

# 平成29年2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29年2月1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
さばのみりん焼き	①	さばのみりん漬	50.00	60.00
野菜のごま酢和え		キャベツ	16.00	20.80
		ブラックマッペもやし	15.00	19.50
		にんじん	10.00	13.00
		カットわかめ	0.50	0.65
		しらす干し	2.00	2.60
		上白糖	0.80	1.04
		穀物酢	1.20	1.56
		② こいくちしょうゆ	1.60	2.08
		ごま	0.50	0.65
	じゃがいものそぼろ煮		鶏肉(ひき肉)	26.00
		平天	14.00	18.20
		じゃがいも	50.00	65.00
		たまねぎ	35.00	45.50
		にんじん	20.00	26.00
		さやいんげん	13.00	16.90
		しらたき	10.00	13.00
		③ サラダ油	0.50	0.65
		三温糖	1.90	2.47
		② こいくちしょうゆ	5.20	6.76
		和風だし	0.56	0.73
		じゃがいもでん粉	1.20	1.56
		④ 清酒	1.50	1.95
		食塩	0.10	0.13
牛乳			普通牛乳	206.00

原材料配合表

① さばのみりん漬

原材料	アレルギー
さば	小麦
醤油	大豆
みりん	さば
砂糖	
食塩	

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 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	

④ 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29年2月2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
	チョコ大豆	①	チョコ大豆	10.00
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
		さやいんげん	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
ミックスポテト		じゃがいも	40.00	52.00
		にんじん	5.00	6.50
		グリーンピース	2.00	2.60
		スイートコーン	6.00	7.80
		ノンエッグマヨネーズ	7.00	9.10
		食塩	0.05	0.07
		こしょう	0.02	0.03
ABCスープ		鶏肉	8.00	10.40
		たまねぎ	25.00	32.50
		キャベツ	20.00	26.00
		にんじん	15.00	19.50
		スイートコーン	8.00	10.40
		葉ねぎ	5.00	6.50
		マカロニ(小麦)	3.00	3.90
		カットわかめ	0.50	0.65
		乾しいたけ	0.50	0.65
		④ チキンスープ	6.00	7.80
		⑤ コンソメ	1.00	1.30
		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
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	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 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	
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
ビーフェクス	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(加エデンプン)	
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 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	

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29年2月3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	
セルフ恵方巻き ゆかり酢めし		精白米	77.00	99.00	
		強化米	0.23	0.30	
		ゆかり	1.00	1.30	
		上白糖	5.00	6.50	
		穀物酢	11.00	14.30	
		食塩	0.50	0.65	
	ツナサラダ		まぐろ水煮	15.00	19.50
			キャベツ	18.00	23.40
			にんじん	8.00	10.40
			スイートコーン	6.00	7.80
		食塩	0.17	0.22	
		こしょう	0.03	0.04	
	ノンエッグマヨネーズ	8.00	10.40		
焼きのり		焼きのり	2.00	2.00	
いわしのしょうが煮	①	いわしのしょうが煮	50.00	50.00	
さつま汁		豚肉	10.00	13.00	
		さつまいも	28.00	36.40	
		② 油揚げ	5.00	6.50	
		だいこん	18.00	23.40	
		こんにゃく	15.00	19.50	
		ごぼう	8.00	10.40	
		にんじん	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	1.80	2.34	
	だしこんぶ	0.20	0.26		
節分豆	④	節分豆	8.00	8.00	
牛乳		普通牛乳	206.00	206.00	

① 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	

② 油揚げ

原材料	アレルゲン
大豆	大豆
菜種油	
凝固剤	

③ 合わせみそ

原材料	アレルゲン
米	大豆
大豆	
食塩	
麴	

④ 節分豆

原材料	アレルゲン
大豆	大豆
砂糖	

平成29年2月6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
揚げぎょうざ	①	ぎょうざ	36.00	36.00
		なたね油	3.60	3.60
キムチチゲ		豚肉	20.00	26.00
	②	木綿豆腐	50.00	65.00
	③	はくさいキムチ	12.00	15.60
		にんじん	12.00	15.60
		はくさい	15.00	19.50
		だいこん	15.00	19.50
		たまねぎ	5.00	6.50
		大豆もやし	15.00	19.50
		しらたき	10.00	13.00
		根深ねぎ	5.00	6.50
	④	ごま油	1.00	1.30
	⑤	清酒	1.00	1.30
	⑥	赤みそ	7.00	9.10
	⑦	こいくちしょうゆ	1.00	1.30
		みりん	0.60	0.78
		食塩	0.50	0.65
		三温糖	0.40	0.52
ひじきの中華サラダ		ほしひじき	3.00	3.90
	⑧	ハム(鶏肉)	5.00	6.50
		キャベツ	15.00	19.50
		にんじん	10.00	13.00
		ほうれんそう	5.00	6.50
		しらす干し	2.00	2.60
	④	ごま油	0.50	0.65
	⑦	こいくちしょうゆ	2.00	2.60
	上白糖	0.40	0.52	
牛乳		普通牛乳	206.00	206.00

① 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	

② 木綿豆腐

原材料	アレルゲン
丸大豆	大豆
凝固剤	
消泡剤	

③ 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	さば
(砂糖	
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	

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	
小麦たんぱく加水分解物	

⑥ 赤みそ

原材料	アレルゲン
大豆	大豆
大麦	
食塩	
米	
酒精	

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	

⑧ 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	

平成29年2月7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
	トマトオムレツ	①	トマトオムレツ	50.00
ささみサラダ	②	鶏肉(加工品)	8.00	10.40
		にんじん	10.00	13.00
		ブラックマッペもやし	15.00	19.50
		キャベツ	12.00	15.60
		ほうれんそう	6.00	7.80
	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
きのこと野菜の スープ	⑤	ベーコン	10.00	13.00
		たまねぎ	30.00	39.00
		こまつな	18.00	23.40
		にんじん	13.00	16.90
		スイートコーン	8.00	10.40
		しめじ	8.00	10.40
		葉ねぎ	5.00	6.50
		乾しいたけ	0.50	0.65
	⑥	コンソメ	1.00	1.30
	④	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	
小魚アーモンド		小魚アーモンド	8.00	8.00
牛乳		普通牛乳	206.00	206.00

① トマトオムレツ

原材料	アレルゲン
鶏卵	卵
だし汁	小麦
たまねぎ	大豆
ホールトマト	
人参	
でんぷん	
ケチャップ	
砂糖	
食塩	
植物油脂	

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 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 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29年2月8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
穀物ふりかけ	①	穀物ふりかけ	2.50	2.50
おでん		鶏肉	10.00	13.00
	②	うずら卵水煮缶詰	25.00	32.50
		竹輪	12.00	15.60
		こんにやく	20.00	26.00
	③	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	28.00	36.40
		さといも	25.00	32.50
		角切り昆布	0.80	1.04
		だしこんぶ	0.80	1.04
	④	削り節	1.30	1.69
	⑤	こいくちしょうゆ	5.00	6.50
		三温糖	1.00	1.30
	⑥	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
	⑤	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
		食塩	0.08	0.10
のり酢和え		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
		こまつな	5.00	6.50
	⑦	もみのり	0.60	0.78
		上白糖	1.00	1.30
		穀物酢	1.50	1.95
	⑤  こいくちしょうゆ	2.00	2.60	
牛乳		普通牛乳	206.00	206.00

① 穀物ふりかけ

原材料	アレルゲン
コーンスターチ	ごま
米ぬか	
ごま	
砂糖	
キヌア	
食塩	
黒のり	
にんじん粉末	
青のり	
ドロマイト	
酵母エキス	
食用植物油	
クエン酸鉄ナトリウム	
カロチン色素	
パプリカ色素	
酸化防止剤(ビタミンC)	

② うずら卵水煮缶詰

原材料	アレルゲン
うずら卵	卵
食塩	

③ キャロットミニがんも

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

④ 削り節

原材料	アレルゲン
さばふし	さば
うるめ煮干し	

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	

⑦ 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29年2月9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
アップルパン		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 ドライアップル	11.00	17.00
	①	ドライアップル	11.00	17.00
ミルメークいちご		ミルメークいちご	6.00	6.00
ささみチーズフライ	②	ささみチーズフライ	50.00	50.00
		なたね油	5.00	5.00
いかと野菜のサラダ		いか	10.00	13.00
	③	清酒	0.50	0.65
		食塩	0.10	0.13
		キャベツ	16.00	20.80
		スイートコーン	8.00	10.40
		にんじん	10.00	13.00
		ブロッコリー	6.00	7.80
		④ こいくちしょうゆ	2.50	3.25
		上白糖	1.00	1.30
	ラビオリスープ		豚肉	12.00
⑤		ラビオリ	15.00	19.50
		たまねぎ	25.00	32.50
		にんじん	15.00	19.50
		はくさい	18.00	23.40
		葉ねぎ	5.00	6.50
		乾しいたけ	0.50	0.65
⑥		コンソメ	0.80	1.04
④		こいくちしょうゆ	1.20	1.56
		食塩	0.20	0.26
		こしょう	0.05	0.07
牛乳		普通牛乳	206.00	206.00

① ドライアップル

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)	
仕込水	

② ささみチーズフライ

原材料	アレルゲン
鶏肉	鶏肉
プロセスチーズ	乳
チキンエキス	卵
乾燥卵白	小麦
調味料(アミノ酸)	大豆
パン粉	
バターミックス	
でん粉	
コーンフラワー	
食塩	
膨張剤	
増粘多糖類	
調味料(アミノ酸)	
コーンフラワー	
卵白粉	
食塩	
こしょう	
水	

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 ラビオリ

原材料	アレルゲン
小麦粉	小麦
小麦たん白	豚肉
食塩	
食用植物油脂	
加工デンプン	
水	
豚肉	
パン粉	
玉ねぎ	
食塩	
ポークエキス	
香辛料	
酵母エキス	

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	

平成29年2月10日(金) 学校給食献立表

原材料配合表

献立名	配合表	食品名	1人当たり予定可食量(g)	
			小学校	中学校
麦ごはん		精白米	70.00	90.00
		強化米	0.21	0.27
		おおむぎ米粒麦	7.00	9.00
さんまのおろしがけ		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
		じゃがいもでん粉	0.40	0.40
アーモンド和え		さやいんげん	6.00	7.80
		キャベツ	15.00	19.50
		ブラックマッペもやし	15.00	19.50
		にんじん	10.00	13.00
		アーモンド	2.00	2.60
		① こいくちしょうゆ	1.60	2.08
		上白糖	0.50	0.65
のっぺい汁		鶏肉	15.00	19.50
		② 油揚げ	3.00	3.90
		さといも	30.00	39.00
		だいこん	25.00	32.50
		こんにゃく	20.00	26.00
		にんじん	8.00	10.40
		葉ねぎ	5.00	6.50
		① こいくちしょうゆ	4.00	5.20
		③ 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
	食塩	0.30	0.39	
ぼんかん		ぼんかん	70.00	70.00
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 油揚げ

原材料	アレルゲン
大豆	大豆
菜種油	
凝固剤	

③ 削り節

原材料	アレルゲン
さばふし	さば
うるめ煮干し	

平成29年2月13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	
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	
すきやき		牛肉	25.00	32.50	
		④ 焼き豆腐	30.00	39.00	
		⑤ 焼きふ	5.00	6.50	
		しらたき	22.00	28.60	
		はくさい	20.00	26.00	
		ブラックマッペもやし	18.00	23.40	
		にんじん	15.00	19.50	
		たまねぎ	10.00	13.00	
		根深ねぎ	7.00	9.10	
		だいこん	5.00	6.50	
		⑥ サラダ油	1.00	1.30	
		三温糖	2.50	3.25	
		② こいくちしょうゆ	7.80	10.14	
		みりん	1.20	1.56	
		③ 清酒	2.00	2.60	
		食塩	0.10	0.13	
	さやいんげんのごま和え		まぐろ水煮	8.00	10.40
			さやいんげん	15.00	19.50
			キャベツ	20.00	26.00
			にんじん	5.00	6.50
		すりごま	0.60	0.78	
		上白糖	0.50	0.65	
	② こいくちしょうゆ	2.00	2.60		
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	

① 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

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 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	

④ 焼き豆腐

原材料	アレルギー
大豆	大豆
菜種油	
凝固剤	

⑤ 焼きふ

原材料	アレルギー
小麦粉	小麦
グルテン	

⑥ 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	

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
	ハートのコロッケ	①	ハートのコロッケ	50.00
		なたね油	5.00	5.00
フレンチサラダ		キャベツ	15.00	19.50
		ブラックマッペもやし	15.00	19.50
		にんじん	8.00	10.40
		スイートコーン	8.00	10.40
		ほうれんそう	5.00	6.50
		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
		こしょう	0.02	0.03
	ふわふわ卵スープ		鶏卵	20.00
		② ベーコン	8.00	10.40
		たまねぎ	22.00	28.60
		キャベツ	20.00	26.00
		にんじん	12.00	15.60
		葉ねぎ	5.00	6.50
		カットわかめ	0.50	0.65
		③ パン粉	2.00	2.60
		④ 中華スープの素	0.80	1.04
		⑤ こいくちしょうゆ	1.80	2.34
		⑥ コンソメ	0.20	0.26
	食塩	0.20	0.26	
	こしょう	0.02	0.03	
チョコプリン	⑦	チョコプリン	40.00	40.00
牛乳		普通牛乳	206.00	206.00

① ハートのコロッケ

原材料	アレルゲン
さつまいも	小麦
じゃがいも	大豆
乾燥マッシュポテト	
植物油脂	
水あめ	
パン粉	
小麦粉	
コーンフラワー	
還元水あめ	
でん粉	
水	
砂糖	
食物繊維(難消化性デキストリン)	
食塩	
着色料	
香料	
アミノ酸	
甘味料	

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 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 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 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 チョコプリン

原材料	アレルゲン
牛乳	乳
水あめ	大豆
乳等を主要原料とする食品	
砂糖	
チョコレート	
ぶどう糖	
ココアパウダー	
水	
加工デンプン	
ゲル化剤	
香料	
炭酸Ca	
乳化剤	
pH調整剤	

平成29年2月15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(⑥)	
			小学校	中学校
麦ごはん		精白米	70.00	90.00
		強化米	0.21	0.27
		おむぎ米粒麦	7.00	9.00
みそ納豆		糸引き納豆	20.00	26.00
		豚肉	12.00	15.60
	①	赤みそ	4.80	6.24
		上白糖	1.50	1.95
		みりん	1.40	1.82
		葉ねぎ	3.00	3.90
	②	こいくちしょうゆ	0.50	0.65
	③	清酒	0.40	0.52
もやしのごま和え		ブラックマップもやし	20.00	26.00
		キャベツ	22.00	28.60
		にんじん	10.00	13.00
		ごま	1.00	1.30
		上白糖	0.50	0.65
	②	こいくちしょうゆ	2.00	2.60
とうふ汁	④	木綿豆腐	35.00	45.50
		鶏肉	12.00	15.60
		にんじん	12.00	15.60
		たまねぎ	26.00	33.80
		葉ねぎ	5.00	6.50
		乾しいたけ	0.50	0.65
		カットわかめ	0.50	0.65
		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	3.00	3.90
		食塩	0.30	0.39
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 赤みそ

原材料	アレルゲン
大豆	大豆
大麦	
食塩	
米	
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 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	

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 削り節

原材料	アレルゲン
さばふし	さば
うるめ煮干し	

平成29年2月16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	10.00
えびのチャウダー		えび	15.00	19.50
	①	ベーコン	10.00	13.00
		じゃがいも	30.00	39.00
		たまねぎ	25.00	32.50
		にんじん	15.00	19.50
		ブロッコリー	10.00	13.00
		脱脂粉乳	2.00	2.60
	②	ベシャメルソース	10.00	13.00
	③	コンソメ	1.00	1.30
		食塩	0.30	0.39
	こしょう	0.03	0.04	
ウインナー	④	ウインナー(鶏肉)	20.00	30.00
海藻サラダ		海藻ミックス	0.90	1.17
		キャベツ	20.00	26.00
		スイートコーン	6.00	7.80
		にんじん	8.00	10.40
		アーモンド	1.50	1.95
		しらす干し	1.00	1.30
		上白糖	0.80	1.04
	⑤	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
牛乳		普通牛乳	206.00	206.00

① ベーコン

原材料	アレルゲン
豚ばら肉	豚肉
粉あめ	
食塩	
香辛料	

② ベシャメルソース

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	

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 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	

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29年2月17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	23.00	29.90
		かまぼこ	7.00	9.10
	②	油揚げ	5.00	6.50
		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
		食塩	0.30	0.39
	⑤	清酒	0.80	1.04
	わかさぎのフリッター	⑥	わかさぎフリッター	22.00
なたね油			2.20	3.30
塩昆布和え		はくさい	22.00	28.60
		キャベツ	15.00	19.50
		にんじん	8.00	10.40
	⑦	塩昆布	1.50	1.95
	⑧	ごま油	0.30	0.39
ベビーパイ		パイナップル	28.00	28.00
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 削り節

原材料	アレルゲン
さばふし	さば
うるめ煮干し	

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 わかさぎフリッター

原材料	アレルゲン
わかさぎ	小麦
醤油	大豆
酵母エキス	
食塩	
小麦粉	
でん粉	
醤油	
乾燥パン粉	
食塩	
大豆粉	
揚げ油(なたね油・パーム油)	
膨張剤	
増粘多糖類	
水	

⑦ 塩昆布

原材料	アレルゲン
醤油	大豆
昆布	小麦
ソルビートル	ゼラチン
調味料(アミノ酸)	
食塩	
グルタミン酸ナトリウム	
L-グルタミン酸ナトリウム	
上白糖	
配合調味料	
醸造酢	
ブラン	
アルギン酸ナトリウム	
クエン酸ナトリウム	
イノシン酸ナトリウム	
甘草抽出物製剤	

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29年2月20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	0.23	0.30
焼きのり		焼きのり	2.00	2.00
梅干し		梅干し	5.00	5.00
岩国れんこんコロッケ	①	岩国れんこんコロッケ	50.00	50.00
		なたね油	5.00	5.00
山口野菜の和え物		キャベツ	13.00	16.90
		ブラックマツペもやし	15.00	19.50
		にんじん	12.00	15.60
		はなっこりー	10.00	13.00
	②	こいくちしょうゆ	2.50	3.25
		上白糖	1.00	1.30
すまし汁	③	木綿豆腐	32.00	41.60
	④	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
		カットわかめ	0.50	0.65
		葉ねぎ	5.00	6.50
	⑤	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	
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	

③ 木綿豆腐

原材料	アレルゲン
丸大豆	大豆
凝固剤	
消泡剤	

④ 油揚げ

原材料	アレルゲン
大豆	大豆
菜種油	
凝固剤	

⑤ 削り節

原材料	アレルゲン
さばふし	さば
うるめ煮干し	

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	



平成29年2月21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
ピーナッツクリーム	①	ピーナッツクリーム	10.00	15.00
牛肉の黒ビール煮		牛肉	25.00	32.50
		たまねぎ	30.00	39.00
		にんじん	15.00	19.50
		じゃがいも	45.00	58.50
		セロリー	5.00	6.50
		ビール	0.80	1.04
		② サラダ油	0.30	0.39
		③ デミグラスソース	7.00	9.10
		ケチャップ	4.00	5.20
		ウスターソース	1.00	1.30
		④ コンソメ	0.50	0.65
		食塩	0.20	0.26
		こしょう	0.01	0.01
カラフルソテー		⑤ ハム(鶏肉)	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
		② 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	75.00	75.00
牛乳		普通牛乳	206.00	206.00

① ピーナッツクリーム

原材料	アレルゲン
ピーナッツバター	落花生
食用油脂 (加工油脂 植物油脂)	(ピーナッツ) ごま 乳
糖類 (砂糖 ぶどう糖 粉末水あめ)	
脱脂粉乳	
食塩	
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 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	

平成29年2月22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
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
		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
牛肉とじゃがいものきんぴら		牛肉	18.00	23.40
		じゃがいも	20.00	26.00
		れんこん	8.00	10.40
		にんじん	5.00	6.50
		こんにゃく	5.00	6.50
		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
		① 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	
みそ汁		④ 木綿豆腐	32.00	41.60
		⑤ 油揚げ	8.00	10.40
		にんじん	15.00	19.50
		たまねぎ	22.00	28.60
		しめじ	6.00	7.80
		葉ねぎ	5.00	6.50
		カットわかめ	0.50	0.65
		⑥ 合わせみそ	11.00	14.30
	だしiriこ	2.00	2.60	
	だしこんぶ	0.50	0.65	
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	

④ 木綿豆腐

原材料	アレルゲン
丸大豆	大豆
凝固剤	
消泡剤	

⑤ 油揚げ

原材料	アレルゲン
大豆	大豆
菜種油	
凝固剤	

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

⑥ 合わせみそ

原材料	アレルゲン
米	大豆
大豆	
大麦	
食塩	

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	

平成29年2月23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
	レーズンクリーム	①	レーズンクリーム	10.00
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
		三温糖	1.00	1.30
		みりん	1.30	1.69
		② こいくちしょうゆ	0.20	0.26
野菜の卵とじ		鶏卵	32.00	41.60
		鶏肉	20.00	26.00
		じゃがいも	50.00	65.00
		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
		③ マーガリン	0.50	0.65
		上白糖	1.20	1.56
		② 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	
骨太サラダ		海藻ミックス	0.70	0.91
		キャベツ	18.00	23.40
		こまつな	12.00	15.60
		にんじん	8.00	10.40
		しらす干し	2.00	2.60
		ごま	1.00	1.30
		穀物酢	0.80	1.04
		上白糖	0.80	1.04
		② こいくちしょうゆ	1.60	2.08
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 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 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 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29年2月24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
中華丼		豚肉	18.00	23.40
		いか	16.00	20.80
		かまぼこ	15.00	19.50
		たまねぎ	28.00	36.40
		にんじん	15.00	19.50
		はくさい	20.00	26.00
		ブラックマッペもやし	20.00	26.00
		たけのこ水煮缶詰	8.00	10.40
		葉ねぎ	5.00	6.50
		しょうが	0.50	0.65
		① ごま油	1.00	1.30
		じゃがいもでん粉	2.00	2.60
		上白糖	1.00	1.30
		② こいくちしょうゆ	5.00	6.50
		③ 中華スープの素	0.30	0.39
		④ 清酒	1.00	1.30
		食塩	0.10	0.13
しゅうまい(2個)	⑤	しゅうまい	36.00	36.00
チャプチェ		鶏肉	8.00	10.40
		緑豆はるさめ	8.00	10.40
		たまねぎ	10.00	13.00
		にんじん	8.00	10.40
		にら	4.00	5.20
		乾しいたけ	0.50	0.65
		にんにく	0.10	0.13
		① ごま油	0.80	1.04
		② こいくちしょうゆ	1.00	1.30
		オイスターソース	1.50	1.95
		上白糖	0.50	0.65
		食塩	0.14	0.18
		こしょう	0.01	0.01
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 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 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 しゅうまい

原材料	アレルゲン
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29年2月27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
のりつくだ煮	①	のりつくだ煮	8.00	8.00
鯨のケチャップがらめ	②	くじら竜田揚げ	50.00	65.00
		なたね油	5.00	6.50
		ケチャップ	5.00	6.50
		三温糖	2.00	2.60
		ウスターソース	2.00	2.60
切干しだいこんのごま炒め		まぐろ水煮	10.00	13.00
		切干しだいこん	7.50	9.75
		にんじん	5.00	6.50
		三温糖	0.80	1.04
	③	こいくちしょうゆ	2.00	2.60
		みりん	0.20	0.26
		ごま	2.00	2.60
④	サラダ油	0.30	0.39	
おじゃがもち汁	⑤	油揚げ	8.00	10.40
		おじゃがもち	30.00	39.00
		たまねぎ	25.00	32.50
		にんじん	12.00	15.60
		こまつな	12.00	15.60
		葉ねぎ	5.00	6.50
		えのきたけ	4.00	5.20
	⑥	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 のりつくだ煮

原材料	アレルゲン
しょうゆ	小麦
砂糖	大豆
水飴	
干しヒトエグサ	
馬鈴薯でんぷん	
はちみつ	
カラメル色素	
増粘多糖類	
水	

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	

② 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	

⑤ 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	

⑥ 合わせみそ

原材料	アレルゲン
米	大豆
大豆	
大麦	
食塩	

平成29年2月28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	11.70
イタリانسパ ゲッティ		スパゲッティ(小麦)	25.00	32.50
		豚肉	18.00	23.40
		たまねぎ	38.00	49.40
		にんじん	15.00	19.50
		しめじ	8.00	10.40
		スイートコーン	8.00	10.40
		グリーンピース	5.00	6.50
		にんにく	0.30	0.39
		オリーブ油	0.50	0.65
		ウスターソース	1.40	1.82
	ケチャップ	15.00	19.50	
	② コンソメ	0.50	0.65	
	食塩	0.10	0.13	
	こしょう	0.04	0.05	
アンサンブルエッグ	③	アンサンブルエッグ	50.00	62.50
フルーツ白玉		みかん缶詰	15.00	19.50
		④ もも缶詰	15.00	19.50
		パインアップル缶詰	15.00	19.50
		⑤ カクテルゼリー	8.00	10.40
		⑥ 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 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	

③ アンサンブルエッグ

原材料	アレルゲン
鶏卵	卵
フライドポテト(馬鈴薯)	乳
たまねぎ	豚肉
プロセスチーズ	りんご
ベーコン	
牛乳	
砂糖	
でん粉(馬鈴薯)	
植物油(ひまわり)	
食酢	
食塩	
酵母エキス	
水	

④ もも缶詰

原材料	アレルゲン
黄もも	もも
上白糖	
酸味料	
酸化防止剤(ビタミンC)	
水	

⑤ 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	

⑤ 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	

⑥ 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)	