

# 平成30年度 1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31年1月8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
彩り野菜麦ごはん		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
	①	彩り野菜ごはんの素	3.27	4.20
ぶりの照り焼き	②	ぶりの照り焼き	40.00	50.00
紅白なます		だいこん	25.00	32.50
		にんじん	15.00	19.50
		食塩	0.18	0.23
		穀物酢	1.00	1.30
		三温糖	1.00	1.30
		ごま	0.60	0.78
	③	うすくちしょうゆ	0.30	0.39
七草雑煮	④	白玉もち	30.00	39.00
		鶏肉	8.00	10.40
	⑤	油揚げ	5.00	6.50
		にんじん	8.00	10.40
		春の七草	0.30	0.39
		はくさい	30.00	39.00
	⑥	こいくちしょうゆ	0.50	0.65
	③	うすくちしょうゆ	1.00	1.30
		清酒	0.80	1.04
		みりん	0.80	1.04
		食塩	0.25	0.33
		だしこんぶ	1.00	1.30
	⑦	削り節	2.00	2.60
	黒豆(中学)		黒豆(大豆)	0.00
牛乳		普通牛乳	206.00	206.00

① 彩り野菜ごはんの素	
原材料	アレルゲン
青葉 (広島菜・京菜・大根菜)	大豆
食塩	
とうもろこし	
にんじん	
砂糖	
梅	
かぼちゃ	
ほうれん草	
酵母エキス	
ぶどう糖	
鰹削り節粉末	
でん粉	
昆布エキス	
デキストリン	
食用植物油脂	
酸味料	
酸化防止剤(ビタミンE)	

  

② ぶりの照り焼き	
原材料	アレルゲン
ぶり	小麦
醤油	大豆
砂糖	
トマトピューレ	
みりん	
水あめ	

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 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 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 削り節	
原材料	アレルゲン
ウルメ・フシ	さば
サバ・フシ	

平成31年1月9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
ナン	①	ナン	70.00	100.00
キーマカレー		牛肉	22.00	28.60
		豚肉		
		にんにく	0.30	0.39
		しょうが	0.30	0.39
		赤ワイン	0.80	1.04
		たまねぎ	45.00	58.50
		レンズまめ	7.00	9.10
		にんじん	18.00	23.40
		じゃがいも	50.00	65.00
		グリーンピース	3.00	3.90
		ウスターソース	0.80	1.04
		ケチャップ	0.80	1.04
		② コンソメ	0.50	0.65
		サラダ油	0.50	0.65
		食塩	0.05	0.07
		③ カレールウ	12.50	16.25
		カレー粉	0.05	0.07
	こしょう	0.01	0.01	
ウインナー	④	ウインナー	20.00	40.00
ツナサラダ	⑤	まぐろ水煮	6.00	7.80
		ブラックマッペもやし	15.00	19.50
		キャベツ	15.00	19.50
		にんじん	6.00	7.80
		スイートコーン	5.00	6.50
		穀物酢	1.10	1.43
		食塩	0.10	0.13
		⑥ こいくちしょうゆ	1.30	1.69
		上白糖	0.85	1.11
		サラダ油	0.80	1.04
チーズ	⑦	プロセスチーズ	9.00	9.00
牛乳		普通牛乳	206.00	206.00

原材料配合表

① ナン

原材料	アレルゲン
小麦粉	小麦
なたね油	
イースト	
砂糖	
食塩	
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 カレールウ

原材料	アレルゲン
小麦粉	小麦
食用油脂 (パーム油、なたね油)	
砂糖	
でん粉	
食塩	
カレー粉	
デキストリン	
さつまいもパウダー	
酵母エキスパウダー	
白菜エキスパウダー	
香辛料	
ローストキャベツパウダー	
ローストオニオンパウダー	
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 まぐろ水煮

原材料	アレルゲン
きはだまぐろ	大豆
野菜エキス	
食塩	
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 プロセスチーズ

原材料	アレルゲン
ナチュラルチーズ	乳
乳化剤	
重曹	
水	

平成31年1月10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	
		ドーナツシュガー	5.00	7.22	
トマトオムレツ	①	トマトオムレツ	40.00	60.00	
ささみサラダ	②	鶏肉(加工品)	6.00	7.80	
		ブラックマッペもやし	20.00	26.00	
			にんじん	7.00	9.10
			こまつな	6.00	7.80
			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		0.60	0.78		
冬野菜のポトフ	⑤	ウインナー	15.00	19.50	
		にんじん	15.00	19.50	
			じゃがいも	50.00	65.00
			はくさい	33.00	42.90
			かぶ	15.00	19.50
			キャベツ	10.00	13.00
			カリフラワー	7.00	9.10
			ブロッコリー	7.00	9.10
	⑥	コンソメ	0.80	1.04	
	⑦	チキンスープ	3.00	3.90	
	④	こいくちしょうゆ	0.60	0.78	
		食塩	0.18	0.23	
			こしょう	0.03	0.04
むらさきいもチップス		むらさきいもチップス	6.00	6.00	
牛乳		普通牛乳	206.00	206.00	

① トマトオムレツ

原材料	アレルゲン
鶏卵	鶏卵
だし汁	小麦
たまねぎ	大豆
ホールトマト	
人参	
でんぷん	
ケチャップ	
砂糖	
食塩	
植物油脂	

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 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	

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 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31年1月11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
白身魚のあまがらめ		ホキ(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
	①	えだまめ	5.00	6.50
		上白糖	1.60	2.08
	②	こいくちしょうゆ	3.20	4.16
		みりん	1.10	1.43
	清酒	1.10	1.43	
じゃがいものそぼろ煮		鶏肉	18.00	23.40
	③	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	8.00	10.40
		こんにゃく	20.00	26.00
		さやいんげん	7.00	9.10
		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
	りんご		りんご	65.00
牛乳		普通牛乳	206.00	206.00

原材料配合表

① えだまめ

原材料	アレルギー
えだまめ(大豆)	大豆
食塩	

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 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	

平成31年1月15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
ごはん		精白米	77.00	99.00
		強化米	0.23	0.30
焼売	①	焼売	18.00	36.00
大根と梅の中華サラダ		だいこん	30.00	39.00
		にんじん	8.00	10.40
		ほうれんそう	7.00	9.10
		梅干し	0.80	1.04
		上白糖	0.80	1.04
		食塩	0.10	0.13
		② こいくちしょうゆ	1.00	1.30
		穀物酢	1.30	1.69
		③ ごま油	0.70	0.91
	生揚げの中華煮		鶏肉	8.00
		いか	8.00	10.40
		えび	10.00	13.00
		④ 生揚げ	50.00	65.00
		しょうが	0.30	0.39
		はくさい	40.00	52.00
		にんじん	15.00	19.50
		ブラックマッペもやし	30.00	39.00
		たけのこ水煮缶詰	10.00	13.00
		乾しいたけ	0.10	0.13
		③ ごま油	1.00	1.30
		清酒	1.00	1.30
		② こいくちしょうゆ	3.50	4.55
		⑤ うすくちしょうゆ	1.00	1.30
		食塩	0.30	0.39
		上白糖	0.50	0.65
		⑥ 中華だし	0.80	1.04
		じゃがいもでん粉	2.50	3.25
		こしょう	0.01	0.01
牛乳			普通牛乳	206.00

① 焼売

原材料	アレルギー
豚肉	小麦
豚脂	大豆
玉ねぎ	豚肉
ねぎ	
生姜	
ニンニク	
でん粉	
粉末植物性タンパク	
粒状植物性タンパク	
砂糖	
しょう油	
ホタテエキス	
酵母エキス	
みりん	
ポークエキス	
食塩	
コショウ	
小麦粉	
還元水あめ	
植物性タンパク	
醸造調味料	
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 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 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 うすくちしょうゆ

原材料	アレルギー
アミノ酸液	大豆
食塩	小麦
脱脂加工大豆	
小麦	
ソルビット	
調味料(アミノ酸等)	
ビタミンB1	
甘味料 (甘草・ステビア)	

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31年1月16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
減ごはん		精白米	70.00	90.00
		強化米	0.21	0.27
肉うどん	①	うどん	55.00	71.50
		牛肉	8.00	10.40
	②	油揚げ	4.00	5.20
		三温糖	0.60	0.78
	③	こいくちしょうゆ	0.80	1.04
		清酒	0.40	0.52
		はくさい	22.00	28.60
		にんじん	7.00	9.10
		乾しいたけ	0.10	0.13
		葉ねぎ	5.00	6.50
		食塩	0.20	0.26
		みりん	0.80	1.04
	④	うすくちしょうゆ	2.50	3.25
		だしこんぶ	1.50	1.95
	⑤	削り節	1.50	1.95
	小いわしの天ぷら	⑥	小いわしの天ぷら	35.00
		なたね油	3.50	4.55
高菜と鶏肉のそぼろ		鶏肉	10.00	13.00
		しょうが	0.10	0.13
		たかな漬	7.00	9.10
		にんじん	8.00	10.40
		ほしひじき	0.40	0.52
		みりん	0.40	0.52
	③	こいくちしょうゆ	0.10	0.13
	⑦	ごま油	0.70	0.91
	みかん		みかん	80.00
牛乳		普通牛乳	206.00	206.00

① うどん

原材料	アレルゲン
小麦粉	小麦
食塩	
小麦たん白	
水	

② 油揚げ

原材料	アレルゲン
大豆	大豆
菜種油	
凝固剤	

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 うすくちしょうゆ

原材料	アレルゲン
アミノ酸液	大豆
食塩	小麦
脱脂加工大豆	
小麦	
ソルビット	
調味料(アミノ酸等)	
ビタミンB1	
甘味料 (甘草・ステビア)	

⑤ 削り節

原材料	アレルゲン
ウルメ・フシ	さば
サバ・フシ	

⑥ 小いわしの天ぷら

原材料	アレルゲン
かたくちいわし	小麦
小麦粉	
揚げ油 (菜種油、パーム油)	
加工でん粉	
膨張剤	
食塩	
植物油脂	
水	

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31年1月17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
照り焼きチキン バーガー 丸パン		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	50.00	60.00
鶏肉の照り焼き ソースがけ		三温糖	1.00	1.25
	①	こいくちしょうゆ	3.50	4.38
		みりん	3.50	4.38
		清酒	1.00	1.25
ゆでキャベツ		じゃがいもでん粉	0.20	0.25
		キャベツ	30.00	39.00
さつまいもと白菜 のクリーム煮		大豆	10.00	13.00
		はくさい	40.00	52.00
		にんじん	15.00	19.50
		さつまいも	35.00	45.50
		はなっこりー	3.00	3.90
		普通牛乳	25.00	32.50
	②	ベシヤメルソース	10.00	13.00
	③	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
小野茶ミルメーク		小野茶ミルメーク	6.00	6.00

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 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 大豆
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	

③ コンソメ

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



平成31年1月18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
納豆(中学)	①	納豆	0.00	20.00
ひじきコロッケ	②	ひじきコロッケ	50.00	50.00
		なたね油	5.00	5.00
しらすとほうれん そうの酢の物		キャベツ	15.00	19.50
		にんじん	8.00	10.40
		ほうれんそう	7.00	9.10
		しらす干し	2.00	2.60
		ブラックマッペもやし	13.00	16.90
		穀物酢	1.40	1.82
		③ こいくちしょうゆ	1.00	1.30
		食塩	0.08	0.10
		三温糖	1.00	1.30
けんちょう		鶏肉	10.00	13.00
	④	木綿豆腐	65.00	84.50
	⑤	油揚げ	5.00	6.50
		だいこん	55.00	71.50
		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
		みりん	1.00	1.30
		清酒	1.00	1.30
		食塩	0.25	0.33
		三温糖	1.00	1.30
		③ こいくちしょうゆ	4.00	5.20
		だしこんぶ	0.40	0.52
		⑥ 削り節	1.00	1.30
牛乳		普通牛乳	206.00	206.00

① 納豆

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

② ひじきコロッケ

原材料	アレルゲン
じゃがいも	小麦
ひじき	大豆
椎茸	
人参	
パン粉	
ミックス粉	
水	
醤油	
砂糖	
みりん	
油揚げ	
料理酒	
食塩	
発酵酵母	
酒精	

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 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
菜種油	
凝固剤	

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31年1月21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
とりたまひじき丼 ごはん とりたまひじき 丼の具		精白米	77.00	99.00
		強化米	0.23	0.30
		鶏肉	14.00	18.20
		しょうが	0.08	0.10
		食塩	0.15	0.20
		清酒	0.40	0.52
		鶏卵	13.00	16.90
		ほしひじき	0.80	1.04
		にんじん	6.00	7.80
		葉ねぎ	3.00	3.90
		サラダ油	0.80	1.04
		上白糖	0.60	0.78
		① こいくちしょうゆ	1.40	1.82
		和風だし	0.20	0.26
白菜の和え物		はくさい	25.00	32.50
		ブラックマッペもやし	13.00	16.90
		ほうれんそう	3.00	3.90
		にんじん	5.00	6.50
		食塩	0.10	0.13
		上白糖	0.80	1.04
		① こいくちしょうゆ	1.00	1.30
のりのみそ汁		② 木綿豆腐	30.00	39.00
		③ 油揚げ	5.00	6.50
		のり	0.50	0.65
		乾しいたけ	0.10	0.13
		だいこん	25.00	32.50
		じゃがいも	20.00	26.00
		にんじん	10.00	13.00
		葉ねぎ	5.00	6.50
		④ みそ	11.00	14.30
		だしこんぶ	0.10	0.13
		だしいりこ	2.00	2.60
小野茶ムース	⑤	小野茶ムース	50.00	50.00
牛乳		普通牛乳	206.00	206.00

① こいくちしょうゆ

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

② 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
菜種油	
凝固剤	

④ みそ

原材料	アレルゲン
米	大豆
大豆	
塩	
麴	

⑤ 小野茶ムース

原材料	アレルゲン
加糖練乳	乳
脱脂粉乳	
クリーム(乳製品)	
牛乳	
水飴	
植物油脂(ヤシ油)	
茶	
ほうれん草	
食塩	
安定剤(増粘多糖類) (ロ-カスティンガム、 カラギーナン、 グァーガム、 タラガム)	
乳化剤 (グリセリン脂肪酸エステル)	
香料(抹茶香料)	
調合水	

平成31年1月22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	
	ひき肉のトマトスパゲッティ		スパゲッティ(小麦)	30.00	39.00
			牛肉	17.00	22.10
		豚肉			
		レンズまめ	4.00	5.20	
		たまねぎ	40.00	52.00	
		にんじん	12.00	15.60	
		にんにく	0.30	0.39	
		マッシュルーム	4.00	5.20	
		グリーンピース	3.00	3.90	
		オリーブ油	0.40	0.52	
		トマト缶詰	10.00	13.00	
		ケチャップ	12.00	15.60	
		① コンソメ	1.00	1.30	
		上白糖	0.50	0.65	
		赤ワイン	1.00	1.30	
		ウスターソース	0.60	0.78	
		食塩	0.25	0.33	
		こしょう	0.03	0.04	
白身魚の香草チーズフライ		②	白身魚の香草チーズフライ	50.00	50.00
			なたね油	5.00	5.00
ごぼうサラダ		③ まぐろ水煮	6.00	7.80	
		にんじん	6.00	7.80	
		ごぼう	13.00	16.90	
		キャベツ	15.00	19.50	
		ノンエッグマヨネーズ	5.50	7.15	
		④ こいくちしょうゆ	0.20	0.26	
		穀物酢	0.10	0.13	
		食塩	0.05	0.07	
牛乳		普通牛乳	206.00	206.00	

① 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	
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 まぐろ水煮

原材料	アレルギー
きはだまぐろ	大豆
野菜エキス	
食塩	
水	

④ 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	

② 白身魚の香草チーズフライ

原材料	アレルギー
ホキ	乳
プロセスチーズ (乳化剤)	小麦 大豆
バジルペースト (バジル、オリーブ油)	
増粘剤(加工デンプン)	
小麦たん白	
食塩	
香辛料	
パン粉	
バター粉 (小麦粉 とうもろこし粉 食塩 粉末油脂 でん粉加工品)	
水	

平成31年1月23日(水) 学校給食献立表

原材料配合表

献立名	配合表	食品名	1人当たり予定可食量(g)	
			小学校	中学校
麦ごはん		精白米	70.00	90.00
		強化米	0.21	0.27
		おおむぎ米粒麦	7.00	9.00
さばのごまみそ煮	①	さばのごまみそ煮	50.00	60.00
牛肉とじゃがいものきんぴら		牛肉	8.00	10.40
		じゃがいも	15.00	19.50
		にんじん	5.00	6.50
		れんこん	10.00	13.00
		こんにゃく	5.00	6.50
		すりごま	1.00	1.30
		② ごま油	0.50	0.65
		三温糖	0.70	0.91
		清酒	1.00	1.30
		③ こいくちしょうゆ	2.30	2.99
		食塩	0.10	0.13
		みりん	0.90	1.17
		一味とうがらし	0.01	0.01
ふのすまし汁		④ 木綿豆腐	30.00	39.00
		⑤ 油揚げ	3.00	3.90
		はくさい	30.00	39.00
		にんじん	8.00	10.40
		⑥ 焼きふ	2.00	2.60
		乾しいたけ	0.20	0.26
		カットわかめ	0.20	0.26
		葉ねぎ	5.00	6.50
		食塩	0.30	0.39
		⑦ うすくちしょうゆ	2.00	2.60
		清酒	1.00	1.30
		みりん	0.80	1.04
		だしこんぶ	1.00	1.30
	⑧ 削り節	2.00	2.60	
牛乳		普通牛乳	206.00	206.00

① さばのごまみそ煮

原材料	アレルゲン
さば(まさば、ごまさば)	さば
みそ	大豆
砂糖	ごま
本みりん	
ごま	
米粉	
水	

② ごま油

原材料	アレルゲン
食用ごま油	ごま
食用大豆油	大豆

③ 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 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 焼きふ

原材料	アレルゲン
小麦粉	小麦
小麦粉グルテン	

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 削り節

原材料	アレルゲン
ウルメ・フシ	さば
サバ・フシ	

平成31年1月24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
	コロッケ	①	コロッケ	30.00
なたね油			3.00	5.00
えびとブロッコリーのサラダ		えび	7.00	9.10
		ブロッコリー	12.50	16.25
		カリフラワー	12.50	16.25
		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
		オリーブ油	0.60	0.78
		上白糖	0.80	1.04
		穀物酢	1.20	1.56
		食塩	0.20	0.26
カレーシチュー	②	こいくちしょうゆ	0.60	0.78
		こしょう	0.01	0.01
		鶏肉	10.00	13.00
牛乳		じゃがいも	30.00	39.00
		にんじん	15.00	19.50
		たまねぎ	35.00	45.50
		グリーンピース	4.00	5.20
		普通牛乳	20.00	26.00
		サラダ油	0.50	0.65
		③ カレールウ	8.00	10.40
		カレー粉	0.05	0.07
		ケチャップ	1.50	1.95
		④ コンソメ	0.80	1.04
	食塩	0.20	0.26	
	こしょう	0.02	0.03	
	普通牛乳	206.00	206.00	

① コロッケ

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

② こいくちしょうゆ

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

③ カレールウ

原材料	アレルゲン
小麦粉	小麦
食用油脂 (パーム油、なたね油)	
砂糖	
でん粉	
食塩	
カレー粉	
デキストリン	
さつまいもパウダー	
酵母エキスパウダー	
白菜エキスパウダー	
香辛料	
ローストキャベツパウダー	
ローストオニオンパウダー	
カラメル色素	

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31年1月25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
炊き出し雑炊		精白米	25.00	32.50
		鶏肉	7.00	9.10
		かまぼこ	8.00	10.40
		にんじん	10.00	13.00
		はくさい	40.00	52.00
		乾しいたけ	0.10	0.13
		葉ねぎ	5.00	6.50
		清酒	1.00	1.30
		みりん	1.00	1.30
		食塩	0.25	0.33
		① うすくちしょうゆ	4.00	5.20
		② こいくちしょうゆ	0.80	1.04
		だしこんぶ	1.00	1.30
		③ 削り節	2.00	2.60
れんこんのはさみ揚げ	④	れんこんのはさみ揚げ	40.00	60.00
		なたね油	4.00	6.00
切干しだいこんの炒め煮		切干しだいこん	6.00	7.80
		竹輪	8.00	10.40
		油揚げ	4.00	5.20
		にんじん	7.00	9.10
		三温糖	1.00	1.30
		② こいくちしょうゆ	1.80	2.34
		ごま	1.00	1.30
		すりごま	1.00	1.30
	サラダ油	0.50	0.65	
フルーツ白玉	⑤	白玉もち	20.00	26.00
		みかん缶詰	10.00	13.00
		パインアップル缶詰	20.00	26.00
	⑥	もも缶詰	10.00	13.00
	⑦	カクテルゼリー	13.00	16.90
ビスケット(小学)	⑧	ビスケット	15.90	0.00
乾パン(中学)	⑨	乾パン	0.00	38.00
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 削り節

原材料	アレルゲン
ウルメ・フシ	さば
サバ・フシ	

④ れんこんのはさみ揚げ

原材料	アレルゲン
蓮根	小麦
パン粉	大豆
鶏肉	鶏肉
玉ねぎ	
でん粉	
醤油	
純米料理酒	
バターミックス	
椎茸	
食塩	
鰹エキス	
生姜粉	
水	

⑤ 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)	

⑥ もも缶詰

原材料	アレルゲン
黄もも	もも
砂糖	
クエン酸	
水	

⑦ 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	

⑦ 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	

⑧ ビスケット

原材料	アレルゲン
小麦粉	小麦
植物油脂	
砂糖	
ショートニング	
ぶどう糖	
食塩	
膨張剤	

⑨ 乾パン

原材料	アレルゲン
小麦粉	小麦
砂糖	ごま
ショートニング	
胡麻	
食塩	
イースト	
炭酸カルシウム	

平成31年1月28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
さけの塩焼き	①	さけの塩焼き	40.00	60.00
たくあんのごま炒め		たくあん	13.00	16.90
		だいこん	16.00	20.80
		しらす干し	2.00	2.60
		ごま	0.30	0.39
	②	ごま油	0.30	0.39
	③	こいくちしょうゆ	0.10	0.13
		みりん	0.20	0.26
すいとん汁		鶏肉	10.00	13.00
		油揚げ	5.00	6.50
	④	すいとん	25.00	32.50
		はくさい	30.00	39.00
		さつまいも	35.00	45.50
		にんじん	7.00	9.10
		根深ねぎ	5.00	6.50
		食塩	0.30	0.39
		清酒	0.50	0.65
		みりん	0.50	0.65
	⑤	うすくちしょうゆ	1.20	1.56
	③	こいくちしょうゆ	0.50	0.65
		だしこんぶ	0.50	0.65
	⑥	削り節	1.00	1.30
	牛乳		普通牛乳	206.00

原材料配合表

① さけの塩焼き

原材料	アレルゲン
秋鮭	さけ
食塩	

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 すいとん

原材料	アレルゲン
小麦粉	小麦
でんぷん	
仕込み水	

⑤ うすくちしょうゆ

原材料	アレルゲン
アミノ酸液	大豆
食塩	小麦
脱脂加工大豆	
小麦	
ソルビット	
調味料(アミノ酸等)	
ビタミンB1	
甘味料(甘草・ステビア)	

⑥ 削り節

原材料	アレルゲン
ウルメ・フシ	さば
サバ・フシ	

平成31年1月29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	
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	
	くじらのケチャップがらめ	①	くじら竜田揚げ	50.00	65.00
			なたね油	5.00	6.50
		ケチャップ	5.00	6.50	
		上白糖	2.00	2.60	
		ウスターソース	2.00	2.60	
いかとほうれんそうのサラダ		いか	8.00	10.40	
		白ワイン	0.50	0.65	
		食塩	0.08	0.10	
		キャベツ	25.00	32.50	
		にんじん	7.00	9.10	
		ほうれんそう	6.00	7.80	
		穀物酢	1.30	1.69	
		サラダ油	0.80	1.04	
		上白糖	0.70	0.91	
	②	こいくちしょうゆ	0.80	1.04	
		食塩	0.13	0.17	
冬野菜のスープ	③	ベーコン	5.00	6.50	
		はくさい	20.00	26.00	
		だいこん	20.00	26.00	
		にんじん	8.00	10.40	
		ブラックマッペもやし	20.00	26.00	
		ブロッコリー	8.00	10.40	
		マカロニ(小麦)	2.00	2.60	
		スイートコーン	5.00	6.50	
	④	コンソメ	1.00	1.30	
	⑤	チキンスープ	3.00	3.90	
	⑥	うすくちしょうゆ	1.50	1.95	
	②	こいくちしょうゆ	0.50	0.65	
		白ワイン	0.60	0.78	
		食塩	0.30	0.39	
		こしょう	0.02	0.03	
牛乳		普通牛乳	206.00	206.00	

① くじら竜田揚げ

原材料	アレルゲン
鯨赤肉	小麦
馬鈴薯澱粉	大豆
醤油	
砂糖	
味醂	
玉ねぎ	
生姜	

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	

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 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31年1月30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
ガバオライス 麦ごはん		精白米	70.00	90.00
		強化米	0.21	0.27
		おおむぎ米粒麦	7.00	9.00
目玉焼き	①	目玉焼き	40.00	40.00
ガバオライスの具		鶏肉	25.00	32.50
		にんにく	0.20	0.26
		たまねぎ	18.00	23.40
		にんじん	7.00	9.10
		彩り野菜ミックス	15.00	19.50
		バジル	0.02	0.03
		オイスターソース	1.10	1.43
		みりん	0.50	0.65
		② ごま油	0.80	1.04
		③ こいくちしょうゆ	0.80	1.04
		清酒	0.70	0.91
		④ 中華だし	0.30	0.39
		上白糖	0.50	0.65
		食塩	0.10	0.13
		こしょう	0.02	0.03
トムヤムクン		えび	12.00	15.60
		にんにく	0.20	0.26
		たまねぎ	20.00	26.00
		にんじん	12.00	15.60
		ブラックマッペもやし	22.00	28.60
		しめじ	7.00	9.10
		トマト缶詰	6.00	7.80
		みずな	5.00	6.50
		レモン果汁	0.20	0.26
		⑤ 鳥がらだし	0.60	0.78
		⑥ コチュジャン	0.30	0.39
		⑦ うすくちしょうゆ	1.00	1.30
		清酒	0.80	1.04
		食塩	0.25	0.33
		こしょう	0.02	0.03
シューフルーツ	⑧	シューフルーツ	40.00	40.00
牛乳		普通牛乳	206.00	206.00

原材料配合表

① 目玉焼き

原材料	アレルゲン
鶏卵	卵
植物油(大豆・菜種)	大豆

② ごま油

原材料	アレルゲン
食用ごま油	ごま
食用大豆油	大豆

③ こいくちしょうゆ

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

④ 中華だし

原材料	アレルゲン
食塩	大豆
デキストリン	鶏肉
砂糖	豚肉
たん白加水分解物	ごま
オニオンパウダー	
ガーリックパウダー	
魚醤パウダー	
酵母エキスパウダー	
食用植物油	
ジンジャーパウダー	
調味動物油脂	
こしょう	
乳酸発酵酵母エキスパウダー	
乳酸発酵トマトエキスパウダー	
チキンパウダー	
カラメル色素	

⑤ 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	

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	
食塩	
米麴	

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 シューフルーツ

原材料	アレルゲン
乳又は乳製品を主要原料とする食品	乳
ももシラップづけ	もも
みかんシラップづけ	りんご
りんご	大豆
水あめ	卵
砂糖	小麦
水溶性食物繊維	
砂糖・ぶどう糖果糖液糖	
水	
増粘多糖類	
ゲル化剤(増粘多糖類)	
乳化剤	
香料	
酸味料	
酸化防止剤(ビタミンC)	
ピロリン酸第二鉄	
鶏卵	
ファットスプレッド	
小麦粉	
食塩	
膨張剤	

平成31年1月31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
	チキンカツ	①	チキンカツ	40.00
		なたね油	4.00	5.00
ごずこんサラダ		ほしひじき	0.60	0.78
	②	ミックスビーンズ	5.00	6.50
	③	まぐろ水煮	6.00	7.80
		上白糖	0.30	0.39
	④	こいくちしょうゆ	0.60	0.78
		ごぼう	8.00	10.40
		キャベツ	12.00	15.60
		にんじん	5.00	6.50
		すりごま	0.60	0.78
		ごま	0.60	0.78
		サラダ油	0.50	0.65
		上白糖	0.80	1.04
		穀物酢	1.50	1.95
	④	こいくちしょうゆ	1.30	1.69
		食塩	0.10	0.13
		こしょう	0.01	0.01
	コーンポタージュ	⑤	ベーコン	6.00
		たまねぎ	30.00	39.00
		にんじん	15.00	19.50
		じゃがいも	30.00	39.00
		スイートコーン	12.00	15.60
		クリームコーン缶詰	25.00	32.50
		パセリ	0.03	0.04
⑥		コーンポタージュの素	8.00	10.40
		普通牛乳	25.00	32.50
⑦		コンソメ	0.50	0.65
		食塩	0.25	0.33
	こしょう	0.02	0.03	
牛乳		普通牛乳	206.00	206.00
コーヒーミルク		コーヒーミルク	5.00	5.00

原材料配合表

① チキンカツ

原材料	アレルゲン
鶏肉	鶏肉
パン粉	小麦
小麦粉	大豆
粉末状大豆たん白	
コーンフラワー	
小麦でん粉	
食塩	
水	
砂糖	
なたね油	
パーム油	
酵母エキス	
香辛料(ペパー)	

② ミックスビーンズ

原材料	アレルゲン
大豆	大豆
大福豆	
金時豆	

③ まぐろ水煮

原材料	アレルゲン
きはだまぐろ	大豆
野菜エキス	
食塩	
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 ベーコン

原材料	アレルゲン
豚ばら肉	豚肉
食塩	
砂糖	
水	

⑥ 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)	

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	
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	