまねぎ	55.00	71.50
		じゃがいも	30.00	39.00
		マッシュルーム	6.00	7.80
		しめじ	8.00	10.40
		グリーンピース	5.00	6.50
		にんにく	0.20	0.26
		① アップルソース	2.00	2.60
		トマト缶詰	10.00	13.00
		ケチャップ	3.00	3.90
		② コンソメ	0.80	1.04
		③ お好みソース	0.50	0.65
		④ デミグラスソース	5.00	6.50
		⑤ マーガリン	3.00	3.90
		赤ワイン	1.00	1.30
		⑥ ハヤシルウ	8.00	10.40
		食塩	0.25	0.33
		こしょう	0.02	0.03
		小麦粉	2.00	2.60
じゃこサラダ		しらす干し	3.50	4.55
		キャベツ	28.00	36.40
		きゅうり	10.00	13.00
		にんじん	8.00	10.40
		スイートコーン	10.00	13.00
		ごま	0.70	0.91
		⑦ こいくちしょうゆ	1.90	2.47
		穀物酢	1.90	2.47
		食塩	0.10	0.13
		上白糖	1.00	1.30
		オリーブ油	1.00	1.30
柿		柿	40.00	40.00
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 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 (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	

③ 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	

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(加工でん粉)	
水	

⑤ 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	
食塩	
乳化剤	
アナトー色素	
酸化防止剤(ビタミンE)	
水	

⑥ ハヤシルウ

原材料	アレルゲン
小麦粉	小麦
豚脂	大豆
砂糖	豚肉
食塩	
ブラウンルウ	
トマトパウダー	
でんぷん	
粉末ソース	
トマト調味料	
着色料 (カラメル パプリカ色素)	
加工でんぷん	
調味料(アミノ酸等)	
酸味料	

⑦ 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11月14日(月) 学校給食献立表

原材料配合表

献立名	配合表	食品名	1人当たり予定可食量(g)	
			小学校	中学校
ごはん		精白米	77.00	99.00
		強化米	0.21	0.27
たこカツ	①	たこカツ	40.00	40.00
		なたね油	4.00	4.00
高菜と鶏肉のそぼろ		鶏肉(ひき肉)	10.00	13.00
	②	たかな	12.00	15.60
		にんじん	5.00	6.50
		しらす干し	0.80	1.04
		ごま	0.10	0.13
		みりん	0.40	0.52
	③	こいくちしょうゆ	0.10	0.13
	④	ごま油	0.50	0.65
のりのみそ汁	⑤	木綿豆腐	40.00	52.00
		のり	0.80	1.04
		乾しいたけ	0.10	0.13
		だいこん	30.00	39.00
		にんじん	20.00	26.00
	⑥	油揚げ	5.00	6.50
		葉ねぎ	5.00	6.50
	⑦	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
みかん		みかん	80.00	80.00
牛乳		普通牛乳	206.00	206.00

① たこカツ

原材料	アレルゲン
たこ	小麦
パン粉	大豆
たら	いか
小麦粉	
馬鈴薯でん粉	
とうもろこしでん粉	
小麦でん粉	
ほぎ	
粉末状大豆たん白	
砂糖	
コーンフラワー	
酵母エキス	
食塩	
イカエキス	
しょう油	
水	

② たかな

原材料	アレルゲン
高菜	大豆
ごま	ごま
漬け原料 (食塩 醸造酢)	
調味料(アミノ酸)	
着色料 ウコン 紅花黄	
酸味料 クエン酸	
甘味料 アセスルファムK	

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 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 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
菜種油	
凝固剤	

⑦ 合わせみそ

原材料	アレルゲン
米	大豆
大豆	
食塩	
麴	

平成28年11月15日(火) 学校給食献立表

原材料配合表

献立名	配合表	食品名	1人当たり予定可食量(g)	
			小学校	中学校
セルフカレーパン コッペパン (よこわり)		小麦粉	49.50	76.50
		米粉	5.50	8.50
		ショートニング	3.30	5.10
		小麦グルテン	2.75	4.25
		上白糖	2.75	4.25
		脱脂粉乳	2.20	3.40
		生イースト	1.38	2.13
		食塩	0.94	1.45
		イーストフード	0.06	0.09
	カレーパンの具		牛肉(ひき肉)	25.00
		豚肉(ひき肉)		
		にんにく	0.10	0.13
		しょうが	0.10	0.13
		たまねぎ	18.00	23.40
		にんじん	5.00	6.50
		大豆水煮	5.00	6.50
		① パン粉	1.50	1.95
		② サラダ油	0.30	0.39
		カレー粉	0.20	0.26
		食塩	0.10	0.13
		ウスターソース	0.30	0.39
		上白糖	0.20	0.26
		③ コンソメ	0.10	0.13
		ケチャップ	0.50	0.65
		こしょう	0.01	0.01
ほうれんそうのク リーム煮			鶏肉	8.00
		じゃがいも	45.00	58.50
		たまねぎ	35.00	45.50
		ほうれんそう	15.00	19.50
		にんじん	15.00	19.50
		普通牛乳	25.00	32.50
		豆乳	8.00	10.40
		② サラダ油	0.50	0.65
		小麦粉	4.00	5.20
		④ チキンスープ	3.00	3.90
		③ コンソメ	1.00	1.30
	食塩	0.50	0.65	
	こしょう	0.02	0.03	
かんきつミックス		みかん缶詰	40.00	52.00
		ぼんかん缶詰	20.00	26.00
		甘夏みかん缶詰	20.00	26.00
牛乳		普通牛乳	206.00	206.00

① 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	

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 チキンスープ

原材料	アレルゲン
鶏ガラ	鶏肉
玉ねぎ	
水	

平成28年11月16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	0.21	0.27
麻婆豆腐	①	木綿豆腐	110.00	143.00
		豚肉(ひき肉)	20.00	26.00
		乾しいたけ	0.10	0.13
		しょうが	0.30	0.39
		にんにく	0.30	0.39
		たけのこ水煮缶詰	10.00	13.00
		たまねぎ	50.00	65.00
		にんじん	15.00	19.50
		葉ねぎ	5.00	6.50
		② 赤みそ	6.00	7.80
		③ ごま油	0.50	0.65
		④ こいくちしょうゆ	4.00	5.20
		⑤ 中華スープの素	0.70	0.91
		上白糖	0.80	1.04
		トウバンジャン	0.10	0.13
		⑥ コチュジャン	0.10	0.13
		⑦ 清酒	0.60	0.78
		みりん	0.60	0.78
		オイスターソース	0.10	0.13
		じゃがいもでん粉	1.20	1.56
③ ごま油	0.80	1.04		
ぎょうざ	⑧	ぎょうざ	18.00	36.00
大根サラダ		だいこん	35.00	45.50
		にんじん	8.00	10.40
		きゅうり	5.00	6.50
		ごま	0.40	0.52
		上白糖	1.00	1.30
	④	こいくちしょうゆ	2.30	2.99
		穀物酢	2.00	2.60
	③	ごま油	1.00	1.30
		食塩	0.10	0.13
	牛乳		普通牛乳	206.00

原材料配合表

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 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 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 コチュジャン

原材料	アレルゲン
米みそ	大豆
水あめ	
麦芽エキス	
米こうじ調味料	
唐辛子	
砂糖	
食塩	
酵母エキス	

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 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	

平成28年11月17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
	いちごジャム		いちごジャム	15.00
岩国れんこんコロッケ	①	岩国れんこんコロッケ	50.00	60.00
		なたね油	5.00	6.00
ひじきサラダ		ほしひじき	1.00	1.30
		まぐろ水煮	8.00	10.40
		にんじん	10.00	13.00
		キャベツ	20.00	26.00
		食塩	0.15	0.20
		② こいくちしょうゆ	1.80	2.34
		上白糖	0.80	1.04
		穀物酢	1.30	1.69
野菜スープ		オリーブ油	1.00	1.30
	③	ベーコン	8.00	10.40
		たまねぎ	30.00	39.00
		ブラックマッペもやし	25.00	32.50
		にんじん	15.00	19.50
		大豆水煮	6.00	7.80
		こまつな	8.00	10.40
		② こいくちしょうゆ	0.50	0.65
		④ うすくちしょうゆ	2.50	3.25
		⑤ チキンスープ	3.00	3.90
		白ワイン	0.60	0.78
		⑥ コンソメ	1.00	1.30
		食塩	0.30	0.39
		こしょう	0.02	0.03
牛乳		普通牛乳	206.00	206.00

① 岩国れんこんコロッケ

原材料	アレルゲン
じゃがいも	小麦
れんこん	鶏肉
鶏肉	大豆
人参	
味噌	
水	
砂糖	
みりん	
お酒	
パン粉	
バターミックス	
水	
酒精	

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 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 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 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 (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11月18日(金) 学校給食献立表

原材料配合表

献立名	配合表	食品名	1人当たり予定可食量(g)		
			小学校	中学校	
減ごはん		精白米	70.00	90.00	
		強化米	0.21	0.27	
わかめうどん	①	うどん	55.00	71.50	
		鶏肉	6.00	7.80	
	②	油揚げ	4.00	5.20	
		にんじん	8.00	10.40	
		だいこん	25.00	32.50	
		乾しいたけ	0.10	0.13	
		カットわかめ	0.50	0.65	
		葉ねぎ	5.00	6.50	
	③	こいくちしょうゆ	1.00	1.30	
	④	うすくちしょうゆ	4.00	5.20	
		食塩	0.10	0.13	
	⑤	清酒	1.00	1.30	
		みりん	1.00	1.30	
		だしこんぶ	1.00	1.30	
		削り節	2.00	2.60	
	厚焼き卵	⑥	厚焼き卵	50.00	50.00
	キャベツといかの酢の物		いか	6.00	7.80
⑤		清酒	0.50	0.65	
		食塩	0.10	0.13	
		キャベツ	22.00	28.60	
		ブラックマッペもやし	12.00	15.60	
		にんじん	6.00	7.80	
		穀物酢	2.00	2.60	
		食塩	0.12	0.16	
③		こいくちしょうゆ	1.50	1.95	
		上白糖	1.00	1.30	
りんごゼリー	⑦	りんごゼリー	40.00	40.00	
牛乳		普通牛乳	206.00	206.00	

① うどん

原材料	アレルゲン
小麦粉	小麦
食塩	
小麦たん白	
水	

② 油揚げ

原材料	アレルゲン
大豆	大豆
菜種油	
凝固剤	

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 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 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 厚焼き卵

原材料	アレルゲン
鶏卵	卵
水	小麦
上白糖	大豆
安定剤(加工澱粉)	
薄口醤油	
食塩	
みりん	
めんつゆ	
ふくらし粉(GDL)	

⑦ りんごゼリー

原材料	アレルゲン
りんご果汁	りんご
糖類 (砂糖、水あめ)	
レモン果汁	
増粘剤 (増粘多糖類 加工でん粉)	
ピロリン酸第二鉄	
水	

平成28年11月21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
白身魚の香味天ぷら	①	白身魚の香味天ぷら	38.00	49.50
		なたね油	3.80	4.95
れんこんの梅肉和え		れんこん	25.00	32.50
		きゅうり	15.00	19.50
		にんじん	8.00	10.40
		ごま	0.30	0.39
		穀物酢	0.60	0.78
		上白糖	0.40	0.52
		② うすくちしょうゆ	1.00	1.30
		食塩	0.10	0.13
		③ ねり梅	1.00	1.30
	えび団子のすまし汁	④	えびボール	25.00
⑤		木綿豆腐	25.00	32.50
		キャベツ	25.00	32.50
		にんじん	15.00	19.50
		えのきたけ	5.00	6.50
		葉ねぎ	5.00	6.50
		② うすくちしょうゆ	3.50	4.55
		⑥ 清酒	0.50	0.65
		みりん	0.50	0.65
		食塩	0.40	0.52
牛乳		だしこんぶ	1.00	1.30
		削り節	2.00	2.60
		普通牛乳	206.00	206.00

① 白身魚の香味天ぷら

原材料	アレルゲン
ホキ	小麦
小麦粉	
とうもろこし澱粉	
揚げ油	
(菜種大豆)	
米粉	
炭酸カルシウム	
青のり	
膨張剤	
食塩	
コショウ	
水	
着色料(ビタミンB2)	

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

③ ねり梅

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 えびボール

原材料	アレルゲン
えび	えび 豚肉
魚肉すり身	
でん粉	
たまねぎ	
豚脂	
水	
発酵調味料	
食塩	
砂糖	
ドロマイト(炭酸CaMg)	
香辛料	
ピロリン酸鉄	

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 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11月22日(火) 学校給食献立表

原材料配合表

献立名	配合表	食品名	1人当たり予定可食量(g)	
			小学校	中学校
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
鶏肉のプロヴァンサルソースがけ	②	鶏肉(加工品)	40.00	50.00
	③	ベーコン	1.00	1.25
		たまねぎ	10.00	12.50
		にんにく	0.10	0.13
		トマト缶詰	5.00	6.25
		オリーブ油	0.80	1.00
	④	うすくちしょうゆ	0.05	0.06
		みりん	0.05	0.06
		白ワイン	1.00	1.25
		食塩	0.20	0.25
		ケチャップ	3.00	3.75
		こしょう	0.01	0.01
	チーズポテト		じゃがいも	25.00
		パセリ	0.10	0.13
⑤		ミックスチーズ	3.00	3.90
		食塩	0.10	0.13
⑥		コンソメ	0.20	0.26
	こしょう	0.01	0.01	
キャベツのスープ	⑦	ウインナー(豚肉・鶏肉)	5.00	6.50
		キャベツ	30.00	39.00
		たまねぎ	25.00	32.50
		にんじん	12.00	15.60
		スイートコーン	8.00	10.40
		こまつな	8.00	10.40
	⑧	チキンスープ	3.00	3.90
	⑥	コンソメ	1.20	1.56
		食塩	0.30	0.39
		白ワイン	0.80	1.04
	④	うすくちしょうゆ	1.00	1.30
		こしょう	0.02	0.03
	牛乳		普通牛乳	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 鶏肉(加工品)

原材料	アレルゲン
鶏肉(モモ)	鶏肉
食塩	
香辛料	

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 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 ミックスチーズ

原材料	アレルゲン
ナチュラルチーズ (生乳、食塩)	乳
セルロース	

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 ウインナー(豚肉・鶏肉)

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	

⑧ チキンスープ

原材料	アレルゲン
鶏ガラ	鶏肉
玉ねぎ	
水	

平成28年11月24日(木) 学校給食献立表

原材料配合表

献立名	配合表	食品名	1人当たり予定可食量(g)	
			小学校	中学校
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
ブルコギ		牛肉	20.00	26.00
		にんにく	0.30	0.39
		しょうが	0.30	0.39
	①	サラダ油	0.50	0.65
		にんじん	10.00	13.00
		にら	7.00	9.10
		大豆もやし	30.00	39.00
		たまねぎ	25.00	32.50
		緑豆はるさめ	2.00	2.60
		上白糖	0.80	1.04
	②	こいくちしょうゆ	2.30	2.99
	③	清酒	1.00	1.30
		食塩	0.10	0.13
	④	中華スープの素	0.20	0.26
		ごま	0.50	0.65
	トウバンジャン	0.10	0.13	
⑤	ごま油	0.50	0.65	
キムチチゲ		ホキ	16.00	20.80
	⑥	木綿豆腐	35.00	45.50
		はくさい	25.00	32.50
		だいこん	20.00	26.00
		にんじん	10.00	13.00
		えのきたけ	3.00	3.90
		根深ねぎ	8.00	10.40
	⑦	はくさいキムチ	8.00	10.40
	⑧	コチュジャン	0.10	0.13
		トウバンジャン	0.05	0.07
	③	清酒	1.00	1.30
		食塩	0.15	0.20
	⑨	うすくちしょうゆ	2.50	3.25
	②	こいくちしょうゆ	0.60	0.78
	④	中華スープの素	0.75	0.98
⑤	ごま油	0.80	1.04	
	じゃがいもでん粉	0.70	0.91	
チーズ	⑩	プロセスチーズ	9.00	15.00
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 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 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 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

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 はくさいキムチ

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
漬け原材料(砂糖、食塩)	さば
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	

⑧ コチュジャン

原材料	アレルゲン
米みそ	大豆
水あめ	
麦芽エキス	
米こうじ調味料	
唐辛子	
砂糖	
食塩	
酵母エキス	
原材料の一部に大豆を含む	

⑨ 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)	

⑩ プロセスチーズ

原材料	アレルゲン
ナチュラルチーズ	乳
乳化剤	
重曹	
水	

平成28年11月25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
セルフフィッシュドッグ コッペパン (よこわり)		小麦粉	49.50	76.50
		米粉	5.50	8.50
		ショートニング	3.30	5.10
		小麦グルテン	2.75	4.25
		上白糖	2.75	4.25
		脱脂粉乳	2.20	3.40
		生イースト	1.38	2.13
		食塩	0.94	1.45
		イーストフード	0.06	0.09
	フィッシュフライ	①	スティックフィッシュフライ	43.00
		なたね油	4.30	4.30
野菜のマヨネーズ和え		キャベツ	20.00	26.00
		にんじん	5.00	6.50
		スイートコーン	5.00	6.50
		ノンエッグマヨネーズ	8.00	10.00
		ベーコン	6.00	7.80
トマトと卵のスープ	②	たまねぎ	25.00	32.50
		にんじん	5.00	6.50
		マカロニ	3.00	3.90
		トマト缶詰	15.00	19.50
		しめじ	5.00	6.50
		こまつな	8.00	10.40
		鶏卵	20.00	26.00
	③	コンソメ	0.80	1.04
	④	チキンスープ	3.00	3.90
	⑤	こいくちしょうゆ	0.20	0.26
	⑥	うすくちしょうゆ	1.50	1.95
		白ワイン	1.00	1.30
		食塩	0.30	0.39
		じゃがいもでん粉	0.80	1.04
		こしょう	0.02	0.03
牛乳		普通牛乳	206.00	206.00

① スティックフィッシュフライ

原材料	アレルゲン
ホキ	小麦
パン粉	
(小麦)	
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	
食塩	
コショウ	
水	

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 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	

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 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 うすくちしょうゆ

原材料	アレルゲン
アミノ酸液	大豆 小麦
食塩	
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11月28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
酢鶏	①	鶏肉(でん粉付き)	32.00	41.60
		なたね油	3.20	4.16
		たまねぎ	28.00	36.40
		にんじん	8.00	10.40
		たけのこ水煮缶詰	14.00	18.20
		乾しいたけ	0.10	0.13
		青ピーマン	4.00	5.20
		ケチャップ	1.60	2.08
		上白糖	0.80	1.04
		② こいくちしょうゆ	0.70	0.91
		穀物酢	0.60	0.78
		食塩	0.05	0.07
		③ 中華スープの素	0.50	0.65
		④ ごま油	0.20	0.26
	じゃがいもでん粉	0.10	0.13	
中華スープ		豚肉	10.00	13.00
	⑤	木綿豆腐	30.00	39.00
		にんじん	10.00	13.00
		たまねぎ	20.00	26.00
		ブラックマッペもやし	18.00	23.40
		チンゲンサイ	8.00	10.40
		③ 中華スープの素	1.00	1.30
		食塩	0.20	0.26
		⑥ 清酒	0.50	0.65
		② こいくちしょうゆ	1.00	1.30
		⑦ うすくちしょうゆ	2.50	3.25
		④ ごま油	1.00	1.30
		こしょう	0.02	0.03
	マンゴープリン	⑧	マンゴープリン	40.00
牛乳		普通牛乳	206.00	206.00

① 鶏肉(でん粉付き)

原材料	アレルゲン
鶏肉	鶏肉
ばれいしょでん粉	

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 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 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 木綿豆腐

原材料	アレルゲン
丸大豆	大豆
凝固剤	
消泡剤	

⑥ 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	

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 マンゴープリン

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
果糖ぶどう糖液糖	大豆
マンゴピューレ	
ゲル化剤(増粘多糖類)	
香料	
カロチノイド色素	
水	

平成28年11月29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
小さつまいもパン		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	角切りスイートポテト	9.00	11.70
	たらこスパゲッティ		スパゲッティ(小麦)	25.00
②		ベーコン	8.00	10.40
		たらこ	8.00	10.40
		しめじ	10.00	13.00
		たまねぎ	30.00	39.00
		にんじん	10.00	13.00
		こまつな	10.00	13.00
③		サラダ油	0.80	1.04
④		コンソメ	0.80	1.04
		食塩	0.25	0.33
		こしょう	0.02	0.03
	白ワイン	1.00	1.30	
魚のバジル焼き		ホキのバジル焼き	40.00	50.00
りんご		りんご	70.00	70.00
牛乳		普通牛乳	206.00	206.00

原材料配合表

① 角切りスイートポテト

原材料	アレルゲン
さつまいも	大豆
砂糖	
粉末オブラート(でん粉)	
ビタミンC	
乳化剤(大豆由来)	
水	

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 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 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11月30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
たくあん納豆		挽きわり納豆	25.00	32.50
		しらす干し	2.00	2.60
		葉ねぎ	3.00	3.90
		① 千切りたくあん	6.00	7.80
		② ごま油	0.20	0.26
		ごま	0.50	0.65
		みりん	0.60	0.78
		③ こいくちしょうゆ	1.00	1.30
塩昆布和え		はくさい	30.00	39.00
		にんじん	16.00	20.80
		⑤ 塩昆布	1.60	2.08
		② ごま油	0.20	0.26
豚汁		豚肉	13.00	16.90
		⑥ 木綿豆腐	25.00	32.50
		⑦ 油揚げ	3.00	3.90
		にんじん	8.00	10.40
		だいこん	20.00	26.00
		こんにゃく	10.00	13.00
		ごぼう	6.00	7.80
		さつまいも	20.00	26.00
		葉ねぎ	5.00	6.50
		⑧ 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	
ハニーピーナッツ	⑨	ハニーピーナッツ	13.00	13.00
牛乳		普通牛乳	206.00	206.00

① 千切りたくあん

原材料	アレルゲン
塩押しだいこん	小麦
漬け原材料 (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	

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 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 塩昆布

原材料	アレルゲン
昆布	大豆
醤油	小麦
砂糖	
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 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 ハニーピーナッツ

原材料	アレルゲン
落花生	落花生
砂糖	(ピーナッツ)
はちみつ	
でん粉分解物	
食塩	
植物油脂	
トレハロース	
乳化剤(シヨ糖脂肪酸エステル)	