

# 平成29年3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3月1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
春巻き	①	野菜春巻き	50.00	50.00
		なたね油	5.00	5.00
塩昆布の中華和え		キャベツ	25.00	32.50
		大豆もやし	18.00	23.40
		にんじん	6.00	7.80
	②	塩昆布	1.20	1.56
	③	ごま油	0.20	0.26
	④	こいくちしょうゆ	0.30	0.39
マーボー豆腐	⑤	木綿豆腐	80.00	104.00
		牛肉(ひき肉)	25.00	32.50
		豚肉(ひき肉)		
		しょうが	0.30	0.39
		にんにく	0.20	0.26
		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
	⑥	赤みそ	8.00	10.40
	⑦	サラダ油	0.40	0.52
		トウバンジャン	0.15	0.20
		三温糖	0.10	0.13
	④	こいくちしょうゆ	1.20	1.56
	⑧	清酒	0.80	1.04
	⑨	中華スープの素	0.50	0.65
	じゃがいもでん粉	1.10	1.43	
牛乳		普通牛乳	206.00	206.00

① 野菜春巻き	
原材料	アレルギー
野菜	小麦 大豆 鶏肉
(たまねぎ)	
キャベツ	
たけのこ	
にんじん	
もやし)	
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	

② 塩昆布	
原材料	アレルギー
醤油	大豆 小麦 ゼラチン
昆布	
ソルビートル	
調味料(アミノ酸)	
食塩	
グルタミン酸ナトリウム	
レ-グルタミン酸ナトリウム	
上白糖	
配合調味料	
醸造酢	
プルラン	
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	

③ 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

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 木綿豆腐	
原材料	アレルギー
丸大豆	大豆
凝固剤	
消泡剤	

⑥ 赤みそ	
原材料	アレルギー
大豆	大豆
大麦	
食塩	
米	
酒精	

⑦ 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	

⑧ 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	

⑨ 中華スープの素	
原材料	アレルギー
食塩	大豆 鶏肉 豚肉 ごま
デキストリン	
砂糖	
たん白加水分解物	
オニオンパウダー	
ガーリックパウダー	
魚醤パウダー	
酵母エキスパウダー	
食用植物油脂	
ジンジャーパウダー	
調味動物油脂	
こしょう	
乳酸発酵酵母エキスパウダー	
乳酸発酵トマトエキスパウダー	
チキンパウダー	
カラメル色素	

平成29年3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
セルフホットドック 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
	ウインナー ゆで野菜	①	ウインナー(豚肉)	40.00
		キャベツ	30.00	39.00
ケチャップ	②	ケチャップ	8.00	8.00
		にんじん	10.00	13.00
カレースープ	③	ベーコン	13.00	16.90
		じゃがいも	30.00	39.00
		にんじん	15.00	19.50
		たまねぎ	25.00	32.50
		しめじ	8.00	10.40
		グリーンピース	4.00	5.20
		スイートコーン	4.00	5.20
	④	サラダ油	0.60	0.78
		カレー粉	0.20	0.26
		食塩	0.20	0.26
		こしょう	0.03	0.04
	⑤	コンソメ	0.30	0.39
		ウスターソース	0.40	0.52
	白ワイン	0.80	1.04	
豆乳プリン	⑥	豆乳プリン	40.00	40.00
牛乳		普通牛乳	206.00	206.00

① ウインナー(豚肉)

原材料	アレルゲン
豚肉	豚肉
でん粉 (タピオカ 馬鈴薯 コーン)	
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)	
水	

② ケチャップ

原材料	アレルゲン
トマト	大豆
砂糖	りんご
醸造酢	
たまねぎ	
食塩	
にんじん	
りんご	
アミノ酸液	
香辛料	
でんぷん	
蛋白加水分解物	
からし	
酵母エキス	
増粘剤	
調味料(アミノ酸等)	
カラメル色素	

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 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 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 豆乳プリン

原材料	アレルゲン
砂糖	大豆
水あめ	ゼラチン
豆乳加工品	
ぶどう糖果糖液糖	
ショートニング	
ドロマイト <small>(炭酸カルシウム、マグネシウム含有物)</small>	
食塩	
ゲル化剤(増粘多糖類)	
香料	
着色料(カラメル)	
乳化剤	
着色料(V. B2)	
着色料(カロチン)	
水	

平成29年3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
ちらし寿司		精白米	70.00	90.00
		強化米	0.21	0.27
	①	ちらしずしの素	24.00	30.80
さわらの塩焼き		さわら塩水漬	40.00	50.00
はなっこりーのおひたし		はなっこりー	20.00	26.00
	②	油揚げ	3.00	3.90
		ブラックマッペもやし	15.00	19.50
		にんじん	10.00	13.00
		上白糖	1.00	1.30
	③	こいくちしょうゆ	1.80	2.34
はんぺんのすまし汁	④	はんぺん(赤)	8.00	10.40
	⑤	はんぺん(白)	6.00	7.80
	⑥	木綿豆腐	25.00	32.50
		カットわかめ	0.30	0.39
		にんじん	8.00	10.40
		たまねぎ	20.00	26.00
		乾しいたけ	0.60	0.78
		葉ねぎ	5.00	6.50
	⑦	削り節	2.00	2.60
		だしこんぶ	1.00	1.30
		食塩	0.30	0.39
	⑧	うすくちしょうゆ	1.50	1.95
	③	こいくちしょうゆ	0.80	1.04
桜餅		桜餅	45.00	45.00
牛乳		普通牛乳	206.00	206.00

① ちらしずしの素

原材料	アレルゲン
砂糖	小麦
にんじん	大豆
醸造酢	
たけのこ	
れんこん	
食塩	
しょうゆ	
かんぴょう(戻し)	
干しいたけ	
鯉節エキス	
昆布エキス	
醸造調味料	
みりん	

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 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 はんぺん(赤)

原材料	アレルゲン
魚肉(すけそうたら)	卵
でん粉	小麦
卵白	やまいも
砂糖	大豆
食塩	
植物油	
発酵調味液	
やまいも	
調味料(アミノ酸等)	
増粘多糖類	
着色料(コチニール)	
添加水	

⑤ はんぺん(白)

原材料	アレルゲン
魚肉(すけそうたら)	卵
でん粉	小麦
卵白	やまいも
砂糖	大豆
食塩	
植物油	
発酵調味液	
やまいも	
調味料(アミノ酸等)	
増粘多糖類	
添加水	

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 削り節

原材料	アレルゲン
さばふし	さば
うるめ煮干し	

⑧ 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29年3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
鶏肉のから揚げ	①	鶏肉(でん粉付き)	50.00	60.00
		なたね油	5.00	6.00
ひじきのサラダ		ほしひじき	0.40	0.52
		しらす干し	2.50	3.25
		にんじん	8.00	10.40
		上白糖	0.60	0.78
		② こいくちしょうゆ	0.50	0.65
		みりん	0.20	0.26
		③ 清酒	0.20	0.26
		食塩	0.05	0.07
		キャベツ	25.00	32.50
		だいこん	10.00	13.00
		上白糖	0.30	0.39
		④ サラダ油	0.80	1.04
		② こいくちしょうゆ	0.60	0.78
		穀物酢	1.20	1.56
豆腐汁	⑤	木綿豆腐	30.00	39.00
		かまぼこ	8.00	10.40
	⑥	油揚げ	8.00	10.40
		たまねぎ	20.00	26.00
		しめじ	6.00	7.80
		にんじん	10.00	13.00
		カットわかめ	0.50	0.65
		葉ねぎ	5.00	6.50
		⑦ 削り節	2.00	2.60
		だしこんぶ	1.00	1.30
		食塩	0.30	0.39
	② こいくちしょうゆ	2.00	2.60	
	⑧ うすくちしょうゆ	0.50	0.65	
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(モモ)	鶏肉
澱粉	
食塩	
コショウ	

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
さばふし	さば
うるめ煮干し	

⑧ 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29年3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
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
	ソフトチーズ	①	ソフトチーズ	10.00
ハンバーグのきのこソースがけ	②	ハンバーグ	50.00	50.00
		たまねぎ	4.00	4.00
		しめじ	2.00	2.00
	③	デミグラスソース	7.00	7.00
		ケチャップ	3.00	3.00
		ウスターソース	0.80	0.80
		上白糖	0.60	0.60
		赤ワイン	0.30	0.30
	④	サラダ油	0.10	0.10
	ブロッコリーのサラダ		ブロッコリー	15.00
		キャベツ	15.00	19.50
		にんじん	8.00	10.40
		穀物酢	1.20	1.56
④		サラダ油	1.00	1.30
⑤		こいくちしょうゆ	0.40	0.52
		上白糖	0.02	0.03
		食塩	0.10	0.13
		こしょう	0.03	0.04
コーンポタージュ		⑥	ベーコン	6.00
		スイートコーン	15.00	19.50
		クリームコーン缶詰	30.00	39.00
		たまねぎ	20.00	26.00
		にんじん	10.00	13.00
		普通牛乳	25.00	32.50
		生クリーム	3.00	3.90
	⑦	チキンスープ	3.00	3.90
	④	サラダ油	0.10	0.13
	⑧	コーンポタージュの素	7.00	9.10
	⑨	コンソメ	0.50	0.65
		食塩	0.30	0.39
		こしょう	0.02	0.03
	牛乳		普通牛乳	206.00

① ソフトチーズ

原材料	アレルゲン
チーズフード	乳
(ナチュラルチーズ)	
ドロマイト	
(炭酸カルシウムがネウム含有物)	
バター	
乳化剤	
酸味料	
安定剤(キサンタン)	
水)	

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 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 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 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	

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 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)	

⑨ 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3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	
ケチャップライス		精白米	70.00	90.00	
		強化米	0.21	0.27	
チキンカツ	①	チキンライスの素	11.67	15.00	
		チキンカツ	40.00	50.00	
イタリアンサラダ		なたね油	4.00	5.00	
		キャベツ	20.00	26.00	
		ブロッコリー	10.00	13.00	
		にんじん	10.00	13.00	
		③	サラダ油	0.60	0.78
		穀物酢	1.00	1.30	
		食塩	0.10	0.13	
コンソメスープ		④	上白糖	0.05	0.07
		こしょう	0.01	0.01	
		ベーコン	8.00	10.40	
		たまねぎ	20.00	26.00	
		はくさい	10.00	13.00	
		にんじん	10.00	13.00	
		ブラックマッペもやし	20.00	26.00	
		エリンギ	6.00	7.80	
		葉ねぎ	4.00	5.20	
		⑤	チキンスープ	3.00	3.90
卒業お祝いデザート		⑥	こいくちしょうゆ	1.00	1.30
		白ワイン	0.60	0.78	
		⑦	コンソメ	0.60	0.78
		食塩	0.25	0.33	
牛乳		⑧	こしょう	0.04	0.05
		⑧	チョコレートケーキ	30.00	30.00
		⑨	ストロベリーケーキ	35.00	35.00
		⑩	ロールケーキ	30.00	30.00
			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)	

② チキンカツ

原材料	アレルゲン
鶏肉	鶏肉
パン粉	小麦
小麦粉	大豆
粉末状大豆たん白	
コーンフラワー	
小麦でん粉	
食塩	
水	
砂糖	
なたね油	
パーム油	
食塩	
粉末状大豆たん白	
酵母エキス	
香辛料(ペパー)	
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 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 チキンスープ

原材料	アレルゲン
鶏ガラ	鶏肉
玉ねぎ	
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 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	

⑧ チョコレートケーキ

原材料	アレルゲン
卵等を主要原料とする食品	乳
鶏卵	卵
砂糖	小麦
小麦粉	大豆
加糖練乳	
チョコレート	
ショートニング	
ココアパウダー	
チョコクランチ	
食用加工油脂	
コーヒー	
乳化剤	
ソルビートル	
香料	
pH調整剤	
安定剤(増粘多糖類)	
着色料(カラメル カロチン)	
膨張剤	
水	

⑨ ストロベリーケーキ

原材料	アレルゲン
豆乳	大豆
砂糖	
加工油脂	
いちご果汁(濃縮還元)	
米粉	
水あめ	
植物油	
砂糖・ぶどう糖果糖液糖	
調整豆乳粉末	
清涼飲料水	
発酵調味料	
水	
加工デンプン	
トレハロース	
安定剤(増粘多糖類)	
乳化剤	
増粘多糖類	
膨張剤	
香料	
酸味料	
凝固剤	
メタリン酸Na	
紅麴色素	

⑩ ロールケーキ

原材料	アレルゲン
クリーム(乳製品)	乳
砂糖	卵
鶏卵	小麦
小麦粉	大豆
植物油	
粉糖	
水あめ	
ラズベリー果汁	
果糖ブドウ糖液糖	
洋酒	
寒天	
ソルビートル	
乳化剤	
ゲル化剤(増粘多糖類)	
着色料(紅麴、クチナシ、加チ)	
pH調整剤	
香料	
酸味料	
酸化防止剤(トコフェロール)	
水	



平成29年3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
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	8.00
焼きそば	②	焼きそば	35.00	45.50
		豚肉	15.00	19.50
		たまねぎ	30.00	39.00
		にんじん	12.00	15.60
		キャベツ	35.00	45.50
		ブラックマッペもやし	20.00	26.00
		平天	12.00	15.60
		③ サラダ油	0.50	0.65
		④ 中華スープの素	0.20	0.26
		⑤ 焼きそばソース	3.00	3.90
		⑥ お好みソース	7.50	9.75
		ウスターソース	1.00	1.30
		食塩	0.05	0.07
		こしょう	0.03	0.04
アンサンブルエッグ	⑦	アンサンブルエッグ	50.00	50.00
フルーツ白玉		みかん缶詰	15.00	19.50
		パイナップル缶詰	18.00	23.40
	⑧	黄桃缶詰	15.00	19.50
		ぶどうゼリー	8.00	10.40
	⑨	白玉もち	15.00	19.50
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	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 焼きそば

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

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 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	
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 焼きそばソース

原材料	アレルゲン
糖類	もも
醸造酢	りんご
野菜・果実	小麦
醤油	大豆
食塩	鶏肉
アミノ酸液	豚肉
香辛料	えび
オイスターエキス	
マッシュルーム	
肉エキス	
酵母エキス	
魚肉エキス	
ホタテエキス	
昆布	
エビエキス	
水	
カラメル色素	
増粘剤	
調味料(アミノ酸等)	

⑥ お好みソース

原材料	アレルゲン
野菜・果実	もも
糖類	りんご
醸造酢	大豆
アミノ酸液	小麦
食塩	鶏肉
酒精	豚肉
醤油	
香辛料	
オイスターエキス	
肉エキス	
酵母エキス	
昆布	
蛋白加水分解物	
しいたけ	
水	
増粘剤	
調味料(アミノ酸等)	
カラメル色素	

⑦ 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	

⑧ 黄桃缶詰

原材料	アレルゲン
黄桃	もも
砂糖	
水	
クエン酸	

⑨ 白玉もち

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

平成29年3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
		おむぎ米粒麦	7.00	9.00
しゅうまい(2個)	①	しゅうまい	56.00	56.00
バンバンジーサラダ	②	鶏肉(加工品)	12.00	15.60
		キャベツ	25.00	32.50
		きゅうり	10.00	13.00
		にんじん	8.00	10.40
		ごま	0.60	0.78
	③	バンバンジードレッシング	8.00	10.40
春雨スープ		鶏肉	12.00	15.60
		緑豆はるさめ	3.00	3.90
		たまねぎ	25.00	32.50
		にんじん	8.00	10.40
		ブラックマッペもやし	18.00	23.40
		スイートコーン	6.00	7.80
		チンゲンサイ	10.00	13.00
	④	中華スープの素	0.80	1.04
	⑤	チキンスープ	4.00	5.20
		白ワイン	0.40	0.52
	⑥	うすくちしょうゆ	0.60	0.78
	⑦	ごま油	0.60	0.78
		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 しゅうまい

原材料	アレルゲン
たまねぎ	豚肉
しょうが	大豆
豚肉	小麦
豚脂	ごま
でん粉	
粒状植物性たん白	
砂糖	
しょうゆ	
植物油脂	
酵母エキス	
ポークエキス	
食塩	
魚介エキス	
香辛料	
調整水	
小麦粉	
調整水	
ピロリン酸第二鉄	

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 バンバンジードレッシング

原材料	アレルゲン
食用植物油脂	小麦
果糖ぶどう糖液糖	大豆
醤油	ごま
ごま	
醸造酢	
発酵調味料	
生姜	
味噌	
食塩	
にんにく加工品	
コチジャン	
ラー油	
調味料(アミノ酸等)	
増粘剤(キサンタン)	
水	

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 チキンスープ

原材料	アレルゲン
鶏ガラ	鶏肉
玉ねぎ	
水	

⑥ うすくちしょうゆ

原材料	アレルゲン
アミノ酸液	大豆
食塩	小麦
脱脂加工大豆	
小麦	
ソルビット	
調味料(アミノ酸等)	
ビタミンB1	
甘味料(甘草・ステビア)	

⑦ 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3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
味付けのり	①	味付けのり	1.00	1.00
いわしのしょうが煮	②	いわしのしょうが煮	50.00	50.00
はなっこりーのお かか和え		キャベツ	25.00	32.50
		はなっこりー	13.00	16.90
		にんじん	10.00	13.00
		③ こいくちしょうゆ	1.50	1.95
		かつお節	0.60	0.78
		上白糖	0.30	0.39
		食塩	0.02	0.03
おじゃがもち汁		おじゃがもち	20.00	32.50
		④ 油揚げ	8.00	10.40
		たまねぎ	25.00	32.50
		にんじん	10.00	13.00
		こまつな	12.00	15.60
		だいこん	10.00	13.00
		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	206.00

① 味付けのり

原材料	アレルギー
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	

② いわしのしょうが煮

原材料	アレルギー
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	

③ こいくちしょうゆ

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

④ 油揚げ

原材料	アレルギー
大豆	大豆
植物油	
凝固剤	
消泡剤	

⑤ 合わせみそ

原材料	アレルギー
米	大豆
大豆	
食塩	
麴	

平成29年3月14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	
セルフごぼうサラダサンド 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	
	ごぼうサラダ		ごぼう	15.00	19.50
			にんじん	8.00	10.40
			キャベツ	20.00	26.00
			まぐろ水煮	8.00	10.40
			ごま	1.00	1.30
		ノンエッグマヨネーズ	5.00	6.50	
		① こいくちしょうゆ	0.30	0.39	
		② 清酒	0.10	0.13	
		食塩	0.07	0.09	
		上白糖	0.01	0.01	
コロッケ	③	ビーフコロッケ	50.00	50.00	
		なたね油	5.00	5.00	
青大豆のポタージュ		④ ベーコン	8.00	10.40	
		⑤ 大豆水煮	10.00	13.00	
		たまねぎ	30.00	39.00	
		にんじん	10.00	13.00	
		⑥ 青大豆	20.00	26.00	
		⑦ ベシヤメルソース	8.00	10.40	
		⑧ チキンスープ	2.00	2.60	
		普通牛乳	20.00	26.00	
		白ワイン	0.80	1.04	
		⑨ コンソメ	0.60	0.78	
		食塩	0.30	0.39	
		こしょう	0.01	0.01	
いちご		いちご	24.00	24.00	
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	

③ ビーフコロッケ

原材料	アレルゲン
じゃがいも	牛肉
牛肉	小麦
玉葱	
食塩	
こしょう	
パン粉	
小麦粉	
米粉	
澱粉(とうもろこし)	
タピオカ澱粉	
コーンスターチ	
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 大豆水煮

原材料	アレルゲン
大豆	大豆
水	

⑥ 青大豆

原材料	アレルゲン
青大豆(乾燥)	大豆
水	

⑦ 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	

⑧ チキンスープ

原材料	アレルゲン
鶏ガラ	鶏肉
玉ねぎ	
水	

⑨ 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3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(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 サラダ油	0.60	0.78
		② こいくちしょうゆ	6.00	7.80
		みりん	0.80	1.04
		③ 清酒	1.00	1.30
		三温糖	2.00	2.60
	食塩	0.10	0.13	
厚焼き卵	④	厚焼き卵	50.00	50.00
白菜のぼん酢和え		カットわかめ	0.60	0.78
		しらす干し	0.50	0.65
		はくさい	30.00	39.00
		ブラックマッペもやし	20.00	26.00
		スイートコーン	5.00	6.50
		ぼん酢	3.00	3.90
		② こいくちしょうゆ	0.20	0.26
	食塩	0.10	0.13	
ハニーピーナッツ	⑤	ハニーピーナッツ	13.00	13.00
牛乳		普通牛乳	206.00	206.00

原材料配合表

① サラダ油

原材料	アレルゲン
食用大豆油	大豆
食用なたね油	

② 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 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	

⑤ 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(ショ糖脂肪酸エステル)	

平成29年3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
小黒糖パン		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
		黒砂糖	9.00	11.70
ミートスパゲッティ		スパゲッティ(小麦)	25.00	32.50
		牛肉(ひき肉)	20.00	26.00
		豚肉(ひき肉)		
		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
		にんにく	0.20	0.26
		トマト缶詰	10.00	13.00
		オリーブ油	1.00	1.30
		ケチャップ	9.00	11.70
		① デミグラスソース	8.00	10.40
		ウスターソース	0.80	1.04
		② コンソメ	0.50	0.65
	食塩	0.20	0.26	
	こしょう	0.03	0.04	
レモンドレッシングサラダ		③ ハム(鶏肉)	8.00	10.40
		キャベツ	25.00	32.50
		だいこん	12.00	15.60
		にんじん	8.00	10.40
		スイートコーン	6.00	7.80
		④ こいくちしょうゆ	0.40	0.52
		レモン果汁	0.40	0.52
		穀物酢	0.80	1.04
		⑤ サラダ油	0.80	1.04
		上白糖	0.05	0.07
	食塩	0.10	0.13	
	こしょう	0.01	0.01	
すだちゼリー		すだちゼリー	40.00	40.00
牛乳		普通牛乳	206.00	206.00

① 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	

③ 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	

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	

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	

平成29年3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
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
わかめふりかけ	①	わかめふりかけ	2.00	2.00
丸天の煮つけ		丸天	50.00	50.00
	②	こいくちしょうゆ	1.00	1.00
		みりん	0.63	0.63
		三温糖	0.63	0.63
キャベツの梅肉和え		キャベツ	25.00	32.50
		にんじん	8.00	10.40
		ブラックマッペもやし	20.00	26.00
	②	こいくちしょうゆ	0.40	0.52
	④	ねり梅	1.00	1.30
ながいものふわふわ汁		カリカリ梅	0.10	0.13
	⑤	木綿豆腐	30.00	39.00
		鶏卵	18.00	23.40
	⑥	ながいも	15.00	19.50
		鶏肉	12.00	15.60
		しらす干し	4.00	5.20
		えだまめ	12.00	15.60
		たまねぎ	30.00	39.00
		しめじ	8.00	10.40
		にんじん	8.00	10.40
	⑦	削り節	2.00	2.60
		だしこんぶ	1.00	1.30
	②	こいくちしょうゆ	1.50	1.95
	⑧	うすくちしょうゆ	0.50	0.65
	③	清酒	0.50	0.65
		食塩	0.30	0.39
		じゃがいもでん粉	0.60	0.78
牛乳		普通牛乳	206.00	206.00

① わかめふりかけ

原材料	アレルゲン
わかめ	ごま
ごま	
砂糖	
酵母エキス	
ドロマイト	
青のり	
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 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	

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 ながいも

原材料	アレルゲン
長芋	やまいも
オリゴ糖	
酸化防止剤(V.C)	

⑦ 削り節

原材料	アレルゲン
さばふし	さば
うるめ煮干し	

⑧ 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29年3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
ごはん		精白米	77.00	99.00
		強化米	0.23	0.30
れんご鯛の香味ソースがけ		れんごだい(でん粉付き)	40.00	50.00
		なたね油	4.00	5.00
		根深ねぎ	4.00	5.00
		しょうが	0.40	0.50
	①	こいくちしょうゆ	1.00	1.25
	②	清酒	0.20	0.25
		三温糖	0.60	0.75
		穀物酢	1.00	1.20
	みりん	0.40	0.50	
白菜のごま和え		はくさい	20.00	26.00
		にんじん	10.00	13.00
		ブラックマッペもやし	20.00	26.00
		ごま	0.80	1.04
		すりごま	0.50	0.65
	①	こいくちしょうゆ	1.80	2.34
	上白糖	0.50	0.65	
もずく汁		もずく	15.00	19.50
	③	木綿豆腐	30.00	39.00
		かまぼこ	6.00	7.80
		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
		ほうれんそう	5.00	6.50
	①	こいくちしょうゆ	1.50	1.95
	④	うすくちしょうゆ	0.50	0.65
	⑤	削り節	2.00	2.60
		だしこんぶ	1.00	1.30
	②	清酒	0.80	1.04
		食塩	0.30	0.39
	おからケーキ	⑥	おからケーキ	30.00
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	

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)	

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 削り節

原材料	アレルゲン
さばふし	さば
うるめ煮干し	

③ 木綿豆腐

原材料	アレルゲン
丸大豆	大豆
凝固剤	
消泡剤	

⑥ おからケーキ

原材料	アレルゲン
おから	大豆
全卵	卵
マーガリン	乳
(食用植物油(菜種・パーム))	
食用精製加工油脂	
脱脂粉乳	
食塩	
香料(バター香料)	
乳化剤(大豆レシチン)	
酸化防止剤(ミックストコフェロール・米油)	
水)	
砂糖	
(上白糖(サトウキビ))	
上白糖(甜菜))	



平成29年3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
チキン南蛮	①	鶏肉(でん粉付き)	40.00	50.00
		なたね油	4.00	5.00
		レモン果汁	0.40	0.52
	②	こいくちしょうゆ	1.80	2.34
		穀物酢	1.20	1.56
		上白糖	0.80	1.04
タルタルソース	③	ノンエッグタルタルソース	8.00	8.00
キャベツのソテー		キャベツ	25.00	32.50
		たまねぎ	20.00	26.00
		にんじん	10.00	13.00
		スイートコーン	6.00	7.80
	④	サラダ油	0.60	0.78
	⑤	コンソメ	0.40	0.52
		食塩	0.20	0.26
		こしょう	0.02	0.03
ひよこ豆のスープ	⑥	ベーコン	8.00	10.40
		ひよこまめ	15.00	19.50
		たまねぎ	25.00	32.50
		にんじん	10.00	13.00
		ブラックマッペもやし	20.00	26.00
		こまつな	15.00	19.50
	⑦	チキンスープ	5.00	6.50
	⑤	コンソメ	0.60	0.78
		白ワイン	0.60	0.78
		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 鶏肉(でん粉付き)

原材料	アレルゲン
鶏肉(モモ)	鶏肉
澱粉	

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 ノンエッグタルタルソース

原材料	アレルゲン
食用植物油脂	大豆
醸造酢	りんご
砂糖類(水あめ、砂糖)	
ピクルス	
食塩	
粉末状植物性たん白(大豆)	
大豆粉	
たまねぎ	
増粘多糖類	
香辛料	
酵母エキス	
レモン果汁	
赤ピーマン	
こんにやく精粉	
香辛料抽出物	
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	

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 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	

⑦ 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29年3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
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
魚のバジル焼き		白身魚のバジル焼き	50.00	60.00
紫いもチップスの かりぼりがらめ		おかずいりこ	4.00	5.20
	①	サラダ油	0.10	0.13
		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
	②	こいくちしょうゆ	0.20	0.26
	ごま	0.40	0.52	
春野菜のポトフ	③	ウインナー(鶏肉)	20.00	26.00
		じゃがいも	25.00	32.50
		キャベツ	30.00	39.00
		たまねぎ	30.00	39.00
		だいこん	20.00	26.00
		にんじん	12.00	15.60
		スイートコーン	6.00	7.80
		アスパラガス	6.00	7.80
		ブロッコリー	10.00	13.00
	④	コンソメ	0.60	0.78
		白ワイン	0.60	0.78
	食塩	0.30	0.39	
	こしょう	0.02	0.02	
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 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	

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3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
減ごはん		精白米	70.00	90.00
		強化米	0.21	0.27
五目うどん	①	うどん	55.00	71.50
		鶏肉	10.00	13.00
		平天	5.00	6.50
	②	油揚げ	4.00	5.20
		にんじん	10.00	13.00
		たまねぎ	20.00	26.00
		葉ねぎ	5.00	6.50
		乾しいたけ	0.50	0.65
	③	削り節	2.00	2.60
		だしこんぶ	1.00	1.30
	④	こいくちしょうゆ	4.50	5.85
		上白糖	0.20	0.26
		食塩	0.30	0.39
	⑤	清酒	0.80	1.04
お好み揚げ		キャベツ	28.00	36.40
		たまねぎ	12.00	15.60
		葉ねぎ	2.00	2.60
		たこ	15.00	19.50
	⑥	お好みソース	10.00	13.00
		かつお節	0.30	0.39
		紅生姜	1.20	1.56
		あおさ	0.08	0.10
	小麦粉	15.00	19.50	
	なたね油	7.14	9.28	
いよかん		いよかん	35.00	35.00
うまかってん	⑦	うまかってん	13.00	13.00
牛乳		普通牛乳	206.00	206.00

① うどん

原材料	アレルギー
小麦粉	小麦
食塩	
小麦たん白	
水	

② 油揚げ

原材料	アレルギー
大豆	大豆
植物油	
凝固剤	
消泡剤	

③ 削り節

原材料	アレルギー
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 清酒

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

⑥ お好みソース

原材料	アレルギー
野菜・果実	もも
糖類	りんご
醸造酢	大豆
アミノ酸液	小麦
食塩	鶏肉
酒精	豚肉
醤油	
香辛料	
オイスターエキス	
肉エキス	
酵母エキス	
昆布蛋白加水分解物	
しいたけ	
水	
増粘剤	
調味料(アミノ酸等)	
カラメル色素	

⑦ うまかってん

原材料	アレルギー
落花生	落花生
大豆	(ピーナッツ)
小麦粉	大豆
アーモンド	小麦
松の実	ごま
澱粉	
ひまわりの種	
かぼちゃの種	
砂糖	
片口いわし	
ショートニング	
昆布	
ごま	
植物油	
食塩	
醤油	
食酢	
あおさ	
麦芽糖	
調味料(アミノ酸等)	
着色料(紅花黄、クチナシ)	
酸味料	
膨張剤	
甘味料(甘草)	
水	