

平成30年3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て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30年3月1日(木) 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
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)	30.00	39.00
		豚肉	6.00	7.80
		にんにく	0.10	0.13
		竹輪	10.00	13.00
		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	2.50	3.25
	②	お好み焼きソース	10.00	13.00
		清酒	0.50	0.65
	③	中華だし	0.50	0.65
		食塩	0.20	0.26
		こしょう	0.01	0.01
鶏肉の光ソースがけ	④	鶏肉(加工品)	40.00	50.00
		梅ジャム	3.50	4.38
	⑤	うすくちしょうゆ	2.00	2.50
		清酒	1.50	1.88
		みりん	1.50	1.88
		上白糖	1.00	1.25
アスパラガスのサラダ		じゃがいもでん粉	0.20	0.25
		アスパラガス	13.00	16.90
		キャベツ	20.00	26.00
		にんじん	6.00	7.80
		スイートコーン	10.00	13.00
豆乳プリン	⑥	ごまドレッシング	6.00	7.80
牛乳	⑦	豆乳プリン	40.00	40.00
		普通牛乳	206.00	206.00

原材料配合表

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 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 鶏肉(加工品)

原材料	アレルゲン
鶏肉(モモ)	鶏肉
食塩	
香辛料	

⑤ うすくちしょうゆ

原材料	アレルゲン
アミノ酸液	大豆
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	

⑦ 豆乳プリン

原材料	アレルゲン
豆乳	大豆
水あめ	
ショートニング	
砂糖	
水溶性食物繊維	
食塩	
水	
ゲル化剤 (加工デンプン 増粘多糖類)	
乳化剤	
香料	
ピロリン酸第二鉄	
カロチノイド色素	
デキストリン	
カラメル色素	
香料	

平成30年3月2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
ちらし寿司		精白米	70.00	90.00
		強化米	0.21	0.27
	①	ちらしずしの素	24.00	30.80
きざみのり		きざみのり	0.50	0.50
たいの塩焼き		たい	40.00	50.00
菜の花としらすのおひたし		菜の花	17.00	22.10
		ブラックマッペもやし	16.00	20.80
		にんじん	7.00	9.10
		しめじ	5.00	6.50
		しらす干し	1.00	1.30
	②	油揚げ	5.00	6.50
	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
	④	削り節	0.10	0.13
ふのすまし汁		鶏肉	5.00	6.50
	⑤	木綿豆腐	35.00	45.50
		たまねぎ	30.00	39.00
		にんじん	8.00	10.40
	⑥	焼きふ	2.00	2.60
		乾しいたけ	0.20	0.26
		カットわかめ	0.40	0.52
		葉ねぎ	5.00	6.50
		食塩	0.30	0.39
	⑦	うすくちしょうゆ	2.00	2.60
		清酒	1.00	1.30
		みりん	0.80	1.04
		だしこんぶ	1.00	1.30
	④	削り節	2.00	2.60
ひしもち	⑧	ひしもち	30.00	30.00
牛乳		普通牛乳	206.00	206.00

① ちらしずしの素

原材料	アレルゲン
砂糖	小麦 大豆
にんじん	
醸造酢	
たけのこ	
れんこん	
食塩	
しょうゆ	
かんぴょう(戻し)	
干しいたけ	
鰹節エキス	
昆布エキス	
醸造調味料	
みりん	

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 削り節

原材料	アレルゲン
ウルメ・フシ	さば
サバ・フシ	

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 焼きふ

原材料	アレルゲン
小麦粉	小麦
小麦粉グルテン	

⑦ 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)	

⑧ ひしもち

原材料	アレルゲン
上新粉	大豆
砂糖	
よもぎ	
食塩	
加工デンプン	
酵素(大豆由来)	
着色料(ビートレッド)	
上水道水	

平成30年3月5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
ケチャップライス		精白米	70.00	90.00
		強化米	0.21	0.27
	①	チキンライスの素	20.00	25.71
えびフライ	②	えびフライ	26.00	52.00
		なたね油	2.60	5.20
ささみとほうれん そうのサラダ	③	鶏肉(加工品)	7.00	9.10
		キャベツ	18.00	23.40
		にんじん	8.00	10.40
		ほうれんそう	8.00	10.40
		スイートコーン	7.00	9.10
	④	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
ABCスープ	⑥	ベーコン	5.00	6.50
		マカロニ(小麦)	2.50	3.25
		たまねぎ	25.00	32.50
		ブラックマッペもやし	15.00	19.50
		にんじん	8.00	10.40
		こまつな	8.00	10.40
		ひよこまめ	5.00	6.50
		白ワイン	0.30	0.39
	⑦	うすくちしょうゆ	2.00	2.60
	⑧	コンソメ	1.00	1.30
	⑨	チキンスープ	4.00	5.20
卒業祝いデザート		食塩	0.20	0.26
		こしょう	0.02	0.03
	⑩	ストロベリーケーキ	35.00	35.00
牛乳	⑪	チョコレートケーキ	30.00	30.00
	⑫	いちごミルクケーキ	30.00	30.00
		普通牛乳	206.00	206.00

原材料配合表

① チキンライスの素

原材料	アレルギー
乾燥たまねぎ	小麦
味付け鶏肉	大豆
グリーンピース	鶏肉
食塩	
植物油	
トマトパウダー	
砂糖	
乾燥スイートコーン	
ぶどう糖	
たんぱく加水分解物	
香辛料	
寒天	
パプリカ色素	
酸化防止剤(ビタミンE)	

② えびフライ

原材料	アレルギー
えび	えび
パン粉	小麦
でん粉	大豆
小麦粉	
乾燥パン粉	
砂糖	
食塩	
酵母エキス	
香辛料	
大豆粉	
水	

③ 鶏肉(加工品)

原材料	アレルギー
鶏肉(ささみ)	鶏肉
食塩	
醸造酢	
砂糖	
寒天	
香辛料	
pH調整剤	
水	

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 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 ベーコン

原材料	アレルギー
豚ばら肉	豚肉
粉末水あめ	
食塩	

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 コンソメ

原材料	アレルギー
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	

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 ストロベリーケーキ

原材料	アレルギー
豆乳	大豆
砂糖	
加工油脂	
いちご果汁(濃縮還元)	
米粉	
水あめ	
植物油	
砂糖・ぶどう糖果糖液糖	
調整豆乳粉末	
清涼飲料水	
発酵調味料	
水	
加工デンプン	
トレハロース	
安定剤(増粘多糖類)	
乳化剤	
増粘多糖類	
膨張剤	
香料	
酸味料	
凝固剤	
紅麴色素	
メタリン酸Na	

⑪ チョコレートケーキ

原材料	アレルギー
乳等を主要原料とする食品	乳
鶏卵	卵
砂糖	小麦
小麦粉	大豆
加糖練乳	
チョコレート	
ショートニング	
ココアパウダー	
チョコクランチ	
食用加工油脂	
コーヒー	
乳化剤	
ソルビトール	
香料	
pH調整剤	
安定剤(増粘多糖類)	
着色料(カラメル、加チン)	
膨張剤	
水	

⑫ いちごミルクケーキ

原材料	アレルギー
乳等を主要原料とする食品	乳
卵	卵
砂糖	小麦
小麦粉	大豆
フラワーペースト	
加工油脂	
水あめ	
植物油	
ストロベリー果汁	
乳化剤	
加工でんぷん	
膨張剤	
セルロース	
香料	
調味料(無機塩)	
着色料	
酸味料	
グリシン	
安定剤	
pH調整剤	
増粘剤	
カゼインNa	
酸化防止剤	

平成30年3月6日(火) 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
ナン	①	ナン	70.00	100.00
キーマカレー		牛肉	25.00	32.50
		豚肉		
		にんにく	0.30	0.39
		しょうが	0.30	0.39
		たまねぎ	45.00	58.50
		大豆水煮	8.00	10.40
		にんじん	20.00	26.00
		じゃがいも	50.00	65.00
		グリーンピース	3.00	3.90
	②	アップルピューレ	5.00	6.50
		ウスターソース	2.50	3.25
		ケチャップ	3.60	4.68
		赤ワイン	1.50	1.95
	③	マーガリン	3.00	3.90
	④	こいくちしょうゆ	3.00	3.90
		小麦粉	5.00	6.50
		カレー粉	0.50	0.65
	⑤	コンソメ	0.50	0.65
		食塩	0.70	0.91
		こしょう	0.01	0.01
ウインナー	⑥	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	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	5.00	6.50
		穀物酢	1.00	1.30
		食塩	0.10	0.13
	④	こいくちしょうゆ	1.40	1.82
		上白糖	0.80	1.04
	⑦	サラダ油	1.00	1.30
チーズ	⑧	プロセスチーズ	15.00	15.00
牛乳		普通牛乳	206.00	206.00

原材料配合表

① ナン

原材料	アレルゲン
小麦粉	小麦
砂糖	
食塩	
ショートニング	
イースト	
増粘剤(グァーガム)	
麦芽	
乳化剤 (ソルビタン脂肪酸エステル)	
ビタミンC	
菜種油	
水	

② アップルピューレ

原材料	アレルゲン
りんご	りんご
砂糖	
酸味料	
酸化防止剤(V. C)	
香料	

③ マーガリン

原材料	アレルゲン
食用精製加工油脂	大豆
食用植物油脂	
食塩	
乳化剤	
アナトー色素	
酸化防止剤(ビタミンE)	
水	

④ こいくちしょうゆ

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

⑤ コンソメ

原材料	アレルゲン
食塩	小麦 大豆 鶏肉 豚肉
デキストリン	
ぶどう糖	
麦芽糖	
食用植物油脂	
粉末しょうゆ	
砂糖	
野菜パウダー (玉ねぎ トマト にんじん)	
チキンエキスパウダー	
チキンパウダー	
香辛料	
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	

⑥ ウインナー

原材料	アレルゲン
鶏肉	鶏肉 豚肉
豚脂	
でん粉	
発酵調味料	
粉あめ	
砂糖	
食塩	
酵母エキス	
香辛料 (パプリカ ペパー オールスパイス ローズマリー)	
水	

⑦ サラダ油

原材料	アレルゲン
食用大豆油	大豆
食用なたね油	

⑧ プロセスチーズ

原材料	アレルゲン
ナチュラルチーズ	乳
乳化剤	
重曹	
水	

平成30年3月7日(水) 学校給食献立表

献立名	配合表	食品名	1人当たり予定可食量(g)	
			小学校	中学校
麦ごはん		精白米	70.00	90.00
		強化米	0.21	0.27
		おおむぎ米粒麦	7.00	9.00
チキンチキンごぼう	①	鶏肉(でん粉付き)	30.00	39.00
		ごぼう	22.00	28.60
		じゃがいもでん粉	2.00	2.60
		なたね油	5.20	6.76
	②	えだまめ	4.00	5.20
		上白糖	1.70	2.21
	③	こいくちしょうゆ	3.50	4.55
		みりん	1.10	1.43
		清酒	1.10	1.43
けんちん汁	④	木綿豆腐	35.00	45.50
	⑤	油揚げ	4.00	5.20
		だいこん	30.00	39.00
		にんじん	10.00	13.00
		乾しいたけ	0.30	0.39
		さといも	12.00	15.60
		こんにゃく	8.00	10.40
		葉ねぎ	5.00	6.50
	③	こいくちしょうゆ	3.00	3.90
		食塩	0.30	0.39
		だしこんぶ	1.60	2.08
	⑥	削り節	2.00	2.60
せとみ		せとみ	30.00	30.00
小魚(中学)		小魚	0.00	5.00
牛乳		普通牛乳	206.00	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 木綿豆腐

原材料	アレルゲン
丸大豆	大豆
凝固剤	
消泡剤	

⑤ 油揚げ

原材料	アレルゲン
大豆	大豆
植物油	
凝固剤	
消泡剤	

⑥ 削り節

原材料	アレルゲン
ウルメ・フシ	さば
サバ・フシ	

平成30年3月8日(木) 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
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
さわらのバジルマヨネーズ焼き	①	さわらのバジルマヨネーズ焼き	40.00	50.00
キャベツのアーモンドサラダ		キャベツ	23.00	29.90
		ブラックマツペもやし	15.00	19.50
		にんじん	5.00	6.50
		スイートコーン	5.00	6.50
		アーモンド	1.00	1.30
		上白糖	1.00	1.30
	②	こいくちしょうゆ	1.50	1.95
		穀物酢	1.50	1.95
	③	サラダ油	0.50	0.65
		食塩	0.20	0.26
		こしょう	0.01	0.01
ビーフシチュー		牛肉	14.00	18.20
		じゃがいも	42.00	54.60
		たまねぎ	35.00	45.50
		にんじん	18.00	23.40
		しめじ	8.00	10.40
		グリーンピース	4.00	5.20
	③	サラダ油	0.50	0.65
		トマト缶詰	15.00	19.50
	④	デミグラスソース	12.00	15.60
		ケチャップ	4.00	5.20
	⑤	ビーフシチュールウ	8.00	10.40
		赤ワイン	1.00	1.30
		ウスターソース	1.00	1.30
	⑥	コンソメ	0.80	1.04
		上白糖	0.60	0.78
		食塩	0.20	0.26
		こしょう	0.02	0.03
いちごゼリー		いちごゼリー	50.00	50.00
牛乳		普通牛乳	206.00	206.00

原材料配合表

① さわらのバジルマヨネーズ焼き	
原材料	アレルゲン
さわら	大豆
マヨネーズ	
(食用植物油脂	
醸造酢	
水飴	
食塩	
粉末状植物性蛋白(大豆)	
増粘多糖類	
香辛料	
酵母エキス	
レモン果汁	
こんにゃく精粉)	
食塩	
コショウ	
バジル	

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 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
ビーフェキス	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	

⑤ ビーフシチュールウ	
原材料	アレルゲン
小麦粉	小麦
食用動物油脂(ラード)	大豆
食塩	
糖類	
(砂糖、ぶどう糖)	
トマトペースト	
オニオン	
脱脂大豆	
ぶどう糖	
ガーリック	
デキストリン	
炭酸Ca	
酵母エキス	
香辛料	
(ペッパー	
コーンパウダー	
米粉	
シナモン	
ローレル)	
カラメル色素	
調味料(核酸)	

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	

平成30年3月9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	0.21	0.27
		おおむぎ米粒麦	7.00	9.00
みそ納豆		糸引き納豆(大豆)	20.00	26.00
		豚肉	12.00	15.60
		葉ねぎ	3.00	3.90
	①	赤みそ	4.80	6.24
		上白糖	1.50	1.95
		みりん	1.40	1.82
	②	こいくちしょうゆ	0.50	0.65
		清酒	0.40	0.52
白菜の和え物		はくさい	25.00	32.50
		ブラックマッペもやし	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
	②	こいくちしょうゆ	1.20	1.56
おでん		鶏肉	12.00	15.60
		だいこん	45.00	58.50
		にんじん	12.00	15.60
		こんにゃく	22.00	28.60
		さといも	25.00	32.50
	③	うずら卵水煮缶詰	20.00	26.00
		竹輪	8.00	10.40
	④	がんもどき	10.00	13.00
		こんぶ	0.70	0.91
	②	こいくちしょうゆ	4.00	5.20
		三温糖	1.00	1.30
		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
	⑤	削り節	1.00	1.30
牛乳		普通牛乳	206.00	206.00

原材料配合表

① 赤みそ

原材料	アレルゲン
大豆	大豆
大麦	
食塩	
米	
酒精	

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	
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 うずら卵水煮缶詰

原材料	アレルゲン
うずら卵	卵
食塩	

④ 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	

⑤ 削り節

原材料	アレルゲン
ウルメ・フシ	さば
サバ・フシ	

平成30年3月12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
春巻き	①	春巻き	50.00	50.00
		なたね油	5.00	5.00
チャブチェ		牛肉	6.00	7.80
		緑豆はるさめ	6.50	8.45
		にんじん	7.00	9.10
		たまねぎ	10.00	13.00
		にら	4.00	5.20
		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
		上白糖	0.50	0.65
		食塩	0.12	0.16
		こしょう	0.01	0.01
わかめスープ	④	木綿豆腐	30.00	39.00
		たまねぎ	20.00	26.00
		にんじん	10.00	13.00
		エリンギ	6.00	7.80
		カットわかめ	0.60	0.78
		チンゲンサイ	6.00	7.80
	⑤	中華だし	1.00	1.30
		食塩	0.15	0.20
		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	2.10	2.73
		ごま	0.70	0.91
	②	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

原材料配合表

① 春巻き	
原材料	アレルゲン
野菜 (たまねぎ キャベツ たけのこ にんじん もやし)	大豆 小麦 鶏肉
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	
粉あめ	
ソルビトール	
乳化剤	
増粘剤(キサンタンガム)	
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 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 鶏肉 豚肉 ごま
デキストリン	
砂糖	
たん白加水分解物	
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 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30年3月13日(火) 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
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
オムレツ	①	オムレツ	50.00	60.00
はなっこりのサラダ		キャベツ	20.00	26.00
		はなっこりー	9.00	11.70
		にんじん	8.00	10.40
		ブラックマツペもやし	10.00	13.00
		上白糖	0.60	0.78
	②	こいくちしょうゆ	1.20	1.56
		穀物酢	1.20	1.56
		食塩	0.15	0.20
		こしょう	0.01	0.01
		オリーブ油	0.50	0.65
コンソメスープ	③	ベーコン	8.00	10.40
		マカロニ(小麦)	3.00	3.90
		たまねぎ	30.00	39.00
		じゃがいも	18.00	23.40
		にんじん	15.00	19.50
		こまつな	12.00	15.60
	②	こいくちしょうゆ	0.50	0.65
	④	うすくちしょうゆ	2.50	3.25
	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
牛乳		普通牛乳	206.00	206.00

原材料配合表

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 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 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30年3月14日(水) 学校給食献立表

献立名	配合表	食品名	1人当たり予定可食量(g)	
			小学校	中学校
麦ごはん		精白米	70.00	90.00
		強化米	0.21	0.27
		おおむぎ米粒麦	7.00	9.00
いわしの梅煮	①	いわしの梅煮	50.00	50.00
アスパラガスのたらこ炒め		アスパラガス	15.00	19.50
		じゃがいも	15.00	19.50
		エリンギ	10.00	13.00
		にんじん	8.00	10.40
		たらこ	4.00	5.20
	②	マーガリン	0.50	0.65
	③	こいくちしょうゆ	1.80	2.34
		食塩	0.10	0.13
		かつお節	0.10	0.13
豆腐とわかめのみそ汁	④	木綿豆腐	30.00	39.00
		たまねぎ	30.00	39.00
		にんじん	10.00	13.00
		えのきたけ	5.00	6.50
	⑤	油揚げ	5.00	6.50
		カットわかめ	0.40	0.52
		葉ねぎ	5.00	6.50
	⑥	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)	⑦	ミックスナッツ	0.00	17.00
牛乳		普通牛乳	206.00	206.00

原材料配合表

① いわしの梅煮	
原材料	アレルゲン
いわし	小麦 大豆
砂糖	
しそ抽出液	
しょうゆ	
本みりん	
梅肉	
でん粉(馬鈴薯)	
食塩	
水	

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 木綿豆腐	
原材料	アレルゲン
丸大豆	大豆
凝固剤	
消泡剤	

⑤ 油揚げ	
原材料	アレルゲン
大豆	大豆
植物油	
凝固剤	
消泡剤	

⑥ 合わせみそ	
原材料	アレルゲン
米	大豆
大豆	
大麦	
食塩	

⑦ ミックスナッツ	
原材料	アレルゲン
アーモンド	落花生 (ピーナッツ) カシューナッツ
落花生	
カシューナッツ	
ガルバンソー	
植物油脂	
食塩	

平成30年3月15日(木) 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
コッペパン		小麦粉	49.50	76.50
		米粉	5.50	8.50
		ショートニング	3.30	5.10
		小麦グルテン	2.75	4.25
		上白糖	2.75	4.25
		脱脂粉乳	2.20	3.40
		生イースト	1.38	2.13
		食塩	0.94	1.45
		イーストフード	0.06	0.09
白身魚のオーロラソースがらめ		ホキ(でん粉付き)	40.00	52.00
		なたね油	4.00	5.20
		ケチャップ	4.40	5.72
		ノンエッグマヨネーズ	2.60	3.38
		ウスターソース	0.18	0.23
		上白糖	0.09	0.12
たことブロッコリーのサラダ		たこ	8.00	10.40
		ブロッコリー	13.00	16.90
		カリフラワー	10.00	13.00
		たまねぎ	8.00	10.40
		赤ピーマン	3.00	3.90
	①	サラダ油	0.60	0.78
		上白糖	0.80	1.04
		穀物酢	1.20	1.56
		食塩	0.20	0.26
	②	こいくちしょうゆ	1.00	1.30
		こしょう	0.01	0.01
パンプキンスープ	③	ベーコン	5.00	6.50
		たまねぎ	30.00	39.00
		にんじん	5.00	6.50
		かぼちゃ	15.00	19.50
		かぼちゃペースト	30.00	39.00
		普通牛乳	30.00	39.00
		生クリーム(乳)	3.00	3.90
		小麦粉	2.00	2.60
	④	コンソメ	1.00	1.30
	⑤	チキンスープ	4.00	5.20
		食塩	0.20	0.26
		こしょう	0.02	0.03
牛乳		普通牛乳	206.00	206.00

原材料配合表

① サラダ油		④ コンソメ	
原材料	アレルギー	原材料	アレルギー
食用大豆油	大豆	食塩	小麦
食用なたね油		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	
② こいくちしょうゆ		粉末しょうゆ	
原材料	アレルギー	砂糖	
脱脂加工大豆	大豆	野菜パウダー	
小麦	小麦	(玉ねぎ、トマトにんじん)	
食塩		チキンエキスパウダー	
アミノ酸液		チキンパウダー	
砂糖		香辛料	
調味料(アミノ酸等)		ポークエキスパウダー	
カラメル色素		酵母エキス	
甘味料		調味料(アミノ酸等)	
(甘草・ステビア)		カラメル色素	
ビタミンB1		酸味料	
③ ベーコン		⑤ チキンスープ	
原材料	アレルギー	原材料	アレルギー
豚ばら肉	豚肉	鶏ガラ	鶏肉
粉末水あめ		玉ねぎ	
食塩		水	

平成30年3月16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	0.21	0.27
		おおむぎ米粒麦	7.00	9.00
大根葉のふりかけ		だいこん葉	10.00	13.00
		にんじん	5.00	6.50
		しらす干し	2.50	3.25
		食塩	0.10	0.13
		清酒	0.10	0.13
		みりん	0.50	0.65
	①	こいくちしょうゆ	0.25	0.33
		ごま	0.80	1.04
	②	ごま油	0.40	0.52
さばのみそ煮	③	さばのみそ煮	40.00	50.00
カレー肉じゃが		豚肉	12.00	15.60
		じゃがいも	60.00	78.00
		たまねぎ	35.00	45.50
		にんじん	15.00	19.50
		竹輪	10.00	13.00
		しらたき	20.00	26.00
		さやいんげん	8.00	10.40
	④	サラダ油	0.50	0.65
		三温糖	2.20	2.86
		食塩	0.10	0.13
		みりん	0.80	1.04
		和風だし	0.30	0.39
	①	こいくちしょうゆ	5.00	6.50
		清酒	1.50	1.95
		カレー粉	0.30	0.39
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 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 さばのみそ煮

原材料	アレルゲン
さば (まさば、ごまさば)	さば 大豆
砂糖	
みそ	
本みりん	
米粉	
水	

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	

平成30年3月19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
ごはん		精白米	77.00	99.00
		強化米	0.23	0.30
秋吉台高原牛きん びらコロッケ	①	秋吉台高原牛きんびらコロッケ	50.00	60.00
		なたね油	5.00	6.00
はなっこりーとし らすのおひたし		はなっこりー	15.00	19.50
		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	0.80	1.04
	②	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
	④	削り節	0.10	0.13
のりのみそ汁	⑤	木綿豆腐	30.00	39.00
		のり	0.70	0.91
		乾しいたけ	0.20	0.26
		はくさい	30.00	39.00
		にんじん	10.00	13.00
		葉ねぎ	5.00	6.50
	⑥	合わせみそ	11.00	14.30
		だしこんぶ	0.10	0.13
	④	削り節	2.00	2.60
みかんゼリー		みかんゼリー	40.00	40.00
牛乳		普通牛乳	206.00	206.00

原材料配合表

① 秋吉台高原牛きんびらコロッケ

原材料	アレルゲン
野菜 (じゃがいも ごぼう 人参)	小麦 牛肉 大豆
パン粉	
ミックス粉	
水	
牛肉	
醤油	
砂糖	
みりん	
お酒	
塩	
コショウ	
香辛料(ナツメグ)	
酒精	

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
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 削り節

原材料	アレルゲン
ウルメ・フシ	さば
サバ・フシ	

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 合わせみそ

原材料	アレルゲン
米	大豆
大豆	
塩	
麴	

平成30年3月20日(火) 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
ハンバーガー 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
		ハンバーグ	50.00	50.00
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
	②	デミグラスソース	12.00	12.00
		ウスターソース	1.20	1.20
		ケチャップ	3.60	3.60
目玉焼き		上白糖	1.20	1.20
		鶏卵	50.00	50.00
	③	ベーコン	3.00	3.00
ゆで野菜		パセリ	0.01	0.01
		キャベツ	25.00	32.50
スライスチーズ(中学)		にんじん	5.00	6.50
	④	スライスチーズ	0.00	20.00
ミネストローネ		豚肉	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
		オリーブ油	0.50	0.65
		トマト	10.00	13.00
		赤ワイン	0.70	0.91
	⑤	チキンスープ	4.20	5.46
	⑥	コンソメ	1.00	1.30
	⑦	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
牛乳		普通牛乳	206.00	206.00

原材料配合表

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C a	
着色料	
焼成C a	
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 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 スライスチーズ	
原材料	アレルゲン
ナチュラルチーズ	乳
乳化剤	
重曹	
水	
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	
ボーケエキスパウダー	
酵母エキス	
調味料(アミノ酸等)	
カラメル色素	
酸味料	

⑦ 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B 1	
甘味料 (甘草・ステビア)	

平成30年3月22日(木) 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
焼売	①	焼売	18.00	36.00
もやしの中華和え		ブラックマッペもやし	22.00	28.60
		だいこん	12.00	15.60
		にんじん	8.00	10.40
		スイートコーン	6.00	7.80
		上白糖	0.80	1.04
		穀物酢	1.50	1.95
		食塩	0.13	0.17
	②	こいくちしょうゆ	1.40	1.82
		ごま	0.30	0.39
	③	ごま油	1.00	1.30
麻婆豆腐	④	木綿豆腐	80.00	104.00
		豚肉	20.00	26.00
		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
		たけのこ水煮缶詰	10.00	13.00
		たまねぎ	40.00	52.00
		にんじん	15.00	19.50
		根深ねぎ	6.00	7.80
	⑤	赤みそ	6.00	7.80
	③	ごま油	0.50	0.65
	②	こいくちしょうゆ	3.50	4.55
	⑥	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
	⑦	コチュジャン	0.10	0.13
		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	1.20	1.56
	③	ごま油	0.80	1.04
牛乳		普通牛乳	206.00	206.00

原材料配合表

① 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	
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 赤みそ	
原材料	アレルゲン
大豆	大豆
大麦	
食塩	
米	
酒精	

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 コチュジャン	
原材料	アレルゲン
米みそ	大豆
水あめ	
麦芽エキス	
米こうじ調味料	
唐辛子	
砂糖	
食塩	
酵母エキス	

平成30年3月23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
減わかめごはん		精白米	70.00	90.00
		強化米	0.18	0.24
		わかめごはんの素	1.50	1.93
五目うどん	①	うどん	55.00	71.50
		鶏肉	10.00	13.00
		かまぼこ	8.00	10.40
	②	油揚げ	6.00	7.80
		たまねぎ	20.00	26.00
		にんじん	10.00	13.00
		葉ねぎ	5.00	6.50
		乾しいたけ	0.30	0.39
	③	こいくちしょうゆ	4.50	5.85
		食塩	0.30	0.39
		清酒	0.80	1.04
		だしこんぶ	1.00	1.30
	④	削り節	2.00	2.60
白身魚の香味天ぷら	⑤	白身魚の香味天ぷら	45.00	58.50
		なたね油	4.50	5.85
れんこんの梅肉和え		れんこん	40.00	52.00
		ごま	0.50	0.65
		穀物酢	0.60	0.78
		上白糖	0.40	0.52
	⑥	うすくちしょうゆ	1.00	1.30
		食塩	0.10	0.13
		みりん	0.80	1.04
		梅干し	0.80	1.04
		だしこんぶ	0.10	0.13
	④	削り節	0.10	0.13
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 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 削り節

原材料	アレルゲン
ウルメ・フシ	さば
サバ・フシ	

⑤ 白身魚の香味天ぷら

原材料	アレルゲン
ホキ	小麦
小麦粉	
とうもろこし澱粉	
揚げ油 (菜種、大豆)	
米粉	
炭酸カルシウム	
青のり	
膨張剤	
食塩	
コショウ	
水	
着色料(ビタミンB2)	

⑥ 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30年3月26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
鶏肉のピーナッツ 焼き		鶏肉	60.00	60.00
		清酒	1.50	1.50
		上白糖	2.50	2.50
	①	こいくちしょうゆ	2.00	2.00
	②	合わせみそ	3.50	3.50
		みりん	1.50	1.50
		しょうが	0.80	0.80
		根深ねぎ	5.00	5.00
		らっかせい(ピーナッツ)	8.00	8.00
ほうれんそうの和 え物		ほうれんそう	22.00	28.60
		はくさい	15.00	19.50
		にんじん	8.00	10.40
		三温糖	1.00	1.30
		食塩	0.10	0.13
	①	こいくちしょうゆ	1.30	1.69
豆腐のすまし汁	③	木綿豆腐	20.00	26.00
		たまねぎ	30.00	39.00
		にんじん	8.00	10.40
		えのきたけ	8.00	10.40
		葉ねぎ	5.00	6.50
	④	油揚げ	4.00	5.20
		カットわかめ	0.30	0.39
		清酒	0.80	1.04
		みりん	0.80	1.04
	⑤	うすくちしょうゆ	1.00	1.30
	①	こいくちしょうゆ	0.50	0.65
		食塩	0.20	0.26
		だしこんぶ	1.00	1.30
	⑥	削り節	2.00	2.60
パンケーキ	⑦	パンケーキ	28.00	28.00
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 合わせみそ

原材料	アレルゲン
米	大豆
大豆	
大麦	
食塩	

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
植物油	
凝固剤	
消泡剤	

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 削り節

原材料	アレルゲン
ウルメ・フシ	さば
サバ・フシ	

⑦ パンケーキ

原材料	アレルゲン
小麦粉	小麦
糖類 (砂糖、果糖)	卵 乳
鶏卵	大豆
バター	
植物油	
コーンシロップ	
食塩	
メープルシュガーパウダー	
ベーキングパウダー	
増粘剤(加工でん粉)	
乳化剤	
カゼインナトリウム	
香料	
水	