

# 平成30年4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30年4月9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
たけのこごはん		精白米	70.00	90.00
		強化米	0.23	0.30
		たけのこ水煮缶詰	16.00	20.80
		鶏肉	6.00	7.80
	①	油揚げ	7.00	9.10
		こんにゃく	4.00	5.20
		にんじん	3.00	3.90
		上白糖	0.65	0.85
		食塩	0.35	0.46
	②	こいくちしょうゆ	3.00	3.90
	③	うすくちしょうゆ	1.20	1.56
		清酒	1.20	1.56
		みりん	1.60	2.08
		和風だし	0.10	0.13
豆腐バーグのみぞれがけ	④	豆腐ハンバーグ	50.00	60.00
		だいこん	20.00	24.00
		上白糖	0.10	0.12
	②	こいくちしょうゆ	2.00	2.40
きのこのみそ汁	⑤	木綿豆腐	30.00	39.00
		たまねぎ	25.00	32.50
		にんじん	5.00	6.50
		乾しいたけ	0.30	0.39
		しめじ	7.00	9.10
		まいたけ	7.00	9.10
		なめこ	4.00	5.20
		えのきたけ	5.00	6.50
		根深ねぎ	5.00	6.50
		だしこんぶ	1.00	1.30
	⑥	削り節	2.00	2.60
	⑦	合わせみそ	11.00	14.30
	はっさく		はっさく	45.00
牛乳		普通牛乳	206.00	206.00

原材料配合表

① 油揚げ

原材料	アレルギー
大豆	大豆
植物油	
凝固剤	
消泡剤	

② こいくちしょうゆ

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

③ 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)	

④ 豆腐ハンバーグ

原材料	アレルギー
鶏肉	鶏肉
豆腐	大豆
玉ねぎ	豚肉
粉末状大豆たん白	
でん粉(タピオカ澱粉 馬鈴薯澱粉)	
豚脂	
粒状大豆たん白	
植物油(なたね油、パーム油)	
発酵調味料	
しょうゆ	
砂糖	
食塩	
香辛料(ブラックペパー ナツメグ ガーリック)	

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 削り節

原材料	アレルギー
ウルメ・フシ	さば
サバ・フシ	

⑦ 合わせみそ

原材料	アレルギー
米	大豆
大豆	
大麦	
食塩	

平成30年4月10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
フィッシュアンドチップス		たら(でん粉付き)	30.00	39.00
	①	ナチュラルカットポテト	35.00	45.50
		なたね油	6.50	8.45
		パセリ	0.03	0.04
コールスロー		食塩	0.30	0.39
		キャベツ	24.00	31.20
		にんじん	6.00	7.80
		スイートコーン	6.00	7.80
	②	ハム	5.00	6.50
		ノンエッグマヨネーズ	7.00	9.10
		穀物酢	0.80	1.04
		上白糖	0.50	0.65
		食塩	0.03	0.04
		こしょう	0.01	0.01
ミネストローネ		豚肉	4.00	5.20
		じゃがいも	20.00	26.00
		ブロッコリー	20.00	26.00
		たまねぎ	20.00	26.00
		にんじん	5.00	6.50
		セロリー	2.00	2.60
		マカロニ(小麦)	4.00	5.20
	③	ミックスビーンズ水煮	12.00	15.60
		トマト缶詰	10.00	13.00
		サラダ油	0.40	0.52
	④	チキンスープ	5.00	6.50
	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

原材料配合表

① ナチュラルカットポテト

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 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 ミックスビーンズ水煮

原材料	アレルゲン
大豆	大豆
大福豆	
金時豆	

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30年4月11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	
さわらの中華風味漬焼き	①	さわらの中華風味漬け	40.00	50.00	
小松菜の中華和え		ごまつな	18.00	23.40	
		ブラックマッペもやし	15.00	19.50	
		にんじん	4.00	5.20	
		ほしひじき	0.30	0.39	
		② 油揚げ	3.00	3.90	
		③ こいくちしょうゆ	0.20	0.26	
		上白糖	0.20	0.26	
		④ ごま油	1.00	1.30	
		③ こいくちしょうゆ	1.80	2.34	
		上白糖	0.80	1.04	
		ごま	1.20	1.56	
		すりごま	1.00	1.30	
	春雨スープ	⑤	木綿豆腐	30.00	39.00
		緑豆はるさめ	5.00	6.50	
		たまねぎ	20.00	26.00	
		にんじん	7.00	9.10	
		キャベツ	16.00	20.80	
		乾しいたけ	0.60	0.78	
		スイートコーン	7.00	9.10	
		食塩	0.10	0.13	
		⑥ 中華だし	1.00	1.30	
		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	
		清酒	0.50	0.65	
		こしょう	0.02	0.03	
		④ ごま油	0.70	0.91	
ハニーピーナッツ(中学)		⑧	ハニーピーナッツ	0.00	13.00
牛乳			普通牛乳	206.00	206.00

原材料配合表

① さわらの中華風味漬け

原材料	アレルゲン
サワラ	小麦
醤油	大豆
酢	ごま
オイスターソース	
ごま油	
長ねぎ	

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 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	
乳酸発酵酵母トクナール	
乳酸発酵トクナール	
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 ハニーピーナッツ

原材料	アレルゲン
落花生	落花生
砂糖	(ピーナッツ)
はちみつ	
でん粉分解物	
食塩	
植物油脂	
トレハロース	
乳化剤 (シヨ糖脂肪酸エステル)	

平成30年4月12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	
ツナサンド コッペパン (よこわり)		小麦粉	49.50	76.50	
		米粉	5.50	8.50	
		ショートニング	3.30	5.10	
		小麦グルテン	2.75	4.25	
		上白糖	2.75	4.25	
		脱脂粉乳	2.20	3.40	
		生イースト	1.38	2.13	
		食塩	0.94	1.45	
		イーストフード	0.06	0.09	
		まぐる水煮	15.00	19.50	
ツナサラダ		キャベツ	18.00	23.40	
		にんじん	5.00	6.50	
		スイートコーン	5.00	6.50	
		ノンエッグマヨネーズ	7.00	9.10	
		食塩	0.10	0.13	
		こしょう	0.02	0.03	
	かぼちゃコロッケ	①	かぼちゃコロッケ	40.00	60.00
			なたね油	4.00	6.00
	春キャベツのポトフ		鶏肉	7.00	9.10
			キャベツ	35.00	45.50
		じゃがいも	30.00	39.00	
		ブロッコリー	16.00	20.80	
		にんじん	10.00	13.00	
		たまねぎ	15.00	19.50	
		アスパラガス	5.00	6.50	
		② チキンスープ	5.00	6.50	
		③ コンソメ	1.00	1.30	
		④ 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		
牛乳		普通牛乳	206.00	206.00	

原材料配合表

① かぼちゃコロッケ

原材料	アレルゲン
南瓜	大豆
砂糖	小麦
発酵調味料	
食塩	
醤油	
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)	
水	

② チキンスープ

原材料	アレルゲン
鶏ガラ	鶏肉
玉ねぎ	
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 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30年4月13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	0.21	0.27
		わかめごはんの素	1.50	1.95
カレーうどん	①	うどん	55.00	71.50
		豚肉	8.00	10.40
		食塩	0.03	0.04
		かまぼこ	10.00	13.00
	②	油揚げ	10.00	13.00
		たまねぎ	30.00	39.00
		にんじん	8.00	10.40
		葉ねぎ	5.00	6.50
		にんにく	0.10	0.13
		しょうが	0.10	0.13
	③	アップルピューレ	7.00	9.10
		ウスターソース	2.40	3.12
		ケチャップ	3.20	4.16
		オイスターソース	1.00	1.30
		サラダ油	0.50	0.65
		赤ワイン	0.80	1.04
		カレー粉	0.40	0.52
		小麦粉	3.00	3.90
		みりん	0.50	0.65
	④	こいくちしょうゆ	2.80	3.64
		和風だし	0.50	0.65
食塩		0.30	0.39	
ウインナー	⑤	ウインナー	40.00	60.00
キャベツのゆかり和え		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
		ゆかり	0.80	1.04
	④	こいくちしょうゆ	0.60	0.78
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 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	

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 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	

平成30年4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	
トンチキレモン	①	豚肉(でん粉付き)	20.00	26.00	
	②	鶏肉(でん粉付き)	25.00	32.50	
		なたね油	4.50	5.85	
		しょうが	0.30	0.39	
		レモン果汁	0.90	1.17	
		上白糖	1.10	1.43	
		清酒	0.50	0.65	
		③ こいくちしょうゆ	0.55	0.72	
		オイスターソース	0.40	0.52	
		ケチャップ	0.70	0.91	
		④ お好み焼きソース	0.70	0.91	
		穀物酢	0.36	0.47	
	切干しだいごんの ごま炒め		切干しだいごん	7.00	9.10
			キャベツ	15.00	19.50
		にんじん	5.00	6.50	
		しらす干し	2.00	2.60	
		ごま	1.80	2.34	
		上白糖	0.80	1.04	
		みりん	0.30	0.39	
		③ こいくちしょうゆ	2.00	2.60	
じゃがいものみそ 汁		じゃがいも	32.00	41.60	
	⑤	木綿豆腐	30.00	39.00	
		たまねぎ	20.00	26.00	
		しめじ	10.00	13.00	
		にんじん	6.00	7.80	
	⑥	油揚げ	5.00	6.50	
		葉ねぎ	5.00	6.50	
	⑦	合わせみそ	11.00	14.30	
		だしiriこ	2.00	2.60	
		だしこんぶ	1.50	1.95	
牛乳		普通牛乳	206.00	206.00	

原材料配合表

① 豚肉(でん粉付き)

原材料	アレルゲン
豚肉(ロース)	豚肉
澱粉(コーンスターチ)	小麦
小麦粉	大豆
食塩	
こしょう	
粉末醤油	
粉末水飴	
生姜	
砂糖	
ぶどう糖	

② 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)	

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 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	

⑤ 木綿豆腐

原材料	アレルゲン
丸大豆	大豆
凝固剤	
消泡剤	

⑥ 油揚げ

原材料	アレルゲン
大豆	大豆
植物油	
凝固剤	
消泡剤	

⑦ 合わせみそ

原材料	アレルゲン
米	大豆
大豆	
大麦	
食塩	

平成30年4月17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
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
	ペンネのトマト煮		ペンネ(小麦)	10.00
		豚肉	7.00	9.10
		食塩	0.10	0.13
		じゃがいも	35.00	45.50
		たまねぎ	40.00	52.00
		にんじん	12.00	15.60
		グリーンピース	5.00	6.50
		マッシュルーム	7.00	9.10
		サラダ油	0.30	0.39
		② デミグラスソース	3.00	3.90
		ケチャップ	6.00	7.80
		③ トマトソース	0.60	0.78
		④ コンソメ	1.00	1.30
		上白糖	0.80	1.04
		食塩	0.20	0.26
	こしょう	0.01	0.01	
レモンサラダ		キャベツ	20.00	26.00
		ブロッコリー	15.00	19.50
		にんじん	6.00	7.80
		スイートコーン	5.00	6.50
		レモン果汁	1.00	1.30
		上白糖	1.00	1.30
		食塩	0.20	0.26
		穀物酢	1.00	1.30
		こしょう	0.01	0.01
アーモンドといりこのあまがらめ		かたくちいわし	5.00	6.50
		アーモンド	4.00	5.20
		サラダ油	0.50	0.65
		上白糖	1.00	1.30
		⑤ こいくちしょうゆ	0.20	0.26
	ごま	0.80	1.04	
牛乳		普通牛乳	206.00	206.00

原材料配合表

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 デミグラスソース

原材料	アレルゲン
小麦粉	小麦
牛脂豚脂混合油	ゼラチン
トマトペースト	大豆
砂糖	豚肉
食塩	牛肉
ゼラチン	鶏肉
しょうがペースト	
オニオンパウダー	
ガーリックパウダー	
調味油	
香辛料	
野菜エキス	
香味油	
ポークエキス	
玉ねぎエキス	
酵母エキス加工品	
ビーフエキス	
カラメル色素	
調味料(アミノ酸等)	
酸味料	
香料	

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	
ポークエキスパウダー	
酵母エキス	
調味料(アミノ酸等)	
カラメル色素	
酸味料	

⑤ こいくちしょうゆ

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

平成30年4月18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
鮭わかめごはん		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
	①	紅鮭わかめごはんの素	1.90	2.47
鶏と野菜の焼きつくね	②	鶏と野菜の焼きつくね	50.00	50.00
菜の花のごま和え		菜の花	15.00	19.50
		ブラックマッペもやし	12.00	15.60
		キャベツ	10.00	13.00
		にんじん	5.00	6.50
	③	油揚げ	5.00	6.50
		ごま	1.20	1.56
		すりごま	0.70	0.91
		上白糖	1.00	1.30
	④	こいくちしょうゆ	2.00	2.60
	紅白お祝いすまし汁	⑤	すり身ボール	10.00
⑥		白玉もち	28.00	36.40
		白玉もち(赤)	8.00	10.40
		なると	8.00	10.40
⑦		木綿豆腐	25.00	32.50
		たまねぎ	20.00	26.00
		にんじん	7.00	9.10
		葉ねぎ	5.00	6.50
		だしこんぶ	1.20	1.56
		食塩	0.20	0.26
⑧		うすくちしょうゆ	2.00	2.60
④		こいくちしょうゆ	0.50	0.65
お祝いゼリー			お祝いゼリー	50.00
牛乳		普通牛乳	206.00	206.00

原材料配合表

① 紅鮭わかめごはんの素

原材料	アレルゲン
紅鮭	さけ
わかめ	
食塩	
砂糖	
酵母エキス	
酸化防止剤(ビタミンE)	

② 鶏と野菜の焼きつくね

原材料	アレルゲン
鶏肉	鶏肉 大豆 小麦
野菜(たまねぎ にんじん れんこん ねぎ)	
砂糖	
しょうゆ	
水あめ	
たん白加水分解物	
チキンエキス	
調整水	
パン粉	
粉末状植物性たん白	
植物油脂	
粒状植物性たん白	
発酵調味料	
食塩	
加工デンプン	
増粘剤(加工デンプン キサンタンガム)	
重曹	
カラメル色素	
ピロリン酸第二鉄	

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 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	

⑤ すり身ボール

原材料	アレルゲン
たらしり身	小麦
イトヨリすり身	
小麦でん粉	
砂糖	
食塩	
みりん風調味料	
水	

⑥ 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)	

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 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4月19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
	夏みかんジャム		夏みかんジャム	15.00
はなっこりーのペロンチーノ		スパゲッティ(小麦)	25.00	32.50
	①	ベーコン	8.00	10.40
		にんにく	0.50	0.65
		はなっこりー	15.00	19.50
		にんじん	12.00	15.60
		たまねぎ	30.00	39.00
		エリンギ	8.00	10.40
		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
	オムレツ	④	オムレツ	50.00
ポパイサラダ		ほうれんそう	13.00	16.90
		ブラックマッペもやし	15.00	19.50
		キャベツ	12.00	15.60
		にんじん	5.00	6.50
		スイートコーン	3.00	3.90
		ごま	0.50	0.65
	⑤	ごま油	0.60	0.78
	③	こいくちしょうゆ	2.00	2.60
		穀物酢	1.50	1.95
		上白糖	1.00	1.30
牛乳		普通牛乳	206.00	206.00

原材料配合表

① ベーコン

原材料	アレルゲン
豚ばら肉	豚肉
食塩	
砂糖	
水	

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	
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 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)	

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

平成30年4月20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
スタミナ丼 麦ごはん		精白米	70.00	90.00
		強化米	0.21	0.27
スタミナ丼の具		おおむぎ米粒麦	7.00	9.00
		牛肉	18.00	23.40
		食塩	0.10	0.13
		清酒	0.20	0.26
		たまねぎ	20.00	26.00
		にんじん	10.00	13.00
		ブラックマッペもやし	10.00	13.00
		にら	5.00	6.50
		ごま	1.00	1.30
		にんにく	0.30	0.39
		しょうが	0.30	0.39
		① ごま油	1.00	1.30
		清酒	1.30	1.69
		三温糖	2.25	2.93
		食塩	0.20	0.26
		② こいくちしょうゆ	2.25	2.93
		みりん	2.00	2.60
		③ コチュジャン	0.10	0.13
		こしょう	0.01	0.01
	餃子	④	餃子	18.00
もずくと卵のスー プ		もずく	22.00	28.60
		⑤ 木綿豆腐	30.00	39.00
		鶏卵	25.00	32.50
		にんじん	5.00	6.50
		たまねぎ	15.00	19.50
		葉ねぎ	5.00	6.50
		⑥ 中華だし	0.80	1.04
		② こいくちしょうゆ	2.00	2.60
		清酒	1.00	1.30
		じゃがいもでん粉	1.00	1.30
		食塩	0.10	0.13
	こしょう	0.01	0.01	
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

原材料配合表

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 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	

④ 餃子

原材料	アレルゲン
豚肉	小麦
キャベツ	大豆
玉ねぎ	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	

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	

平成30年4月23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	
たらのカレーあんかけ		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	10.00	10.00	
		にんじん	4.00	4.00	
		しめじ	3.00	3.00	
	①	えだまめ	4.00	4.00	
		上白糖	1.50	1.50	
		穀物酢	0.80	0.80	
	②	こいくちしょうゆ	2.50	2.50	
		みりん	1.60	1.60	
		カレー粉	0.50	0.50	
	じゃがいもでん粉	0.40	0.40		
もやしの塩昆布和え		ブラックマップもやし	17.00	22.10	
		はくさい	12.00	15.60	
		ブロッコリー	10.00	13.00	
		にんじん	8.00	10.40	
	③	塩昆布	1.50	1.95	
④	ごま油	0.30	0.39		
豚じゃが		豚肉	20.00	26.00	
		食塩	0.10	0.13	
		清酒	0.10	0.13	
		じゃがいも	52.00	67.60	
		たまねぎ	40.00	52.00	
		しらたき	20.00	26.00	
		にんじん	10.00	13.00	
		さやいんげん	10.00	13.00	
		竹輪	8.00	10.40	
		サラダ油	0.50	0.65	
		三温糖	1.90	2.47	
		食塩	0.20	0.26	
		和風だし	0.30	0.39	
	②	こいくちしょうゆ	5.00	6.50	
		清酒	1.30	1.69	
	牛乳		普通牛乳	206.00	206.00

原材料配合表

① えだまめ

原材料	アレルゲン
えだまめ	大豆
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 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)	

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

平成30年4月24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
パンーニ コッペパン (よこわり)		小麦粉	49.50	76.50
		米粉	5.50	8.50
		ショートニング	3.30	5.10
		小麦グルテン	2.75	4.25
		上白糖	2.75	4.25
		脱脂粉乳	2.20	3.40
		生イースト	1.38	2.13
		食塩	0.94	1.45
		イーストフード	0.06	0.09
	パンーニの具		キャベツ	18.00
		きゅうり	8.00	10.40
		トマト	10.00	13.00
		① ハム	12.00	15.60
		オリーブ油	0.20	0.26
		上白糖	1.20	1.56
		食塩	0.30	0.39
		穀物酢	1.50	1.95
		こしょう	0.03	0.04
		② うすくちしょうゆ	0.20	0.26
スライスチーズ		③ スライスチーズ	20.00	20.00
サーモンフライ		④ サーモンフライ	40.00	50.00
		なたね油	4.00	5.00
コーンポタージュ		たまねぎ	30.00	39.00
		にんじん	8.00	10.40
		じゃがいも	28.00	36.40
		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	7.00	9.10
		普通牛乳	30.00	39.00
		生クリーム(乳)	3.00	3.90
		⑥ 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

原材料配合表

① 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	

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 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	

④ サーモンフライ

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

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	

平成30年4月25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
さばの照り焼き	①	さばの照り焼き	40.00	60.00
骨太和え		しらす干し	3.00	3.90
		海藻ミックス	1.00	1.30
		キャベツ	18.00	23.40
		こまつな	8.00	10.40
		にんじん	8.00	10.40
		ごま	1.60	2.08
		上白糖	0.80	1.04
		穀物酢	0.80	1.04
		② こいくちしょうゆ	1.50	1.95
	けんちょう		鶏肉	6.00
③		木綿豆腐	65.00	84.50
④		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
⑤		ごま油	0.50	0.65
		みりん	1.20	1.56
		清酒	1.00	1.30
		食塩	0.13	0.17
		上白糖	0.50	0.65
②		こいくちしょうゆ	3.50	4.55
		だしこんぶ	0.40	0.52
⑥		削り節	1.00	1.30
牛乳			普通牛乳	206.00

原材料配合表

① さばの照り焼き

原材料	アレルゲン
サバ	さば
みりん風調味料	小麦
醤油	大豆
砂糖	
アンチョビ(カタクチイワシ)	
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
植物油	
凝固剤	
消泡剤	

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 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4月26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
	鶏肉のハーブ焼き	①	鶏肉のハーブ焼き	40.00
春野菜のクリームシチュー		たまねぎ	25.00	32.50
		キャベツ	30.00	39.00
		じゃがいも	35.00	45.50
		にんじん	8.00	10.40
		ブロッコリー	8.00	10.40
		小麦粉	4.00	5.20
		普通牛乳	30.00	39.00
		生クリーム(乳)	3.00	3.90
		② コンソメ	1.00	1.30
		食塩	0.20	0.26
	こしょう	0.03	0.04	
フルーツ白玉		みかん缶詰	15.00	19.50
		③ もも缶詰	15.00	19.50
		パインアップル缶詰	15.00	19.50
		いちご	10.00	13.00
		④ 白玉もち	15.00	19.50
牛乳		普通牛乳	206.00	206.00

原材料配合表

① 鶏肉のハーブ焼き

原材料	アレルゲン
若鶏肉(もも)	鶏肉
しょうゆ	大豆
液糖	
酢	
みりん	
砂糖	
増粘剤	
カラメル色素	
増粘剤(加工でんぷん)	
オレガノ	
バジル	
食塩	
こしょう	

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 もも缶詰

原材料	アレルゲン
黄桃	もも
砂糖	
水	
クエン酸	

④ 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)	

平成30年4月27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	
高菜ごはん		精白米	70.00	90.00	
		強化米	0.23	0.30	
		高菜漬け	12.00	15.60	
	①	ベーコン	10.00	13.00	
		しらす干し	3.00	3.90	
		ごま	0.80	1.04	
	②	ごま油	0.30	0.39	
		清酒	0.40	0.52	
		みりん	0.50	0.65	
		食塩	0.03	0.04	
	③	こいくちしょうゆ	0.50	0.65	
	いか天ぷら	④	いか天ぷら	40.00	50.00
			なたね油	4.00	5.00
たまねぎのみそ汁	⑤	木綿豆腐	30.00	39.00	
		たまねぎ	18.00	23.40	
		キャベツ	15.00	19.50	
		にんじん	8.00	10.40	
		ブラックマッペもやし	12.00	15.60	
	⑥	油揚げ	5.00	6.50	
		カットわかめ	0.20	0.26	
		葉ねぎ	5.00	6.50	
		だしiriこ	2.00	2.60	
		だしこんぶ	0.10	0.13	
	⑦	合わせみそ	11.00	14.30	
清見オレンジ		清見オレンジ	48.00	48.00	
牛乳		普通牛乳	206.00	206.00	

原材料配合表

① ベーコン

原材料	アレルギー
豚ばら肉	豚肉
食塩	
砂糖	
水	

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 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 いか天ぷら

原材料	アレルギー
いか	小麦
小麦粉	いか
揚げ油(パーム油)	
でん粉	
食塩	
亜鉛含有酵母	
加工でん粉	
炭酸Ca	
ベーキングパウダー	
ピロリン酸鉄	
水	

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 油揚げ

原材料	アレルギー
大豆	大豆
植物油	
凝固剤	
消泡剤	

⑦ 合わせみそ

原材料	アレルギー
米	大豆
大豆	
大麦	
食塩	