

平成30年度 9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9月3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
夏野菜のポークカレーライス ----- 麦ごはん 夏野菜のポークカレー		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
		豚肉	15.00	19.50
		ひよこまめ	8.00	10.40
		じゃがいも	40.00	52.00
		かぼちゃ	20.00	26.00
		にんじん	15.00	19.50
		たまねぎ	20.00	26.00
		なす	8.00	10.40
		にんにく	0.20	0.26
		しょうが	0.20	0.26
		トマト缶詰	7.00	9.10
		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	0.50	0.65	
	こしょう	0.02	0.03	
ウインナー	⑤	ウインナー	20.00	30.00
グリーンサラダ		キャベツ	20.00	26.00
		きゅうり	10.00	13.00
		ブロッコリー	15.00	19.50
		⑥ サラダ油	0.80	1.04
		穀物酢	1.20	1.56
		上白糖	0.10	0.13
	食塩	0.20	0.26	
	こしょう	0.02	0.03	
冷凍みかん		冷凍みかん	75.00	75.00
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
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	

⑥ 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9月4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	
チリドッグ 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	
	チリビーンズ		牛肉	18.00	23.40
			大豆水煮	15.00	19.50
			たまねぎ	25.00	32.50
			にんにく	0.10	0.13
			① サラダ油	1.00	1.30
		ケチャップ	6.00	7.80	
		トマト缶詰	3.50	4.55	
		チリパウダー	0.30	0.39	
		ウスターソース	0.50	0.65	
		食塩	0.10	0.13	
小松菜とツナのサ ラダ		まぐろ水煮	10.00	13.00	
		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	
		① サラダ油	0.80	1.04	
		② 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	
きのこ野菜の スープ		③ ベーコン	8.00	10.40	
		たまねぎ	30.00	39.00	
		キャベツ	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	
		④ 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	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 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	

平成30年9月5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	
セルフおにぎり 麦ごはん		精白米	70.00	90.00	
		強化米	0.21	0.27	
焼きのり 焼きのり 鮭の塩焼き 高菜漬けの炒め物		おおむぎ米粒麦	7.00	9.00	
		1食焼きのり	2.00	2.00	
	①	① 鮭塩水漬	40.00	60.00	
		たかな漬	12.00	15.60	
		にんじん	8.00	10.40	
		切干しだいこん	2.00	2.60	
		ごま	1.00	1.30	
		② ごま油	0.80	1.04	
		三温糖	0.80	1.04	
		③ こいくちしょうゆ	1.20	1.56	
		みりん	0.20	0.26	
	生揚げと野菜のう ま煮	④	④ 生揚げ	32.00	41.60
			豚肉	10.00	13.00
			キャベツ	25.00	32.50
		たまねぎ	25.00	32.50	
		にんじん	20.00	26.00	
		ブラックマッペもやし	20.00	26.00	
		さやいんげん	5.00	6.50	
		しょうが	0.10	0.13	
		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	2.50	3.25	
		清酒	0.80	1.04	
		三温糖	0.40	0.52	
		トウバンジャン	0.05	0.07	
		⑤ 赤みそ	2.00	2.60	
		じゃがいもでん粉	1.00	1.30	
		⑥ 中華だし	0.60	0.78	
	食塩	0.20	0.26		
冷凍パイ		冷凍パイ	40.00	40.00	
牛乳		普通牛乳	206.00	206.00	

① 鮭塩水漬

原材料	アレルギー
秋鮭	さけ
食塩	

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 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	

⑤ 赤みそ

原材料	アレルギー
大豆	大豆
大麦	
食塩	
米	
酒精	

⑥ 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9月6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
焼きそば		スパゲッティ(小麦)	25.00	32.50
		豚肉	10.00	13.00
		竹輪	10.00	13.00
		たまねぎ	30.00	39.00
		にんじん	10.00	13.00
		キャベツ	20.00	26.00
		ブラックマッペもやし	20.00	26.00
		① サラダ油	1.00	1.30
		ウスターソース	3.50	4.55
		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	0.25	0.33
		こしょう	0.02	0.03
		じゃがいもカップグラタン	④	じゃがいもカップグラタン
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
		パイナップル缶詰	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 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	もも
果実	りんご
糖類	大豆
醸造酢	小麦
アミノ酸液	鶏肉
食塩	豚肉
酒精	
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	
乳酸発酵トリエキスパウダー	
チキンパウダー	
カラメル色素	

④ じゃがいもカップグラタン

原材料	アレルゲン
プロセスチーズ	乳
乳化剤	小麦
セルロース	大豆
酸味料	豚肉
乾燥マッシュポテト	
じゃがいも	
牛乳	
マーガリン	
粉末状植物性たん白	
植物油	
でん粉	
水	
トレハロース	
加工デンプン	
たまねぎ	
トマトピューレ	
トマトケチャップ	
にんじん	
トマトペースト	
マカロニ(乾)	
砂糖	
水溶性食物繊維	
豚脂	
ピーマン	
小麦粉	
ワイン	
食塩	
にんにく	
酵母エキス	
バター	
香辛料	
増粘剤	
(加工デンプン、増粘多糖類)	
ピロリン酸第二鉄	

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	
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9月7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
豚キムチ		豚肉	25.00	32.50
	①	キムチ	12.00	15.60
		大豆もやし	10.00	13.00
		にんじん	8.00	10.40
		にら	6.00	7.80
	②	ごま油	0.80	1.04
	③	こいくちしょうゆ	0.20	0.26
		清酒	0.40	0.52
枝豆の塩ゆで	④	えだまめ	20.00	26.00
		食塩	0.20	0.26
チンゲンサイの スープ	⑤	ベーコン	10.00	13.00
	⑥	木綿豆腐	30.00	39.00
		チンゲンサイ	20.00	26.00
		にんじん	10.00	13.00
		たまねぎ	15.00	19.50
		乾しいたけ	0.50	0.65
		緑豆はるさめ	3.00	3.90
	②	ごま油	0.50	0.65
	③	こいくちしょうゆ	2.80	3.64
	⑦	中華だし	0.80	1.04
		食塩	0.08	0.10
	こしょう	0.02	0.03	
日向夏ゼリー		日向夏ゼリー	50.00	50.00
牛乳		普通牛乳	206.00	206.00

① キムチ

原材料	アレルギー
白菜	小麦
とうがらし	大豆
にんにく	
たまねぎ	
還元水あめ	
食塩	
砂糖	
異性化液糖	
しょうゆ	
魚貝エキス	
発酵調味料	
酒精	
醸造酢	
たん白加水分解物	
魚醤	
グルタミン酸ナトリウム	
配合調味料	
グリシン	
コハク酸二ナトリウム	
酸味料製剤	
酢酸	
キサンタンガム	
カロブビーンガム	
パプリカ色素	

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 えだまめ

原材料	アレルギー
えだまめ	大豆
食塩	

⑤ ベーコン

原材料	アレルギー
豚ばら肉	豚肉
食塩	
砂糖	
水	

⑥ 木綿豆腐

原材料	アレルギー
丸大豆	大豆
凝固剤	
消泡剤	

⑦ 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9月10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	
さばのみぞれがけ	①	さば塩水漬	40.00	60.00	
		だいこん	15.00	22.50	
		上白糖	0.80	1.20	
	②	こいくちしょうゆ	2.50	3.75	
		みりん	1.50	2.25	
きゅうりとわかめの酢の物		きゅうり	10.00	13.00	
		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	
		カットわかめ	0.60	0.78	
		穀物酢	1.60	2.08	
	②	こいくちしょうゆ	1.50	1.95	
		上白糖	1.00	1.30	
		食塩	0.10	0.13	
豆腐のすまし汁	③	木綿豆腐	30.00	39.00	
		かまぼこ	10.00	13.00	
		たまねぎ	20.00	26.00	
			にんじん	10.00	13.00
			乾しいたけ	0.50	0.65
	④	焼きふ	2.00	2.60	
		葉ねぎ	5.00	6.50	
			食塩	0.30	0.39
			清酒	1.00	1.30
			みりん	0.80	1.04
	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	
			だしこんぶ	1.00	1.30
⑥	削り節	2.00	2.60		
牛乳		普通牛乳	206.00	206.00	

原材料配合表

① さば塩水漬

原材料	アレルゲン
サバ	さば
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 焼きふ

原材料	アレルゲン
小麦粉	小麦
小麦粉グルテン	

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9月11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
	りんごジャム	①	りんごジャム	15.00
チキンのカレー風味焼き		鶏肉	50.00	50.00
		ケチャップ	1.60	1.60
		オイスターソース	0.30	0.30
		にんにく	0.30	0.30
		しょうが	0.30	0.30
		カレー粉	0.10	0.10
		食塩	0.05	0.05
		② こいくちしょうゆ	0.02	0.02
		こしょう	0.01	0.01
	マカロニサラダ		じゃがいも	30.00
		きゅうり	8.00	10.40
		にんじん	8.00	10.40
		マカロニ(小麦)	2.50	3.25
		ノンエッグマヨネーズ	8.00	10.40
		上白糖	0.25	0.33
		穀物酢	0.20	0.26
		食塩	0.20	0.26
		こしょう	0.02	0.03
ラビオリスープ		③	ベーコン	5.00
	④	ラビオリ	15.00	19.50
		たまねぎ	25.00	32.50
		にんじん	15.00	19.50
		ブラックマッペもやし	15.00	19.50
		スイートコーン	8.00	10.40
	⑤	コンソメ	0.80	1.04
	②	こいくちしょうゆ	1.00	1.30
		食塩	0.20	0.26
		こしょう	0.05	0.07
牛乳		普通牛乳	206.00	206.00

① りんごジャム

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

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 ラビオリ

原材料	アレルゲン
小麦粉	小麦 豚肉
小麦たん白	
食塩	
食用植物油脂	
加工デンプン	
水	
豚肉	
パン粉	
玉ねぎ	
ポークエキス	
香辛料	
酵母エキス	

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	
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9月12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
焼売	①	焼売	36.00	36.00
もやしの中華和え		キャベツ	15.00	19.50
		ブラックマッペもやし	20.00	26.00
		スイートコーン	6.00	7.80
		にんじん	8.00	10.40
		② ごま油	0.80	1.04
		③ こいくちしょうゆ	1.20	1.56
		上白糖	0.80	1.04
		穀物酢	1.50	1.95
		食塩	0.20	0.26
麻婆なす		豚肉	18.00	23.40
		なす	45.00	58.50
		④ 生揚げ	25.00	32.50
		にんじん	15.00	19.50
		たまねぎ	35.00	45.50
		葉ねぎ	5.00	6.50
		たけのこ水煮缶詰	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
		食塩	0.20	0.26
		⑤ 赤みそ	6.00	7.80
		清酒	0.60	0.78
		みりん	0.60	0.78
		② ごま油	0.50	0.65
		トウバンジャン	0.15	0.20
		オイスターソース	0.30	0.39
		③ こいくちしょうゆ	3.00	3.90
		⑥ 中華だし	0.60	0.78
		じゃがいもでん粉	2.00	2.60
牛乳		普通牛乳	206.00	206.00

① 焼売

原材料	アレルゲン
豚肉	豚肉
たまねぎ	小麦
パン粉	
でん粉	
しょうが	
砂糖	
食塩	
酵母エキス	
ポークエキス	
香辛料	
小麦粉	
還元水あめ	
水	

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 赤みそ

原材料	アレルゲン
大豆	大豆
大麦	
食塩	
米	
酒精	

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

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	

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	

平成30年9月13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
小きなこ揚げパン		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
		なたね油	4.50	6.50
		ドーナッツシュガー	3.00	4.20
		きな粉(大豆)	3.00	4.20
		食塩	0.10	0.14
オムレツ	①	オムレツ	50.00	60.00
フレンチサラダ		キャベツ	20.00	26.00
		きゅうり	8.00	10.40
		にんじん	8.00	10.40
		スイートコーン	8.00	10.40
		レモン果汁	1.00	1.30
		上白糖	1.00	1.30
		穀物酢	1.50	1.95
		食塩	0.20	0.26
		こしょう	0.02	0.03
	ミートボールと野菜のスープ煮	②	ミートボール	30.00
		じゃがいも	20.00	26.00
		にんじん	15.00	19.50
		たまねぎ	30.00	39.00
		キャベツ	30.00	39.00
		セロリー	3.00	3.90
		しめじ	15.00	19.50
③		コンソメ	1.30	1.69
④		こいくちしょうゆ	1.20	1.56
		白ワイン	0.30	0.39
		食塩	0.20	0.26
	こしょう	0.02	0.03	
冷凍ピーチ	⑤	冷凍ピーチ	40.00	40.00
牛乳		普通牛乳	206.00	206.00

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	
酸味料(GDL)	

② ミートボール

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

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	
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 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9月14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
ししやもの竜田揚げ	①	ししやもの竜田揚げ	17.00	34.00
		なたね油	1.70	3.40
きんぴらごぼう		ごぼう	20.00	26.00
		牛肉	8.00	10.40
		にんじん	8.00	10.40
		さやいんげん	5.00	6.50
		こんにゃく	8.00	10.40
		② ごま油	0.60	0.78
		③ こいくちしょうゆ	1.50	1.95
		三温糖	0.60	0.78
		清酒	0.80	1.04
		みりん	0.80	1.04
		食塩	0.10	0.13
		和風だし	0.10	0.13
		ごま	0.50	0.65
		一味とうがらし	0.01	0.01
おじゃがもち汁	④	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	12.00	15.60
		葉ねぎ	5.00	6.50
		⑤ 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 ししやもの竜田揚げ

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

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 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 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9月18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
親子丼 麦ごはん		精白米	70.00	90.00
		強化米	0.21	0.27
親子丼の具		おおむぎ米粒麦	7.00	9.00
		鶏肉	20.00	26.00
		にんじん	12.00	15.60
		たまねぎ	40.00	52.00
		葉ねぎ	5.00	6.50
		乾しいたけ	0.30	0.39
		鶏卵	30.00	39.00
		三温糖	1.00	1.30
	①	こいくちしょうゆ	6.00	7.80
		みりん	1.00	1.30
		清酒	0.80	1.04
		食塩	0.08	0.10
		和風だし	0.30	0.39
	②	削り節	2.00	2.60
		だしこんぶ	1.00	1.30
さんまのかぼすレモン煮	③	さんまのかぼすレモン煮	40.00	50.00
野菜のごま酢和え		にんじん	8.00	10.40
		キャベツ	20.00	26.00
		ブラックマッペもやし	15.00	19.50
		カットわかめ	0.50	0.65
		上白糖	1.00	1.30
		穀物酢	1.20	1.56
	①	こいくちしょうゆ	1.60	2.08
	ごま	0.80	1.04	
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 さんまのかぼすレモン煮

原材料	アレルゲン
さんま	小麦
砂糖	大豆
しょうゆ	
かぼす果汁	
レモンペースト <small>(レモン、砂糖、還元水あめ)</small>	
本みりん	
でん粉(甘藷)	
レモン果汁	
食塩	
水	

平成30年9月19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	
ごはん		精白米	77.00	99.00	
		強化米	0.23	0.30	
あじのカレー唐揚げ		あじのカレー唐揚げ	40.00	52.00	
		なたね油	4.00	5.20	
小松菜のおひたし		こまつな	15.00	19.50	
		キャベツ	10.00	13.00	
		ブラックマツペもやし	18.00	23.40	
		にんじん	8.00	10.40	
		① こいくちしょうゆ	2.50	3.25	
		上白糖	1.00	1.30	
		だしこんぶ	0.10	0.13	
		② 削り節	0.10	0.13	
	けんちょう		鶏肉	7.00	9.10
			③ 木綿豆腐	65.00	84.50
		④ 油揚げ	5.00	6.50	
		だいこん	50.00	65.00	
		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	5.00	6.50	
		⑤ サラダ油	0.50	0.65	
		みりん	1.50	1.95	
		清酒	1.00	1.30	
		食塩	0.13	0.17	
		三温糖	0.20	0.26	
		① こいくちしょうゆ	3.50	4.55	
		だしこんぶ	0.40	0.52	
		② 削り節	1.00	1.30	
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 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 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	
凝固剤	

⑤ 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9月20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
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
ミートスパゲッティ		スパゲッティ(小麦)	25.00	32.50
		牛肉	25.00	32.50
		豚肉		
		レンズまめ	4.00	5.20
		にんじん	10.00	13.00
		たまねぎ	40.00	52.00
		グリーンピース	4.00	5.20
		① サラダ油	1.00	1.30
		ケチャップ	6.00	7.80
		トマト缶詰	8.00	10.40
		② デミグラスソース	6.00	7.80
		③ コンソメ	0.50	0.65
		食塩	0.20	0.26
		こしょう	0.03	0.04
	ウスターソース	0.80	1.04	
アーモンドといりこの甘辛炒め		かたくちいわし	4.00	5.20
		アーモンド	3.50	4.55
		① サラダ油	0.70	0.91
		三温糖	1.00	1.30
		みりん	1.30	1.69
ささみのごまサラダ		⑤ 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	20.00	26.00
		ごま	0.80	1.04
		⑥ 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
		④ こいくちしょうゆ	1.00	1.30
牛乳		普通牛乳	206.00	206.00

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 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	牛肉
トマトペースト	大豆
砂糖	鶏肉
食塩	豚肉
ゼラチン	ゼラチン
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	
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 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	

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9月21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	
ハンバーグ	①	ハンバーグ	40.00	60.00	
ひじきの炒め煮	②	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	
		④ サラダ油	0.50	0.65	
	芋子汁		牛肉	10.00	13.00
			さといも	20.00	26.00
		⑤ 木綿豆腐	30.00	39.00	
		こんにゃく	10.00	13.00	
		だいこん	20.00	26.00	
		にんじん	10.00	13.00	
		乾しいたけ	0.20	0.26	
		葉ねぎ	5.00	6.50	
		清酒	0.80	1.04	
		みりん	0.80	1.04	
		③ こいくちしょうゆ	0.50	0.65	
		⑥ うすくちしょうゆ	1.00	1.30	
		食塩	0.20	0.26	
		だしこんぶ	1.00	1.30	
		⑦ 削り節	2.00	2.60	
月見団子	⑧	月見団子	30.00	30.00	
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	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	

② 大豆水煮

原材料	アレルゲン
大豆	大豆
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 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	

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
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 月見団子

原材料	アレルゲン
上新粉	小麦
砂糖	大豆
水あめ	
大麦粉	
醤油	
増粘剤(加工デンプン)	
酵素	
上水道水	

平成30年9月25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
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)	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	5.50	7.15
	②	えだまめ	5.00	6.50
		三温糖	1.70	2.21
	③	こいくちしょうゆ	3.50	4.55
		みりん	1.10	1.43
ピーマンのみそ炒め		青ピーマン	10.00	13.00
	④	生揚げ	15.00	19.50
		しめじ	10.00	13.00
		にんじん	10.00	13.00
		キャベツ	25.00	32.50
	⑤	ごま油	0.50	0.65
		ごま	1.00	1.30
	⑥	合わせみそ	2.00	2.60
		三温糖	1.00	1.30
		清酒	1.20	1.56
		みりん	1.00	1.30
	③	こいくちしょうゆ	1.20	1.56
	⑦	削り節	0.01	0.01
		だしこんぶ	0.01	0.01
もずく汁		もずく	15.00	19.50
		にんじん	10.00	13.00
		たまねぎ	25.00	32.50
	⑧	油揚げ	8.00	10.40
		乾しいたけ	0.20	0.26
		葉ねぎ	5.00	6.50
		食塩	0.30	0.39
	③	こいくちしょうゆ	0.80	1.04
	⑨	うすくちしょうゆ	1.50	1.95
	⑦	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 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 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 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 合わせみそ

原材料	アレルゲン
米	大豆
大豆	
大麦	
食塩	

⑦ 削り節

原材料	アレルゲン
ウルメ・フシ	さば
サバ・フシ	

⑧ 油揚げ

原材料	アレルゲン
大豆	大豆
植物油	
凝固剤	
消泡剤	

⑨ 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9月26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
野沢菜ふりかけ		しらす干し	3.00	3.90
		のぎわな漬け	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
		食塩	0.06	0.08
いわしのしょうが煮	③	いわしのしょうが煮	40.00	40.00
ポテトン汁		豚肉	15.00	19.50
		④ 油揚げ	8.00	10.40
		じゃがいも	18.00	23.40
		さつまいも	18.00	23.40
		にんじん	10.00	13.00
		たまねぎ	15.00	19.50
		ごぼう	5.00	6.50
		こんにゃく	8.00	10.40
		葉ねぎ	5.00	6.50
		しょうが	0.10	0.13
		⑤ 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
	アップルシャーベット	⑥	アップルシャーベット	40.00
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 いわしのしょうが煮

原材料	アレルゲン
いわし	小麦
砂糖	大豆
しょうゆ	
本みりん	
でん粉(馬鈴薯)	
生姜	
食塩	
水	

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 合わせみそ

原材料	アレルゲン
米	大豆
大豆	
大麦	
食塩	

⑥ アップルシャーベット

原材料	アレルゲン
りんご	りんご
ブドウ糖果糖液糖	
酸化防止剤(V.C)	

平成30年9月27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
サーモンフライ 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
	サーモンフライ	①	サーモンフライ	50.00
キャベツとにん じんのソース和 え		なたね油	5.00	6.00
		キャベツ	25.00	32.50
		にんじん	8.00	10.40
		ウスターソース	1.50	1.95
		② お好み焼きソース	5.00	6.50
ミネストローネ	③	ベーコン	8.00	10.40
		じゃがいも	25.00	32.50
		たまねぎ	25.00	32.50
		キャベツ	15.00	19.50
		にんじん	10.00	13.00
		セロリー	2.00	2.60
		にんにく	0.10	0.13
		トマト缶詰	10.00	13.00
		④ サラダ油	0.60	0.78
		⑤ チキンスープ	5.00	6.50
		⑥ 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

① サーモンフライ

原材料	アレルギー
鮭	さけ
パン粉	小麦
小麦粉	大豆
澱粉	
食塩	
香辛料	
水	

② お好み焼きソース

原材料	アレルギー
野菜	もも
果実	りんご
糖類	大豆
醸造酢	小麦
アミノ酸液	鶏肉
食塩	豚肉
酒精	
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 ベーコン

原材料	アレルギー
豚ばら肉	豚肉
食塩	
砂糖	
水	

④ サラダ油

原材料	アレルギー
食用大豆油	大豆
食用なたね油	

⑤ チキンスープ

原材料	アレルギー
鶏ガラ	鶏肉
玉ねぎ	
水	

⑥ 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9月28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		
かに玉あんかけ	①	芙蓉蟹	50.00	60.00		
		たまねぎ	15.00	18.00		
		にんじん	8.00	9.60		
		しめじ	8.00	9.60		
		根深ねぎ	5.00	6.00		
		しょうが	0.10	0.12		
		②	こいくちしょうゆ	1.50	1.80	
			三温糖	1.00	1.20	
			穀物酢	0.50	0.60	
			食塩	0.10	0.12	
			じゃがいもでん粉	0.10	0.12	
		とうもろこし		とうもろこし	35.00	35.00
		春雨スープ	③	木綿豆腐	30.00	39.00
④	ベーコン			8.00	10.40	
	キャベツ			22.00	28.60	
	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	
⑤	ごま油			0.80	1.04	
	清酒			1.25	1.63	
②	こいくちしょうゆ			3.00	3.90	
⑥	中華だし			1.30	1.69	
	食塩			0.10	0.13	
	こしょう			0.01	0.01	
ぶどうゼリー				ぶどうゼリー	40.00	40.00
牛乳				普通牛乳	206.00	206.00

① 芙蓉蟹

原材料	アレルゲン
鶏卵	鶏卵
だし汁	小麦
かに風味かまぼこ	大豆
人参	かに
グリーンピース	えび
コーン	
たけのこ	
でんぷん	
椎茸	
醤油	
砂糖	
食塩	
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 木綿豆腐

原材料	アレルゲン
丸大豆	大豆
凝固剤	
消泡剤	

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 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 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	