

平成30年度 6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6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
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
しょうゆラーメン	①	中華めん	55.00	71.50
	②	ごま油	8.00	10.40
		豚肉	15.00	19.50
		かまぼこ	10.00	13.00
		いか	10.00	13.00
		めんま	5.00	6.50
		にんじん	7.00	9.10
		スイートコーン	10.00	13.00
		葉ねぎ	5.00	6.50
		ごま	0.80	1.04
	③	こいくちしょうゆ	3.00	3.90
	④	中華だし	1.00	1.30
	⑤	チキンスープ	5.00	6.50
		食塩	0.26	0.34
		こしょう	0.03	0.04
ハムの中華サラダ	⑥	ハム	6.00	7.80
		キャベツ	17.00	22.10
		にんじん	6.00	7.80
		きゅうり	10.00	13.00
		ブラックマッペもやし	12.00	15.60
		上白糖	1.00	1.30
		穀物酢	1.40	1.82
	③	こいくちしょうゆ	1.50	1.95
		食塩	0.08	0.10
	②	ごま油	0.50	0.65
ベビーパイ		ベビーパイ	28.00	28.00
牛乳		普通牛乳	206.00	206.00

① 中華めん

原材料	アレルゲン
小麦粉	小麦
食塩	
水	
かんすい	
クチナシ色素	

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 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	

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 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6月4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
焼きししゃも		ししゃも	16.00	32.00
するめのカムカム 和え		切干しだいこん	3.00	3.90
		竹輪	6.00	7.80
		にんじん	6.00	7.80
		三温糖	0.30	0.39
	①	こいくちしょうゆ	0.50	0.65
		ブラックマッペもやし	10.00	13.00
		スイートコーン	6.00	7.80
		アーモンド	2.00	2.60
		ごま	0.60	0.78
		するめ(いか)	2.50	3.25
		穀物酢	1.60	2.08
		三温糖	0.80	1.04
		食塩	0.13	0.17
	①	こいくちしょうゆ	1.20	1.56
		だしこんぶ	0.10	0.13
	②	削り節	0.10	0.13
筑前煮		鶏肉	18.00	23.40
		にんじん	15.00	19.50
		ごぼう	13.00	16.90
		れんこん	15.00	19.50
		さといも	15.00	19.50
		こんにゃく	10.00	13.00
		乾しいたけ	0.40	0.52
	③	きくらげ天	8.00	10.40
		さやいんげん	7.00	9.10
		凍り豆腐	4.00	5.20
		サラダ油	0.50	0.65
		三温糖	1.80	2.34
		食塩	0.20	0.26
	①	こいくちしょうゆ	4.50	5.85
		みりん	1.00	1.30
		清酒	0.80	1.04
		だしこんぶ	0.50	0.65
②	削り節	0.60	0.78	
レモンゼリー		レモンゼリー	40.00	40.00
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 削り節

原材料	アレルゲン
ウルメ・フシ	さば
サバ・フシ	

③ きくらげ天

原材料	アレルゲン
スケソウダラすり身	大豆
エソすり身	
タチウオすり身	
きくらげ	
なたね油	
馬鈴薯でん粉	
食塩	
ぶどう糖	
植物性たん白	
調味料(アミノ酸等)	
加工でん粉	
キシロース	
甘味料(ステビア)	
水	

平成30年6月5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
ささみチーズフライ	②	ささみチーズフライ	40.00	50.00
		なたね油	4.00	5.00
ツナサラダ		まぐろ水煮	7.00	9.10
		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
		③ こいくちしょうゆ	1.20	1.56
		上白糖	0.80	1.04
		サラダ油	0.80	1.04
ミネストローネ		豚肉	7.00	9.10
		にんにく	0.10	0.13
		たまねぎ	30.00	39.00
		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
		アスパラガス	7.00	9.10
		オリーブ油	0.50	0.65
		トマト	8.00	10.40
		トマト缶詰	4.00	5.20
		④ チキンスープ	4.20	5.46
		⑤ コンソメ	1.00	1.30
		⑥ うすくちしょうゆ	2.00	2.60
		赤ワイン	0.70	0.91
		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 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 ささみチーズフライ

原材料	アレルゲン
鶏ささみ肉	鶏肉
小麦粉	小麦
砂糖	大豆
ショートニング	乳
大豆	
イースト	
食塩	
植物性たん白	
植物性油脂	
プロセスチーズ	
粉末大豆たん白	
食塩	
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 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 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30年6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
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
さばの有馬煮	①	さばの有馬煮	40.00	50.00
ささみときゅうりの梅肉和え	②	鶏肉(加工品)	7.00	9.10
		キャベツ	15.00	19.50
		きゅうり	10.00	13.00
		ブラックマツペもやし	12.00	15.60
		にんじん	6.00	7.80
		ごま	0.60	0.78
	③	ごま油	0.60	0.78
		上白糖	1.00	1.30
	④	こいくちしょうゆ	0.80	1.04
		食塩	0.10	0.13
		梅干し	0.80	1.04
		だしこんぶ	0.10	0.13
	⑤	削り節	0.10	0.13
切干しだいこんのみそ汁	⑥	木綿豆腐	30.00	39.00
		カットわかめ	0.25	0.33
		切干しだいこん	2.50	3.25
		たまねぎ	30.00	39.00
		にんじん	8.00	10.40
		油揚げ	5.00	6.50
		葉ねぎ	4.00	5.20
	⑦	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
冷凍ピーチ	⑧	冷凍ピーチ	40.00	40.00
牛乳		普通牛乳	206.00	206.00

① さばの有馬煮

原材料	アレルゲン
さば	さば
砂糖	小麦
みりん	大豆
しょう油	
米でん粉	
山椒	
香辛料 (ガーリック ジンジャー ホワイトペパー)	
水	

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	
pH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 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 合わせみそ

原材料	アレルゲン
米	大豆
大豆	
大麦	
食塩	

⑧ 冷凍ピーチ

原材料	アレルゲン
黄もも	もも
砂糖	
クエン酸	
水	

平成30年6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
えびカツバーガー 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
	えびカツ	①	えびカツ	40.00
ゆで野菜		なたね油	4.00	5.00
		キャベツ	25.00	32.50
		にんじん	4.00	5.20
		スイートコーン	3.00	3.90
タルタルソース	②	ノンエッグタルタルソース	8.00	8.00
ミートボールのブ ラウンソース煮	③	ミートボール	30.00	39.00
		じゃがいも	45.00	58.50
		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	8.00	10.40
	④	チキンスープ	3.00	3.90
	⑤	コンソメ	1.00	1.30
	⑥	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
		上白糖	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
	牛乳		普通牛乳	206.00

① えびカツ

原材料	アレルゲン
えび	えび
小麦粉	小麦
でん粉	大豆
砂糖	
えびパウダー	
大豆粉	
パン粉	
乾燥パン粉	
食塩	
酵母エキス	
香辛料	
水	

② ノンエッグタルタルソース

原材料	アレルゲン
食用植物油脂	大豆
醸造酢	りんご
砂糖類 (水あめ、砂糖)	
ピクルス	
食塩	
粉末状植物性たん白(大豆)	
大豆粉	
たまねぎ	
香辛料	
酵母エキス	
レモン果汁	
赤ピーマン	
こんにやく精粉	
増粘多糖類	
香辛料抽出物	
水	

③ ミートボール

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

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 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	

平成30年6月8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
目玉焼き		鶏卵	50.00	50.00
	①	ベーコン	8.00	8.00
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
		② 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
		③ ごま油	0.40	0.52
おじゃがもち汁		おじゃがもち	20.00	26.00
		④ 油揚げ	5.00	6.50
		たまねぎ	25.00	32.50
		にんじん	12.00	15.60
		カットわかめ	0.20	0.26
		葉ねぎ	3.00	3.90
		だしこんぶ	0.10	0.13
		だしいりこ	2.00	2.60
		② 合わせみそ	11.00	14.30
小魚アーモンド(中学)		小魚アーモンド	0.00	5.00
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
粉末水あめ	
食塩	

② 合わせみそ

原材料	アレルギー
米	大豆
大豆	
大麦	
食塩	

③ 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

④ 油揚げ

原材料	アレルギー
大豆	大豆
植物油	
凝固剤	
消泡剤	

平成30年6月11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
焼売	①	焼売	18.00	36.00
焼きビーフン		豚肉	8.00	10.40
		ビーフン	7.50	9.75
		しょうが	0.10	0.13
		たまねぎ	10.00	13.00
		キャベツ	8.00	10.40
		にんじん	5.00	6.50
		青ピーマン	3.00	3.90
		② ごま油	0.80	1.04
		③ 鳥がらだし	0.40	0.52
		④ こいくちしょうゆ	0.50	0.65
		オイスターソース	0.10	0.13
		清酒	0.30	0.39
		食塩	0.15	0.20
		こしょう	0.01	0.01
キムチともやしの中華スープ		ホキ	14.00	18.20
		⑤ 木綿豆腐	35.00	45.50
		たまねぎ	20.00	26.00
		大豆もやし	20.00	26.00
		にんじん	10.00	13.00
		エリンギ	4.00	5.20
		根深ねぎ	8.00	10.40
		⑥ キムチ	8.00	10.40
		⑦ コチュジャン	0.05	0.07
		清酒	1.00	1.30
		食塩	0.20	0.26
		⑧ うすくちしょうゆ	2.50	3.25
		④ こいくちしょうゆ	0.60	0.78
		⑨ 中華だし	1.00	1.30
② ごま油	0.80	1.04		
びわゼリー	⑩	びわゼリー	50.00	50.00
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 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 鳥がらだし	
原材料	アレルゲン
食塩	鶏肉
デキストリン	
チキンエキスパウダー	
鶏脂	
丸鶏パウダー	
発酵酵母エキスパウダー	
調味料(アミノ酸等)	
pH調整剤	

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 木綿豆腐	
原材料	アレルゲン
丸大豆	大豆
凝固剤	
消泡剤	

⑥ キムチ	
原材料	アレルゲン
はくさい	小麦
たまねぎ	りんご
にんじん	大豆
砂糖	さば
食塩	
りんご	
にんにく	
しょうゆ	
昆布エキス	
カツオエキス	
生姜	
唐辛子	
調味料(アミノ酸等)	
香辛料抽出物	
酸味料	
トウガラシ色素	
ホップ抽出物	
シヨ糖脂肪酸エステル	

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	

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 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	

⑩ びわゼリー	
原材料	アレルゲン
びわピューレ	大豆
砂糖	
還元難消化性デキストリン	
ゲル化剤(増粘多糖類)	
発酵乳酸カルシウム	
ピロリン酸第二鉄	
香料	
酸味料	
グルコン酸亜鉛	
水	

平成30年6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
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	15.00
かつおとじゃがいものケチャップがらめ		かつお(でん粉付き)	30.00	39.00
	②	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	
ごぼうサラダ		まぐろ水煮	8.00	10.40
		にんじん	8.00	10.40
		ごぼう	15.00	19.50
		キャベツ	18.00	23.40
		ごま	1.00	1.30
	③	ごまドレッシング	6.00	7.80
野菜スープ		たまねぎ	30.00	39.00
		ブラックマツペもやし	25.00	32.50
		にんじん	15.00	19.50
		トマト	5.00	6.50
		スイートコーン	10.00	13.00
		こまつな	8.00	10.40
	④	こいくちしょうゆ	0.50	0.65
	⑤	うすくちしょうゆ	2.50	3.25
	⑥	チキンスープ	3.00	3.90
		白ワイン	0.60	0.78
	⑦	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

① チョコ大豆

原材料	アレルゲン
食用油脂 (植物油脂 加工油脂)	大豆 乳
砂糖	
大豆粉	
ココアパウダー	
ぶどう糖	
脱脂粉乳	
食塩	
炭酸カルシウム	
植物レシチン	
香料	

② 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	

③ ごまドレッシング

原材料	アレルゲン
砂糖	小麦 大豆 ごま
醸造酢	
デキストリン	
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 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 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)	

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 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	

平成30年6月13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
カレーライス 麦ごはん		精白米	70.00	90.00
		強化米	0.21	0.27
カレー		おおむぎ米粒麦	7.00	9.00
		鶏肉	20.00	26.00
		にんにく	0.20	0.26
		しょうが	0.20	0.26
		サラダ油	1.00	1.30
		たまねぎ	40.00	52.00
		にんじん	20.00	26.00
		じゃがいも	50.00	65.00
		① えだまめ	5.00	6.50
		トマト缶詰	5.00	6.50
		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 コンソメ	0.50	0.65
		④ こいくちしょうゆ	3.00	3.90
		食塩	0.60	0.78
		こしょう	0.02	0.03
		小麦粉	5.00	6.50
		カレー粉	0.50	0.65
ウインナー	⑤	ウインナー	20.00	40.00
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
		きゅうり	8.00	10.40
		スイートコーン	8.00	10.40
		ごま	0.70	0.91
		④ 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

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)	大豆
食塩	

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 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	

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6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	
ライ麦パン		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	
		ライ麦	11.00	17.00	
	コロッケ	①	コロッケ	30.00	50.00
		なたね油	3.00	5.00	
ヴィネグレットサラダ		ビーツ	25.00	32.50	
		たまねぎ	12.00	15.60	
		にんじん	8.00	10.40	
		グリーンピース	3.00	3.90	
		穀物酢	1.20	1.56	
		サラダ油	0.80	1.04	
		② こいくちしょうゆ	0.50	0.65	
		上白糖	0.70	0.91	
ウハー		さけ	15.00	19.50	
		にんにく	0.10	0.13	
		③ マーガリン	0.50	0.65	
		たまねぎ	30.00	39.00	
		にんじん	12.00	15.60	
		じゃがいも	30.00	39.00	
		キャベツ	15.00	19.50	
		セロリー	2.00	2.60	
		パセリ	0.01	0.01	
		④ コンソメ	0.50	0.65	
		食塩	0.10	0.13	
		こしょう	0.02	0.03	
	ロシアンティームース	⑤	ロシアンティームース	30.00	30.00
	牛乳		普通牛乳	206.00	206.00

① コロッケ

原材料	アレルゲン
じゃがいも	小麦
たまねぎ	
砂糖	
無添加パン粉	
食塩	
ブイヨン	
香辛料(こしょう)	
水	
米粉	
春巻きの皮	
着色料製剤 (クチナシ ベニコウジ)	

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 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 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	

⑤ ロシアンティームース

原材料	アレルゲン
植物油脂	大豆 ゼラチン
豆乳	
水あめ	
砂糖	
水溶性食物繊維	
紅茶エキス	
豚ゼラチン	
大豆粉	
ぶどう糖	
寒天	
水	
貝Ca	
ゲル化剤 (増粘多糖類)	
サイクロデキストリン	
乳化剤	
pH調整剤	
香料	
いちごピューレー (いちご、砂糖、水あめ ぶどう糖果糖液糖)	
酸味料	
ビタミンC	
紅麴色素	

平成30年6月15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
手作りふりかけ		しらす干し	2.50	3.25
		こまつな	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
		清酒	0.10	0.13
さばのゆずきちみそがけ		さば	40.00	50.00
		③ 合わせみそ	2.00	2.50
		みりん	1.70	2.13
		ゆずきち果汁	0.20	0.25
		三温糖	1.20	1.50
じゃがいものそぼろ煮		鶏肉	18.00	23.40
		④ 生揚げ	18.00	23.40
		じゃがいも	55.00	71.50
		たまねぎ	35.00	45.50
		にんじん	20.00	26.00
		平天	8.00	10.40
		こんにゃく	10.00	13.00
		さやいんげん	8.00	10.40
		サラダ油	0.50	0.65
		三温糖	2.00	2.60
		② こいくちしょうゆ	5.20	6.76
		和風だし	0.30	0.39
		食塩	0.13	0.17
		清酒	1.50	1.95
		じゃがいもでん粉	1.20	1.56
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 合わせみそ

原材料	アレルゲン
米	大豆
大豆	
大麦	
食塩	

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	

平成30年6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	
ごはん		精白米	77.00	99.00	
		強化米	0.23	0.30	
納豆	①	納豆	20.00	20.00	
厚焼き卵	②	厚焼き卵	50.00	50.00	
ひじきとれんこんの梅肉炒め		ほしひじき	1.30	1.69	
		れんこん	15.00	19.50	
		にんじん	7.00	9.10	
		竹輪	7.00	9.10	
		梅干し	0.50	0.65	
		三温糖	0.50	0.65	
		食塩	0.10	0.13	
		みりん	0.50	0.65	
		③ こいくちしょうゆ	1.00	1.30	
		ごま	0.30	0.39	
		④ ごま油	0.80	1.04	
	大根のみそ汁	⑤	木綿豆腐	40.00	52.00
		⑥	油揚げ	10.00	13.00
		たまねぎ	20.00	26.00	
		だいこん	30.00	39.00	
		にんじん	8.00	10.40	
		葉ねぎ	5.00	6.50	
		乾しいたけ	0.10	0.13	
		⑦ 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 納豆

原材料	アレルギー
ひきわり大豆	大豆
納豆菌	小麦
砂糖	
醤油	
たん白加水分解物	
食塩	
かつおエキス	
みりん	
醸造酢	
調味料(アミノ酸等)	
酒精	

② 厚焼き卵

原材料	アレルギー
鶏卵	卵
水	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)	

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 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 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
菜種油	

⑦ みそ

原材料	アレルギー
米	大豆
大豆	
塩	
麴	

平成30年6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
小 Coppé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
	しょうゆ焼きそば		スパゲッティ(小麦)	25.00
		豚肉	13.00	16.90
		いか	10.00	13.00
		かまぼこ	13.00	16.90
		にんじん	12.00	15.60
		たまねぎ	30.00	39.00
		キャベツ	30.00	39.00
		ブラックマッペもやし	22.00	28.60
		葉ねぎ	5.00	6.50
		にんにく	0.20	0.26
		サラダ油	1.00	1.30
		① 中華だし	0.20	0.26
		② 焼きそばしょうゆ	4.50	5.85
		食塩	0.10	0.13
		こしょう	0.03	0.04
鶏肉の光ソースがけ		③ 鶏肉(加工品)	40.00	50.00
		梅ジャム	3.50	4.38
		④ 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
かんきつミックス		じゃがいもでん粉	0.20	0.25
		みかん缶詰	20.00	26.00
		ぼんかん缶詰	20.00	26.00
		なつみかん缶詰	15.00	19.50
		ピンクグレープフルーツゼリー	20.00	26.00
牛乳		普通牛乳	206.00	206.00

① 中華だし

原材料	アレルギー
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	
乳酸発酵トリエキスパウダー	
チキンパウダー	
カラメル色素	

③ 鶏肉(加工品)

原材料	アレルギー
鶏肉(モモ)	鶏肉
食塩	
香辛料	

④ 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)	

② 焼きそばしょうゆ

原材料	アレルギー
しょうゆ	大豆
砂糖	小麦
食塩	さば
米発酵調味料	
鰹節エキス	
コンブ調味料エキス	
煮干エキス	
調味料(アミノ酸等)	
甘味料 (ソルビット 甘草・ステビア)	
アルコール	
ビタミンB1	

平成30年6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
ごはん		精白米	77.00	99.00
		強化米	0.23	0.30
瀬つきあじフライ	①	瀬つきあじフライ	40.00	50.00
		なたね油	4.00	5.00
いかとわかめの酢の物		いか	8.00	10.40
		食塩	0.07	0.09
		清酒	0.50	0.65
		カットわかめ	0.40	0.52
		にんじん	8.00	10.40
		きゅうり	5.00	6.50
		キャベツ	15.00	19.50
		ブラックマッペもやし	10.00	13.00
		穀物酢	1.60	2.08
		② こいくちしょうゆ	1.50	1.95
		食塩	0.10	0.13
		上白糖	1.00	1.30
	味噌鶏じゃが		鶏肉	16.00
		じゃがいも	50.00	65.00
		たまねぎ	35.00	45.50
		にんじん	15.00	19.50
		たけのこ水煮缶詰	10.00	13.00
		③ 生揚げ	25.00	32.50
		さやいんげん	8.00	10.40
		三温糖	1.80	2.34
		食塩	0.08	0.10
		和風だし	0.10	0.13
		清酒	1.70	2.21
		④ みそ	5.20	6.76
		② こいくちしょうゆ	1.30	1.69
牛乳		普通牛乳	206.00	206.00

① 瀬つきあじフライ

原材料	アレルギー
アジ	小麦
小麦	大豆
小麦	大豆
上白糖	
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	

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 みそ

原材料	アレルギー
米	大豆
大豆	
塩	
麴	

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	

平成30年6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
夏みかんジャム		夏みかんジャム	15.00	15.00
ハンバーグのデミグラスソースがけ	①	ハンバーグ	50.00	60.00
		たまねぎ	8.00	9.60
		しめじ	6.00	7.20
		にんじん	4.00	4.80
	②	さやいんげん	4.00	4.80
		デミグラスソース	10.00	12.00
		ウスターソース	1.00	1.20
		ケチャップ	3.00	3.60
		上白糖	1.00	1.20
ミニトマト		ミニトマト	30.00	30.00
えびの豆乳スープ	③	えび	15.00	19.50
		たまねぎ	30.00	39.00
		じゃがいも	30.00	39.00
		にんじん	15.00	19.50
		スイートコーン	8.00	10.40
		こまつな	10.00	13.00
		食塩	0.25	0.33
		豆乳(大豆)	40.00	52.00
	こしょう	0.03	0.04	
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(ムネ)	小麦
豚肉(スネ)	牛肉
牛脂	鶏肉
玉ねぎ	豚肉
パン粉	
小麦粉	
ブドウ糖	
香辛料	
調味料(アミノ酸等)	
鶏ガラスープ	

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 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6月22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
ごはん		精白米	77.00	99.00
		強化米	0.23	0.30
はもフライ	①	はもフライ	40.00	50.00
		なたね油	4.00	5.00
高菜と鶏肉のそぼろ		鶏肉	15.00	19.50
		しょうが	0.10	0.13
	②	たかな漬	10.00	13.00
		にんじん	8.00	10.40
		ほしひじき	0.40	0.52
		みりん	0.40	0.52
	③	こいくちしょうゆ	0.10	0.13
	④	ごま油	0.70	0.91
かきたま汁	⑤	木綿豆腐	30.00	39.00
		たまねぎ	30.00	39.00
		にんじん	10.00	13.00
		乾しいたけ	0.10	0.13
		鶏卵	25.00	32.50
		葉ねぎ	5.00	6.50
		清酒	0.80	1.04
		みりん	0.80	1.04
		食塩	0.30	0.39
	⑥	うすくちしょうゆ	3.00	3.90
	③	こいくちしょうゆ	0.60	0.78
		じゃがいもでん粉	1.30	1.69
		だしこんぶ	0.90	1.17
	⑦	削り節	1.90	2.47
	ゆずきちゼリー		ゆずきちゼリー	50.00
牛乳		普通牛乳	206.00	206.00

① はもフライ

原材料	アレルゲン
はも	小麦
パン粉	
ミックス粉	
水	
酒精	

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 アセスルファム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 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 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)	

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30年6月25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
なすと鶏肉のみぞれ煮	①	鶏肉(でん粉付き)	30.00	39.00
		なす	20.00	26.00
		なたね油	5.00	6.50
		だいにん	10.00	13.00
		上白糖	0.90	1.17
		② こいくちしょうゆ	3.20	4.16
		穀物酢	2.80	3.64
	清酒	1.50	1.95	
じゃこピーマン		青ピーマン	10.00	13.00
		にんじん	7.00	9.10
		しらす干し	3.00	3.90
		食塩	0.05	0.07
		② こいくちしょうゆ	0.30	0.39
		みりん	0.30	0.39
		③ ごま油	0.50	0.65
おくらともずくのすまし汁	④	木綿豆腐	30.00	39.00
	⑤	油揚げ	5.00	6.50
		たまねぎ	20.00	26.00
		にんじん	8.00	10.40
		もずく	12.00	15.60
		おくら	10.00	13.00
		② こいくちしょうゆ	1.00	1.30
		食塩	0.10	0.13
		⑥ うすくちしょうゆ	3.00	3.90
		清酒	1.00	1.30
		みりん	1.00	1.30
		じゃがいもでん粉	1.00	1.30
		だしこんぶ	1.00	1.30
		⑦ 削り節	2.00	2.60
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

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 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 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 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 削り節

原材料	アレルゲン
ウルメ・フシ	さば
サバ・フシ	

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6月26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	
チリサンド コッパン (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	
	チリコンカン		牛肉	20.00	26.00
		豚肉			
		食塩	0.20	0.26	
		こしょう	0.02	0.03	
		サラダ油	0.50	0.65	
		赤ワイン	1.00	1.30	
		たまねぎ	20.00	26.00	
		にんにく	0.10	0.13	
		いんげんまめ水煮	12.00	15.60	
		ケチャップ	5.00	6.50	
		トマト缶詰	4.00	5.20	
		ウスターソース	1.00	1.30	
		チリパウダー	0.10	0.13	
①		パン粉	1.00	1.30	
フレンチサラダ			キャベツ	22.00	28.60
			きゅうり	10.00	13.00
			にんじん	8.00	10.40
		スイートコーン	8.00	10.40	
		サラダ油	0.80	1.04	
		レモン果汁	0.25	0.33	
		上白糖	0.80	1.04	
	②	こいくちしょうゆ	0.30	0.39	
		穀物酢	0.70	0.91	
		食塩	0.20	0.26	
	こしょう	0.01	0.01		
ベーコンと玉ねぎ のスープ	③	ベーコン	10.00	13.00	
		たまねぎ	30.00	39.00	
		にんじん	10.00	13.00	
		マカロニ(小麦)	3.00	3.90	
		ブラックマッペもやし	10.00	13.00	
		こまつな	8.00	10.40	
	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	
	冷凍パイ	冷凍パイ	40.00	40.00	
牛乳	普通牛乳	206.00	206.00		

原材料配合表

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 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	
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6月27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		
たらの中華あんかけ		すけとうだら(でん粉付き)	40.00	50.00		
		なたね油	4.00	5.00		
		たまねぎ	6.00	7.50		
		しめじ	3.00	3.75		
		さやいんげん	3.00	3.75		
		上白糖	1.50	1.88		
		穀物酢	0.80	1.00		
		① こいくちしょうゆ	2.40	3.00		
		みりん	1.60	2.00		
		ケチャップ	4.00	5.00		
		② ごま油	0.25	0.31		
		じゃがいもでん粉	0.30	0.38		
		棒棒鶏サラダ		③ 鶏肉(加工品)	7.00	9.10
				にんじん	8.00	10.40
キャベツ	26.00			33.80		
きゅうり	8.00			10.40		
ごま	0.50			0.65		
④ パンバンジードレッシング	6.50			8.45		
麻婆春雨		⑤ 木綿豆腐	40.00	52.00		
		豚肉	18.00	23.40		
		食塩	0.05	0.07		
		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		
		緑豆はるさめ	8.00	10.40		
		たけのこ水煮缶詰	15.00	19.50		
		たまねぎ	40.00	52.00		
		にんじん	15.00	19.50		
		根深ねぎ	6.00	7.80		
		⑥ 赤みそ	6.00	7.80		
		① こいくちしょうゆ	3.50	4.55		
		⑦ 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		
		⑧ 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	0.20	0.26		
		じゃがいもでん粉	2.00	2.60		
② ごま油	1.00	1.30				
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 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	
pH調整剤	
水	

④ パンバンジードレッシング

原材料	アレルゲン
食用植物油脂	小麦
果糖ぶどう糖液糖	大豆
醤油	ごま
ごま	
醸造酢	
発酵調味料	
生姜	
味噌	
食塩	
にんにく加工品	
コチジャン	
ラー油	
調味料(アミノ酸等)	
増粘剤(キサンタン)	
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 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	

⑧ 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6月28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
タンドリーチキン	①	タンドリーチキン	40.00	50.00
ごずこんサラダ		ほしひじき	0.80	1.04
	②	ミックスビーンズ	5.00	6.50
		まぐろ水煮	8.00	10.40
		上白糖	0.30	0.39
	③	こいくちしょうゆ	0.60	0.78
		ごぼう	8.00	10.40
		キャベツ	15.00	19.50
		にんじん	5.00	6.50
		すりごま	0.60	0.78
		ごま	0.60	0.78
		サラダ油	0.80	1.04
		上白糖	0.80	1.04
		穀物酢	1.50	1.95
	③	こいくちしょうゆ	1.30	1.69
		食塩	0.10	0.13
		こしょう	0.01	0.01
	ジュリアンスープ	④	ベーコン	8.00
		たまねぎ	30.00	39.00
		にんじん	13.00	16.90
		だいこん	20.00	26.00
		ブラックマッペもやし	20.00	26.00
		パセリ	0.01	0.01
③		こいくちしょうゆ	0.50	0.65
⑤		うすくちしょうゆ	1.50	1.95
⑥		チキンスープ	3.00	3.90
		白ワイン	0.60	0.78
⑦		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

① タンドリーチキン

原材料	アレルゲン
若鶏肉(もも)	鶏肉
プレーンヨーグルト	大豆
しょうゆ	乳
生姜	
カレー粉	
食塩	
こしょう	
パプリカ	

② ミックスビーンズ

原材料	アレルゲン
大豆	大豆
大福豆	
金時豆	

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 ベーコン

原材料	アレルゲン
豚ばら肉	豚肉
食塩	
砂糖	
水	

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 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6月29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
三色そばろ丼 麦ごはん ----- 三色そばろ丼の 具		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	25.00	32.50
		しょうが	0.40	0.52
		三温糖	0.70	0.91
		サラダ油	1.00	1.30
		食塩	0.10	0.13
		清酒	1.50	1.95
		① こいくちしょうゆ	1.00	1.30
		② えだまめ	8.00	10.40
		③ いり玉子	20.00	26.00
	もやしのごま和え		ブラックマッペもやし	22.00
		キャベツ	22.00	29.00
		にんじん	6.00	7.80
		ごま	0.80	1.04
		上白糖	0.80	1.04
	① こいくちしょうゆ	2.00	2.60	
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
		じゃがいも	20.00	26.00
		にんじん	10.00	13.00
		えのきたけ	4.00	5.20
		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

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 えだまめ

原材料	アレルゲン
えだまめ(大豆)	大豆
食塩	

③ いり玉子

原材料	アレルゲン
鶏卵	鶏卵
だし汁	小麦
でんぷん	大豆
砂糖	
食塩	
植物油脂	

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
落花生	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	