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		
	精白米	70
ぎゅうにゅう		
	普通牛乳	1本
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
	だし昆布	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
エネルギー(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、献立表にてご確認をお願いします。)

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)		5日(月)	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)		赤魚の醤油焼き(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 鶏肉 たまねぎ パン粉(小麦) でん粉(馬鈴薯) 砂糖 食塩 酵母エキス 香辛料 ［衣］ パン粉(小麦・大豆) バッター粉(小麦・大豆) 増粘多糖類	キャベツ ミックス粉(小麦) 小麦粉 米粉 澱粉 (コーンスターチ) 食塩 グラニュー糖 小麦でん粉(小麦) ぶどう糖 たん白加水分解物(小麦・大豆) 増粘剤 グァーガム キサンタンガム	植物油脂 天かす(小麦) 小麦粉 こめ油 食塩 風味調味料(小麦) 酵母エキス 豚肉 かつおだし	赤魚 醤油 砂糖 みりん風調味料 6日(火) 白身魚フライ(50g) スケトウダラ ［衣］ パン粉(小麦) 小麦粉 でん粉 植物性蛋白(大豆) 植物性油脂 食塩	鶏肉 豚肉 たまねぎ 粒状植物性たん白(大豆) 豚脂 でん粉 砂糖 トマトケチャップ 植物油脂(大豆) 乾燥マッシュポテト 野菜ペースト 香辛料	オニオンエキスパウダー 食塩 酵母エキス 加工デンプン 炭酸Ca 調味料(無機塩) 焼成Ca ピロリン酸鉄 着色料(ココア) 硫酸Ca	水飴 いちじく 砂糖 ペクチン クエン酸 クエン酸Na 硫酸Ca	食肉 鶏肉 豚肉 野菜 キャベツ にら 植物油脂(ごま) 粒状植物性たん白(大豆) 豚脂 しょうゆ でん粉 おろしにんにく おろししょうが たん白加水分解物(小麦) 酵母エキス 発酵調味料	食塩 香辛料 ［皮］ 小麦粉 植物油脂(大豆) 食塩 大豆紛(大豆) 加工でん粉
9日(金)	13日(火)		15日(木)	19日(月)	19日(月)	20日(火)	20日(火)	20日(火)・28日(水)	
レバーペースト	焼きからチキン(20g)		ささみフライ(55g)	おさかなフライ(50g)	白玉団子(加糖)	挽きわり納豆	かき揚げ(50g)	チリパウダー	
鶏レバー 砂糖 食塩 香辛料 ジンジャー ホワイトペッパー ローレル	鶏肉 鶏皮 つなぎ でん粉(馬鈴薯とうもろこし) パン粉(小麦) ドロマイト チキンスープ 植物油脂 なたね 大豆 水あめ 砂糖 しょう油	還元水あめ 食塩 コーン粉末 香辛料 コショウ末 パプリカ ジンジャーパウダー 唐辛子 ガーリック末 酵母エキス ぶどう糖 揚げ油(なたね油) 加工でん粉 鉄強化製剤	鶏肉(ささみ) 粉末状大豆 たん白(大豆) 食塩 香辛料 ［衣］ パン粉(小麦) 小麦粉 米粉 植物油脂(大豆) 食塩 砂糖 でん粉 香辛料 粉末状大豆 たん白(大豆) 加工デンプン 調味料(アミノ酸等) 乳化剤 増粘多糖類	すけそうだら 野菜(キャベツ 玉ねぎ にんじん) でん粉(馬鈴薯) 発酵調味料 醸造調味料 食塩 パン粉(小麦) バッターミックス 小麦粉 粉末状大豆 たん白(大豆) でん粉(とうもろこし) 植物性油脂(菜種) 食塩 貝Ca(小麦) ピロリン酸第二鉄 クエン酸	もち米粉 加エデンプン 酵素(大豆) みかん(缶詰)レトルト みかん 砂糖・ぶどう糖果糖液糖 クエン酸	大豆 納豆菌	野菜 たまねぎ にんじん ごぼう しゅんぎく 小麦粉 食塩 粉末状植物性たん白(大豆) 揚げ油(パーム油) 調味料(アミノ酸等) ベーキングパウダー カロチノイド色素	赤唐辛子 コーンパウダー 食塩 クミン オレガノ ガーリック 21日(水) さつまいもペースト さつまいも	
22日(木)	23日(金)	26日(月)	27日(火)	27日(火)	28日(水)	28日(水)	29日(木)		
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)		
玉ねぎ 豚肉 鶏肉 粒状大豆たん白(大豆) 小麦粉 澱粉 砂糖 食塩 蛋白加水分解物(大豆・小麦) コショウ ［皮］ 小麦粉 グルテン(小麦) 食塩	エソすり身 たまねぎ でん粉 米粉パン粉 米粉 甜菜糖 こめ油 生イースト 食塩 食塩 香辛料 酵母エキス 揚げ油 なたね油 パーム油 乳酸カルシウム ピロリン酸第二鉄	縞ホッケ 塩 冷凍もずく 沖縄もずく pH調整剤 ※えび、かにが混ざる漁法で採取しています。	鶏卵 穀物酢 タピオカでん粉 砂糖 食塩 かつおだし なたね油(焼成油)	米粉 キャベツ タコ 砂糖 食塩 和風だしの素 加工でんぷん(大豆) 膨張剤 安定剤(キサンタンガム) ※本品で使用しているたこは、えび、かにを食べています。	食肉(鶏肉、豚肉) たまねぎ つなぎ(でん粉、粉末状植物性たん白(大豆)) 還元水あめ 食塩 チキンオイル 香辛料 揚げ油(大豆油) (大豆) ドロマイト ピロリン酸鉄 焼成Ca	食用植物油脂 糖類 果糖ぶどう糖液糖 砂糖 醸造酢 食塩 酵母エキス 濃縮レモン果汁 増粘剤(キサンタン) 香料 香辛料抽出物	野菜 たまねぎ キャベツ にんじん もやし たけのこ 植物油脂 (ごま 大豆) 小麦粉 粒状植物性たん白(大豆) 鶏肉 しょうゆ ショートニング(大豆) はるさめ 砂糖 食塩	酵母エキス 香辛料 ［皮］ 小麦粉 植物油脂(大豆) 粉あめ ショートニング(大豆) 粉末油脂 食塩 グルテン(小麦) 加工でん粉 ソルビトール 増粘剤 加工でん粉 キサンタンガム 乳化剤	