

平成29年11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11月1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	
さんまのおかか煮	①	さんまのおかか煮	50.00	50.00	
小松菜のごま和え		こまつな	18.00	23.40	
		ブラックマッペもやし	15.00	19.50	
		にんじん	8.00	10.40	
		スイートコーン	7.00	9.10	
		ごま	0.80	1.04	
		すりごま	0.80	1.04	
		上白糖	1.00	1.30	
		食塩	0.10	0.13	
		②	こいくちしょうゆ	1.50	1.95
	おじゃがもち汁	③	油揚げ	8.00	10.40
		おじゃがもち	30.00	39.00	
		たまねぎ	25.00	32.50	
		にんじん	10.00	13.00	
		だいこん	15.00	19.50	
		えのきたけ	5.00	6.50	
		葉ねぎ	5.00	6.50	
		④	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
柿		柿	40.00	40.00	
牛乳		普通牛乳	206.00	206.00	

① さんまのおかか煮

原材料	アレルゲン
サンマ	小麦
還元澱粉糖化物	大豆
醤油	
みりん	
砂糖	
でん粉	
かつお節	
醸造酢	
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 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 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11月2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
ミートサンド コッペパン (横割り)		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
	ミートサンドの 具		牛肉	20.00
		豚肉		
		ひよこまめ	10.00	13.00
		たまねぎ	25.00	32.50
		グリーンピース	5.00	6.50
		にんにく	0.10	0.13
		① サラダ油	0.30	0.39
		カレー粉	0.30	0.39
		小麦粉	0.80	1.04
		② コンソメ	0.30	0.39
キャベツとにん じんのマヨネー ズサラダ		ケチャップ	3.00	3.90
		ウスターソース	2.00	2.60
		三温糖	0.30	0.39
		キャベツ	25.00	32.50
		にんじん	8.00	10.40
ラビオリスープ		ノンエッグマヨネーズ	7.00	9.10
		③ ベーコン	5.00	6.50
		④ ラビオリ	15.00	19.50
		たまねぎ	15.00	19.50
		にんじん	15.00	19.50
		ブラックマッペもやし	15.00	19.50
		スイートコーン	8.00	10.40
		乾しいたけ	0.50	0.65
		② コンソメ	0.80	1.04
		⑤ こいくちしょうゆ	1.00	1.30
牛乳		食塩	0.20	0.26
		こしょう	0.05	0.07
		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 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 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 ラビオリ

原材料	アレルゲン
小麦粉	小麦
小麦たん白	豚肉
食塩	
食用植物油脂	
加工デンプン	
水	
豚肉	
パン粉	
玉ねぎ	
食塩	
ポークエキス	
香辛料	
酵母エキス	

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11月6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	20.00	40.00	
チャプチェ		豚肉	8.00	10.40	
		緑豆はるさめ	8.00	10.40	
		たまねぎ	10.00	13.00	
		にんじん	8.00	10.40	
		にら	4.00	5.20	
		きくらげ	0.30	0.39	
		にんにく	0.10	0.13	
		② ごま油	0.80	1.04	
		③ こいくちしょうゆ	1.00	1.30	
		オイスターソース	1.50	1.95	
		三温糖	0.50	0.65	
		食塩	0.14	0.18	
		こしょう	0.01	0.01	
	生揚げの中華煮	④	生揚げ	60.00	78.00
			鶏肉	10.00	13.00
			キャベツ	30.00	39.00
			たけのこ水煮缶詰	15.00	19.50
		にんじん	15.00	19.50	
		乾しいたけ	0.50	0.65	
		さやいんげん	7.00	9.10	
		しょうが	0.20	0.26	
		② ごま油	1.00	1.30	
		じゃがいもでん粉	1.50	1.95	
		③ こいくちしょうゆ	4.20	5.46	
		オイスターソース	1.20	1.56	
		上白糖	0.80	1.04	
		⑤ 中華だし	0.60	0.78	
		⑥ 清酒	0.30	0.39	
		食塩	0.10	0.13	
牛乳			普通牛乳	206.00	206.00

① 餃子

原材料	アレルゲン
キャベツ	豚肉
豚肉	鶏肉
鶏肉	大豆
豚脂	小麦
玉ねぎ	ごま
ねぎ	
しょう油	
にら	
馬鈴薯でん粉	
ごま油	
しょうが	
食塩	
白こしょう	
小麦粉	
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 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 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 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11月7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
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
	鮭のパン粉焼き		さけ	50.00
		② パン粉	6.00	6.00
		パセリ	0.20	0.20
		ノンエッグマヨネーズ	5.00	5.00
		③ こいくちしょうゆ	4.00	4.00
ブロッコリーのごまサラダ		ブロッコリー	15.00	19.50
		キャベツ	15.00	19.50
		にんじん	6.00	7.80
		スイートコーン	6.00	7.80
		④ ごまドレッシング	5.00	6.50
白菜のスープ		⑤ ベーコン	5.00	6.50
		はくさい	30.00	39.00
		じゃがいも	20.00	26.00
		たまねぎ	15.00	19.50
		にんじん	10.00	13.00
		③ こいくちしょうゆ	0.50	0.65
		⑥ うすくちしょうゆ	2.00	2.60
		⑦ チキンスープ	3.00	3.90
		白ワイン	0.60	0.78
		⑧ コンソメ	0.60	0.78
		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 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 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 ごまドレッシング

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

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 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 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11月8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	
きのこのカレーライス ----- 麦ごはん ----- きのこカレー		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	
		牛肉	18.00	23.40	
		ひよこまめ	8.00	10.40	
		エリンギ	10.00	13.00	
		しめじ	10.00	13.00	
		マッシュルーム	8.00	10.40	
		じゃがいも	25.00	32.50	
		たまねぎ	30.00	39.00	
		にんじん	15.00	19.50	
		グリーンピース	5.00	6.50	
		① 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	
		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	0.50	0.65	
		こしょう	0.02	0.03	
ウインナー	⑤	ウインナー	20.00	30.00	
骨太サラダ		しらす干し	3.00	3.90	
		海藻ミックス	0.70	0.91	
		キャベツ	18.00	23.40	
		こまつな	12.00	15.60	
		にんじん	8.00	10.40	
		ごま	1.00	1.30	
		穀物酢	0.80	1.04	
		上白糖	0.80	1.04	
	③	こいくちしょうゆ	1.50	1.95	
チーズ	⑥	チーズ	15.00	15.00	
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 チーズ

原材料	アレルゲン
ナチュラルチーズ	乳
ミルクカルシウム	
乳化剤	
クエン酸鉄Na	
水	

平成29年11月9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	
小ココア揚げパン		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	
	①	クッキング用ミルクココア	2.00	2.60	
		ピュアココア	0.80	1.00	
		ドーナッツシュガー	2.00	2.60	
	ミートボールのブラウンスソース煮	②	ミートボール	30.00	39.00
		じゃがいも	30.00	39.00	
		にんじん	15.00	19.50	
		たまねぎ	35.00	45.50	
		しめじ	8.00	10.40	
		ブロッコリー	10.00	13.00	
		トマト缶詰	10.00	13.00	
③		チキンスープ	3.00	3.90	
④		コンソメ	1.00	1.30	
⑤		デミグラスソース	13.00	16.90	
		ケチャップ	3.00	3.90	
		ウスターソース	0.60	0.78	
		三温糖	0.30	0.39	
		赤ワイン	1.00	1.30	
		食塩	0.20	0.26	
		こしょう	0.01	0.01	
小松菜とツナのサラダ			まぐろ水煮	10.00	13.00
			にんじん	8.00	10.40
			こまつな	20.00	26.00
		ブラックマッペもやし	15.00	19.50	
	⑥	サラダ油	1.00	1.30	
	⑦	こいくちしょうゆ	1.40	1.82	
		穀物酢	1.00	1.30	
		上白糖	0.80	1.04	
	食塩	0.08	0.10		
ベビーパイン		ベビーパイン	28.00	28.00	
牛乳		普通牛乳	206.00	206.00	

① クッキング用ミルクココア

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

② ミートボール

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

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 デミグラスソース

原材料	アレルゲン
トマト	小麦 牛肉 大豆 豚肉
小麦粉	
牛肉	
ビーフエキス	
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	

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 こいくちしょうゆ

原材料	アレルゲン
脱脂加工大豆	大豆 小麦
小麦	
食塩	
アミノ酸液	
砂糖	
調味料(アミノ酸等)	
カラメル色素	
甘味料 (甘草・ステビア)	
ビタミンB 1	

平成29年11月10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
ひじきのり	①	ひじきのり	10.00	10.00
五目厚焼き卵	②	五目厚焼き卵	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
		上白糖	1.00	1.30
		穀物酢	1.40	1.82
	③	こいくちしょうゆ	1.20	1.56
		食塩	0.10	0.13
じゃがいものそぼろ煮		鶏肉	20.00	26.00
	④	生揚げ	25.00	32.50
		じゃがいも	45.00	58.50
		たまねぎ	30.00	39.00
		にんじん	12.00	15.60
		さやいんげん	8.00	10.40
		しらたき	10.00	13.00
	⑤	サラダ油	0.50	0.65
		三温糖	1.80	2.34
		和風だし	0.50	0.65
	③	こいくちしょうゆ	5.00	6.50
		じゃがいもでん粉	1.20	1.56
	⑥	清酒	1.50	1.95
	食塩	0.10	0.13	
牛乳		普通牛乳	206.00	206.00

① ひじきのり

原材料	アレルゲン
黒のり	小麦
青のり	大豆
芽ひじき	
しょうゆ	
砂糖(さとうきび)	
砂糖(甜菜)	
でん粉(とうもろこし)	
クエン酸第一鉄ナトリウム	
かつおぶしエキス	
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	

② 五目厚焼き卵

原材料	アレルゲン
鶏卵	卵
かつおだし汁	小麦
鶏肉	鶏肉
にんじん	大豆
たけのこ	りんご
砂糖	
でん粉 (馬鈴薯・とうもろこし)	
もずく	
しょうゆ(大豆)	
みりん	
食酢	
しいたけ	
食塩	
植物油(ひまわり)	
酵母エキス	

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 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 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11月13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
減ごはん		精白米	70.00	90.00
		強化米	0.21	0.27
わかめうどん	①	うどん	55.00	71.50
		だいこん	25.00	32.50
		はくさい	15.00	19.50
		鶏肉	10.00	13.00
		にんじん	8.00	10.40
		乾しいたけ	0.10	0.13
		カットわかめ	0.50	0.65
		葉ねぎ	5.00	6.50
		② こいくちしょうゆ	1.00	1.30
		③ うすくちしょうゆ	3.50	4.55
		④ 清酒	1.00	1.30
		みりん	1.00	1.30
		食塩	0.10	0.13
		だしこんぶ	1.00	1.30
		⑤ 削り節	2.00	2.60
鹿野高原豚ロースかつ	⑥	鹿野高原豚ロースかつ	50.00	50.00
		なたね油	5.00	5.00
ほうれんそうのおかか和え		ほうれんそう	15.00	19.50
		キャベツ	15.00	19.50
		にんじん	10.00	13.00
		ブラックマッペもやし	10.00	13.00
		かつお節	1.20	1.56
		三温糖	0.40	0.52
	② こいくちしょうゆ	1.20	1.56	
みかん		みかん	80.00	80.00
牛乳		普通牛乳	206.00	206.00

原材料配合表

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 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 削り節

原材料	アレルゲン
ウルメ・フシ	さば
サバ・フシ	

⑥ 鹿野高原豚ロースかつ

原材料	アレルゲン
豚ロース肉	豚肉 小麦
食塩	
澱粉	
食物繊維	
酵母エキス	
加工澱粉	
増粘剤	
水	
小麦粉	
イースト	
ショートニング	
食塩	
イーストフードV. C	

平成29年11月14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
照り焼きチキン バーガー 丸パン (よこわり)		小麦粉	49.50	76.50
		米粉	5.50	8.50
		ショートニング	3.30	5.10
		小麦グルテン	2.75	4.25
		上白糖	2.75	4.25
		脱脂粉乳	2.20	3.40
		生イースト	1.38	2.13
		食塩	0.94	1.45
		イーストフード	0.06	0.09
	照り焼きチキン	①	鶏肉(加工品)	40.00
		三温糖	0.80	1.00
②		こいくちしょうゆ	3.00	3.75
		みりん	2.40	3.00
ゆでキャベツ	③	清酒	0.80	1.00
		じゃがいもでん粉	0.26	0.32
さつまいものク リームスープ		キャベツ	35.00	45.50
	④	ベーコン	5.00	6.50
		はくさい	35.00	45.50
		大豆水煮	8.00	10.40
		さつまいも	30.00	39.00
		たまねぎ	20.00	26.00
	⑤	サラダ油	0.50	0.65
		普通牛乳	30.00	39.00
	⑥	ベシヤメルソース	10.00	13.00
	⑦	コンソメ	1.00	1.30
	食塩	0.20	0.26	
	こしょう	0.02	0.03	
ゆずきちゼリー		ゆずきちゼリー	50.00	50.00
牛乳		普通牛乳	206.00	206.00

① 鶏肉(加工品)

原材料	アレルゲン
鶏肉(モモ)	鶏肉
食塩	
香辛料	

② こいくちしょうゆ

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

③ 清酒

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

④ 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 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 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	

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11月15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
あじフライ	①	あじフライ	40.00	60.00
		なたね油	4.00	6.00
白菜ののり酢和え		はくさい	25.00	32.50
		にんじん	10.00	13.00
		ブラックマッペもやし	15.00	19.50
	②	もみのり	0.50	0.65
		上白糖	1.00	1.30
		穀物酢	1.50	1.95
	③	こいくちしょうゆ	2.00	2.60
けんちょう		鶏肉	7.00	9.10
	④	木綿豆腐	65.00	84.50
	⑤	油揚げ	3.00	3.90
		だいこん	45.00	58.50
		にんじん	12.00	15.60
		こんにゃく	20.00	26.00
		乾しいたけ	0.20	0.26
		葉ねぎ	4.00	5.20
	⑥	サラダ油	0.80	1.04
		みりん	1.20	1.56
	⑦	清酒	1.00	1.30
		食塩	0.13	0.17
		上白糖	0.50	0.65
	③	こいくちしょうゆ	3.50	4.55
		だしこんぶ	0.40	0.52
⑧	削り節	1.00	1.30	
牛乳		普通牛乳	206.00	206.00

① あじフライ

原材料	アレルゲン
アジ	小麦
小麦	
上白糖	
ショートニング	
イースト	
大豆粉末	
小麦粉	
澱粉	
食塩	
コショウ	
水	

② もみのり

原材料	アレルゲン
海苔	小麦 えび 大豆
砂糖	
醤油食塩含	
調味料	
昆布エキス	
醸造調味料	
甘味料	
エビエキス	
香辛料	

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 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
菜種油	
凝固剤	

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 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11月16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
	甘夏みかんジャム		甘夏みかんジャム	15.00
オムレツ	①	オムレツ	50.00	50.00
ひじきとさつまいものサラダ		ほしひじき	1.00	1.30
		さつまいも	20.00	26.00
		にんじん	8.00	10.40
		大豆水煮	6.00	7.80
		まぐろ水煮	10.00	13.00
		② こいくちしょうゆ	0.50	0.65
		食塩	0.10	0.13
		こしょう	0.01	0.01
		ノンエッグマヨネーズ	5.00	6.50
野菜スープ		鶏肉	10.00	13.00
		ブラックマッペもやし	15.00	19.50
		にんじん	10.00	13.00
		たまねぎ	20.00	26.00
		はくさい	35.00	45.50
		② こいくちしょうゆ	0.50	0.65
		③ うすくちしょうゆ	2.00	2.60
		④ チキンスープ	3.00	3.90
		⑤ コンソメ	1.00	1.30
		白ワイン	0.60	0.78
		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 オムレツ

原材料	アレルゲン
鶏卵	卵
湯	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)	

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 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11月17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	
親子丼 ごはん ----- 親子丼の具		精白米	77.00	99.00	
		強化米	0.23	0.30	
		鶏肉	20.00	26.00	
		にんじん	12.00	15.60	
		たまねぎ	40.00	52.00	
		葉ねぎ	5.00	6.50	
		乾しいたけ	0.30	0.39	
		鶏卵	30.00	39.00	
		三温糖	1.00	1.30	
	①	こいくちしょうゆ	6.00	7.80	
		みりん	1.00	1.30	
	②	清酒	0.80	1.04	
		食塩	0.08	0.10	
		和風だし	0.90	1.17	
		だしこんぶ	1.20	1.56	
	さわらの塩焼き		さわら塩水漬	40.00	50.00
	れんこんのきんぴら		れんこん	25.00	32.50
		大豆水煮	15.00	19.50	
		こんにやく	10.00	13.00	
		ごま	1.00	1.30	
③		ごま油	0.30	0.39	
		和風だし	0.30	0.39	
①		こいくちしょうゆ	2.00	2.60	
		三温糖	0.50	0.65	
②	清酒	0.60	0.78		
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

平成29年11月20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
ひじきごはん		精白米	70.00	90.00
		強化米	0.21	0.27
	①	ひじきごはんの素	20.00	25.00
肉信田の含め煮	②	肉信田	50.00	50.00
	③	こいくちしょうゆ	3.00	3.00
		三温糖	1.00	1.00
		みりん	0.50	0.50
キャベツの塩昆布和え		キャベツ	18.00	23.40
		ブラックマッペもやし	12.00	15.60
		ブロッコリー	10.00	13.00
		にんじん	8.00	10.40
	④	塩昆布	1.50	1.95
	⑤	ごま油	0.30	0.39
豆トン汁	⑥	大豆水煮	20.00	26.00
		豚肉	10.00	13.00
		さつまいも	25.00	32.50
		だいこん	15.00	19.50
		にんじん	10.00	13.00
		しめじ	8.00	10.40
		こんにゃく	10.00	13.00
		葉ねぎ	7.00	9.10
	⑦	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
小魚(中学)		小魚	0.00	5.00
牛乳		普通牛乳	206.00	206.00

① ひじきごはんの素

原材料	アレルゲン
芽ひじき(戻し)	小麦
鰹だし	大豆
にんじん	鶏肉
しょうゆ	
鶏肉	
こんにゃく	
食塩	
みりん	
油揚げ	
醸造調味料	
大豆たん白	
砂糖	
調味料(アミノ酸等)	

② 肉信田

原材料	アレルゲン
鶏肉	鶏肉
油揚げ	大豆
玉ねぎ	豚肉
にんじん	小麦
コーン	
グリーンピース	
豚脂	
パン粉	
でん粉	
(タピオカ澱粉、馬鈴薯澱粉)	
粉末状大豆たん白	
砂糖	
食塩	
発酵調味料	
ひじき	
香辛料(ペパー)	
メース	
オールスパイス	
コリアンダー	
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 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)	

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 大豆水煮

原材料	アレルゲン
大豆	大豆
水	

⑦ 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11月21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
	いわしのアングレーズ		いわし(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
		上白糖	1.70	2.21
		① パン粉	1.50	1.95
ほうれんそうとコーンのソテー		ほうれんそう	25.00	32.50
		スイートコーン	15.00	19.50
		にんじん	10.00	13.00
		② サラダ油	0.30	0.39
		③ コンソメ	0.15	0.20
		食塩	0.30	0.39
ミネストローネ		④ 베이コン	5.00	6.50
		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
		にんにく	0.10	0.13
		トマト缶詰	10.00	13.00
		マカロニ(小麦)	5.00	6.50
		② サラダ油	0.60	0.78
		⑤ チキンスープ	5.00	6.50
		③ 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 パン粉

原材料	アレルゲン
小麦粉	小麦
上白糖	大豆
油脂(ショートニング)	
イースト	
塩	
米麴	
大豆粉	

② サラダ油

原材料	アレルゲン
食用大豆油	大豆
食用なたね油	

③ コンソメ

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

④ 베이コン

原材料	アレルゲン
豚ばら肉	豚肉
粉末水あめ	
食塩	

⑤ チキンスープ

原材料	アレルゲン
鶏ガラ	鶏肉
玉ねぎ	
水	

平成29年11月22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
鶏肉と根菜のつくね	①	鶏肉と根菜のつくね	50.00	50.00
春雨と野菜の中華和え	②	ハム	3.00	3.90
		緑豆はるさめ	5.00	6.50
		キャベツ	25.00	32.50
		にんじん	8.00	10.40
		ごま	0.80	1.04
		すりごま	0.80	1.04
	③	ごま油	1.00	1.30
		上白糖	1.00	1.30
	④	こいくちしょうゆ	2.00	2.60
		穀物酢	2.00	2.60
	麻婆大根	⑤	木綿豆腐	35.00
		豚肉	15.00	19.50
		だいこん	50.00	65.00
		たまねぎ	40.00	52.00
		にんじん	15.00	19.50
		葉ねぎ	5.00	6.50
		にんにく	0.10	0.13
		しょうが	0.30	0.39
		乾しいたけ	0.80	1.04
③		ごま油	0.80	1.04
⑥		赤みそ	5.50	7.15
⑦		中華だし	0.30	0.39
④		こいくちしょうゆ	2.50	3.25
		じゃがいもでん粉	1.70	2.21
		トウバンジャン	0.17	0.22
牛乳		普通牛乳	206.00	206.00

① 鶏肉と根菜のつくね

原材料	アレルゲン
玉ねぎ	鶏肉
れんこん	豚肉
ごぼう	小麦
里芋	大豆
鶏肉	ごま
パン粉	
でん粉	
粉末状大豆たん白	
豚脂	
砂糖	
こいくちしょうゆ	
食塩	
ごま油	
発酵調味料	
香辛料	
(ジンジャー、ペパー)	
果糖ぶどう糖液糖	
こいくちしょうゆ	
酵母エキス	
発酵調味料	
カツオブシエキス	
しょうゆ調味料	
増粘剤(加工でん粉)	
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 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 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	

平成29年11月24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
さばのゆずきちみそがけ	①	さば塩水漬	40.00	50.00
	②	合わせみそ	2.00	2.50
		みりん	1.60	2.00
		ゆずきち果汁	0.20	0.25
		三温糖	1.20	1.50
小松菜の煮びたし		こまつな	25.00	32.50
		ブラックマッペもやし	15.00	19.50
		にんじん	10.00	13.00
	③	油揚げ	3.00	3.90
	④	こいくちしょうゆ	2.00	2.60
	⑤	清酒	1.00	1.30
		和風だし	0.30	0.39
豆腐のすまし汁	⑥	木綿豆腐	40.00	52.00
		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	
みかん		みかん	80.00	80.00
牛乳		普通牛乳	206.00	206.00

① さば塩水漬

原材料	アレルゲン
サバ(大西洋サバ)	さば
塩	

② 合わせみそ

原材料	アレルゲン
米	大豆
大豆	
大麦	
食塩	

③ 油揚げ

原材料	アレルゲン
大豆	大豆
菜種油	
凝固剤	

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 木綿豆腐

原材料	アレルゲン
丸大豆	大豆
凝固剤	
消泡剤	

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11月27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
白身魚の野菜あん かけ		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
		しめじ	3.00	3.00
		さやいんげん	3.00	3.00
		にんじん	3.00	3.00
		上白糖	1.50	1.50
		穀物酢	0.80	0.80
		① こいくちしょうゆ	2.50	2.50
		みりん	1.60	1.60
		ケチャップ	4.20	4.20
		じゃがいもでん粉	0.30	0.30
生揚げのみそ汁		② 生揚げ	30.00	39.00
		にんじん	10.00	13.00
		たまねぎ	30.00	39.00
		カットわかめ	1.00	1.30
		葉ねぎ	5.00	6.50
		③ 合わせみそ	11.00	14.30
		だしいりこ	2.00	2.60
	だしこんぶ	0.10	0.13	
りんご		りんご	75.00	75.00
牛乳		普通牛乳	206.00	206.00

原材料配合表

① こいくちしょうゆ

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

② 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	

③ 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11月28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	
	ハンバーグのデミグラスソースがけ	①	ハンバーグ	50.00	50.00
		さやいんげん	5.00	5.00	
		しめじ	3.00	3.00	
②		デミグラスソース	7.00	7.00	
		上白糖	0.80	0.80	
		ウスターソース	0.70	0.70	
		赤ワイン	0.30	0.30	
		ケチャップ	2.10	2.10	
フレンチサラダ			キャベツ	20.00	26.00
			にんじん	15.00	19.50
		スイートコーン	8.00	10.40	
		レモン果汁	1.00	1.30	
		上白糖	1.00	1.30	
		穀物酢	1.50	1.95	
		食塩	0.20	0.26	
		こしょう	0.02	0.03	
ふわふわ卵スープ		鶏卵	25.00	32.50	
	③	木綿豆腐	25.00	32.50	
		たまねぎ	20.00	26.00	
		ブラックマッペもやし	15.00	19.50	
		にんじん	12.00	15.60	
		葉ねぎ	5.00	6.50	
		カットわかめ	0.50	0.65	
	④	パン粉	2.00	2.60	
	⑤	こいくちしょうゆ	1.50	1.95	
	⑥	コンソメ	0.80	1.04	
		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 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Ca	
着色料	
焼成Ca	
ピロリン酸鉄	

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 木綿豆腐

原材料	アレルゲン
丸大豆	大豆
凝固剤	
消泡剤	

④ 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	

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 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11月29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
野沢菜ふりかけ		しらす干し	3.00	3.90
		のぎわな漬け	7.00	9.10
		ごま	1.20	1.56
		① ごま油	0.30	0.39
		② こいくちしょうゆ	0.25	0.33
		みりん	0.50	0.65
すきやき		牛肉	20.00	26.00
		③ 焼き豆腐	35.00	45.50
		④ 焼きふ	5.00	6.50
		はくさい	20.00	26.00
		たまねぎ	15.00	19.50
		にんじん	15.00	19.50
		ブラックマッペもやし	18.00	23.40
		しらたき	22.00	28.60
		根深ねぎ	7.00	9.10
		⑤ サラダ油	0.80	1.04
		三温糖	2.50	3.25
		② こいくちしょうゆ	7.50	9.75
		⑥ 清酒	2.00	2.60
野菜のごま酢和え		にんじん	8.00	10.40
		キャベツ	20.00	26.00
		ブラックマッペもやし	15.00	19.50
		カットわかめ	0.50	0.65
		上白糖	1.00	1.30
		穀物酢	1.20	1.56
		② こいくちしょうゆ	1.60	2.08
		ごま	0.80	1.04
	すりごま	0.80	1.04	
ミックスナッツ	⑦	ミックスナッツ	17.00	17.00
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 焼き豆腐

原材料	アレルゲン
大豆	大豆
消泡剤	
凝固剤	
豆乳	
菜種油	

④ 焼きふ

原材料	アレルゲン
小麦粉	小麦
グルテン	

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 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 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11月30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	11.70
	豆乳クリームスパゲッティ		スパゲッティ(小麦)	30.00
①		ベーコン	8.00	10.40
		たまねぎ	20.00	26.00
		しめじ	10.00	13.00
		にんじん	10.00	13.00
		はくさい	30.00	39.00
②		豆乳	50.00	65.00
③		コンソメ	0.60	0.78
④		サラダ油	0.50	0.65
		食塩	0.30	0.39
		こしょう	0.04	0.05
アーモンドといりこの甘辛炒め		おかずいりこ	4.00	5.20
		アーモンド	3.50	4.55
	④	サラダ油	0.70	0.91
		三温糖	1.00	1.30
		みりん	1.30	1.69
フルーツ白玉		甘夏みかん缶詰	15.00	19.50
	⑥	もも缶詰	15.00	19.50
		パインアップル缶詰	15.00	19.50
	⑦	カクテルゼリー	8.00	10.40
	⑧	白玉もち	15.00	19.50
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 豆乳

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

③ コンソメ

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

④ 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 もも缶詰

原材料	アレルゲン
黄桃	もも
砂糖	
水	
クエン酸	

⑦ カクテルゼリー

原材料	アレルゲン
【ワインダイスゼリー】	大豆
水あめ	
砂糖	
ワイン	
水溶性食物繊維	
寒天	
水	
ゲル化剤(増粘多糖類)	
酸味料	
香料	
紅麴色素	
ピロリン酸第二鉄	
ブドウ色素	

⑦ カクテルゼリー

原材料	アレルゲン
【青りんごダイスゼリー】	りんご
砂糖・ぶどう糖果糖液糖	大豆
りんご果汁	もも
ぶどう糖	
水溶性食物繊維	
寒天	
水	
ゲル化剤(増粘多糖類)	
香料	
酸味料	
クチナシ色素	
ピロリン酸第二鉄	
酸化防止剤(ビタミンC)	
着色料(ビタミンB2)	
【ピーチダイスゼリー】	
水あめ	
もも果汁(濃縮還元)	
砂糖	
水溶性食物繊維	
寒天	
水	
ゲル化剤(増粘多糖類)	
酸味料	
香料	
ピロリン酸第二鉄	
酸化防止剤(ビタミンC)	
【豆乳ダイスゼリー】	
水あめ	
豆乳	
砂糖	
水溶性食物繊維	
寒天	
水	
ゲル化剤(増粘多糖類)	
香料	
ピロリン酸第二鉄	

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)	