

# 平成29年7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7月3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
豚キムチ		豚肉	25.00	32.50
	①	キムチ	12.00	15.60
		大豆もやし	10.00	13.00
		にんじん	5.00	6.50
		にら	5.00	6.50
	②	ごま油	0.80	1.04
	③	こいくちしょうゆ	0.20	0.26
④	清酒	0.40	0.52	
枝豆の塩ゆで		えだまめ	20.00	26.00
		食塩	0.20	0.26
春雨五目スープ	⑤	木綿豆腐	25.00	32.50
	⑥	ベーコン	8.00	10.40
		キャベツ	22.00	28.60
		たまねぎ	15.00	19.50
		にんじん	10.00	13.00
		緑豆はるさめ	3.00	3.90
		葉ねぎ	5.00	6.50
		しょうが	0.20	0.26
	②	ごま油	0.80	1.04
	④	清酒	1.25	1.63
	③	こいくちしょうゆ	3.00	3.90
	⑦	中華だし	1.30	1.69
		食塩	0.10	0.13
	こしょう	0.01	0.01	
冷凍パイン		冷凍パイン	40.00	40.00
牛乳		普通牛乳	206.00	206.00

① 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	

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 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	

⑦ 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	

平成29年7月4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
	白身魚の光ソースがけ		すけとうだら(でん粉付き)	50.00
		なたね油	5.00	5.00
		梅ジャム	4.55	4.55
		① うすくちしょうゆ	2.60	2.60
		② 清酒	1.95	1.95
		みりん	1.95	1.95
		上白糖	1.30	1.30
切干しだいこんとひじきのサラダ		じゃがいもでん粉	0.26	0.26
		切干しだいこん	2.50	3.25
		ほしひじき	0.80	1.04
		にんじん	8.00	10.40
		上白糖	0.30	0.39
		③ こいくちしょうゆ	0.50	0.65
		まぐろ水煮	8.00	10.40
		キャベツ	20.00	26.00
		ごま	0.10	0.13
		④ ごま油	0.60	0.78
		穀物酢	0.50	0.65
		③ こいくちしょうゆ	2.00	2.60
		上白糖	0.80	1.04
	食塩	0.03	0.04	
冬瓜のスープ		⑤ ベーコン	8.00	10.40
		とうがん	30.00	39.00
		たまねぎ	20.00	26.00
		にんじん	12.00	15.60
		しめじ	8.00	10.40
		こまつな	15.00	19.50
		⑥ チキンスープ	6.00	7.80
		⑦ コンソメ	1.00	1.30
		食塩	0.30	0.39
		こしょう	0.01	0.01
牛乳		普通牛乳	206.00	206.00

① 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 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	

⑥ チキンスープ

原材料	アレルゲン
鶏ガラ	鶏肉
玉ねぎ	
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	

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	
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	

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

平成29年7月5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
韓国風肉じゃが		鶏肉	20.00	26.00
		竹輪	15.00	19.50
		じゃがいも	50.00	65.00
		たまねぎ	45.00	58.50
		にんじん	20.00	26.00
		さやいんげん	8.00	10.40
		根深ねぎ	5.00	6.50
		にんにく	0.40	0.52
		ごま	3.00	3.90
		① ごま油	1.00	1.30
		② こいくちしょうゆ	4.00	5.20
		③ 清酒	3.00	3.90
		三温糖	2.00	2.60
		④ コチュジャン	0.60	0.78
	春雨と野菜のオイスターソース炒め		⑤ ハム	6.00
		緑豆はるさめ	4.00	5.20
		キャベツ	12.00	15.60
		スイートコーン	8.00	10.40
		にんじん	8.00	10.40
		えだまめ	5.00	6.50
		ごま	1.50	1.95
		① ごま油	0.80	1.04
		② こいくちしょうゆ	1.50	1.95
		オイスターソース	1.30	1.69
		食塩	0.20	0.26
		こしょう	0.01	0.01
すいか			すいか	60.00
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 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 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)	

⑤ ハム

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7月6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
	じゃがいもカップグラタン	①	じゃがいもカップグラタン	50.00
きのこ野菜の スープ	②	ベーコン	8.00	10.40
		たまねぎ	30.00	39.00
		こまつな	18.00	23.40
		にんじん	13.00	16.90
		スイートコーン	8.00	10.40
		しめじ	8.00	10.40
		葉ねぎ	5.00	6.50
		乾しいたけ	0.40	0.52
		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	0.01	0.01	
きらきらフルーツ		みかん缶詰	18.00	23.40
	⑤	もも缶詰	20.00	26.00
		パインアップル缶詰	12.00	15.60
		星形ナタデココ&パイン	16.00	20.80
牛乳		普通牛乳	206.00	206.00

① じゃがいもカップグラタン	
原材料	アレルゲン
プロセスチーズ	乳
乳化剤	小麦
セルロース	大豆
酸味料	豚肉
乾燥マッシュポテト	鶏肉
じゃがいも	
牛乳	
マーガリン	
粉末状植物性たん白	
植物油	
でん粉	
水	
トレハロース	
加工デンプン	
乳化剤	
牛乳	
たまねぎ	
濃縮乳	
豚脂	
水溶性食物繊維	
マカロニ(乾)	
小麦粉	
にんじん	
かぼちゃ	
植物油	
砂糖	
バター	
食塩	
でん粉	
チキンコンソメ	
酵母エキス	
香辛料	
水	
増粘剤 (加工デンプン 増粘多糖類)	
ピロリン酸第二鉄	

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	

⑤ もも缶詰	
原材料	アレルゲン
黄桃	もも
砂糖	
水	
クエン酸	

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	
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	

平成29年7月7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
菜めし		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
		菜めしの素	1.87	2.40
星形コロッケ	①	星形コロッケ	50.00	50.00
		なたね油	5.00	5.00
ささみときゅうりの梅肉和え	②	鶏肉(加工品)	8.00	10.40
		キャベツ	20.00	26.00
		きゅうり	16.00	20.80
		たまねぎ	5.00	6.50
	③	梅びしお	2.00	2.60
		ごま	0.60	0.78
	④	ごま油	0.50	0.65
	⑤	清酒	0.80	1.04
	⑥	こいくちしょうゆ	1.80	2.34
		上白糖	1.00	1.30
	食塩	0.10	0.13	
七夕汁		お魚パスタ	15.00	19.50
		たまねぎ	28.00	36.40
		にんじん	15.00	19.50
		なると	5.00	6.50
		乾しいたけ	0.40	0.52
		葉ねぎ	5.00	6.50
		カットわかめ	0.40	0.52
		だしこんぶ	1.00	1.30
	⑦	削り節	2.00	2.60
	⑧	こいくちしょうゆ	0.80	1.04
	うすくちしょうゆ	1.50	1.95	
	食塩	0.30	0.39	
七夕ゼリー		七夕ゼリー	40.00	40.00
牛乳		普通牛乳	206.00	206.00

① 星形コロッケ

原材料	アレルゲン
じゃがいも	鶏肉
たまねぎ	豚肉
鶏肉	小麦
豚肉	大豆
豚脂	
乾燥マッシュポテト	
パン粉	
小麦粉	
コーンフラワー	
デキストリン	
植物油脂	
還元水あめ	
でん粉	
水	
砂糖	
食塩	
香辛料	
炭酸Ca	
ピロリン酸鉄	

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 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	

④ ごま油

原材料	アレルゲン
食用ごま油	ごま
食用大豆油	大豆

⑤ 清酒

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

⑥ 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 削り節

原材料	アレルゲン
ウルメ・フシ	さば
サバ・フシ	

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7月10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	
ししやもの磯辺てんぷら	①	ししやもの磯辺てんぷら	32.00	48.00	
		なたね油	3.20	4.80	
豚しゃぶサラダ		豚肉	18.00	23.40	
		みりん	0.50	0.65	
	②	清酒	0.50	0.65	
		食塩	0.10	0.13	
		キャベツ	12.00	15.60	
		にんじん	8.00	10.40	
		きゅうり	5.00	6.50	
		スイートコーン	5.00	6.50	
		穀物酢	1.60	2.08	
	③	こいくちしょうゆ	1.20	1.56	
		上白糖	0.30	0.39	
	豆腐汁	④	木綿豆腐	30.00	39.00
		⑤	油揚げ	10.00	13.00
		にんじん	15.00	19.50	
		たまねぎ	26.00	33.80	
		葉ねぎ	5.00	6.50	
		乾しいたけ	0.40	0.52	
		カットわかめ	0.40	0.52	
		だしこんぶ	1.00	1.30	
⑥		削り節	2.00	2.60	
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	
		食塩	0.30	0.39	
牛乳			普通牛乳	206.00	206.00

① ししやもの磯辺てんぷら

原材料	アレルゲン
からふとししやも	大豆
しょうゆ	小麦
発酵調味料	
砂糖	
おろししょうが	
小麦粉	
コーンフラワー	
粉末大豆繊維	
食塩	
あおさ加工品	
パーム油	
加工デンプン	
膨張剤	
調整水	

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 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	さば
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7月11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
ナン キーマカレー	①	ナン	70.00	100.00
		牛肉	25.00	32.50
		豚肉		
		にんにく	0.30	0.39
		しょうが	0.30	0.39
		ひよこまめ	8.00	10.40
		たまねぎ	45.00	58.50
		じゃがいも	40.00	52.00
		にんじん	20.00	26.00
		グリーンピース	3.00	3.90
	②	アップルピューレ	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
	③	マーガリン	3.00	3.90
		④ こいくちしょうゆ	3.00	3.90
	⑤	小麦粉	5.00	6.50
		カレー粉	0.50	0.65
		食塩	0.70	0.91
		こしょう	0.01	0.01
⑥ ウインナー		20.00	30.00	
野菜サラダ	⑥	ウインナー	20.00	30.00
		キャベツ	15.00	19.50
		きゅうり	12.00	15.60
		ブラックマッペもやし	12.00	15.60
		にんじん	5.00	6.50
		スイートコーン	5.00	6.50
	⑦	サラダ油	0.80	1.04
		④ こいくちしょうゆ	0.60	0.78
		穀物酢	1.00	1.30
		上白糖	0.10	0.13
冷凍みかん		冷凍みかん	75.00	75.00
		牛乳	206.00	206.00

① ナン

原材料	アレルゲン
小麦粉	小麦
砂糖	
食塩	
ショートニング	
イースト	
菜種油	
水	

② 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	

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 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 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	
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 ウインナー

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 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7月12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
丸天の煮つけ		丸天	50.00	50.00
	①	こいくちしょうゆ	1.25	1.25
		三温糖	0.50	0.50
	②	清酒	0.38	0.38
	③	ごま油	0.38	0.38
		和風だし	0.10	0.10
ゴーヤチャンプルー	④	木綿豆腐	20.00	26.00
		鶏卵	12.00	15.60
		豚肉	12.00	15.60
		ブラックマッペもやし	8.00	10.40
		にがうり	8.00	10.40
		にんじん	5.00	6.50
		かつお節	0.25	0.33
		しょうが	0.20	0.26
	③	ごま油	0.60	0.65
	①	こいくちしょうゆ	0.80	1.04
	②	清酒	0.40	0.52
		食塩	0.15	0.20
	⑤	中華だし	0.15	0.20
	こしょう	0.02	0.03	
もずくスープ		鶏肉	8.00	10.40
		もずく	15.00	19.50
		たまねぎ	26.00	33.80
		にんじん	15.00	19.50
		こまつな	15.00	19.50
		スイートコーン	10.00	13.00
		葉ねぎ	5.00	6.50
		乾しいたけ	0.40	0.52
	①	こいくちしょうゆ	1.00	1.30
	⑥	うすくちしょうゆ	2.00	2.60
	⑤	中華だし	1.00	1.30
	②	清酒	1.00	1.30
		じゃがいもでん粉	1.00	1.30
		食塩	0.15	0.20
シークワサーゼリー		シークワサーゼリー	40.00	40.00
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 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 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	

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)	

平成29年7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
えびカツバーガー 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
	えびカツ	①	えびカツ	40.00
キャベツとにん じんのマヨネー ズサラダ		なたね油	4.00	5.00
		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
ミートボールのト マトスープ	②	ミートボール	30.00	39.00
		たまねぎ	25.00	32.50
		にんじん	15.00	19.50
		スイートコーン	8.00	10.40
		えだまめ	5.00	6.50
		トマト缶詰	15.00	19.50
		マカロニ(小麦)	5.00	6.50
		トマトピューレー	3.00	3.90
		③ サラダ油	0.60	0.78
		④ チキンスープ	6.00	7.80
		⑤ コンソメ	0.80	1.04
		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 えびカツ

原材料	アレルゲン
えび	えび
小麦粉	小麦
でん粉	大豆
砂糖	
えびパウダー	
大豆粉	
パン粉	
乾燥パン粉	
でん粉	
砂糖	
小麦粉	
食塩	
酵母エキス	
香辛料	
水	

② ミートボール

原材料	アレルゲン
豚肉	小麦
鶏肉	豚肉
たまねぎ	鶏肉
パン粉	
でん粉	
砂糖	
食塩	
酵母エキス	
香辛料	

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 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7月14日(金) 学校給食献立表

原材料配合表

献立名	配合表	食品名	1人当たり予定可食量(g)	
			小学校	中学校
減わかめごはん		精白米	70.00	90.00
		強化米	0.21	0.27
		わかめごはんの素	1.50	1.95
冷やし中華	①	冷やし中華めん	85.00	110.50
冷やし中華めん	②	サラダ油	1.50	1.95
錦糸卵	③	錦糸卵	20.00	26.00
冷やし中華の具	④	ハム	20.00	26.00
		きゅうり	18.00	23.40
		ブラックマッペもやし	23.00	29.90
		にんじん	10.00	13.00
		スイートコーン	8.00	10.40
		ごま	1.00	1.30
		上白糖	2.00	2.60
冷やし中華のたれ	⑤	こいくちしょうゆ	0.50	0.65
	⑥	冷やし中華のたれ	30.00	30.00
冷凍ピーチ	⑦	冷凍ピーチ	40.00	40.00
牛乳		普通牛乳	206.00	206.00

① 冷やし中華めん

原材料	アレルゲン
ミックス粉 (でん粉 小麦粉 小麦たん白 加工でん粉 増粘剤(アルギン酸エステル) 乳化剤)	小麦
かんすい	
クチナシ色素	
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 錦糸卵

原材料	アレルゲン
鶏卵	卵
発酵調味料	
食用植物油脂	
食塩	
発酵酸味液	
加工デンプン	
トレハロース	
清水	

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 冷やし中華のたれ

原材料	アレルゲン
果糖ぶどう糖液糖	小麦
しょうゆ	大豆
砂糖	ごま
食塩	
醸造酢	
ごま油	
オイスターエキス	
調味料(アミノ酸等)	
酸味料	
カラメル色素	
水	

⑦ 冷凍ピーチ

原材料	アレルゲン
黄桃	もも
砂糖	
酸味料	

平成29年7月18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
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
トントンレモン	①	豚肉(でん粉付き)	40.00	52.00
		なたね油	4.00	5.20
		しょうが	0.30	0.39
		上白糖	1.00	1.30
	②	清酒	0.60	0.78
		こいくちしょうゆ	0.50	0.65
	③	オイスターソース	0.36	0.47
		ケチャップ	0.70	0.91
	④	お好み焼きソース	0.70	0.91
		レモン果汁	0.70	0.91
		穀物酢	0.40	0.52
もやしのカレーソテー	⑤	ハム	6.00	7.80
		ブラックマップもやし	20.00	26.00
		キャベツ	15.00	19.50
		にんじん	10.00	13.00
	⑥	サラダ油	0.50	0.65
		カレー粉	0.07	0.09
	③	こいくちしょうゆ	1.80	2.34
みりん		0.60	0.78	
わかめスープ	⑦	木綿豆腐	30.00	39.00
		カットわかめ	0.80	1.04
		たまねぎ	25.00	32.50
		にんじん	10.00	13.00
		スイートコーン	8.00	10.40
		乾しいたけ	0.40	0.52
		葉ねぎ	4.00	5.20
		ごま	0.50	0.65
	③	こいくちしょうゆ	1.50	1.95
		うすくちしょうゆ	0.80	1.04
	⑨	中華だし	1.00	1.30
		清酒	0.80	1.04
	②	食塩	0.25	0.33
		こしょう	0.02	0.03
牛乳プリン	⑩	牛乳プリン	40.00	40.00
牛乳		普通牛乳	206.00	206.00

① 豚肉(でん粉付き)

原材料	アレルゲン
豚肉(ロース)	豚肉
澱粉(コーンスターチ)	小麦
小麦粉	大豆
食塩	
こしょう	
粉末醤油	
粉末水飴	
生姜	
砂糖	
ぶどう糖	

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 お好み焼きソース

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	

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 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 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)	

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 牛乳プリン

原材料	アレルゲン
牛乳	乳
砂糖	大豆
加糖れん乳	
ミルクカルシウム	
水	
ゲル化剤(増粘多糖類)	
香料	
ピロリン酸第二鉄	

平成29年7月19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
ごはん		精白米	77.00	99.00
		強化米	0.23	0.30
ひじきコロッケ	①	ひじきコロッケ	50.00	50.00
		なたね油	5.00	5.00
高菜と鶏肉のそぼろ		鶏肉	12.00	15.60
	②	たかな漬	12.00	15.60
		にんじん	6.00	7.80
		しらす干し	0.80	1.04
		ごま	0.10	0.13
	③	ごま油	0.60	0.78
		みりん	0.40	0.52
	④	こいくちしょうゆ	0.10	0.13
すまし汁	⑤	木綿豆腐	36.00	46.80
	⑥	油揚げ	3.00	3.90
		かまぼこ	10.00	13.00
		にんじん	12.00	15.60
		たまねぎ	20.00	26.00
		乾しいたけ	0.50	0.65
		カットわかめ	0.50	0.65
		葉ねぎ	5.00	6.50
	⑦	削り節	2.50	3.25
		だしこんぶ	1.50	1.95
	食塩	0.30	0.39	
④	こいくちしょうゆ	3.00	3.90	
牛乳		普通牛乳	206.00	206.00

① ひじきコロッケ

原材料	アレルゲン
じゃがいも	小麦
ひじき	大豆
椎茸	
人参	
パン粉	
ミックス粉	
水	
醤油	
砂糖	
みりん	
油揚げ	
料理酒	
食塩	
発酵酵母	
酒精	

② 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	

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 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 削り節

原材料	アレルゲン
ウルメ・フシ	さば
サバ・フシ	

平成29年7月20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
減チャーハン		精白米	70.00	90.00
		強化米	0.18	0.24
	①	チャーハンの素	17.00	22.90
とんこつラーメン	②	中華めん	55.00	71.50
	③	ごま油	6.00	7.80
		豚肉	15.00	19.50
		いか	8.00	10.40
		かまぼこ	8.00	10.40
		キャベツ	20.00	26.00
		ブラックマッペもやし	20.00	26.00
		にんじん	12.00	15.60
		ヤングコーン	8.00	10.40
		葉ねぎ	4.00	5.20
		カットわかめ	0.40	0.52
		ごま	0.80	1.04
	④	白湯スープ	7.00	9.10
	⑤	こいくちしょうゆ	1.00	1.30
	⑥	中華だし	0.20	0.26
	食塩	0.20	0.26	
	こしょう	0.03	0.04	
塩昆布和え		キャベツ	20.00	26.00
		きゅうり	15.00	19.50
		にんじん	8.00	10.40
	⑦	塩昆布	1.50	1.95
	③	ごま油	0.30	0.39
アップルシャーベット	⑧	アップルシャーベット	40.00	40.00
牛乳		普通牛乳	206.00	206.00

① チャーハンの素

原材料	アレルゲン
にんじん	ごま
たけのこ	豚肉
食用植物油脂	大豆
豚肉	鶏肉
食塩	
野菜エキス	
ポークエキス	
砂糖	
かきエキス	
チキンエキス	
香辛料	
乾燥たまねぎ	
魚醤	
干しいたけ	
酵母エキス	
たまねぎペースト	
でん粉	
大豆多糖類	
水	

② 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	

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 白湯スープ

原材料	アレルゲン
畜肉エキス	小麦
食塩	乳
植物油脂	大豆
砂糖	ゼラチン
醤油	豚肉
野菜エキス	牛肉
香辛料	鶏肉
調味料(アミノ酸等)	ごま
増粘剤(加工デンプン)	

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 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 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	
レール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	

⑧ アップルシャーベット

原材料	アレルゲン
りんご	りんご
ブドウ糖果糖液糖	
酸化防止剤(V.C)	