

## アレルギー表

中学校・本献立

平成 30 年 4 月 9 日 (月)

献立名 / 食品名	可食量 (g)
<b>【わかめごはん】</b>	
*ごはん 100	100.00
*わかめごはんの素	1.50
*わかめ *還元水あめ *食塩 *昆布エキス *酵母エキス	
<b>【牛乳】</b>	
*牛乳 200	206.00
<b>【ホタテと野菜のみそ汁(地場産)】</b>	
*ベビーほたて	20.00
*ホタテ貝 *コンタミネーション有 *(いか、いくら、さけ)	
*だいこん	24.00
*にんじん	12.00
*絹ごし豆腐	35.00
*大豆	
*長ねぎ	12.00
*だしこんぶ(イタンキ産)	0.60
*栄養強化味噌	14.40
*大豆 *米 *食塩 *酒精 *種麹 *第三リン酸カルシウム *クエン酸第一鉄ナトリウム	
*カツオエキス	2.40
*かつおエキス *食塩 *還元でん粉糖化物 *魚醤(魚介類) *酵母エキス *かつお節エキス	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*煮干エキス *こんぶエキス *酒精 *コンタミネーション有 *(小麦、エビ、カニ、イカ、牛肉、ごま *さけ、さば、大豆、鶏肉、豚肉、ゼラチン)	
<b>【うずら卵と豚肉の生姜焼き】</b>	
*豚ももスライス	40.00
*うずら卵水煮	35.00
*うずら卵 *食塩 *コンタミネーション有 *(小麦、大豆)	
*三温糖	0.60
*キャベツ	24.00
*玉ねぎ	36.00
*にんじん	12.00
*ピーマン	3.60
*サラダ油	0.60
*食用なたね油 *シリコーン	
*料理酒	1.20
*醸造調味料(米・米麹、食塩、 ぶどう果汁) *たん白加水分解物 *食塩 *水あめ *酒精 *酸味料	
*みりん	0.60
*もち米 *米こうじ *醸造アルコール *糖類	
*おろししょうが	0.36
*しょうが *酸化防止剤(VC)	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*pH調整剤	
*丸大豆しょうゆ	2.40
*大豆 *小麦 *食塩 *アルコール	
*こしょう	0.12

## アレルギ-表

中学校・本献立

平成 30 年 4 月 10 日 (火)

献立名 / 食品名	可食量 (g)
<b>【糖蜜パン】</b>	
*コッペパン 101	101.00
*小麦粉 *食塩 *イースト *脱脂粉乳 *さとう *ショートニング *鶏卵 *コンパウンドバター (無塩乳脂肪50%)	
*三温糖・パン加工用	12.10
<b>【牛乳】</b>	
*牛乳 200	206.00
<b>【豚肉と野菜のトマト煮】</b>	
*豚ももスライス	34.00
*玉ねぎ	36.00
*にんじん	11.00
*ダイストマト	5.50
*ミニブロッコリー	5.50
*枝豆	5.50
*えだまめ (大豆) *食塩	
*じゃがいも	22.00
*おろしにんにく	0.55
*ビーフシチューフレーク	8.80
*食用油脂 (バーム油、牛脂、なたね油、大豆油) *小麦粉 *さとう *食塩 *トマトパウダー *ソテー・ド・オニオン *パナナ *フォン・ド・ボーソース (牛肉) *チキンブイヨン (小麦、さけ、大豆、鶏肉、豚肉) *脱脂粉乳 *香辛料	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*ソースパウダー (乳、大豆、りんご) *ぶどう糖 *カラメル *L-グルタミン酸ナトリウム *5'-リボヌクレオチド二ナトリウム *コハク酸二ナトリウム *ショ糖脂肪酸エステル *DL-リンゴ酸 *香料	
*ハヤシフレーク	4.40
*豚脂 *小麦粉 *乳糖 *食塩 *さとう *ソテー・ド・オニオン *トマトパウダー *パナナ *ソースパウダー (乳、大豆、りんご) *チキンブイヨン (小麦、大豆、鶏肉) *香辛料 *脱脂粉乳 *ぶどう糖 *カラメル *L-グルタミン酸ナトリウム *5'-リボヌクレオチド二ナトリウム *DL-リンゴ酸 *香料	
*ウスターソース	0.55
*トマト *玉ねぎ *にんじん *にんにく *マッシュルーム *醸造酢 (とうもろこし) *さとう (てんさい)	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*ぶどう糖 (ばれいしょ、とうもろこし) *食塩 *香辛料 *昆布 *コンタミネーション有 * (小麦、乳、牛肉、大豆、鶏肉、豚肉、りんご、ゼラチン)	
*ローコンクチキン	3.30
*ポーク・チキンエキス (豚骨、鶏骨・鶏肉) *酒 *食塩 *香味オイル (動物油脂、野菜) *鰹エキス *野菜エキス *香辛料 *調味料 (アミノ酸等) *酸化防止剤 (ビタミンE)	
*トマトケチャップ	3.30
*トマトペースト *果糖ぶどう糖液糖 *さとう液糖 *高酸度ピネガー *食塩 *オニオンエキス *香辛料	
*トマトピューレ	4.40
*トマトピューレ *コンタミネーション有 * (小麦、乳、牛肉、大豆、豚肉、鶏肉、さば、りんご、ゼラチン)	
*デミグラスソースフレーク	3.30
*豚脂 *小麦粉 *ビーフエキス (牛肉、乳、大豆、豚肉) *チキンエキス (鶏肉) *さとう	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*ソテー・ド・オニオン (大豆) *にんじん *トマトパウダー *食塩 *ぶどう糖 *カカオマス *ポテトパウダー *オニオンパウダー *たん白加水分解物 (いわし、かつお) *ゼラチン *セロリ *香辛料 *赤ワインパウダー *カラメル色素 *香料 *調味料 (アミノ酸等) *乳化剤 *パプリカ色素 *酸味料	
*エスパニョールソース	3.30
*小麦粉 *さとう *食用精製加工油脂 *トマトパウダー *食塩 *ぶどう糖 *デキストリン *酵母エキスパウダー *粉末しょうゆ (小麦、大豆) *粉末ソース (りんご) *ガーリックパウダー *オニオンパウダー *オニオンエキスパウダー *こんぶエキスパウダー *魚醤パウダー *にんじんエキスパウダー	

# アレルギー表

中学校・本献立

献立名 / 食品名	可食量 (g)	献立名 / 食品名	可食量 (g)
*香辛料 *トマトエキスパウダー *ポークエキスパウダー(豚肉) *チキンエキスパウダー(鶏肉) *乳等を主要原料とする食品 *カラメル色素		牛肉、さけ、豚肉、鶏肉、バナナ、もも やまいも、りんご、ゼラチン、ごま)	
*さとう	0.22	<b>*揚げ油</b>	4.00
*バター	1.10	*食用なたね油	
*生乳		*シリコーン	
*食塩			
*オリーブ油	0.22		
*こしょう	0.06		
*生クリーム	3.30		
*植物油脂(パーム核油、 パーム油、ひまわり油、シア脂) *バターオイル(乳) *脱脂濃縮乳 *卵黄 *乳化剤(大豆) *香料(乳、大豆) *安定剤(加工でん粉) *pH調整剤 *メタリン酸Na *増粘多糖類			
<b>【揚）コーンフライ】</b>			
*コーンフライ40g	40.00		
*とうもろこし *パン粉(小麦、大豆) *生乳 *小麦粉 *植物油脂(菜種) *さとう *全粉乳 *食塩 *コンタミネーション有 *(卵、えび、かに、あわび、イカ、オレンジ			

## アレルギー表

中学校・本献立

平成 30 年 4 月 11 日 (水)

献立名 / 食品名	可食量 (g)
<b>【ちらし寿司(少なめ)】</b>	
*ちらしずしの素	28.00
*さとう *酢 *にんじん *たけのこ *れんこん *かつおだし *油揚げ *しょうゆ *食塩 *サラダ油 *かんぴょう(戻し) *干しいたけ *塩酒 *みりん *チキンエキス(鶏肉) *調味料(アミノ酸等) DL - アラニン L - グルタミン酸ナトリウム コハク酸二ナトリウム 5'-リボヌクレオチド二ナトリウム *原材料の一部に大豆、小麦、鶏肉 を含む)	
*ごはん 9 0	90.00
<b>【牛乳】</b>	
*牛乳 2 0 0	206.00
<b>【お祝いしらたま汁】</b>	
*煮込みもち紅	12.00
*もち米粉 *でん粉(とうもろこし) *こんにやく粉 *増粘剤(加工でん粉) *トレハロース *紅麴色素	
*煮込みもち	24.00
*もち米粉	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*でん粉(とうもろこし) *こんにやく粉 *増粘剤(加工でん粉) *トレハロース	
*ささがきごぼう	9.60
*ささがきにんじん	9.60
*桜かまぼこスライス(スギ)	5.00
*魚肉 *でん粉(小麦) *卵白 *植物油(大豆) *発酵調味液 *食塩 *植物たん白(大豆) *さとう *風味調味料 *加工でん粉(小麦) *日持向上剤製剤 *調味料(アミノ酸) *炭酸Ca *着色料製剤 *離型油(菜種油)	
*長ねぎ	6.00
*だいこん	6.00
*若鶏むねスライス	12.00
*丸大豆しょうゆ	4.80
*大豆 *小麦 *食塩 *アルコール	
*カツオエキス	3.60
*かつおエキス *食塩 *還元でん粉糖化物 *魚醤(魚介類) *酵母エキス	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*かつお節エキス *煮干エキス *こんぶエキス *酒精 *コンタミネーション有 *(小麦、エビ、カニ、イカ、牛肉、ごま *さけ、さば、大豆、鶏肉、豚肉、ゼラチン)	
*白しょうゆ	2.40
*食塩 *脱脂加工大豆 *小麦 *ぶどう糖(コーンスターチ・ ばれいしょでん粉・甘藷でん粉) *アルコール *調味料(アミノ酸) *酸味料	
*塩	0.10
<b>【揚】和風からあげ</b>	
*やわらか鶏もも唐揚げ	33.00
*鶏肉 *小麦粉 *でん粉(小麦粉) *しょうゆ(小麦、大豆) *さとう *大豆油 *食塩 *香辛料 *チキンミートパウダー(鶏肉) *揚げ油(大豆油、パーム油) *加工でん粉 *調味料(アミノ酸等) *ポリリン酸Na *重曹 *乳化剤 *増粘剤(キサンタン)	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*やわらか鶏もも唐揚げ	33.00
*鶏肉 *小麦粉 *でん粉(小麦粉) *しょうゆ(小麦、大豆) *さとう *大豆油 *食塩 *香辛料 *チキンミートパウダー(鶏肉) *揚げ油(大豆油、パーム油) *加工でん粉 *調味料(アミノ酸等) *ポリリン酸Na *重曹 *乳化剤 *増粘剤(キサンタン)	
*揚げ油	6.00
*食用なたね油 *シリコーン	
<b>【お祝いゼリー】</b>	
*新おめでとうデザート(C)	35.00
*豆乳クリーム(大豆) *さとう *果糖ぶどう糖液糖 *水あめ *ぶどう糖 *いちご *ゲル化剤 *炭酸Ca *香料 *酸味料 *着色料	

## アレルギ－表

中学校・本献立

平成 30 年 4 月 12 日 (木)

献立名 / 食品名	可食量 (g)
<b>【黒醤油ラーメン(袋麺)】</b>	
*ラーメン220g	220.00
*小麦粉 *食塩 *小麦たん白 *かんすい *くちなし色素 *コンタミネーション有 *(卵、そば、大豆)	
*きざみチャーシュー	15.00
*豚肩ロース *しょうゆ 脱脂加工大豆 小麦 食塩 さとう混合ぶどう糖果糖液糖 調味料(アミノ酸等) 酸味料 保存料(安息香酸Na) 甘味料(甘草) *さとう(上白糖) *グルソ－(L-グルタミン酸ナトリウム) *食塩 *野菜(しょうが、にんにく、 にんじん、玉ねぎ)	
*もやし	30.00
*はくさい	24.00
*にんじん	12.00
*長ねぎ	12.00
*ごま油	0.12
*おろししょうが	0.36
*しょうが *酸化防止剤(VC) *pH調整剤	
*おろしにんにく	0.36
*清湯スープ	6.00
*ポーク・チキンエキス(豚骨、	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
鶏骨、野菜、食塩、かつおエキス) *香味オイル(動物油脂、野菜) *調味料(アミノ酸等) *酸化防止剤(ビタミンE)	
*黒醤油ラーメンスープ	27.00
*しょうゆ *畜肉エキス *食塩 *動植物油脂 *玉ねぎ *さとう *香味油 *豚背脂 *たん白加水分解物 *魚介エキス *醸造酢 *にんにく *メンマパウダー *こしょう *しょうが *調味料(アミノ酸等) *カラメル色素 *増粘剤(加工でん粉) *(原材料に小麦、大豆、さば、 豚肉、鶏肉を含む)	
*こしょう	0.01
<b>【牛乳】</b>	
*牛乳200	206.00
<b>【揚)餃子2ヶ】</b>	
*ギョーザ	17.00
*キャベツ *小麦粉 *米粉 *玉ねぎ *粒状大豆たん白(大豆) *鶏肉(卵) *パン粉(乳、小麦)	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*豚脂(豚) *でん粉 *しょうゆ(小麦、大豆) *食塩 *香辛料 *卵白 *ごま油 *オイスターソース(小麦、大豆) *清酒 *さとう *たん白加水分解物(大豆) *にんにく *調味料 *キシロース	
*ギョーザ	17.00
*キャベツ *小麦粉 *米粉 *玉ねぎ *粒状大豆たん白(大豆) *鶏肉(卵) *パン粉(乳、小麦) *豚脂(豚) *でん粉 *しょうゆ(小麦、大豆) *食塩 *香辛料 *卵白 *ごま油 *オイスターソース(小麦、大豆) *清酒 *さとう *たん白加水分解物(大豆) *にんにく *調味料 *キシロース	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*揚げ油	3.40
*食用なたね油 *シリコーン	

## アレルギー表

中学校・本献立

平成 30 年 4 月 13 日 (金)

献立名 / 食品名	可食量 (g)
<b>【ごはん】</b>	
*ごはん 100	100.00
<b>【牛乳】</b>	
*牛乳 200	206.00
<b>【旨煮】</b>	
*里芋冷凍	20.00
*若鶏ももダイス	30.00
*たけのこ乱切り水煮	18.00
*たけのこ	
*こんにゃく	40.00
*こんにゃく粉	
*水酸化カルシウム	
*乱切ごぼう	18.00
*乱切人参	12.00
*なると 450	3.60
*魚肉 *でん粉(ばれいしょ) *さとう *食塩 *加工でん粉(小麦、タピオカ) *調味料(アミノ酸) *酒精製剤 *炭酸Ca製剤 *pH調整剤製剤 *着色料製剤	
*カツオエキス	2.40
*かつおエキス *食塩 *還元でん粉糖化物 *魚醬(魚介類) *酵母エキス *かつお節エキス *煮干エキス *こんぶエキス *酒精 *コンタミネーション有	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
* (小麦、エビ、カニ、イカ、牛肉、ごま *さけ、さば、大豆、鶏肉、豚肉、ゼラチン)	
*さとう	3.60
*丸大豆しょうゆ	6.00
*大豆 *小麦 *食塩 *アルコール	
*れんこん水煮 イチョウ	12.00
*料理酒	1.20
*醸造調味料(米・米麹、食塩、ぶどう果汁) *たん白加水分解物 *食塩 *水あめ *酒精 *酸味料	
*みりん	1.20
*もち米 *米こうじ *醸造アルコール *糖類	
<b>【ボ）いわしの梅煮】</b>	
*いわしの梅煮	32.00
*いわし *水あめ *でん粉 *梅肉ペースト *かつお削りぶし *調味料 さとう しょうゆ(小麦、大豆) 梅酢 発酵調味料 こんぶだし 増粘剤 *着色料	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
<b>【代替飲み物】</b>	
*麦茶	100.00
*六条大麦	
*豆乳	200.00
*脱皮大豆 *水あめ *食塩 *乳酸カルシウム *トレハロース *カラギナン	

## アレルギ－表

中学校・本献立

平成 30 年 4 月 16 日 (月)

献立名 / 食品名	可食量 (g)
<b>【ごはん】</b>	
*ごはん 100	100.00
<b>【牛乳】</b>	
*牛乳 200	206.00
<b>【豚肉と厚揚げの中華炒め】</b>	
*豚ももスライス	40.00
*絹厚揚げ	3.00
*豆乳 (大豆) *食用なたね油 *加工でん粉 *豆腐用凝固剤製剤 *酵素製剤	
*キャベツ	30.00
*もやし	40.00
*玉ねぎ	50.40
*にんじん	21.60
*サラダ油	0.72
*食用なたね油 *シリコーン	
*ごま油	0.72
*おろしにんにく	0.72
*丸大豆しょうゆ	2.80
*大豆 *小麦 *食塩 *アルコール	
*でん粉	3.00
*さとう	1.40
*テンメンジャン	1.40
*味噌 (大豆) *さとう *カラメル色素 *酒精	
*トウバンジャン	0.29
*唐辛子 *水あめ	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*食塩 *味噌 (大豆) *そば豆粉 *酒精 *調味料 (アミノ酸等) *酸味料	
*オイスターソース	7.20
*魚介エキス *さとう *かき *酵母エキス *調味料 (アミノ酸等) *増粘剤 (加工でん粉) *酒精	
<b>【揚）パリッと春巻きチーズポテト】</b>	
*パリッと春巻きチーズポテト	50.00
*粒状植物性たん白 (大豆) *植物油 (大豆) *乾燥マッシュポテト *でん粉 *チーズフード (卵、乳) *玉ねぎ *さとう *チーズ (乳) *小麦粉 *ショートニング (大豆) *コンソメパウダー (鶏) *食塩 *香辛料 *粉あめ *ソルビトール *調味料 (アミノ酸) *香料 *乳化剤 *増粘剤 (キサンタンガム) *セルロース	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*揚げ油	5.00
*食用なたね油 *シリコーン	

# アレルギー表

中学校・本献立

平成 30 年 4 月 17 日 (火)

献立名 / 食品名	可食量 (g)
<b>【ごはん】</b>	
*ごはん 100	100.00
<b>【牛乳】</b>	
*牛乳 200	206.00
<b>【ごま味噌汁】</b>	
*豚ももスライス	20.00
*里芋冷凍	12.00
*すりごま	0.20
*ごま	
*にんじん	18.00
*長ねぎ	18.00
*小松菜 冷凍	12.00
*だいこん	24.00
*ごま油	0.36
*カツオエキス	3.60
*かつおエキス *食塩 *還元でん粉糖化物 *魚醤(魚介類) *酵母エキス *かつお節エキス *煮干エキス *こんぶエキス *酒精 *コンタミネーション有 *(小麦、エビ、カニ、イカ、牛肉、ごま *さけ、さば、大豆、鶏肉、豚肉、ゼラチン)	
*栄養強化味噌	14.40
*大豆 *米 *食塩 *酒精 *種麹 *第三リン酸カルシウム *クエン酸第一鉄ナトリウム	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
<b>【五目きんぴら(副食)】</b>	
*ささがきにんじん	11.00
*ささがきごぼう	27.50
*豚細切もも	33.00
*しらたき	11.00
*コンニャク粉 *水酸化カルシウム	
*ごま いり	2.00
*乾燥ひじき(とくわ)	1.50
*カツオエキス	1.10
*かつおエキス *食塩 *還元でん粉糖化物 *魚醤(魚介類) *酵母エキス *かつお節エキス *煮干エキス *こんぶエキス *酒精 *コンタミネーション有 *(小麦、エビ、カニ、イカ、牛肉、ごま *さけ、さば、大豆、鶏肉、豚肉、ゼラチン)	
*丸大豆しょうゆ	2.20
*大豆 *小麦 *食塩 *アルコール	
*さとう	1.10
*サラダ油	0.44
*食用なたね油 *シリコーン	
*ごま油	0.11
*一味とうがらし	0.01



## アレルギ-表

中学校・本献立

平成 30 年 4 月 18 日 (水)

献立名 / 食品名	可食量 (g)
<b>【コッペパン】</b>	
*コッペパン 101	101.00
*小麦粉 *食塩 *イースト *脱脂粉乳 *さとう *ショートニング *鶏卵 *コンパウンドバター(無塩乳脂肪50%)	
<b>【チョコクリーム(バラ)】</b>	
*チョコクリーム	15.00
*水あめ *さとう *ショートニング *ココアケーキ *小麦粉 *脱脂粉乳 *食塩 *炭酸カルシウム *乳化剤 *リン酸塩(Na) *増粘多糖類	
<b>【牛乳】</b>	
*牛乳 200	206.00
<b>【野菜入りポターージュ】</b>	
*玉ねぎ	11.00
*にんじん	5.50
*ホールコーン	11.00
*とうもろこし *食塩	
*ベーコンスライス	16.50
*豚ばら肉 *還元水あめ *乾燥卵白 *食塩	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*さとう *粉末状大豆たん白(大豆) *トリポリリン酸Na *酸性ピロリン酸Na *L-グルタミン酸Na *カゼインNa(乳) *L-アスコルビン酸Na *亜硝酸Na *コチニール色素	
*調理用牛乳 10kg 入り	88.00
*生クリーム	7.70
*植物油脂(パーム核油、 パーム油、ひまわり油、シア脂) *バターオイル(乳) *脱脂濃縮乳 *卵黄 *乳化剤(大豆) *香料(乳、大豆) *安定剤(加工でん粉) *pH調整剤 *メタリン酸Na *増粘多糖類	
*コーンクリーム	16.50
*スイートコーン *小麦粉 *ぶどう糖 *乳製品(脱脂粉乳、 ホエイパウダー、チーズ) *食用植物油脂 *食塩 *コーンスターチ *ばれいしょでん粉 *さとう *食用精製加工油脂 *デキストリン *粉末加工油脂(乳、大豆) *ポークエキスパウダー(豚肉) *オニオンエキスパウダー	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*たん白加水分解物(小麦) *酵母エキスパウダー *チキンパウダー(鶏肉) *チキンエキスパウダー(鶏肉) *魚醤パウダー *香辛料 *はくさいエキスパウダー *増粘剤(グアーガム) *香料	
*ベシヤメルソース	2.20
*小麦粉 *豚脂 *無塩バター(乳) *加工でん粉 *酸化防止剤(VE) *香料 *(原料の一部に大豆含む)	
*塩	0.11
*ローコンクチキン	3.30
*ポーク・チキンエキス(豚骨、鶏骨・鶏肉) *酒 *食塩 *香味オイル(動物油脂、野菜) *鰹エキス *野菜エキス *香辛料 *調味料(アミノ酸等) *酸化防止剤(ビタミンE)	
*バター	2.20
*生乳 *食塩	
*コーンペースト	33.00
*野菜ベース	11.00
*玉ねぎ *ばれいしょ *バター(乳)	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
<b>【野菜入りポターージュ】</b>	
*コンタミネーション有 *(小麦・卵・エビ・かに・牛肉・大豆 *鶏肉・豚肉)	
*乾燥パセリ	0.10
<b>【揚)メンチカツ】</b>	
*メンチカツ	45.00
*鶏肉 *豚肉 *玉ねぎ *しょうが *豚脂 *粒状植物性たん白(大豆) *パン粉(小麦、乳、大豆) *さとう *しょうゆ(大豆、小麦) *チキンエキス(鶏肉、大豆、豚肉、ごま) *食塩 *香辛料 *衣 パン粉(小麦、乳、大豆) 小麦粉 でん粉(大豆) 植物油脂 粉末状植物性たん白(大豆) *増粘剤(加工でん粉) *調味料 アミノ酸等(大豆) *リン酸塩(Na、K) *着色料(紅麹、ラック) *コンタミネーション有 *(卵、えび、かに)	
*揚げ油	4.50
*食用なたね油 *シリコーン	

## アレルギー表

中学校・本献立

平成 30 年 4 月 19 日 (木)

献立名 / 食品名	可食量 (g)
<b>【五目うどん(袋麺)】</b>	
*うどん220g	220.00
*小麦粉 *食塩 *加工でん粉 *pH調整剤(小麦) *コンタミネーション有 *(卵、そば、大豆)	
*さとう	1.20
*油揚げ	8.00
*大豆 *油 *コンタミネーション有 *(ごま)	
*にんじん	7.20
*長ねぎ	12.00
*ささがきごぼう	4.80
*えのきたけ	4.80
*うずら卵水煮	20.00
*うずら卵 *食塩 *コンタミネーション有 *(小麦、大豆)	
*かまぼこ短冊	7.20
*魚肉 *でん粉(小麦) *植物油(大豆) *食塩 *発酵調味液 *さとう *卵白 *植物たん白(大豆) *風味調味料 *加工でん粉(タピオカ) *調味料製剤 *炭酸Ca	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*着色料製剤 *ソルビトール *離型剤 *酵素製剤	
*若鶏むねスライス	18.00
*カツオエキス	7.80
*かつおエキス *食塩 *還元でん粉糖化物 *魚醤(魚介類) *酵母エキス *かつお節エキス *煮干エキス *こんぶエキス *酒精 *コンタミネーション有 *(小麦、エビ、カニ、イカ、牛肉、ごま *さけ、さば、大豆、鶏肉、豚肉、ゼラチン)	
*白しょうゆ	4.80
*食塩 *脱脂加工大豆 *小麦 *ぶどう糖(コーンスターチ・ ばれいしょでん粉・甘藷でん粉) *アルコール *調味料(アミノ酸) *酸味料	
*丸大豆しょうゆ	10.80
*大豆 *小麦 *食塩 *アルコール	
*みりん	3.10
*もち米 *米こうじ *醸造アルコール *糖類	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
<b>【牛乳】</b>	
*牛乳200	206.00
<b>【揚)カレーコロッケ】</b>	
北海道産じゃがいものカレーコロッケ	55.00
*ばれいしょ *パン粉 *にんじん *マッシュポテト *さとう *玉ねぎ *小麦粉 *カレー粉 *植物油脂 *食塩 *粉末状植物たん白 *粉末卵白 *脱脂粉乳 *加工でん粉 *ベーキングパウダー *カロチノイド色素 *原材料の一部に大豆を含む *コンタミネーション有 *(エビ、カニ)	
*揚げ油	5.50
*食用なたね油 *シリコーン	
<b>【ミルクメークムースいちご】</b>	
ミルクメークムースいちご	40.00
*牛乳 *糖類(水飴・ぶどう糖・さとう) *食用植物油脂 *加糖脱脂練乳 *脱脂粉乳 *ゼラチン *いちご粉末果汁(デキストリン) *トレハロース	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*加工澱粉 *乳化剤 *セルロース *香料 *着色料(紅麹) *ピロリン酸鉄(大豆由来原料含む)	

## アレルギー表

中学校・本献立

平成 30 年 4 月 20 日 (金)

献立名 / 食品名	可食量 (g)
<b>【ごはん】</b>	
*ごはん 100	100.00
<b>【牛乳】</b>	
*牛乳 200	206.00
<b>【マーボー豆腐】</b>	
*木綿豆腐	175.20
*大豆	
*でん粉	2.64
*さとう	0.66
*にら	6.60
*長ねぎ	19.80
*料理酒味豚挽	26.40
*料理酒 (米、米こうじ、醸造アルコール)	
*ブラックペッパーグラウンド	
*ナツメグパウダー	
*オールスパイスパウダー	
*豚肉	
*テンメンジャン	2.76
*味噌 (大豆)	
*さとう	
*カラメル色素	
*酒精	
*トウバンジャン	0.26
*唐辛子	
*水あめ	
*食塩	
*味噌 (大豆)	
*そら豆粉	
*酒精	
*調味料 (アミノ酸等)	
*酸味料	
*がらすープ (ポーク&チキン)	7.92
*豚骨	
*鶏骨	
*豚骨油	
*酵母エキス	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*オイスターソース	1.68
*魚介エキス	
*さとう	
*かき	
*酵母エキス	
*調味料 (アミノ酸等)	
*増粘剤 (加工でん粉)	
*酒精	
*麻婆豆腐の素 (中辛)	15.60
*鶏肉	
*さとう	
*しょうゆ (小麦、大豆)	
*食塩	
*醸造酢	
*豆板醤 (大豆)	
*ごま油	
*チキンエキス (鶏肉)	
*酵母エキス	
*大豆油	
*発酵調味料	
*たん白加水分解物 (大豆、豚肉)	
*にんにく	
*しょうが	
*L-グルタミン酸ナトリウム	
*5'-リボヌクレオチド二ナトリウム	
*グリシン	
*加工でん粉 (リン酸架橋でん粉)	
*カラメル	
*カロチノイド	
*麻婆豆腐の素 (甘口)	3.60
*鶏肉	
*さとう	
*しょうゆ (小麦、大豆)	
*食塩	
*ごま油	
*チキンエキス (鶏肉)	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*ポークエキス (豚肉)	
*醸造酢	
*大豆油	
*みそ (大豆)	
*たん白加水分解物 (大豆、豚肉)	
*にんにく	
*豆板醤 (大豆)	
*しょうが	
*香辛料	
*L-グルタミン酸ナトリウム	
*5'-リボヌクレオチド二ナトリウム	
*グリシン	
*コハク酸二ナトリウム	
*加工でん粉 (リン酸架橋でん粉)	
*カラメル	
*カロチノイド	
*おろししょうが	0.66
*しょうが	
*酸化防止剤 (VC)	
*pH調整剤	
<b>【ボ）えびシューマイ18 (2ケ)】</b>	
*鉄腕えびシューマイ	18.00
*いとよりだい	
*えび	
*玉ねぎ	
*豚脂	
*パン粉 (小麦)	
*粉末状植物性たん白 (大豆)	
*さとう	
*食塩	
*しょうゆ (小麦、大豆)	
*チキンスープ (鶏肉)	
*発酵調味料	
*魚介エキス	
*小麦粉	
*食塩	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*加工でん粉	
*ピロリン酸第二鉄	
*鉄腕えびシューマイ	18.00
*いとよりだい	
*えび	
*玉ねぎ	
*豚脂	
*パン粉 (小麦)	
*粉末状植物性たん白 (大豆)	
*さとう	
*しょうゆ (小麦、大豆)	
*チキンスープ (鶏肉)	
*発酵調味料	
*魚介エキス	
*小麦粉	
*食塩	
*加工でん粉	
*ピロリン酸第二鉄	

## アレルギー表

中学校・本献立  
平成 30 年 4 月 23 日 (月)

献立名 / 食品名	可食量 (g)
<b>【ごはん】</b>	
*ごはん 100	100.00
<b>【牛乳】</b>	
*牛乳 200	206.00
<b>【すき焼煮】</b>	
*豚ももスライス	66.00
*玉ねぎ	48.40
*しらたき	30.00
*コンニャク粉 *水酸化カルシウム	
*焼き豆腐	48.40
*大豆	
*えのきたけ	7.90
*長ねぎ	18.20
*さとう	5.20
*国産水煮しいたけスライス	7.30
*丸大豆しょうゆ	9.80
*大豆 *小麦 *食塩 *アルコール	
*カツオエキス	3.60
*かつおエキス *食塩 *還元でん粉糖化物 *魚醤(魚介類) *酵母エキス *かつお節エキス *煮干エキス *こんぶエキス *酒精 *コンタミネーション有 *(小麦、エビ、カニ、イカ、牛肉、ごま *さけ、さば、大豆、鶏肉、豚肉、ゼラチン)	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
<b>【揚)白身魚フライ40】</b>	
*白身魚フライ	40.00
*ホキ *パン粉(小麦、大豆) *小麦粉 *でん粉 *食塩 *調味料(アミノ酸) *コンタミネーション有 *(カニ、卵、乳成分)	
*揚げ油	4.00
*食用なたね油 *シリコーン	
<b>【小袋ソース(バラ)】</b>	
*小袋ソース	3.00
*果糖ぶどう糖液糖 *さとう液糖 *高酸度ピネガー *食塩 *水あめ *オニオンエキス *トマトペースト *ガーリックエキス *酵母パウダー *セロリーエキス *昆布エキス(キサンタンガム) *香辛料 *加工でん粉 *調味料(アミノ酸) *タマリンドシードガム *香辛料抽出物 *香料 *カラメル色素 *着色料 *増粘料	

## アレルギ－表

中学校・本献立

平成 30 年 4 月 24 日 (火)

献立名 / 食品名	可食量 (g)
<b>【スライSPAN】</b>	
*コッパン 1 0 1	101.00
*小麦粉 *食塩 *イースト *脱脂粉乳 *さとう *ショートニング *鶏卵 *コンパウンドバター(無塩乳脂肪50%)	
<b>【牛乳】</b>	
*牛乳 2 0 0	206.00
<b>【キャベツとベーコンのコンソメスープ】</b>	
*キャベツ	27.50
*ベーコンスライス	16.50
*豚ばら肉 *還元水あめ *乾燥卵白 *食塩 *さとう *粉末状大豆たん白(大豆) *トリポリリン酸Na *酸性ピロリン酸Na *L-グルタミン酸Na *カゼインNa(乳) *L-アスコルビン酸Na *亜硝酸Na *コチニール色素	
*玉ねぎ	22.00
*じゃがいも	25.00
*アルファベットマカロニ	8.00
*デュラム小麦のセモリナ	
*にんじん	11.00
*ホールコーン	5.50
*とうもろこし *食塩	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*乾燥パセリ	0.11
*チキンコンソメ ベースタ	3.60
*乳糖 *食塩 *鶏肉 *デキストリン *チキン脂肪(乳、鶏肉) *玉ねぎ *たん白加水分解物 *チキンエキス(鶏肉) *食用油脂 *酵母エキス *しょうゆ(小麦、大豆) *香辛料 *調味料(アミノ酸等) *カラメル色素 *酸味料 *にんじん	
*ローコンクチキン	2.20
*ポーク・チキンエキス(豚骨、鶏骨・鶏肉) *酒 *食塩 *香味オイル(動物油脂、野菜) *鰹エキス *野菜エキス *香辛料 *調味料(アミノ酸等) *酸化防止剤(ビタミンE)	
*塩	0.11
*こしょう	0.11
<b>【ボ)おろしハンバーグ60】</b>	
*おろしハンバーグ	60.00
*鶏肉 *豚肉 *玉ねぎ *しょうが	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*豚脂 *粒状植物性たんぱく(大豆) *でん粉 *粉末状植物性たんぱく(大豆) *米粉 *難消化性デキストリン *ドロマイト *酵母エキス *トマトペースト *ポークエキス(豚肉) *さとう *食塩 *マスタード *パン酵母 *香辛料 *しょうゆ(大豆、小麦) *おろしだいこん *発酵調味料 *水あめ混合異性化液糖 *オニオンエキス *増粘剤(加工でん粉) *カラメル色素	
<b>【ヨーグルト】</b>	
*ヨーグルト	70.00
*生乳 *さとう *乳製品(全粉乳) *香料	

## アレルギー表

中学校・本献立

平成 30 年 4 月 25 日 (水)

献立名 / 食品名	可食量 (g)
<b>【ごはん】</b>	
*ごはん 100	100.00
<b>【牛乳】</b>	
*牛乳 200	206.00
<b>【中華スープ】</b>	
*おろしにんにく	0.24
*冷凍豆腐	30.00
*豆乳(大豆) *でん粉 *加工でん粉 *サンアクティブFe-12 *塩化マグネシウム(にがり)	
*はるさめ	2.00
*でん粉	1.20
*ごま いり	0.60
*にんじん	12.00
*長ねぎ	12.00
*えのきたけ	12.00
*豚細切もも	27.00
*ごま油	0.60
*塩	0.36
*たけのこ千切り水煮	12.00
*たけのこ *クエン酸	
*オイスターソース	4.80
*魚介エキス *さとう *かき *酵母エキス *調味料(アミノ酸等) *増粘剤(加工でん粉) *酒精	
*がらスープ(ポーク&チキン)	3.60
*豚骨 *鶏骨 *豚骨油	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*酵母エキス	
*北京塩ラーメンスープ	8.40
*食塩 *ポークエキス(豚) *食用植物油(大豆) *香辛料 生姜、胡椒 *調味料 アミノ酸等	
*丸大豆しょうゆ	0.77
*大豆 *小麦 *食塩 *アルコール	
*料理酒	1.20
*醸造調味料(米・米麹、食塩、ぶどう果汁) *たんぱく加水分解物 *食塩 *水あめ *酒精 *酸味料	
<b>【揚】チキン味噌カツ</b>	
チキン味噌カツ	30.00
*鶏肉 *みそ(大豆) *食塩 *たんぱく加水分解物(豚肉) *パン粉(小麦 大豆) *小麦粉 *米粉 *でんぷん *粉末状植物性たんぱく(大豆) *香辛料 *植物油脂(大豆) *増粘多糖類	
*揚げ油	5.50
*食用なたね油 *シリコーン	

## アレルギ-表

中学校・本献立  
平成 30 年 4 月 26 日 (木)

献立名 / 食品名	可食量 (g)	献立名 / 食品名	可食量 (g)	献立名 / 食品名	可食量 (g)	献立名 / 食品名	可食量 (g)
<b>【ココアパン】</b>							
*ココアパン70	103.00	*香料 *(原料の一部に大豆含む)		*魚醤パウダー		*さとう	
*小麦粉		*とろけるクリームシチューフレーク	6.00	*香辛料		*小麦粉	
*食塩		*食用油脂(バーム油、なたね油、大豆油)		*はくさいエキスパウダー		*でん粉(小麦、ばれいしょ)	
*イースト		*小麦粉		*増粘剤(グアーガム)		*しょうゆ(小麦、大豆)	
*脱脂粉乳		*でん粉		*香料		*醸造酢	
*さとう		*ミルクパウダー(乳)		*ローコンクチキン	3.60	*米発酵調味料	
*ショートニング		*食塩		*ポーク・チキンエキス(豚骨、鶏骨・鶏肉)		*食塩	
*鶏卵		*野菜パウダー(白菜、キャベツ、玉ねぎ)		*酒		*カツオエキス	
*コンパウンドバター(無塩乳脂肪50%)		*さとう		*食塩		*カツオ節	
*ミルクココア		*ポークエキスパウダー(豚肉)		*香味オイル(動物油脂、野菜)		*昆布エキス	
*ココアパウダー		*L-グルタミン酸ナトリウム		*鰹エキス		*酵母エキス	
<b>【牛乳】</b>		*5'-リボヌクレオチド二ナトリウム		*野菜エキス		*調味料(アミノ酸等)	
*牛乳200	206.00	*ショ糖脂肪酸エステル		*香辛料		*アナトー色素	
<b>【ホワイトシチュー】</b>		*香料		*調味料(アミノ酸等)		*原材料の一部に鶏肉、りんごを含む	
*若鶏ももダイス	36.00	*にんじんカロテン		*酸化防止剤(ビタミンE)			
*じゃがいも	36.00	*調理用牛乳10kg入り	48.00	*コンソメ	0.60		
*玉ねぎ	24.00	*コーンクリーム	6.00	*食塩			
*にんじん	12.00	*スイートコーン		*デキストリン			
*クリームコーン	12.00	*小麦粉		*ぶどう糖			
*スイートコーン		*ぶどう糖		*麦芽糖			
*さとう		*乳製品(脱脂粉乳、ホエイパウダー、チーズ)		*食用植物油			
*食塩		*食用植物油		*粉末しょうゆ(小麦、大豆)			
*増粘剤(加工でん粉)		*食塩		*さとう			
*バター	2.00	*コーンスターチ		*野菜パウダー(玉ねぎ、トマト、にんじん)			
*生乳		*ばれいしょでん粉		*チキンエキスパウダー(鶏肉)			
*食塩		*さとう		*チキンパウダー(鶏肉)			
*枝豆	5.00	*食用精製加工油脂		*香辛料			
*えだまめ(大豆)		*デキストリン		*ポークエキスパウダー(豚肉)			
*食塩		*粉末加工油脂(乳、大豆)		*酵母エキス			
*ベシャメルソース	3.60	*ポークエキスパウダー(豚肉)		*調味料(アミノ酸等)			
*小麦粉		*オニオンエキスパウダー		*カラメル色素			
*豚脂		*たん白加水分解物(小麦)		*酸味料			
*無塩バター(乳)		*酵母エキスパウダー		*こしょう	0.10		
*加工でん粉		*チキンパウダー(鶏肉)		<b>【ボ)プレーンオムレツ】</b>			
*酸化防止剤(VE)		*チキンエキスパウダー(鶏肉)		*オムレツ	40.00		
				*鶏卵			

## アレルギ-表

中学校・本献立

平成 30 年 4 月 27 日 (金)

献立名 / 食品名	可食量 (g)
<b>【チキンカレー】</b>	
*ごはん 100	100.00
*若鶏ももダイス	45.00
*麦	10.00
*大麦	
*じゃがいも	45.00
*玉ねぎ	50.00
*にんじん	15.00
*生クリーム	1.50
*植物油脂 (パーム核油、 パーム油、ひまわり油、シア脂) *バターオイル(乳) *脱脂濃縮乳 *卵黄 *乳化剤(大豆) *香料(乳、大豆) *安定剤 (加工でん粉) *pH調整剤 *メタリン酸Na *増粘多糖類	
*おろしにんにく	1.00
*ウスターソース	1.50
*トマト *玉ねぎ *にんじん *にんにく *マッシュルーム *醸造酢(とうもろこし) *さとう(てんさい) *ぶどう糖(ばれいしょ、とうもろこし) *食塩 *香辛料 *昆布 *コンタミネーション有 *(小麦、乳、牛肉、大豆、鶏肉、 豚肉、りんご、ゼラチン)	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*サラダ油	1.50
*食用なたね油 *シリコーン	
*トマトピューレ	3.00
*トマトピューレ *コンタミネーション有 *(小麦、乳、牛肉、大豆、豚肉 *鶏肉、さば、りんご、ゼラチン)	
*ローコンクチキン	2.00
*ポーク・チキンエキス (豚骨、鶏骨・鶏肉) *酒 *食塩 *香味オイル (動物油脂、野菜) *鰹エキス *野菜エキス *香辛料 *調味料 (アミノ酸等) *酸化防止剤 (ビタミンE)	
*ガラムマサラ	0.10
*こしょう *コリアンダー *赤唐辛子 *カルダモン *クミン *クローブ *シナモン	
*カレーフレークNB	7.20
*小麦粉 *加工油脂 (豚脂、菜種油) *さとう *食塩 *カレー粉 *乳糖 *マーガリン(乳、大豆) *野菜パウダー *ポークエキス (豚肉)	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*コーンフラワー *粉末ソース *たん白加水分解物 (小麦) *酵母エキス *ココナツペースト *カラメル色素 *酸味料	
*カレーフレークスペシャル	10.40
*豚脂 *小麦粉 *カレーパウダー *さとう *デキストリン *食塩 *全粉乳 *脱脂粉乳 *でん粉 *香味油 *粉末ソース *酵母エキス *小麦発酵調味料 *調味料 (アミノ酸等) *カラメル色素 *乳化剤 *酸味料 *香料 *オニオンパウダー *ポークエキス (豚肉) *ジンジャー *チキンエキス (鶏肉) *ガーリックパウダー *カルダモン *クミン *シナモン *ぶどう糖 *クローブ	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*香辛料抽出物 *(原材料に大豆を含む)	
*バ-モントフレーク	6.60
*小麦粉 *豚脂 *さとう *食塩 *カレーパウダー *でん粉 *オニオンパウダー (大豆) *脱脂粉乳 *トマトパウダー *チーズ (乳) *バナナペースト *粉末しょうゆ (小麦、大豆) *はちみつ *ミルクカルシウム (乳) *ごまペースト *小麦発酵調味料 *粉末ソース (小麦、大豆) *粉乳小麦粉ルウ *ココア *バターミルクパウダー (乳) *こんぶエキス *りんごペースト *ガーリックパウダー (大豆) *酵母エキス *ポークエキス (豚肉、小麦、大豆) *香辛料 *加工でん粉 *着色料 (カラメル、パブリカ色素) *乳化剤 (大豆) *調味料 (核酸等) *酸味料 *香料 (乳) *香辛料抽出物	



# アレルギー表

中学校・本献立

献立名 / 食品名	可食量 (g)
<b>【チキンカレー】</b>	
*横濱レトロカレー甘口	2.20
*小麦粉 *パーム油 *さとう *デキストリン *カレー粉 *トマトペースト *野菜(玉ねぎ、しょうが、にんにく) *食塩 *チキンエキス(鶏肉) *香辛料 *たん白加水分解物(小麦、大豆) *調味料(アミノ酸等) *カラメル色素 *酸味料	
*脱脂粉乳	6.00
*生乳	
<b>【牛乳】</b>	
*牛乳 200	206.00
<b>【黄桃缶】</b>	
*黄桃缶	52.00
*黄桃 *さとう *クエン酸	