

# 平成29年12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12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
中華丼		精白米	70.00	90.00
		強化米	0.23	0.30
麦ごはん		おおむぎ米粒麦	7.00	9.00
中華丼の具		豚肉	16.00	20.80
		いか	18.00	23.40
		竹輪	15.00	19.50
		にんじん	15.00	19.50
		たまねぎ	40.00	52.00
		たけのこ水煮缶詰	8.00	10.40
		ブラックマッペもやし	25.00	32.50
		はくさい	20.00	26.00
		葉ねぎ	4.00	5.20
		しょうが	0.10	0.13
		① ごま油	1.00	1.30
		上白糖	1.00	1.30
		② こいくちしょうゆ	5.00	6.50
		③ 中華だし	0.30	0.39
		④ 清酒	0.50	0.65
		じゃがいもでん粉	3.00	3.90
	餃子	⑤	餃子	24.00
大学芋		さつまいも	30.00	39.00
		なたね油	3.00	3.90
		ごま	0.40	0.52
		⑥ 大学芋のたれ	6.50	8.45
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 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 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 餃子

原材料	アレルゲン
キャベツ	小麦
小麦粉	豚肉
豚肉	ごま
植物油脂	大豆
鶏肉	鶏肉
豚脂	
植物性たん白	
にら	
しょうが	
みりん	
小麦たん白	
米粉	
水	
しょうゆ	
ポークエキス	
ポークスープ	
食塩	
香辛料	
酵母エキスパウダー	
発酵調味料	
加工デンプン	
キシロース	
着色料	

⑥ 大学芋のたれ

原材料	アレルゲン
水あめ	小麦
砂糖	大豆
しょうゆ	
増粘多糖類	
水	

平成29年12月4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	0.23	0.30
		おおむぎ米粒麦	7.00	9.00
チキンチキンごぼう	①	鶏肉(でん粉付き)	35.00	45.50
		ごぼう	20.00	26.00
		じゃがいもでん粉	2.00	2.60
		なたね油	5.70	7.41
	②	えだまめ	5.00	6.50
		上白糖	1.50	1.95
	③	こいくちしょうゆ	3.00	3.90
		みりん	1.00	1.30
キャベツのアーモンド和え		キャベツ	20.00	26.00
		ブラックマッペもやし	15.00	19.50
		にんじん	10.00	13.00
		アーモンド	3.00	3.90
		上白糖	0.80	1.04
	③	こいくちしょうゆ	1.60	2.08
		食塩	0.10	0.13
	きのこのみそ汁	⑤	木綿豆腐	30.00
⑥		油揚げ	5.00	6.50
		たまねぎ	25.00	32.50
		にんじん	6.00	7.80
		乾しいたけ	0.10	0.13
		しめじ	5.00	6.50
		まいたけ	6.00	7.80
		なめこ	4.00	5.20
		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
⑦		合わせみそ	11.00	14.30
牛乳			普通牛乳	206.00

原材料配合表

① 鶏肉(でん粉付き)

原材料	アレルゲン
若鶏肉(もも)	鶏肉
澱粉(馬鈴薯)	

② えだまめ

原材料	アレルゲン
えだまめ(大豆)	大豆
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 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 油揚げ

原材料	アレルゲン
大豆	大豆
菜種油	
凝固剤	

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12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		小麦粉	49.50	76.50
		米粉	5.50	8.50
		ショートニング	3.30	5.10
		小麦グルテン	2.75	4.25
		上白糖	2.75	4.25
		脱脂粉乳	2.20	3.40
		生イースト	1.38	2.13
		食塩	0.94	1.45
		イーストフード	0.06	0.09
	いちごジャム		いちごジャム	15.00
かつおのケチャップがらめ		かつお(でん粉付き)	30.00	39.00
	①	フライドポテト	20.00	26.00
		なたね油	5.00	6.50
		ケチャップ	5.50	7.15
		三温糖	1.30	1.69
		ウスターソース	1.30	1.69
コンソメスープ	②	ベーコン	5.00	6.50
		はくさい	30.00	39.00
		キャベツ	20.00	26.00
		たまねぎ	15.00	19.50
		にんじん	8.00	10.40
		ブロッコリー	8.00	10.40
	③	こいくちしょうゆ	0.50	0.65
	④	うすくちしょうゆ	2.00	2.60
	⑤	チキンスープ	3.00	3.90
		白ワイン	0.60	0.78
	⑥	コンソメ	1.00	1.30
		食塩	0.25	0.33
		こしょう	0.02	0.03
りんご		りんご	65.00	65.00
牛乳		普通牛乳	206.00	206.00

① フライドポテト

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

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 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 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	

平成29年12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
減ごはん		精白米	70.00	90.00
		強化米	0.21	0.27
肉うどん	①	うどん	55.00	71.50
		牛肉	15.00	19.50
	②	油揚げ	7.00	9.10
		三温糖	0.70	0.91
	③	こいくちしょうゆ	1.00	1.30
	④	清酒	0.40	0.52
		たまねぎ	20.00	26.00
		にんじん	8.00	10.40
		かまぼこ	6.00	7.80
		カットわかめ	0.30	0.39
		葉ねぎ	5.00	6.50
		食塩	0.20	0.26
		みりん	0.80	1.04
	⑤	うすくちしょうゆ	2.50	3.25
		だしこんぶ	1.50	1.95
	⑥	削り節	1.50	1.95
	さんまのかぼすレモン煮	⑦	さんまのかぼすレモン煮	40.00
豚ひじき		ほしひじき	2.00	2.60
		豚肉	6.00	7.80
		にんにく	0.40	0.52
		しょうが	0.40	0.52
		にんじん	7.00	9.10
		葉ねぎ	4.00	5.20
		乾しいたけ	0.30	0.39
		ごま	1.00	1.30
		すりごま	1.00	1.30
	⑧	合わせみそ	3.10	4.03
		三温糖	1.50	1.95
		オイスターソース	1.20	1.56
	⑨	ごま油	0.40	0.52
牛乳		普通牛乳	206.00	206.00

① うどん

原材料	アレルゲン
小麦粉	小麦
食塩	
小麦たん白	
水	

② 油揚げ

原材料	アレルゲン
大豆	大豆
菜種油	
凝固剤	

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	
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 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	
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 削り節

原材料	アレルゲン
ウルメ・フシ	さば
サバ・フシ	

⑦ さんまのかぼすレモン煮

原材料	アレルゲン
さんま	小麦
砂糖	
しょうゆ	
かぼす果汁	
レモン	
砂糖	
還元水あめ	
本みりん	
でん粉(甘藷)	
レモン果汁	
食塩	
水	

⑧ 合わせみそ

原材料	アレルゲン
米	大豆
大豆	
大麦	
食塩	

⑨ 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12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	
小黒糖パン		小麦粉	45.00	58.50	
		米粉	5.00	6.50	
		ショートニング	3.00	3.90	
		小麦グルテン	2.50	3.25	
		上白糖	2.50	3.25	
		脱脂粉乳	2.00	2.60	
		生イースト	1.25	1.63	
		食塩	0.85	1.11	
		イーストフード	0.05	0.07	
		黒砂糖	9.00	11.70	
	はなっこリーのペロンチーノ		スパゲッティ(小麦)	30.00	39.00
		①	ベーコン	8.00	10.40
		にんにく	0.60	0.78	
		はなっこリー	15.00	19.50	
		にんじん	12.00	15.60	
		エリンギ	8.00	10.40	
		たまねぎ	30.00	39.00	
		白ワイン	0.50	0.65	
②		コンソメ	1.00	1.30	
③		こいくちしょうゆ	1.60	2.08	
		食塩	0.20	0.26	
		オリーブ油	3.30	4.29	
		一味とうがらし	0.01	0.01	
ほうれんそうオムレツ		④	ほうれん草オムレツ	40.00	60.00
じゃこサラダ			しらす干し	4.00	5.20
		キャベツ	20.00	26.00	
		にんじん	8.00	10.40	
		ブロッコリー	8.00	10.40	
		スイートコーン	8.00	10.40	
		ごま	0.70	0.91	
	③	こいくちしょうゆ	1.60	2.08	
		穀物酢	1.60	2.08	
		食塩	0.10	0.13	
		上白糖	1.00	1.30	
	オリーブ油	0.80	1.04		
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 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 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 ほうれん草オムレツ

原材料	アレルゲン
鶏卵	卵
油脂加工品 (植物油脂 卵黄 食塩)	大豆
ほうれんそう	
でん粉発酵調味料	
食用卵殻粉	
植物油脂	
トレハロース	
加工でん粉	
水	

平成29年12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
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
焼きのり		焼きのり	2.00	2.00
昆布のつくだ煮	①	昆布のつくだ煮	10.00	10.00
ツナのマヨネーズ和え		まぐろ水煮	25.00	32.50
		ノンエッグマヨネーズ	6.00	7.80
		食塩	0.10	0.13
		こしょう	0.01	0.01
きんぴらごぼう		牛肉	8.00	10.40
		ごぼう	20.00	26.00
		にんじん	10.00	13.00
		平天	5.00	6.50
		さやいんげん	5.00	6.50
		② ごま油	0.60	0.78
		三温糖	0.60	0.78
		食塩	0.10	0.13
		③ こいくちしょうゆ	1.50	1.95
		④ 清酒	0.80	1.04
		みりん	0.80	1.04
		和風だし	0.10	0.13
		ごま	0.40	0.52
		一味とうがらし	0.01	0.01
おでん		鶏肉	10.00	13.00
		だいこん	45.00	58.50
		にんじん	12.00	15.60
		こんにやく	22.00	28.60
		里芋	25.00	32.50
		⑤ うずら卵水煮缶詰	20.00	26.00
		竹輪	8.00	10.40
		⑥ がんもどき	10.00	13.00
		昆布	0.70	0.91
		③ こいくちしょうゆ	4.00	5.20
		三温糖	1.00	1.30
		④ 清酒	1.00	1.30
		食塩	0.20	0.26
		みりん	0.80	1.04
		だしこんぶ	0.30	0.39
		⑦ 削り節	1.00	1.30
	牛乳		普通牛乳	206.00

① 昆布のつくだ煮

原材料	アレルゲン
醤油	小麦
昆布	大豆
砂糖	ごま
還元水飴	
水飴	
ごま	
酵母エキス	
醸造酢	
水	

② ごま油

原材料	アレルゲン
食用ごま油	ごま
食用大豆油	大豆

③ こいくちしょうゆ

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

④ 清酒

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

⑤ うずら卵水煮缶詰

原材料	アレルゲン
うずら卵	卵
食塩	

⑥ がんもどき

原材料	アレルゲン
粉末状大豆たん白	大豆
植物油脂	
にんじん	
上新粉	
おから	
食塩	
砂糖	
揚げ油(植物油脂)	
クエン酸	
水	

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12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	
ごはん		精白米	77.00	99.00	
		強化米	0.21	0.27	
しいらの竜田揚げ	①	しいらの竜田揚げ	40.00	40.00	
白菜の和え物		なたね油	4.00	4.00	
		はくさい	25.00	32.50	
		ブラックマツペもやし	15.00	19.50	
		にんじん	8.00	10.40	
		食塩	0.10	0.13	
		上白糖	0.60	0.78	
けんちょう	②	こいくちしょうゆ	1.40	1.82	
		鶏肉	7.00	9.10	
	③	木綿豆腐	65.00	84.50	
	④	油揚げ	5.00	6.50	
		だいこん	55.00	71.50	
		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	
	⑤	サラダ油	0.50	0.65	
		みりん	1.00	1.30	
	⑥	清酒	1.00	1.30	
		食塩	0.18	0.23	
		三温糖	0.80	1.04	
		② ② ②	こいくちしょうゆ	3.50	4.55
			だしこんぶ	0.40	0.52
	⑦	削り節	1.00	1.30	
小野茶ムース	⑧	小野茶ムース	50.00	50.00	
牛乳		普通牛乳	206.00	206.00	

① しいらの竜田揚げ

原材料	アレルゲン
しいら	小麦
馬鈴薯澱粉	大豆
醤油	
味醂	
上白糖	
酒	
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	

③ 木綿豆腐

原材料	アレルゲン
丸大豆	大豆
凝固剤	
消泡剤	

④ 油揚げ

原材料	アレルゲン
大豆	大豆
菜種油	
凝固剤	

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 削り節

原材料	アレルゲン
ウルメ・フシ	さば
サバ・フシ	

⑧ 小野茶ムース

原材料	アレルゲン
加糖全脂練乳	乳
脱脂粉乳	
クリーム(乳製品)	
牛乳	
水飴	
植物油脂(ヤシ油)	
茶	
ほうれん草	
食塩	
安定剤(増粘多糖類) (ロ-カストビ-ンガム カラギーナン グァーガム タラガム)	
乳化剤 (グリセリン脂肪酸エステル)	
香料(抹茶香料)	
調合水	

平成29年12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	
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	
	チーズハンバーグ	①	ハンバーグ	50.00	50.00
		②	デミグラスソース	4.00	4.00
		ウスターソース	0.40	0.40	
		上白糖	0.40	0.40	
		赤ワイン	0.40	0.40	
		ケチャップ	1.20	1.20	
		パセリ	0.01	0.01	
③		ナチュラルチーズ	10.00	10.00	
コンソメポテト			じゃがいも	35.00	45.50
		④	コンソメ	0.20	0.26
		食塩	0.15	0.20	
		こしょう	0.01	0.01	
冬野菜のスープ		だいこん	10.00	13.00	
		たまねぎ	10.00	13.00	
		キャベツ	12.00	15.60	
		にんじん	10.00	13.00	
		ブラックマッペもやし	20.00	26.00	
		ブロッコリー	10.00	13.00	
		スイートコーン	10.00	13.00	
	④	コンソメ	1.00	1.30	
	⑤	チキンスープ	4.00	5.20	
	⑥	うすくちしょうゆ	1.00	1.30	
		白ワイン	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	
ミルクコーヒー		ミルクコーヒー	8.00	8.00	

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 ナチュラルチーズ

原材料	アレルゲン
ナチュラルチーズ	乳
(生乳、食塩)	
セルロース	

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 チキンスープ

原材料	アレルゲン
鶏ガラ	鶏肉
玉ねぎ	
水	

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12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	0.23	0.30	
		おおむぎ米粒麦	7.00	9.00	
エビのチリソース炒め	①	えびフリッター	40.00	52.00	
		なたね油	4.00	5.20	
		たまねぎ	20.00	26.00	
		根深ねぎ	4.00	5.20	
		グリーンピース	3.00	3.90	
		しょうが	0.20	0.26	
		にんにく	0.30	0.39	
		上白糖	0.30	0.39	
		ケチャップ	4.50	5.85	
		② エビチリソース	3.50	4.55	
		トウバンジャン	0.10	0.13	
		③ こいくちしょうゆ	0.30	0.39	
		④ ごま油	0.20	0.26	
	春雨スープ	⑤	木綿豆腐	30.00	39.00
		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	0.30	0.39	
		葉ねぎ	5.00	6.50	
		食塩	0.30	0.39	
		⑥ 中華だし	1.00	1.30	
		ごま	0.30	0.39	
		③ こいくちしょうゆ	2.00	2.60	
		⑦ うすくちしょうゆ	1.00	1.30	
		⑧ 清酒	0.50	0.65	
		こしょう	0.02	0.03	
		④ ごま油	0.70	0.91	
ごま団子		⑨	ごま団子	30.00	30.00
牛乳			普通牛乳	206.00	206.00

① えびフリッター

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

② エビチリソース

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

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 木綿豆腐

原材料	アレルゲン
丸大豆	大豆
凝固剤	
消泡剤	

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 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 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 ごま団子

原材料	アレルゲン
つぶあん	ごま
うるち粉	大豆
砂糖	
もち粉	
ごま	
食塩	
ソルビトール	
加工でんぷん	
乳化剤	
酵素(大豆由来)	
水	

平成29年12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
コッペパン		小麦粉	49.50	76.50
		米粉	5.50	8.50
		ショートニング	3.30	5.10
		小麦グルテン	2.75	4.25
		上白糖	2.75	4.25
		脱脂粉乳	2.20	3.40
		生イースト	1.38	2.13
		食塩	0.94	1.45
		イーストフード	0.06	0.09
	チョコ大豆	①	チョコ大豆	10.00
豚肉のケチャップ炒め		豚肉	18.00	23.40
		食塩	0.10	0.13
		こしょう	0.01	0.01
		赤ワイン	0.80	1.04
		② サラダ油	0.80	1.04
		たまねぎ	18.00	23.40
		エリンギ	7.00	9.10
		にんじん	10.00	13.00
		さやいんげん	5.00	6.50
		上白糖	0.20	0.26
		ケチャップ	7.00	9.10
	ウスターソース	0.40	0.52	
冬野菜のポトフ		③ ウィンナー	15.00	19.50
		じゃがいも	30.00	39.00
		はくさい	25.00	32.50
		ブロッコリー	15.00	19.50
		かぶ	20.00	26.00
		にんじん	15.00	19.50
		④ チキンスープ	5.00	6.50
		⑤ コンソメ	1.00	1.30
		⑥ こいくちしょうゆ	0.60	0.78
		食塩	0.20	0.26
	こしょう	0.03	0.04	
ヨーグルト	⑦	ヨーグルト	70.00	70.00
牛乳		普通牛乳	206.00	206.00

① チョコ大豆

原材料	アレルゲン
食用植物油脂	大豆
食用精製加工油脂	乳
砂糖	
大豆粉	
ココアパウダー	
ブドウ糖	
脱脂粉乳	
食塩	
炭酸カルシウム	
植物レシチン	
香料	

② 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 ウィンナー

原材料	アレルゲン
鶏肉	鶏肉
植物油(コーン)	
でん粉	
発酵調味料	
砂糖	
食塩	
香辛料 (ペパー オニオン ガーリック メース コリアンダー セージ)	
水	

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 ヨーグルト

原材料	アレルゲン
脱脂粉乳	乳
ぶどう糖果糖液糖	ゼラチン
砂糖	
全粉乳	
ゼラチン	
寒天	
乳酸カルシウム	
香料	
ピロリン酸鉄	
水	

平成29年12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
高菜ごはん		精白米	70.00	90.00
		強化米	0.21	0.27
	①	ベーコン	10.00	13.00
		しょうが	0.10	0.13
	②	たかな漬	12.00	15.60
		にんじん	5.00	6.50
	③	こいくちしょうゆ	1.00	1.30
		食塩	0.30	0.39
	④	清酒	0.40	0.52
	⑤	ごま油	0.50	0.65
	ごま	0.80	1.04	
ちくわの磯辺揚げ		竹輪	50.00	50.00
		小麦粉	4.00	4.00
		じゃがいもでん粉	3.00	3.00
		あおのり	0.07	0.07
		なたね油	5.71	5.71
のりの和え物		キャベツ	15.00	19.50
		ブラックマツペもやし	15.00	19.50
		にんじん	10.00	13.00
		ほうれんそう	8.00	10.40
	⑥	もみのり	0.60	0.78
		上白糖	1.00	1.30
	③	こいくちしょうゆ	2.30	3.00
里芋のみそ汁	⑦	木綿豆腐	30.00	39.00
		里芋	20.00	26.00
		たまねぎ	25.00	32.50
		にんじん	10.00	13.00
	⑧	油揚げ	5.00	6.50
		カットわかめ	0.40	0.52
		葉ねぎ	5.00	6.50
	⑨	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
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 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 アセスルファミンK	

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 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 もみのり

原材料	アレルゲン
乾海苔	大豆
砂糖	小麦
しょう油	
本みりん	
塩	
調味料(アミノ酸等)	
昆布エキス	
煮干し	
唐辛子エキス	
ソルビット	

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 油揚げ

原材料	アレルゲン
大豆	大豆
菜種油	
凝固剤	

⑨ 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12月18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
鶏つくねのおろしソースがけ	①	ごぼう入つくねハンバーグ	40.00	50.00
		だいこん	15.00	18.75
		三温糖	0.20	0.25
	②	清酒	0.80	1.00
	③	こいくちしょうゆ	1.50	1.88
		みりん	0.80	1.00
		じゃがいもでん粉	0.20	0.25
はなっこりーとしらすのおひたし		はなっこりー	18.00	23.40
		ブラックマッペもやし	20.00	26.00
		にんじん	8.00	10.40
		しらす干し	2.00	2.60
	④	油揚げ	4.00	5.20
	③	こいくちしょうゆ	2.30	2.99
		上白糖	1.00	1.30
		だしこんぶ	0.10	0.13
	⑤	削り節	0.10	0.13
根っこ野菜のキムチ汁	⑥	豚肉	8.00	10.40
		木綿豆腐	20.00	26.00
		里芋	15.00	19.50
		ごぼう	7.00	9.10
		かぶ	15.00	19.50
		にんじん	8.00	10.40
		こんにゃく	6.00	7.80
		根深ねぎ	5.00	6.50
	⑦	キムチ	5.00	6.50
	②	清酒	0.50	0.65
	⑧	合わせみそ	11.00	14.30
		だしこんぶ	0.10	0.13
	⑤	削り節	2.00	2.60
さつまいもと栗のタルト	⑨	さつまいもと栗のタルト	30.00	30.00
牛乳		普通牛乳	206.00	206.00

① ごぼう入つくねハンバーグ

原材料	アレルゲン
若鶏肉(もも)	鶏肉
ささがきごぼう	大豆
玉葱	
青葱	
澱粉(とうもろこし)	
おからパウダー(大豆)	
大葉	
食塩	
生姜	
こしょう	

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 油揚げ

原材料	アレルゲン
大豆	大豆
菜種油	
凝固剤	

⑤ 削り節

原材料	アレルゲン
ウルメ・フシ	さば
サバ・フシ	

⑥ 木綿豆腐

原材料	アレルゲン
丸大豆	大豆
凝固剤	
消泡剤	

⑦ 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	

⑧ 合わせみそ

原材料	アレルゲン
米	大豆
大豆	
大麦	
食塩	

⑨ さつまいもと栗のタルト

原材料	アレルゲン
さつまいもペースト	大豆
豆乳	
砂糖	
くり	
ショートニング	
水溶性食物繊維	
香料	
米粉	
砂糖	
ショートニング	
豆乳	
コーンフラワー	
でん粉	
植物油	
調整豆乳粉末	
食用油脂	
加工デンプン	
香料	
凝固剤	
増粘剤(キサンタンガム)	
乳化剤	
ピロリン酸第二鉄	

平成29年12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
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
	秋吉台高原牛コロッケ	①	秋吉台高原牛コロッケ	50.00
		なたね油	5.00	6.00
えびとほうれんそうのサラダ		えび	10.00	13.00
		白ワイン	0.50	0.65
		食塩	0.08	0.10
		キャベツ	10.00	13.00
		ほうれんそう	10.00	13.00
		にんじん	6.00	7.80
		ブラックマツペもやし	16.00	20.80
		穀物酢	1.30	1.69
		② サラダ油	0.80	1.04
		上白糖	0.60	0.78
さつまいもと白菜のクリーム煮	③	こいくちしょうゆ	0.80	1.04
		食塩	0.13	0.17
		鶏肉	6.00	7.80
		はくさい	25.00	32.50
	はなっこりー	8.00	10.40	
	たまねぎ	25.00	32.50	
	にんじん	8.00	10.40	
	さつまいも	35.00	45.50	
	大豆水煮	6.00	7.80	
	普通牛乳	30.00	39.00	
	④ ベシヤメルソース	10.00	13.00	
	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	206.00

① 秋吉台高原牛コロッケ

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

② サラダ油

原材料	アレルゲン
食用大豆油	大豆
食用なたね油	

③ こいくちしょうゆ

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

④ ベシヤメルソース

原材料	アレルゲン
乳製品(脱脂粉乳)	乳
ホエイパウダー	小麦
全粉乳	大豆
チーズ	
バター)	
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12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	0.23	0.30
		おおむぎ米粒麦	7.00	9.00
豆腐焼売	①	豆腐焼売	30.00	60.00
		なたね油	3.00	6.00
春雨と豚肉のオイスターソース炒め		豚肉	7.00	9.10
		緑豆はるさめ	5.00	6.50
		キャベツ	12.00	15.60
		にんじん	6.00	7.80
		こまつな	4.00	5.20
		にんにく	0.10	0.13
		スイートコーン	6.00	7.80
		② 清酒	0.50	0.65
		③ こいくちしょうゆ	1.00	1.30
		オイスターソース	1.40	1.82
		食塩	0.10	0.13
		こしょう	0.01	0.01
		④ ごま油	0.80	1.04
	中華スープ		鶏肉	8.00
		たまねぎ	30.00	39.00
		にんじん	10.00	13.00
		ブラックマッペもやし	18.00	23.40
		エリンギ	10.00	13.00
		チンゲンサイ	8.00	10.40
		ごま	0.40	0.52
		⑤ 中華だし	1.00	1.30
		食塩	0.20	0.26
		② 清酒	0.50	0.65
		③ こいくちしょうゆ	1.00	1.30
		⑥ うすくちしょうゆ	2.50	3.25
		④ ごま油	0.80	1.04
		こしょう	0.02	0.03
小魚(中学)		小魚	0.00	5.00
牛乳		普通牛乳	206.00	206.00

① 豆腐焼売

原材料	アレルゲン
豆腐	大豆
魚肉すり身	小麦
なたね油	
たまねぎ	
にんじん	
豆乳	
えだまめ	
とうもろこし	
粉末状大豆たん白	
砂糖	
食塩	
酵母エキス	
発酵調味料	
ひじき	
香辛料	
加工デンプン	
水	
小麦粉	
還元でん粉分解物	
加工デンプン	
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 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 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12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
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
	鶏肉のオニオンソースがけ	①	鶏肉(加工品)	40.00
		たまねぎ	18.00	22.50
		にんにく	0.10	0.13
		しょうが	0.10	0.13
②		こいくちしょうゆ	2.00	2.50
		赤ワイン	1.00	1.25
		上白糖	0.80	1.00
ブロッコリーのサラダ		ブロッコリー	20.00	26.00
		カリフラワー	10.00	13.00
		キャベツ	10.00	13.00
		にんじん	8.00	10.40
	③	サラダ油	0.50	0.65
		上白糖	1.00	1.30
		穀物酢	1.20	1.56
		食塩	0.15	0.20
	②	こいくちしょうゆ	1.00	1.30
		こしょう	0.01	0.01
コーンポタージュ	④	ベーコン	6.00	7.80
		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
		スイートコーン	15.00	19.50
		クリームコーン缶詰	30.00	39.00
		パセリ	0.03	0.04
	⑤	コーンポタージュの素	8.00	10.40
		普通牛乳	30.00	39.00
	⑥	コンソメ	0.60	0.78
	食塩	0.25	0.33	
	こしょう	0.02	0.03	
クリスマスデザート		ガトーショコラ	30.00	30.00
	⑦	ストロベリーケーキ	30.00	30.00
	⑧	チョコレートケーキ	35.00	35.00
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 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 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 コーンポタージュの素

原材料	アレルゲン
スイートコーンパウダー	小麦
デキストリン	乳
食用精製加工油脂	豚肉
馬鈴しょでん粉	鶏肉
小麦粉	
食塩	
脱脂粉乳	
粉末動物油脂	
ぶどう糖	
小麦たん白発酵調味料	
砂糖	
乳糖	
全粉乳	
チキンコンソメパウダー	
チーズ	
ほたてエキスパウダー	
乳等を主要原料とする食品	
香辛料	
調味料(アミノ酸等)	
香料	
増粘剤(グァーガム)	

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 ストロベリーケーキ

原材料	アレルゲン
乳等を主要原料とする食品	卵
砂糖	乳
全卵	小麦
小麦粉	大豆
いちごピューレ	
レモン果汁	
ショートニング	
加工油脂	
粉糖	
でん粉	
植物油脂	
乳化剤	
着色料(紅麹カロチノイド)	
香料	
安定剤(増粘多糖類)	
水	

⑧ チョコレートケーキ

原材料	アレルゲン
豆乳	大豆
加工油脂	
砂糖	
米粉	
水あめ	
植物油脂	
調整豆乳粉末	
ココアパウダー	
清涼飲料水	
粉砂糖	
発酵調味料	
水	
加工デンプン	
トレハロース	
増粘剤(カードラン)	
乳化剤	
膨張剤	
安定剤(増粘多糖類)	
凝固剤	
香料	
メタリン酸Na	

平成29年12月22日(金) 学校給食献立表

献立名	配合表	食品名	1人当たり予定可食量(g)	
			小学校	中学校
麦ごはん		精白米	70.00	90.00
		強化米	0.23	0.30
		おおむぎ米粒麦	7.00	9.00
おかかふりかけ		おかかふりかけ	2.00	2.00
鮭の塩焼き	①	さけ	50.00	60.00
ゆず香和え		はくさい	25.00	32.50
		こまつな	10.00	13.00
		しめじ	5.00	6.50
		にんじん	7.00	9.10
		ゆず	0.05	0.07
		穀物酢	1.30	1.69
		上白糖	1.00	1.30
		② うすくちしょうゆ	0.80	1.04
		食塩	0.10	0.13
	かぼちゃのみそ汁	③	木綿豆腐	30.00
		かぼちゃ	30.00	39.00
		たまねぎ	20.00	26.00
		にんじん	8.00	10.40
④		油揚げ	6.00	7.80
		カットわかめ	0.30	0.39
		葉ねぎ	5.00	6.50
⑤		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	
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 さけ

原材料	アレルゲン
秋鮭	さけ
食塩	

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 木綿豆腐

原材料	アレルゲン
丸大豆	大豆
凝固剤	
消泡剤	

④ 油揚げ

原材料	アレルゲン
大豆	大豆
菜種油	
凝固剤	

⑤ 合わせみそ

原材料	アレルゲン
米	大豆
大豆	
大麦	
食塩	