平成３０年度　７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ゲンを表示しています。**

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ゲン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。

詳細献立表
ホームページ

光市立学校給食センター（電話：0833-72-0050）

平成３０年７月２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
タコライス		精白米	70.00	90.00
麦ごはん		強化米	0.21	0.27
		おおむぎ米粒麦	7.00	9.00
タコライスの具		牛肉	25.00	32.50
		豚肉		
		にんにく	0.10	0.13
		食塩	0.10	0.13
		たまねぎ	20.00	26.00
		にんじん	5.00	6.50
		サラダ油	0.30	0.39
		赤ワイン	0.50	0.65
		ウスターソース	6.00	7.80
		ケチャップ	7.00	9.10
		食塩	0.10	0.13
		こしょう	0.01	0.01
		上白糖	1.50	1.95
	①	パン粉	2.00	2.60
ゆでキャベツ		キャベツ	32.00	41.60
スライスチーズ	②	スライスチーズ	20.00	20.00
もずく汁		もずく	15.00	19.50
	③	木綿豆腐	20.00	26.00
	④	油揚げ	5.00	6.50
		たまねぎ	20.00	26.00
		さといも	18.00	23.40
		葉ねぎ	4.00	5.20
	⑤	削り節	2.00	2.60
		だしこんぶ	1.00	1.30
	⑥	こいくちしょうゆ	0.70	0.91
	⑦	うすくちしょうゆ	1.50	1.95
		食塩	0.20	0.26
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	
米麹	
大豆粉	

②　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	

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　削り節

原材料	アレルゲン
ウルメ・フシ	さば
サバ・フシ	

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　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７月３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
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
なすとベーコンのトマトスパゲッティ		スパゲッティ（小麦）	25.00	32.50
		なす	25.00	32.50
	①	ベーコン	25.00	32.50
		たまねぎ	30.00	39.00
		にんじん	12.00	15.60
		しめじ	10.00	13.00
		にんにく	0.10	0.13
		サラダ油	0.40	0.52
		ケチャップ	12.00	15.60
		トマト缶詰	8.00	10.40
		ウスターソース	0.60	0.78
	②	コンソメ	1.00	1.30
		上白糖	0.50	0.65
		食塩	0.20	0.26
		こしょう	0.03	0.04
		赤ワイン	1.00	1.30
うずら卵のスコッチエッグ	③	うずら卵のスコッチエッグ	30.00	30.00
ブロッコリーのレモンサラダ		ブロッコリー	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	8.00	10.40
		レモン果汁	1.00	1.30
		上白糖	0.70	0.91
		穀物酢	0.90	1.17
		食塩	0.20	0.26
		こしょう	0.01	0.01
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 うずら卵のスコッチエッグ

原材料	アレルゲン
鶏肉	鶏肉
うずら卵水煮	卵
玉ねぎ	小麦
鶏卵	
パン粉	
人参	
みりん	
でん粉	
小麦粉	
食塩	
こしょう	
植物油	

平成３０年７月４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
いわしの南蛮漬け		いわし（でん粉付き）	50.00	65.00
		なたね油	5.00	6.50
		たまねぎ	5.00	6.50
		にんじん	3.00	3.90
		青ピーマン	2.00	2.60
		赤ピーマン	2.00	2.60
		穀物酢	3.00	3.90
		上白糖	2.10	2.73
	①	こいくちしょうゆ	3.00	3.90
		一味とうがらし	0.01	0.01
肉じゃが		牛肉	10.00	13.00
		食塩	0.05	0.07
		清酒	0.05	0.07
		じゃがいも	55.00	71.50
		たまねぎ	40.00	52.00
		にんじん	15.00	19.50
		しらたき	20.00	26.00
		竹輪	10.00	13.00
		さやいんげん	10.00	13.00
		サラダ油	0.20	0.26
		三温糖	1.90	2.47
		食塩	0.20	0.26
		和風だし	0.30	0.39
	①	こいくちしょうゆ	5.00	6.50
		清酒	0.80	1.04
梨ゼリー		梨ゼリー	50.00	50.00
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	

平成３０年７月５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
キャロットパン		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	クリスタルキャロット	11.00	17.00
ポテトのキッシュ	②	ポテトのキッシュ	45.00	45.00
野菜スープ	③	ウィンナー	5.00	6.50
		たまねぎ	30.00	39.00
		ブラックマッペもやし	20.00	26.00
		キャベツ	10.00	13.00
		にんじん	5.00	6.50
		スイートコーン	10.00	13.00
	④	チキンスープ	2.00	2.60
	⑤	こいくちしょうゆ	0.50	0.65
	⑥	うすくちしょうゆ	2.50	3.25
		白ワイン	0.50	0.65
	⑦	コンソメ	1.00	1.30
		食塩	0.30	0.39
		こしょう	0.01	0.01
甲州フルーツ白玉	⑧	もも缶詰	20.00	26.00
		ぶどうゼリー	15.00	19.50
	⑨	りんごゼリー	15.00	19.50
	⑩	マスカットゼリー	10.00	13.00
	⑪	白玉もち	20.00	26.00
		上白糖	2.00	2.60
		赤ワイン	1.00	1.30
牛乳		普通牛乳	206.00	206.00

原材料配合表

①　クリスタルキャロット

原材料	アレルゲン
にんじん	大豆
糖類	
（ぶどう糖果糖液糖	
水飴	
ぶどう糖	
砂糖）	
粉末オブラート	
（澱粉	
植物油脂）	
食塩	
酸化防止剤（Ｖ．Ｃ）	
乳化剤（大豆由来）	

②　ポテトのキッシュ

原材料	アレルゲン
小麦粉	小麦
植物油	大豆
鶏卵	卵
マーガリン	乳
食酢	豚肉
食塩	鶏肉
水	
じゃがいも	
牛乳	
たまねぎ	
ベーコン	
ほうれんそう	
乳又は乳製品を主要原料とする食品	
プロセスチーズ	
砂糖	
酵母エキス	
粉末状混合調味料	
香辛料	
乳化剤	
香料	
増粘剤（加工デンプン	
キサンタンガム）	
ピロリン酸第二鉄	

③　ウィンナー

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	

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　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	

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　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	

⑧　もも缶詰

原材料	アレルゲン
黄桃	もも
砂糖	
水	
クエン酸	

⑨　りんごゼリー

原材料	アレルゲン
りんご果汁（濃縮還元）	りんご
砂糖・ぶどう糖果糖液糖	
砂糖	
ぶどう糖	
水溶性食物繊維	
水	
ゲル化剤（増粘多糖類）	
香料	
酸味料	
クエン酸鉄Ｎａ	

⑩　マスカットゼリー

原材料	アレルゲン
ぶどう糖果糖液糖	りんご
砂糖	
マスカット濃縮果汁	
りんご濃縮果汁	
ゲル化剤（増粘多糖類）	
クエン酸（Ｎａ）	
香料	
ビタミンＣ	
クエン酸鉄Ｎａ	
水	

⑪　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７月６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
七夕ちらし		精白米	70.00	90.00
ちらし寿司		強化米	0.21	0.27
	①	ちらしずしの素	24.00	30.80
星型きざみのり		きざみのり	0.30	0.30
ハンバーグのおろしがけ	②	ハンバーグ	40.00	60.00
		だいこん	10.00	15.00
		上白糖	0.10	0.15
	③	こいくちしょうゆ	1.50	2.25
		みりん	0.50	0.75
野菜のごま酢和え		ブラックマッペもやし	15.00	19.50
		キャベツ	8.00	10.40
		きゅうり	5.00	6.50
		にんじん	5.00	6.50
		スイートコーン	7.00	9.10
		ごま	1.80	2.34
		上白糖	0.80	1.04
	③	こいくちしょうゆ	1.20	1.56
		穀物酢	1.60	2.08
		食塩	0.08	0.10
魚そうめん汁		魚そうめん	10.00	13.00
		なると	5.00	6.50
		たまねぎ	30.00	39.00
		にんじん	10.00	13.00
		おくら	7.00	9.10
	④	油揚げ	7.00	9.10
		乾しいたけ	0.50	0.65
		葉ねぎ	5.00	6.50
		だしこんぶ	1.00	1.30
	③	こいくちしょうゆ	0.80	1.04
	⑤	うすくちしょうゆ	1.50	1.95
		食塩	0.20	0.26
キラキラもち		キラキラもち	40.00	40.00
牛乳		普通牛乳	206.00	206.00

原材料配合表

①　ちらしずしの素

原材料	アレルゲン
砂糖	小麦
にんじん	大豆
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　ハンバーグ

原材料	アレルゲン
鶏肉	鶏肉
たまねぎ	豚肉
豚脂	大豆
粒状植物性たん白	
豚肉	
水溶性食物繊維	
食塩	
砂糖	
粉末状植物性たん白	
しょうがペースト	
香辛料	
酵母エキス	
にんにくペースト	
水	
加工デンプン	
セルロース	
貝Ｃａ	
ピロリン酸第二鉄	

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
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)	

平成３０年７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
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
くるみちりめん	①	くるみちりめん	6.00	6.00
小籠包	②	小籠包	25.00	50.00
ひじきの中華和え		ほしひじき	0.90	1.17
		ブラックマッペもやし	12.00	15.60
		きゅうり	6.00	7.80
		にんじん	5.00	6.50
		スイートコーン	10.00	13.00
	③	ごま油	0.70	0.91
		上白糖	0.70	0.91
		穀物酢	1.20	1.56
	④	こいくちしょうゆ	1.50	1.95
		ごま	1.50	1.95
夏野菜の甘酢炒め煮		豚肉	15.00	19.50
		食塩	0.20	0.26
		清酒	0.20	0.26
		なす	30.00	39.00
		たまねぎ	25.00	32.50
		にんじん	20.00	26.00
		かぼちゃ	30.00	39.00
		イタリアンミックス	35.00	45.50
	⑤	えだまめ	15.00	19.50
		ケチャップ	4.90	6.37
		サラダ油	0.50	0.65
		上白糖	1.90	2.47
	④	こいくちしょうゆ	2.70	3.51
		穀物酢	1.50	1.95
	⑥	コンソメ	0.50	0.65
		こしょう	0.05	0.06
		じゃがいもでん粉	1.00	1.30
牛乳		普通牛乳	206.00	206.00

原材料配合表

① くるみちりめん

原材料	アレルゲン
水あめ	くるみ
くるみ	
しらす干し	
大麦	
還元水あめ	
砂糖	
たん白加水分解物	
寒天	
水	

② 小籠包

原材料	アレルゲン
キャベツ	豚肉
たまねぎ	大豆
たけのこ	小麦
豚脂	ごま
豚肉	
しょうゆ	
はるさめ	
でん粉	
しいたけ	
オイスターソース	
砂糖	
おろししょうが	
植物油脂	
発酵調味料	
食塩	
香辛料	
小麦粉	
還元でん粉糖化物	
加工デンプン	
乳化剤	
調整水	

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 えだまめ

原材料	アレルゲン
えだまめ（大豆）	大豆
食塩	

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７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
サバサンド				
ピタパン	①	ピタパン	60.00	80.00
さばの竜田揚げ	②	さば竜田揚げ	45.00	58.50
		なたね油	4.50	5.85
野菜のマリネ		ブロッコリー	15.00	19.50
		カリフラワー	14.00	18.20
		たまねぎ	8.00	10.40
		赤ピーマン	1.50	1.95
		黄ピーマン	1.50	1.95
		サラダ油	0.40	0.52
		上白糖	0.80	1.04
		食塩	0.20	0.26
		穀物酢	0.80	1.04
		レモン果汁	0.50	0.65
	③	こいくちしょうゆ	0.90	1.17
		こしょう	0.01	0.01
キャロットスープ		にんじん	3.00	3.90
		にんじんピューレー	18.00	23.40
		たまねぎ	22.00	28.60
		じゃがいも	32.00	41.60
	④	ベーコン	4.00	5.20
		ひよこ豆	10.00	13.00
		普通牛乳	35.00	45.50
		生クリーム（乳）	4.00	5.20
	⑤	コーンポタージュの素	8.00	10.40
	⑥	マーガリン	3.00	3.90
	⑦	コンソメ	0.80	1.04
		食塩	0.30	0.39
		こしょう	0.01	0.01
牛乳		普通牛乳	206.00	206.00

原材料配合表

① ピタパン

原材料	アレルゲン
小麦粉	小麦
砂糖	
食塩	
イースト	
乳化剤（ソルビタン脂肪酸エステル）	
水	

② さば竜田揚げ

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

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７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
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
汁なし坦々麺	①	中華麺	55.00	71.50
		鶏肉	18.00	23.40
		たまねぎ	28.00	36.40
		にんじん	5.00	6.50
		たけのこ水煮缶詰	7.00	9.10
		葉ねぎ	5.00	6.50
		にんにく	0.10	0.13
		しょうが	0.10	0.13
		ごま	1.00	1.30
		上白糖	0.30	0.39
	②	赤みそ	1.80	2.34
		トウバンジャン	0.01	0.01
	③	鳥がらだし	0.60	0.78
	④	ごま油	0.30	0.39
	⑤	こいくちしょうゆ	3.60	4.68
		食塩	0.20	0.26
		こしょう	0.01	0.01
あじいりさんが揚げ	⑥	あじいりさんが	40.00	40.00
		なたね油	4.00	4.00
もやしの大豆和え		ブラックマッペもやし	15.00	19.50
		キャベツ	12.00	15.60
		きゅうり	8.00	10.40
		にんじん	5.00	6.50
		クラッシュ大豆	1.80	2.34
		上白糖	1.00	1.30
	⑤	こいくちしょうゆ	2.00	2.60
冷凍みかん		冷凍みかん	100.00	100.00
牛乳		普通牛乳	206.00	206.00

原材料配合表

① 中華麺

原材料	アレルゲン
小麦粉	小麦
小麦たん白	
かんすい	
卵殻カルシウム	
水	

② 赤みそ

原材料	アレルゲン
大豆	大豆
大麦	
食塩	
米	
酒精	

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 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 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	

⑥ あじいりさんが

原材料	アレルゲン
まあじ	大豆
たまねぎ	豚肉
にんじん	小麦
ねぎ	
ごぼう	
たけのこ	
粒状植物性たん白	
豚脂	
粉末状植物性たん白	
でん粉	
植物油脂	
みそ	
しょうゆ	
砂糖	
食塩	
香辛料	
トレハロース	
貝カルシウム	
香辛料抽出物	
水	

平成３０年７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
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
夏野菜のカレー煮		鶏肉	15.00	19.50
		食塩	0.10	0.13
		じゃがいも	50.00	65.00
		かぼちゃ	30.00	39.00
		たまねぎ	25.00	32.50
		なす	20.00	26.00
		ズッキーニ	18.00	23.40
	②	えだまめ	12.00	15.60
		にんじん	10.00	13.00
		にんにく	0.10	0.13
		しょうが	0.10	0.13
		トマト缶詰	7.00	9.10
		ケチャップ	3.60	4.68
	③	アップルピューレ	7.00	9.10
	④	マーガリン	2.00	2.60
	①	こいくちしょうゆ	3.00	3.90
		ウスターソース	2.50	3.25
	⑤	コンソメ	0.50	0.65
		カレー粉	0.50	0.65
		食塩	0.50	0.65
		こしょう	0.01	0.01
アーモンドサラダ		キャベツ	10.00	13.00
		ブラックマッペもやし	10.00	13.00
		きゅうり	6.00	7.80
		にんじん	5.00	6.50
		スイートコーン	10.00	13.00
		アーモンド	3.00	3.90
		上白糖	1.00	1.30
	①	こいくちしょうゆ	1.60	2.08
		食塩	0.10	0.13
冷凍ピーチ	⑥	冷凍ピーチ	40.00	40.00
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 えだまめ

原材料	アレルゲン
えだまめ（大豆）	大豆
食塩	

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 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	

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 冷凍ピーチ

原材料	アレルゲン
黄桃シロップ漬け	もも
酸味料	

平成３０年７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
たこめし		精白米	65.00	85.00
		強化米	0.20	0.26
		たこ	25.00	32.50
		しょうが	0.10	0.13
	①	うすくちしょうゆ	4.50	5.85
		清酒	1.80	2.34
		みりん	1.20	1.56
		食塩	0.20	0.26
五目きんぴら		にんじん	8.00	10.40
		ごぼう	7.00	9.10
		さやいんげん	5.00	6.50
		平天	10.00	13.00
		豚肉	7.00	9.10
		食塩	0.10	0.13
		ほしひじき	0.60	0.78
	②	大豆水煮	10.00	13.00
	③	ごま油	1.30	1.69
		ごま	2.00	2.60
	④	こいくちしょうゆ	2.00	2.60
		清酒	0.60	0.78
		三温糖	0.50	0.65
		和風だし	0.30	0.39
		一味とうがらし	0.01	0.01
赤だしのみそ汁	⑤	木綿豆腐	35.00	45.50
		たまねぎ	20.00	26.00
	⑥	油揚げ	10.00	13.00
		なめこ	10.00	13.00
		葉ねぎ	5.00	6.50
	⑦	赤みそ	11.00	14.30
		だしいりこ	2.00	2.60
		だしこんぶ	0.10	0.13
すいか		すいか	80.00	80.00
うまかってん（中学）	⑧	うまかってん	0.00	13.00
牛乳		普通牛乳	206.00	206.00

原材料配合表

①　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）	

②　大豆水煮

原材料	アレルゲン
大豆	大豆
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　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　赤みそ

原材料	アレルゲン
大豆	大豆
大麦	
食塩	
米	
酒精	

⑧　うまかってん

原材料	アレルゲン
大豆	小麦
黒大豆	大豆
セサミクラッカー（澱粉、植物油、砂糖、小麦粉、ショートニング、ゴマ、食塩、アオサ粉）	ごま
アーモンド	
ひまわりの種	
松の実	
片口イワシ	
かぼちゃの種	
昆布	
砂糖	
麦芽糖	
ゴマ	
植物油	
食塩	
加工澱粉	
膨張剤	
着色料（紅花黄、クチナシ青）	
調味料（アミノ酸等）	

平成３０年７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
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
ピーマンのスタミナ炒め		青ピーマン	6.00	7.80
		豚肉	8.00	10.40
	①	こいくちしょうゆ	0.10	0.13
		清酒	0.10	0.13
	②	生揚げ	25.00	32.50
		エリンギ	12.00	15.60
		しょうが	0.10	0.13
		サラダ油	1.30	1.69
		三温糖	0.10	0.13
	①	こいくちしょうゆ	0.50	0.65
		清酒	0.70	0.91
	③	合わせみそ	0.91	1.18
海そう和え		海藻ミックス	0.60	0.78
		キャベツ	10.00	13.00
		スイートコーン	10.00	13.00
		ブラックマッペもやし	5.00	6.50
		にんじん	5.00	6.50
		まぐろ水煮	6.00	7.80
		上白糖	0.80	1.04
	①	こいくちしょうゆ	1.20	1.56
		穀物酢	0.80	1.04
		食塩	0.05	0.07
豆腐のすまし汁	④	木綿豆腐	40.00	52.00
	⑤	焼きふ	2.00	2.60
		かまぼこ	10.00	13.00
		たまねぎ	25.00	32.50
		しめじ	5.00	6.50
		にんじん	7.00	9.10
		葉ねぎ	4.00	5.20
	⑥	削り節	2.00	2.60
		だしこんぶ	1.00	1.30
		食塩	0.30	0.39
	①	こいくちしょうゆ	0.80	1.04
	⑦	うすくちしょうゆ	1.50	1.95
ミックスナッツ	⑧	ミックスナッツ	17.00	17.00
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　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	

③　合わせみそ

原材料	アレルゲン
米	大豆
大豆	
大麦	
食塩	

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　焼きふ

原材料	アレルゲン
小麦粉	小麦
小麦粉グルテン	

⑥　削り節

原材料	アレルゲン
ウルメ・フシ	さば
サバ・フシ	

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　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	

平成３０年７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
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
丸天の煮つけ		丸天	30.00	50.00
		上白糖	0.30	0.50
	①	こいくちしょうゆ	0.75	1.25
		和風だし	0.06	0.10
	②	ごま油	0.23	0.38
		清酒	0.23	0.38
ゴーヤチャンプルー	③	焼き豆腐	18.00	23.40
		鶏卵	12.00	15.60
		豚肉	8.00	10.40
		ブラックマッペもやし	7.00	9.10
		にがうり	5.00	6.50
		たまねぎ	5.00	6.50
		にんじん	3.00	3.90
		かつお節	0.30	0.39
		しょうが	0.20	0.26
	②	ごま油	0.40	0.52
	①	こいくちしょうゆ	0.80	1.04
		清酒	0.30	0.39
		食塩	0.20	0.26
	④	中華だし	0.15	0.20
		こしょう	0.02	0.03
あおさのみそ汁	⑤	油揚げ	5.00	6.50
		あおさ	4.00	5.20
		乾しいたけ	0.50	0.65
		たまねぎ	20.00	26.00
		にんじん	10.00	13.00
		葉ねぎ	5.00	6.50
	⑥	削り節	2.00	2.60
		だしこんぶ	0.10	0.13
	⑦	合わせみそ	11.00	14.30
シークヮーサータルト	⑧	シークヮーサータルト	30.00	30.00
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 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 焼き豆腐

原材料	アレルゲン
大豆	大豆
菜種油	
凝固剤	

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ﾊﾟｳﾀﾞｰ	
乳酸発酵ﾄﾏﾄｴｷｽﾊﾟｳﾀﾞｰ	
チキンパウダー	
カラメル色素	

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	

⑦ 合わせみそ

原材料	アレルゲン
米	大豆
大豆	
大麦	
食塩	

⑧ シークヮーサータルト

原材料	アレルゲン
砂糖	大豆
米粉	
水あめ	
ショートニング	
豆乳	
シークヮーサー果汁	
植物油	
コーンフラワー	
水溶性食物繊維	
調整豆乳粉末	
でん粉	
海藻カルシウム	
水	
加工デンプン	
トレハロース	
ゲル化剤 （加工デンプン、 増粘多糖類）	
香料	
酸味料	
膨張剤	
ビタミンＣ	
凝固剤	
増粘剤 （キサンタンガム）	
乳化剤	
ピロリン酸第二鉄	
着色料（紅花黄）	

平成３０年７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
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
りんごジャム	①	りんごジャム	15.00	15.00
岩国れんこんコロッケ	②	岩国れんこんコロッケ	50.00	60.00
		なたね油	5.00	6.00
山口野菜のゆずきちサラダ		ブラックマッペもやし	16.00	20.80
		キャベツ	14.00	18.20
		きゅうり	5.00	6.50
		にんじん	5.00	6.50
		ゆずきち果汁	0.70	0.91
		上白糖	0.40	0.52
		食塩	0.10	0.13
		穀物酢	0.20	0.26
	③	うすくちしょうゆ	0.40	0.52
厚揚げのトマト煮	④	生揚げ	40.00	52.00
		鶏肉	10.00	13.00
		水煮大豆	10.00	13.00
		じゃがいも	40.00	52.00
		たまねぎ	25.00	32.50
		にんじん	10.00	13.00
		しめじ	8.00	10.40
		さやいんげん	7.00	9.10
		トマト	10.00	13.00
	⑤	チキンスープ	2.00	2.60
	⑥	コンソメ	0.60	0.78
		ケチャップ	7.00	9.10
		ウスターソース	0.40	0.52
	⑦	こいくちしょうゆ	0.10	0.13
		上白糖	0.20	0.26
		食塩	0.10	0.13
牛乳		普通牛乳	206.00	206.00

原材料配合表

①　りんごジャム

原材料	アレルゲン
りんご	りんご
糖類（水あめ、砂糖）	
ゲル化剤（ペクチン）	
酸味料	
酸化防止剤（Ｖ．Ｃ）	
仕込水	

②　岩国れんこんコロッケ

原材料	アレルゲン
じゃがいも	小麦
れんこん	鶏肉
人参	大豆
パン粉	
ミックス粉	
水	
鶏肉	
味噌	
砂糖	
お酒	
みりん	
食塩	
コショウ	
酒精	

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　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	

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	

⑦　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７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
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
う巻き	①	う巻き	40.00	40.00
きゅうりのうめちり和え		きゅうり	17.00	22.10
		ブラックマッペもやし	15.00	19.50
		キャベツ	10.00	13.00
	②	うめちり	1.80	2.34
	③	うすくちしょうゆ	0.60	0.78
冬瓜のみそ汁		とうがん	15.00	19.50
	④	木綿豆腐	30.00	39.00
		たまねぎ	20.00	26.00
		にんじん	5.00	6.50
		豚肉	5.00	6.50
		清酒	0.10	0.13
		油揚げ	10.00	13.00
		葉ねぎ	5.00	6.50
		だしいりこ	2.00	2.60
	⑤	合わせみそ	11.00	14.30
かぼちゃプリン	⑥	かぼちゃプリン	35.00	35.00
牛乳		普通牛乳	206.00	206.00

原材料配合表

①　う巻き

原材料	アレルゲン
鶏卵	卵
うなぎ蒲焼	小麦
かつお昆布だし	大豆
砂糖	
でん粉	
トレハロース	
醸造酢	
醤油	
みりん	
食塩	
植物油	

②　うめちり

原材料	アレルゲン
しらす	ごま
ごま	
梅	
青菜（広島菜、京菜、大根葉）	
ぶどう糖	
砂糖	
昆布エキス	
食塩	
酵母エキス	
でん粉	
デキストリン	
鰹削り節粉末	
加工でん粉	
酸味料	
酸化防止剤（ビタミンE）	

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　木綿豆腐

原材料	アレルゲン
丸大豆	大豆
凝固剤	
消泡剤	

⑤　合わせみそ

原材料	アレルゲン
米	大豆
大豆	
大麦	
食塩	

⑥　かぼちゃプリン

原材料	アレルゲン
かぼちゃペースト	大豆
砂糖	ゼラチン
水あめ	
食物繊維（イヌリン）	
ショートニング	
粉あめ	
ぶどう糖果糖液糖	
豆乳加工品	
食塩	
ゲル化剤（増粘多糖類）	
香料	
着色料（カラメル）	
乳化剤	
着色料（カロチン）	
水	