

平成29年4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29年4月10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
鶏肉のみそマヨネーズ焼き	①	鶏肉(加工品)	50.00	50.00
		たまねぎ	5.00	5.00
		ノンエッグマヨネーズ	4.50	4.50
	②	白みそ	1.00	1.00
	③	こいくちしょうゆ	0.80	0.80
ひじきの炒め煮	④	大豆水煮	10.00	13.00
		平天	8.00	10.40
		ほしひじき	1.30	1.69
		しらたき	8.00	10.40
		にんじん	6.00	7.80
	③	こいくちしょうゆ	2.60	3.38
		三温糖	0.80	1.04
	⑤	清酒	0.70	0.91
	⑥	サラダ油	0.50	0.65
	⑦	木綿豆腐	35.00	45.50
	⑧	油揚げ	8.00	10.40
とうふ汁		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
	⑨	削り節	2.00	2.60
	③	こいくちしょうゆ	3.00	3.90
		食塩	0.30	0.39
はっさく		はっさく	45.00	45.00
牛乳		普通牛乳	206.00	206.00

原材料配合表

① 鶏肉(加工品)

原材料	アレルゲン
鶏肉(モモ)	鶏肉
食塩	
香辛料	

② 白みそ

原材料	アレルゲン
米	大豆
大豆	
食塩	
酒精	

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 大豆水煮

原材料	アレルゲン
大豆	大豆
水	

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 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	

⑦ 木綿豆腐

原材料	アレルゲン
丸大豆	大豆
凝固剤	
消泡剤	

⑧ 油揚げ

原材料	アレルゲン
大豆	大豆
植物油	
凝固剤	
消泡剤	

⑨ 削り節

原材料	アレルゲン
ウルメ・フシ	サバ
サバ・フシ	

平成29年4月11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
		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	①	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
野菜といんげん豆のスープ		鶏肉	6.00	7.80
		いんげんまめ	15.00	19.50
		じゃがいも	20.00	26.00
		たまねぎ	22.00	28.60
		にんじん	12.00	15.60
		こまつな	12.00	15.60
		スイートコーン	5.00	6.50
		セロリー	2.00	2.60
	②	コンソメ	0.80	1.04
	③	こいくちしょうゆ	1.00	1.30
		食塩	0.50	0.65
		こしょう	0.02	0.03
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

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
衣(パン粉)	
衣(コーンフラワー)	
衣(でん粉)	
衣(米粉)	
加工でん粉	
水	

② 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	
ボ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 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4月12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
いかのチヂミ	①	いかのチヂミ	50.00	50.00
韓国風肉じゃが		鶏肉	26.00	33.80
		竹輪	16.00	20.80
		じゃがいも	50.00	65.00
		たまねぎ	40.00	52.00
		にんじん	20.00	26.00
		さやいんげん	12.00	15.60
		根深ねぎ	5.00	6.50
		にんにく	0.40	0.52
	②	ごま油	1.00	1.30
	③	こいくちしょうゆ	4.00	5.20
	④	清酒	3.00	3.90
		三温糖	2.00	2.60
	⑤	コチュジャン	0.60	0.78
		ごま	3.00	3.90
ナムル	⑥	ハム(豚肉)	6.00	7.80
		キャベツ	15.00	19.50
		ブラックマッペもやし	12.00	15.60
		ほうれんそう	10.00	13.00
		にんじん	7.00	9.10
	②	ごま油	0.70	0.91
	③	こいくちしょうゆ	1.80	2.34
		上白糖	0.50	0.65
牛乳		普通牛乳	206.00	206.00

原材料配合表

① いかのチヂミ

原材料	アレルゲン
小麦粉	小麦
ねぎ	いか
いか	
もち米粉	
にんじん	
食塩	
鰹節エキス	
植物油(ひまわり)	
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 コチュジャン

原材料	アレルゲン
味噌	大豆
砂糖	
水	
唐辛子	
植物油脂	
食塩	
米麴	
酒精	
調味料(アミノ酸等)	

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29年4月13日(木) 学校給食献立表

原材料配合表

献立名	配合表	食品名	1人当たり予定可食量(g)	
			小学校	中学校
黒糖パン		小麦粉	49.50	76.50
		米粉	5.50	8.50
		ショートニング	3.30	5.10
		小麦グルテン	2.75	4.25
		上白糖	2.75	4.25
		脱脂粉乳	2.20	3.40
		生イースト	1.38	2.13
		食塩	0.94	1.45
		イーストフード	0.06	0.09
		黒砂糖	11.00	17.00
かぼちゃサンドフライ	①	かぼちゃ挽肉サンドフライ	40.00	60.00
		なたね油	4.00	6.00
ささみサラダ	②	鶏肉(加工品)	8.00	10.40
		にんじん	8.00	10.40
		ブラックマッペもやし	15.00	19.50
		キャベツ	15.00	19.50
		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
ポテトスープ		豚肉	8.00	10.40
		じゃがいも	40.00	52.00
		たまねぎ	30.00	39.00
		にんじん	12.00	15.60
		葉ねぎ	5.00	6.50
	⑤	チキンスープ	6.00	7.80
	⑥	コンソメ	1.00	1.30
	④	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 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
豚肉	大豆
たまねぎ	小麦
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	

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 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29年4月14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
中華丼		豚肉	18.00	23.40
		いか	16.00	20.80
		かまぼこ	16.00	20.80
		たまねぎ	28.00	36.40
		キャベツ	22.00	28.60
		にんじん	12.00	15.60
		ブラックマッペもやし	20.00	26.00
		たけのこ水煮缶	6.00	7.80
		葉ねぎ	5.00	6.50
		乾しいたけ	0.50	0.65
		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
しゅうまい(2個)	⑤	しゅうまい	36.00	36.00
パンパンジーサラダ	⑥	鶏肉(加工品)	8.00	10.40
		ほうれんそう	12.00	15.60
		ブラックマッペもやし	12.00	15.60
		きゅうり	10.00	13.00
		にんじん	8.00	10.40
	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
牛乳		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 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)	
ボークエキス	
食塩	
コショウ	
小麦粉	
植物性蛋白	
醸造調味料	
還元水飴	
水	

⑥ 鶏肉(加工品)	
原材料	アレルゲン
鶏肉(ささみ)	鶏肉
食塩	
醸造酢	
砂糖	
寒天	
香辛料	
pH調整剤	
水	

平成29年4月17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
カレーライス		牛肉	25.00	32.50
		にんにく	0.30	0.39
		しょうが	0.30	0.39
		たまねぎ	45.00	58.50
		じゃがいも	45.00	58.50
		にんじん	20.00	26.00
		グリーンピース	5.00	6.50
	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
		食塩	0.70	0.91
		こしょう	0.01	0.01
ウインナー	⑤	ウインナー(鶏肉)	20.00	30.00
ツナサラダ		まぐろ水煮	10.00	13.00
		キャベツ	20.00	26.00
		きゅうり	13.00	16.90
		にんじん	8.00	10.40
	⑥	サラダ油	2.60	3.38
		穀物酢	2.40	3.12
	⑦	うすくちしょうゆ	0.30	0.39
		上白糖	1.70	2.21
		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 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 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	

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)	

平成29年4月18日(火) 学校給食献立表

献立名	配合表	食品名	1人当たり予定可食量(g)	
			小学校	中学校
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
ぼんかんジャム		ぼんかんジャム	15.00	15.00
しょうゆ焼きそば	①	焼きそば	25.00	32.50
		豚肉	15.00	19.50
		かまぼこ	10.00	13.00
		いか	10.00	13.00
		キャベツ	30.00	39.00
		たまねぎ	28.00	36.40
		ブラックマッペもやし	22.00	28.60
		にんじん	12.00	15.60
		葉ねぎ	5.00	6.50
		にんにく	0.20	0.26
	②	サラダ油	0.50	0.65
	③	中華スープの素	0.20	0.26
	④	焼きそばしょうゆ	4.50	5.85
		食塩	0.10	0.13
		こしょう	0.05	0.07
	⑤	鶏肉(加工品)	50.00	50.00
		梅ジャム	4.55	4.55
	⑥	うすくちしょうゆ	2.60	2.60
	⑦	清酒	1.95	1.95
鶏肉の光ソースがけ		みりん	1.95	1.95
		上白糖	1.30	1.30
		じゃがいもでん粉	0.26	0.26
		ブラックマッペもやし	12.00	15.60
		はなっこりー	12.00	15.60
はなっこりーのアーモンド和え		ほうれんそう	10.00	13.00
		にんじん	8.00	10.40
		スイートコーン	6.00	7.80
		アーモンド	2.00	2.60
	⑧	こいくちしょうゆ	2.50	3.25
		上白糖	1.00	1.30
牛乳		普通牛乳	206.00	206.00

原材料配合表

① 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	

② サラダ油

原材料	アレルゲン
食用大豆油	大豆
食用なたね油	

③ 中華スープの素

原材料	アレルゲン
食塩	大豆 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	

④ 焼きそばしょうゆ

原材料	アレルゲン
しょうゆ	大豆 小麦 さば
砂糖	
食塩	
米発酵調味料	
鰹節エキス	
コンブ調味料エキス	
煮干エキス	
調味料(アミノ酸等)	
甘味料 (ソルビット 甘草 ステビア)	
アルコール	
ビタミンB1	

⑤ 鶏肉(加工品)

原材料	アレルゲン
鶏肉(モモ)	鶏肉
食塩	
香辛料	

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)	

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 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	

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
たけのこごはん		精白米	70.00	90.00
		強化米	0.21	0.27
	①	たけのこごはんの素	23.30	30.00
	②	鶏肉(でん粉付き)	35.00	45.50
チキンチキンれんこん		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
		キャベツ	16.00	20.80
		ブラックマッペもやし	12.00	15.60
野菜サラダ		スイートコーン	8.00	10.40
		にんじん	8.00	10.40
		ブロッコリー	6.00	7.80
		イタリアンドレッシング	7.00	9.10
すまし汁	⑤	木綿豆腐	30.00	39.00
		かまぼこ	10.00	13.00
	⑥	油揚げ	8.00	10.40
		にんじん	12.00	15.60
		たまねぎ	22.00	28.60
		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
	③	こいくちしょうゆ	3.00	3.90
お祝いゼリー	⑧	お祝いゼリー	50.00	50.00
牛乳		普通牛乳	206.00	206.00

① たけのこごはんの素

原材料	アレルゲン
たけのこ	小麦
しょうゆ	大豆
鶏肉	鶏肉
油揚げ	豚肉
食塩	
醸造調味料	
食用植物油脂	
砂糖	
鯉節エキス	
たん白加水分解物	
酵母エキス	
昆布エキス	
ポークエキス	
水	

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 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
ウルメ・フシ	サバ
サバ・フシ	

⑧ お祝いゼリー

原材料	アレルゲン
白桃シロップ漬け	もも
ぶどう糖果糖液糖	りんご
グラニュー糖	
果糖	
りんご果汁	
ゲル化剤(増粘多糖類)	
酸味料	
香料	
着色料 (クチナシ、紅花黄)	
水	

平成29年4月20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
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
フライドポテト		フレンチポテト	40.00	52.00
		なたね油	4.00	5.20
		食塩	0.30	0.39
小松菜とハムのサラダ	①	ハム(鶏肉)	8.00	10.40
		にんじん	8.00	10.40
		こまつな	20.00	26.00
		ブラックマッペもやし	15.00	19.50
		オリーブ油	0.50	0.65
	②	こいくちしょうゆ	2.00	2.60
		穀物酢	1.10	1.43
		上白糖	0.70	0.91
ミートボールのクリーム煮	③	ミートボール	35.00	45.50
		たまねぎ	28.00	36.40
		マカロニ(小麦)	6.00	7.80
		にんじん	15.00	19.50
		アスパラガス	12.00	15.60
		スイートコーン	10.00	13.00
	④	サラダ油	0.30	0.39
	⑤	チキンスープ	3.00	3.90
		普通牛乳	20.00	26.00
	⑥	ベシヤメルソース	8.00	10.40
		白ワイン	0.60	0.78
	⑦	コンソメ	0.40	0.52
		食塩	0.20	0.26
		こしょう	0.02	0.03
牛乳		普通牛乳	206.00	206.00

原材料配合表

① 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 こいくちしょうゆ

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

③ ミートボール

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

④ 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 チキンスープ

原材料	アレルゲン
鶏ガラ	鶏肉
玉ねぎ	
水	

⑥ ベシヤメルソース

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	

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29年4月21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
さばのみそ煮	①	さばのみそ煮	50.00	50.00
牛肉とじゃがいも のきんぴら		牛肉	15.00	19.50
		じゃがいも	20.00	26.00
		ごぼう	8.00	10.40
		こんにゃく	5.00	6.50
		にんじん	5.00	6.50
		さやいんげん	3.00	3.90
		すりごま	0.80	1.04
	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
かきたま汁		鶏卵	20.00	26.00
		かまぼこ	7.00	9.10
		たまねぎ	30.00	39.00
		にんじん	20.00	26.00
		こまつな	8.00	10.40
		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
	④	こいくちしょうゆ	2.50	3.25
		じゃがいもでん粉	1.00	1.30
	③	清酒	0.50	0.65
		食塩	0.40	0.52
牛乳		普通牛乳	206.00	206.00

原材料配合表

① さばのみそ煮

原材料	アレルゲン
さば	さば
でん粉	大豆
水	
みそ	
砂糖	
発酵調味料	

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 削り節

原材料	アレルゲン
ウルメ・フシ	サバ
サバ・フシ	

平成 2 9 年 4 月 2 4 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
じゃがいものそぼろ煮		鶏肉(ひき肉)	25.00	32.50
	①	生揚げ	10.00	13.00
		じゃがいも	50.00	65.00
		たまねぎ	36.00	46.80
		にんじん	23.00	29.90
		さやいんげん	13.00	16.90
		しらたき	10.00	13.00
	②	サラダ油	0.50	0.65
		三温糖	1.90	2.47
	③	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
野菜とちくわのごま炒め		竹輪	12.00	15.60
		キャベツ	18.00	23.40
		チンゲンサイ	10.00	13.00
		にんじん	10.00	13.00
		ごま	1.00	1.30
	⑤	ごま油	0.50	0.65
	③	こいくちしょうゆ	2.00	2.60
		三温糖	0.30	0.39
清見オレンジ		清見オレンジ	48.00	48.00
牛乳		普通牛乳	206.00	206.00

原材料配合表

① 生揚げ

原材料	アレルゲン
大豆	大豆
凝固剤	
菜種油	

② サラダ油

原材料	アレルゲン
食用大豆油	大豆
食用なたね油	

③ 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	
小麦たんばく加水分解物	

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

平成29年4月25日(火) 学校給食献立表

原材料配合表

献立名	配合表	食品名	1人当たり予定可食量(g)	
			小学校	中学校
小アップルパン		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	ドライアップル	9.00	11.70
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	8.00	10.40
		たまねぎ	35.00	45.50
		キャベツ	15.00	19.50
		にんじん	15.00	19.50
		アスパラガス	15.00	19.50
		スイートコーン	10.00	13.00
		オリーブ油	0.30	0.39
		普通牛乳	22.00	28.60
	③	コーンポタージュの素	7.00	9.10
		白ワイン	1.00	1.30
	④	コンソメ	0.10	0.13
オムレツのきのこソースがけ		食塩	0.05	0.07
		こしょう	0.04	0.05
	⑤	オムレツ	50.00	50.00
		エリンギ	3.00	3.00
		しめじ	3.00	3.00
		ケチャップ	5.00	5.00
	⑥	デミグラスソース	3.00	3.00
		ウスターソース	0.80	0.80
切干しだいこんとひじきのサラダ		赤ワイン	0.60	0.60
		三温糖	0.30	0.30
		切干しだいこん	3.00	3.90
		ほしひじき	1.00	1.30
		にんじん	5.00	6.50
		上白糖	0.30	0.39
	⑦	こいくちしょうゆ	0.50	0.65
		まぐろ水煮	10.00	13.00
		こまつな	10.00	13.00
	⑧	ごま油	0.60	0.78
		穀物酢	0.50	0.65
	⑦	こいくちしょうゆ	2.20	2.86
牛乳		上白糖	0.80	1.04
		食塩	0.03	0.04
		ごま	0.10	0.13
		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 ベーコン

原材料	アレルゲン
豚ばら肉	豚肉
粉末水あめ	
食塩	

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	

⑤ 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)	

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 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 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4月26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
		にんじん	5.00	5.00
		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
塩昆布和え		キャベツ	25.00	32.50
		ブラックマッペもやし	16.00	20.80
		にんじん	8.00	10.40
	②	塩昆布	1.50	1.95
	③	ごま油	0.30	0.39
じゃがいものみそ 汁	④	木綿豆腐	22.00	28.60
		じゃがいも	25.00	32.50
		たまねぎ	25.00	32.50
		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
	⑤	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

原材料配合表

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 塩昆布	
原材料	アレルゲン
醤油	大豆
昆布	小麦
ソルビトール	ゼラチン
調味料(アミノ酸)	
食塩	
グルタミン酸ナトリウム	
レー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	アレルゲン
食用ごま油	ごま
食用大豆油	大豆

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 合わせみそ	
原材料	アレルゲン
米	大豆
大豆	
大麦	
食塩	

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
セルフチリドッグ 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
	チリビーンズ	牛肉(ひき肉)	16.00	20.80
		大豆水煮	18.00	23.40
		たまねぎ	24.00	31.20
		にんにく	0.10	0.13
		① サラダ油	1.00	1.30
		ケチャップ	6.00	7.80
		トマトピューレー	3.60	4.68
		チリパウダー	0.60	0.78
		ウスターソース	0.50	0.65
		食塩	0.10	0.13
ABCスープ		鶏肉	12.00	15.60
		キャベツ	22.00	28.60
		にんじん	15.00	19.50
		たまねぎ	10.00	13.00
		スイートコーン	10.00	13.00
		ブロッコリー	8.00	10.40
		カットわかめ	0.50	0.65
		乾しいたけ	0.50	0.65
		マカロニ(小麦)	3.00	3.90
		② チキンスープ	6.00	7.80
		③ コンソメ	1.00	1.30
		④ 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
フルーツ白玉		みかん缶詰	15.00	19.50
		⑤ もも缶詰	15.00	19.50
		パインアップル缶詰	15.00	19.50
		⑥ カクテルゼリー	10.00	13.00
		⑦ 白玉もち	15.00	19.50
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 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 もも缶詰	
原材料	アレルゲン
黄桃	もも
砂糖	
水	
クエン酸	
⑥ 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	
【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)	

⑥ カクテルゼリー	
原材料	アレルゲン
【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	

⑦ 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4月28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
三色そばろ		鶏肉(ひき肉)	20.00	26.00
		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
いかてんぷら	③	いかの天ぷら	50.00	50.00
		なたね油	5.00	5.00
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	10.00	13.00
		えのきたけ	8.00	10.40
	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
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 いかの天ぷら

原材料	アレルゲン
いか	いか
小麦粉	小麦
でん粉	
食塩	
亜鉛含有酵母	
揚げ油(パーム油)	
加工でん粉	
炭酸Ca	
ベーキングパウダー	
ピロリン酸鉄	

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	