

献立表の見方

献立作成システムの変更に伴い、令和8年10月分より献立表の表記や、記載内容が変わります。
詳しくは下の【例】をご確認ください。

【例】

金		
献立名・材料名		分量 (g)
19	食育の日 ごはん ぎゅうにゅう さつまいものみそしる *オムレツ ★ウインナーソーセージ だいこんサラダ スライスチーズ	
ごはん		70
精白米		
ぎゅうにゅう		1本
普通牛乳		
さつまいものみそしる		
豚肉		20
さつまいも		25
玉ねぎ		20
人参		10
ほうれん草		5
赤みそ		6
白みそ		6
削り節		2.5
だし見本		0.1
水		110
*オムレツ		
*オムレツ(60g)		1こ
★ウインナーソーセージ		
★ウインナーソーセージ		2こ
だいこんサラダ		
まぐろ油漬		10
大根		20
人参		5
青じそドレッシング		3
スライスチーズ		
スライスチーズ(15g)		1こ
E値(kcal) *685 ★676		
たんぱく質(g) *27 ★25.2		
脂質(g) *23.1 ★27.1		

献立名・料理名の「*印・★印」について

【*印…通常食 ★印…卵除去食】

卵を使用する日は、*印と★印の料理を併記しています。
通常食は*印の卵入りの料理を提供します。卵除去食を申し込まれている場合は、★印の卵除去食を提供します。
(学校給食除去副食献立表の配布はありません。卵除去食を申し込まれている方は、献立表にてご確認ください。)

栄養価の「*印・★印」について

【*印…通常食 ★印…卵除去食】

卵を使用する日は、通常食(*印)と卵除去食(★印)の栄養価を併記しています。

<学校給食用半製品の材料>

保存料は使用していません

1日(木)	1日(木)	2日(金)		2日(金)	6日(火)	7日(水)		7日(水)	8日(木)	
細切り昆布	ミンチカツ (50g)	お好み焼き(50g)		黒糖そら豆 (5g)	白身魚フライ (50g)	ハンバーグ(50g)		いちじくジャム (15g)	にらまんじゅう(20g)	
昆布 ※えび・かにが 生息する海域で 採取しております。	豚肉	キャベツ	植物油脂	そらまめ	スケトウダラ	鶏肉	オニオンエキス	水飴	食肉	食塩
	鶏肉	ミックス粉(小麦)	天かす(小麦)	加工黒糖	[衣]	豚肉	パウダー	いちじく	鶏肉	香辛料
	たまねぎ	小麦粉	小麦粉	植物油脂	パン粉(小麦)	たまねぎ	食塩	砂糖	豚肉	[皮]
	パン粉(小麦)	米粉	こめ油	(菜種油)	小麦粉	粒状植物性	酵母エキス	ペクチン	野菜	小麦粉
	でん粉(馬鈴薯)	澱粉	食塩	食塩	てん粉	たん白(大豆)	加エデンブ	クエン酸	キャベツ	植物油脂(大豆)
	砂糖	(コーンスターチ)	風味調味料	5日(月)	植物性蛋白	豚脂	炭酸Ca	クエン酸Na	にら	食塩
	食塩	食塩	(小麦)		(大豆)	でん粉	調味料	硫酸Ca	植物油脂(ごま)	大豆粉(大豆)
	酵母エキス	グラニュー糖	酵母エキス		植物性油脂	砂糖	(無機塩)	焼成Ca	粒状植物性	加工でん粉
	香辛料	小麦でん粉(小麦)	豚肉		食塩	トマトケチャップ	焼成Ca	たん白(大豆)	たん白(大豆)	
	[衣]	ぶどう糖	かつおだし	赤魚の醤油焼 き(50g)	赤魚	植物油脂(大豆)	乾燥マッシュポテト	ピロリン酸鉄	豚脂	
パン粉	たん白加水分解 物(小麦・大豆)	赤魚	野菜ペースト	着色料(ココア)		しょうゆ				
(小麦・大豆)	増粘剤	醤油	香辛料	硫酸Ca		でん粉				
	バター粉	グアーガム	砂糖	みりん風調味料				おろしにんにく		
	(小麦・大豆)	キサンタンガム						おろししょうが		
	増粘多糖類							たん白加水 分解物(小麦)		
								酵母エキス		
								発酵調味料		
9日(金)	9日(金)	13日(火)		15日(木)	19日(月)	19日(月)	19日(月)	20日(火)	20日(火)・28日(水)	
レバーペースト	豆腐ナゲット(20g)	焼きからちキン(20g)		ささみフライ (55g)	おさかなフライ (50g)	白玉団子(加 糖)	のり佃煮 (10g)	かき揚げ (50g)	チリパウダー	
鶏レバー	野菜	植物油脂(大豆)	鶏肉	還元水あめ	鶏肉(ささみ)	すけすけだら	もち米粉	醤油	野菜	赤唐辛子
砂糖	たまねぎ	砂糖	鶏皮	食塩	粉末状大豆	野菜(キャベツ	加エデンブ	水飴	たまねぎ	コーンパウダー
食塩	枝豆(大豆)	香辛料(大豆)	つなぎ	コーン粉末	たん白(大豆)	玉ねぎ	酵素(大豆)	砂糖	にんじん	食塩
香辛料	にんじん	酵母エキス	でん粉(馬鈴薯)	香辛料	食塩	にんじん)		のり	ごぼう	クミン
ジンジャー	豆腐(大豆)	しょうゆ	とうもろこし	コショウ末	香辛料	でん粉(馬鈴薯)		でん粉	しゅんぎく	オレガノ
ホワイトベッパ	[衣]	食塩	パン粉(小麦)	パプリカ	[衣]	発酵調味料		酵母エキス	小麦粉	ガーリック
ローレル	コーンフラワー	揚げ油(植物油脂)	ドロマイト	ジンジャーパウダー	パン粉(小麦)	醸造調味料		食塩	食塩	
	小麦粉	(大豆)	チキンスープ	唐辛子	小麦粉	食塩			粉末状植物性	
	でん粉(小麦)	加工でん粉	植物油脂	ガーリック末	米粉	パン粉(小麦)		※この製品の	たん白(大豆)	
	食塩	(小麦)	なたね	酵母エキス	植物油脂(大豆)	バターミックス		原料は、えび・	揚げ油	21日(水)
	粉末しょうゆ	ベーキングパウダー	大豆	ぶどう糖	食塩	小麦粉		かにが混入する	(パーム油)	さつまいもペー
	香辛料	豆腐用凝固剤	水あめ	揚げ油(なたね油)	砂糖	粉末状大豆		漁法で採取	調味料	スト
	粉末状大豆	乳化剤	加工でん粉	加工でん粉	でん粉	たん白(大豆)	みかん	しています。	(アミノ酸等)	さつまいも
	たん白(大豆)	着色料	しょう油	鉄強化製剤	香辛料	たん白(大豆)	砂糖・ぶどう糖		ペーキングパウダー	
		(カロチノイド)			粉末状大豆	植物性油脂(菜種)	果糖液糖	20日(火)	カロチノイド色素	
					たん白(大豆)	食塩	クエン酸	挽きわり納豆		
					加エデンブ	貝Ca(小麦)		大豆		
					調味料(アミノ酸等)	ピロリン酸第二鉄		納豆菌		
					増粘多糖類	クエン酸				
22日(木)	23日(金)	26日(月)	27日(火)	27日(火)	28日(水)	28日(水)	29日(木)		30日(金)	
しゅうまい (18g)	おさかなナゲッ ト(20g)	ほっけ一夜干し (50g)	*だし巻き卵 (60g)	★米粉のたこ 焼き(20g)	ミートボール (小)	フレンチドレッシ ング	春巻き(50g)		白身魚のココロ フライ(12g)	
玉ねぎ	エノすり身	綿ホッケ	鶏卵	米粉	食肉(鶏肉、	食用植物油脂	野菜	酵母エキス	スケソウダラ	
豚肉	たまねぎ	塩	穀物酢	キャベツ	豚肉)	糖類	たまねぎ	香辛料	[衣]	
鶏肉	でん粉	冷凍もずく	タピオカでん粉	タコ	たまねぎ	果糖ぶどう糖液糖	キャベツ	[皮]	じゃがいも	
粒状大豆	米粉		砂糖	砂糖	つなぎ(でん粉、	砂糖	にんじん	小麦粉	米粉	
たん白(大豆)	パン粉		食塩	食塩	粉末状植物性	醸造酢	もやし	植物油脂(大豆)	でん粉	
小麦粉	甜菜糖		和風だしの素	和風だしの素	たん白(大豆))	食塩	たけのこ	粉あめ	食塩	
澱粉	こめ油	沖縄もずく	なたね油	加工でん粉(大豆)	還元水あめ	酵母エキス	植物油脂	ショートニング	香辛料	
砂糖	生イースト	pH調整剤	(焼成油)	膨張剤	食塩	濃縮レモン果汁	(ごま 大豆)	(大豆)	植物油脂	
食塩	食塩			安定剤	チキンオイル	増粘剤(キサンタン)	小麦粉	粉末油脂	揚げ油	
蛋白加水分解物	食塩	※えび、かにが		(キサンタンガム)	香辛料	香料	粒状植物性	食塩	なたね油	
(大豆・小麦)	香辛料	混ざる漁法で			揚げ油(大豆油)	香辛料抽出物	たん白(大豆)	グルテン(小麦)	パーム油	
コショウ	酵母エキス	採取しています。		※本品で使用	(大豆)		鶏肉	加工でん粉	加工エデンブ	
[皮]	揚げ油			しているたこは、	ドロマイ		しょうゆ	ソルビトール	増粘多糖類	
小麦粉	なたね油			えび、かにを食	ピロリン酸鉄		ショートニング	増粘剤		
グルテン(小麦)	パーム油			べています。	焼成Ca		(大豆)	加工でん粉		
食塩	乳酸カルシウム						はるさめ	キサンタンガム		
	ピロリン酸第二鉄						砂糖	乳化剤		
							食塩			