

平成29年5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5月1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
竹輪のごま揚げ		竹輪	50.00	50.00
		小麦粉	3.00	3.00
		じゃがいもでん粉	4.00	4.00
		ごま	1.50	1.50
		食塩	0.10	0.10
		なたね油	5.00	5.00
高菜と豚肉のそぼろ		豚肉(ひき肉)	12.00	15.60
		しょうが	0.10	0.13
	①	たかな漬	10.00	13.00
		にんじん	6.00	7.80
		しらす干し	1.00	1.30
		ごま	0.30	0.39
		みりん	0.40	0.52
	②	こいくちしょうゆ	0.10	0.13
	③	ごま油	0.70	0.91
若竹汁		鶏肉	8.00	10.40
	④	木綿豆腐	30.00	39.00
		かまぼこ	8.00	10.40
		たけのこ水煮缶詰	15.00	19.50
		にんじん	8.00	10.40
		カットわかめ	0.80	1.04
		葉ねぎ	5.00	6.50
	②	こいくちしょうゆ	1.00	1.30
	⑤	うすくちしょうゆ	3.00	3.90
	⑥	清酒	0.80	1.04
		みりん	0.80	1.04
		食塩	0.25	0.33
		だしこんぶ	1.00	1.30
	⑦	削り節	2.00	2.60
	⑧	チーズ	0.00	12.00
		牛乳	206.00	206.00

原材料配合表

① たかな漬

原材料	アレルゲン
高菜	大豆
ごま	ごま
漬け原料 食塩	
漬け原料 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	

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 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 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)	

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 削り節

原材料	アレルゲン
ウルメ・フシ	サバ
サバ・フシ	

⑧ チーズ

原材料	アレルゲン
ナチュラルチーズ	乳
ミルクカルシウム	
乳タンパク質	
乳化剤	
水	

平成29年5月2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)	28.00	36.40
		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	8.00	10.40
		① パン粉	1.50	1.95
		② サラダ油	1.50	1.95
		カレー粉	0.40	0.52
		小麦粉	0.50	0.65
野菜スープ		食塩	0.25	0.33
		ウスターソース	0.50	0.65
		上白糖	0.30	0.39
	③	コンソメ	0.10	0.13
		ケチャップ	1.30	1.69
		こしょう	0.02	0.03
	④	ベーコン	10.00	13.00
		たまねぎ	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
		こまつな	8.00	10.40
		スイートコーン	10.00	13.00
	⑤	チキンスープ	4.00	5.20
	⑥	うすくちしょうゆ	1.00	1.30
	③	コンソメ	1.00	1.30
ナタデココフルー ツ		食塩	0.30	0.39
		こしょう	0.02	0.03
		白ワイン	0.80	1.04
		みかん缶詰	10.00	13.00
	⑦	もも缶詰	15.00	19.50
牛乳		パインアップル缶詰	15.00	19.50
		ナタデココ	15.00	19.50
	⑧	あわせるゼリー	15.00	19.50
		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 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	

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 もも缶詰

原材料	アレルゲン
黄桃	もも
砂糖	
水	
クエン酸	

⑧ あわせるゼリー

原材料	アレルゲン
ぶどう糖果糖液糖	りんご
砂糖	
マスカット濃縮果汁	
りんご濃縮果汁	
ゲル化剤(増粘多糖類)	
クエン酸(Na)	
香料	
ビタミンC	
クエン酸鉄Na	
水	

平成29年5月8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
ゆかり麦ごはん		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
		ゆかり	1.50	1.95
かつおの照り焼き	①	かつおの照り焼き	40.00	50.00
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
	②	こいくちしょうゆ	1.50	1.95
小野茶麺汁		鶏肉	5.00	6.50
	③	小野茶めん	10.00	13.00
		かまぼこ	10.00	13.00
		たまねぎ	20.00	26.00
		にんじん	10.00	13.00
		えのきたけ	3.00	3.90
		カットわかめ	0.30	0.39
		葉ねぎ	4.00	5.20
	④	清酒	1.00	1.30
		みりん	0.80	1.04
		食塩	0.30	0.39
	⑤	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
	⑥	削り節	2.00	2.60
かしわもち		かしわもち	35.00	35.00
牛乳		普通牛乳	206.00	206.00

原材料配合表

① かつおの照り焼き

原材料	アレルゲン
かつお	小麦
醤油	大豆
味醂	
砂糖	
酒	
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 小野茶めん

原材料	アレルゲン
小麦粉 準強力粉	小麦
塩	
粉末緑茶	
食用植物油(ごま油)	

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 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)	

⑥ 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5月9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
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
魚のトマトソース がけ	①	ホキ(加工品)	50.00	50.00
		トマト缶詰	5.00	5.00
		たまねぎ	10.00	10.00
		にんにく	0.10	0.10
		オリーブ油	0.80	0.80
	②	うすくちしょうゆ	0.05	0.05
		上白糖	0.15	0.15
		白ワイン	1.00	1.00
		ケチャップ	3.00	3.00
		食塩	0.20	0.20
カリフラワーとり んごのサラダ		こしょう	0.02	0.02
		カリフラワー	16.00	20.80
		りんご	2.50	3.25
		キャベツ	20.00	26.00
		にんじん	8.00	10.40
		干しぶどう	1.00	1.30
		上白糖	1.00	1.30
		食塩	0.25	0.33
		穀物酢	1.30	1.69
	③	サラダ油	1.00	1.30
コーンポタージュ	④	ベーコン	6.00	7.80
		にんじん	10.00	13.00
		たまねぎ	25.00	32.50
		スイートコーン	10.00	13.00
		じゃがいも	15.00	19.50
		クリームコーン缶詰	30.00	39.00
		パセリ	0.03	0.04
	⑤	コーンポタージュの素	7.00	9.10
		普通牛乳	25.00	32.50
	⑥	コンソメ	0.60	0.78
牛乳		食塩	0.30	0.39
		こしょう	0.02	0.03
		普通牛乳	206.00	206.00

① ホキ(加工品)

原材料	アレルゲン
ホキ	大豆
塩	
コショウ	

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 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
粉末水あめ	
食塩	

⑤ 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)	

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	
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	

平成29年5月10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
お豆腐しゅうまい	①	お豆腐しゅうまい	30.00	60.00
回鍋肉		豚肉	15.00	19.50
	②	ごま油	1.00	1.30
		にんにく	0.20	0.26
		しょうが	0.20	0.26
		にんじん	8.00	10.40
		キャベツ	25.00	32.50
		たけのこ水煮缶詰	8.00	10.40
	③	清酒	0.80	1.04
		トウバンジャン	0.01	0.01
	④	中華スープの素	0.50	0.65
	⑤	赤みそ	3.00	3.90
		食塩	0.10	0.13
		三温糖	1.00	1.30
	⑥	こいくちしょうゆ	2.00	2.60
		オイスターソース	0.50	0.65
		じゃがいもでん粉	0.30	0.39
にらと春雨の中華スープ		鶏肉	8.00	10.40
		にんじん	10.00	13.00
		緑豆はるさめ	4.00	5.20
		たまねぎ	20.00	26.00
		ブラックマッペもやし	15.00	19.50
		エリンギ	7.00	9.10
		カットわかめ	0.30	0.39
		にら	8.00	10.40
	④	中華スープの素	1.00	1.30
		食塩	0.20	0.26
	③	清酒	0.50	0.65
	⑥	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
		ごま	0.70	0.91
	②	ごま油	1.30	1.69
		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 お豆腐しゅうまい	
原材料	アレルゲン
豆腐	大豆
魚肉すり身	小麦
なたね油	
たまねぎ	
にんじん	
豆乳	
えだまめ	
とうもろこし	
粉末状大豆たん白	
砂糖	
食塩	
酵母エキス	
発酵調味料	
ひじき	
香辛料	
加工デンプン	
水	
小麦粉	
還元でん粉分解物	
加工デンプン	
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 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 赤みそ	
原材料	アレルゲン
大豆	大豆
大麦	
食塩	
米	
酒精	
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 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5月11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
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
ブルーベリージャム		ブルーベリージャム	15.00	15.00
白身魚の香草チーズフライ	①	白身魚の香草チーズフライ	50.00	50.00
		なたね油	5.00	5.00
甘夏みかんサラダ		キャベツ	25.00	32.50
		きゅうり	8.00	10.40
		にんじん	8.00	10.40
		甘夏みかん缶詰	8.00	10.40
		柑橘ドレッシング	6.00	7.80
春野菜のスープ	②	ベーコン	5.00	6.50
		たまねぎ	25.00	32.50
		キャベツ	20.00	26.00
		にんじん	10.00	13.00
		じゃがいも	25.00	32.50
		アスパラガス	5.00	6.50
	③	コンソメ	0.80	1.04
	④	チキンスープ	3.00	3.90
	⑤	うすくちしょうゆ	2.00	2.60
		食塩	0.30	0.39
		こしょう	0.02	0.03
		白ワイン	0.80	1.04
牛乳		普通牛乳	206.00	206.00

原材料配合表

① 白身魚の香草チーズフライ	
原材料	アレルゲン
ホキ	乳
プロセスチーズ(乳化剤)	小麦
パジルペースト	大豆
(パジル、オリーブ油)	
増粘剤(加エデンプン)	
小麦たん白	
食塩	
香辛料	
パン粉	
バター粉	
(小麦粉	
とうもろこし粉	
食塩	
粉末油脂	
でん粉加工品)	
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	

⑤ 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5月12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
減わかめごはん		精白米	70.00	90.00
		強化米	0.18	0.24
		わかめごはんの素	1.50	1.95
しょうゆラーメン	①	中華めん	55.00	71.50
	②	ごま油	8.00	10.40
		豚肉	15.00	19.50
		かまぼこ	10.00	13.00
		いか	10.00	13.00
		めんま	5.00	6.50
		にんじん	7.00	9.10
		スイートコーン	10.00	13.00
		葉ねぎ	5.00	6.50
		ごま	0.80	1.04
	③	こいくちしょうゆ	3.00	3.90
	④	中華スープの素	1.00	1.30
	⑤	チキンスープ	5.00	6.50
		食塩	0.26	0.34
		こしょう	0.03	0.04
ナムル		ブラックマッペもやし	25.00	32.50
		ほうれんそう	15.00	19.50
		にんじん	8.00	10.40
		ぜんまい水煮	5.00	6.50
		ごま	0.50	0.65
		上白糖	1.00	1.30
	③	こいくちしょうゆ	1.80	2.34
		食塩	0.13	0.17
	②	ごま油	1.00	1.30
冷凍パイ		パイナップル	40.00	40.00
牛乳		普通牛乳	206.00	206.00

原材料配合表

① 中華めん	
原材料	アレルゲン
小麦粉	小麦
食塩	
かんすい	
クチナシ色素	

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 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	

⑤ 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5月15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
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
いわしのかば揚げ		食塩	0.06	0.08
		いわし(でん粉付き)	40.00	40.00
		なたね油	4.00	4.00
	②	こいくちしょうゆ	4.00	4.00
		三温糖	1.40	1.40
		みりん	1.40	1.40
	③	清酒	0.80	0.80
春野菜の煮物		しょうが	0.16	0.16
		じゃがいもでん粉	0.50	0.50
		鶏肉	8.00	10.40
	④	高野豆腐	4.00	5.20
		じゃがいも	35.00	45.50
		たまねぎ	30.00	39.00
		にんじん	15.00	19.50
		たけのこ水煮缶詰	15.00	19.50
		平天	6.00	7.80
		ふき水煮	4.00	5.20
		乾しいたけ	0.20	0.26
		きぬさや	4.00	5.20
	⑤	サラダ油	0.80	1.04
		和風だし	0.30	0.39
		三温糖	2.00	2.60
		みりん	0.80	1.04
		食塩	0.10	0.13
	②	こいくちしょうゆ	5.00	6.50
	③	清酒	1.50	1.95
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

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	

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 高野豆腐

原材料	アレルゲン
大豆	大豆
凝固剤	
重曹	
消泡剤	

平成29年5月16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
チョコ大豆	①	チョコ大豆	10.00	15.00
豚肉のケチャップ炒め		豚肉	20.00	26.00
		食塩	0.10	0.13
		赤ワイン	0.80	1.04
	②	サラダ油	0.80	1.04
		たまねぎ	18.00	23.40
		エリンギ	6.00	7.80
		にんじん	10.00	13.00
		青ピーマン	3.00	3.90
		上白糖	0.20	0.26
		ケチャップ	12.00	15.60
		ウスターソース	0.40	0.52
	③	ウインナー(鶏肉)	20.00	26.00
		にんじん	10.00	13.00
		じゃがいも	30.00	39.00
春キャベツのポトフ		キャベツ	30.00	39.00
		たまねぎ	18.00	23.40
		スイートコーン	10.00	13.00
		アスパラガス	8.00	10.40
	④	コンソメ	0.80	1.04
	⑤	チキンスープ	5.00	6.50
	⑥	こいくちしょうゆ	0.60	0.78
		食塩	0.18	0.23
		こしょう	0.03	0.04
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

① チョコ大豆

原材料	アレルゲン
食用植物油脂	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 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 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	

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	

平成29年5月17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
和風おろしハンバーグ	①	ハンバーグ	50.00	50.00
		だいこん	20.00	20.00
		三温糖	0.30	0.30
	②	清酒	1.00	1.00
	③	こいくちしょうゆ	2.00	2.00
		みりん	1.00	1.00
		じゃがいもでん粉	0.30	0.30
アーモンド和え		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
		アーモンド	2.00	2.60
		上白糖	0.80	1.04
	③	こいくちしょうゆ	1.60	2.08
		食塩	0.10	0.13
じゃがいものみそ汁	④	木綿豆腐	25.00	32.50
		じゃがいも	35.00	45.50
		たまねぎ	20.00	26.00
		にんじん	8.00	10.40
	⑤	油揚げ	4.00	5.20
		カットわかめ	0.30	0.39
		葉ねぎ	5.00	6.50
	⑥	合わせみそ	11.00	14.30
		だしiriこ	2.00	2.60
小魚(中学)		小魚	0.00	5.00
牛乳		普通牛乳	206.00	206.00

原材料配合表

① 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C a	
着色料	
焼成C a	
ピロリン酸鉄	

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 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
植物油	
凝固剤	
消泡剤	

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5月18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
野菜と卵のチーズ焼き	①	野菜と卵のチーズ焼き	45.00	45.00
ささみサラダ	②	鶏肉(加工品)	8.00	10.40
		キャベツ	12.00	15.60
		ブラックマッペもやし	15.00	19.50
		にんじん	8.00	10.40
		きゅうり	8.00	10.40
	③	ごま油	0.50	0.65
		食塩	0.10	0.13
		上白糖	1.20	1.56
		穀物酢	1.60	2.08
	④	こいくちしょうゆ	1.00	1.30
		ごま	0.80	1.04
えびの豆乳チャウダー		えび	15.00	19.50
		たまねぎ	25.00	32.50
		にんじん	15.00	19.50
		じゃがいも	30.00	39.00
		ブロッコリー	8.00	10.40
		食塩	0.25	0.33
	⑤	コンソメ	1.00	1.30
		いんげんまめ	7.00	9.10
	⑥	豆乳	30.00	39.00
		小麦粉	2.00	2.60
		こしょう	0.03	0.04
牛乳		普通牛乳	206.00	206.00

① 野菜と卵のチーズ焼き

原材料	アレルゲン
たまねぎ	卵
鶏卵	乳
じゃがいも	小麦
ほうれんそう	大豆
プロセスチーズ	鶏肉
植物油	豚肉
にんじん	
チーズフード	
乾燥卵白	
食塩	
食酢	
粉末状混合調味料	
砂糖	
酵母エキス	
香辛料	
水	
増粘剤 (加工デンプン、増粘多糖類)	
乳化剤	
卵殻カルシウム	
セルロース	
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 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 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

原材料	アレルゲン
国産脱皮大豆	大豆
水あめ	
食塩	
トレハロース	
乳酸カルシウム	
ビタミンE	
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
ごはん		精白米	77.00	99.00
		強化米	0.21	0.27
味付けのり		味付けのり	1.25	1.25
小野茶唐揚げ	①	小野茶唐揚げ	40.00	50.00
		なたね油	4.00	5.00
いかとわかめの酢 の物		いか	8.00	10.40
		食塩	0.07	0.09
	②	清酒	0.50	0.65
		カットわかめ	0.60	0.78
		にんじん	8.00	10.40
		キャベツ	15.00	19.50
		ブラックマッペもやし	10.00	13.00
		穀物酢	1.60	2.08
	③	こいくちしょうゆ	1.50	1.95
		食塩	0.10	0.13
		上白糖	1.00	1.30
はもつみれのすま し汁	④	はもつみれ	30.00	39.00
	⑤	木綿豆腐	30.00	39.00
		たまねぎ	20.00	26.00
		にんじん	10.00	13.00
		乾しいたけ	0.30	0.39
	⑥	油揚げ	3.00	3.90
		葉ねぎ	5.00	6.50
		食塩	0.30	0.39
	⑦	うすくちしょうゆ	3.00	3.90
		清酒	0.80	1.04
		みりん	0.80	1.04
	③	こいくちしょうゆ	0.80	1.04
		だしこんぶ	1.50	1.95
牛乳		普通牛乳	206.00	206.00

① 小野茶唐揚げ	
原材料	アレルゲン
鶏肉(ムネ)	小麦
澱粉	鶏肉
小麦粉	大豆
大豆粉	
食塩	
植物性たん白	
コショウ	
パプリカ	
膨張剤	
水	
米発酵調味料	
たん白加水分解物	
食塩	
おろしにんにく	
砂糖	
おろし生姜	
醸造酢	
チキンエキス	
コショウ	
香辛料	
小麦発酵調味料	
酸化防止剤(V. C)	
小野茶(粉末)	
小野茶(煎茶)	
炭酸水素ナトリウム	
D-ソルビートル	
D-アラニン	
アラビアガム	
プルラン	
水	

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 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 はもつみれ	
原材料	アレルゲン
スケソウダラすり身	大豆
イトヨリすり身	やまいも
ハモ	
ハモエキス	
馬鈴薯でん粉	
焼酎	
なたね油	
やまいも粉末	
食塩	
植物性たん白	
トレハロース	
調味料(アミノ酸等)	
水	

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 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5月22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
酢鶏	①	鶏肉(でん粉付き)	40.00	52.00
		なたね油	4.00	5.20
		たまねぎ	30.00	39.00
		にんじん	10.00	13.00
		たけのこ水煮缶詰	18.00	23.40
		乾しいたけ	0.20	0.26
		青ピーマン	4.00	5.20
		ケチャップ	2.00	2.60
		上白糖	0.90	1.17
	②	こいくちしょうゆ	0.90	1.17
		穀物酢	0.70	0.91
		食塩	0.15	0.20
	③	中華スープの素	0.80	1.04
	④	ごま油	0.20	0.26
	⑤	木綿豆腐	20.00	26.00
		たまねぎ	20.00	26.00
かにと卵の中華スープ		にんじん	10.00	13.00
		レタス	15.00	19.50
	⑥	ずわいがに(加工品)	7.00	9.10
		鶏卵	25.00	32.50
	③	中華スープの素	1.00	1.30
	②	こいくちしょうゆ	1.50	1.95
	⑦	清酒	0.80	1.04
		食塩	0.30	0.39
		こしょう	0.02	0.03
		じゃがいもでん粉	1.50	1.95
		ごま	0.50	0.65
	④	ごま油	0.80	1.04
		ライチゼリー	40.00	40.00
		牛乳	206.00	206.00

原材料配合表

① 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	
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 ずわいがに(加工品)	
原材料	アレルゲン
べにずわいがに	かに
食塩	
調味料(アミノ酸等)	
リン酸塩(Na)	
増粘剤(キサンタン)	
甘味料(ステビア)	
酸化防止剤(亜硫酸塩)	
水	
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	
小麦たんばく加水分解物	

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
レーズンクリーム	①	レーズンクリーム	10.00	10.00
たらこスパゲッティ		スパゲッティ(小麦)	25.00	32.50
	②	ベーコン	8.00	10.40
		たらこ	8.00	10.40
		しめじ	10.00	13.00
		たまねぎ	40.00	52.00
		にんじん	15.00	19.50
		こまつな	10.00	13.00
	③	サラダ油	0.80	1.04
	④	こいくちしょうゆ	0.80	1.04
	⑤	コンソメ	1.00	1.30
		食塩	0.20	0.26
		こしょう	0.01	0.01
		白ワイン	1.00	1.30
ウインナー	⑥	ウインナー(鶏肉)	20.00	30.00
スナッペンどうのサラダ		スナッペンどう	13.00	16.90
		キャベツ	20.00	26.00
		にんじん	6.00	7.80
		スイートコーン	10.00	13.00
	⑦	ごまドレッシング	6.00	7.80
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
食用油脂 (植物油脂、加工油脂)	乳 大豆
デキストリン	
糖類 (砂糖、粉末水あめ)	
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 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 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 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B 1	

⑤ コンソメ	
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B 1	

⑥ ウインナー(鶏肉)	
原材料	アレルゲン
鶏肉	鶏肉 豚肉
豚脂	
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	

⑦ ごまドレッシング	
原材料	アレルゲン
砂糖	小麦 大豆 ごま
醸造酢	
デキストリン	
しょうゆ	
ごま (すりごま、ねりごま)	
食塩	
酵母エキス	
ホワイトペッパー	
増粘剤(キサンタンガム)	
水	

平成29年5月24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
山菜ごはん		精白米	70.00	90.00
		強化米	0.21	0.27
		鶏肉	8.00	10.40
	①	油揚げ	4.00	5.20
		にんじん	6.00	7.80
		山菜水煮	14.00	18.20
		えだまめ	3.00	3.90
	②	こいくちしょうゆ	3.00	3.90
	③	うすくちしょうゆ	1.00	1.30
		上白糖	0.65	0.85
		みりん	1.60	2.08
	④	清酒	1.20	1.56
		食塩	0.30	0.39
鰯とごぼうのあまがらめ		さわら(でんぷん付き)	35.00	45.50
		ごぼう	15.00	19.50
		じゃがいもでん粉	1.50	1.95
		なたね油	5.00	6.50
		上白糖	1.50	1.95
	②	こいくちしょうゆ	3.00	3.90
		みりん	1.00	1.30
	④	清酒	1.00	1.30
すまし汁	⑤	木綿豆腐	25.00	32.50
		かまぼこ	6.00	7.80
		たまねぎ	20.00	26.00
		にんじん	10.00	13.00
		乾しいたけ	0.20	0.26
		カットわかめ	0.30	0.39
	⑥	焼きふ	2.00	2.60
		葉ねぎ	5.00	6.50
	④	清酒	1.00	1.30
		みりん	0.80	1.04
		食塩	0.30	0.39
	③	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
	⑦	削り節	2.00	2.60
甘夏みかん		甘夏みかん	50.00	50.00
牛乳		普通牛乳	206.00	206.00

原材料配合表

① 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 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 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)	

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 焼きふ

原材料	アレルゲン
小麦粉	小麦
グルテン	

⑦ 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5月25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
セルフ照り焼きチキンバーガー 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
		鶏肉(加工品)	40.00	50.00
鶏肉の照り焼きソースがけ	①	三温糖	1.60	2.00
	②	こいくちしょうゆ	6.00	7.50
		みりん	4.80	6.00
	③	清酒	1.60	2.00
		じゃがいもでん粉	0.39	0.49
ゆでキャベツ		キャベツ	35.00	45.50
カレースープ	④	ウインナー(豚肉・鶏肉)	10.00	13.00
		じゃがいも	30.00	39.00
		にんじん	10.00	13.00
		たまねぎ	25.00	32.50
		ひよこまめ	5.00	6.50
		マカロニ(小麦)	3.00	3.90
	⑤	コンソメ	1.30	1.69
		カレー粉	0.40	0.52
	②	こいくちしょうゆ	0.50	0.65
		食塩	0.30	0.39
		こしょう	0.02	0.03
冷凍ピーチ	⑥	冷凍ピーチ	40.00	40.00
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 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 ウインナー(豚肉・鶏肉)

原材料	アレルゲン
豚肉	豚肉 鶏肉 大豆
鶏肉	
豚脂	
粉末水あめ	
粉末状植物性たん白	
食塩	
でん粉	
砂糖	
香辛料	
かつお節エキスパウダー	
水	

⑤ コンソメ

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 冷凍ピーチ

原材料	アレルゲン
黄桃	もも
砂糖	
調味料	

平成29年5月26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
セルフかつ丼 麦ごはん		精白米	70.00	90.00
		強化米	0.21	0.27
----- かつ丼の具		おおむぎ米粒麦	7.00	9.00
		鶏卵	35.00	45.50
		かまぼこ	10.00	13.00
		たまねぎ	50.00	65.00
		にんじん	12.00	15.60
		しらたき	8.00	10.40
		乾しいたけ	0.20	0.26
		葉ねぎ	5.00	6.50
		三温糖	0.80	1.04
	①	こいくちしょうゆ	5.00	6.50
	②	うすくちしょうゆ	1.00	1.30
		みりん	1.80	2.34
	③	清酒	0.80	1.04
		食塩	0.12	0.16
		じゃがいもでん粉	0.20	0.26
		だしこんぶ	0.70	0.91
	④	削り節	1.20	1.56
----- とんかつ	⑤	とんかつ	40.00	50.00
		なたね油	4.00	5.00
菜の花としらすの おひたし		菜の花	15.00	19.50
		ブラックマッペもやし	20.00	26.00
		にんじん	10.00	13.00
		しらす干し	0.80	1.04
	⑥	油揚げ	3.00	3.90
	①	こいくちしょうゆ	2.30	2.99
		上白糖	1.00	1.30
		だしこんぶ	0.10	0.13
	④	削り節	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 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 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 削り節	
原材料	アレルゲン
ウルメ・フシ	サバ
サバ・フシ	
⑤ とんかつ	
原材料	アレルゲン
豚肉(ひれ)	小麦
小麦粉	大豆
砂糖	豚肉
ショートニング	
大豆	
イースト	
食塩	
小麦粉	
澱粉	
植物性蛋白	
植物性油脂	
食塩	
粉末大豆たん白	
食塩	
水	
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	

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
キムタクごはん		精白米	70.00	90.00
		強化米	0.21	0.27
	①	ベーコン	10.00	13.00
	②	はくさいキムチ	17.00	22.10
	③	千切りたくあん	17.00	22.10
		葉ねぎ	4.00	5.20
		上白糖	0.70	0.91
		みりん	0.40	0.52
	④	こいくちしょうゆ	1.20	1.56
	⑤	うすくちしょうゆ	1.50	1.95
春巻き	⑥	ごま油	0.60	0.78
	⑦	春巻き	50.00	50.00
中華サラダ		なたね油	5.00	5.00
		パール麺	5.00	6.50
		キャベツ	20.00	26.00
		きゅうり	10.00	13.00
		スイートコーン	5.00	6.50
		ごま	0.80	1.04
	⑥	ごま油	0.50	0.65
		上白糖	0.80	1.04
		食塩	0.15	0.20
		穀物酢	1.00	1.30
わかめスープ	④	こいくちしょうゆ	1.00	1.30
		豚肉	8.00	10.40
	⑧	木綿豆腐	20.00	26.00
		にんじん	10.00	13.00
		たまねぎ	20.00	26.00
		カットわかめ	0.60	0.78
		チンゲンサイ	8.00	10.40
	⑨	中華スープの素	1.00	1.30
		食塩	0.20	0.26
	⑩	清酒	0.50	0.65
	④	こいくちしょうゆ	1.00	1.30
	⑤	うすくちしょうゆ	2.50	3.25
		ごま	0.80	1.04
	⑥	ごま油	1.00	1.30
		こしょう	0.02	0.03
		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
粉末水あめ	
食塩	
② 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 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)	さば
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	
③ 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 ぬか類(小麦を含む))	
仕込水	
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 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)	
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 春巻き	
原材料	アレルゲン
たまねぎ	大豆
キャベツ	小麦
たけのこ	鶏肉
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	

⑧ 木綿豆腐	
原材料	アレルゲン
丸大豆	大豆
凝固剤	
消泡剤	
⑨ 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	
⑩ 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	

平成29年5月30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
ココアパン		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	クッキング用ミルメークココア	8.25	12.75
手作りグラタン		鶏肉	7.00	9.10
		たまねぎ	15.00	19.50
		にんじん	7.00	9.10
		マカロニ(小麦)	10.00	13.00
		パセリ	0.01	0.01
	②	コンソメ	0.30	0.39
		食塩	0.08	0.10
		こしょう	0.01	0.01
		小麦粉	0.50	0.65
	③	マーガリン	0.50	0.65
	④	豆乳	8.00	10.40
	⑤	ホワイトソース	10.00	13.00
	⑥	ナチュラルチーズ	5.00	6.50
		アスパラガス	14.00	18.20
アスパラガスのサラダ		キャベツ	18.00	23.40
		にんじん	8.00	10.40
		スイートコーン	10.00	13.00
	⑦	サラダ油	1.00	1.30
		上白糖	0.60	0.78
	⑧	こいくちしょうゆ	0.40	0.52
		穀物酢	1.00	1.30
		食塩	0.20	0.26
		こしょう	0.01	0.01
野菜スープ	⑨	ベーコン	9.00	11.70
		たまねぎ	30.00	39.00
		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	8.00	10.40
	⑩	チキンスープ	4.00	5.20
	⑪	うすくちしょうゆ	1.00	1.30
	②	コンソメ	1.00	1.30
		食塩	0.25	0.33
		こしょう	0.02	0.03
		白ワイン	0.80	1.04
		牛乳	206.00	206.00
		普通牛乳	206.00	206.00

① クッキング用ミルメークココア

原材料	アレルゲン
砂糖	大豆
ぶどう糖	
ココア	
食塩	
植物レシチン	
炭酸C a	
香料	
V. C	
V. B 1	
V. B 2	

② コンソメ

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B 1	

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 豆乳

原材料	アレルゲン
国産脱皮大豆	大豆
水あめ	
食塩	
トレハロース	
乳酸カルシウム	
ビタミンE	
水	

⑤ ホワイトソース

原材料	アレルゲン
牛乳	乳 大豆 小麦
食用油脂	
小麦粉	
食塩	
乳脂肪	
乳糖	
デキストリン	
乳たん白	
還元水飴	
バター	
全粉乳	
増粘剤 (加工デンプン、キサンタン)	
調味料(アミノ酸)	
香辛料抽出物	
水	

⑥ ナチュラルチーズ

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	

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	

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B 1	

⑨ 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	

⑩ チキンスープ

原材料	アレルゲン
鶏ガラ	鶏肉
玉ねぎ	
水	

⑪ 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B 1	
甘味料 (甘草・ステビア)	

平成29年5月31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
マーボー豆腐	①	木綿豆腐	80.00	104.00
		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	40.00	52.00
		にんじん	15.00	19.50
		根深ねぎ	6.00	7.80
	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	3.50	4.55
	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	48.00	48.00
春雨サラダ	⑨	ハム(鶏肉)	3.00	3.90
		緑豆はるさめ	5.00	6.50
		きゅうり	10.00	13.00
		キャベツ	12.00	15.60
		にんじん	5.00	6.50
		ごま	0.80	1.04
		穀物酢	1.80	2.34
		食塩	0.10	0.13
	④	こいくちしょうゆ	1.80	2.34
		上白糖	1.10	1.43
	③	ごま油	0.80	1.04
牛乳		普通牛乳	206.00	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
大麦	
食塩	
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
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)	

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
キャベツ	豚肉
にら	鶏肉
豚肉	大豆
鶏肉	ごま
ラード	小麦
粒状植物性たん白	
植物油脂	
しょうがペースト	
しょうゆ	
みりん	
がらエキスパウダー	
食塩	
香辛料	
水	
小麦粉	
植物油脂	
水あめ混合異性化液糖	
還元水あめ	
粉末状植物性たん白	
大豆粉	
食塩	
発酵調味料	
水	
加工でん粉	
調味料(アミノ酸等)	
キシロース	
着色料(紅麴)	

⑨ 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	