

# 平成30年度 2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2月1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
炊き込みごはん		精白米	65.00	83.50
		強化米	0.20	0.26
		鶏肉	7.00	8.99
		① 油揚げ	5.00	6.42
		にんじん	5.00	6.42
		② えだまめ	5.00	6.42
		乾しいたけ	0.20	0.26
		③ こいくちしょうゆ	2.50	3.21
		④ うすくちしょうゆ	0.80	1.03
		上白糖	0.50	0.64
		清酒	0.80	1.03
		食塩	0.20	0.26
		和風だし	0.30	0.39
さんまの削りぶし煮	⑤	さんまの削りぶし煮	46.00	46.00
白菜の塩昆布和え		はくさい	15.00	19.50
		ブラックマッペもやし	18.00	23.40
		ブロッコリー	8.00	10.40
		にんじん	4.00	5.20
		⑥ 塩昆布	1.50	1.95
		⑦ ごま油	0.30	0.39
	おじゃがもち汁		おじゃがもち	30.00
		① 油揚げ	7.00	9.10
		たまねぎ	20.00	26.00
		だいこん	15.00	19.50
		にんじん	5.00	6.50
		だしいりこ	2.00	2.60
		だしこんぶ	0.10	0.13
		⑧ 合わせみそ	11.00	14.30
牛乳			普通牛乳	206.00

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 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 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 さんまの削りぶし煮

原材料	アレルゲン
さんま	大豆
砂糖	小麦
しょうゆ	さば
みりん	
混合削り節	
コーンスターチ	
昆布エキス	
オニオンエキス	
水	

⑥ 塩昆布

原材料	アレルゲン
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)	

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

⑧ 合わせみそ

原材料	アレルゲン
米	大豆
大豆	
大麦	
食塩	

平成31年2月4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
セルフ恵方巻き ゆかり酢めし		精白米	77.00	99.00
		強化米	0.23	0.30
		ゆかり	1.50	1.93
		上白糖	7.50	9.64
		穀物酢	11.00	14.14
		食塩	0.30	0.39
卵焼き ツナマヨサラダ	①	卵焼き	20.00	20.00
	②	まぐろ水煮	15.00	19.50
		キャベツ	20.00	26.00
		にんじん	5.00	6.50
		スイートコーン	5.00	6.50
		食塩	0.10	0.13
		こしょう	0.01	0.01
		ノンエッグマヨネーズ	8.00	10.40
		焼きのり	3.00	3.00
		焼きのり	3.00	3.00
いわしのつみれ汁	③	いわしつみれ	20.00	26.00
	④	木綿豆腐	25.00	32.50
		たまねぎ	15.00	19.50
		にんじん	7.00	9.10
		しめじ	5.00	6.50
		葉ねぎ	5.00	6.50
		だしこんぶ	1.00	1.30
	⑤	うすくちしょうゆ	1.50	1.95
		清酒	0.30	0.39
	食塩	0.10	0.13	
節分豆		節分豆(大豆)	5.00	10.00
牛乳		普通牛乳	206.00	206.00

原材料配合表

① 卵焼き

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 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	

③ いわしつみれ

原材料	アレルゲン
いわしすり身	大豆
いわし	
たらすり身	
砂糖	
食塩	
たん白加水分解物	
酵母エキス	
加工デンプン	
水	

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 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2月5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	
ホットドッグ 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	
	ウインナー 野菜のソースソ テー	①	ウインナー	40.00	50.00
キャベツ			20.00	26.00	
たまねぎ			15.00	19.50	
にんじん			8.00	10.40	
サラダ油			0.50	0.65	
②		コンソメ	1.00	1.30	
		ウスターソース	1.00	1.30	
③		お好み焼きソース	3.50	4.55	
オニオンスープ		④	ベーコン	10.00	13.00
			たまねぎ	30.00	39.00
	じゃがいも		25.00	32.50	
	ブラックマッペもやし		15.00	19.50	
	にんじん		5.00	6.50	
	しめじ	5.00	6.50		
		葉ねぎ	5.00	6.50	
	⑤	こいくちしょうゆ	1.00	1.30	
	②	コンソメ	1.00	1.30	
		食塩	0.10	0.13	
こしょう	0.02	0.03			
ミニクレープ	⑥	ミニクレープ	20.00	20.00	
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(豚脂脂肪含)	豚肉
食塩	
砂糖	
香辛料	
香辛料(白コショウ)	
香辛料 (カルワイ(キャラウエー))	

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	
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 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	

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 ミニクレープ

原材料	アレルゲン
鶏卵	卵
小麦粉	小麦
ファットスプレッド	大豆
砂糖	乳
植物油	ゼラチン
<small>乳又は乳製品を主要原料とする食品</small>	
水	
乳化剤	
ベーキングパウダー	
増粘剤(グァーガム)	
香料	
加糖脱脂れん乳	
豚ゼラチン	
ヨーグルト	
増粘剤	
<small>(加エテンブ、キサンタンガム)</small>	
ピロリン酸第二鉄	
カロチノイド色素	

平成31年2月6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	
かつおとごぼうの 甘辛炒め		かつお(でん粉付き)	35.00	45.50	
		ごぼう	10.00	13.00	
		じゃがいもでん粉	1.00	1.30	
		なたね油	4.60	5.98	
	①	えだまめ	8.00	10.40	
		上白糖	1.50	1.95	
	②	こいくちしょうゆ	3.20	4.16	
		みりん	1.00	1.30	
	清酒	1.00	1.30		
骨太和え		しらす干し	1.50	1.95	
		海藻ミックス	1.00	1.30	
		キャベツ	15.00	19.50	
		こまつな	7.00	9.10	
		だいこん	8.00	10.40	
		にんじん	5.00	6.50	
		ごま	1.30	1.69	
		上白糖	0.60	0.78	
		食塩	0.10	0.13	
		穀物酢	0.70	0.91	
	②	こいくちしょうゆ	1.20	1.56	
	さっぱりすまし汁	③	木綿豆腐	30.00	39.00
			鶏肉	7.00	9.10
④		油揚げ	7.00	9.10	
		さといも	10.00	13.00	
		だいこん	15.00	19.50	
		にんじん	7.00	9.10	
		乾しいたけ	0.30	0.39	
		削り昆布	0.50	0.65	
		葉ねぎ	5.00	6.50	
		食塩	0.20	0.26	
		清酒	1.00	1.30	
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	0.10	0.13	
⑥		削り節	2.00	2.60	
牛乳			普通牛乳	206.00	206.00

① えだまめ

原材料	アレルゲン
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
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2月7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
小コッペパン		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
	ナポリタンスパ ゲッティ		スパゲッティ(小麦)	30.00
①		ウインナー	15.00	19.50
		たまねぎ	30.00	39.00
		にんじん	10.00	13.00
		スイートコーン	7.00	9.10
		グリーンピース	3.00	3.90
		マッシュルーム	5.00	6.50
		トマト缶詰	15.00	19.50
		にんにく	0.10	0.13
		オリーブ油	0.20	0.26
		ケチャップ	10.00	13.00
		ウスターソース	1.00	1.30
②		コンソメ	1.00	1.30
		上白糖	0.30	0.39
		食塩	0.10	0.13
		こしょう	0.01	0.01
えびのグラタン		③	えびのグラタン	50.00
たこのマリネ		たこ	8.00	10.40
		ブロッコリー	10.00	13.00
		キャベツ	15.00	19.50
		たまねぎ	7.00	9.10
		赤ピーマン	2.00	2.60
		黄ピーマン	2.00	2.60
		サラダ油	0.20	0.26
		上白糖	0.60	0.78
		食塩	0.10	0.13
		穀物酢	1.10	1.43
	④ うすくちしょうゆ	0.50	0.65	
	こしょう	0.01	0.01	
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 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 えびのグラタン

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	えび
食塩	
砂糖	
コーンフラワー	
香辛料	
パーム油	
牛乳	
マカロニ	
えび	
チーズ	
たまねぎ	
小麦粉	
バター	
魚介エキス	
増粘剤 (アルギン酸Na、 加工デンプン)	
加工デンプン	
キシロース	
調整水	

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)	

平成31年2月8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
中華丼		精白米	70.00	90.00
		強化米	0.21	0.27
麦ごはん		おおむぎ米粒麦	7.00	9.00
中華丼の具		豚肉	10.00	13.00
		いか	15.00	19.50
		えび	10.00	13.00
		竹輪	15.00	19.50
		たまねぎ	25.00	32.50
		にんじん	10.00	13.00
		はくさい	30.00	39.00
		たけのこ水煮缶詰	10.00	13.00
		ブラックマッペもやし	25.00	32.50
		乾しいたけ	0.30	0.39
		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	0.80	1.04
		② こいくちしょうゆ	4.50	5.85
		③ 中華だし	0.80	1.04
		清酒	0.50	0.65
		食塩	0.10	0.13
		じゃがいもでん粉	3.00	3.90
	五目包子	④	五目包子	25.00
春雨とさばの中華和え		緑豆はるさめ	3.50	4.55
		⑤ さば(加工品)	10.00	13.00
		キャベツ	12.00	15.60
		にんじん	5.00	6.50
		スイートコーン	6.00	7.80
		ごま	1.50	1.95
		上白糖	1.00	1.30
		食塩	0.10	0.13
		穀物酢	1.30	1.69
		② こいくちしょうゆ	1.50	1.95
		① ごま油	0.80	1.04
	牛乳		普通牛乳	206.00

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	
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 五目包子

原材料	アレルゲン
キャベツ	鶏肉
たまねぎ	豚肉
にんじん	大豆
にら	小麦
鶏肉	ごま
豚肉	
たら	
でん粉	
豆腐	
ひじき	
しょうゆ	
砂糖	
植物油	
発酵調味料	
食塩	
オイスターソース	
魚介エキス	
魚介エキス調味料	
おろししょうが	
香辛料	
小麦粉	
粉末油脂	
還元でん粉糖化物	
ぶどう糖	
粉末状植物性たん白	
豆腐用凝固剤	
乳化剤	
加工デンプン	
調整水	

⑤ さば(加工品)

原材料	アレルゲン
さば	小麦
菜種油	大豆
醤油	さば
食塩	
酸味料	

平成31年2月12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
ししやも磯辺フリッター	①	ししやも磯辺フリッター	20.00	40.00
		なたね油	2.00	4.00
小松菜とささみの炒め物		こまつな	12.00	15.60
	②	鶏肉(加工品)	10.00	13.00
		ブラックマツペもやし	15.00	19.50
		にんじん	6.00	7.80
		しめじ	5.00	6.50
		にんにく	0.10	0.13
		サラダ油	0.50	0.65
	③	こいくちしょうゆ	1.50	1.95
		清酒	0.50	0.65
		みりん	0.30	0.39
		食塩	0.20	0.26
		こしょう	0.01	0.01
石狩鍋		さけ	20.00	26.00
		さといも	20.00	26.00
		だいこん	20.00	26.00
		はくさい	25.00	32.50
		にんじん	10.00	13.00
		こんにゃく	10.00	13.00
	④	油揚げ	7.00	9.10
		根深ねぎ	5.00	6.50
		だしこんぶ	1.00	1.30
	⑤	合わせみそ	11.00	14.30
		清酒	0.50	0.65
	食塩	0.10	0.13	
みかん		みかん	80.00	80.00
牛乳		普通牛乳	206.00	206.00

① ししやも磯辺フリッター

原材料	アレルゲン
からふとししやも	大豆
しょうゆ	小麦
発酵調味料	
砂糖	
おろししょうが	
小麦粉	
コーンフラワー	
粉末大豆繊維	
食塩	
あおさ加工品	
パーム油	
加工デンプン	
膨張剤	
調整水	

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 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31年2月13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	
メンチカツカレー 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	6.00	7.80	
		じゃがいも	45.00	58.50	
		かぼちゃ	25.00	32.50	
		たまねぎ	30.00	39.00	
		にんじん	15.00	19.50	
		しめじ	10.00	13.00	
		① カレールウ	10.00	13.00	
		ケチャップ	2.00	2.60	
		ウスターソース	1.00	1.30	
		② コンソメ	0.50	0.65	
		サラダ油	0.50	0.65	
	メンチカツ	③	メンチカツ	40.00	40.00
			なたね油	4.00	4.00
グリーンサラダ		キャベツ	20.00	26.00	
		ブロッコリー	15.00	19.50	
		④ えだまめ	10.00	13.00	
		穀物酢	0.80	1.04	
		上白糖	0.50	0.65	
		食塩	0.10	0.13	
		こしょう	0.02	0.03	
牛乳		普通牛乳	206.00	206.00	
バナナミルク		バナナミルク	7.00	7.00	

① 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	

② 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	

③ メンチカツ

原材料	アレルゲン
豚肉	豚肉 鶏肉 小麦 大豆
たまねぎ	
鶏肉	
パン粉	
粒状大豆たん白	
でん粉	
砂糖	
しょうゆ	
食塩	
黒こしょう	
ピロリン酸鉄	
水	
大豆粉	
植物油脂	
加工デンプン	
増粘多糖類	
水	

④ えだまめ

原材料	アレルゲン
えだまめ(大豆)	大豆
食塩	

平成31年2月14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
	ハンバーグのデミグラスソースがけ	①	ハンバーグ	40.00
②		デミグラスソース	6.00	6.00
		ケチャップ	1.50	1.50
		ウスターソース	0.50	0.50
		上白糖	0.50	0.50
ミックスポテト		じゃがいも	30.00	39.00
		スイートコーン	7.00	9.10
		にんじん	5.00	6.50
		グリーンピース	2.00	2.60
		ノンエッグマヨネーズ	7.00	9.10
		食塩	0.05	0.07
		こしょう	0.02	0.03
キャロットポタージュ		にんじん	11.00	14.30
		にんじんピューレー	20.00	26.00
		たまねぎ	30.00	39.00
	③	ベーコン	10.00	13.00
		普通牛乳	30.00	39.00
		生クリーム(乳)	2.50	3.25
	④	ベシヤメルソース	6.00	7.80
	⑤	マーガリン	1.00	1.30
	⑥	コンソメ	0.80	1.04
		食塩	0.10	0.13
	こしょう	0.01	0.01	
チョコレート	⑦	チョコレート	3.80	7.60
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
豚肉	
豚脂	
でん粉	
乾燥マッシュポテト	
ワイン	
水	
調味料	

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 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 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	

⑤ 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	

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 チョコレート

原材料	アレルゲン
砂糖	乳
植物油脂	大豆
カカオマス	
全粉乳	
ココアパウダー	
脱脂粉乳	
乳化剤	
香料	

平成31年2月15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
さわらのおろしがけ		さわら	40.00	40.00
		だいこん	10.00	10.00
		上白糖	0.40	0.40
	①	こいくちしょうゆ	2.40	2.40
卵の花		みりん	0.60	0.60
		おから(大豆)	18.00	23.40
		平天	8.00	10.40
		にんじん	6.00	7.80
		こんにゃく	6.00	7.80
		ごぼう	6.00	7.80
		乾しいたけ	0.10	0.13
		葉ねぎ	2.00	2.60
		サラダ油	0.40	0.52
	①	こいくちしょうゆ	2.00	2.60
		みりん	1.00	1.30
		三温糖	1.20	1.56
		和風だし	0.05	0.07
もずく汁		もずく	20.00	26.00
	②	木綿豆腐	20.00	26.00
	③	油揚げ	10.00	13.00
		にんじん	5.00	6.50
		たまねぎ	15.00	19.50
		さといも	20.00	26.00
		葉ねぎ	3.00	3.90
	①	こいくちしょうゆ	1.00	1.30
	④	うすくちしょうゆ	2.00	2.60
	⑤	削り節	2.00	2.60
		だしこんぶ	0.10	0.13
		清酒	0.80	1.04
		食塩	0.10	0.13
		じゃがいもでん粉	1.00	1.30
野菜と果物の豆乳ムース	⑥	野菜と果物の豆乳ムース	30.00	30.00
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
植物油	
凝固剤	
消泡剤	

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 野菜と果物の豆乳ムース

原材料	アレルゲン
水あめ	りんご
植物油脂	大豆
りんご果汁(濃縮還元)	オレンジ
豆乳	ゼラチン
にんじんジュース(濃縮還元)	
砂糖	
トマトピューレー	
水溶性食物繊維	
オレンジ果汁(濃縮還元)	
豚ゼラチン	
大豆粉	
ぶどう糖	
レモン果汁(濃縮還元)	
でん粉	
寒天	
水	
乳化剤	
安定剤(ダイズ多糖類)	
酸味料	
香料	
pH調整剤	
ピロリン酸第二鉄	

平成31年2月18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
減鮭わかめごはん		精白米	70.00	90.00
		強化米	0.21	0.27
	①	紅鮭わかめ	1.90	2.47
ほうとう風うどん	②	うどん	55.00	71.50
		鶏肉	10.00	13.00
	③	油揚げ	8.00	10.40
		かぼちゃ	20.00	26.00
		だいこん	18.00	23.40
		さといも	15.00	19.50
		にんじん	8.00	10.40
		しめじ	5.00	6.50
		葉ねぎ	5.00	6.50
	④	合わせみそ	8.00	10.40
		食塩	0.10	0.13
	⑤	削り節	1.00	1.30
		だしこんぶ	1.00	1.30
五目厚焼き卵	⑥	五目厚焼き卵	50.00	50.00
ほうれんそうのごま和え		ほうれんそう	10.00	13.00
		ブラックマツペもやし	18.00	23.40
		キャベツ	10.00	13.00
		にんじん	6.00	7.80
		ごま	1.50	1.95
	⑦	こいくちしょうゆ	1.50	1.95
	上白糖	0.50	0.65	
チーズフィッシュ	⑧	チーズフィッシュ	5.00	5.00
牛乳		普通牛乳	206.00	206.00

① 紅鮭わかめ

原材料	アレルゲン
紅鮭	さけ
わかめ	
食塩	
砂糖	
酵母エキス	
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 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	
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	

⑥ 五目厚焼き卵

原材料	アレルゲン
鶏卵	鶏卵 小麦 大豆
だし汁	
人参	
グリーンピース	
コーン	
たけのこ	
でんぷん	
椎茸	
砂糖	
醤油	
食塩	
植物油脂	

⑦ こいくちしょうゆ

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

⑧ チーズフィッシュ

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

平成31年2月19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
	夏みかんジャム		夏みかんジャム	15.00
チキンチキンれんこん	①	鶏肉(でん粉付)	32.00	41.60
		れんこん	18.00	23.40
		じゃがいもでん粉	1.80	2.34
		なたね油	5.18	6.73
		上白糖	1.50	1.95
		② こいくちしょうゆ	3.20	4.16
		みりん	0.80	1.04
		清酒	0.80	1.04
えびともやしのサラダ		えび	10.00	13.00
		ブラックマッペもやし	20.00	26.00
		キャベツ	15.00	19.50
		サラダ油	0.30	0.39
		清酒	0.50	0.65
		上白糖	0.60	0.78
		食塩	0.20	0.26
		穀物酢	1.00	1.30
		こしょう	0.02	0.03
		② こいくちしょうゆ	1.00	1.30
白菜の豆乳スープ		鶏肉	8.00	10.40
		はくさい	25.00	32.50
		はなっこりー	20.00	26.00
		ほうれんそう	12.00	15.60
		にんじん	10.00	13.00
		豆乳(大豆)	40.00	52.00
		③ コンソメ	1.30	1.69
		食塩	0.20	0.26
	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 鶏肉(でん粉付)

原材料	アレルゲン
鶏むね肉	鶏肉
澱粉	
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	

平成31年2月20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
くじらの竜田揚げ	①	くじら竜田揚げ	50.00	65.00
		なたね油	5.00	6.50
切干しだいこんと ひじきの炒め煮		切干しだいこん	2.00	2.60
		竹輪	7.00	9.10
		ほしひじき	1.30	1.69
		しらたき	5.00	6.50
		さやいんげん	5.00	6.50
		にんじん	5.00	6.50
		② こいくちしょうゆ	2.60	3.38
		上白糖	0.80	1.04
だんご汁	③	白玉もち	30.00	39.00
		たまねぎ	15.00	19.50
		だいこん	12.00	15.60
		はくさい	15.00	19.50
		にんじん	5.00	6.50
		④ 油揚げ	8.00	10.40
		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 くじら竜田揚げ

原材料	アレルギー
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 白玉もち

原材料	アレルギー
もち米粉	大豆
加工でん粉	
トレハロース	
酵素(大豆由来)	

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31年2月21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	20.00	26.00
			豚肉		
			① 大豆水煮	15.00	19.50
			たまねぎ	25.00	32.50
			にんにく	0.20	0.26
		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	
コンソメスープ			② ベーコン	10.00	13.00
			たまねぎ	20.00	26.00
			はくさい	15.00	19.50
		にんじん	10.00	13.00	
		ブラックマッペもやし	10.00	13.00	
		エリンギ	7.00	9.10	
		葉ねぎ	5.00	6.50	
		③ こいくちしょうゆ	0.50	0.65	
		④ うすくちしょうゆ	2.00	2.60	
		白ワイン	0.30	0.39	
		⑤ コンソメ	0.70	0.91	
		食塩	0.20	0.26	
		こしょう	0.02	0.03	
	フルーツヨーグルト		みかん缶詰	20.00	26.00
		⑥ もも缶詰	20.00	26.00	
		パインアップル缶詰	20.00	26.00	
		ヨーグルト(乳)	20.00	26.00	
牛乳		普通牛乳	206.00	206.00	

① 大豆水煮

原材料	アレルゲン
大豆	大豆
水	

② ベーコン

原材料	アレルゲン
豚ばら肉	豚肉
食塩	
砂糖	
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 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 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 もも缶詰

原材料	アレルゲン
黄もも	もも
砂糖	
クエン酸	
水	

平成31年2月22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
揚げたこ焼き	①	たこやき	35.00	35.00
		なたね油	3.50	3.50
小松菜の中華和え		こまつな	10.00	13.00
		ブラックマツペもやし	15.00	19.50
		にんじん	3.00	3.90
		ほしひじき	0.70	0.91
		② 油揚げ	8.00	10.40
		③ こいくちしょうゆ	0.20	0.26
		上白糖	0.20	0.26
		④ ごま油	1.00	1.30
		③ こいくちしょうゆ	1.80	2.34
		上白糖	0.80	1.04
		ごま	1.50	1.95
おこげ汁 キムチ汁		豚肉	7.00	9.10
	⑤	木綿豆腐	30.00	39.00
		さといも	15.00	19.50
		ごぼう	7.00	9.10
		だいこん	20.00	26.00
		にんじん	5.00	6.50
		こんにゃく	5.00	6.50
		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
		⑧ 削り節	2.00	2.60
おこげ		おこげ	14.00	14.00
牛乳		普通牛乳	206.00	206.00

① たこやき

原材料	アレルゲン
かつおだし汁	小麦
小麦粉	大豆
たこ	
キャベツ	
揚げ玉	
植物油(大豆・菜種)	
ねぎ	
鰹節エキス	
膨張剤	
生姜酢漬	
砂糖	
食塩	
調味料(アミノ酸)	

② 油揚げ

原材料	アレルゲン
大豆	大豆
植物油	
凝固剤	
消泡剤	

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 ごま油

原材料	アレルゲン
食用ごま油	ごま
食用大豆油	大豆

⑤ 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	
キサントガム	
カロブビーンガム	
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	

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2月25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
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
梅干し きんぴらごぼう		おおむぎ米粒麦	7.00	9.00
		梅干し	15.00	15.00
		ごぼう	20.00	26.00
		にんじん	10.00	13.00
		平天	7.00	9.10
		さやいんげん	6.00	7.80
	①	ごま油	0.80	1.04
		食塩	0.10	0.13
	②	こいくちしょうゆ	1.50	1.95
		上白糖	0.50	0.65
		清酒	0.50	0.65
		和風だし	0.30	0.39
		ごま	0.50	0.65
		一味とうがらし	0.01	0.01
	焼きのり		焼きのり	3.00
さばの塩焼き	③	さば	40.00	40.00
おでん		だいこん	25.00	32.50
		にんじん	12.00	15.60
		こんにゃく	15.00	19.50
		さといも	25.00	32.50
		竹輪	20.00	26.00
	④	うずら卵水煮缶詰	15.00	19.50
	⑤	がんもどき	15.00	19.50
		こんぶ	0.70	0.91
	②	こいくちしょうゆ	4.00	5.20
		三温糖	1.00	1.30
		清酒	1.00	1.30
		食塩	0.20	0.26
		だしこんぶ	0.10	0.13
	⑥	削り節	1.00	1.30
牛乳		普通牛乳	206.00	206.00

① 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

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 さば

原材料	アレルギー
さば	さば
食塩	

④ うずら卵水煮缶詰

原材料	アレルギー
うずら卵	卵
食塩	

⑤ がんもどき

原材料	アレルギー
粉末状大豆たん白	大豆
植物油脂	
にんじん	
上新粉	
大豆食物繊維	
食塩	
砂糖	
揚げ油(植物油脂)	
クエン酸	
水	

⑥ 削り節

原材料	アレルギー
ウルメ・フシ	さば
サバ・フシ	

平成31年2月26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
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
		ドライパン	11.00	17.00
	海鮮のソテー		いか	15.00
		えび	10.00	13.00
		① まぐろ水煮	10.00	13.00
		たまねぎ	10.00	13.00
		にんじん	8.00	10.40
		にんにく	0.20	0.26
		サラダ油	0.50	0.65
		② 鳥がらだし	0.80	1.04
		清酒	0.50	0.65
		食塩	0.30	0.39
		こしょう	0.01	0.01
牛肉の黒ビール煮		牛肉	20.00	26.00
		たまねぎ	30.00	39.00
		にんじん	15.00	20.00
		じゃがいも	35.00	45.50
		ブロッコリー	15.00	19.50
		黒ビール	2.00	2.60
		サラダ油	0.50	0.65
		③ デミグラスソース	5.00	6.50
		ケチャップ	3.00	3.90
		ウスターソース	1.00	1.30
		④ コンソメ	0.50	0.65
	食塩	0.20	0.26	
	こしょう	0.01	0.01	
りんご		りんご	65.00	65.00
牛乳		普通牛乳	206.00	206.00
ココアミルク	⑤	ココアミルク	8.00	8.00

① 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	

② 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	

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 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 ココアミルク

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

平成31年2月27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
チキン南蛮	①	鶏肉(でん粉付き)	50.00	60.00
		なたね油	5.00	6.00
		上白糖	2.50	3.00
		穀物酢	3.50	4.20
	②	こいくちしょうゆ	3.25	3.90
ゆで野菜		キャベツ	20.00	26.00
		ブラックマツペもやし	15.00	19.50
		にんじん	8.00	10.40
タルタルソース	③	ノンエッグタルタルソース	8.00	8.00
ポテトン汁		豚肉	10.00	13.00
		食塩	0.10	0.13
		清酒	0.50	0.65
	④	油揚げ	5.00	6.50
		じゃがいも	15.00	19.50
		さつまいも	15.00	19.50
		にんじん	6.00	7.80
		たまねぎ	10.00	13.00
		ごぼう	5.00	6.50
		こんにやく	7.00	9.10
		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

原材料配合表

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 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 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
醸造酢	りんご
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	
こんにやく精粉	
増粘多糖類	
香辛料抽出物	
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	

平成31年2月28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
	白身魚のオーロラソースがらめ		たら(でん粉付き)	45.00
		なたね油	4.50	5.85
		ケチャップ	5.00	6.50
		ノンエッグマヨネーズ	3.00	3.90
		上白糖	0.10	0.13
		ウスターソース	0.20	0.26
ハムと豆のサラダ		ブロッコリー	20.00	26.00
	①	ハム	7.00	9.10
		キャベツ	12.00	15.60
		にんじん	6.00	7.80
	②	雑穀	5.00	6.50
		レモン果汁	0.80	1.04
		上白糖	1.00	1.30
		食塩	0.20	0.26
		穀物酢	1.00	1.30
		こしょう	0.03	0.04
パンプキンシチュー	③	ベーコン	10.00	13.00
		かぼちゃ	15.00	19.50
		かぼちゃペースト	20.00	26.00
		じゃがいも	10.00	13.00
		たまねぎ	30.00	39.00
		にんじん	10.00	13.00
		普通牛乳	30.00	39.00
		生クリーム(乳)	3.00	3.90
	④	ベシヤメルソース	7.00	9.10
	⑤	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 ハム

原材料	アレルゲン
鶏肉	鶏肉
でん粉	
(えんどう豆 タピオカ 馬鈴薯 米)	
発酵調味料	
食塩	
砂糖	
香辛料 (コリアンダー グリーンペッパー オニオン メース ペパー)	
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 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 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	

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	