

平成29年10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10月2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	36.00	36.00	
拌三絲		緑豆はるさめ	3.00	3.90	
		きくらげ	0.20	0.26	
		② 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	
		③ こいくちしょうゆ	1.00	1.30	
		穀物酢	1.40	1.82	
		④ ごま油	0.80	1.04	
		上白糖	0.80	1.04	
		食塩	0.10	0.13	
	麻婆豆腐		⑤ 木綿豆腐	80.00	104.00
		牛肉	25.00	32.50	
		豚肉			
		しょうが	0.30	0.39	
		にんにく	0.20	0.26	
		にんじん	20.00	26.00	
		たまねぎ	35.00	45.50	
		たけのこ水煮缶詰	15.00	19.50	
		根深ねぎ	4.00	5.20	
		乾しいたけ	0.50	0.65	
		⑥ 赤みそ	8.00	10.40	
		⑦ サラダ油	0.40	0.52	
		トウバンジャン	0.15	0.20	
		三温糖	0.10	0.13	
		③ こいくちしょうゆ	1.20	1.56	
		⑧ 清酒	0.80	1.04	
		⑨ 中華だし	0.50	0.65	
		じゃがいもでん粉	1.10	1.43	
牛乳			普通牛乳	206.00	206.00

① 餃子

原材料	アレルギー
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	アレルギー
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	

④ 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

⑤ 木綿豆腐

原材料	アレルギー
丸大豆	大豆
凝固剤	
消泡剤	

⑥ 赤みそ

原材料	アレルギー
大豆	大豆
大麦	
食塩	
米	
酒精	

⑦ 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	

⑧ 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	

⑨ 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10月3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
コロッケバーガー 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
	コロッケ	①	コロッケ	50.00
キャベツと人参 のソース和え		なたね油	5.00	6.00
		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
ABCスープ		トンカツソース	7.00	9.10
		マカロニ(小麦)	3.00	3.90
		② ウインナー	8.00	10.40
		たまねぎ	25.00	32.50
		にんじん	10.00	13.00
		キャベツ	20.00	26.00
		スイートコーン	8.00	10.40
		葉ねぎ	5.00	6.50
		③ チキンスープ	6.00	7.80
		白ワイン	0.40	0.52
	④ うすくちしょうゆ	0.60	0.78	
	⑤ コンソメ	0.80	1.04	
	食塩	0.30	0.39	
	こしょう	0.02	0.03	
アップルシャーベット	⑥	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 コロッケ

原材料	アレルゲン
じゃがいも	牛肉
牛肉	小麦
玉葱	
食塩	
こしょう	
パン粉	
小麦粉	
米粉	
澱粉(とうもろこし)	
タピオカ澱粉	
コーンスターチ	
水	

② 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	

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 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 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	

⑥ 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)	

平成29年10月4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
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	こいくちしょうゆ	0.25	0.33
		みりん	0.50	0.65
	②	清酒	0.10	0.13
	③	ごま油	0.30	0.39
お月見たまご	④	月見スコッチエッグ	50.00	50.00
のっぺい汁		鶏肉	10.00	13.00
	⑤	油揚げ	5.00	6.50
		だいこん	30.00	39.00
		にんじん	10.00	13.00
		さといも	15.00	19.50
		こんにゃく	20.00	26.00
		葉ねぎ	5.00	6.50
	⑥	削り節	2.00	2.60
		だしこんぶ	1.00	1.30
	①	こいくちしょうゆ	2.50	3.25
	⑦	うすくちしょうゆ	0.80	1.04
	食塩	0.20	0.26	
	じゃがいもでん粉	1.20	1.56	
お月見大福	⑧	お月見大福	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 月見スコッチエッグ

原材料	アレルゲン
鶏卵	卵
たまねぎ	豚肉
豚肉	鶏肉
鶏肉	小麦
パン粉	大豆
豚脂	
粒状植物性たん白	
粉末状植物性たん白	
植物油	
揚げ油	
酵母エキス	
食塩	
砂糖	
こしょう	
水	

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)	

⑧ お月見大福

原材料	アレルゲン
グラニュー糖	大豆
米粉	
いんげん豆	
還元水あめ	
さつまいもペースト	
豆乳加工食品	
カラメルソース加工品	
さつまいもパウダー加工品	
水	
加工デンプン	
乳化剤	
炭酸Ca	
着色料	
グリセリン脂肪酸エステル	
香料	
pH調整剤	
セルロース	
酵素	
ピロリン酸鉄	
塩化マグネシウム	

平成29年10月5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
小キャロットパン		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 クリスタルキャロット	9.00	13.00
きのこのスパゲッティ		スパゲッティ(小麦)	25.00	32.50
		② ベーコン	10.00	13.00
		しめじ	15.00	19.50
		えのきたけ	6.00	7.80
		乾しいたけ	0.30	0.39
		たまねぎ	30.00	39.00
		にんじん	12.00	15.60
		のぎわな漬け	5.00	6.50
		にんにく	0.30	0.39
		オリーブオイル	0.40	0.52
		③ こいくちしょうゆ	1.40	1.82
		④ マーガリン	0.60	0.78
		⑤ コンソメ	0.80	1.04
		食塩	0.20	0.26
		こしょう	0.02	0.03
白身魚のレモンソースがけ		すけとうだら(でん粉付き)	50.00	50.00
		なたね油	5.00	5.00
		たまねぎ	5.00	5.00
		レモン果汁	0.60	0.60
		穀物酢	0.90	0.90
		⑥ うすくちしょうゆ	1.40	1.40
		上白糖	2.40	2.40
	食塩	0.10	0.10	
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
		ブラックマッペもやし	12.00	15.60
		にんじん	6.00	7.80
		穀物酢	1.00	1.30
		⑦ サラダ油	0.80	1.04
		③ こいくちしょうゆ	0.60	0.78
		上白糖	0.30	0.39
		食塩	0.10	0.13
		こしょう	0.02	0.03
牛乳		普通牛乳	206.00	206.00

① クリスタルキャロット

原材料	アレルゲン
にんじん	大豆
糖類 (ぶどう糖果糖液糖 水飴 ぶどう糖 砂糖)	
粉末オブラート (澱粉 植物油脂)	
食塩	
酸化防止剤(V. C)	
乳化剤(大豆由来)	

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 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 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	

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 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 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10月6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
さんまのおろしがけ		さんま塩水漬	50.00	50.00
		だいこん	15.00	15.00
		上白糖	0.80	0.80
	①	こいくちしょうゆ	3.00	3.00
		みりん	1.20	1.20
		じゃがいもでん粉	0.40	0.40
小松菜の和え物		しらす干し	2.80	3.64
		キャベツ	20.00	26.00
		こまつな	15.00	19.50
		ブラックマッペもやし	10.00	13.00
		にんじん	5.00	6.50
		上白糖	1.00	1.30
	①	こいくちしょうゆ	1.30	1.69
		食塩	0.07	0.09
豆腐のすまし汁	②	木綿豆腐	35.00	45.50
		かまぼこ	12.00	15.60
		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	5.00	6.50
	③	削り節	2.00	2.60
		だしこんぶ	1.00	1.30
		食塩	0.30	0.39
	①	こいくちしょうゆ	2.00	2.60
④	うすくちしょうゆ	0.50	0.65	
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 木綿豆腐

原材料	アレルゲン
丸大豆	大豆
凝固剤	
消泡剤	

③ 削り節

原材料	アレルゲン
ウルメ・フシ	さば
サバ・フシ	

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)	

平成29年10月10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
小いわしの天ぷら	①	小いわしの天ぷら	30.00	39.00
		なたね油	3.00	3.90
ほうれん草のごま和え	②	油揚げ	3.00	3.90
		ほうれんそう	12.00	15.60
		ブラックマッペもやし	15.00	19.50
		キャベツ	15.00	19.50
		にんじん	7.00	9.10
		ごま	0.50	0.65
		すりごま	0.50	0.65
	③	こいくちしょうゆ	1.80	2.34
		上白糖	0.50	0.65
	肉じゃが		豚肉	20.00
		じゃがいも	50.00	65.00
		竹輪	7.00	9.10
		たまねぎ	40.00	52.00
		にんじん	20.00	26.00
		しらたき	20.00	26.00
		さやいんげん	10.00	13.00
④		サラダ油	0.50	0.65
		三温糖	2.20	2.86
		和風だし	0.30	0.39
③		こいくちしょうゆ	5.20	6.76
		みりん	0.60	0.78
⑤		清酒	2.00	2.60
		食塩	0.10	0.13
ブルーベリーゼリー			ブルーベリーゼリー	35.00
牛乳		普通牛乳	206.00	206.00

① 小いわしの天ぷら

原材料	アレルゲン
いわし	小麦
揚げ油(パーム油)	
小麦粉	
でん粉	
食塩	
粉末状植物性たん白	
香辛料	
加工でん粉	
調味料(アミノ酸等)	
ベーキングパウダー	
水	

② 油揚げ

原材料	アレルゲン
大豆	大豆
植物油	
凝固剤	
消泡剤	

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 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 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10月11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
ハヤシライス 麦ごはん ----- ハヤシライスの具		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
		牛肉	20.00	26.00
		たまねぎ	55.00	71.50
		にんじん	15.00	19.50
		マッシュルーム	6.00	7.80
		しめじ	8.00	10.40
		グリーンピース	5.00	6.50
		トマト缶詰	15.00	19.50
		① アップルピューレ	2.00	2.60
		ケチャップ	3.00	3.90
		② お好み焼きソース	0.50	0.65
		③ デミグラスソース	5.00	6.50
		④ マーガリン	0.60	0.78
		赤ワイン	1.00	1.30
		⑤ ハヤシルウ	8.00	10.40
	⑥ コンソメ	0.80	1.04	
	食塩	0.30	0.39	
	こしょう	0.02	0.03	
オムレツ	⑦	オムレツ	40.00	50.00
シーフードサラダ		いか	10.00	13.00
		えび	10.00	13.00
		⑧ 清酒	0.20	0.26
		海藻ミックス	0.20	0.26
		キャベツ	25.00	32.50
		にんじん	8.00	10.40
		⑨ サラダ油	1.20	1.56
		穀物酢	1.50	1.95
		⑩ こいくちしょうゆ	0.80	1.04
		食塩	0.20	0.26
		上白糖	0.10	0.13
		こしょう	0.01	0.01
	なし		なし	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 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 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	

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	

⑤ 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	
ブラウンルウ	
トマトパウダー	
でんぷん	
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	

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	

⑦ オムレツ

原材料	アレルゲン
鶏卵	卵
澱粉	大豆
砂糖	小麦
醤油	
食塩	
調味料	
水	

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	

⑨ 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	

⑩ 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10月12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
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
	サーモンチーズフライ	①	サーモンチーズフライ	40.00
		なたね油	4.00	5.00
ブロッコリーとたこのサラダ		ブロッコリー	18.00	23.40
		たこ	10.00	13.00
		たまねぎ	15.00	19.50
		赤ピーマン	4.00	5.20
		黄ピーマン	4.00	5.20
		穀物酢	1.50	1.95
		オリーブ油	1.00	1.30
		② こいくちしょうゆ	0.20	0.26
		上白糖	0.50	0.65
		食塩	0.10	0.13
小松菜のトロトロスープ	③	木綿豆腐	20.00	26.00
		鶏卵	18.00	23.40
		鶏肉	8.00	10.40
		ながいも	15.00	19.50
		たまねぎ	30.00	39.00
		にんじん	8.00	10.40
		こまつな	12.00	15.60
		葉ねぎ	5.00	6.50
		④ コンソメ	0.80	1.04
		白ワイン	0.60	0.78
	こしょう	0.02	0.03	
	食塩	0.30	0.39	
	じゃがいもでん粉	0.60	0.78	
牛乳		普通牛乳	206.00	206.00

① サーモンチーズフライ

原材料	アレルゲン
鮭	小麦
パン粉	大豆
スライスチーズ	乳
小麦粉	さけ
澱粉	
食塩	
コショウ	
水	

③ 木綿豆腐

原材料	アレルゲン
丸大豆	大豆
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	

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	
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10月13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	
ビビンバ 麦ごはん		精白米	70.00	90.00	
		強化米	0.21	0.27	
----- ビビンバの具		おおむぎ米粒麦	7.00	9.00	
		牛肉	15.00	19.50	
		にんにく	0.30	0.39	
		たまねぎ	30.00	39.00	
	①	キムチ	6.00	7.80	
		乾しいたけ	0.40	0.52	
		大豆もやし	18.00	23.40	
		ほうれんそう	10.00	13.00	
		にんじん	10.00	13.00	
	②	ごま油	0.50	0.65	
	③	中華だし	0.30	0.39	
	④	こいくちしょうゆ	1.20	1.56	
	⑤	赤みそ	2.20	2.86	
		トウバンジャン	0.01	0.01	
		上白糖	0.20	0.26	
		みりん	1.00	1.30	
	⑥	清酒	1.00	1.30	
		食塩	0.30	0.39	
	焼売	⑦	焼売	56.00	56.00
	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	
		エリンギ	10.00	13.00	
		葉ねぎ	5.00	6.50	
③		中華だし	0.80	1.04	
⑨		チキンスープ	4.00	5.20	
		食塩	0.30	0.39	
⑩		うすくちしょうゆ	0.50	0.65	
④		こいくちしょうゆ	1.50	1.95	
牛乳			普通牛乳	206.00	206.00

① キムチ	
原材料	アレルギー
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	
キサントガム	
カロブبینガム	
パプリカ色素	

② 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

③ 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	

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	

⑤ 赤みそ	
原材料	アレルギー
大豆	大豆
大麦	
食塩	
米	
酒精	

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 焼売	
原材料	アレルギー
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	
ピロリン酸第二鉄	

⑧ 木綿豆腐	
原材料	アレルギー
丸大豆	大豆
凝固剤	
消泡剤	

⑨ チキンスープ	
原材料	アレルギー
鶏ガラ	鶏肉
玉ねぎ	
水	

⑩ 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)	

平成29年10月16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
いわしの甘露煮	①	いわしの甘露煮	50.00	50.00
切干しだいこんの 甘酢和え		切干しだいこん	3.50	4.55
		しらす干し	1.00	1.30
		上白糖	0.30	0.39
		② こいくちしょうゆ	0.60	0.78
		キャベツ	15.00	19.50
		にんじん	5.00	6.50
		ブラックマツペもやし	8.00	10.40
		ごま	0.50	0.65
		上白糖	0.80	1.04
		穀物酢	1.40	1.82
	② こいくちしょうゆ	1.20	1.56	
豚汁		豚肉	10.00	13.00
		③ 清酒	0.30	0.39
		にんじん	15.00	19.50
		はくさい	15.00	19.50
		だいこん	15.00	19.50
		ごぼう	10.00	13.00
		さつまいも	20.00	26.00
		こんにゃく	8.00	10.40
		葉ねぎ	5.00	6.50
		④ 合わせみそ	12.00	15.60
	だしiriこ	2.00	2.60	
	だしこんぶ	0.10	0.13	
牛乳		普通牛乳	206.00	206.00

原材料配合表

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	

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 合わせみそ

原材料	アレルゲン
米	大豆
大豆	
大麦	
食塩	

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	

平成29年10月17日(火) 学校給食献立表

原材料配合表

献立名	配合表	食品名	1人当たり予定可食量(g)		
			小学校	中学校	
小コッペパン		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	①	焼きそば	35.00	45.50
豚肉			15.00	19.50	
たまねぎ			30.00	39.00	
にんじん			12.00	15.60	
キャベツ			35.00	45.50	
ブラックマッペもやし			20.00	26.00	
平天			12.00	15.60	
②			サラダ油	0.50	0.65
③			中華だし	0.20	0.26
④			焼きそばソース	3.50	4.55
⑤		お好み焼きソース	7.50	9.75	
		ウスターソース	1.00	1.30	
		食塩	0.05	0.07	
		こしょう	0.03	0.04	
さつまいもコロッケ		⑥	さつまいもコロッケ	50.00	50.00
	なたね油		5.00	5.00	
フルーツ杏仁		ぼんかん缶詰	15.00	19.50	
		パインアップル缶詰	15.00	19.50	
	⑦	もも缶詰	15.00	19.50	
	⑧	杏仁豆腐	20.00	26.00	
牛乳		普通牛乳	206.00	206.00	

① 焼きそば

原材料	アレルゲン
小麦粉	小麦
食塩	
水	
いため油(米油)	
加工デンプン	
かんすい	

② サラダ油

原材料	アレルゲン
食用大豆油	大豆
食用なたね油	

③ 中華だし

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	

④ 焼きそばソース

原材料	アレルゲン
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)	

⑤ 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	

⑥ さつまいもコロッケ

原材料	アレルゲン
さつまいも	小麦
砂糖	大豆
食塩	
パン粉	
小麦粉	
とうもろこし澱粉	
植物性たん白	
植物性油脂(菜種)	
食塩	
水	

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 杏仁豆腐

原材料	アレルゲン
乳等を主要原料とする食品	乳
水あめ	大豆
加糖れん乳	
砂糖	
砂糖・ぶどう糖果糖液糖	
杏仁パウダー	
水	
ゲル化剤 (加工デンプン、増粘多糖類)	
貝カルシウム	
乳化剤	
ホエイソルト	
pH調整剤	
ピロリン酸第二鉄	
香料	

平成29年10月18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
焼きししゃも		ししゃも	38.00	38.00
ゆずきち和え		だいこん	20.00	26.00
		にんじん	8.00	10.40
		はくさい	20.00	26.00
		しらす干し	1.00	1.30
		カットわかめ	0.20	0.26
		ゆずきち	0.80	1.04
		穀物酢	0.40	0.52
	①	うすくちしょうゆ	0.60	0.78
		上白糖	0.60	0.78
		食塩	0.10	0.13
筑前煮		鶏肉	20.00	26.00
		にんじん	15.00	19.50
		ごぼう	15.00	19.50
		れんこん	15.00	19.50
		さといも	15.00	19.50
		こんにゃく	10.00	13.00
		たけのこ水煮缶詰	10.00	13.00
		乾しいたけ	0.50	0.65
		竹輪	10.00	13.00
		さやいんげん	7.00	9.10
	②	凍り豆腐	4.00	5.20
	③	サラダ油	0.50	0.65
		和風だし	0.40	0.52
		三温糖	1.80	2.34
		食塩	0.20	0.26
	④	こいくちしょうゆ	4.50	5.85
		みりん	1.00	1.30
⑤	清酒	0.60	0.78	
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 凍り豆腐

原材料	アレルゲン
大豆	大豆
凝固剤	
重曹	
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 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10月19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
りんごジャム	①	りんごジャム	15.00	15.00
チキンカツ	②	チキンカツ	40.00	40.00
		なたね油	4.00	4.00
ブロッコリーといかのマリネ		いか	10.00	13.00
	③	清酒	0.20	0.26
		食塩	0.05	0.07
		ブロッコリー	18.00	23.40
		たまねぎ	15.00	19.50
		にんじん	6.00	7.80
		穀物酢	1.50	1.95
	④	サラダ油	1.00	1.30
		こいくちしょうゆ	0.20	0.26
		上白糖	0.50	0.65
		食塩	0.10	0.13
		こしょう	0.01	0.01
	じゃがいもと大豆のトマト煮		大豆水煮	20.00
		じゃがいも	40.00	52.00
		たまねぎ	25.00	32.50
		にんじん	10.00	13.00
		しめじ	10.00	13.00
		トマト	15.00	19.50
		スイートコーン	8.00	10.40
		グリーンピース	8.00	10.40
④		サラダ油	0.60	0.78
⑥		チキンスープ	3.00	3.90
⑦		コンソメ	0.60	0.78
		ケチャップ	10.00	13.00
		ウスターソース	0.40	0.52
⑤		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
牛乳			普通牛乳	206.00

① りんごジャム

原材料	アレルゲン
りんご	りんご
糖類(水あめ砂糖)	
ゲル化剤(ペクチン)	
酸味料	
酸化防止剤(ビタミンC)	
仕込水	

② チキンカツ

原材料	アレルゲン
鶏肉(ムネ)	小麦
パン粉	鶏肉
ミックス粉	
畜肉・魚貝類加工用品質改良剤製剤	
食塩	
香辛料	
水	
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 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 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 チキンスープ

原材料	アレルゲン
鶏ガラ	鶏肉
玉ねぎ	
水	

⑦ コンソメ

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

平成29年10月20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
さんまの竜田揚げ	①	さんま竜田揚げ	50.00	50.00
		なたね油	5.00	5.00
キャベツのたくあん和え		キャベツ	35.00	45.50
		ブラックマツペもやし	10.00	13.00
		にんじん	8.00	10.40
	②	たくあん	6.00	7.80
	③	こいくちしょうゆ	0.50	0.65
根菜汁		鶏肉	10.00	13.00
		たまねぎ	20.00	26.00
		にんじん	10.00	13.00
		だいこん	10.00	13.00
		ごぼう	10.00	13.00
		れんこん	12.00	15.60
		さといも	12.00	15.60
	④	油揚げ	5.00	6.50
		葉ねぎ	4.00	5.20
	⑤	削り節	2.00	2.60
		だしこんぶ	1.00	1.30
	③	こいくちしょうゆ	2.50	3.25
	⑥	うすくちしょうゆ	0.80	1.04
	⑦	清酒	0.30	0.39
	食塩	0.20	0.26	
牛乳		普通牛乳	206.00	206.00

① さんま竜田揚げ

原材料	アレルゲン
さんま	小麦
馬鈴薯澱粉	大豆
醤油	
味醂	
上白糖	
酒	
食塩	

② 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	

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 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 削り節

原材料	アレルゲン
ウルメ・フシ	さば
サバ・フシ	

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10月23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
三色丼 麦ごはん		精白米	70.00	90.00
		強化米	0.21	0.27
----- 三色丼の具		おおむぎ米粒麦	7.00	9.00
		鶏肉	25.00	32.50
		しょうが	0.50	0.65
		① サラダ油	0.60	0.78
		② 清酒	1.00	1.30
		③ こいくちしょうゆ	2.00	2.60
		三温糖	1.00	1.30
		食塩	0.10	0.13
		④ いり玉子	20.00	26.00
		⑤ えだまめ	10.00	13.00
れんこんの梅肉和え		れんこん	25.00	32.50
		キャベツ	20.00	26.00
		にんじん	8.00	10.40
		③ こいくちしょうゆ	0.40	0.52
		梅びしお	0.80	1.04
なめこのみそ汁		カリカリ梅	0.15	0.20
		なめこ	25.00	32.50
		⑥ 木綿豆腐	18.00	23.40
		たまねぎ	30.00	39.00
		にんじん	10.00	13.00
		⑦ 油揚げ	6.00	7.80
		カットわかめ	0.20	0.26
		葉ねぎ	5.00	6.50
		だしいりこ	2.00	2.60
		だしこんぶ	0.10	0.13
	⑧ 合わせみそ	11.00	14.30	
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	

⑤ えだまめ

原材料	アレルゲン
えだまめ(大豆)	大豆
食塩	

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	

⑥ 木綿豆腐

原材料	アレルゲン
丸大豆	大豆
凝固剤	
消泡剤	

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	

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	

④ いり玉子

原材料	アレルゲン
鶏卵	鶏卵
だし汁	小麦
でんぷん	大豆
砂糖	
食塩	
植物油脂	

平成29年10月24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	
フォカッチャ イタリアンスパ ゲッティ	①	フォカッチャ	50.00	70.00	
		スパゲッティ(小麦)	25.00	32.50	
	②	ウインナー	10.00	13.00	
		たまねぎ	30.00	39.00	
		にんじん	15.00	19.50	
		グリーンピース	7.00	9.10	
		スイートコーン	7.00	9.10	
		トマト缶詰	20.00	26.00	
		マッシュルーム	4.00	5.20	
		にんにく	0.30	0.39	
		オリーブ油	0.50	0.65	
		ケチャップ	9.00	11.70	
	③	トマトソース	2.00	2.60	
		ウスターソース	1.00	1.30	
	④	コンソメ	0.40	0.52	
		食塩	0.15	0.20	
			こしょう	0.03	0.04
	魚のバジル焼き		ホキのバジル焼き	40.00	50.00
	イタリアンサラダ		キャベツ	20.00	26.00
			ブロッコリー	10.00	13.00
		にんじん	7.00	9.10	
		黄ピーマン	3.00	3.90	
		赤ピーマン	3.00	3.90	
⑤		サラダ油	0.60	0.78	
		穀物酢	1.00	1.30	
		食塩	0.20	0.26	
	上白糖	0.05	0.07		
		こしょう	0.01	0.01	
ティラミス	⑥	ティラミス	45.00	45.00	
牛乳		普通牛乳	206.00	206.00	

① フォカッチャ

原材料	アレルゲン
小麦粉	小麦
植物油脂 (大豆油 なたね油 オリーブ油)	大豆
植物性ショートニング	
砂糖	
食塩	
イースト(ビタミンC含む)	
麦芽	
グァーガム	
水	

② 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	

③ トマトソース

原材料	アレルゲン
トマト	大豆
たまねぎ	
大豆油	
食塩	
砂糖	
白ワイン	
にんにく	
パプリカ果汁	
香辛料	
クエン酸	

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	
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	

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	

⑥ ティラミス

原材料	アレルゲン
ナチュラルチーズ	乳
ショートニング	卵
加糖卵黄	小麦
砂糖	ゼラチン
脱脂粉乳	
全卵	
小麦粉	
ココアパウダー	
コーヒーエキス	
ゼラチン	
ラム酒	
水あめ	
乳化剤	
膨張剤	
水	

平成29年10月25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
春巻き	①	野菜春巻き	50.00	50.00
		なたね油	5.00	5.00
チンゲンサイのソテー		チンゲンサイ	15.00	19.50
		たまねぎ	15.00	19.50
		ブラックマッペもやし	20.00	26.00
		きくらげ	0.20	0.26
		② サラダ油	0.40	0.52
		オイスターソース	0.60	0.78
		③ 中華だし	0.30	0.39
		食塩	0.10	0.13
		こしょう	0.01	0.01
	ビーフンスープ		ビーフン	7.00
		豚肉	10.00	13.00
		たまねぎ	20.00	26.00
		にんじん	10.00	13.00
		はくさい	15.00	19.50
		スイートコーン	10.00	13.00
		乾しいたけ	0.30	0.39
		葉ねぎ	5.00	6.50
		ごま	0.50	0.65
		③ 中華だし	1.00	1.30
		④ こいくちしょうゆ	1.50	1.95
		食塩	0.20	0.26
		こしょう	0.02	0.03
牛乳			普通牛乳	206.00

① 野菜春巻き

原材料	アレルゲン
野菜	大豆
(たまねぎ	小麦
キャベツ	鶏肉
たけのこ	
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	

② サラダ油

原材料	アレルゲン
食用大豆油	大豆
食用なたね油	

③ 中華だし

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	

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10月26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
ウインナー	①	ウインナー	20.00	20.00
ごぼうサラダ		ごぼう	15.00	19.50
		にんじん	8.00	10.40
		キャベツ	15.00	19.50
		まぐろ水煮	8.00	10.40
		ごま	1.00	1.30
		ノンエッグマヨネーズ	6.00	7.80
		② こいくちしょうゆ	0.30	0.39
		穀物酢	0.10	0.13
		食塩	0.10	0.13
		上白糖	0.08	0.10
さつまいもと栗のシチュー		鶏肉	20.00	26.00
		たまねぎ	35.00	45.50
		にんじん	15.00	19.50
		さつまいも	30.00	39.00
		くり	6.00	7.80
		スイートコーン	5.00	6.50
		ブロッコリー	15.00	19.50
		③ マーガリン	0.50	0.65
		白ワイン	1.00	1.30
		④ ベシヤメルソース	8.00	10.40
		普通牛乳	20.00	26.00
		生クリーム	1.00	1.30
		⑤ コンソメ	1.00	1.30
		食塩	0.20	0.26
	こしょう	0.02	0.03	
牛乳		普通牛乳	206.00	206.00

① 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	

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 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 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	

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10月27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
韓国のみ	①	韓国のみ	1.30	1.30
いかの子デミ	②	いかの子デミ	50.00	50.00
もやしのナムル	③	ハム	8.00	10.40
		ブラックマッペもやし	20.00	26.00
		こまつな	12.00	15.60
		キャベツ	15.00	19.50
	④	ごま油	0.70	0.91
	⑤	こいくちしょうゆ	1.70	2.21
		上白糖	0.40	0.52
		食塩	0.10	0.13
韓国風肉じゃが		鶏肉	20.00	26.00
		竹輪	16.00	20.80
		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
		ごま	3.00	3.90
		にんにく	0.40	0.52
	④	ごま油	1.00	1.30
	⑤	こいくちしょうゆ	4.00	5.20
	⑥	清酒	3.00	3.90
		三温糖	2.00	2.60
	⑦	コチュジャン	0.60	0.78
牛乳		普通牛乳	206.00	206.00

① 韓国のみ

原材料	アレルゲン
乾のみ	ごま
ごま油	
食塩	

② いかの子デミ

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

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 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 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 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)	

平成29年10月30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
五目ごはん		精白米	70.00	90.00
		強化米	0.21	0.27
	①	五目ご飯の素	23.30	30.29
れんこんのはさみ揚げ	②	れんこんのはさみ揚げ	40.00	60.00
		なたね油	4.00	6.00
小松菜と大根のからし和え		こまつな	15.00	19.50
		だいこん	12.00	15.60
		にんじん	8.00	10.40
		ブラックマツペもやし	12.00	15.60
	③	油揚げ	5.00	6.50
		食塩	0.10	0.13
		粉がらし	0.01	0.01
		上白糖	1.00	1.30
	④	うすくちしょうゆ	0.60	0.78
		焼きふ	2.00	2.60
ふのすまし汁		鶏肉	10.00	13.00
		たまねぎ	25.00	32.50
		にんじん	10.00	13.00
		しめじ	8.00	10.40
		カットわかめ	0.50	0.65
		かまぼこ	8.00	10.40
		葉ねぎ	5.00	6.50
	⑥	削り節	2.00	2.60
		だしこんぶ	1.00	1.30
		食塩	0.30	0.39
	④	うすくちしょうゆ	2.00	2.60
	⑦	こいくちしょうゆ	1.00	1.30
	小魚アーモンド		小魚アーモンド	5.00
牛乳		普通牛乳	206.00	206.00

① 五目ご飯の素

原材料	アレルゲン
しょうゆ	小麦
ごぼう	大豆
たけのこ	鶏肉
こんにゃく	
にんじん	
鶏肉	
油揚げ	
たん白加水分解物	
サラダ油	
食塩	
鰹エキス	
みりん	
煮干エキス	
干しいたけ	
かきエキス	
チキンエキス	
醸造調味料	
砂糖	
昆布エキス	
水	

② れんこんのはさみ揚げ

原材料	アレルゲン
蓮根	小麦
パン粉	大豆
鶏肉	鶏肉
玉ねぎ	
でん粉	
醤油	
純米料理酒	
バターミックス	
椎茸	
食塩	
鰹エキス	
生姜粉	
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 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 焼きふ

原材料	アレルゲン
小麦粉	小麦
グルテン	

⑥ 削り節

原材料	アレルゲン
ウルメ・フシ	さば
サバ・フシ	

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	

平成29年10月31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
	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
ツナサラダ		まぐろ水煮	8.00	10.40
		キャベツ	25.00	32.50
		きゅうり	12.00	15.60
		にんじん	10.00	13.00
		穀物酢	1.20	1.56
		② サラダ油	0.30	0.39
		上白糖	0.30	0.39
		食塩	0.10	0.13
		こしょう	0.05	0.07
	パンプキンポタージュ	③	ベーコン	5.00
		かぼちゃ	20.00	26.00
		かぼちゃペースト	15.00	19.50
		たまねぎ	40.00	52.00
		にんじん	10.00	13.00
		普通牛乳	20.00	26.00
		生クリーム	0.60	0.78
		④ ベシヤメルソース	5.00	6.50
		白ワイン	0.50	0.65
		⑤ チキンスープ	3.00	3.90
		⑥ コンソメ	0.50	0.65
		食塩	0.30	0.39
		こしょう	0.02	0.03
かぼちゃプリン	⑦	かぼちゃプリン	40.00	40.00
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 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 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 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	

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 かぼちゃプリン	
原材料	アレルゲン
かぼちゃペースト	大豆
砂糖	ゼラチン
水あめ	
食物繊維(イヌリン)	
ショートニング	
粉あめ	
ぶどう糖果糖液糖	
豆乳加工品	
食塩	
ゲル化剤(増粘多糖類)	
香料	
着色料(カラメル)	
乳化剤	
着色料(カロチン)	
水	