

# 平成29年6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6月1日(木) 学校給食献立表

原材料配合表

献立名	配合表	食品名	1人当たり予定可食量(g)	
			小学校	中学校
チーズパン		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 プロセスチーズ	11.00	17.00
	ミートボールのケチャップ煮	②	ミートボール	25.00
③		大豆水煮	15.00	19.50
		たまねぎ	40.00	52.00
		にんじん	20.00	26.00
		しめじ	10.00	13.00
		スイートコーン	8.00	10.40
		ブロッコリー	20.00	26.00
		トマト缶詰	15.00	19.50
		④ サラダ油	0.60	0.78
		⑤ チキンスープ	3.00	3.90
		⑥ コンソメ	0.40	0.52
		ケチャップ	12.00	15.60
		ウスターソース	0.40	0.52
		⑦ こいくちしょうゆ	0.10	0.13
		上白糖	0.20	0.26
		食塩	0.10	0.13
		こしょう	0.02	0.03
フライドポテト	⑧	フライドポテト	36.00	46.80
		なたね油	3.60	4.68
		食塩	0.10	0.13
フルーツミックス		みかん缶詰	20.00	26.00
		パインアップル缶詰	15.00	19.50
	⑨	黄桃缶詰	15.00	19.50
		ぶどうゼリー	8.00	10.40
		なしゼリー	8.00	10.40
牛乳		普通牛乳	206.00	206.00

① プロセスチーズ

原材料	アレルゲン
ナチュラルチーズ	乳
水	
乳化剤	
セルロース	
乳たんぱく質	

② 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	

③ 大豆水煮

原材料	アレルゲン
大豆	大豆
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 コンソメ

原材料	アレルゲン
食塩	小麦
デキストリン	大豆
ぶどう糖	鶏肉
麦芽糖	豚肉
食用植物油脂	
粉末しょうゆ	
砂糖	
野菜パウダー (玉ねぎ、トマト、にんじん)	
チキンエキスパウダー	
チキンパウダー	
香辛料	
ポークエキスパウダー	
酵母エキス	
調味料(アミノ酸等)	
カラメル色素	
酸味料	

⑦ こいくちしょうゆ

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

⑧ フライドポテト

原材料	アレルゲン
じゃがいも	大豆
植物油脂	
ピロリン酸Na	
ぶどう糖	

⑨ 黄桃缶詰

原材料	アレルゲン
黄桃	もも
砂糖	
水	
クエン酸	

平成29年6月2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
八宝菜		豚肉	18.00	23.40
		いか	12.00	15.60
		えび	8.00	10.40
		竹輪	10.00	13.00
		キャベツ	45.00	58.50
		かまぼこ	10.00	13.00
		たまねぎ	40.00	52.00
		にんじん	15.00	19.50
		たけのこ水煮缶詰	15.00	19.50
		ヤングコーン	10.00	13.00
		乾しいたけ	0.40	0.52
		葉ねぎ	4.00	5.20
		しょうが	0.30	0.39
		① サラダ油	0.80	1.04
		② 中華だし	0.80	1.04
		③ 清酒	1.00	1.30
		④ こいくちしょうゆ	2.50	3.25
		⑤ うすくちしょうゆ	1.00	1.30
		食塩	0.30	0.39
		こしょう	0.04	0.05
		じゃがいもでん粉	1.80	2.34
焼売	⑥	ポーク焼売	36.00	36.00
拌三絲		緑豆はるさめ	3.00	3.90
		きくらげ	0.30	0.39
		⑦ ハム	8.00	10.40
		にんじん	6.00	7.80
		きゅうり	10.00	13.00
		ブラックマッペもやし	12.00	15.60
		④ こいくちしょうゆ	1.00	1.30
		穀物酢	1.40	1.82
		⑧ ごま油	0.80	1.04
		上白糖	0.40	0.52
	食塩	0.10	0.13	
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 中華だし

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	

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 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 ポーク焼売

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	

⑦ ハム

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	

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6月5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
瀬つきあじのフライ	①	瀬つきあじのフライ	50.00	50.00
		なたね油	5.00	5.00
きんぴらごぼう		ごぼう	20.00	26.00
		牛肉	8.00	10.40
		にんじん	8.00	10.40
		平天	8.00	10.40
		さやいんげん	4.00	5.20
		こんにゃく	6.00	7.80
	②	ごま油	0.80	1.04
	③	こいくちしょうゆ	2.00	2.60
		三温糖	0.60	0.78
	④	清酒	0.80	1.04
		みりん	0.80	1.04
		和風だし	0.10	0.13
		ごま	0.40	0.52
		一味とうがらし	0.01	0.01
豆腐のすまし汁	⑤	木綿豆腐	30.00	39.00
		かまぼこ	10.00	13.00
		たまねぎ	20.00	26.00
		しめじ	8.00	10.40
		にんじん	10.00	13.00
		カットわかめ	0.50	0.65
		葉ねぎ	4.00	5.20
	⑥	削り節	2.00	2.60
		だしこんぶ	1.00	1.30
		食塩	0.30	0.39
	③	こいくちしょうゆ	2.00	2.60
⑦	うすくちしょうゆ	0.50	0.65	
こんぶ		こんぶ	1.00	1.00
牛乳		普通牛乳	206.00	206.00

① 瀬つきあじのフライ

原材料	アレルゲン
アジ	小麦
パン粉	
(小麦、上白糖 ショートニング イースト、食塩 大豆粉末)	
小麦粉	
澱粉	
食塩	
コショウ	
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 木綿豆腐

原材料	アレルゲン
丸大豆	大豆
凝固剤	
消泡剤	

⑥ 削り節

原材料	アレルゲン
ウルメ・フシ	サバ
サバ・フシ	

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6月6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
	白身魚のオーロラソースがらめ		ホキ(でん粉付き)	45.00
		なたね油	4.50	5.85
		ケチャップ	5.00	6.50
		ノンエッグマヨネーズ	3.00	3.90
		三温糖	0.10	0.13
グリーンサラダ		ウスターソース	0.20	0.26
		キャベツ	20.00	26.00
		きゅうり	10.00	13.00
		ブロッコリー	15.00	19.50
		① サラダ油	0.80	1.04
		穀物酢	1.20	1.56
		上白糖	0.05	0.07
		食塩	0.20	0.26
コンソメスープ		こしょう	0.01	0.01
		② ベーコン	10.00	13.00
		たまねぎ	20.00	26.00
		こまつな	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
		③ チキンスープ	3.00	3.90
		④ こいくちしょうゆ	1.00	1.30
		白ワイン	0.60	0.78
		⑤ コンソメ	0.60	0.78
		食塩	0.25	0.33
		こしょう	0.02	0.03
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 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 チキンスープ

原材料	アレルゲン
鶏ガラ	鶏肉
玉ねぎ	
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 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6月7日(水) 学校給食献立表

献立名	配合表	食品名	1人当たり予定可食量(g)		
			小学校	中学校	
麦ごはん		精白米	70.00	90.00	
		強化米	0.21	0.27	
		おおむぎ米粒麦	7.00	9.00	
チキンチキンれんこん	①	鶏肉(でん粉付き)	40.00	52.00	
		れんこん	15.00	19.50	
		じゃがいもでん粉	1.50	1.95	
		なたね油	5.50	7.15	
		上白糖	1.30	1.69	
	②	こいくちしょうゆ	2.60	3.38	
		みりん	0.70	0.91	
	③	清酒	0.70	0.91	
もやしのごま酢和え		ブラックマッペもやし	20.00	26.00	
		キャベツ	15.00	19.50	
		にんじん	10.00	13.00	
		ごま	0.80	1.04	
		すりごま	0.80	1.04	
		上白糖	0.80	1.04	
		食塩	0.05	0.07	
		②	こいくちしょうゆ	1.20	1.56
			穀物酢	1.50	1.95
	生揚げのみそ汁	④	生揚げ	20.00	26.00
		だいこん	20.00	26.00	
		にんじん	10.00	13.00	
		たまねぎ	25.00	32.50	
		こまつな	10.00	13.00	
		カットわかめ	0.50	0.65	
		葉ねぎ	4.00	5.20	
		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	

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 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 生揚げ

原材料	アレルゲン
大豆	大豆
菜種油	
凝固剤	

⑤ 合わせみそ

原材料	アレルゲン
米	大豆
大豆	
大麦	
食塩	

平成29年6月8日(木) 学校給食献立表

原材料配合表

献立名	配合表	食品名	1人当たり予定可食量(g)	
			小学校	中学校
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
鶏肉のハーブ焼き	②	鶏肉のハーブ焼き	40.00	50.00
イタリアンサラダ	③	ハム	5.00	6.50
		キャベツ	20.00	26.00
		ブロッコリー	15.00	19.50
		にんじん	10.00	13.00
		イタリアンドレッシング	7.00	9.10
えだ豆のポタージュ		えだまめ	12.00	15.60
	④	えだまめペースト	12.00	15.60
		たまねぎ	20.00	26.00
		じゃがいも	30.00	39.00
		スイートコーン	10.00	13.00
	⑤	ベシヤメルソース	8.00	10.40
		普通牛乳	20.00	26.00
		白ワイン	0.80	1.04
	⑥	コンソメ	0.80	1.04
		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 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 鶏肉のハーブ焼き

原材料	アレルゲン
若鶏肉(もも)	鶏肉
漬込みダレ (しょうゆ、液糖 酢、みりん、砂糖 増粘剤、カラメル色素 増粘剤(加工でんぷん))	大豆
オレガノ	
バジル	
食塩	
こしょう	

③ ハム

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	

④ えだまめペースト

原材料	アレルゲン
枝豆	大豆
食塩	
水分	

⑤ 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	

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6月9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
いわしの甘露煮	①	いわしの甘露煮	50.00	50.00
うの花		おから	30.00	39.00
		平天	6.00	7.80
		にんじん	5.00	6.50
		こんにやく	5.00	6.50
		ごぼう	5.00	6.50
		乾しいたけ	0.10	0.13
		葉ねぎ	2.00	2.60
		② サラダ油	0.40	0.52
		③ こいくちしょうゆ	2.00	2.60
		みりん	1.00	1.30
		三温糖	0.80	1.04
	和風だし	0.05	0.07	
もずく汁		もずく	15.00	19.50
		④ 木綿豆腐	30.00	39.00
		⑤ 油揚げ	5.00	6.50
		鶏肉	10.00	13.00
		たまねぎ	15.00	19.50
		にんじん	8.00	10.40
		葉ねぎ	5.00	6.50
		③ こいくちしょうゆ	1.50	1.95
		⑥ うすくちしょうゆ	1.00	1.30
		⑦ 削り節	2.00	2.60
		だしこんぶ	1.00	1.30
	⑧ 清酒	0.80	1.04	
	食塩	0.30	0.39	
牛乳		普通牛乳	206.00	206.00

① いわしの甘露煮

原材料	アレルゲン
いわし	小麦
砂糖	大豆
しょうゆ	
蜂蜜	
本みりん	
でん粉(馬鈴薯)	
食塩	
水	

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 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 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 削り節

原材料	アレルゲン
ウルメ・フシ	サバ
サバ・フシ	

⑧ 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6月12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
餃子	①	餃子	18.00	36.00
青椒肉絲		牛肉	15.00	19.50
	②	生揚げ	12.00	15.60
		ブラックマッペもやし	18.00	23.40
		たまねぎ	20.00	26.00
		にんじん	8.00	10.40
		青ピーマン	10.00	13.00
		たけのこ水煮缶詰	10.00	13.00
		にんにく	0.20	0.26
		しょうが	0.20	0.26
	③	サラダ油	0.80	1.04
	④	こいくちしょうゆ	2.00	2.60
	⑤	清酒	0.60	0.78
		オイスターソース	0.50	0.65
		上白糖	0.30	0.39
		食塩	0.10	0.13
⑥	中華だし	0.40	0.52	
	じゃがいもでん粉	1.00	1.30	
中華スープ	⑦	ベーコン	10.00	13.00
		緑豆はるさめ	3.00	3.90
		じゃがいも	10.00	13.00
		たまねぎ	20.00	26.00
		にんじん	8.00	10.40
		チンゲンサイ	12.00	15.60
		乾しいたけ	0.50	0.65
		スイートコーン	6.00	7.80
		ごま	0.30	0.39
	⑥	中華だし	0.80	1.04
	⑧	チキンスープ	2.00	2.60
		白ワイン	0.40	0.52
	⑨	うすくちしょうゆ	1.00	1.30
	⑩	ごま油	0.40	0.52
		食塩	0.30	0.39
	こしょう	0.01	0.01	
マンゴープリン	⑪	マンゴープリン	30.00	30.00
牛乳		普通牛乳	206.00	206.00

① 餃子

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 生揚げ

原材料	アレルゲン
大豆	大豆
菜種油	
凝固剤	

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 中華だし

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	

⑦ 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	

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 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)	

⑩ 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

⑪ マンゴープリン

原材料	アレルゲン
マンゴーピューレ	卵
ホイップクリーム	乳
砂糖	大豆
砂糖・ぶどう糖果糖液糖	
ココナッツパウダー	
水	
ゲル化剤(増粘多糖類)	
酸味料	
香料	
ピロリン酸第二鉄	

平成29年6月13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
ガパオライス 麦ごはん		精白米	70.00	90.00
		強化米	0.21	0.27
ガパオライスの 具		おおむぎ米粒麦	7.00	9.00
		鶏肉	25.00	32.50
		たまねぎ	20.00	26.00
		にんじん	10.00	13.00
		彩り野菜ミックス	15.00	19.50
		しょうが	0.20	0.26
		にんにく	0.10	0.13
		バジル	0.02	0.03
		オイスターソース	1.20	1.56
		みりん	0.50	0.65
		① ごま油	0.50	0.65
		② こいくちしょうゆ	0.80	1.04
		③ 清酒	0.80	1.04
		④ 中華だし	0.30	0.39
		上白糖	0.50	0.65
		こしょう	0.03	0.04
	目玉焼き	⑤	目玉焼き	40.00
トムヤムクン		鶏肉	12.00	15.60
		えび	15.00	19.50
		たまねぎ	35.00	45.50
		にんじん	12.00	15.60
		ブラックマッペもやし	10.00	13.00
		たけのこ水煮缶詰	10.00	13.00
		みずな	4.00	5.20
		レモン果汁	0.20	0.26
		⑥ 鳥がらだし	0.60	0.78
		⑦ コチュジャン	0.30	0.39
		⑧ うすくちしょうゆ	0.60	0.78
		③ 清酒	0.40	0.52
		食塩	0.10	0.13
		こしょう	0.03	0.04
	ベビーパイ		ベビーパイ	28.00
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 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 中華だし

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 目玉焼き

原材料	アレルゲン
鶏卵	卵
植物油(大豆・菜種)	大豆

⑥ 鳥がらだし

原材料	アレルゲン
食塩	鶏肉
デキストリン	
チキンエキスパウダー	
鶏脂	
丸鶏パウダー	
発酵酵母エキスパウダー	
調味料(アミノ酸等)	
pH調整剤	

⑦ 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)	

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6月14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
ポークカレーライス ----- 麦ごはん ポークカレー		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
		豚肉	20.00	26.00
		じゃがいも	50.00	65.00
		にんじん	15.00	19.50
		たまねぎ	45.00	58.50
		グリーンピース	4.00	5.20
		にんにく	0.30	0.39
		しょうが	0.30	0.39
		① アップルピューレ	5.00	6.50
		ケチャップ	3.80	4.94
		ウスターソース	2.50	3.25
		② コンソメ	0.50	0.65
		③ こいくちしょうゆ	3.00	3.90
		赤ワイン	1.50	1.95
		④ マーガリン	3.00	3.90
		小麦粉	7.00	9.10
		カレー粉	0.50	0.65
		食塩	0.70	0.91
	こしょう	0.02	0.03	
ウインナー	⑤	ウインナー	20.00	30.00
キャベツとコーンの サラダ		キャベツ	25.00	32.50
		スイートコーン	10.00	13.00
		きゅうり	12.00	15.60
		にんじん	6.00	7.80
		穀物酢	1.00	1.30
		⑥ サラダ油	0.80	1.04
		③ こいくちしょうゆ	0.60	0.78
		上白糖	0.10	0.13
		食塩	0.20	0.26
		こしょう	0.03	0.04
はちみつレモンゼリー		はちみつレモンゼリー	60.00	60.00
牛乳		普通牛乳	206.00	206.00

① アップルピューレ

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	

④ 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	

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	

⑤ ウインナー

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	

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 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6月15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	
小レーズンパン		小麦粉	40.50	58.50	
		米粉	4.50	6.50	
		ショートニング	2.70	3.90	
		小麦グルテン	2.25	3.25	
		上白糖	2.25	3.25	
		脱脂粉乳	1.80	2.60	
		生イースト	1.13	1.63	
		食塩	0.77	1.11	
		イーストフード	0.05	0.07	
		干しぶどう	9.00	13.00	
	ミートスパゲッティ		スパゲッティ(小麦)	25.00	32.50
			牛肉	20.00	26.00
		豚肉			
		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	
		ケチャップ	9.00	11.70	
		トマト缶詰	10.00	13.00	
		① デミグラスソース	8.00	10.40	
		オリーブ油	1.00	1.30	
		こしょう	0.03	0.04	
		食塩	0.20	0.26	
		② コンソメ	0.50	0.65	
		ウスターソース	0.80	1.04	
ぎよろっけ		③	ぎよろっけ	30.00	60.00
			なたね油	3.00	6.00
レモンドレッシングサラダ	④	ハム	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	
		⑤ こいくちしょうゆ	0.40	0.52	
		レモン果汁	0.40	0.52	
		穀物酢	0.40	0.52	
		⑥ サラダ油	0.80	1.04	
		上白糖	0.20	0.26	
		食塩	0.10	0.13	
	こしょう	0.01	0.01		
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	

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 ぎよろっけ

原材料	アレルゲン
スケソウダラすり身(無リン)	小麦
玉ねぎ	
パン粉	
ばれいしょでん粉	
タピオカでん粉	
砂糖	
食塩	
米発酵調味液	
魚介エキス	
加水(上水)	

④ ハム

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	

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 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6月16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
高野豆腐の揚げ煮	①	高野豆腐	7.50	9.75
		和風だし	0.01	0.01
		れんこん	15.00	19.50
		じゃがいもでん粉	3.00	3.90
		なたね油	4.88	6.34
		上白糖	1.30	1.69
		② こいくちしょうゆ	2.50	3.25
		みりん	0.70	0.91
		③ 清酒	0.70	0.91
	キャベツのゆかり和え		キャベツ	20.00
		ブラックマッペもやし	15.00	19.50
		にんじん	10.00	13.00
		ゆかり	0.40	0.52
		② こいくちしょうゆ	0.60	0.78
ふのすまし汁		鶏肉	10.00	13.00
	④	焼きふ	1.50	1.95
		たまねぎ	25.00	32.50
		にんじん	8.00	10.40
	⑤	油揚げ	8.00	10.40
		かまぼこ	10.00	13.00
		カットわかめ	0.50	0.65
		葉ねぎ	4.00	5.20
	⑥	削り節	2.00	2.60
		だしこんぶ	1.00	1.30
		食塩	0.30	0.39
		⑦ うすくちしょうゆ	2.00	2.60
	② こいくちしょうゆ	1.00	1.30	
牛乳		普通牛乳	206.00	206.00

原材料配合表

① 高野豆腐

原材料	アレルゲン
大豆	大豆
凝固剤	
重曹	
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 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 焼きふ

原材料	アレルゲン
小麦粉	小麦
グルテン	

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 削り節

原材料	アレルゲン
ウルメ・フシ	サバ
サバ・フシ	

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6月19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
れんこんのから揚げ		れんこん(でん粉付き)	40.00	50.00
		なたね油	4.00	5.00
たけのこきゅうりの梅肉和え		たけのこ水煮缶詰	12.00	15.60
		きゅうり	20.00	26.00
		キャベツ	12.00	15.60
		にんじん	6.00	7.80
		① 梅びしお	1.20	1.56
		② うすくちしょうゆ	0.40	0.52
		食塩	0.05	0.07
じゃがいものみそ汁		じゃがいも	30.00	39.00
		③ 木綿豆腐	25.00	32.50
		たまねぎ	20.00	26.00
		にんじん	8.00	10.40
		ブラックマッペもやし	15.00	19.50
		④ 油揚げ	8.00	10.40
		乾しいたけ	0.50	0.65
		葉ねぎ	4.00	5.20
		だしいりこ	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 梅びしお

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	

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	

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)	

⑤ 合わせみそ

原材料	アレルゲン
米	大豆
大豆	
塩	
麴	

平成29年6月20日(火) 学校給食献立表

原材料配合表

献立名	配合表	食品名	1人当たり予定可食量(g)	
			小学校	中学校
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
	ぼんかんジャム		ぼんかんジャム	15.00
タンドリーチキン	①	タンドリーチキン	40.00	50.00
ピーマンとちりめんの炒め物		青ピーマン	7.00	9.10
		しらす干し	2.00	2.60
		キャベツ	25.00	32.50
		にんじん	10.00	13.00
		ブラックマッペもやし	12.00	15.60
		② ごま油	0.60	0.78
		③ 清酒	1.00	1.30
		④ こいくちしょうゆ	1.50	1.95
		みりん	1.20	1.56
		食塩	0.10	0.13
トマトと卵のスープ		⑤ ウインナー	10.00	13.00
		トマト	25.00	32.50
		鶏卵	20.00	26.00
		たまねぎ	25.00	32.50
		にんじん	10.00	13.00
		しめじ	8.00	10.40
		スイートコーン	5.00	6.50
		葉ねぎ	4.00	5.20
		⑥ コンソメ	0.80	1.04
		白ワイン	0.60	0.78
		じゃがいもでん粉	0.60	0.78
		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 タンドリーチキン

原材料	アレルゲン
若鶏肉(もも)	鶏肉
生乳	大豆
乳製品	乳
しょうゆ	
生姜	
カレー粉	
食塩	
こしょう	
パプリカ	

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 ウインナー

原材料	アレルゲン
豚肉	豚肉
鶏肉	鶏肉
豚脂	大豆
粉末水あめ	
粉末状植物性たん白	
食塩	
でん粉	
砂糖	
香辛料	
かつお節エキス調味料	
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6月21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	
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	15.00	19.50	
	②	きくらげ天	6.00	7.80	
	③	油揚げ	4.00	5.20	
		にんじん	12.00	15.60	
		たまねぎ	20.00	26.00	
		葉ねぎ	5.00	6.50	
		乾しいたけ	0.50	0.65	
	④	削り節	2.00	2.60	
		だしこんぶ	1.00	1.30	
	⑤	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	
	⑥	清酒	0.80	1.04	
	厚焼き卵	⑦	厚焼き卵	50.00	50.00
	大根の甘酢和え		だいこん	20.00	26.00
			こまつな	12.00	15.60
		ブラックマツペもやし	15.00	19.50	
		穀物酢	1.40	1.82	
⑤		こいくちしょうゆ	1.20	1.56	
		上白糖	1.00	1.30	
	食塩	0.10	0.13		
おからケーキ	⑧	おからケーキ	30.00	30.00	
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 きくらげ天

原材料	アレルゲン
スケソウダラすり身	大豆
エソすり身	
タチウオすり身	
きくらげ	
なたね油	
馬鈴薯でん粉	
食塩	
ぶどう糖	
植物性たん白	
調味料(アミノ酸等)	
加工でん粉	
キシロース	
甘味料(ステビア)	
水	

③ 油揚げ

原材料	アレルゲン
大豆	大豆
植物油	
凝固剤	
消泡剤	

④ 削り節

原材料	アレルゲン
ウルメ・フシ	サバ
サバ・フシ	

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 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(GDL)	

⑧ おからケーキ

原材料	アレルゲン
おから	大豆
全卵	卵
食用植物油脂 (菜種・パーム)	乳
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	
上白糖 (サトウキビ・甜菜)	

平成29年6月22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	15.00
コロッケ	①	牛肉コロッケ	50.00	50.00
		なたね油	5.00	5.00
豆腐と大豆のカレー煮	②	鶏肉	8.00	10.40
		木綿豆腐	80.00	104.00
		大豆水煮	20.00	26.00
		にんじん	12.00	15.60
		たまねぎ	35.00	45.50
		キャベツ	20.00	26.00
		グリーンピース	7.00	9.10
		しょうが	0.10	0.13
	③	サラダ油	0.80	1.04
	④	こいくちしょうゆ	2.50	3.25
		ウスターソース	0.60	0.78
	⑤	コンソメ	0.80	1.04
		カレー粉	0.30	0.39
		食塩	0.30	0.39
	こしょう	0.01	0.01	
山口みかんミックス		みかん缶詰	18.00	23.40
		甘夏みかん缶詰	15.00	19.50
		ぼんかん缶詰	18.00	23.40
	⑥	白玉もち	15.00	19.50
牛乳		普通牛乳	206.00	206.00

① 牛肉コロッケ

原材料	アレルゲン
じゃがいも	小麦
マッシュポテト	牛肉
玉ねぎ	
人参	
パン粉	
ミックス粉	
水	
牛肉	
塩	
砂糖	
発酵酵母	
コショウ	
小麦粉加工品	
香辛料(ナツメグ)	
酒精	

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 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	
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	

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)	

平成29年6月23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
豚丼 ごはん 豚丼の具		精白米	77.00	99.00
		強化米	0.23	0.30
		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	20.00	26.00
		竹輪	10.00	13.00
		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	6.20	8.06
		みりん	0.80	1.04
	③	清酒	1.00	1.30
		三温糖	2.00	2.60
	食塩	0.20	0.26	
いかフライ	④	いかフライ	40.00	50.00
		なたね油	4.00	5.00
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
	⑤	油揚げ	3.00	3.90
		にんじん	8.00	10.40
		三温糖	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
	①	サラダ油	0.60	0.78
	②	こいくちしょうゆ	0.60	0.78
	穀物酢	1.20	1.56	
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 いかフライ

原材料	アレルゲン
甲イカ	小麦
パン粉	いか
バターミックス	
水	
酒精	

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	

平成29年6月26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
手作りゆかりふりかけ		しらす干し	2.00	2.60
		こまつな	7.00	9.10
		ゆかり	0.60	0.78
		ごま	1.00	1.30
	①	こいくちしょうゆ	0.20	0.26
		みりん	0.50	0.65
	②	清酒	0.10	0.13
		食塩	0.04	0.05
さわらの塩焼き		さわら塩水漬	40.00	50.00
生揚げのみそ煮	③	生揚げ	35.00	45.50
		じゃがいも	40.00	52.00
		豚肉	10.00	13.00
		たけのこ水煮缶詰	15.00	19.50
		平天	10.00	13.00
		たまねぎ	30.00	39.00
		にんじん	12.00	15.60
		こんにゃく	15.00	19.50
		しょうが	0.20	0.26
	④	合わせみそ	6.00	7.80
	⑤	サラダ油	0.30	0.39
	①	こいくちしょうゆ	2.00	2.60
	②	清酒	0.80	1.04
		和風だし	0.10	0.13
		三温糖	1.50	1.95
		みりん	0.80	1.04
		食塩	0.20	0.26
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	

③ 生揚げ

原材料	アレルゲン
大豆	大豆
菜種油	
凝固剤	

④ 合わせみそ

原材料	アレルゲン
米	大豆
大豆	
塩	
麴	

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 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6月27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
メンチカツバーガー 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
	メンチカツ	①	ポークメンチカツ	50.00
キャベツと人参 のソース和え		なたね油	5.00	5.00
		キャベツ	30.00	39.00
		にんじん	10.00	13.00
		ウスターソース	2.00	2.60
ビーンズスープ		トンカツソース	7.00	9.10
	②	ベーコン	10.00	13.00
		いんげんまめ	12.00	15.60
		ひよこ豆	20.00	26.00
		にんじん	10.00	13.00
		キャベツ	20.00	26.00
		たまねぎ	20.00	26.00
		スイートコーン	6.00	7.80
		③ サラダ油	0.30	0.39
		④ チキンスープ	6.00	7.80
		⑤ うすくちしょうゆ	0.40	0.52
		白ワイン	0.60	0.78
		⑥ コンソメ	0.60	0.78
	食塩	0.30	0.39	
	こしょう	0.03	0.04	
チーズ	⑦	チーズ	15.00	15.00
牛乳		普通牛乳	206.00	206.00

① ポークメンチカツ

原材料	アレルゲン
豚肉	小麦
たまねぎ	大豆
パン粉	豚肉
小麦粉	
粒状大豆蛋白	
砂糖	
食塩	
醤油	
コショウ	
生姜	
小麦粉	
植物性ショートニング	
砂糖	
イースト	
食塩	
イーストフード ビタミンC	
小麦粉	
ライ麦粉	
コーンフラワー	
グァーガム(増粘剤)	
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 サラダ油

原材料	アレルゲン
食用大豆油	大豆
食用なたね油	

④ チキンスープ

原材料	アレルゲン
鶏ガラ	鶏肉
玉ねぎ	
水	

⑤ 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 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 チーズ

原材料	アレルゲン
ナチュラルチーズ	乳
乳化剤	
重曹	
水	

平成29年6月28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
えびのチリソース がけ	①	えびフリッター	45.00	58.50
		なたね油	4.50	5.85
		たまねぎ	15.00	19.50
		根深ねぎ	3.00	3.90
		しょうが	0.20	0.26
		にんにく	0.20	0.26
	②	サラダ油	0.20	0.26
		ケチャップ	5.00	6.50
	③	チリソース	4.00	5.20
	④	うすくちしょうゆ	0.20	0.26
	上白糖	0.20	0.26	
もやしのナムル	⑤	ハム	8.00	10.40
		ブラックマップもやし	20.00	26.00
		こまつな	12.00	15.60
		キャベツ	10.00	13.00
		ごま	0.60	0.78
		すりごま	0.40	0.52
	⑥	ごま油	0.70	0.91
	⑦	こいくちしょうゆ	1.70	2.21
	上白糖	0.80	1.04	
わかめスープ		カットわかめ	0.80	1.04
	⑧	木綿豆腐	20.00	26.00
		たまねぎ	15.00	19.50
		キャベツ	30.00	39.00
		にんじん	10.00	13.00
		乾しいたけ	0.40	0.52
		葉ねぎ	4.00	5.20
	⑨	中華だし	0.80	1.04
	⑩	チキンスープ	4.00	5.20
		食塩	0.30	0.39
	④	うすくちしょうゆ	0.50	0.65
	⑦	こいくちしょうゆ	1.50	1.95
	牛乳		普通牛乳	206.00

① えびフリッター

原材料	アレルゲン
えび	えび
食塩	小麦
でん粉	大豆
小麦粉	
コーンフラワー	
食塩	
パーム油	
加工でん粉	
調味料(無機塩等)	

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 チリソース

原材料	アレルゲン
水あめ	小麦
糖類 (砂糖・ぶどう糖果糖液糖)	大豆
トマト	りんご
米サラダ油	鶏肉
しょうゆ	
豆板醤	
玉ねぎ	
醸造酢	
にんにく	
発酵調味料	
チキンエキス	
しょうが	
たん白加水分解物	
老酒	
魚醤	
食塩	
オイスターエキス	
香辛料	
増粘剤(加工でん粉)	
着色料 (紅麴、クチナシ)	
酸味料	
(水)	

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)	

⑤ ハム

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	

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 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 木綿豆腐

原材料	アレルゲン
丸大豆	大豆
凝固剤	
消泡剤	

⑨ 中華だし

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 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6月29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
	あじのアンブレズ		あじ(でん粉付き)	40.00
		なたね油	4.00	5.20
		ケチャップ	2.00	2.60
		ウスターソース	2.50	3.25
		赤ワイン	0.10	0.13
		上白糖	1.70	2.21
		② パン粉	1.50	1.95
ブロッコリーのサラダ			ブロッコリー	20.00
		キャベツ	15.00	19.50
		にんじん	8.00	10.40
		穀物酢	1.20	1.56
		③ サラダ油	1.00	1.30
		④ こいくちしょうゆ	0.60	0.78
		上白糖	0.10	0.13
		食塩	0.10	0.13
マカロニスープ		⑤ ウインナー	12.00	15.60
		マカロニ(小麦)	5.00	6.50
		たまねぎ	25.00	32.50
		にんじん	10.00	13.00
		スイートコーン	6.00	7.80
		葉ねぎ	4.00	5.20
		⑥ チキンスープ	6.00	7.80
		白ワイン	0.60	0.78
		⑦ うすくちしょうゆ	0.20	0.26
		食塩	0.30	0.39
牛乳		⑧ コンソメ	0.60	0.78
		こしょう	0.02	0.03
		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 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	

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B1	

⑤ ウインナー

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

⑥ チキンスープ

原材料	アレルゲン
鶏ガラ	鶏肉
玉ねぎ	
水	

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)	

⑧ 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6月30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
焼きししゃも		ししゃも	38.00	38.00
五目大豆	①	大豆水煮	13.00	16.90
		ごぼう	10.00	13.00
		にんじん	5.00	6.50
		こんにやく	8.00	10.40
		平天	8.00	10.40
		昆布	0.30	0.39
		和風だし	0.10	0.13
		三温糖	0.80	1.04
		みりん	0.40	0.52
		②	清酒	0.40
	③	こいくちしょうゆ	1.80	2.34
かきたま汁		鶏卵	20.00	26.00
	④	木綿豆腐	35.00	45.50
		たまねぎ	30.00	39.00
		にんじん	10.00	13.00
		しめじ	8.00	10.40
		葉ねぎ	5.00	6.50
		だしこんぶ	1.00	1.30
	⑤	削り節	2.00	2.60
	③	こいくちしょうゆ	2.50	3.25
	②	清酒	0.50	0.65
	食塩	0.35	0.46	
	じゃがいもでん粉	1.00	1.30	
アセロラゼリー	⑥	アセロラゼリー	40.00	40.00
牛乳		普通牛乳	206.00	206.00

原材料配合表

① 大豆水煮

原材料	アレルゲン
大豆	大豆
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 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
ウルメ・フシ	サバ
サバ・フシ	

⑥ アセロラゼリー

原材料	アレルゲン
糖類 (砂糖 水あめ ぶどう糖 ぶどう糖果糖液糖)	大豆
アセロラ果汁	
難消化性デキストリン	
レモン果汁	
寒天	
ゲル化剤(増粘多糖類)	
ピロリン酸鉄	
V. C	
香料	
着色料(紅麴)	
酸味料	
水	