

# 平成30年度 5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5月1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
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
さわらの西京焼き きゅうりとたこの 酢の物	①	さわらの西京焼き	40.00	50.00
		きゅうり	18.00	23.40
		キャベツ	20.00	26.00
		たこ	10.00	13.00
		カットわかめ	0.50	0.65
		穀物酢	2.10	2.73
	②	こいくちしょうゆ	1.60	2.08
		上白糖	1.00	1.30
生揚げのみそ汁	③	生揚げ	35.00	45.50
		にんじん	10.00	13.00
		たまねぎ	30.00	39.00
		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	
アーモンド		アーモンド	10.00	10.00
牛乳		普通牛乳	206.00	206.00

原材料配合表

① さわらの西京焼き

原材料	アレルゲン
サワラ	大豆
米味噌	
砂糖	
みりん風調味料	

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 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	

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30年5月2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
春野菜のカレーライス 麦ごはん		精白米	70.00	90.00
		強化米	0.21	0.27
----- 春野菜のカレー		おおむぎ米粒麦	7.00	9.00
		鶏肉	18.00	23.40
		ひよこまめ	8.00	10.40
		たまねぎ	35.00	45.50
		にんじん	15.00	19.50
		じゃがいも	30.00	39.00
		アスパラガス	10.00	13.00
		キャベツ	15.00	19.50
		にんにく	0.30	0.39
		しょうが	0.30	0.39
		① アップルピューレ	5.00	6.50
		ケチャップ	3.60	4.68
		② マーガリン	3.00	3.90
		ウスターソース	2.50	3.25
		赤ワイン	1.50	1.95
		③ 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
		④ 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	⑤	ウインナー	20.00	30.00
スナックえんどう のサラダ		スナックエンドウ	13.00	16.90
		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	10.00	13.00
	⑥	ごまドレッシング	6.00	7.80
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
豚肉	豚肉
食塩(海水)	
砂糖 (サトウキビ・甜菜)	
香辛料 (白コショウ・オニオン ・ガーリック)	

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	

平成30年5月7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
かつおのごま醤油煮	①	かつおのごま醤油煮	50.00	50.00
菜の花のおひたし		菜の花	13.00	16.90
		キャベツ	15.00	19.50
		ブラックマッペもやし	10.00	13.00
		にんじん	8.00	10.40
	②	油揚げ	3.00	3.90
	③	こいくちしょうゆ	2.40	3.12
		上白糖	1.00	1.30
	④	削り節	0.10	0.13
		だしこんぶ	0.10	0.13
豚汁		豚肉	10.00	13.00
	⑤	木綿豆腐	20.00	26.00
		だいこん	15.00	19.50
		にんじん	10.00	13.00
		ごぼう	8.00	10.40
		里いも	20.00	26.00
		こんにゃく	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	1.00	1.30
	④	削り節	2.00	2.60
かしわもち	⑦	かしわもち	30.00	30.00
牛乳		普通牛乳	206.00	206.00

原材料配合表

① かつおのごま醤油煮

原材料	アレルゲン
かつお	小麦
醤油	大豆
砂糖	ごま
酒	
生姜	
食塩	
すり胡麻	
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 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	
大麦	
食塩	

⑦ かしわもち

原材料	アレルゲン
粒あん	大豆
うるち粉	
砂糖	
食塩	
加工でんぷん	
甘味料(ソルビトール)	
トレハロース	
ソルビトール	
乳化剤	
酸素	
水	

平成30年5月8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	10.00
卵とチーズのオープン焼き	①	卵とチーズのオープン焼き	45.00	45.00
ささみサラダ	②	鶏肉(加工品)	8.00	10.40
		にんじん	8.00	10.40
		ブラックマッペもやし	15.00	19.50
		キャベツ	12.00	15.60
		ほうれんそう	6.00	7.80
	③	ごま油	0.50	0.65
		上白糖	1.20	1.56
		穀物酢	1.60	2.08
	④	こいくちしょうゆ	2.00	2.60
		ごま	0.80	1.04
ポテトスープ	⑤	ベーコン	5.00	6.50
		じゃがいも	40.00	52.00
		たまねぎ	30.00	39.00
		にんじん	12.00	15.60
		葉ねぎ	5.00	6.50
	⑥	チキンスープ	6.00	7.80
	⑦	コンソメ	1.00	1.30
	④	こいくちしょうゆ	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 卵とチーズのオープン焼き

原材料	アレルゲン
たまねぎ	卵
鶏卵	乳
じゃがいも	大豆
ほうれんそう	小麦
プロセスチーズ	鶏肉
植物油	豚肉
にんじん	
チーズフード	
乾燥卵白	
食塩	
食酢	
粉末状混合調味料	
砂糖	
酵母エキス	
香辛料	
水	
増粘剤	
<small>(加工デンプン・増粘多糖類)</small>	
乳化剤	
卵殻カルシウム	
セルロース	
ピロリン酸第二鉄	

② 鶏肉(加工品)

原材料	アレルゲン
鶏肉(ささみ)	鶏肉
食塩	
醸造酢	
砂糖	
寒天	
オニオンパウダー	
香辛料	
P H調整剤	
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 ベーコン

原材料	アレルゲン
豚ばら肉	豚肉
食塩	
砂糖	
水	

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	
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5月9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	
白身魚のあまがらめ		ホキ(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	
	①	えだまめ	5.00	6.50	
		上白糖	1.50	1.95	
		みりん	1.00	1.30	
		清酒	1.00	1.30	
	②	こいくちしょうゆ	3.00	3.90	
	生揚げとじゃがいものみそ煮	③	生揚げ	40.00	52.00
		鶏肉	15.00	19.50	
		じゃがいも	35.00	45.50	
		たまねぎ	25.00	32.50	
		にんじん	15.00	19.50	
		こんにゃく	15.00	19.50	
		さやいんげん	8.00	10.40	
④		合わせみそ	6.00	7.80	
		サラダ油	0.30	0.39	
②		こいくちしょうゆ	2.00	2.60	
		清酒	0.80	1.04	
		和風だし	0.10	0.13	
		三温糖	1.50	1.95	
		みりん	0.80	1.04	
		食塩	0.20	0.26	
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 えだまめ

原材料	アレルギー
えだまめ	大豆
食塩	

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 生揚げ

原材料	アレルギー
丸大豆	大豆
凝固剤	
消泡剤	
食用油	

④ 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5月10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
レーズンパン		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
		干しぶどう	11.00	17.00
鶏肉とカシューナッツのソテー		鶏肉	25.00	32.50
	①	カシューナッツ	10.00	13.00
		キャベツ	25.00	32.50
		にんじん	8.00	10.40
		サラダ油	0.30	0.39
		しょうが	0.20	0.26
		にんにく	0.30	0.39
	②	こいくちしょうゆ	2.00	2.60
		オイスターソース	1.00	1.30
グリーンポテト		じゃがいも	45.00	58.50
		パセリ	0.05	0.07
		食塩	0.20	0.26
		こしょう	0.01	0.01
ABCスープ	③	ベーコン	5.00	6.50
		たまねぎ	20.00	26.00
		にんじん	10.00	13.00
		スイートコーン	10.00	13.00
		ほうれんそう	5.00	6.50
		乾しいたけ	0.50	0.65
		アルファベットマカロニ(小麦)	3.00	3.90
	④	チキンスープ	6.00	7.80
	⑤	コンソメ	1.00	1.30
	②	こいくちしょうゆ	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

原材料配合表

① カシューナッツ

原材料	アレルゲン
カシューナッツ	カシューナッツ
植物油脂	

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
食塩	
砂糖	
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	

平成30年5月11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
減菜めし		精白米	70.00	90.00
		強化米	0.21	0.27
		菜めしの素	1.75	2.25
皿うどん	①	皿うどんのめん	20.00	30.00
		豚肉	20.00	30.00
		いか	15.00	22.50
		にんじん	15.00	22.50
		キャベツ	20.00	30.00
		たまねぎ	30.00	45.00
		ブラックマッペもやし	25.00	37.50
		乾しいたけ	0.50	0.75
	②	ごま油	1.00	1.50
	③	中華だし	0.50	0.75
		清酒	1.00	1.50
	④	こいくちしょうゆ	3.00	4.50
		食塩	0.30	0.45
		こしょう	0.02	0.03
	じゃがいもでん粉	3.00	4.50	
肉団子のもち米蒸し	⑤	肉団子のもち米蒸し	28.00	28.00
春雨と野菜の中華和え	⑥	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
	②	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
	牛乳		普通牛乳	206.00

① 皿うどんのめん

原材料	アレルゲン
小麦粉	小麦
食用植物油(なたね油)	
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 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	

⑤ 肉団子のもち米蒸し

原材料	アレルゲン
豚肉	豚肉
鶏肉	鶏肉
もち米	小麦
たまねぎ	大豆
でん粉	ごま
パン粉	
豚脂	
しいたけ	
砂糖	
おろししょうが	
しょうゆ	
魚介エキス調味料	
植物油脂	
食塩	
発酵調味料	
香辛料	
調整水	

⑥ 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	



平成30年5月14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
めばるの磯香天ぷら	①	めばるの磯香天ぷら	50.00	50.00
		なたね油	5.00	5.00
アスパラガスのたらこ炒め		アスパラガス	20.00	26.00
		キャベツ	15.00	19.50
		にんじん	10.00	13.00
		たらこ	5.00	6.50
		② マーガリン	1.00	1.30
		③ こいくちしょうゆ	2.00	2.60
		かつお節	0.40	0.52
	こしょう	0.01	0.01	
なめこ汁		なめこ	25.00	32.50
		④ 木綿豆腐	25.00	32.50
		たまねぎ	30.00	39.00
		にんじん	10.00	13.00
		⑤ 油揚げ	8.00	10.40
		カットわかめ	0.20	0.26
		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	
牛乳		普通牛乳	206.00	206.00

原材料配合表

① めばるの磯香天ぷら

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

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	

平成30年5月15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	
ミートサンド 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	
	-----				
	ミートサンドの具		牛肉	20.00	26.00
			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
			サラダ油	0.30	0.39
			カレー粉	0.30	0.39
			小麦粉	0.80	1.04
		①	コンソメ	0.30	0.39
		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	
ブロッコリーのご まサラダ		キャベツ	20.00	26.00	
		ブロッコリー	10.00	13.00	
		にんじん	8.00	10.40	
		スイートコーン	8.00	10.40	
	②	ごまドレッシング	5.00	6.50	
コンソメスープ	③	ウインナー	8.00	10.40	
		キャベツ	20.00	26.00	
		たまねぎ	15.00	19.50	
		じゃがいも	15.00	19.50	
		セロリー	3.00	3.90	
	①	コンソメ	1.00	1.30	
		食塩	0.30	0.39	
		こしょう	0.02	0.03	
		白ワイン	0.80	1.04	
	ヨーグルト	④	ヨーグルト	70.00	70.00

① 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 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	

② 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	

④ 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30年5月16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
青椒肉絲		牛肉	20.00	26.00
	①	生揚げ	15.00	19.50
		青ピーマン	10.00	13.00
		たまねぎ	20.00	26.00
		にんじん	8.00	10.40
		ブラックマツペもやし	15.00	19.50
		たけのこ水煮缶詰	10.00	13.00
		にんにく	0.20	0.26
		しょうが	0.20	0.26
		サラダ油	0.80	1.04
	②	こいくちしょうゆ	2.00	2.60
		清酒	0.60	0.78
		オイスターソース	0.50	0.65
		上白糖	0.30	0.39
		食塩	0.10	0.13
	③	中華だし	0.40	0.52
		じゃがいもでん粉	1.00	1.30
とうもろこし		とうもろこし	35.00	35.00
春雨五目スープ	④	木綿豆腐	25.00	32.50
	⑤	ベーコン	8.00	10.40
		キャベツ	20.00	26.00
		たまねぎ	15.00	19.50
		にんじん	10.00	13.00
		緑豆はるさめ	3.00	3.90
		葉ねぎ	5.00	6.50
		しょうが	0.20	0.26
	⑥	ごま油	0.80	1.04
		清酒	1.30	1.69
	②	こいくちしょうゆ	3.00	3.90
	③	中華だし	1.30	1.69
		食塩	0.10	0.13
		こしょう	0.01	0.01
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 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	

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 木綿豆腐

原材料	アレルゲン
丸大豆	大豆
凝固剤	
消泡剤	

⑤ ベーコン

原材料	アレルゲン
豚ばら肉	豚肉
食塩	
砂糖	
水	

⑥ 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5月17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
	豚肉のソースマリネ		豚肉	35.00
		たまねぎ	25.00	32.50
		エリンギ	8.00	10.40
		ケチャップ	8.00	10.40
		ウスターソース	3.00	3.90
		サラダ油	0.50	0.65
野菜のスープ煮	①	ウインナー	20.00	26.00
		じゃがいも	25.00	32.50
		にんじん	10.00	13.00
		たまねぎ	25.00	32.50
		キャベツ	30.00	39.00
		ブラックマッペもやし	10.00	13.00
		セロリー	5.00	6.50
		しめじ	15.00	19.50
	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
甘夏みかん		甘夏みかん	50.00	50.00
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
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	

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	
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5月18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
ごはん		精白米	77.00	99.00
		強化米	0.23	0.30
チキンチキンれんこん	①	鶏肉(でん粉付き)	35.00	45.50
		れんこん	20.00	26.00
		じゃがいもでん粉	2.00	2.60
		なたね油	5.50	7.15
		三温糖	1.30	1.69
	②	こいくちしょうゆ	2.60	3.38
		みりん	0.80	1.04
	清酒	0.80	1.04	
山口野菜の和え物		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	20.00	26.00
		上白糖	1.00	1.30
	②	こいくちしょうゆ	1.50	1.95
		穀物酢	1.00	1.30
		食塩	0.10	0.13
豆腐のすまし汁	③	木綿豆腐	35.00	45.50
		油揚げ	8.00	10.40
		にんじん	12.00	15.60
		たまねぎ	20.00	26.00
		乾しいたけ	0.20	0.26
		カットわかめ	0.50	0.65
		葉ねぎ	5.00	6.50
		食塩	0.30	0.39
	②	こいくちしょうゆ	0.50	0.65
	⑤	うすくちしょうゆ	2.00	2.60
	⑥	削り節	2.00	2.60
だしこんぶ		1.00	1.30	
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 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	

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	

平成30年5月21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
山菜ごはん		精白米	65.00	85.00
		強化米	0.20	0.26
		鶏肉	8.00	10.40
	①	油揚げ	4.00	5.20
		にんじん	6.00	7.80
		山菜水煮	10.00	13.00
	②	えだまめ	5.00	6.50
	③	こいくちしょうゆ	3.00	3.90
	④	うすくちしょうゆ	1.00	1.30
		上白糖	0.65	0.85
		みりん	1.60	2.08
		清酒	1.20	1.56
		食塩	0.30	0.39
	ししゃもの竜田揚げ	⑤	ししゃもの竜田揚げ	20.00
		なたね油	2.00	4.00
ひじきの炒め煮	⑥	大豆水煮	10.00	13.00
		平天	8.00	10.40
		ほしひじき	1.30	1.69
		しらたき	8.00	10.40
		にんじん	6.00	7.80
	③	こいくちしょうゆ	2.60	3.38
		三温糖	0.80	1.04
		清酒	0.70	0.91
	サラダ油	0.50	0.65	
おじゃがもち汁	①	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
		こまつな	10.00	13.00
	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	
牛乳		普通牛乳	206.00	206.00

① 油揚げ

原材料	アレルゲン
大豆	大豆
植物油	
凝固剤	
消泡剤	

② えだまめ

原材料	アレルゲン
えだまめ	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 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 ししゃもの竜田揚げ

原材料	アレルゲン
ししゃも	大豆
澱粉(馬鈴薯)	小麦
醤油	
味りん	
砂糖	
生姜	

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30年5月22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
		ドライパン	9.00	13.00
	クリームスパゲッティ		スパゲッティ(小麦)	25.00
①		ベーコン	8.00	10.40
		たまねぎ	30.00	39.00
		キャベツ	10.00	13.00
		にんじん	10.00	13.00
		アスパラガス	15.00	19.50
		エリンギ	10.00	13.00
		サラダ油	0.30	0.39
		普通牛乳	22.00	28.60
②		コーンポタージュの素	7.00	9.10
		白ワイン	1.00	1.30
③		コンソメ	0.10	0.13
		食塩	0.05	0.07
	こしょう	0.04	0.05	
白身魚のバジル焼き		ホキのバジル焼き	40.00	50.00
小松菜とハムのサラダ	④	ハム	8.00	10.40
		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
		サラダ油	1.00	1.30
	⑤	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	0.10	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
食塩	
砂糖	
水	

② 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)	

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	

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	

④ 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	

平成30年5月23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
もやしのナムル	②	① ハム	6.00	7.80
		キャベツ	12.00	15.60
		ブラックマッペもやし	15.00	19.50
		ほうれんそう	10.00	13.00
		にんじん	7.00	9.10
		③ ごま油	0.70	0.91
		④ こいくちしょうゆ	1.80	2.34
		上白糖	0.50	0.65
韓国風肉じゃが		豚肉	15.00	19.50
		竹輪	16.00	20.80
		じゃがいも	50.00	65.00
		たまねぎ	40.00	52.00
		にんじん	20.00	26.00
		さやいんげん	10.00	13.00
		根深ねぎ	5.00	6.50
		にんにく	0.40	0.52
		③ ごま油	1.00	1.30
		④ こいくちしょうゆ	4.00	5.20
		清酒	3.00	3.90
		三温糖	2.00	2.60
		⑤ コチュジャン	0.60	0.78
		ごま	3.00	3.90
	牛乳		普通牛乳	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)	
香辛料 (ペパー)	
果糖ぶどう糖液糖	
酵母エキス	
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 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5月24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
	かぼちゃサンドフライ	①	かぼちゃサンドフライ	40.00
		なたね油	4.00	6.00
豚肉と野菜のケチャップ煮		豚肉	15.00	19.50
	②	大豆水煮	25.00	32.50
		じゃがいも	45.00	58.50
		たまねぎ	40.00	52.00
		にんじん	15.00	19.50
		さやいんげん	6.00	7.80
		ケチャップ	7.00	9.10
		③ トマトソース	7.00	9.10
		④ コンソメ	1.30	1.69
		上白糖	0.80	1.04
		ウスターソース	0.40	0.52
		食塩	0.05	0.07
	こしょう	0.02	0.03	
フルーツミックス		みかん缶詰	15.00	19.50
	⑤	もも缶詰	15.00	19.50
		パインアップル缶詰	15.00	19.50
	⑥	カクテルゼリー	15.00	19.50
牛乳		普通牛乳	206.00	206.00

原材料配合表

① かぼちゃサンドフライ

原材料	アレルゲン
かぼちゃ	豚肉
豚肉	大豆
たまねぎ	小麦
豚脂	
植物性たん白	
パン粉	
でん粉	
小麦粉	
植物油脂	
還元水あめ	
水	
砂糖	
しょうゆ	
発酵調味料	
小麦グルテン酵素分解物	
ウスターソース	
香辛料	
加エデンブ	
アミノ酸	
乳化剤	
着色料	

② 大豆水煮

原材料	アレルゲン
大豆	大豆
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	
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 もも缶詰

原材料	アレルゲン
黄桃	もも
砂糖	
水	
クエン酸	

⑥ カクテルゼリー

原材料	アレルゲン
【りんごゼリー】	りんご
砂糖・ぶどう糖果糖液糖	
りんご果汁	
砂糖	
デキストリン	
水溶性食物繊維	
寒天	
水	
乳酸Ca	
ゲル化剤(増粘多糖類)	
酸味料	
香料	
クチナシ黄色素	
クチナシ青色素	
クエン酸鉄Na	
着色料(ビタミンB2)	
【ぶどうゼリー】	
ぶどう果汁(濃縮還元)	
砂糖・ぶどう糖果糖液糖	
砂糖	
デキストリン	
水溶性食物繊維	
寒天	
水	
ゲル化剤(増粘多糖類)	
乳酸Ca	
ゲル化剤(増粘多糖類)	
酸味料	
紅麴色素	
香料	
クエン酸鉄Na	
クチナシ青色素	

⑥ カクテルゼリー

原材料	アレルゲン
【ピーチゼリー】	もも
もも果汁(濃縮還元)	大豆
砂糖・ぶどう糖果糖液糖	
砂糖	
デキストリン	
水溶性食物繊維	
寒天	
水	
乳酸Ca	
ゲル化剤(増粘多糖類)	
酸味料	
クチナシ赤色素	
クエン酸鉄Na	
紅麴色素	
香料	
【豆乳ゼリー】	
砂糖・ぶどう糖果糖液糖	
豆乳	
砂糖	
デキストリン	
水溶性食物繊維	
寒天	
水	
ゲル化剤(増粘多糖類)	
ピロリン酸第二鉄	
香料	

平成30年5月25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	
いわしの梅煮 きんぴらごぼう	①	いわしの梅煮	40.00	50.00	
		ごぼう	20.00	26.00	
		牛肉	8.00	10.40	
		平天	8.00	10.40	
		にんじん	8.00	10.40	
		さやいんげん	4.00	5.20	
		こんにゃく	8.00	10.40	
		② ごま油	0.80	1.04	
		③ こいくちしょうゆ	2.00	2.60	
		三温糖	0.60	0.78	
		清酒	0.80	1.04	
		みりん	0.80	1.04	
		④ 削り節	0.10	0.13	
		だしこんぶ	0.10	0.13	
		ごま	0.50	0.65	
		すりごま	0.50	0.65	
		一味とうがらし	0.01	0.01	
	高野豆腐の卵とじ		鶏卵	35.00	45.50
		⑤	凍り豆腐	8.00	10.40
			鶏肉	8.00	10.40
		にんじん	15.00	19.50	
		たまねぎ	40.00	52.00	
		ブラックマッペもやし	15.00	19.50	
		葉ねぎ	5.00	6.50	
		③ こいくちしょうゆ	4.00	5.20	
		三温糖	1.30	1.69	
		みりん	1.00	1.30	
		サラダ油	0.80	1.04	
		④ 削り節	2.00	2.60	
		だしこんぶ	1.00	1.30	
		食塩	0.20	0.26	
牛乳		普通牛乳	206.00	206.00	

① いわしの梅煮

原材料	アレルギー
いわし	小麦
砂糖	大豆
しそ抽出液	
しょうゆ	
本みりん	
梅肉	
でん粉(馬鈴薯)	
食塩	
水	

④ 削り節

原材料	アレルギー
ウルメ・フシ	さば
サバ・フシ	

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

⑤ 凍り豆腐

原材料	アレルギー
大豆	大豆
凝固剤	
重曹	
消泡剤	

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	

平成30年5月28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
鶏肉のみそマヨネーズ焼き		鶏肉	50.00	60.00
		清酒	1.25	1.50
		たまねぎ	5.00	6.00
		ノンエッグマヨネーズ	4.50	5.40
	①	白みそ	1.00	1.20
	②	こいくちしょうゆ	0.40	0.48
		しらす干し	4.00	5.20
じゃこと野菜のごま酢和え		キャベツ	20.00	26.00
		ブラックマッペもやし	20.00	26.00
		にんじん	8.00	10.40
		すりごま	0.70	0.91
		サラダ油	0.80	1.04
	②	こいくちしょうゆ	1.70	2.21
		穀物酢	1.70	2.21
		上白糖	1.00	1.30
		食塩	0.10	0.13
		③ 木綿豆腐	30.00	39.00
若竹汁		かまぼこ	8.00	10.40
		たけのこ水煮缶詰	15.00	19.50
		にんじん	8.00	10.40
		カットわかめ	0.80	1.04
		葉ねぎ	5.00	6.50
	②	こいくちしょうゆ	1.00	1.30
	④	うすくちしょうゆ	3.00	3.90
		清酒	0.80	1.04
		みりん	0.80	1.04
		食塩	0.25	0.33
		だしこんぶ	1.00	1.30
	⑤	削り節	2.00	2.60
	おからケーキ	⑥	おからケーキ	30.00
牛乳		普通牛乳	206.00	206.00

原材料配合表

① 白みそ

原材料	アレルゲン
米	大豆
大豆	
食塩	
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	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 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)	

⑤ 削り節

原材料	アレルゲン
ウルメ・フシ	さば
サバ・フシ	

⑥ おからケーキ

原材料	アレルゲン
おから	大豆
全卵	卵
食用植物油(菜種・パーム)	乳
食用精製加工油脂	
脱脂粉乳	
食塩	
香料(バター香料)	
乳化剤(大豆レシチン)	
酸化防止剤(ミックストコフェロール・米油)	
水	
上白糖(サトウキビ・甜菜)	

平成30年5月29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
	お豆コロッケ	①	お豆コロッケ	50.00
一食ソース		一食ウスターソース	5.00	5.00
チーズサラダ	②	プロセスチーズ	5.00	6.50
		キャベツ	20.00	26.00
		きゅうり	13.00	16.90
		にんじん	8.00	10.40
		サラダ油	2.60	3.38
		穀物酢	2.40	3.12
		③ うすくちしょうゆ	0.30	0.39
		上白糖	1.70	2.21
		食塩	0.20	0.26
		こしょう	0.01	0.01
きのこ野菜のスープ	④	ベーコン	8.00	10.40
		たまねぎ	30.00	39.00
		こまつな	15.00	19.50
		にんじん	10.00	13.00
		スイートコーン	8.00	10.40
		しめじ	8.00	10.40
		葉ねぎ	5.00	6.50
		乾しいたけ	0.40	0.52
		⑤ コンソメ	1.00	1.30
		⑥ こいくちしょうゆ	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

① お豆コロッケ

原材料	アレルゲン
じゃがいも	小麦
小麦粉	大豆
砂糖	
ショートニング	
大豆	
イースト	
食塩	
大豆	
澱粉	
植物性たん白	
植物性油脂	
玉葱	
食用大豆油	
香辛料	
水	

② プロセスチーズ

原材料	アレルゲン
ナチュラルチーズ	乳
乳たん白	
プロセスチーズ	
乳化剤	
グリシン	
酢酸Na	
安定剤(増粘多糖類)	
水	

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 ベーコン

原材料	アレルゲン
豚ばら肉	豚肉
食塩	
砂糖	
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	
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	

平成30年5月30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
こうなごのつくだ煮		こうなごのつくだ煮	10.00	10.00
おふくろ卵の含め煮	①	おふくろ卵	50.00	50.00
	②	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
		ブラックマツペもやし	12.00	15.60
		ブロッコリー	10.00	13.00
		にんじん	8.00	10.40
	③	塩昆布	1.50	1.95
	④	ごま油	0.30	0.39
はもつみれのすまし汁	⑤	はもつみれ	25.00	32.50
	⑥	木綿豆腐	30.00	39.00
	⑦	油揚げ	4.00	5.20
		にんじん	10.00	13.00
		たまねぎ	20.00	26.00
		乾しいたけ	0.50	0.65
		葉ねぎ	5.00	6.50
	②	こいくちしょうゆ	0.80	1.04
	⑧	うすくちしょうゆ	3.00	3.90
		清酒	0.80	1.04
		みりん	0.80	1.04
		食塩	0.30	0.39
	⑨	削り節	2.00	2.60
		だしこんぶ	1.00	1.30
牛乳		普通牛乳	206.00	206.00

① おふくろ卵

原材料	アレルゲン
鶏卵	卵
油揚げ	大豆
かんぴょう	小麦
しょうゆ	
砂糖	
みりん	
鰹節エキス	
酵母エキス	

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

⑤ はもつみれ

原材料	アレルゲン
スケソウダラすり身	大豆
イトヨリすり身	やまいも
ハモ	
ハモエキス	
馬鈴薯でん粉	
焼酎	
なたね油	
やまいも粉末	
食塩	
植物性たん白	
トレハロース	
調味料(アミノ酸等)	
水	

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 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 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)	

⑨ 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5月31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
	あじのアンブレズ		あじ小口切り(でん粉付き)	40.00
		なたね油	4.00	5.20
		ケチャップ	4.40	5.72
		ウスターソース	1.76	2.29
		三温糖	1.76	2.29
①		パン粉	1.60	2.08
アーモンドサラダ			キャベツ	25.00
		ブラックマッペもやし	15.00	19.50
		にんじん	8.00	10.40
		アーモンド	2.00	2.60
		上白糖	1.00	1.30
	②	こいくちしょうゆ	1.60	2.08
		食塩	0.10	0.13
いんげん豆のスープ	③	ベーコン	6.00	7.80
		いんげんまめ	15.00	19.50
		じゃがいも	15.00	19.50
		にんじん	10.00	13.00
		たまねぎ	25.00	32.50
		こまつな	10.00	13.00
		セロリー	2.00	2.60
	④	コンソメ	0.80	1.04
	②	こいくちしょうゆ	1.00	1.30
		食塩	0.50	0.65
		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 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
食塩	
砂糖	
水	

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	