

平成30年度 10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。

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10月1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
ソースカツ丼 麦ごはん		精白米	70.00	90.00
		強化米	0.21	0.27
トンカツ		おおむぎ米粒麦	7.00	9.00
	①	トンカツ	50.00	70.00
ゆでキャベツ		なたね油	5.00	7.00
		キャベツ	35.00	45.50
トンカツソース		トンカツソース	5.00	5.00
打ち豆汁	②	木綿豆腐	30.00	39.00
	③	油揚げ	5.00	6.50
		だいこん	30.00	39.00
		ごぼう	6.00	7.80
		にんじん	10.00	13.00
		しめじ	6.00	7.80
		さといも	20.00	26.00
		打ち豆（大豆）	3.00	3.90
		葉ねぎ	5.00	6.50
	④	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
牛乳		普通牛乳	206.00	206.00

原材料配合表

① トンカツ

原材料	アレルゲン
豚肉(ひれ)	小麦
小麦粉	大豆
砂糖	豚肉
ショートニング	
大豆	
イースト	
食塩	
澱粉	
植物性蛋白	
植物性油脂	
粉末大豆たん白	
水	

② 木綿豆腐

原材料	アレルゲン
丸大豆	大豆
凝固剤	
消泡剤	

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 合わせみそ

原材料	アレルゲン
米	大豆
大豆	
大麦	
食塩	

⑤ 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10月2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
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
ホキのバジル焼き		ホキのバジル焼き	40.00	50.00
ささみサラダ	②	鶏肉(加工品)	7.00	9.10
		キャベツ	18.00	23.40
		にんじん	8.00	10.40
		ほうれんそう	8.00	10.40
		スイートコーン	7.00	9.10
	③	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
		ごま	0.80	1.04
ミートボールと野菜のスープ	⑤	ミートボール	30.00	39.00
		たまねぎ	30.00	39.00
		にんじん	10.00	13.00
		じゃがいも	20.00	26.00
		しめじ	5.00	6.50
		トマト	5.00	6.50
		ブロッコリー	8.00	10.40
		マカロニ(小麦)	3.00	3.90
	④	こいくちしょうゆ	0.50	0.65
	⑥	うすくちしょうゆ	1.50	1.95
	⑦	チキンスープ	3.00	3.90
		白ワイン	0.60	0.78
	⑧	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	206.00

原材料配合表

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 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 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	

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 チキンスープ

原材料	アレルゲン
鶏ガラ	鶏肉
玉ねぎ	
水	

⑧ 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10月3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
えびとブロッコリーのマヨネーズ炒め	①	えびフリッター	35.00	45.50
		なたね油	3.50	4.55
		ブロッコリー	15.00	19.50
		上白糖	0.40	0.52
		清酒	0.50	0.65
	②	中華だし	0.20	0.26
		ケチャップ	1.50	1.95
		ノンエッグマヨネーズ	5.00	6.50
		食塩	0.10	0.13
		こしょう	0.01	0.01
麻婆豆腐	③	木綿豆腐	70.00	91.00
		豚肉	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
		たけのこ水煮缶詰	10.00	13.00
		たまねぎ	40.00	52.00
		にんじん	15.00	19.50
		根深ねぎ	6.00	7.80
	④	赤みそ	6.00	7.80
	⑤	こいくちしょうゆ	3.50	4.55
	②	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
	⑥	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	0.10	0.13
		じゃがいもでん粉	1.20	1.56
	⑦	ごま油	0.80	1.04
りんご		りんご	65.00	65.00
牛乳		普通牛乳	206.00	206.00

① えびフリッター

原材料	アレルゲン
えび	えび
還元水あめ	小麦
魚醤パウダー	大豆
酵母エキス	
小麦粉	
でん粉	
乾燥パン粉	
食塩	
大豆粉	
揚げ油 (なたね油・パーム油)	
増粘多糖類	
膨張剤	
pH調整剤	
水	
酒精(加工助剤)	

② 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 木綿豆腐

原材料	アレルゲン
丸大豆	大豆
凝固剤	
消泡剤	

④ 赤みそ

原材料	アレルゲン
大豆	大豆
大麦	
食塩	
米	
酒精	

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 コチュジャン

原材料	アレルゲン
みそ	大豆
砂糖	
水	
唐辛子	
植物油脂	
食塩	
米麴	
酒精	
調味料(アミノ酸等)	

⑦ 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10月4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
小アップルパン		小麦粉	45.00	58.50
		米粉	5.00	6.50
		ショートニング	3.00	3.90
		小麦グルテン	2.50	3.25
		上白糖	2.50	3.25
		脱脂粉乳	2.00	2.60
		生イースト	1.25	1.63
		食塩	0.85	1.11
		イーストフード	0.05	0.07
	①	ドライアップル	9.00	11.70
ナポリタンスパゲッティ		スパゲッティ(小麦)	30.00	39.00
	②	ウインナー	10.00	13.00
		たまねぎ	30.00	39.00
		にんじん	15.00	19.50
		青ピーマン	5.00	6.50
		スイートコーン	5.00	6.50
		エリンギ	8.00	10.40
		にんにく	0.30	0.39
		オリーブ油	0.50	0.65
		トマト缶詰	20.00	26.00
		ケチャップ	10.00	13.00
		ウスターソース	1.00	1.30
	③	コンソメ	0.80	1.04
		上白糖	0.30	0.39
		食塩	0.30	0.39
		こしょう	0.03	0.04
ほうれんそうオムレツ	④	ほうれんそうオムレツ	40.00	60.00
キャベツと大豆のサラダ		キャベツ	18.00	23.40
		ブラックマッペもやし	16.00	20.80
		にんじん	6.00	7.80
		ブロッコリー	5.00	6.50
		大豆	2.00	2.60
		上白糖	0.80	1.04
	⑤	こいくちしょうゆ	1.50	1.95
		穀物酢	1.00	1.30
		オリーブ油	0.60	0.78
牛乳		普通牛乳	206.00	206.00

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 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	

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 ほうれんそうオムレツ

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

平成30年10月5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
減炒飯		精白米	60.00	77.00
		強化米	0.18	0.23
	①	炒飯の素	20.40	26.18
みそラーメン	②	中華めん	55.00	71.50
	③	ごま油	6.00	7.80
		豚肉	10.00	13.00
		根深ねぎ	4.00	5.20
		しょうが	0.10	0.13
		にんにく	0.20	0.26
		トウバンジャン	0.10	0.13
		いか	8.00	10.40
		めんま	5.00	6.50
		キャベツ	15.00	19.50
		ブラックマッペもやし	8.00	10.40
		にんじん	8.00	10.40
		スイートコーン	5.00	6.50
		葉ねぎ	4.00	5.20
		上白糖	0.20	0.26
		ごま	0.80	1.04
		すりごま	0.80	1.04
	④	こいくちしょうゆ	1.00	1.30
	⑤	中華だし	1.00	1.30
	⑥	マーガリン	0.60	0.78
	⑦	合わせみそ	10.00	13.00
		食塩	0.10	0.13
		こしょう	0.03	0.04
チンゲンサイとカシューナッツのツナソテー		まぐろ水煮	9.00	11.70
		たまねぎ	18.00	23.40
		にんじん	7.00	9.10
		チンゲンサイ	10.00	13.00
	⑧	サラダ油	0.20	0.26
	⑨	カシューナッツ	8.00	10.40
		にんにく	0.30	0.39
		しょうが	0.20	0.26
	④	こいくちしょうゆ	1.80	2.34
		オイスターソース	0.90	1.17
ぶどう		ぶどう	30.00	30.00
牛乳		普通牛乳	206.00	206.00

① 炒飯の素

原材料	アレルゲン
にんじん	ごま
たけのこ	豚肉
食用植物油脂	大豆
豚肉	鶏肉
食塩	
野菜エキス	
ポークエキス	
砂糖	
かきエキス	
チキンエキス	
香辛料	
乾燥たまねぎ	
魚醤	
干しいたけ	
酵母エキス	
たまねぎペースト	
でん粉	
大豆多糖類	
水	

② 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	

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 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	

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 合わせみそ

原材料	アレルゲン
米	大豆
大豆	
大麦	
食塩	

⑧ 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	

⑨ 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	

平成30年10月9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
ビビンバ 麦ごはん		精白米	70.00	90.00
		強化米	0.21	0.27
ビビンバの具		おおむぎ米粒麦	7.00	9.00
		牛肉	10.00	13.00
		にんにく	0.30	0.39
		たまねぎ	15.00	19.50
	①	キムチ	5.00	6.50
		乾しいたけ	0.30	0.39
		にんじん	7.00	9.10
		大豆もやし	15.00	19.50
		ほうれんそう	10.00	13.00
	②	ごま油	0.50	0.65
		食塩	0.20	0.26
		上白糖	0.20	0.26
		みりん	0.50	0.65
		清酒	0.50	0.65
	③	中華だし	0.30	0.39
	④	赤みそ	1.70	2.21
	⑤	コチュジャン	0.03	0.04
	⑥	こいくちしょうゆ	1.00	1.30
いかのチヂミ	⑦	いかのチヂミ	40.00	50.00
		三温糖	0.20	0.25
	⑥	こいくちしょうゆ	0.80	1.00
	⑤	コチュジャン	0.01	0.01
		穀物酢	0.50	0.63
		ごま	0.20	0.25
	②	ごま油	0.20	0.25
にらと春雨の中華 スープ		じゃがいもでん粉	0.05	0.06
		鶏肉	6.00	7.80
		にんじん	10.00	13.00
		緑豆はるさめ	4.00	5.20
		たまねぎ	20.00	26.00
		ブラックマッペもやし	15.00	19.50
		エリンギ	7.00	9.10
		カットわかめ	0.20	0.26
		にら	8.00	10.40
	③	中華だし	1.00	1.30
		食塩	0.20	0.26
		清酒	0.50	0.65
	⑥	こいくちしょうゆ	1.00	1.30
	⑧	うすくちしょうゆ	2.50	3.25
		ごま	0.70	0.91
	②	ごま油	1.30	1.69
		こしょう	0.02	0.03
さつまいもと栗のタルト	⑨	さつまいもと栗のタルト	35.00	35.00
牛乳		普通牛乳	206.00	206.00

原材料配合表

① キムチ

原材料	アレルゲン
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بینガム	
パプリカ色素	

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 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	
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	
乳酸発酵トウモロコシエキスパウダー	
チキンパウダー	
カラメル色素	

④ 赤みそ

原材料	アレルゲン
大豆	大豆
大麦	
食塩	
米	
酒精	

⑤ コチュジャン

原材料	アレルゲン
みそ	大豆
砂糖	
水	
唐辛子	
植物油	
食塩	
米麴	
酒精	
調味料(アミノ酸等)	

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 いかのチヂミ

原材料	アレルゲン
小麦粉	小麦
ねぎ	いか
いか	
もち米粉	
にんじん	
食塩	
鰹節エキス	
植物油(ひまわり)	
水	

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 さつまいもと栗のタルト

原材料	アレルゲン
さつまいもペースト	大豆
豆乳	
砂糖	
くり	
ショートニング	
水溶性食物繊維	
香料	
米粉	
コーンフラワー	
でん粉	
植物油	
調整豆乳粉末	
食用油脂	
加工デンプン	
凝固剤	
増粘剤(キサンタンガム)	
乳化剤	
ピロリン酸第二鉄	

平成30年10月10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
ししゃもの天ぷら	①	ししゃも天ぷら	28.00	56.00
		なたね油	2.80	5.60
たことほうれんそうの酢の物		まだこ	8.00	10.40
		食塩	0.07	0.09
		清酒	0.50	0.65
		ほしひじき	0.60	0.78
		にんじん	8.00	10.40
		キャベツ	20.00	26.00
		ほうれんそう	8.00	10.40
		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
かきたま汁	③	木綿豆腐	30.00	39.00
	④	油揚げ	4.00	5.20
		たまねぎ	30.00	39.00
		にんじん	10.00	13.00
		乾しいたけ	0.20	0.26
		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
	⑤	うすくちしょうゆ	3.00	3.90
	②	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
	⑥	削り節	1.90	2.47
ドライブルーベリー		ドライブルーベリー	3.00	3.00
牛乳		普通牛乳	206.00	206.00

原材料配合表

① ししゃも天ぷら

原材料	アレルゲン
ししゃも	小麦
小麦粉	
澱粉(コーン)	
ベーキングパウダー	
食塩	
揚げ油(なたね)	
加水	

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 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 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10月11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
カレーパン 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
カレーパンの具		牛肉	26.00	33.80
		豚肉		
		にんにく	0.10	0.13
		しょうが	0.10	0.13
		たまねぎ	18.00	23.40
		にんじん	5.00	6.50
		大豆水煮	10.00	13.00
	①	パン粉	1.50	1.95
	②	サラダ油	0.50	0.65
		カレー粉	0.45	0.59
		小麦粉	0.40	0.52
		食塩	0.35	0.46
		ウスターソース	0.60	0.78
		上白糖	0.40	0.52
	③	コンソメ	0.20	0.26
		ケチャップ	2.00	2.60
		こしょう	0.02	0.03
海の幸のトマト煮		いか	10.00	13.00
		えび	10.00	13.00
		たまねぎ	20.00	26.00
		じゃがいも	40.00	52.00
		にんじん	15.00	19.50
		キャベツ	20.00	26.00
		マッシュルーム	8.00	10.40
		にんにく	0.50	0.65
		オリーブ油	1.00	1.30
		トマト	7.00	9.10
		トマト缶詰	10.00	13.00
		ケチャップ	5.00	6.50
		赤ワイン	0.50	0.65
	③	コンソメ	0.80	1.04
		食塩	0.30	0.39
ナタデココフルー ツ		みかん缶詰	13.00	16.90
	④	もも缶詰	15.00	19.50
		パインアップル缶詰	18.00	23.40
		ナタデココ	18.00	23.40
	⑤	マスカットゼリー	18.00	23.40
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 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	

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

④ もも缶詰

原材料	アレルゲン
黄桃	もも
砂糖	
水	
クエン酸	

⑤ 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	

平成30年10月12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
きのこごはん		精白米	65.00	83.50
		強化米	0.20	0.26
		鶏肉	10.00	12.80
	①	油揚げ	4.00	5.10
		乾しいたけ	0.20	0.26
		にんじん	5.00	6.40
		エリンギ	3.00	3.85
		しめじ	3.00	3.85
		さやいんげん	3.00	3.85
	②	こいくちしょうゆ	3.00	3.85
	③	うすくちしょうゆ	1.00	1.28
		上白糖	0.65	0.83
		みりん	1.50	1.93
		清酒	1.20	1.56
		食塩	0.30	0.39
		和風だし	0.20	0.26
さんまの竜田揚げ	④	さんまの竜田揚げ	30.00	60.00
		なたね油	3.00	6.00
もやしのごま和え		ブラックマッペもやし	20.00	26.00
		キャベツ	20.00	26.00
		にんじん	8.00	10.40
		ごま	0.80	1.04
		上白糖	0.80	1.04
里芋のみそ汁	②	こいくちしょうゆ	2.00	2.60
	⑤	木綿豆腐	30.00	39.00
		さといも	20.00	26.00
		たまねぎ	25.00	32.50
		にんじん	10.00	13.00
	①	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
牛乳		だしこんぶ	0.10	0.13
		普通牛乳	206.00	206.00

原材料配合表

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 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	

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	
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 さんまの竜田揚げ

原材料	アレルゲン
さんま	小麦
しょうゆ	
でん粉	
植物油脂	
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 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10月15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
さばのみそ煮	①	さばのみそ煮	40.00	50.00
キャベツの梅肉和え		キャベツ	20.00	26.00
		こまつな	10.00	13.00
		にんじん	7.00	9.10
		ブラックマッペもやし	12.00	15.60
		ごま	0.60	0.78
		穀物酢	0.60	0.78
		上白糖	1.00	1.30
	②	うすくちしょうゆ	1.00	1.30
		食塩	0.10	0.13
		梅干し	0.80	1.04
		だしこんぶ	0.10	0.13
	③	削り節	0.10	0.13
	④	木綿豆腐	30.00	39.00
豆腐のすまし汁	⑤	油揚げ	5.00	6.50
		たまねぎ	30.00	39.00
		にんじん	8.00	10.40
		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
	②	うすくちしょうゆ	1.00	1.30
	⑥	こいくちしょうゆ	0.50	0.65
		食塩	0.20	0.26
		だしこんぶ	1.00	1.30
	③	削り節	2.00	2.60
ハニーピーナッツ (中学)	⑦	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 さばのみそ煮	
原材料	アレルゲン
さば (まさば、ごまさば)	さば
砂糖	大豆
みそ	
本みりん	
米粉	
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 削り節	
原材料	アレルゲン
ウルメ・フシ	さば
サバ・フシ	
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 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 ハニーピーナッツ	
原材料	アレルゲン
落花生	落花生
砂糖	
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 (ショ糖脂肪酸エステル)	

平成30年10月16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
フィッシュバーガー 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
		白身魚フライ	60.00	60.00
白身魚フライ	①	白身魚フライ	60.00	60.00
ゆで野菜		なたね油	6.00	6.00
		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
さつまいものク リーム煮		鶏肉	8.00	10.40
		たまねぎ	30.00	39.00
		にんじん	15.00	19.50
		さつまいも	35.00	45.50
		マッシュルーム	5.00	6.50
		はなっこりー	8.00	10.40
		普通牛乳	30.00	39.00
	③	ベシヤメルソース	10.00	13.00
	④	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	206.00

原材料配合表

① 白身魚フライ

原材料	アレルゲン
たら	小麦
パン粉	
コーンフラワー	
でん粉	
米粉	
加工でん粉	
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 りんご
醸造酢	
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	
こんにゃく精粉	
増粘多糖類	
香辛料抽出物	
水	

③ ベシヤメルソース

原材料	アレルゲン
乳製品	乳 小麦 大豆
(脱脂粉乳	
ホエイパウダー	
全粉乳	
チーズ	
バター)	
粉末植物油脂	
小麦粉	
たん白加水分解物	
小麦たん白発酵調味料	
砂糖	
デキストリン	
食塩	
酵母エキスパウダー	
オニオンパウダー	
ほたてエキスパウダー	

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	
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10月17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
中華丼 麦ごはん		精白米	70.00	90.00
		強化米	0.21	0.27
中華丼の具		おおむぎ米粒麦	7.00	9.00
		豚肉	16.00	20.80
		いか	16.00	20.80
		竹輪	15.00	19.50
		にんじん	15.00	19.50
		たまねぎ	40.00	52.00
		たけのこ水煮缶詰	8.00	10.40
		ブラックマッペもやし	25.00	32.50
		はくさい	20.00	26.00
		葉ねぎ	5.00	6.50
		しょうが	0.10	0.13
	①	ごま油	1.00	1.30
		上白糖	1.00	1.30
	②	こいくちしょうゆ	5.00	6.50
	③	中華だし	0.50	0.65
		清酒	0.50	0.65
		じゃがいもでん粉	3.00	3.90
餃子	④	餃子	24.00	48.00
大学芋		さつまいも	35.00	45.50
		なたね油	3.50	4.55
		ごま	0.40	0.52
	⑤	大学芋のたれ	7.50	9.75
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 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 餃子

原材料	アレルゲン
キャベツ	豚肉
豚肉	鶏肉
鶏肉	大豆
植物性たん白	小麦
豚脂	
しょうがペースト	
にら	
みりん	
小麦粉	
植物油脂	
大豆粉	
水	
しょうゆ	
水あめ混合異性化液糖	
食塩	
調味エキス	
香辛料	
発酵調味料	
加工デンプン	
アミノ酸等	
炭酸Ca	
乳化剤	
トレハロース	
pH調整剤	
ピロリン酸鉄 (0.006)	
着色料	

⑤ 大学芋のたれ

原材料	アレルゲン
水あめ	小麦
砂糖	大豆
しょうゆ	
増粘多糖類	
水	

平成30年10月18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
鶏肉のガーリック焼き	①	鶏肉のガーリック焼き	40.00	50.00
たことブロッコリーのサラダ		まだこ	10.00	13.00
		ブロッコリー	13.00	16.90
		カリフラワー	13.00	16.90
		たまねぎ	10.00	13.00
		赤ピーマン	3.00	3.90
		黄ピーマン	3.00	3.90
	②	サラダ油	0.60	0.78
		上白糖	0.80	1.04
		穀物酢	1.20	1.56
		食塩	0.20	0.26
	③	こいくちしょうゆ	1.00	1.30
		こしょう	0.01	0.01
白菜の豆乳スープ	④	ベーコン	6.00	7.80
		たまねぎ	20.00	26.00
		はくさい	25.00	32.50
		にんじん	15.00	19.50
		じゃがいも	30.00	39.00
		スイートコーン	8.00	10.40
		食塩	0.30	0.39
	⑤	コンソメ	1.00	1.30
	⑥	チキンスープ	3.00	3.90
		いんげんまめペースト	5.00	6.50
牛乳	⑦	豆乳	20.00	26.00
		こしょう	0.03	0.04
		普通牛乳	206.00	206.00

① 鶏肉のガーリック焼き

原材料	アレルゲン
若鶏肉（もも）	鶏肉
しょうゆ（大豆を含む）	大豆
水あめ	
砂糖	
みりん	
醸造酢	
カラメル色素	
加工澱粉	
増粘多糖類	
おろしにんにく	
食塩	
こしょう	

② 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	

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	
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	

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 豆乳

原材料	アレルゲン
国産脱皮大豆	大豆
水あめ	
食塩	
トレハロース	
乳酸カルシウム	
ビタミンE	
水	

平成30年10月19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
はもの光ソースがけ		はも（でん粉付き）	40.00	52.00
		なたね油	4.00	5.20
		梅ジャム	4.00	5.20
	①	うすくちしょうゆ	2.60	3.38
		清酒	1.95	2.54
		みりん	1.95	2.54
		上白糖	1.30	1.69
		じゃがいもでん粉	0.26	0.34
もやしとのりの和え物		ブラックマッペもやし	20.00	26.00
		キャベツ	15.00	19.50
		にんじん	8.00	10.40
		のり	0.60	0.78
		上白糖	0.80	1.04
		食塩	0.10	0.13
	②	こいくちしょうゆ	1.60	2.08
生揚げのみそ汁	③	生揚げ	33.00	42.90
		たまねぎ	35.00	45.50
		にんじん	12.00	15.60
		乾しいたけ	0.20	0.26
		葉ねぎ	5.00	6.50
	④	合わせみそ	11.00	14.30
		だしこんぶ	0.10	0.13
		だしiriこ	2.00	2.60
みかん		みかん	80.00	80.00
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 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	
塩	
麴	

平成30年10月22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
		おかかふりかけ	2.00	2.00
鶏の唐揚げ	①	鶏肉(加工品)	40.00	60.00
		なたね油	4.00	6.00
ひじきと竹輪のごま酢和え		ほしひじき	0.60	0.78
		切干しだいこん	1.50	1.95
		竹輪	6.00	7.80
		にんじん	6.00	7.80
		上白糖	0.30	0.39
	②	こいくちしょうゆ	0.50	0.65
		キャベツ	10.00	13.00
		こまつな	6.00	7.80
		ごま	0.50	0.65
		穀物酢	1.40	1.82
		上白糖	0.70	0.91
		食塩	0.10	0.13
	②	こいくちしょうゆ	1.00	1.30
		だしこんぶ	0.10	0.13
	③	削り節	0.10	0.13
秋の吹き寄せ煮	④	生揚げ	30.00	39.00
		蒸し栗カット	6.00	7.80
		れんこん	15.00	19.50
		にんじん	15.00	19.50
		さといも	20.00	26.00
		こんにゃく	15.00	19.50
		平天	10.00	13.00
		さやいんげん	8.00	10.40
	⑤	サラダ油	0.50	0.65
		三温糖	1.80	2.34
	②	こいくちしょうゆ	4.20	5.46
		清酒	1.00	1.30
		だしこんぶ	0.50	0.65
	③	削り節	0.60	0.78
牛乳		普通牛乳	206.00	206.00

原材料配合表

① 鶏肉(加工品)

原材料	アレルゲン
若鶏肉(もも)	鶏肉
澱粉(馬鈴薯)	
食塩	
こしょう	

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	

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	
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 削り節

原材料	アレルゲン
ウルメ・フシ	さば
サバ・フシ	

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10月23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
さつまいもパン		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
		芋甘納豆	11.00	17.00
いわしのフライ		いわしのフライ	15.00	30.00
		なたね油	1.50	3.00
シーフードサラダ		いか	8.00	10.40
		えび	8.00	10.40
		清酒	0.30	0.39
		食塩	0.05	0.07
		海藻ミックス	0.20	0.26
		キャベツ	17.00	22.10
		ブラックマッペもやし	8.00	10.40
		にんじん	6.00	7.80
	①	サラダ油	0.80	1.04
		上白糖	0.80	1.04
		穀物酢	1.50	1.95
		食塩	0.10	0.13
	②	こいくちしょうゆ	1.00	1.30
		こしょう	0.01	0.01
ポトフ	③	ウインナー	18.00	23.40
		にんじん	13.00	16.90
		じゃがいも	35.00	45.50
		キャベツ	30.00	39.00
		たまねぎ	20.00	26.00
		スイートコーン	8.00	10.40
		はなっこりー	8.00	10.40
	④	コンソメ	1.00	1.30
	⑤	チキンスープ	3.00	3.90
	②	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 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 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	
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	

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 チキンスープ

原材料	アレルゲン
鶏ガラ	鶏肉
玉ねぎ	
水	

平成30年10月24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
ハヤシライス 麦ごはん		精白米	70.00	90.00
		強化米	0.21	0.27
----- ハヤシライスの 具		おおむぎ米粒麦	7.00	9.00
		牛肉	15.00	19.50
		にんにく	0.10	0.13
		食塩	0.15	0.20
		にんじん	15.00	19.50
		たまねぎ	40.00	52.00
		じゃがいも	30.00	39.00
		マッシュルーム	8.00	10.40
		グリーンピース	4.00	5.20
		トマト缶詰	10.00	13.00
		ケチャップ	2.00	2.60
	①	コンソメ	0.80	1.04
		上白糖	0.20	0.26
	②	マーガリン	0.80	1.04
		赤ワイン	1.00	1.30
	③	ハヤシルウ	15.00	19.50
		こしょう	0.02	0.03
ウインナー	④	ウインナー	20.00	40.00
じゃこサラダ		しらす干し	3.50	4.55
		キャベツ	20.00	26.00
		にんじん	7.00	9.10
		きゅうり	7.00	9.10
		スイートコーン	10.00	13.00
		ごま	0.70	0.91
	⑤	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
牛乳		オリーブ油	0.50	0.65
		普通牛乳	206.00	206.00

原材料配合表

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	

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 ハヤシルウ

原材料	アレルゲン
小麦粉	小麦
豚脂	豚肉
砂糖	大豆
食塩	
ブラウルウ	
トマトパウダー	
でんぷん	
粉末ソース	
トマト調味料	
着色料 (カラメル、パプリカ色素)	
加工デンプン	
調味料(アミノ酸等)	
酸味料	
微量原料合算	

④ ウインナー

原材料	アレルゲン
鶏肉(ムネ)	鶏肉
水あめ	
コーンスターチ	
食塩	
海藻粉末	
砂糖	
チキンエキス	
ペッパー	
ぶどう糖	
酵母エキス	
ガーリック	
オニオン	
セージ	
ナツメグ	
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	

平成30年10月25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
鶏肉の赤ワイン煮		鶏肉	20.00	26.00
		食塩	0.10	0.13
		こしょう	0.01	0.01
		にんにく	0.10	0.13
	①	サラダ油	0.50	0.65
		たまねぎ	20.00	26.00
		しめじ	5.00	6.50
		ブロッコリー	10.00	13.00
	②	コンソメ	0.20	0.26
		赤ワイン	3.00	3.90
		じゃがいもでん粉	0.20	0.26
チーズポテト		じゃがいも	30.00	39.00
		パセリ	0.02	0.03
	③	プロセスチーズ	4.00	5.20
		食塩	0.10	0.13
	②	コンソメ	0.20	0.26
たっぷり野菜スープ		こしょう	0.01	0.01
	④	ベーコン	8.00	10.40
		たまねぎ	15.00	19.50
		にんじん	15.00	19.50
		ブラックマッペもやし	20.00	26.00
		キャベツ	20.00	26.00
		スイートコーン	15.00	19.50
	⑤	チキンスープ	2.00	2.60
	②	コンソメ	1.00	1.30
		白ワイン	0.80	1.04
	⑥	こいくちしょうゆ	0.40	0.52
	⑦	うすくちしょうゆ	0.80	1.04
		食塩	0.25	0.33
プリン		こしょう	0.02	0.03
	⑧	プリン	40.00	40.00
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 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	
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	

③ プロセスチーズ

原材料	アレルゲン
ナチュラルチーズ	乳
水	
乳化剤	
セルロース	
乳たんぱく質	

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 チキンスープ

原材料	アレルゲン
鶏ガラ	鶏肉
玉ねぎ	
水	

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)	

⑧ プリン

原材料	アレルゲン
油脂加工食品	大豆
水あめ	
粉あめ	
グラニュー糖	
ぶどう糖	
砂糖	
でん粉	
カラメルソース	
酵母エキス	
水	
ゲル化剤	
香料	
炭酸Ca	
加工デンプン	
着色料	
乳化剤	
pH調整剤	
クエン酸鉄Na (0.014)	
トレハロース	

平成30年10月26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
まぐろのソースが らめ		まぐろ(でん粉付き)	45.00	58.50
		なたね油	4.50	5.85
		しょうが	0.30	0.39
		レモン果汁	1.00	1.30
		オイスターソース	0.45	0.59
		上白糖	1.30	1.69
	①	お好み焼きソース	0.80	1.04
		ケチャップ	0.80	1.04
		清酒	0.55	0.72
		穀物酢	0.40	0.52
	②	こいくちしょうゆ	0.60	0.78
小松菜としらすの おひたし		しらす干し	1.20	1.56
	③	油揚げ	3.00	3.90
		こまつな	15.00	19.50
		ブラックマップモやし	18.00	23.40
		にんじん	6.00	7.80
		しめじ	5.00	6.50
		上白糖	1.00	1.30
		食塩	0.10	0.13
	②	こいくちしょうゆ	1.30	1.69
		だしこんぶ	0.10	0.13
	④	削り節	0.10	0.13
根っこ野菜のキム チ汁		豚肉	8.00	10.40
	⑤	木綿豆腐	30.00	39.00
		さといも	18.00	23.40
		ごぼう	7.00	9.10
		だいこん	15.00	19.50
		にんじん	8.00	10.40
		こんにゃく	6.00	7.80
		根深ねぎ	5.00	6.50
	⑥	キムチ	7.00	9.10
		清酒	0.50	0.65
	⑦	合わせみそ	11.00	14.30
		だしこんぶ	0.10	0.13
むらさきもチップス	④	削り節	2.00	2.60
		普通牛乳	206.00	206.00

原材料配合表

① 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	
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 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 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 キムチ	
原材料	アレルゲン
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بینガム	
パプリカ色素	

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10月29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
手作りふりかけ		しらす干し	3.00	3.90
		こまつな	10.00	13.00
		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
		食塩	0.10	0.13
かつおの照り焼き	③	かつお照り焼き	40.00	50.00
じゃがいものそぼろ煮		鶏肉	20.00	26.00
	④	生揚げ	20.00	26.00
		じゃがいも	50.00	65.00
		たまねぎ	35.00	45.50
		にんじん	20.00	26.00
		平天	15.00	19.50
		こんにゃく	10.00	13.00
		さやいんげん	10.00	13.00
	⑤	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 かつお照り焼き

原材料	アレルゲン
かつお	小麦
醤油	大豆
味醂	
砂糖	
酒	
澱粉	

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 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10月30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
ハンバーグのデミグラスソースがけ	①	ハンバーグ	40.00	50.00
	②	デミグラスソース	10.00	12.50
		ウスターソース	1.00	1.25
		ケチャップ	3.00	3.75
		上白糖	1.00	1.25
ツナサラダ		まぐろ水煮	8.00	10.40
		ブラックマッペもやし	15.00	19.50
		キャベツ	13.00	16.90
		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	1.30	1.69
		上白糖	0.80	1.04
	④	サラダ油	1.00	1.30
ラビオリスープ	⑤	ベーコン	8.00	10.40
	⑥	ラビオリ	15.00	19.50
		たまねぎ	30.00	39.00
		にんじん	10.00	13.00
		えのきたけ	3.00	3.90
		ブロッコリー	8.00	10.40
	⑦	コンソメ	1.00	1.30
	⑧	チキンスープ	2.00	2.60
	⑨	うすくちしょうゆ	1.00	1.30
		食塩	0.25	0.33
		白ワイン	0.80	1.04
		こしょう	0.02	0.03
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
植物性たん白	大豆
たまねぎ	豚肉
豚脂	
豚肉	
乾燥マッシュポテト	
ワイン	
植物油脂	
水	
砂糖	
トマトケチャップ	
食塩	
香辛料	
炭酸C a	
着色料	
焼成C a	
ピロリン酸鉄 (0.005)	

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 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B 1	

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 ベーコン

原材料	アレルゲン
豚ばら肉	豚肉
食塩	
砂糖	
水	

⑥ ラビオリ

原材料	アレルゲン
小麦粉	小麦
小麦たん白	豚肉
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	

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 チキンスープ

原材料	アレルゲン
鶏ガラ	鶏肉
玉ねぎ	
水	

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B 1	
甘味料 (甘草・ステビア)	

平成30年10月31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
キャロットピラフ		精白米	65.00	83.50
		強化米	0.20	0.26
	①	キャロットピラフの素	23.80	30.56
	②	かぼちゃグラタン	50.00	50.00
かぼちゃのグラタン キャベツのアーモンドサラダ		キャベツ	20.00	26.00
		ブラックマッペもやし	13.00	16.90
		にんじん	5.00	6.50
		スイートコーン	5.00	6.50
		アーモンド	3.00	3.90
		上白糖	0.90	1.17
	③	こいくちしょうゆ	1.30	1.69
		穀物酢	1.30	1.69
	④	サラダ油	0.50	0.65
		食塩	0.20	0.26
		こしょう	0.01	0.01
コンソメスープ	⑤	ベーコン	10.00	13.00
		たまねぎ	30.00	39.00
		にんじん	13.00	16.90
		だいこん	10.00	13.00
		ブロッコリー	10.00	13.00
		しめじ	7.00	9.10
	③	こいくちしょうゆ	0.50	0.65
	⑥	うすくちしょうゆ	1.50	1.95
	⑦	チキンスープ	3.00	3.90
		白ワイン	0.60	0.78
	⑧	コンソメ	1.00	1.30
		食塩	0.20	0.26
		こしょう	0.02	0.03
	⑨	かぼちゃプリン	40.00	40.00
かぼちゃプリン				
牛乳		普通牛乳	206.00	206.00

原材料配合表

① キャロットピラフの素

原材料	アレルゲン
にんじん	鶏肉
食用植物油脂	大豆
コーン	
鶏肉	
赤ピーマン	
食塩	
にんじん濃縮汁	
チキンエキス	
デキストリン	
酵母エキス	
白身魚エキス	
香辛料	
野菜エキス	
トレハロース	
大豆多糖類	
水	

② かぼちゃグラタン

原材料	アレルゲン
じゃがいも	大豆
でん粉	乳
乾燥マッシュポテト	小麦
植物油脂	鶏肉
砂糖	
食塩	
コーンフラワー	
香辛料	
揚げ油（パーム油）	
牛乳	
かぼちゃ	
たまねぎ	
にんじん	
とうもろこし	
プロセスチーズ	
マーガリン	
小麦粉	
酵母エキス	
砂糖	
食塩	
チキンエキス	
香辛料	
増粘剤	
(加工デンプン、アルギン酸Na)	
加工デンプン	
キシロース	
乳化剤	
セルロース	
香料	
カロチノイド色素	
調整水	

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 ベーコン

原材料	アレルゲン
豚ばら肉	豚肉
食塩	
砂糖	
水	

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 チキンスープ

原材料	アレルゲン
鶏ガラ	鶏肉
玉ねぎ	
水	

⑧ 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	

⑨ 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
豆乳加工食品	
グラニュー糖	
砂糖	
ぶどう糖	
でん粉	
水	
ゲル化剤	
炭酸Ca	
香料	
乳化剤	
pH調整剤	
セルロース	
クエン酸鉄Na (0.014)	
塩化マグネシウム	