

平成29年9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9月1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	
ハヤシライス 麦ごはん		精白米	70.00	90.00	
		強化米	0.21	0.27	
----- ハヤシライスの具		おおむぎ米粒麦	7.00	9.00	
		牛肉	20.00	26.00	
		食塩	0.20	0.26	
		にんにく	0.10	0.13	
		にんじん	15.00	19.50	
		たまねぎ	40.00	52.00	
		じゃがいも	30.00	39.00	
		マッシュルーム	8.00	10.40	
		グリーンピース	5.00	6.50	
		トマト缶詰	10.00	13.00	
		ケチャップ	3.00	3.90	
		① コンソメ	0.80	1.04	
		上白糖	0.20	0.26	
		② デミグラスソース	10.00	13.00	
		③ マーガリン	2.00	2.60	
		赤ワイン	1.00	1.30	
		④ ハヤシルウ	8.00	10.40	
		こしょう	0.02	0.03	
	いかとピーマンの ガーリックソテー		いか	20.00	26.00
			赤ピーマン	6.00	7.80
		青ピーマン	10.00	13.00	
		スイートコーン	10.00	13.00	
		エリンギ	7.00	9.10	
		にんにく	0.30	0.39	
		オリーブ油	0.60	0.78	
		白ワイン	0.50	0.65	
		① コンソメ	0.40	0.52	
		⑤ こいくちしょうゆ	0.20	0.26	
		食塩	0.20	0.26	
	こしょう	0.01	0.01		
冷凍みかん		冷凍みかん	75.00	75.00	
牛乳		普通牛乳	206.00	206.00	

① 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	

② 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 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	
食塩	
乳化剤	
アナトー色素	
酸化防止剤(ビタミンE)	
水	

④ ハヤシルウ

原材料	アレルゲン
小麦粉	小麦
豚脂	豚肉
砂糖	大豆
食塩	
ブラウルウ	
トマトパウダー	
でんぶん	
粉末ソース	
トマト調味料	
着色料 (カラメル、パプリカ色素)	
加工デンプン	
調味料(アミノ酸等)	
酸味料	

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	

平成29年9月4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	0.23	0.30
		おおむぎ米粒麦	7.00	9.00
さばのみぞれがけ	①	さば塩水漬	40.00	50.00
		だいこん	18.00	22.50
		三温糖	0.30	0.38
	②	こいくちしょうゆ	2.00	2.50
		みりん	1.00	1.25
じゃこピーマン		じゃがいもでん粉	0.30	0.38
		青ピーマン	10.00	13.00
		にんじん	5.00	6.50
		しらす干し	3.00	3.90
		食塩	0.05	0.07
	②	こいくちしょうゆ	0.30	0.39
		みりん	0.30	0.39
		くるみ	2.50	3.25
味噌鶏じゃが	③	ごま油	0.50	0.65
		鶏肉	16.00	20.80
		じゃがいも	40.00	52.00
		たまねぎ	35.00	45.50
		にんじん	15.00	19.50
	④	生揚げ	25.00	32.50
		さやいんげん	5.00	6.50
		三温糖	1.80	2.34
		食塩	0.08	0.10
		和風だし	0.10	0.13
	⑤	清酒	1.70	2.21
	⑥	合わせみそ	5.20	6.76
	②	こいくちしょうゆ	1.30	1.69
牛乳		普通牛乳	206.00	206.00

① さば塩水漬

原材料	アレルゲン
国産マサバ(脂有)	さば
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 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 生揚げ

原材料	アレルゲン
丸大豆	大豆
凝固剤	
消泡剤	
食用油	

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 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9月5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 (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	
チリコンカン		牛肉	20.00	26.00	
		豚肉			
		食塩	0.20	0.26	
		こしょう	0.02	0.03	
	①	サラダ油	0.50	0.65	
		赤ワイン	1.00	1.30	
		たまねぎ	20.00	26.00	
		にんじん	6.00	7.80	
		にんにく	0.10	0.13	
		いんげんまめ水煮	10.00	13.00	
		トマト缶詰	3.00	3.90	
		ケチャップ	5.00	6.50	
		ウスターソース	1.00	1.30	
		チリパウダー	0.10	0.13	
	②	パン粉	1.00	1.30	
	たっぷり野菜の スープ煮	③	ベーコン	7.00	9.10
			にんじん	12.00	15.60
		たまねぎ	15.00	19.50	
		ブラックマッペもやし	20.00	26.00	
		じゃがいも	20.00	26.00	
		キャベツ	15.00	19.50	
		スイートコーン	12.00	15.60	
④		チキンスープ	2.00	2.60	
⑤		コンソメ	1.00	1.30	
		白ワイン	0.80	1.04	
⑥		こいくちしょうゆ	0.50	0.65	
⑦		うすくちしょうゆ	1.00	1.30	
		食塩	0.20	0.26	
		こしょう	0.02	0.03	
フルーツミックス		⑧	もも缶詰	20.00	26.00
			パインアップル缶詰	20.00	26.00
			ぶどうゼリー	10.00	13.00
		なしゼリー	15.00	19.50	
	⑨	りんごゼリー	15.00	19.50	
		上白糖	2.00	2.60	
	赤ワイン	1.00	1.30		
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 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 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	

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	

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)	

⑧ もも缶詰

原材料	アレルゲン
黄桃	もも
砂糖	
水	
クエン酸	

⑨ りんごゼリー

原材料	アレルゲン
りんご果汁(濃縮還元)	りんご
砂糖・ぶどう糖果糖液糖	
砂糖	
ぶどう糖	
水溶性食物繊維	
水	
ゲル化剤(増粘多糖類)	
香料	
酸味料	
クエン酸鉄Na	

平成29年9月6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	
餃子	①	餃子	18.00	36.00	
春雨サラダ	②	ハム	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	
		③ こいくちしょうゆ	1.60	2.08	
		上白糖	1.10	1.43	
		④ ごま油	0.80	1.04	
	麻婆なす		豚肉	18.00	23.40
			食塩	0.05	0.07
			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	
		なす	45.00	58.50	
		⑤ 生揚げ	25.00	32.50	
		たけのこ水煮缶詰	18.00	23.40	
		たまねぎ	35.00	45.50	
		にんじん	15.00	19.50	
		根深ねぎ	6.00	7.80	
		⑥ 赤みそ	6.00	7.80	
		④ ごま油	0.50	0.65	
		③ こいくちしょうゆ	3.50	4.55	
		⑦ 中華だし	0.70	0.91	
		上白糖	0.80	1.04	
		トウバンジャン	0.10	0.13	
		⑧ コチュジャン	0.10	0.13	
		⑨ 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	2.00	2.60		
	④ ごま油	0.80	1.04		
冷凍パイ		冷凍パイ	40.00	40.00	
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 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	

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

⑤ 生揚げ	
原材料	アレルゲン
丸大豆	大豆
凝固剤	
消泡剤	
食用油	

⑥ 赤みそ	
原材料	アレルゲン
大豆	大豆
大麦	
食塩	
米	
酒精	

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	

⑧ コチュジャン	
原材料	アレルゲン
みそ	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)	

⑨ 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9月7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	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
焼きそば		スパゲッティ(小麦)	25.00	32.50
		豚肉	12.00	15.60
		にんにく	0.10	0.13
		竹輪	12.00	15.60
		たまねぎ	30.00	39.00
		にんじん	12.00	15.60
		ブラックマッペもやし	25.00	32.50
		葉ねぎ	4.00	5.20
		① サラダ油	1.50	1.95
		ウスターソース	3.50	4.55
		② お好み焼きソース	10.00	13.00
		③ 清酒	0.50	0.65
		④ 中華だし	0.50	0.65
		食塩	0.25	0.33
	こしょう	0.01	0.01	
ベーコンオムレツ	⑤	ベーコンオムレツ	40.00	40.00
じゃこサラダ		しらす干し	3.00	3.90
		キャベツ	20.00	26.00
		にんじん	8.00	10.40
		きゅうり	8.00	10.40
		スイートコーン	8.00	10.40
		ごま	0.60	0.78
		⑥ こいくちしょうゆ	1.50	1.95
		穀物酢	1.50	1.95
		食塩	0.08	0.10
		上白糖	0.80	1.04
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 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 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	

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 ベーコンオムレツ

原材料	アレルゲン
鶏卵	卵
チキンスープ	鶏肉
無塩せきベーコン	豚肉
タピオカ澱粉	大豆
砂糖	
植物油脂(大豆・菜種)	
醸造酢	

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 冷凍ピーチ

原材料	アレルゲン
黄桃シロップ漬け	もも
酸味料	

平成29年9月8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
夏野菜カレーライス 麦ごはん		精白米	70.00	90.00
		強化米	0.21	0.27
夏野菜カレー		おおむぎ米粒麦	7.00	9.00
		鶏肉	10.00	13.00
		じゃがいも	40.00	52.00
		かぼちゃ	20.00	26.00
		にんじん	15.00	19.50
		たまねぎ	20.00	26.00
		なす	8.00	10.40
		にんにく	0.10	0.13
		しょうが	0.10	0.13
		トマト缶詰	7.00	9.10
	①	アップルピューレ	7.00	9.10
		ウスターソース	2.50	3.25
		ケチャップ	3.60	4.68
	②	マーガリン	2.00	2.60
		小麦粉	5.00	6.50
		カレー粉	0.50	0.65
	③	こいくちしょうゆ	3.00	3.90
	④	コンソメ	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
ツナサラダ		まぐろ水煮	8.00	10.40
		ブラックマッペもやし	18.00	23.40
		キャベツ	10.00	13.00
		にんじん	7.00	9.10
		スイートコーン	8.00	10.40
		穀物酢	1.00	1.30
		食塩	0.10	0.13
		③ こいくちしょうゆ	1.40	1.82
		上白糖	0.80	1.04
		⑥ サラダ油	1.00	1.30
	レモンゼリー		レモンゼリー	40.00
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	

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

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	

平成29年9月11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
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	キムチ	10.00	13.00
	③	たくあん	18.00	23.40
		葉ねぎ	4.00	5.20
		上白糖	0.80	1.04
		みりん	0.40	0.52
	④	こいくちしょうゆ	1.50	1.95
	⑤	うすくちしょうゆ	1.50	1.95
		食塩	0.13	0.17
	⑥	ごま油	0.70	0.91
	⑦	焼売	36.00	60.00
	もやしの中華和え		ブラックマップもやし	25.00
		きゅうり	12.00	15.60
		にんじん	10.00	13.00
		上白糖	0.80	1.04
		穀物酢	1.00	1.30
		食塩	0.10	0.13
④		こいくちしょうゆ	1.00	1.30
		ごま	0.30	0.39
⑥		ごま油	1.00	1.30
わかめスープ			豚肉	8.00
	⑧	木綿豆腐	30.00	39.00
		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	6.00	7.80
	⑨	中華だし	1.00	1.30
		食塩	0.15	0.20
	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	2.10	2.73
		ごま	0.80	1.04
	⑥	ごま油	1.00	1.30
		こしょう	0.02	0.03
牛乳		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 キムチ

原材料	アレルゲン
白菜	小麦
とうがらし	大豆
にんにく	
たまねぎ	
還元水あめ	
食塩	
砂糖	
異性化液糖	
しょうゆ	
魚貝エキス	
発酵調味料	
酒精	
醸造酢	
たん白加水分解物	
魚醤	
水	
グルタミン酸ナトリウム	
グリシン	
コハク酸二ナトリウム	
酸味料製剤	
酢酸	
キサンタンガム	
カロブビンガム	
パプリカ色素	

③ たくあん

原材料	アレルゲン
塩押しだいこん	小麦
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	
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 焼売

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)	
ポークエキス	
食塩	
コショウ	
小麦粉	
植物性蛋白	
醸造調味料	
還元水飴	
水	

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	豚肉
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	

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	
小麦たんぱく加水分解物	

平成29年9月12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	
さつまいもパン		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	
		角切りスイートポテト	11.00	17.00	
鶏肉と夏野菜のトマトグラタン		鶏肉	10.00	13.00	
		彩り野菜ミックス	15.00	19.50	
		にんにく	0.10	0.13	
		トマト	8.00	10.40	
		かぼちゃ	10.00	13.00	
	①	えだまめ	3.00	3.90	
		マカロニ(小麦)	5.00	6.50	
	②	コンソメ	0.10	0.13	
		上白糖	0.50	0.65	
		食塩	0.10	0.13	
		こしょう	0.01	0.01	
		オリーブ油	0.80	1.04	
		ケチャップ	3.50	4.55	
	③	ナチュラルチーズ	4.00	5.20	
野菜スープ	④	ベーコン	6.00	7.80	
		たまねぎ	30.00	39.00	
		ブラックマッペもやし	20.00	26.00	
		にんじん	8.00	10.40	
		スイートコーン	8.00	10.40	
		こまつな	8.00	10.40	
	⑤	こいくちしょうゆ	0.50	0.65	
	⑥	うすくちしょうゆ	2.50	3.25	
	⑦	チキンスープ	3.00	3.90	
		白ワイン	0.60	0.78	
	②	コンソメ	1.00	1.30	
		食塩	0.30	0.39	
		こしょう	0.02	0.03	
	フルーツ白玉	⑧	白玉もち	20.00	26.00
			パインアップル缶詰	20.00	26.00
			甘夏みかん缶詰	15.00	19.50
⑨		もも缶詰	15.00	19.50	
牛乳		普通牛乳	206.00	206.00	

① えだまめ

原材料	アレルゲン
えだまめ(大豆)	大豆
食塩	

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 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	

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 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 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 チキンスープ

原材料	アレルゲン
鶏ガラ	鶏肉
玉ねぎ	
水	

⑧ 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)	

⑨ もも缶詰

原材料	アレルゲン
黄桃	もも
砂糖	
水	
クエン酸	

平成29年9月13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
スタミナ納豆		鶏肉	20.00	26.00
		食塩	0.10	0.13
		にんにく	0.30	0.39
		しょうが	0.30	0.39
	①	挽きわり納豆	20.00	26.00
		葉ねぎ	4.00	5.20
		上白糖	1.00	1.30
		みりん	1.00	1.30
	②	こいくちしょうゆ	1.60	2.08
	③	清酒	1.00	1.30
④	ごま油	1.00	1.30	
キャベツの塩昆布和え		キャベツ	30.00	39.00
		きゅうり	8.00	10.40
		にんじん	8.00	10.40
	⑤	塩昆布	1.50	1.95
	④	ごま油	0.20	0.26
里芋のみそ汁	⑥	木綿豆腐	30.00	39.00
		さといも	20.00	26.00
		たまねぎ	25.00	32.50
		にんじん	10.00	13.00
	⑦	油揚げ	5.00	6.50
		えのきたけ	5.00	6.50
		葉ねぎ	5.00	6.50
	⑧	合わせみそ	11.00	14.30
		だしiriこ	2.00	2.60
		だしこんぶ	0.10	0.13
ミックスナッツ(中学)	⑨	ミックスナッツ	0.00	17.00
牛乳		普通牛乳	206.00	206.00

① 挽きわり納豆

原材料	アレルゲン
ひきわり大豆	大豆
納豆菌	

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 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 塩昆布

原材料	アレルゲン
醤油	小麦
昆布	大豆
食塩	ゼラチン
砂糖	
甘味料(ソルビトール)	
調味料(アミノ酸)	
糊料(プルラン)	

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 油揚げ

原材料	アレルゲン
大豆	大豆
植物油	
凝固剤	
消泡剤	

⑧ 合わせみそ

原材料	アレルゲン
米	大豆
大豆	
大麦	
食塩	

⑨ ミックスナッツ

原材料	アレルゲン
アーモンド	落花生
落花生	(ピーナッツ)
カシューナッツ	カシューナッツ
ガルバンソー	
植物油脂	
食塩	

平成29年9月14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
小きなこ揚げパン		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
		なたね油	4.50	6.50
		ドーナツツシュガー	4.00	5.20
		きな粉	4.00	5.20
		食塩	0.10	0.14
	ミートボールのケチャップ煮	①	ミートボール	25.00
		じゃがいも	30.00	39.00
		にんじん	15.00	19.50
		たまねぎ	30.00	39.00
		しめじ	10.00	13.00
②		大豆水煮	10.00	13.00
		かぼちゃ	10.00	13.00
		トマト缶詰	15.00	19.50
③		チキンスープ	3.00	3.90
		食塩	0.10	0.13
④		コンソメ	0.40	0.52
		ケチャップ	12.00	15.60
		上白糖	0.20	0.26
		ウスターソース	0.40	0.52
⑤	こいくちしょうゆ	0.10	0.13	
	こしょう	0.02	0.03	
ささみサラダ	⑥	鶏肉(加工品)	8.00	10.40
		キャベツ	20.00	26.00
		にんじん	8.00	10.40
		きゅうり	8.00	10.40
		スイートコーン	8.00	10.40
	⑦	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
	⑤	こいくちしょうゆ	1.00	1.30
	ごま	0.80	1.04	
ピーチゼリー	⑧	ピーチゼリー	50.00	50.00
小魚(中学)		小魚	0.00	5.00
牛乳		普通牛乳	206.00	206.00

① 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	

② 大豆水煮

原材料	アレルゲン
大豆	大豆
水	

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 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 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 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	

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

⑧ ピーチゼリー

原材料	アレルゲン
もも・シラップづけ	もも
砂糖	
水溶性食物繊維	
砂糖・ぶどう糖果糖液糖	
水	
ゲル化剤(増粘多糖類)	
酸味料	
ビタミンC	
乳酸Ca	
香料	
酸化防止剤(ビタミンC)	
クエン酸鉄Na	

平成29年9月15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
揚げたこ焼き	①	たこ焼き	35.00	35.00
		なたね油	3.50	3.50
切干しだいこんのソース炒め		切干しだいこん	4.00	5.20
		平天	5.00	6.50
		にんじん	6.00	7.80
		キャベツ	12.00	15.60
		青ピーマン	2.00	2.60
		食塩	0.05	0.07
		上白糖	0.10	0.13
		② こいくちしょうゆ	0.30	0.39
		ウスターソース	0.80	1.04
		③ 焼きそばソース	5.00	6.50
	生揚げの中華煮		豚肉	12.00
		食塩	0.10	0.13
		こしょう	0.01	0.01
		④ 生揚げ	60.00	78.00
		しょうが	0.30	0.39
		たまねぎ	30.00	39.00
		にんじん	15.00	19.50
		チンゲンサイ	7.00	9.10
		ブラックマッペもやし	30.00	39.00
		たけのこ水煮缶詰	12.00	15.60
		乾しいたけ	0.20	0.26
		⑤ ごま油	0.80	1.04
		⑥ 清酒	1.00	1.30
		② こいくちしょうゆ	2.50	3.25
		⑦ うすくちしょうゆ	1.00	1.30
		食塩	0.30	0.39
		上白糖	0.50	0.65
	⑧ 中華だし	0.80	1.04	
	じゃがいもでん粉	2.00	2.60	
牛乳		普通牛乳	206.00	206.00

① たこ焼き

原材料	アレルギー
かつおだし汁	小麦
小麦粉	大豆
たこ	
キャベツ	
揚げ玉	
植物油(大豆・菜種)	
ねぎ	
鰹節エキス	
膨張剤	
生姜酢漬	
砂糖	
食塩	
調味料(アミノ酸)	

② 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	

③ 焼きそばソース

原材料	アレルギー
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)	

④ 生揚げ

原材料	アレルギー
丸大豆	大豆
凝固剤	
消泡剤	
食用油	

⑤ 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

⑥ 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	

⑦ うすくちしょうゆ

原材料	アレルギー
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 中華だし

原材料	アレルギー
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9月19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
味付けのり	①	味付けのり	1.25	1.25
はもの光ソースがけ		はも(でん粉付き)	40.00	52.00
		なたね油	4.00	5.20
		梅ジャム	4.00	5.20
		② うすくちしょうゆ	2.60	3.38
		③ 清酒	1.95	2.54
		みりん	1.95	2.54
		上白糖	1.30	1.69
		じゃがいもでん粉	0.26	0.34
小松菜としらすのおひたし		こまつな	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	1.20	1.56
		④ 油揚げ	3.00	3.90
		⑤ こいくちしょうゆ	2.30	2.99
		上白糖	1.00	1.30
	⑥ 削り節	0.10	0.13	
かきたま汁	⑦	木綿豆腐	30.00	39.00
		たまねぎ	25.00	32.50
		にんじん	8.00	10.40
		乾しいたけ	0.20	0.26
		鶏卵	25.00	32.50
		葉ねぎ	5.00	6.50
		③ 清酒	0.80	1.04
		みりん	0.80	1.04
		食塩	0.30	0.39
		② うすくちしょうゆ	3.00	3.90
		⑤ こいくちしょうゆ	0.60	0.78
		じゃがいもでん粉	1.30	1.69
		だしこんぶ	0.90	1.17
	⑥ 削り節	1.90	2.47	
牛乳		普通牛乳	206.00	206.00

① 味付けのり

原材料	アレルゲン
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 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 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 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 削り節

原材料	アレルゲン
ウルメ・フシ	さば
サバ・フシ	

⑦ 木綿豆腐

原材料	アレルゲン
丸大豆	大豆
凝固剤	
消泡剤	

平成29年9月20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
鶏肉の甘酢がけ	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	0.50
	②	こいくちしょうゆ	1.80	2.25
		穀物酢	1.20	1.50
ピリ辛きゅうり		きゅうり	20.00	26.00
		大豆もやし	12.00	15.60
		だいこん	12.00	15.60
		上白糖	0.80	1.04
	②	こいくちしょうゆ	1.00	1.30
		穀物酢	1.20	1.56
	③	ごま油	0.80	1.04
		食塩	0.10	0.13
		一味とうがらし	0.01	0.01
	春雨スープ	④	木綿豆腐	30.00
		緑豆はるさめ	5.00	6.50
		にんじん	10.00	13.00
		たまねぎ	20.00	26.00
		エリンギ	8.00	10.40
		カットわかめ	0.40	0.52
		葉ねぎ	5.00	6.50
		食塩	0.30	0.39
⑤		中華だし	1.00	1.30
		ごま	0.30	0.39
		こしょう	0.02	0.03
②		こいくちしょうゆ	2.00	2.60
⑥		うすくちしょうゆ	1.00	1.30
⑦		清酒	0.50	0.65
③		ごま油	0.70	0.91
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 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)	

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	

平成29年9月21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
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	①	フィッシュフライ	60.00
キャベツとコーンのマヨネーズサラダ		なたね油	6.00	6.00
		キャベツ	25.00	32.50
		スイートコーン	6.00	7.80
ミネストローネ	②	ベーコン	8.00	10.40
		たまねぎ	25.00	32.50
		にんじん	10.00	13.00
		じゃがいも	25.00	32.50
		セロリー	2.00	2.60
		パセリ	0.20	0.26
		にんにく	0.10	0.13
		オリーブ油	0.50	0.65
		トマト缶詰	10.00	13.00
		③ チキンスープ	4.20	5.46
		④ コンソメ	1.00	1.30
		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
		赤ワイン	0.70	0.91
ぶどうゼリー		ぶどうゼリー	40.00	40.00
牛乳		普通牛乳	206.00	206.00

① フィッシュフライ

原材料	アレルゲン
たら	小麦
パン粉	
コーンフラワー	
でん粉	
米粉	
加工でん粉	
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 チキンスープ

原材料	アレルゲン
鶏ガラ	鶏肉
玉ねぎ	
水	

④ 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	

⑤ 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)	

平成29年9月22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	
タコライス		精白米	70.00	90.00	
		強化米	0.21	0.27	
麦ごはん		おおむぎ米粒麦	7.00	9.00	
タコライスの具		牛肉	25.00	32.50	
		豚肉			
		にんにく	0.20	0.26	
		たまねぎ	18.00	23.40	
		にんじん	7.00	9.10	
		① サラダ油	0.50	0.65	
		赤ワイン	0.50	0.65	
		ウスターソース	6.00	7.80	
		ケチャップ	7.00	9.10	
		食塩	0.10	0.13	
		こしょう	0.01	0.01	
		上白糖	1.50	1.95	
		② パン粉	2.00	2.60	
		ゆでキャベツ		35.00	45.50
		スライスチーズ	③	スライスチーズ	20.00
沖縄そば汁		豚肉	10.00	13.00	
		④ 油揚げ	5.00	6.50	
		上白糖	0.50	0.65	
		⑤ こいくちしょうゆ	1.00	1.30	
		⑥ 沖縄そば	8.00	10.40	
		たまねぎ	20.00	26.00	
		にんじん	8.00	10.40	
		葉ねぎ	5.00	6.50	
		⑤ こいくちしょうゆ	2.00	2.60	
		食塩	0.10	0.13	
		⑦ 清酒	0.80	1.04	
		みりん	0.80	1.04	
		だしこんぶ	1.00	1.30	
		⑧ 削り節	2.00	2.60	
冷凍マンゴー		40.00	40.00		
牛乳		普通牛乳	206.00	206.00	

① 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	

② パン粉

原材料	アレルギー
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 スライスチーズ

原材料	アレルギー
ナチュラルチーズ	乳
乳化剤	
重曹	
水	

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 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	

⑥ 沖縄そば

原材料	アレルギー
小麦粉	小麦
食塩	
かんすい	
カロチン色素	
水	

⑦ 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	

⑧ 削り節

原材料	アレルギー
ウルメ・フシ	さば
サバ・フシ	

平成29年9月25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
焼き肉風炒め		牛肉	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	3.00	3.90
		大豆もやし	8.00	10.40
		緑豆はるさめ	2.50	3.25
		にんにく	0.30	0.39
		しょうが	0.30	0.39
		食塩	0.08	0.10
		こしょう	0.01	0.01
		① こいくちしょうゆ	0.50	0.65
		オイスターソース	0.20	0.26
		② 赤みそ	1.80	2.34
		上白糖	1.40	1.82
		③ 清酒	0.60	0.78
		④ 中華だし	0.20	0.26
		⑤ ごま油	0.80	1.04
	トウバンジャン	0.01	0.01	
とうもろこし		とうもろこし	37.50	37.50
水餃子のスープ		⑥ 水餃子	30.00	39.00
		⑦ 木綿豆腐	20.00	26.00
		にんじん	8.00	10.40
		しめじ	6.00	7.80
		たまねぎ	20.00	26.00
		たけのこ水煮缶詰	8.00	10.40
		にら	5.00	6.50
		ごま	0.50	0.65
		④ 中華だし	1.30	1.69
		③ 清酒	1.00	1.30
		① こいくちしょうゆ	3.00	3.90
		食塩	0.25	0.33
		こしょう	0.02	0.03
		じゃがいもでん粉	0.40	0.52
		⑤ ごま油	1.00	1.30
ベビーパイン(中学)		ベビーパイン	0.00	28.00
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 赤みそ

原材料	アレルゲン
大豆	大豆
大麦	
食塩	
米	
酒精	

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 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

⑥ 水餃子

原材料	アレルゲン
豚肉	小麦
豚脂	豚肉
玉葱	大豆
植物性タンパク	ごま
加工澱粉 (キャッサバ 馬鈴薯)	
食塩(並塩)	
醤油(濃口)	
ごま油	
発酵調味料 (米麴サトウキビ トウモロコシ 馬鈴薯 甘藷)	
生姜	
砂糖	
ポークエキス	
水	
小麦粉	
加工澱粉	
小麦蛋白	
食塩(並塩)	
水	

⑦ 木綿豆腐

原材料	アレルゲン
丸大豆	大豆
凝固剤	
消泡剤	

平成29年9月26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
黒豆きなこクリーム	①	黒豆きなこクリーム	15.00	15.00
ハンバーグのデミグラスソースがけ	②	ハンバーグ	50.00	50.00
		たまねぎ	7.00	7.00
		しめじ	5.00	5.00
		さやいんげん	3.00	3.00
	③	デミグラスソース	10.00	10.00
		ウスターソース	1.00	1.00
	ケチャップ	3.00	3.00	
	上白糖	1.00	1.00	
チーズ入りマッシュポテト		じゃがいも	30.00	39.00
	④	プロセスチーズ	5.00	6.50
		パセリ	0.02	0.03
	⑤	コンソメ	0.20	0.26
		食塩	0.12	0.16
	こしょう	0.01	0.01	
コンソメスープ	⑥	ウインナー	5.00	6.50
		たまねぎ	15.00	19.50
		ブラックマッペもやし	20.00	26.00
		にんじん	15.00	19.50
		スイートコーン	10.00	13.00
		こまつな	8.00	10.40
	⑦	こいくちしょうゆ	0.50	0.65
	⑧	うすくちしょうゆ	2.50	3.25
	⑨	チキンスープ	3.00	3.90
		白ワイン	0.60	0.78
	⑤	コンソメ	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

① 黒豆きなこクリーム

原材料	アレルゲン
食用油脂	大豆
(植物油脂)	乳
加工油脂)	ごま
糖類	
(砂糖	
乳糖	
ぶどう糖	
粉末水あめ)	
きなこ(国産黒大豆)	
乳又は乳製品を主要原料とする食品	
食塩	
乳化剤	

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C a	
着色料	
焼成C a	
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(加エデンプン)	
水	

④ 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	

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 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	

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 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 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9月27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
わかめ麦ごはん		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
		わかめごはんの素	1.50	1.95
揚げ魚のレモン風味		すけとうだら(でん粉付き)	50.00	60.00
		なたね油	5.00	6.00
		たまねぎ	5.00	6.00
		レモン果汁	0.80	0.96
		上白糖	3.00	3.60
	①	うすくちしょうゆ	2.00	2.40
		穀物酢	0.80	0.96
	食塩	0.10	0.12	
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	15.00	19.50
		きゅうり	10.00	13.00
		ブラックマッペもやし	10.00	13.00
		にんじん	6.00	7.80
		ごま	0.60	0.78
	③	ごま油	0.50	0.65
		上白糖	1.00	1.30
	④	こいくちしょうゆ	0.80	1.04
		食塩	0.10	0.13
	梅干し	0.80	1.04	
おくらともずくのすまし汁	⑤	木綿豆腐	30.00	39.00
	⑥	油揚げ	5.00	6.50
		かまぼこ	8.00	10.40
		たまねぎ	15.00	19.50
		にんじん	8.00	10.40
		もずく	12.00	15.60
		おくら	9.00	11.70
	④	こいくちしょうゆ	1.00	1.30
		食塩	0.10	0.13
	①	うすくちしょうゆ	3.00	3.90
	⑦	清酒	1.00	1.30
		みりん	1.00	1.30
		じゃがいもでん粉	1.00	1.30
		だしこんぶ	1.00	1.30
⑧	削り節	2.00	2.60	
梨ゼリー		梨ゼリー	40.00	40.00
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)	

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 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 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 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9月28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
小チーズパン		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
		① プロセスチーズ	9.00	13.00
	なすとひき肉のスパゲッティ		スパゲッティ(小麦)	25.00
		牛肉	30.00	39.00
		豚肉		
		にんにく	0.10	0.13
		赤ワイン	1.00	1.30
		② サラダ油	0.40	0.52
		たまねぎ	30.00	39.00
		なす	30.00	39.00
		にんじん	12.00	15.60
		青ピーマン	3.00	3.90
		トマト缶詰	8.00	10.40
		ケチャップ	12.00	15.60
		ウスターソース	0.60	0.78
		③ コンソメ	1.00	1.30
かりぼりがらめ			上白糖	0.50
		食塩	0.20	0.26
		こしょう	0.03	0.04
		かたくちいわし	5.00	6.50
		アーモンド	5.00	6.50
		紫いもチップス	5.00	6.50
		上白糖	1.25	1.63
さっぱりサラダ		みりん	1.63	2.12
		④ こいくちしょうゆ	0.25	0.33
		ごま	0.40	0.52
		キャベツ	22.00	28.60
		きゅうり	8.00	10.40
		にんじん	8.00	10.40
		スイートコーン	8.00	10.40
		上白糖	0.60	0.78
		④ こいくちしょうゆ	1.20	1.56
		レモン果汁	0.30	0.39
	牛乳		穀物酢	0.80
		食塩	0.15	0.20
		こしょう	0.01	0.01
		オリーブ油	0.50	0.65
		普通牛乳	206.00	206.00

① プロセスチーズ

原材料	アレルギー
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 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	

③ コンソメ

原材料	アレルギー
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	

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	

平成29年9月29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	
きのこごはん		精白米	70.00	90.00	
		強化米	0.21	0.27	
		鶏肉	15.00	19.50	
	①	油揚げ	4.00	5.20	
		にんじん	6.00	7.80	
		乾しいたけ	0.30	0.39	
		エリンギ	5.00	6.50	
		しめじ	4.00	5.20	
		さやいんげん	4.00	5.20	
	②	こいくちしょうゆ	3.00	3.90	
	③	うすくちしょうゆ	1.20	1.56	
		上白糖	0.65	0.85	
		みりん	1.60	2.08	
	④	清酒	1.20	1.56	
		食塩	0.35	0.46	
		和風だし	0.10	0.13	
	白身魚のあまがらめ		ホキ(でん粉付き)	36.00	46.80
			ごぼう	20.00	26.00
			じゃがいもでん粉	2.00	2.60
			なたね油	5.80	7.54
⑤		えだまめ	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		
ふのすまし汁	⑥	木綿豆腐	25.00	32.50	
		かまぼこ	8.00	10.40	
		たまねぎ	20.00	26.00	
		にんじん	10.00	13.00	
		カットわかめ	0.30	0.39	
	⑦	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		
⑧	削り節	2.00	2.60		
オレンジ		オレンジ	75.00	75.00	
牛乳		普通牛乳	206.00	206.00	

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 えだまめ

原材料	アレルゲン
えだまめ(大豆)	大豆
食塩	

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 焼きふ

原材料	アレルゲン
小麦粉	小麦
グルテン	

⑧ 削り節

原材料	アレルゲン
ウルメ・フシ	さば
サバ・フシ	