

平成28年12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）

詳細献立表
ホームページ



平成28年12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
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	15.00
ハンバーグのデミグラスソースがけ	②	ハンバーグ	50.00	50.00
		たまねぎ	5.00	5.00
		しめじ	3.00	3.00
	③	デミグラスソース	7.00	7.00
		ウスターソース	0.70	0.70
		上白糖	0.70	0.70
		赤ワイン	0.30	0.30
		ケチャップ	2.10	2.10
じゃがいもとベーコンのソテー	④	ベーコン	6.00	7.80
		じゃがいも	45.00	58.50
		スイートコーン	4.00	5.20
		オリーブ油	0.30	0.39
	⑤	コンソメ	0.30	0.39
		食塩	0.10	0.13
		こしょう	0.01	0.02
春雨スープ		鶏肉	8.00	10.40
		たまねぎ	25.00	32.50
		にんじん	16.00	20.80
		はくさい	15.00	19.50
		スイートコーン	8.00	10.40
		葉ねぎ	5.00	6.50
		緑豆はるさめ	3.00	3.90
		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
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	乳
ショートニング	
ココアケーキ	
小麦粉	
脱脂粉乳	
食塩	
水	
炭酸カルシウム	
乳化剤	
リン酸塩(Na)	
増粘多糖類	

② ハンバーグ

原材料	アレルゲン
鶏肉	鶏肉
植物性たん白	大豆
たまねぎ	豚肉
豚脂	
豚肉	
乾燥マッシュポテト	
ワイン	
植物油脂	
水	
砂糖	
トマトケチャップ	
食塩	
香辛料	
炭酸Ca	
着色料	
焼成Ca	
ピロリン酸鉄	

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 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 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	

平成28年12月2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
鮭の塩焼き	①	鮭塩水漬	40.00	40.00
牛肉とじゃがいものきんぴら		牛肉	10.00	13.00
		じゃがいも	20.00	26.00
		ごぼう	8.00	10.40
		こんにゃく	7.00	9.10
		にんじん	7.00	9.10
		さやいんげん	3.00	3.90
		すりごま	1.00	1.30
	②	ごま油	0.50	0.65
	③	清酒	1.00	1.30
		三温糖	0.70	0.91
	④	こいくちしょうゆ	2.80	3.64
		みりん	0.90	1.17
		食塩	0.10	0.13
		一味とうがらし	0.01	0.01
けんちょう	⑤	木綿豆腐	65.00	84.50
		鶏肉	6.00	7.80
		だいこん	40.00	52.00
		しらたき	20.00	26.00
		さといも	20.00	26.00
		にんじん	18.00	23.40
	⑥	油揚げ	3.00	3.90
		葉ねぎ	4.00	5.20
	⑦	サラダ油	0.60	0.78
	④	こいくちしょうゆ	5.30	6.89
	③	清酒	1.00	1.30
		みりん	1.00	1.30
		和風だし	0.50	0.65
		三温糖	0.20	0.26
		食塩	0.20	0.26
牛乳		普通牛乳	206.00	206.00

原材料配合表

① 鮭塩水漬

原材料	アレルゲン
秋さけ	さけ
並塩	

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 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 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 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	

平成28年12月5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
韓国風肉じゃが		鶏肉	20.00	26.00
		竹輪	18.00	23.40
		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	8.00	10.40
		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
	⑤	春巻き	50.00	50.00
春巻き		なたね油	5.00	5.00
	⑥	鶏肉(加工品)	10.00	13.00
パンパンジーサラダ		ブラックマッペもやし	18.00	23.40
		にんじん	10.00	13.00
		ほうれんそう	12.00	15.60
	②	こいくちしょうゆ	2.30	2.99
	①	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
		すりごま	0.80	1.04
		普通牛乳	206.00	206.00

原材料配合表

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
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	

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	

⑤ 春巻き	
原材料	アレルゲン
野菜 (たまねぎ キャベツ たけのこ にんじん もやし)	小麦 大豆 鶏肉
植物油	
小麦粉	
でん粉	
ショートニング	
しょうゆ	
粒状植物性たん白	
はるさめ	
食塩	
砂糖	
鶏肉	
酵母エキス	
香辛料	
小麦粉	
植物油	
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	

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	15.00
じゃがいもカップグラタン	②	じゃがいもカップグラタン	50.00	50.00
海藻サラダ		海藻ミックス	0.90	1.17
		キャベツ	10.00	13.00
		ほうれんそう	10.00	13.00
		スイートコーン	6.00	7.80
		にんじん	8.00	10.40
		しらす干し	1.00	1.30
		上白糖	0.80	1.04
	③	こいくちしょうゆ	0.60	0.78
		穀物酢	1.30	1.69
		食塩	0.10	0.13
		鶏肉	8.00	10.40
		にんじん	13.00	16.90
きのこ野菜の スープ		たまねぎ	32.00	41.60
		キャベツ	18.00	23.40
		スイートコーン	8.00	10.40
		しめじ	10.00	13.00
		乾しいたけ	0.50	0.65
		葉ねぎ	5.00	6.50
	④	コンソメ	1.00	1.30
	③	こいくちしょうゆ	2.50	3.25
		食塩	0.20	0.26
		こしょう	0.03	0.04
ベビーパイン		パインアップル	28.00	28.00
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 じゃがいもカップグラタン	
原材料	アレルゲン
プロセスチーズ	乳
乳化剤	小麦
セルロース	大豆
酸味料	豚肉
乾燥マッシュポテト	鶏肉
じゃがいも	
牛乳	
マーガリン	
粉末状植物性たん白	
植物油	
でん粉	
水	
トレハロース	
加工デンプン	
乳化剤	
牛乳	
たまねぎ	
濃縮乳	
豚脂	
水溶性食物繊維	
マカロニ(乾)	
小麦粉	
にんじん	
かぼちゃ	
植物油	
砂糖	
バター	
食塩	
でん粉	
チキンコンソメ	
酵母エキス	
香辛料	
水	
増粘剤 (加工デンプン 増粘多糖類)	
ピロリン酸第二鉄	

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
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12月7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
三色そばろ		鶏肉(ひき肉)	22.00	28.60
		おから	6.00	7.80
		にんじん	5.00	6.50
		グリーンピース	4.00	5.20
	①	いり玉子	15.00	19.50
		しょうが	0.30	0.39
		上白糖	0.70	0.91
	②	こいくちしょうゆ	2.00	2.60
		みりん	1.30	1.69
ちくわの照り煮		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
		三温糖	0.50	0.50
おじゃがもち汁	④	油揚げ	8.00	10.40
		おじゃがもち	30.00	39.00
		たまねぎ	26.00	33.80
		にんじん	12.00	15.60
		こまつな	12.00	15.60
		葉ねぎ	5.00	6.50
	⑤	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
おさつスティック		おさつスティック	5.00	5.00
牛乳		普通牛乳	206.00	206.00

原材料配合表

① 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	

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 油揚げ

原材料	アレルゲン
大豆	大豆
植物油	
凝固剤	
消泡剤	

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12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
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
クリームシチュー		鶏肉	12.00	15.60
		じゃがいも	50.00	65.00
		たまねぎ	35.00	45.50
		にんじん	16.00	20.80
		こまつな	10.00	13.00
		スイートコーン	5.00	6.50
		いんげんまめ	10.00	13.00
	①	サラダ油	0.50	0.65
		普通牛乳	30.00	39.00
		小麦粉	4.00	5.20
	②	チキンスープ	5.00	6.50
	③	コンソメ	1.00	1.30
		食塩	0.50	0.65
		こしょう	0.02	0.03
カラフルソテー	④	ハム(豚肉)	9.00	11.70
		キャベツ	30.00	39.00
		にんじん	10.00	13.00
		スイートコーン	6.00	7.80
	①	サラダ油	0.40	0.52
		食塩	0.15	0.20
		こしょう	0.01	0.01
りんご		りんご	65.00	65.00
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 チキンスープ

原材料	アレルゲン
鶏ガラ	鶏肉
玉ねぎ	
水	

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 ハム(豚肉)

原材料	アレルゲン
豚肉	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12月9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
鯨のケチャップがらめ	①	くじら竜田揚げ	45.00	58.50
		なたね油	4.50	5.85
		ケチャップ	4.50	5.85
		三温糖	1.80	2.34
		ウスターソース	1.80	2.34
野菜のアーモンド和え		キャベツ	20.00	26.00
		ほうれんそう	8.00	10.40
		ブラックマッペもやし	16.00	20.80
		にんじん	8.00	10.40
		アーモンド	2.50	3.25
	②	こいくちしょうゆ	1.90	2.47
		穀物酢	0.20	0.26
		上白糖	0.60	0.78
ポテトン汁		豚肉	18.00	23.40
	③	油揚げ	8.00	10.40
		じゃがいも	18.00	23.40
		さつまいも	18.00	23.40
		にんじん	10.00	13.00
		たまねぎ	15.00	19.50
		ごぼう	5.00	6.50
		こんにゃく	8.00	10.40
		葉ねぎ	5.00	6.50
	④	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 くじら竜田揚げ

原材料	アレルゲン
鯨赤肉	小麦
馬鈴薯澱粉	大豆
醤油	
砂糖	
味醂	
玉ねぎ	
生姜	

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 油揚げ

原材料	アレルゲン
大豆	大豆
植物油	
凝固剤	
消泡剤	

④ 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12月12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
ごはん		精白米	77.00	99.00
		強化米	0.23	0.30
さばのゆずきちみそがけ		さば	40.00	40.00
	①	合わせみそ	2.00	2.00
		みりん	1.70	1.70
		ゆずきち果汁	0.20	0.20
		三温糖	1.20	1.20
ひじきの炒め煮		大豆水煮	10.00	13.00
		平天	8.00	10.40
		ぼしひじき	1.30	1.69
		しらたき	8.00	10.40
		にんじん	6.00	7.80
	②	こいくちしょうゆ	2.60	3.38
		三温糖	0.80	1.04
	③	清酒	0.70	0.91
	④	サラダ油	0.50	0.65
	⑤	木綿豆腐	30.00	39.00
すまし汁	⑥	油揚げ	10.00	13.00
		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
		カットわかめ	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
	②	こいくちしょうゆ	3.00	3.90
みかん		みかん	80.00	80.00
牛乳		普通牛乳	206.00	206.00

原材料配合表

① 合わせみそ

原材料	アレルゲン
米	大豆
大豆	
大麦	
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 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	

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
鰯節	

平成28年12月13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
セルフフィッシュバーガー 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
		① フィッシュフライ	60.00	60.00
フィッシュフライ キャベツとにんじんのマヨネーズ和え		なたね油	6.00	6.00
		キャベツ	30.00	39.00
		にんじん	8.00	10.40
		ノンエッグマヨネーズ	7.00	9.10
ポトフ	②	ウインナー(鶏肉)	16.00	20.80
		じゃがいも	32.00	41.60
		たまねぎ	30.00	39.00
		キャベツ	15.00	19.50
		かぶ	18.00	23.40
		にんじん	18.00	23.40
		ブロッコリー	12.00	15.60
		スイートコーン	6.00	7.80
	③	チキンスープ	5.00	6.50
	④	コンソメ	1.00	1.30
	⑤	こいくちしょうゆ	0.60	0.78
		食塩	0.20	0.26
		こしょう	0.03	0.04
牛乳		普通牛乳	206.00	206.00

原材料配合表

① フィッシュフライ

原材料	アレルゲン
たら	小麦
パン粉	
コーンフラワー	
でん粉	
米粉	
加工でん粉	
水	

② ウインナー(鶏肉)

原材料	アレルゲン
鶏肉	鶏肉
植物油(コーン)	
でん粉	
発酵調味料	
砂糖	
食塩	
香辛料 (ペパー オニオン ガーリック メース コリアンダー セージ)	
水	

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 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 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12月14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
おでん	①	うずら卵水煮缶詰	26.00	33.80
		竹輪	15.00	19.50
		こんにゃく	20.00	26.00
	②	キャロットミニがんも	15.00	19.50
		にんじん	16.00	20.80
		だいこん	30.00	39.00
		さといも	30.00	39.00
		角切り昆布	0.80	1.04
		だしこんぶ	0.40	0.52
	③	こいくちしょうゆ	5.00	6.50
		三温糖	1.00	1.30
	④	清酒	1.50	1.95
		食塩	0.10	0.13
金時豆の煮物		いんげんまめ	11.00	14.30
	③	こいくちしょうゆ	0.08	0.10
		三温糖	4.80	6.24
		みりん	0.08	0.10
塩昆布和え		食塩	0.08	0.10
		はくさい	28.00	36.40
		キャベツ	12.00	15.60
		にんじん	5.00	6.50
	⑤	塩昆布	1.50	1.95
	⑥	ごま油	0.30	0.39
黒ごまプリン	⑦	黒ごまプリン	40.00	40.00
牛乳		普通牛乳	206.00	206.00

原材料配合表

① うずら卵水煮缶詰	
原材料	アレルゲン
うずら卵	卵
食塩	
② 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	
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 ごま油	
原材料	アレルゲン
食用ごま油	ごま
食用大豆油	大豆

⑦ 黒ごまプリン	
原材料	アレルゲン
乳等を主要原料とする食品	乳
水あめ	大豆
牛乳	ごま
食物繊維 (難消化性デキストリン)	
グラニュー糖	
砂糖	
加糖練乳	
黒ごまペースト	
全粉乳	
ドロマイト(炭酸CaMg)	
ゲル化剤	
乳化剤	
香料	
pH調整剤	
水	

平成28年12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
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
かぶとベーコンのクリームスパゲッティ		スパゲッティ(小麦)	25.00	32.50
	②	ベーコン	10.00	13.00
		かぶ	30.00	39.00
		たまねぎ	20.00	26.00
		にんじん	10.00	13.00
		スイートコーン	5.00	6.50
		普通牛乳	30.00	39.00
	③	サラダ油	0.50	0.65
	④	チキンスープ	10.00	13.00
	⑤	クリームポタージュの素	4.00	5.20
	⑥	コンソメ	0.50	0.65
アーモンドといりこの甘辛炒め		食塩	0.30	0.39
		こしょう	0.04	0.05
		おかずいりこ	4.00	5.20
		アーモンド	3.50	4.55
	③	サラダ油	0.70	0.91
		三温糖	1.00	1.30
		みりん	1.30	1.69
フルーツ白玉	⑦	こいくちしょうゆ	0.20	0.26
		みかん缶詰	15.00	19.50
	⑧	もも缶詰	15.00	19.50
		パインアップル缶詰	15.00	19.50
	⑨	カクテルゼリー	8.00	10.40
牛乳	⑩	白玉もち	15.00	19.50
		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)	

原材料配合表

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 チキンスープ

原材料	アレルゲン
鶏ガラ	鶏肉
玉ねぎ	
水	

⑤ クリームポタージュの素

原材料	アレルゲン
小麦粉	小麦
ホエイパウダー	乳
食用植物油脂	大豆
コーンスターチ	豚肉
脱脂粉乳	
ぶどう糖	
食塩	
砂糖	
酵母エキス	
たん白加水分解物	
全粉乳	
野菜パウダー (玉ねぎ、かぼちゃ)	
豚脂	
香辛料	
デキストリン	
ポークエキス	
増粘剤(加工でん粉)	
調味料(アミノ酸等)	
香辛料抽出物	
着色料(β-カロテン)	

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 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	
調味料(甘草・ステビア)	
ビタミンB1	

⑧ もも缶詰

原材料	アレルゲン
黄桃	もも
砂糖	
水	
クエン酸	

⑨ 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	

⑨ 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	

⑩ 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)	

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	3.00	3.90
		レンズまめ	3.00	3.90
	①	アップルソース	5.00	6.50
		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
	②	マーガリン	3.00	3.90
	③	こいくちしょうゆ	3.00	3.90
		小麦粉	5.00	6.50
		カレー粉	0.50	0.65
	④	コンソメ	0.50	0.65
ウインナー		食塩	0.70	0.91
		こしょう	0.01	0.01
	⑤	ウインナー(鶏肉)	20.00	30.00
	⑥	ハム(豚肉)	7.50	9.75
		にんじん	8.00	10.40
小松菜とハムのサラダ		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
		上白糖	0.80	1.04
		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 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
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 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	

⑥ ハム(豚肉)

原材料	アレルゲン
豚肉	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12月19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
ごはん		精白米	77.00	99.00
		強化米	0.23	0.30
のりつくだ煮	①	のりつくだ煮	8.00	8.00
チキンチキンれん こん	②	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	2.00	2.60
		なたね油	5.50	7.15
		えだまめ	3.00	3.90
		三温糖	1.30	1.69
	③	こいくちしょうゆ	2.60	3.38
		みりん	0.80	1.04
	④	清酒	0.80	1.04
		いか	8.00	10.40
山口野菜の和え物	④	清酒	0.50	0.65
		食塩	0.10	0.13
		にんじん	12.00	15.60
		キャベツ	15.00	19.50
		ブラックマッペもやし	15.00	19.50
	③	こいくちしょうゆ	2.50	3.25
		上白糖	1.00	1.30
かきたま汁		鶏卵	20.00	26.00
		鶏肉	10.00	13.00
		かまぼこ	5.00	6.50
		たまねぎ	30.00	39.00
		にんじん	20.00	26.00
		乾しいたけ	0.50	0.65
		葉ねぎ	5.00	6.50
		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
		じゃがいもでん粉	1.00	1.30
	④	清酒	0.50	0.65
牛乳		食塩	0.40	0.52
		普通牛乳	206.00	206.00

原材料配合表

① のりつくだ煮

原材料	アレルゲン
醤油	小麦
水飴	大豆
砂糖	
あまのり	
みりん	
醸造酢	
鰹節	
そうだかつお節	
昆布	
寒天	

② 鶏肉(でん粉付き)

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

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 削り節

原材料	アレルゲン
鯖節	さば
鰯節	

平成28年12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
レーズンパン		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
		レーズン	11.00	17.00
オムレツ	①	オムレツ	50.00	50.00
ささみサラダ	②	鶏肉(加工品)	8.00	10.40
		ブラックマッペもやし	15.00	19.50
		キャベツ	12.00	15.60
		にんじん	8.00	10.40
		ほうれんそう	8.00	10.40
	③	ごま油	0.50	0.65
		上白糖	1.20	1.56
		穀物酢	1.60	2.08
	④	こいくちしょうゆ	2.00	2.60
		ごま	0.80	1.04
マカロニのトマト煮		豚肉	22.00	28.60
		たまねぎ	30.00	39.00
		にんじん	15.00	19.50
		じゃがいも	35.00	45.50
		ブロッコリー	15.00	19.50
		トマト缶詰	12.00	15.60
		スイートコーン	8.00	10.40
		マカロニ(小麦)	5.00	6.50
	⑤	サラダ油	0.50	0.65
	⑥	デミグラスソース	3.00	3.90
		ケチャップ	10.00	13.00
		ウスターソース	0.60	0.78
		三温糖	0.60	0.78
		食塩	0.10	0.13
	⑦	コンソメ	0.30	0.39
		こしょう	0.03	0.04
ミルメークコーヒー		ミルメークコーヒー	5.00	5.00
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
湯	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)	

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 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 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	

⑥ 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	

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12月21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
減わかめごはん		精白米	70.00	90.00
		強化米	0.21	0.27
		わかめごはんの素	1.75	2.25
五目うどん	①	うどん	55.00	71.50
		鶏肉	20.00	26.00
		かまぼこ	8.00	10.40
	②	油揚げ	6.00	7.80
		にんじん	12.00	15.60
		たまねぎ	18.00	23.40
		葉ねぎ	5.00	6.50
		乾しいたけ	0.50	0.65
		だしこんぶ	1.00	1.30
	③	削り節	1.00	1.30
	④	こいくちしょうゆ	4.50	5.85
		食塩	0.30	0.39
	⑤	清酒	0.80	1.04
	⑥	かぼちゃ挽肉サンドフライ	40.00	60.00
		なたね油	4.00	6.00
かぼちゃサンドフライ				
ゆず香和え		だいこん	30.00	39.00
		はくさい	15.00	19.50
		にんじん	5.00	6.50
		ゆず	0.05	0.06
		しらす干し	1.00	1.30
		糸昆布	0.30	0.39
		穀物酢	1.50	1.95
		上白糖	1.30	1.69
		食塩	0.20	0.26
牛乳		普通牛乳	206.00	206.00

原材料配合表

① うどん

原材料	アレルゲン
小麦粉	小麦
食塩	
小麦たん白	
水	

② 油揚げ

原材料	アレルゲン
大豆	大豆
植物油	
凝固剤	
消泡剤	

③ 削り節

原材料	アレルゲン
鯖節	さば
鰯節	

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 かぼちゃ挽肉サンドフライ

原材料	アレルゲン
かぼちゃ	豚肉 大豆 小麦
豚肉	
たまねぎ	
豚脂	
植物性たん白	
パン粉	
でん粉	
小麦粉	
植物油脂	
還元水あめ	
水	
砂糖	
しょうゆ	
発酵調味料	
小麦グルテン酵素分解物	
ウスターソース	
香辛料	
加工デンプン	
アミノ酸	
乳化剤	
着色料	

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
ケチャップライス		精白米	70.00	90.00
		強化米	0.21	0.27
	①	チキンライスの素	11.67	15.00
長州黒かしわのフ	②	長州黒かしわのフライドチキン	80.00	80.00
ライドチキン		なたね油	8.00	8.00
フレンチサラダ	③	ハム(豚肉)	5.00	6.50
		キャベツ	16.00	20.80
		ブロッコリー	10.00	13.00
		にんじん	10.00	13.00
		スイートコーン	8.00	10.40
		レモン果汁	1.00	1.30
		上白糖	1.00	1.30
		穀物酢	1.50	1.95
		食塩	0.20	0.26
		黒こしょう	0.02	0.03
		豚肉	10.00	13.00
		はくさい	25.00	32.50
		だいこん	22.00	28.60
冬野菜のスープ		にんじん	15.00	19.50
		スイートコーン	5.00	6.50
		葉ねぎ	5.00	6.50
		緑豆はるさめ	2.50	3.25
		乾しいたけ	0.50	0.65
		カットわかめ	0.50	0.65
	④	コンソメ	1.00	1.30
	⑤	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
クリスマスデザー	⑥	オムレットケーキ	30.00	30.00
		ガトーショコラ	30.00	30.00
	⑦	りんごのタルト	35.00	35.00
牛乳		普通牛乳	206.00	206.00

① チキンライスの素

原材料	アレルゲン
乾燥たまねぎ	小麦
味付け鶏肉	大豆
グリーンピース	鶏肉
食塩	
植物油	
トマトパウダー	
砂糖	
乾燥スイートコーン	
ぶどう糖	
たんぱく加水分解物	
香辛料	
寒天	
パプリカ色素	
酸化防止剤(ビタミンE)	

原材料配合表

② 長州黒かしわのフライドチキン

原材料	アレルゲン
鶏肉(手羽元)	小麦
水	大豆
鶏肉	鶏肉
澱粉	
小麦粉	
大豆粉	
食塩	
食物性たん白	
コンヨー	
パプリカ	
膨張剤	
食塩	
砂糖	
澱粉(コーン)	
パプリカ	
コリアンダー	
コンヨー	
カリー粉	
酵母エキス	
粉末魚醤	
大豆油	

③ ハム(豚肉)

原材料	アレルゲン
豚肉	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	

④ コンソメ

原材料	アレルゲン
食塩	小麦
デキストリン	大豆
ぶどう糖	鶏肉
麦芽糖	豚肉
食用植物油	
粉末しょうゆ	
砂糖	
野菜パウダー	
(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 オムレットケーキ

原材料	アレルゲン
鶏卵	卵
砂糖	乳
乳等を主要原料とする食品	小麦
小麦粉	大豆
生クリーム	
植物油	
牛乳	
水飴	
加糖卵黄	
でん粉	
加糖練乳	
もち粉	
バター	
加工デンプン	
乳化剤	
増粘多糖類	
酒精	
香料	
pH調整剤	

⑦ りんごのタルト

原材料	アレルゲン
りんご	りんご
水溶性食物繊維	大豆
砂糖・ぶどう糖果糖液糖	
砂糖	
水	
ゲル化剤	
酸味料	
香料	
紅麴色素	
酸化防止剤(ビタミンC)	
豆乳	
砂糖	
米粉	
植物油	
水あめ	
調整豆乳粉末	
水	
加工デンプン	
膨張剤	
香料	
凝固剤	
乳化剤	
米粉	
砂糖	
ショートニング	
豆乳	
コーンフラワー	
でん粉	
植物油	
調整豆乳粉末	
食用油脂	
加工デンプン	
香料	
凝固剤	
増粘剤(キサンタンガム)	
乳化剤	
ピロリン酸第二鉄	