

平成31年度 4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4月8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	
たけのこごはん		精白米	65.00	83.50	
		強化米	0.20	0.26	
	①	こいくちしょうゆ	2.20	2.83	
		清酒	1.10	1.41	
		鶏肉	6.00	7.71	
	②	油揚げ	4.00	5.14	
		たけのこ水煮缶詰	10.00	12.85	
	③	えだまめ	3.00	3.85	
		にんじん	3.00	3.85	
	④	うすくちしょうゆ	0.80	1.03	
		上白糖	0.65	0.83	
		みりん	1.00	1.28	
		清酒	0.30	0.39	
		食塩	0.25	0.32	
	和風だし	0.30	0.39		
さわらの塩焼き		さわらの塩焼き	50.00	50.00	
菜の花としらすのおひたし		菜の花	15.00	19.50	
		ブラックマッペもやし	20.00	26.00	
		にんじん	7.00	9.10	
		しめじ	5.00	6.50	
		しらす干し	2.00	2.60	
	①	こいくちしょうゆ	1.80	2.34	
		上白糖	1.00	1.30	
		だしこんぶ	0.10	0.13	
	⑤	削り節	0.10	0.13	
		⑥	木綿豆腐	30.00	39.00
じゃがいものみそ汁		たまねぎ	30.00	39.00	
		じゃがいも	30.00	39.00	
		カットわかめ	0.20	0.26	
		葉ねぎ	5.00	6.50	
		乾しいたけ	0.20	0.26	
	⑦	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	
	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

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 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 えだまめ

原材料	アレルゲン
えだまめ(大豆)	大豆
食塩	

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 木綿豆腐

原材料	アレルゲン
丸大豆	大豆
凝固剤	
消泡剤	

⑦ 合わせみそ

原材料	アレルゲン
米	大豆
大豆	
大麦	
食塩	

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	
ガルバンソー	
植物油脂	
食塩	

平成31年4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
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
豚肉のカレーソテー		豚肉	25.00	32.50
		食塩	0.15	0.20
		こしょう	0.02	0.03
		赤ワイン	0.30	0.39
		にんにく	0.10	0.13
		しょうが	0.10	0.13
		サラダ油	1.00	1.30
		たまねぎ	20.00	26.00
		にんじん	7.00	9.10
		青ピーマン	3.00	3.90
		カレー粉	0.50	0.65
		上白糖	0.30	0.39
		ウスターソース	0.60	0.78
		ケチャップ	2.00	2.60
		① コンソメ	0.30	0.39
コンソメポテト		じゃがいも	35.00	45.50
	①	コンソメ	0.30	0.39
		食塩	0.15	0.20
		こしょう	0.01	0.01
トマトのスープ	②	ベーコン	10.00	13.00
		にんにく	0.10	0.13
		たまねぎ	30.00	39.00
		にんじん	15.00	19.50
		マカロニ(小麦)	2.00	2.60
		セロリー	2.00	2.60
		こまつな	5.00	6.50
		ひよこまめ	6.00	7.80
		スイートコーン	7.00	9.10
		オリーブ油	0.50	0.65
		トマト	5.00	6.50
		トマト缶詰	5.00	6.50
		③ チキンスープ	4.00	5.20
		① コンソメ	1.00	1.30
		④ うすくちしょうゆ	1.20	1.56
		赤ワイン	0.70	0.91
		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 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	
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 ベーコン

原材料	アレルゲン
豚ばら肉	豚肉
粉末水あめ	
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 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4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	
菜の花ふりかけ	①	菜の花ふりかけ	2.50	2.50	
ささみ大葉フライ	②	ささみ大葉フライ	40.00	50.00	
		なたね油	4.00	5.00	
切干しだいこんと竹輪のごま酢和え		切干しだいこん	2.50	3.25	
		竹輪	6.00	7.80	
		にんじん	6.00	7.80	
		ブラックマッペもやし	12.00	15.60	
		スイートコーン	5.00	6.50	
		ごま	1.00	1.30	
		穀物酢	1.50	1.95	
		上白糖	1.00	1.30	
		食塩	0.15	0.20	
		③ こいくちしょうゆ	1.00	1.30	
	若竹汁	④	木綿豆腐	35.00	45.50
		⑤	油揚げ	8.00	10.40
			たまねぎ	30.00	39.00
		たけのこ水煮缶詰	15.00	19.50	
		にんじん	10.00	13.00	
		カットわかめ	0.60	0.78	
		葉ねぎ	5.00	6.50	
		③ こいくちしょうゆ	1.00	1.30	
⑥		うすくちしょうゆ	2.80	3.64	
		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		
たい焼き(中学)	⑧	たい焼き	0.00	30.00	
牛乳		普通牛乳	206.00	206.00	

原材料配合表

① 菜の花ふりかけ

原材料	アレルゲン
ごま	大豆
砂糖	小麦
食塩	ごま
かつお削り節	
菜の花	
しょうゆ	
のり	
脱脂大豆	
たん白加水分解物	
デキストリン	
エキス(酵母、かつお)	
でん粉	
麦芽糖	
ぶどう糖	
にんじん	
抹茶	
粉末しょうゆ	
加工でん粉	
未焼成カルシウム	
カロチン色素	
ビタミンB2	

② ささみ大葉フライ

原材料	アレルゲン
鶏ささみ	小麦
パン粉	鶏肉
小麦粉	
大葉	
塩	
こしょう	
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 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 うすくちしょうゆ

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

⑦ 削り節

原材料	アレルゲン
ウルメ・フシ	さば
サバ・フシ	

⑧ たい焼き

原材料	アレルゲン
小麦粉	小麦
砂糖	大豆
ぶどう糖(トウモロコシ、馬鈴薯)	
食塩	
食用植物油(離型油)(パーム、菜種、大豆)	
小麦	
上白糖	
還元水飴	
ベーキングパウダー(炭酸水素ナトリウム)	
増粘剤(グァーガム)	
着色料(ビタミンB2)(とうもろこし)	
水	

平成31年4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
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
	じゃがいもカップの野菜グラタン	①	じゃがいもカップの野菜グラタン	40.00
ミートボールのブラウンソース煮	②	ミートボール	28.00	36.40
		かぼちゃ	25.00	32.50
		にんじん	20.00	26.00
		たまねぎ	35.00	45.50
		しめじ	8.00	10.40
		ブロッコリー	10.00	13.00
		トマト缶詰	8.00	10.40
	③	チキンスープ	3.00	3.90
	④	コンソメ	1.00	1.30
	⑤	デミグラスソース	13.00	16.90
		ケチャップ	3.00	3.90
		ウスターソース	0.60	0.78
		上白糖	0.30	0.39
		赤ワイン	1.00	1.30
		食塩	0.20	0.26
	こしょう	0.01	0.01	
フルーツミックス		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
	⑦	カクテルゼリー	20.00	26.00
牛乳		普通牛乳	206.00	206.00

原材料配合表

① じゃがいもカップの野菜グラタン

原材料	アレルゲン
ショートニング	大豆
米粉	鶏肉
豆乳	
乾燥マッシュポテト	
じゃがいも	
たまねぎ	
にんじん	
スイートコーン	
植物油	
ほうれんそう	
粉末水あめ	
水溶性食物繊維	
ソテーオニオン	
砂糖	
食塩	
チキンオイル	
調整豆乳粉末	
酵母エキス	
香辛料	
水	
トレハロース	
加工デンプン	
増粘多糖類	
安定剤(キサンタンガム)	
乳化剤	
ピロリン酸第二鉄	

② ミートボール

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

③ 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	
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 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	

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	
クチナン黄色素	
クチナン青色素	
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	
クチナン青色素	

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	
クチナン赤色素	
クエン酸鉄Na	
紅麴色素	
香料	
【豆乳ゼリー】	
砂糖・ぶどう糖果糖液糖	
豆乳	
砂糖	
デキストリン	
水溶性食物繊維	
寒天	
水	
ゲル化剤(増粘多糖類)	
ピロリン酸第二鉄	
香料	

平成31年4月12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
減わかめごはん		精白米	70.00	90.00
		強化米	0.18	0.24
		わかめごはんの素	1.50	1.93
五目うどん	①	うどん	45.00	58.50
		鶏肉	10.00	13.00
	②	油揚げ	6.00	7.80
		たまねぎ	20.00	26.00
		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
	白身魚の香味天ぷら	⑤	白身魚の香味天ぷら	45.00
		なたね油	4.50	5.85
ツナときゅうりの梅肉和え	⑥	まぐろ水煮	7.00	9.10
		キャベツ	14.00	18.20
		きゅうり	8.00	10.40
		ブラックマッペもやし	12.00	15.60
		にんじん	6.00	7.80
		ごま	0.60	0.78
	⑦	ごま油	0.60	0.78
		上白糖	0.80	1.04
	③	こいくちしょうゆ	0.60	0.78
		食塩	0.10	0.13
		梅干し	0.80	1.04
		だしこんぶ	0.10	0.13
	④	削り節	0.10	0.13
	チーズ(中学)	⑧	チーズ	0.00
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
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 削り節

原材料	アレルゲン
ウルメ・フシ	さば
サバ・フシ	

⑤ 白身魚の香味天ぷら

原材料	アレルゲン
ホキ	小麦
小麦粉	大豆
とうもろこし澱粉	
揚げ油 菜種	
大豆	
米粉	
炭酸カルシウム	
青のり	
膨張剤	
食塩	
コショウ	
水	
着色料(ビタミンB2)	

⑥ 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	

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 チーズ

原材料	アレルゲン
ナチュラルチーズ	乳
ミルクカルシウム	
乳タンパク質	
乳化剤	
水	

平成31年4月15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	
ハヤシライス		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	
----- ハヤシライスの具		牛肉	15.00	19.50	
		にんにく	0.10	0.13	
		食塩	0.10	0.13	
		にんじん	18.00	23.40	
		たまねぎ	45.00	58.50	
		マッシュルーム	10.00	13.00	
		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	0.70	0.91	
		上白糖	0.20	0.26	
		サラダ油	0.50	0.65	
		赤ワイン	1.00	1.30	
		② ハヤシルウ	11.00	14.30	
		こしょう	0.02	0.03	
	ウインナー	③	ウインナー	20.00	40.00
	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	4.00	5.20	
		アーモンド	3.00	3.90	
		上白糖	0.90	1.17	
		④ こいくちしょうゆ	1.00	1.30	
		穀物酢	1.30	1.69	
		サラダ油	0.50	0.65	
	食塩	0.15	0.20		
	こしょう	0.01	0.01		
お祝いゼリー	⑤	豆乳といちごのゼリー	35.00	35.00	
牛乳		普通牛乳	206.00	206.00	

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	
粉末しょうゆ	
砂糖	
野菜パウダー	
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 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、パブリカ色素)	
加工デンプン	
調味料(アミノ酸等)	
酸味料	
微量原料合算	

③ ウインナー

原材料	アレルゲン
鶏肉	鶏肉
香辛料	
澱粉	
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 豆乳といちごのゼリー

原材料	アレルゲン
豆乳クリーム	大豆
砂糖	
果糖ぶどう糖液糖	
水あめ	
ぶどう糖	
いちご	
水	
ゲル化剤	
炭酸Ca	
香料	
酸味料	
着色料	

平成31年4月16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
	サーモンフライ	①	サーモンフライ	40.00
		なたね油	4.00	5.00
ささみとほうれんそうのサラダ	②	鶏肉(加工品)	7.00	9.10
		ブラックマッペもやし	16.00	20.80
		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	1.00	1.30
		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	
春野菜のポトフ	⑤	ウインナー	18.00	23.40
		にんじん	15.00	19.50
		じゃがいも	30.00	39.00
		キャベツ	35.00	45.50
		たまねぎ	20.00	26.00
		アスパラガス	8.00	10.40
	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	0.20	0.26
		こしょう	0.03	0.04
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
鮭	鮭
小麦粉	小麦
砂糖	大豆
ショートニング	
イースト	
食塩	
乳化剤製剤	
パン用品質改良材製材	
澱粉	
白こしょう	
コーンパウダー	
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 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	
香辛料 (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	
粉末しょうゆ	
砂糖	
野菜パウダー	
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4月17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
さばのみそ煮	①	さばのみそ煮	40.00	50.00
たこと小松菜の酢 の物		まだこ	8.00	10.40
		食塩	0.05	0.07
		清酒	0.50	0.65
		ほしひじき	0.50	0.65
		にんじん	7.00	9.10
		キャベツ	20.00	26.00
		こまつな	8.00	10.40
		穀物酢	1.60	2.08
		② こいくちしょうゆ	1.00	1.30
		食塩	0.10	0.13
		上白糖	1.00	1.30
けんちょう		鶏肉	10.00	13.00
	③	木綿豆腐	60.00	78.00
	④	油揚げ	5.00	6.50
		だいこん	48.00	62.40
		さといも	15.00	19.50
		にんじん	12.00	15.60
		こんにゃく	18.00	23.40
		乾しいたけ	0.20	0.26
		葉ねぎ	5.00	6.50
	⑤	ごま油	0.50	0.65
		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
	②	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 さばのみそ煮

原材料	アレルギー
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 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 木綿豆腐

原材料	アレルギー
丸大豆	大豆
凝固剤	
消泡剤	

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 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

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4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
コロッケバーガー 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
	ビーフコロッケ	①	ビーフコロッケ	40.00
野菜のソース和え		なたね油	4.00	5.00
		キャベツ	28.00	36.40
		にんじん	6.00	7.80
		② お好み焼きソース	4.00	5.20
たっぷり野菜スープ		ウスターソース	1.00	1.30
		③ ベーコン	8.00	10.40
		たまねぎ	30.00	39.00
		にんじん	15.00	19.50
		ブラックマッペもやし	22.00	28.60
		しめじ	5.00	6.50
		ブロッコリー	10.00	13.00
		トマト缶詰	3.00	3.90
		④ チキンスープ	2.00	2.60
		コンソメ	1.00	1.30
		白ワイン	0.80	1.04
		⑤ こいくちしょうゆ	0.40	0.52
		⑥ うすくちしょうゆ	0.80	1.04
		食塩	0.25	0.33
	こしょう	0.02	0.03	
プリン	⑦	プリン	40.00	40.00
牛乳		普通牛乳	206.00	206.00

① ビーフコロッケ

原材料	アレルゲン
ばれいしょ	牛肉
牛肉	大豆
玉ねぎ	小麦
砂糖	
食塩	
醤油	
マーガリン	
味醂	
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	

② お好み焼きソース

原材料	アレルゲン
野菜・果実	小麦
糖類	大豆
醸造酢	鶏肉
アミノ酸液	豚肉
食塩	もも
酒精	りんご
醤油	
香辛料	
オイスターエキス	
肉エキス	
酵母エキス	
昆布	
蛋白加水分解物	
しいたけ	
水	
増粘剤	
調味料(アミノ酸等)	
カラメル色素	

③ ベーコン

原材料	アレルゲン
豚ばら肉	豚肉
粉末水あめ	
食塩	

④ チキンスープ

原材料	アレルゲン
鶏ガラ	鶏肉
玉ねぎ	
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 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31年4月19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	
味付けのり	①	味付けのり	1.25	1.25	
チキンチキンれんこん	②	鶏肉(でん粉付き)	35.00	45.50	
		れんこん	15.00	19.50	
		じゃがいもでん粉	1.50	1.95	
		なたね油	5.00	6.50	
	③	えだまめ	5.00	6.50	
		上白糖	1.30	1.69	
	④	こいくちしょうゆ	2.60	3.38	
		みりん	0.80	1.04	
		清酒	0.80	1.04	
	かきたま汁 *卵除去食	⑤	木綿豆腐	30.00	39.00
⑥		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	20.00	26.00	
		葉ねぎ	5.00	6.50	
		清酒	0.80	1.04	
		みりん	0.80	1.04	
		食塩	0.10	0.13	
⑦		うすくちしょうゆ	3.00	3.90	
④		こいくちしょうゆ	0.60	0.78	
		じゃがいもでん粉	1.60	2.08	
		だしこんぶ	1.00	1.30	
⑧		削り節	2.00	2.60	
甘夏みかん			甘夏みかん	50.00	50.00
牛乳			普通牛乳	206.00	206.00

① 味付けのり

原材料	アレルゲン
海苔	小麦
砂糖	えび
醤油食塩含	大豆
調味料	
昆布エキス	
醸造調味料	
甘味料	
エビエキス	
香辛料	

② 鶏肉(でん粉付き)

原材料	アレルゲン
鶏むね肉	鶏肉
澱粉	
水	

③ えだまめ

原材料	アレルゲン
えだまめ(大豆)	大豆
食塩	

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 木綿豆腐

原材料	アレルゲン
丸大豆	大豆
凝固剤	
消泡剤	

⑥ 油揚げ

原材料	アレルゲン
大豆	大豆
菜種油	
凝固剤	

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4月22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
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	22.00	28.60
		いか	10.00	13.00
		食塩	0.05	0.07
		こしょう	0.01	0.01
		竹輪	16.00	20.80
		にんじん	20.00	26.00
		たまねぎ	35.00	45.50
		たけのこ水煮缶詰	10.00	13.00
		ブラックマッペもやし	30.00	39.00
		チンゲンサイ	7.00	9.10
		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	4.50	5.85
		③ 中華だし	0.70	0.91
		清酒	1.00	1.30
	じゃがいもでん粉	3.00	3.90	
焼売	④	焼売	18.00	36.00
アスパラガスの中華サラダ		アスパラガス	14.00	18.20
		キャベツ	20.00	26.00
		にんじん	6.00	7.80
		スイートコーン	5.00	6.50
		上白糖	0.80	1.04
		穀物酢	1.30	1.69
		② こいくちしょうゆ	1.00	1.30
		食塩	0.15	0.20
		① ごま油	0.80	1.04
	小魚(中学)		小魚	0.00
牛乳		普通牛乳	206.00	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 焼売	
原材料	アレルゲン
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	

平成31年4月23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
チョコ大豆	①	チョコ大豆	10.00	15.00
焼きそば		スパゲッティ(小麦)	25.00	32.50
		豚肉	8.00	10.40
		にんにく	0.10	0.13
		竹輪	8.00	10.40
		たまねぎ	30.00	39.00
		にんじん	12.00	15.60
		ブラックマッペもやし	25.00	32.50
		葉ねぎ	4.00	5.20
		サラダ油	1.00	1.30
		ウスターソース	2.50	3.25
		② お好み焼きソース	10.00	13.00
		清酒	0.50	0.65
		③ 中華だし	0.50	0.65
		食塩	0.15	0.20
	こしょう	0.01	0.01	
オムレツ	④	オムレツ	40.00	60.00
ハムサラダ	⑤	ハム	8.00	10.40
		キャベツ	20.00	26.00
		にんじん	7.00	9.10
		きゅうり	10.00	13.00
	⑥	こいくちしょうゆ	1.00	1.30
		穀物酢	1.30	1.69
		オリーブ油	0.80	1.04
		食塩	0.05	0.07
	上白糖	0.80	1.04	
牛乳		普通牛乳	206.00	206.00

① チョコ大豆

原材料	アレルゲン
食用油脂 (植物油、加工油脂)	大豆
砂糖	乳
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 お好み焼きソース

原材料	アレルゲン
野菜・果実	小麦
糖類	大豆
醸造酢	鶏肉
アミノ酸液	豚肉
食塩	もも
酒精	りんご
醤油	
香辛料	
オイスターエキス	
肉エキス	
酵母エキス	
昆布	
蛋白加水分解物	
しいたけ	
水	
増粘剤	
調味料(アミノ酸等)	
カラメル色素	

③ 中華だし

原材料	アレルゲン
食塩	大豆
デキストリン	鶏肉
砂糖	豚肉
たん白加水分解物	ごま
オニオンパウダー	
ガーリックパウダー	
魚醤パウダー	
酵母エキスパウダー	
食用植物油	
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 オムレツ

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

⑤ 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	

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	

平成31年4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
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
揚げ魚のレモン風味		すけとうだら(でん粉付き)	40.00	50.00
		なたね油	4.00	5.00
		たまねぎ	5.00	6.25
		レモン果汁	0.80	1.00
		上白糖	3.00	3.75
		③ うすくちしょうゆ	2.00	2.50
		穀物酢	0.80	1.00
春野菜の煮物		食塩	0.10	0.13
		鶏肉	13.00	16.90
		④ 凍り豆腐	3.00	3.90
		じゃがいも	40.00	52.00
		たまねぎ	25.00	32.50
		にんじん	15.00	19.50
		たけのこ水煮缶詰	15.00	19.50
		平天	10.00	13.00
		ふき 水煮	4.00	5.20
		乾しいたけ	0.20	0.26
		きぬさや	4.00	5.20
		サラダ油	0.50	0.65
		三温糖	2.00	2.60
		② こいくちしょうゆ	4.00	5.20
		食塩	0.15	0.20
		清酒	1.50	1.95
		だしこんぶ	0.50	0.65
	⑤ 削り節	0.60	0.78	
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 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 凍り豆腐

原材料	アレルゲン
大豆	大豆
凝固剤	
重曹	
消泡剤	

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31年4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	22.00	28.60
		食塩	0.05	0.07
		こしょう	0.01	0.01
		にんにく	0.10	0.13
		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
		ケチャップ	4.00	5.20
		① コンソメ	0.25	0.33
		赤ワイン	3.00	3.90
		じゃがいもでん粉	0.20	0.26
じゃこサラダ		しらす干し	3.00	3.90
		キャベツ	20.00	26.00
		にんじん	7.00	9.10
		きゅうり	7.00	9.10
		ブラックマッペもやし	8.00	10.40
		ごま	0.70	0.91
		② こいくちしょうゆ	1.00	1.30
		穀物酢	1.40	1.82
		食塩	0.15	0.20
		上白糖	0.80	1.04
		オリーブ油	0.50	0.65
コーンポタージュ * 乳除去食	③	ベーコン	7.00	9.10
		たまねぎ	25.00	32.50
		にんじん	15.00	19.50
		じゃがいも	25.00	32.50
		スイートコーン	15.00	19.50
		クリームコーン缶詰	22.00	28.60
		パセリ	0.04	0.05
	④	コーンポタージュの素	7.00	9.10
		普通牛乳	30.00	39.00
	①	コンソメ	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

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	
粉末しょうゆ	
砂糖	
野菜パウダー	
チキンエキスパウダー	
チキンパウダー	
香辛料	
ポーケエキスパウダー	
酵母エキス	
調味料(アミノ酸等)	
カラメル色素	
酸味料	

② 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
粉末水あめ	
食塩	

④ 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)	

平成31年4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
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	15.00	19.50
		サラダ油	0.80	1.04
		にんにく	0.20	0.26
		たまねぎ	40.00	52.00
		にんじん	20.00	26.00
		じゃがいも	35.00	45.50
		① えだまめ	5.00	6.50
		しょうが	0.20	0.26
		トマト缶詰	1.00	1.30
		ウスターソース	0.50	0.65
		ケチャップ	0.80	1.04
		赤ワイン	1.00	1.30
		② コンソメ	0.40	0.52
		③ カレールウ	10.00	13.00
		④ チキンスープ	3.00	3.90
		⑤ こいくちしょうゆ	0.80	1.04
		食塩	0.11	0.14
		こしょう	0.02	0.03
		カレー粉	0.05	0.07
かぼちゃサンドフライ	⑥	かぼちゃサンドフライ	40.00	60.00
		なたね油	4.00	6.00
フレンチサラダ		キャベツ	20.00	26.00
		きゅうり	10.00	13.00
		にんじん	6.00	7.80
		スイートコーン	6.00	7.80
		サラダ油	0.50	0.65
		レモン果汁	0.25	0.33
		上白糖	0.80	1.04
		⑤ こいくちしょうゆ	0.30	0.39
		穀物酢	0.70	0.91
		食塩	0.15	0.20
	こしょう	0.01	0.01	
牛乳		普通牛乳	206.00	206.00

原材料配合表

① えだまめ

原材料	アレルゲン
えだまめ(大豆)	大豆
食塩	

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	
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 チキンスープ

原材料	アレルゲン
鶏ガラ	鶏肉
玉ねぎ	
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 かぼちゃサンドフライ

原材料	アレルゲン
かぼちゃ	豚肉
豚肉	大豆
たまねぎ	小麦
豚脂	
植物性たん白	
パン粉	
でん粉	
小麦粉	
植物油	
還元水あめ	
水	
砂糖	
しょうゆ	
発酵調味料	
小麦グルテン酵素分解物	
ウスターソース	
香辛料	
加工デンプン	
アミノ酸	
乳化剤	
着色料	