

平成30年度 11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11月1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	
レーズンパン		小麦粉	49.50	76.50	
		米粉	5.50	8.50	
		ショートニング	3.30	5.10	
		小麦グルテン	2.75	4.25	
		上白糖	2.75	4.25	
		脱脂粉乳	2.20	3.40	
		生イースト	1.38	2.13	
		食塩	0.94	1.45	
		イーストフード	0.06	0.09	
		干しぶどう	11.00	17.00	
	豚肉のケチャップ炒め		豚肉	15.00	19.50
			食塩	0.20	0.26
		こしょう	0.02	0.03	
		赤ワイン	0.50	0.65	
		サラダ油	1.00	1.30	
		たまねぎ	28.00	36.40	
		にんじん	10.00	13.00	
		エリンギ	7.00	9.10	
		さやいんげん	5.00	6.50	
		上白糖	0.20	0.26	
		ケチャップ	7.00	9.10	
		ウスターソース	0.40	0.52	
野菜のスープ煮	①	ウインナー	5.00	6.50	
		じゃがいも	42.00	54.60	
		キャベツ	30.00	39.00	
		たまねぎ	28.00	36.40	
		ブロッコリー	20.00	26.00	
		にんじん	15.00	19.50	
	②	えだまめ	10.00	13.00	
		スイートコーン	7.00	9.10	
		ズッキーニ	5.00	6.50	
	③	チキンスープ	2.00	2.60	
	④	コンソメ	1.00	1.30	
	⑤	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	
		こしょう	0.03	0.04	
ヨーグルト	⑦	ヨーグルト	70.00	70.00	
牛乳		普通牛乳	206.00	206.00	

① ウインナー

原材料	アレルゲン
豚肉	豚肉
鶏肉	鶏肉
豚脂	大豆
粉末水あめ	
粉末状植物性たん白	
食塩	
でん粉	
砂糖	
香辛料	
かつお節エキス調味料	
水	

② えだまめ

原材料	アレルゲン
えだまめ(大豆)	大豆
食塩	

③ チキンスープ

原材料	アレルゲン
鶏ガラ	鶏肉
玉ねぎ	
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	
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	

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 ヨーグルト

原材料	アレルゲン
脱脂粉乳	乳
クリーム	ゼラチン
ぶどう糖果糖液糖	
砂糖	
全粉乳	
ゼラチン	
寒天	
香料	
水	

平成30年11月2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
		おむぎ米粒麦	7.00	9.00
いわしの梅煮	①	いわしの梅煮	50.00	50.00
キャベツの塩昆布和え		キャベツ	20.00	26.00
		ブラックマツペもやし	20.00	26.00
		ブロッコリー	5.00	6.50
		② 塩昆布	2.00	2.60
		③ ごま油	0.50	0.65
おじゃがもち汁		おじゃがもち	30.00	39.00
		④ 油揚げ	15.00	19.50
		たまねぎ	18.00	23.40
		はくさい	12.00	15.60
		だいこん	10.00	13.00
		にんじん	7.00	9.10
		だしいりこ	2.00	2.60
		だしこんぶ	0.10	0.13
		⑤ 合わせみそ	11.00	14.30
柿		柿	40.00	40.00
牛乳		普通牛乳	206.00	206.00

原材料配合表

① いわしの梅煮

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

② 塩昆布

原材料	アレルギー
醤油	小麦
昆布	大豆
食塩	ゼラチン
砂糖	
甘味料(ソルビトール)	
調味料(アミノ酸)	
糊料(プルラン)	

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	

⑤ 合わせみそ

原材料	アレルギー
米	大豆
大豆	
大麦	
食塩	

平成30年11月5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
ひじきごはん		精白米	70.00	90.00
		強化米	0.21	0.27
	①	ひじきごはんの素	23.33	30.00
和風きんぴら包み焼き	②	和風きんぴら包み焼き	50.00	70.00
芋子汁		鶏肉	8.00	10.40
		さといも	25.00	32.50
	③	油揚げ	20.00	26.00
	④	白玉もち	16.00	20.80
		だいこん	20.00	26.00
		にんじん	7.00	9.10
		しめじ	5.00	6.50
		こんにゃく	8.00	10.40
		根深ねぎ	3.00	3.90
		みりん	0.50	0.65
		清酒	0.50	0.65
		食塩	0.30	0.39
		⑤ 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
		だしこんぶ	1.00	1.30
	⑦ 削り節	2.00	2.60	
りんご		りんご	45.00	45.00
牛乳		普通牛乳	206.00	206.00

① ひじきごはんの素

原材料	アレルゲン
芽ひじき(戻し)	小麦
鰹だし	大豆
にんじん	鶏肉
しょうゆ	
鶏肉	
こんにゃく	
食塩	
みりん	
油揚げ	
醸造調味料	
大豆たん白	
砂糖	
調味料(アミノ酸等)	

② 和風きんぴら包み焼き

原材料	アレルゲン
鶏肉	鶏肉
たまねぎ	大豆
ごぼう	ごま
豆腐	ゼラチン
鶏皮	
粒状植物性たん白	
小麦不使用しょうゆ	
にんじん	
砂糖	
みりん	
植物油	
ぶどう糖	
しょうがペースト	
食塩	
豚ゼラチン	
酵母エキス	
液状混合調味料	
ごま	
香辛料	
水	
加工デンプン	
セルロース	
凝固剤	
安定剤(グァーガム)	
ピロリン酸第二鉄	

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 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)	

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 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11月6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
小ココア揚げパン		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
	①	クッキング用ミルクココア	2.00	2.89
		ピュアココア	0.80	1.16
		ドーナツシュガー	2.00	2.89
ミートボール	②	ミートボール	31.00	62.00
小松菜とツナのごまサラダ		まぐろ水煮	5.00	6.50
		ブラックマッペもやし	15.00	19.50
		キャベツ	8.00	10.40
		こまつな	7.00	9.10
		スイートコーン	5.00	6.50
		にんじん	5.00	6.50
		ごま	2.00	2.60
		サラダ油	0.80	1.04
	③	こいくちしょうゆ	1.40	1.82
		穀物酢	1.00	1.30
		上白糖	0.80	1.04
	食塩	0.10	0.13	
じゃがいもの豆乳スープ		じゃがいも	30.00	39.00
		たまねぎ	25.00	32.50
		はくさい	20.00	26.00
	④	ウインナー	8.00	10.40
		にんじん	8.00	10.40
		しめじ	5.00	6.50
	⑤	豆乳	40.00	52.00
		サラダ油	1.00	1.30
		白ワイン	0.30	0.39
	⑥	コンソメ	1.30	1.69
	食塩	0.20	0.26	
	こしょう	0.03	0.04	
牛乳		普通牛乳	206.00	206.00

① クッキング用ミルクココア

原材料	アレルゲン
砂糖	大豆
ぶどう糖	
ココア	
食塩	
植物レシチン(大豆由来)	
炭酸Ca	
香料	
V. C	
V. B1	
V. B2	

② ミートボール

原材料	アレルゲン
鶏肉	鶏肉
豚肉	豚肉
たまねぎ	小麦
豚脂	大豆
パン粉	ごま
でん粉	りんご
粉末状植物性たん白	
粒状植物性たん白	
食塩	
植物油脂	
たん白自己消化物	
香辛料	
パーム油	
調味料(アミノ酸)	
カラメル色素	
ピロリン酸第二鉄	
砂糖	
しょうゆ	
発酵調味料	
りんご酢	
トマトケチャップ	
しょうが汁	
酵母エキス	
増粘剤(加工デンプン)	
甘味料(ステビア)	
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
ココア	
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 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	

⑤ 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	

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11月7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
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	10.00	13.00
		じゃがいも	30.00	39.00
		かぼちゃ	25.00	32.50
		たまねぎ	35.00	45.50
		にんじん	15.00	19.50
		しめじ	10.00	13.00
		りんご	3.60	4.68
	①	マーガリン	3.00	3.90
		ケチャップ	3.60	4.68
		ウスターソース	2.50	3.25
		赤ワイン	1.50	1.95
		小麦粉	5.00	6.50
		カレー粉	0.50	0.65
		食塩	0.40	0.52
	こしょう	0.01	0.01	
②	こいくちしょうゆ	3.00	3.90	
③	コンソメ	0.50	0.65	
ほうれんそうと ベーコンのソテー		ほうれんそう	10.00	13.00
	④	ベーコン	15.00	19.50
		ズッキーニ	10.00	13.00
		にんじん	7.00	9.10
		スイートコーン	10.00	13.00
	①	マーガリン	0.50	0.65
		食塩	0.30	0.39
	③	コンソメ	0.15	0.20
		こしょう	0.02	0.03
	安納芋のムース	⑤	安納芋のムース	30.00
牛乳		普通牛乳	206.00	206.00

① 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	

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 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 ベーコン

原材料	アレルゲン
豚ばら肉	豚肉
食塩	
砂糖	
水	

⑤ 安納芋のムース

原材料	アレルゲン
砂糖	大豆
ショートニング	ゼラチン
水あめ	
豆乳	
粉あめ	
さつまいもペースト(安納芋)	
ゼラチン	
ドロマイト (炭酸カルシウム マグネシウム含有物)	
香料	
乳化剤	
着色料(カロチン)	
増粘剤(キサンタン)	
クエン酸鉄Na	
水	

平成30年11月8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
	サーモンフライ	①	サーモンフライ	50.00
		なたね油	5.00	5.00
ブロッコリーとたこの雑穀サラダ		ブロッコリー	20.00	26.00
		たこ	10.00	13.00
		たまねぎ	12.00	15.60
		赤ピーマン	1.50	1.95
		黄ピーマン	1.50	1.95
		② 雑穀	5.00	6.50
		穀物酢	1.50	1.95
		オリーブ油	0.50	0.65
		③ こいくちしょうゆ	0.20	0.26
		上白糖	0.80	1.04
		食塩	0.10	0.13
	こしょう	0.01	0.01	
さつまいものクリームスープ		さつまいも	22.00	28.60
		さつまいもペースト	18.00	23.40
		はくさい	25.00	32.50
		たまねぎ	25.00	32.50
		④ ベーコン	5.00	6.50
		にんじん	5.00	6.50
		⑤ ベシヤメルソース	8.00	10.40
		普通牛乳	35.00	45.50
		生クリーム(乳)	2.50	3.25
		⑥ コンソメ	0.50	0.65
	食塩	0.20	0.26	
	こしょう	0.01	0.01	
牛乳		普通牛乳	206.00	206.00

① サーモンフライ

原材料	アレルゲン
サーモントラウト	小麦
パン粉	さけ
小麦粉	大豆
でん粉(とうもろこし)	
でん粉(小麦)	
粉末状大豆たん白	
コーンフラワー	
食塩	
水	

② 雑穀

原材料	アレルゲン
えんどう	大豆
ガルバンゾー	
レンズまめ	
大豆	
あずき	
押麦	
もち麦	
玄米	
赤米	
たかきび	
還元でん粉分解物	
硫酸第一鉄	

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 ベーコン

原材料	アレルゲン
豚ばら肉	豚肉
食塩	
砂糖	
水	

⑤ ベシヤメルソース

原材料	アレルゲン
乳製品(脱脂粉乳)	乳
ホエイパウダー	小麦
全粉乳	大豆
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	

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11月9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
オムライス ピラフ		精白米	65.00	83.50
		強化米	0.20	0.26
オムライスシート	①	ピラフの素	23.80	30.56
		オムライスシート	50.00	50.00
ケチャップ	③	ケチャップ	8.00	8.00
フレンチサラダ		キャベツ	15.00	19.50
		ブロッコリー	15.00	19.50
		スイートコーン	10.00	13.00
		にんじん	5.00	6.50
		レモン果汁	1.00	1.30
		穀物酢	1.50	1.95
		上白糖	1.00	1.30
		食塩	0.20	0.26
		こしょう	0.02	0.03
		コンソメスープ	④	ベーコン
たまねぎ	20.00			26.00
はくさい	15.00			19.50
じゃがいも	20.00			26.00
ブラックマッペもやし	15.00			19.50
にんじん	10.00			13.00
エリンギ	5.00			6.50
葉ねぎ	4.00			5.20
⑤ こいくちしょうゆ	0.50			0.65
⑥ うすくちしょうゆ	2.00			2.60
白ワイン	0.50			0.65
⑦ コンソメ	0.50			0.65
食塩	0.20			0.26
こしょう	0.01			0.01
ミックスナッツ(中学)	⑧	ミックスナッツ	0.00	17.00
牛乳		普通牛乳	206.00	206.00

原材料配合表

① 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 オムライスシート

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

③ ケチャップ

原材料	アレルゲン
トマト	大豆
砂糖	りんご
醸造酢	
たまねぎ	
食塩	
にんじん	
りんご	
アミノ酸液	
香辛料	
でんぷん	
蛋白加水分解物	
からし	
酵母エキス	
増粘剤	
調味料(アミノ酸等)	
カラメル色素	

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 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 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	
ガルバンゾー	
植物油脂	
食塩	

平成30年11月12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
にらまんじゅう	①	にらまんじゅう	30.00	30.00
もやしのナムル		ブラックマッペもやし	22.00	28.60
		キャベツ	12.00	15.60
		こまつな	7.00	9.10
		② 鶏肉(加工品)	6.00	7.80
		③ ごま油	0.80	1.04
		④ こいくちしょうゆ	1.70	2.21
		上白糖	0.40	0.52
韓国風肉じゃが		鶏肉	20.00	26.00
		じゃがいも	50.00	65.00
		たまねぎ	45.00	58.50
		にんじん	20.00	26.00
		竹輪	15.00	19.50
		さやいんげん	8.00	10.40
		根深ねぎ	5.00	6.50
		にんにく	0.20	0.26
		③ ごま油	1.20	1.56
		④ こいくちしょうゆ	4.00	5.20
		清酒	3.00	3.90
		三温糖	2.00	2.60
		⑤ コチュジャン	0.60	0.78
		ごま	3.20	4.16
	牛乳		普通牛乳	206.00

① にらまんじゅう

原材料	アレルゲン
豚肉	豚肉
キャベツ	小麦
にら	大豆
ながねぎ	
豚脂	
しょうゆ	
酵母エキス	
にんにく	
米油	
しょうが	
ラード	
食塩	
小麦粉加工品	
発酵調味料	
こしょう	
小麦粉	
こんにゃく粉	
大豆粉末	
砂糖	
小麦でん粉	
粉末状小麦たん白	
飲料水	

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 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)	

平成30年11月13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
	光しょうゆ焼きそば		スパゲッティ(小麦)	30.00
		いか	7.00	9.10
①		はも天	10.00	13.00
		豚肉	5.00	6.50
		キャベツ	18.00	23.40
		ブラックマツペもやし	20.00	26.00
		にんじん	10.00	13.00
		葉ねぎ	5.00	6.50
		にんにく	0.20	0.26
		サラダ油	1.20	1.56
②		焼きそばしょうゆ	4.50	5.85
③		中華だし	0.20	0.26
		食塩	0.10	0.13
		こしょう	0.03	0.04
ウインナー		④	ウインナー	20.00
大根サラダ		だいこん	20.00	26.00
		はくさい	18.00	23.40
		にんじん	7.00	9.10
	⑤	野菜いっぱいドレッシング	8.00	10.40
牛乳		普通牛乳	206.00	206.00

① はも天

原材料	アレルゲン
スケソウダラすり身	大豆
ハモすり身	
エソすり身	
なたね油	
馬鈴薯でん粉	
食塩	
植物性たん白	
ハモエキス	
調味料(アミノ酸等)	
加工でん粉	
甘味料(ステビア)	
水	

② 焼きそばしょうゆ

原材料	アレルゲン
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	

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	
乳酸発酵トマトエキスパウダー	
チキンパウダー	
カラメル色素	

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 野菜いっぱいドレッシング

原材料	アレルゲン
食用植物油	小麦
玉ねぎ	大豆
しょうゆ	りんご
醸造酢	鶏肉
砂糖	豚肉
酒精	
りんご	
食塩	
野菜 (赤ピーマン、 にんにく、 しいたけ、 しょうが)	
調味料(アミノ酸等)	
たん白加水分解物	
ブルーン	
酵母エキス	
かつお節エキス	
増粘剤(キサンタンガム)	
甘味料(ステビア)	
水	

平成30年11月14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
あじのおろしがけ		あじ	40.00	50.00
		だいこん	12.00	15.00
		上白糖	0.40	0.50
	①	こいくちしょうゆ	2.40	3.00
		みりん	0.96	1.20
鶏肉とキャベツの オイスターソース 炒め		キャベツ	18.00	23.40
		鶏肉	13.00	16.90
		ブラックマッペもやし	20.00	26.00
		にんじん	7.00	9.10
		サラダ油	1.20	1.56
	①	こいくちしょうゆ	1.00	1.30
		オイスターソース	1.40	1.82
		上白糖	0.30	0.39
		清酒	0.50	0.65
		食塩	0.10	0.13
		こしょう	0.01	0.01
生揚げのみそ汁	②	生揚げ	42.00	54.60
		はくさい	30.00	39.00
		にんじん	7.00	9.10
		葉ねぎ	5.00	6.50
	③	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	
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 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	
塩	
麴	

平成30年11月15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
	鶏肉の光ソースがけ	①	鶏肉	40.00
		梅ジャム	4.55	4.55
②		うすくちしょうゆ	2.60	2.60
		清酒	1.95	1.95
		みりん	1.95	1.95
		上白糖	1.30	1.30
		じゃがいもでん粉	0.20	0.20
野菜スープ		③	ベーコン	12.00
		じゃがいも	20.00	26.00
		たまねぎ	12.00	15.60
		ブラックマッペもやし	15.00	19.50
		キャベツ	10.00	13.00
		にんじん	5.00	6.50
		葉ねぎ	5.00	6.50
	④	こいくちしょうゆ	1.00	1.30
	⑤	コンソメ	1.00	1.30
		食塩	0.30	0.39
		こしょう	0.02	0.03
柑橘ミックス		みかん缶詰	20.00	26.00
		ぼんかん缶詰	20.00	26.00
		夏みかん缶詰	20.00	26.00
	⑥	シトラスゼリー	20.00	26.00
牛乳		普通牛乳	206.00	206.00

① 鶏肉

原材料	アレルゲン
鶏肉	鶏肉
食塩	
香辛料	

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 ベーコン

原材料	アレルゲン
豚ばら肉	豚肉
食塩	
砂糖	
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 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 シトラスゼリー

原材料	アレルゲン
グレープフルーツ果汁(濃縮還元)	オレンジ
水あめ	
グレープフルーツ(シラップづけ)	
砂糖・ぶどう糖果糖液糖	
砂糖	
ブラッドオレンジ果汁(濃縮還元)	
レモン果汁(濃縮還元)	
水	
ゲル化剤(増粘多糖類)	
酸味料	
紅麴色素	
香料	

平成30年11月16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	
トンチキレモン	①	鶏肉(でん粉付)	27.00	35.10	
	②	豚肉(でん粉付)	18.00	23.40	
		なたね油	4.50	5.85	
		しょうが	0.30	0.39	
		レモン果汁	0.90	1.17	
		上白糖	1.10	1.43	
		清酒	0.50	0.65	
	③	こいくちしょうゆ	0.55	0.72	
		オイスターソース	0.40	0.52	
		ケチャップ	0.70	0.91	
	④	お好み焼きソース	0.70	0.91	
		穀物酢	0.36	0.47	
	ひじきともやしの和え物		ほしひじき	1.20	1.56
			ブラックマッペもやし	20.00	26.00
		ほうれんそう	5.00	6.50	
		にんじん	5.00	6.50	
		穀物酢	1.60	2.08	
③		こいくちしょうゆ	1.50	1.95	
		食塩	0.10	0.13	
けんちょう		鶏肉	5.00	6.50	
	⑤	木綿豆腐	66.00	85.80	
	⑥	油揚げ	3.00	3.90	
		だいこん	45.00	58.50	
		にんじん	10.00	13.00	
		こんにゃく	20.00	26.00	
		葉ねぎ	5.00	6.50	
	⑦	ごま油	1.00	1.30	
		みりん	1.50	1.95	
		清酒	1.00	1.30	
		食塩	0.13	0.17	
		上白糖	0.50	0.65	
	③	こいくちしょうゆ	3.50	4.55	
		だしこんぶ	0.40	0.52	
	⑧	削り節	1.00	1.30	
	牛乳		普通牛乳	206.00	206.00

① 鶏肉(でん粉付)

原材料	アレルギー
鶏むね肉	鶏肉
澱粉	
水	

② 豚肉(でん粉付)

原材料	アレルギー
豚モモ肉	豚肉
澱粉	大豆
加工澱粉	
二酸化ケイ素	

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 お好み焼きソース

原材料	アレルギー
野菜	もも
食用ごま油	ごま
食用大豆油	大豆
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	

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	
凝固剤	

⑦ 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

⑧ 削り節

原材料	アレルギー
ウルメ・フシ	さば
サバ・フシ	

平成30年11月19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
ふわふわ親子丼 ごはん ふわふわ親子丼 の具		精白米	77.00	99.00
		強化米	0.23	0.30
		鶏肉	12.00	15.60
	①	木綿豆腐	25.00	32.50
		たまねぎ	30.00	39.00
		にんじん	8.00	10.40
		こんにゃく	5.00	6.50
		葉ねぎ	5.00	6.50
		乾しいたけ	0.30	0.39
		鶏卵	35.00	45.50
		三温糖	1.00	1.30
	②	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	0.10	0.13
		和風だし	0.90	1.17
		だしこんぶ	1.00	1.30
たこカツ	③	たこカツ	40.00	40.00
		なたね油	4.00	4.00
れんこんの梅肉炒め		れんこん	20.00	26.00
		にんじん	7.00	9.10
		ほしひじき	1.50	1.95
		梅干し	0.50	0.65
	④	ごま油	1.00	1.30
		ごま	1.80	2.34
	②	こいくちしょうゆ	1.00	1.30
		食塩	0.10	0.13
		三温糖	0.50	0.65
	みりん	0.50	0.65	
牛乳		普通牛乳	206.00	206.00

原材料配合表

① 木綿豆腐

原材料	アレルゲン
丸大豆	大豆
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	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 たこカツ

原材料	アレルゲン
たこ	小麦
パン粉	大豆
たら	いか
でん粉 (馬鈴薯でん粉 とうもろこしでん粉 小麦でん粉)	
小麦粉	
ほぎ	
粉末状大豆たん白	
砂糖	
コーンフラワー	
酵母エキス	
食塩	
イカエキス	
しょう油	
水	

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

平成30年11月20日(火) 学校給食献立表

原材料配合表

献立名	配合表	食品名	1人当たり予定可食量(g)	
			小学校	中学校
コッペパン		小麦粉	49.50	76.50
		米粉	5.50	8.50
		ショートニング	3.30	5.10
		小麦グルテン	2.75	4.25
		上白糖	2.75	4.25
		脱脂粉乳	2.20	3.40
		生イースト	1.38	2.13
		食塩	0.94	1.45
		イーストフード	0.06	0.09
	いちごジャム		いちごジャム	10.00
さわらのオーロラ焼き		さわら	50.00	50.00
		たまねぎ	10.00	10.00
		ノンエッグマヨネーズ	2.30	2.30
		ケチャップ	3.00	3.00
アーモンドサラダ		ブラックマッペもやし	18.00	23.40
		キャベツ	10.00	13.00
		スイートコーン	6.00	7.80
		にんじん	6.00	7.80
		アーモンド	1.50	1.95
		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
野菜といんげん豆のスープ		② ウインナー	10.00	13.00
		いんげんまめ	10.00	13.00
		たまねぎ	30.00	39.00
		じゃがいも	30.00	39.00
		にんじん	8.00	10.40
		葉ねぎ	4.00	5.20
		③ チキンスープ	2.00	2.60
		① こいくちしょうゆ	1.30	1.69
		④ コンソメ	1.00	1.30
		食塩	0.10	0.13
	こしょう	0.03	0.04	
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 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 チキンスープ

原材料	アレルゲン
鶏ガラ	鶏肉
玉ねぎ	
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11月21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
揚げししゃも		ししゃも	20.00	40.00
		なたね油	2.00	4.00
海そう和え		海藻ミックス	1.10	1.43
		だいこん	16.00	20.80
		スイートコーン	10.00	13.00
		にんじん	5.00	6.50
		ごま	2.00	2.60
		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
	せんべい汁		② 南部煎餅	16.00
		鶏肉	5.00	6.50
		はくさい	20.00	26.00
		にんじん	10.00	13.00
		ごぼう	10.00	13.00
		乾しいたけ	0.20	0.26
		根深ねぎ	5.00	6.50
		だしこんぶ	0.10	0.13
		③ 削り節	2.00	2.60
		みりん	0.80	1.04
		清酒	0.80	1.04
		食塩	0.30	0.39
		① こいくちしょうゆ	2.00	2.60
		④ うすくちしょうゆ	0.50	0.65
チーズフィッシュ			⑤ チーズフィッシュ	5.00
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	

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)	

② 南部煎餅

原材料	アレルゲン
小麦粉	小麦
食塩	
重曹	

⑤ チーズフィッシュ

原材料	アレルゲン
アーモンド	乳
カタクチイワシ	ごま
チーズ	
砂糖	
でんぷん糖	
ゴマ	
食塩	
乳化剤	
水	

③ 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11月22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
チーズパン		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 プロセスチーズ	11.00	17.00
	栗のコロッケ	②	栗のコロッケ	40.00
		なたね油	4.00	4.00
ミネストローネ		鶏肉	5.00	6.50
		じゃがいも	25.00	32.50
		たまねぎ	32.00	41.60
		にんじん	5.00	6.50
		マカロニ(小麦)	2.00	2.60
		セロリー	1.00	1.30
		トマト缶詰	10.00	13.00
		③ チキンスープ	2.00	2.60
		サラダ油	0.50	0.65
		④ コンソメ	1.00	1.30
		食塩	0.20	0.26
	こしょう	0.02	0.03	
フルーツ白玉		パインアップル缶詰	18.00	23.40
	⑤	もも缶詰	12.00	15.60
		梨ゼリー	10.00	13.00
		ぶどうゼリー	10.00	13.00
	⑥	りんごゼリー	10.00	13.00
	⑦	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

① 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	

② 栗のコロッケ

原材料	アレルゲン
馬鈴薯	小麦
栗	大豆
玉葱	
砂糖	
三温糖	
食塩	
胡椒	
パン粉	
小麦粉	
とうもろこし澱粉	
植物性たん白	
植物性油脂(菜種)	
水	

③ チキンスープ

原材料	アレルゲン
鶏ガラ	鶏肉
玉ねぎ	
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	
粉末しょうゆ	
砂糖	
野菜パウダー(玉ねぎ トマト にんじん)	
チキンエキスパウダー	
チキンパウダー	
香辛料	
ポークエキスパウダー	
酵母エキス	
調味料(アミノ酸等)	
カラメル色素	
酸味料	

⑤ もも缶詰

原材料	アレルゲン
黄桃	もも
砂糖	
水	
クエン酸	

⑥ りんごゼリー

原材料	アレルゲン
りんご果汁(還元)	りんご
果糖ぶどう糖液糖	
砂糖	
難消化性デキストリン	
水	
ゲル化剤	
酸味料	
香料	

⑦ 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11月26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
こうなごのつくだ煮		こうなごのつくだ煮	8.00	8.00
さんまの塩焼き		さんま	40.00	60.00
ひじきの炒め煮		ほしひじき	1.50	1.95
		平天	6.00	7.80
	①	大豆水煮	13.00	16.90
		しらたき	5.00	6.50
		さやいんげん	5.00	6.50
		にんじん	3.00	3.90
		サラダ油	0.50	0.65
		上白糖	0.80	1.04
	②	こいくちしょうゆ	2.60	3.38
		清酒	0.70	0.91
		ごま	2.00	2.60
豚汁		豚肉	5.00	6.50
		食塩	0.10	0.13
		清酒	0.10	0.13
		さつまいも	25.00	32.50
		だいこん	20.00	26.00
		はくさい	20.00	26.00
		にんじん	5.00	6.50
		ごぼう	5.00	6.50
	③	油揚げ	10.00	13.00
		根深ねぎ	5.00	6.50
		しょうが	0.10	0.13
	④	合わせみそ	11.00	14.30
		だしiriこ	2.00	2.60
		だしこんぶ	0.10	0.13
牛乳		普通牛乳	206.00	206.00

原材料配合表

① 大豆水煮

原材料	アレルギー
大豆	大豆
水	

② こいくちしょうゆ

原材料	アレルギー
脱脂加工大豆	大豆
小麦	小麦
食塩	
アミノ酸液	
砂糖	
調味料(アミノ酸等)	
カラメル色素	
甘味料 (甘草・ステビア)	
ビタミンB1	

③ 油揚げ

原材料	アレルギー
大豆	大豆
植物油	
凝固剤	
消泡剤	

④ 合わせみそ

原材料	アレルギー
米	大豆
大豆	
大麦	
食塩	

平成30年11月27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
	ポロニアカツ	①	ポロニアカツ	40.00
		なたね油	4.00	4.00
レモンサラダ		キャベツ	20.00	26.00
		ブロッコリー	17.00	22.10
		にんじん	5.00	6.50
		レモン果汁	1.00	1.30
		上白糖	1.00	1.30
		食塩	0.20	0.26
		② うすくちしょうゆ	0.30	0.39
		穀物酢	1.20	1.56
		こしょう	0.01	0.01
	シーフードチャウダー	③	ベーコン	5.00
		えび	12.00	15.60
		いか	18.00	23.40
		たまねぎ	30.00	39.00
		じゃがいも	30.00	39.00
		マッシュルーム	7.00	9.10
		スイートコーン	10.00	13.00
		にんじん	6.00	7.80
		普通牛乳	35.00	45.50
		生クリーム(乳)	3.00	3.90
		④ ベシヤメルソース	8.00	10.40
		⑤ コンソメ	0.70	0.91
		食塩	0.20	0.26
	こしょう	0.01	0.01	
牛乳		普通牛乳	206.00	206.00

① ポロニアカツ

原材料	アレルゲン
鶏肉	鶏肉
ばれいしょ	大豆
米パン粉	
食塩	
香辛料	
でん粉	
植物繊維	
酵母エキス	
水	
発酵調味料	
砂糖	
粉末状大豆たん白	
鉄含有酵母	
加工澱粉	
増粘剤(加工でん粉)	

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 ベーコン

原材料	アレルゲン
豚ばら肉	豚肉
食塩	
砂糖	
水	

④ ベシヤメルソース

原材料	アレルゲン
乳製品(脱脂粉乳、ホエイパウダー、全粉乳、チーズ、バター)	乳
小麦粉	小麦
たん白加水分解物	大豆
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	

⑤ コンソメ

原材料	アレルゲン
食塩	小麦
デキストリン	大豆
ぶどう糖	鶏肉
麦芽糖	豚肉
食用植物油	
粉末しょうゆ	
砂糖	
野菜パウダー(玉ねぎ、トマト、にんじん)	
チキンエキスパウダー	
チキンパウダー	
香辛料	
ポークエキスパウダー	
酵母エキス	
調味料(アミノ酸等)	
カラメル色素	
酸味料	

平成30年11月28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
減鮭ごはん		精白米	70.00	90.00
		強化米	0.21	0.27
	①	鮭ごはんの素	0.58	0.75
カうどん うどん	②	うどん	55.00	71.50
		鶏肉	6.00	7.80
		かまぼこ	8.00	10.40
		たまねぎ	25.00	32.50
		にんじん	10.00	13.00
		葉ねぎ	5.00	6.50
		乾しいたけ	0.30	0.39
	③	こいくちしょうゆ	4.50	5.85
		食塩	0.30	0.39
		清酒	0.80	1.04
		だしこんぶ	1.00	1.30
	④	削り節	2.00	2.60
	⑤	きつねもち	60.00	60.00
だいごんのごま酢 和え		だいごん	13.00	16.90
		キャベツ	10.00	13.00
		ブラックマッペもやし	10.00	13.00
		にんじん	5.00	6.50
		スイートコーン	5.00	6.50
		上白糖	1.00	1.30
		穀物酢	1.20	1.56
	③	こいくちしょうゆ	1.60	2.08
		ごま	2.00	2.60
パインアップル(中学)		パインアップル	0.00	40.00
牛乳		普通牛乳	206.00	206.00

原材料配合表

① 鮭ごはんの素

原材料	アレルゲン
紅鮭	さけ
食塩	
砂糖	
酸化防止剤(ビタミンE)	

② うどん

原材料	アレルゲン
小麦粉	小麦
食塩	
小麦たん白	
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 削り節

原材料	アレルゲン
ウルメ・フシ	さば
サバ・フシ	

⑤ きつねもち

原材料	アレルゲン
油揚げ	大豆 小麦
でん粉	
もち粉	
うるち粉	
水	
凝固剤	
しょうゆ	
みりん	
砂糖	
かつお風味調味料 調味料(アミノ酸等)	

平成30年11月29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
	うずら卵のスコッチエッグ	①	うずら卵のスコッチエッグ	30.00
いかのマリネ		いか	8.00	10.40
		清酒	0.20	0.26
		キャベツ	10.00	13.00
		ブロッコリー	15.00	19.50
		たまねぎ	5.00	6.50
		赤ピーマン	1.50	1.95
		黄ピーマン	1.50	1.95
		カットわかめ	0.20	0.26
		サラダ油	0.40	0.52
		上白糖	0.80	1.04
		食塩	0.20	0.26
		穀物酢	1.20	1.56
		② こいくちしょうゆ	1.00	1.30
		こしょう	0.01	0.01
ビーフシチュー		牛肉	12.00	15.60
		じゃがいも	45.00	58.50
		たまねぎ	32.00	41.60
		にんじん	12.00	15.60
		しめじ	8.00	10.40
		サラダ油	0.50	0.65
		トマト缶詰	15.00	19.50
		③ デミグラスソース	12.00	15.60
		ケチャップ	4.00	5.20
		④ ビーフシチューールウ	8.00	10.40
		赤ワイン	1.00	1.30
		ウスターソース	1.00	1.30
		⑤ コンソメ	0.80	1.04
		上白糖	0.60	0.78
		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 うずら卵のスコッチエッグ

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

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 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	

④ ビーフシチューールウ

原材料	アレルゲン
小麦粉	小麦
食用油脂 (ラード、パーム油)	大豆
食塩	
糖類 (砂糖、ぶどう糖)	
トマトペースト	
オニオンパウダー (脱脂大豆、ぶどう糖)	
ガーリックパウダー (デキストリン、炭酸Ca)	
酵母エキスパウダー	
香辛料 (ペッパー、コーンパウダー、 米粉、シナモン、ローレル)	
カラメル色素	

⑤ コンソメ

原材料	アレルゲン
食塩	小麦
デキストリン	大豆
ぶどう糖	鶏肉
麦芽糖	豚肉
食用植物油脂	
粉末しょうゆ	
砂糖	
野菜パウダー (玉ねぎ トマト にんじん)	
チキンエキスパウダー	
チキンパウダー	
香辛料	
ポークエキスパウダー	
酵母エキス	
調味料(アミノ酸等)	
カラメル色素	
酸味料	

平成30年11月30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
高菜ふりかけ		たかな漬	8.00	10.40
		しらす干し	2.00	2.60
		かつお節	0.50	0.65
		ごま	1.80	2.34
		みりん	0.50	0.65
	①	こいくちしょうゆ	0.10	0.13
	②	ごま油	0.70	0.91
ロールキャベツ	③	ロールキャベツ	65.00	65.00
根菜のごまだれ煮		鶏肉	10.00	13.00
		だいこん	35.00	45.50
		さといも	27.00	35.10
		れんこん	18.00	23.40
		にんじん	10.00	13.00
		ごぼう	10.00	13.00
		こんにゃく	12.00	15.60
		さやいんげん	10.00	13.00
		竹輪	10.00	13.00
		ごま	2.00	2.60
		すりごま	1.00	1.30
	④	白みそ	4.00	5.20
		上白糖	1.00	1.30
	①	こいくちしょうゆ	1.00	1.30
		サラダ油	0.50	0.65
スイートポテト		スイートポテト	35.00	35.00
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 ロールキャベツ

原材料	アレルゲン
キャベツ	豚肉
豚肉	小麦
豚脂	鶏肉
オニオンペースト	大豆
パン粉	
粉末状小麦たん白	
でん粉	
チキン風味調味料	
しょうゆ	
粉末状大豆たん白	
食塩	
ジンジャーペースト	
ポークエキス	
調味料(アミノ酸等)	
重曹	
水	

④ 白みそ

原材料	アレルゲン
米	大豆
大豆	
食塩	
酒精	