

アレルギー表

中学校・本献立
平成 30 年 5 月 1 日 (火)

献立名 / 食品名	可食量 (g)
【コッペパン】	
*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%)	
【牛乳】	
*牛乳 200	206.00
【ポテトとウインナーのジャーマン風】	
*じゃがいも	60.00
*ミニプロッコリー	18.00
*アスパラ カット	3.60
*玉ねぎ	35.00
*ホールコーン	10.00
*とうもろこし *食塩	
*にんじん	18.00
*乾燥パセリ	0.60
*ぶなしめじ	9.60
*ポークウインナースキンレス	22.00
*豚肉 (豚脂肪含) *食塩 *さとう *香辛料 白こしょう カルワイ キャラウエー	
*バター	2.00
*生乳 *食塩	
*塩	0.20

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*こしょう	0.08
*ローコンクチキン	1.00
*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) *鯉エキス *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)	
*チキンコンソメ ベースタイプ	2.50
*乳糖 *食塩 *鶏肉 *デキストリン *チキンファット (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	
*おろしにんにく	0.96
【揚】鉄腕チキンナゲット (2個)	
*鉄腕チキンナゲット	20.00
*鶏肉 *粒状植物性たん白 (大豆) *パン粉 (小麦、大豆) *でん粉 (小麦)	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*乾燥おから (大豆) *さとう *食塩 *たんぱく加水分解物 (大豆) *香辛料 (大豆) *小麦粉 *コーンフラワー *米粉 *ぶどう糖 *粉末しょうゆ (小麦、大豆) *揚げ油 (なたね油、パーム油) *トレハロース *加工でん粉 *膨張剤 *重曹 *ピロリン酸第二鉄 *クラッカー粉 (小麦) *着色料 (カロチノイド、紅麹)	
*鉄腕チキンナゲット	20.00
*鶏肉 *粒状植物性たん白 (大豆) *パン粉 (小麦、大豆) *でん粉 (小麦) *乾燥おから (大豆) *さとう *食塩 *たんぱく加水分解物 (大豆) *香辛料 (大豆) *小麦粉 *コーンフラワー *米粉 *ぶどう糖 *粉末しょうゆ (小麦、大豆) *揚げ油 (なたね油、パーム油) *トレハロース *加工でん粉	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*膨張剤 *重曹 *ピロリン酸第二鉄 *クラッカー粉 (小麦) *着色料 (カロチノイド、紅麹)	
*揚げ油	2.00
*食用なたね油 *シリコーン	
【いちごジャム (パラ)】	
*いちごジャムミックス	15.00
*水あめ *さとう *いちご *りんご *ゲル化剤 (ペクチン) *酸味料 *香料	

アレルギ-表

中学校・本献立
平成30年5月2日(水)

献立名 / 食品名	可食量 (g)
【竹の子ごはん】	
*ごはん100	100.00
*筍ごはんの素	29.20
*たけのこ *しょうゆ(小麦、大豆) *鶏肉 *油揚げ(大豆) *食塩 *醸造調味料 *食用植物油脂 *さとう *鰹節エキス *たん白加水分解物(小麦) *酵母エキス *昆布エキス *ポークエキス(大豆・豚肉)	
【牛乳】	
*牛乳200	206.00
【具だくさん味噌汁】	
*絹ごし豆腐	27.50
*大豆	
*つきこんにゃく	5.50
*コンニャク粉 *水酸化カルシウム	
*ささがきごぼう	5.50
*にんじん	5.50
*えのきたけ	5.50
*だいこん	22.00
*長ねぎ	11.00
*油揚げ	5.50
*大豆 *油 *コンタミネーション有 *(ごま)	
*栄養強化味噌	13.20
*大豆	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*米 *食塩 *酒精 *種麴 *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	3.30
*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)	
【豚肉の塩ダレ炒め】	
*豚ももスライス	42.00
*キャベツ	30.00
*玉ねぎ	18.00
*にんじん	6.00
*サラダ油	0.60
*食用なたね油 *シリコーン	
*鶏塩鍋の素	6.00
*食塩 *しょうゆ(小麦、大豆) *チキンエキス(鶏肉) *清酒 *さとう *調味動物油脂(鶏肉) *たん白加水分解物(豚肉)	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*あさりエキスパウダー (小麦、大豆) *酵母エキスパウダー *はくさいエキス *ポークエキス(豚肉) *こんぶエキスパウダー *しいたけエキスパウダー *かつおぶしエキスパウダー *調味料(アミノ酸等) *酒精 *増粘剤 (加工でん粉、キサンタンガム)	
【かしわもち30】	
*かしわもち	30.00
*上新粉 *さとう *小豆 *麦芽粉 *還元水あめ *食塩 *酵素 *コンタミネーション有 (乳、小麦、大豆、くるみ、 ごま、桃、りんご)	
【代替飲み物】	
*麦茶	100.00
*六条大麦	
*豆乳	100.00
*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	

アレルギー表

中学校・本献立
平成 30 年 5 月 7 日 (月)

献立名 / 食品名	可食量 (g)
【ごはん】	
*ごはん 100	100.00
【牛乳】	
*牛乳 200	206.00
【かわりきんぴら】	
*豚細切もも	30.00
*切りごぼう	33.00
*にんじん	17.00
*さつま揚げ	30.00
*スケトウダラすり身 *イトヨリダイすり身 *ばれいしょでん粉 *なたね油(揚げ油) *食塩 *本みりん *さとう *ぶどう糖	
*だいこん	18.00
*しらたき	40.00
*コンニャク粉 *水酸化カルシウム	
*ごま いり	2.40
*さとう	2.40
*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	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 *煮干エキス	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*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)	
*サラダ油	0.24
*食用なたね油 *シリコーン	
*一味とうがらし	0.01
【ポ】たれ付き肉団子 2ヶ	
*たれ付き肉団子	25.00
*鶏肉 *豚肉 *玉ねぎ *豚脂 *パン粉(小麦、大豆) *でん粉 *粒状植物性たんぱく(大豆) *食塩 *植物油脂(ごま) *たんぱく自己消化物 *香辛料 *パーム油 *調味料(アミノ酸) *カラメル色素 *ピロリン酸第二鉄 *さとう *しょうゆ(小麦、大豆) *発酵調味料 *リンゴ酢 *トマトケチャップ *しょうが汁 *酵母エキス *増粘剤(加工でん粉) *甘味料(ステビア)	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*粉末状植物性たんぱく(大豆)	
*たれ付き肉団子	25.00
*鶏肉 *豚肉 *玉ねぎ *豚脂 *パン粉(小麦、大豆) *でん粉 *粒状植物性たんぱく(大豆) *食塩 *植物油脂(ごま) *たんぱく自己消化物 *香辛料 *パーム油 *調味料(アミノ酸) *カラメル色素 *ピロリン酸第二鉄 *さとう *しょうゆ(小麦、大豆) *発酵調味料 *リンゴ酢 *トマトケチャップ *しょうが汁 *酵母エキス *増粘剤(加工でん粉) *甘味料(ステビア) *粉末状植物性たんぱく(大豆)	

アレルギー表

中学校・本献立
平成 30 年 5 月 8 日 (火)

献立名 / 食品名	可食量 (g)
【バターロール(40g×2ヶ)】	
*バターロール40g×2ヶ	80.00
*強力粉 *さとう *食塩 *脱脂粉乳 *鶏卵 *イースト *イーストフード *マーガリン(乳)	
【牛乳】	
*牛乳200	206.00
【ポトフ】	
*ベーコンスライス	10.00
*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	
*ポークウインナースキンレス	20.00
*豚肉(豚脂肪含) *食塩 *さとう *香辛料 白こしょう カルワイ キャラウエー	
*キャベツ	25.00

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*じゃがいも	40.00
*だいこん	25.00
*玉ねぎ	21.50
*にんじん	10.00
*ミニプロッコリー	7.00
*ぶなしめじ	8.00
*こしょう	0.11
*ホールコーン	5.00
*とうもろこし *食塩	
*チキンコンソメ ベースタイプ	1.00
*乳糖 *食塩 *鶏肉 *デキストリン *チキンファット(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	2.40
*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	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*調味料(アミノ酸等) *酸化防止剤(ビタミンE)	
【揚】ミニメンチカツ】	
*メンチカツ	40.00
*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	4.00
*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5月9日(水)

献立名 / 食品名	可食量 (g)
【ごはん】	
*ごはん100	100.00
【牛乳】	
*牛乳200	206.00
【ドライカレー】	
*豚挽肉	90.00
*玉ねぎ	36.00
*にんじん	18.00
*グリーンピース	6.00
*塩	0.24
*丸大豆しょうゆ	6.00
*大豆 *小麦 *食塩 *アルコール	
*ウスターソース	9.60
*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)	
*トマトケチャップ	9.60
*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	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*食塩 *オニオンエキス *香辛料	
*カレー粉	1.44
*ターメリック *コリアンダー *クミン *フェヌグリーク *チリペッパー *オールスパイス *その他香辛料	
*サラダ油	0.12
*食用なたね油 *シリコーン	
*粉チーズ	1.20
*ナチュラルチーズ(乳) *脱脂粉乳 *食塩 *セルロース *香料 *コンタミネーション有 *(大豆)	
*ソテーオニオン	18.00
*玉ねぎ *サラダ油 大豆油 なたね油 シリコーン	
*おろししょうが	0.60
*しょうが *酸化防止剤(VC) *pH調整剤	
*おろしにんにく	0.60
*がらスープ(ポーク&チキン)	1.80
*豚骨 *鶏骨	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*豚骨油 *酵母エキス	
【黄桃缶】	
*黄桃缶	52.00
*黄桃 *さとう *クエン酸	

アレルギ-表

中学校・本献立

平成30年5月10日(木)

献立名 / 食品名	可食量 (g)
【味噌ラーメン(袋麺)】	
*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)	
*ほうれんそう 冷凍	14.40
*玉ねぎ	12.00
*にんじん	8.40
*長ねぎ	6.00
*もやし	24.00
*豚挽肉	15.00
*ごま いり	1.20
*ごま油	0.60
*トウバンジャン	0.12
*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	
*おろししょうが	0.60
*しょうが	
*酸化防止剤(VC)	
*pH調整剤	
*おろしにんにく	0.60
*がらスープ(ポーク&チキン)	10.50
*豚骨	
*鶏骨	
*豚骨油	
*酵母エキス	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*北の味噌ラーメンスープ	25.80
*味噌	
*畜肉エキス	
*さとう	
*動植物油脂	
*食塩	
*香辛野菜	
*ごま	
*たん白酵素分解物	
*香辛料	
*調味料(アミノ酸等)	
*カラメル色素	
*(原材料に小麦、大豆、豚肉、サバを含む)	
【牛乳】	
*牛乳200	206.00
【揚ぎょうざ(2個)】	
*北海道ぎょうざ	18.00
*小麦粉	
*加工でん粉	
*食塩	
*食用植物油脂	
*豚肉	
*キャベツ	
*ニラ	
*長ネギ	
*にんにく	
*オイスターソース	
*しょうゆ(小麦、大豆)	
*中華調味料 (豚肉、鶏肉、牛肉、ゼラチン)	
*上白糖	
*食塩	
*ごま油	
*ホワイトペッパー	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*北海道ぎょうざ	18.00
*小麦粉	
*加工でん粉	
*食塩	
*食用植物油脂	
*豚肉	
*キャベツ	
*ニラ	
*長ネギ	
*にんにく	
*オイスターソース	
*しょうゆ(小麦、大豆)	
*中華調味料 (豚肉、鶏肉、牛肉、ゼラチン)	
*上白糖	
*食塩	
*ごま油	
*ホワイトペッパー	
*揚げ油	2.00
*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 5 月 11 日 (金)

献立名 / 食品名	可食量 (g)
【ごはん】	
*ごはん 100	100.00
【牛乳】	
*牛乳 200	206.00
【どさんこ汁】	
*豚ももスライス	28.00
*にんじん	12.00
*じゃがいも	30.00
*玉ねぎ	12.00
*だいこん	18.00
*ホールコーン	8.40
*とうもろこし *食塩	
*長ねぎ	12.00
*サラダ油	0.10
*食用なたね油 *シリコーン	
*バター	1.20
*生乳 *食塩	
*カツオエキス	6.00
*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	12.00
*大豆	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*米 *食塩 *酒精 *種麩 *第三リン酸カルシウム *クエン酸第一鉄ナトリウム	
*おろししょうが	1.20
*しょうが *酸化防止剤(VC) *pH調整剤	
【揚）カボチャ挽肉フライ40】	
*かぼちゃひき肉フライ 40 g	40.00
*かぼちゃ *豚肉 *玉ねぎ *豚脂 *植物性たん白(大豆) *パン粉(小麦) *でん粉(大豆) *小麦粉 *植物油脂 *還元水あめ *調味料 さとう しょうゆ(小麦、大豆) 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 加工でん粉 アミノ酸 乳化剤(大豆) 着色料	
*揚げ油	6.00
*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 5 月 14 日 (月)

献立名 / 食品名	可食量 (g)
【コッペパン】	
*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%)	
【牛乳】	
*牛乳 200	206.00
【ギョーザスープ(新)】	
*水餃子	52.00
*小麦粉 *キャベツ *玉ねぎ *鶏肉(卵、鶏肉) *豚肉 *長ねぎ *豚脂 *粉末状小麦たん白 *卵白 *香辛料 *ごま油 *食塩 *清酒 *油脂加工品(乳成分、大豆) *さとう *ゼラチン *でん粉 *オイスターソース(小麦、大豆) *チキン風味調味料(大豆、鶏肉) *加工でん粉 *調味料(アミノ酸等)	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*にんじん	15.00
*長ねぎ	13.80
*もやし	36.00
*塩	0.01
*こしょう	0.04
*国産水煮しいたけスライス	2.04
*しいたけ *酸化防止剤(ビタミンC) *クエン酸	
*がらスープ(ポーク&チキン)	4.00
*豚骨 *鶏骨 *豚骨油 *酵母エキス	
*チキンコンソメ ベースタイプ	3.00
*乳糖 *食塩 *鶏肉 *デキストリン *チキンファット(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	
*清酒	2.04
*米・米こうじ *醸造アルコール *粉あめ *乳酸	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*北京醤油ラーメンスープ	1.80
*がらスープ(豚肉) *しょうゆ(小麦、大豆) *肉エキス(豚肉、鶏肉) *食用油脂(ごま、大豆、豚肉) *食塩 *野菜エキス (にんにく、玉ねぎ、ph調整剤、 でん粉分解物、香辛料抽出物) *香辛料 *調味料(アミノ酸等) *カラメル色素 *酸化防止剤 VE、VC(大豆)	
【揚)チーズはんぺんフライ40g】	
*チーズはんぺんフライ	40.00
*魚肉すり身 *チーズ(乳) *卵白 *植物油脂(大豆) *パン粉(小麦) *水あめ *コーンフラワー *調味料 発酵調味料 さとう 食塩 酵母エキス 加工でん粉 アミノ酸 リン酸塩 増粘剤 乳化剤	
*揚げ油	4.00
*食用なたね油 *シリコーン	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
【チョコクリーム(バラ)】	
*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	

アレルギー表

中学校・本献立
平成30年5月15日(火)

献立名 / 食品名	可食量 (g)
【ごはん】	
*ごはん100	100.00
【牛乳】	
*牛乳200	206.00
【厚揚げの四川風煮】	
*絹厚揚げ	36.00
*豆乳(大豆) *植物油 なたね、とうもろこし *安定剤 ヒドロキシプロピル化リン酸 架橋でん粉 (タピオカでん粉) *結着剤 トランスグルタミナーゼ製剤 *豆腐用凝固剤 塩化マグネシウム	
*豚挽肉	40.00
*玉ねぎ	40.00
*キャベツ	42.00
*にんじん	9.60
*ピーマン	9.60
*おろししょうが	0.60
*しょうが *酸化防止剤(VC) *pH調整剤	
*さとう	1.80
*ごま油	0.36
*清酒	2.40
*米・米こうじ *醸造アルコール *粉あめ *乳酸	
*丸大豆しょうゆ	1.20
*大豆 *小麦 *食塩	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*アルコール	
*赤みそ	5.28
*大豆 *米 *食塩 *酒精	
*テンメンジャン	2.40
*味噌(大豆) *さとう *カラメル色素 *酒精	
*トウバンジャン	0.48
*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	
*栄養強化味噌	2.64
*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	
*おろしにんにく	0.60
【揚)パリッと春巻き】	
*春巻	32.00
*小麦粉 *キャベツ *粒状植物性たん白(大豆) *ラード(豚肉) *にんじん	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*油脂加工品 *粉末水あめ *植物油(ごま) *しょうゆ(小麦、大豆) *はるさめ *でん粉 *ショートニング(大豆) *さとう *鶏肉 *大豆粉 *食塩 *コーンフラワー *オイスターソース *ゼラチン *がらスープ(鶏肉、豚肉) *香辛料 *脱脂粉乳 *加工でん粉 *調味料(アミノ酸等) *カラメル色素 *酸味料 *コンタミネーション有 *(えび)	
*揚げ油	3.20
*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 5 月 16 日 (水)

献立名 / 食品名	可食量 (g)
【ココアパン(道基準)】	
*ココアパン70	103.00
*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%)	
*ミルクココア	
*ココアパウダー	
【牛乳】	
*牛乳200	206.00
【白花豆のクリーム煮】	
*枝豆	5.50
*えだまめ(大豆)	
*食塩	
*玉ねぎ	22.00
*にんじん	11.00
*はくさい	22.00
*ベーコンスライス	12.00
*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	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*調理用牛乳10kg入り	38.50
*こしょう	0.02
*ベシヤメルソース	6.00
*小麦粉	
*豚脂	
*食塩不使用バター(乳)	
*加工でん粉	
*酸化防止剤(ビタミンE)	
*香料	
* (原料に大豆含む)	
*とろけるクリームシチューフレーク	6.50
*食用油脂 (パーム油、なたね油、大豆油)	
*小麦粉	
*でん粉	
*ミルクパウダー(乳)	
*食塩	
*野菜パウダー (白菜、キャベツ、玉ねぎ)	
*さとう	
*ポークエキスパウダー(豚肉)	
*L-グルタミン酸ナトリウム	
*5'-リボヌクレオチドナトリウム	
*シヨ糖脂肪酸エステル	
*香料	
*にんじんカロテン	
*バター	2.20
*生乳	
*食塩	
*ホールコーン	11.00
*とうもろこし	
*食塩	
*クリームコーン	11.00
*スイートコーン	
*さとう	
*食塩	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*増粘剤(加工でん粉)	
*コーンクリーム	4.00
*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	
*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	
*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)	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*酸化防止剤(ビタミンE)	
*白花豆ベース	12.00
*ミニプロッコリー	11.00
*脱脂粉乳	6.00
*生乳	
【ポ】手羽元やわらか煮	
*手羽元やわらか煮込み	40.00
*鶏肉	
*しょうゆ(大豆、小麦)	
*さとう	
*みりん	
*還元水あめ	
*増粘剤(加工でん粉)	
*清酒	

アレルギー表

中学校・本献立

平成 30 年 5 月 17 日 (木)

献立名 / 食品名	可食量 (g)
【ごはん】	
*ごはん 100	100.00
【牛乳】	
*牛乳 200	206.00
【味噌バター肉じゃが】	
*じゃがいも	60.00
*にんじん	12.00
*玉ねぎ	48.00
*長ねぎ	8.40
*豚ももスライス	30.00
*栄養強化味噌	3.60
*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	
*みりん	2.40
*もち米 *米こうじ *醸造アルコール *糖類	
*サラダ油	0.20
*食用なたね油 *シリコーン	
*バター	1.80
*生乳 *食塩	
*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	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*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 *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)	
*グリーンピース	3.60
【ボ）さんまみぞれ煮】	
*さんまみぞれ煮	30.00
*さんま *大根 *さとう *しょうゆ(小麦、大豆) *みりん *米粉 *食塩 *玉ねぎ *醸造酢 *香辛料 *魚介エキス(小麦、さば) *風味調味料 アミノ酸(小麦、大豆、鶏肉) *粉末こんぶ *寒天	

アレルギー表

中学校・本献立
平成 30 年 5 月 18 日 (金)

献立名 / 食品名	可食量 (g)
【ごはん】	
*ごはん 100	100.00
【牛乳】	
*牛乳 200	206.00
【しらたま汁(油揚げあり)】	
*煮込みもち	48.00
*もち米粉 *でん粉(とうもろこし) *こんにゃく粉 *増粘剤(加工でん粉) *トレハロース	
*丸大豆しょうゆ	3.00
*大豆 *小麦 *食塩 *アルコール	
*若鶏むねスライス	24.00
*長ねぎ	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	
*油揚げ	4.00
*大豆 *油 *コンタミネーション有 *(ごま)	
*ささがきごぼう	3.60
*にんじん	6.00

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*カツオエキス	4.20
*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	
【揚】鶏てんぷら梅しそ	
*とり天ぷら梅しそ	34.00
*鶏肉 *大葉 *うめぼしペースト *食塩 *米粉 *小麦粉(乳) *鶏卵 *でん粉 *香辛料 *パーム油 *大豆油	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*加工でん粉(小麦、卵、乳) *リン酸塩(Na) *ベーキングパウダー *調味料(アミノ酸) *増粘多糖類 *着色料(カロチノイド) *着色料(ビタミンB2) *粉末鶏卵	
*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 5 月 21 日 (月)

献立名 / 食品名	可食量 (g)
【ごはん】	
*ごはん 100	100.00
【牛乳】	
*牛乳 200	206.00
【だまこ汁(登)】	
*米団子	35.00
*米 *魚肉(たら) *米粉 *でん粉 *さとう *食塩	
*しらたき	24.00
*コンニャク粉 *水酸化カルシウム	
*にんじん	6.00
*長ねぎ	13.20
*はくさい	18.00
*ささがきごぼう	12.00
*たもぎ茸(スリーピー)	9.00
*たもぎ茸 *食塩	
*若鶏むねスライス	24.00
*さとう	0.36
*丸大豆しょうゆ	8.40
*大豆 *小麦 *食塩 *アルコール	
*ローコンクチキン	1.32
*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	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*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)	
*清酒	4.80
*米・米こうじ *醸造アルコール *粉あめ *乳酸	
*だし昆布パック	1.44
*昆布 *コンタミネーション有 *(さば)	
*だしパック	2.64
*さば *かつお *むろあじ *かつおエキス *たん白加水分解物 *(原料に鶏肉、小麦、大豆を含む)	
【ボ】さば味噌煮50	
*さばの味噌煮	50.00
*さば *でん粉 *調味料 みそ(大豆) さとう 発酵調味料	

アレルギー表

中学校・本献立
平成 30 年 5 月 22 日 (火)

献立名 / 食品名	可食量 (g)
【スライSPAN】	
*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%)	
【牛乳】	
*牛乳 200	206.00
【春野菜のシチュー】	
*じゃがいも	30.00
*アスパラ カット	10.00
*キャベツ	11.00
*グリーンピース	3.00
*玉ねぎ	22.00
*にんじん	8.00
*クリームコーン	7.00
*スイートコーン *さとう *食塩 *増粘剤 (加工でん粉)	
*ホールコーン	5.00
*とうもろこし *食塩	
*若鶏むねスライス	20.00
*調理用牛乳 10kg 入り	38.50
*こしょう	0.09
*ローコンクチキン	2.30
*ポーク・チキンエキス (豚骨、鶏骨、鶏肉) *酒 *食塩	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*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)	
*ベシャメルソース	7.50
*小麦粉 *豚脂 *食塩不使用バター (乳) *加工でん粉 *酸化防止剤 (ビタミンE) *香料 * (原料に大豆含む)	
*とろけるクリームシチューフレーク	7.50
*食用油脂 (パーム油、なたね油、大豆油) *小麦粉 *でん粉 *ミルクパウダー (乳) *食塩 *野菜パウダー (白菜、キャベツ、玉ねぎ) *さとう *ポークエキスパウダー (豚肉) *L-グルタミン酸ナトリウム *5'-リボヌクレオチドナトリウム *シヨ糖脂肪酸エステル *香料 *にんじんカロテン	
*サラダ油	0.20
*食用なたね油 *シリコーン	
*チキンコンソメ ベースタイプ	0.55
*乳糖 *食塩	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*鶏肉 *デキストリン *チキンファット (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	
*脱脂粉乳	6.00
*生乳	
【ボ）テリヤキハンバーグ】	
*テリヤキハンバーグ	45.00
*鶏肉 *玉ねぎ *ペースト状植物性たん白 (小麦、大豆) *パン粉 (乳、小麦、大豆) *豚脂 (豚肉) *粒状植物性たん白 (大豆) *マーガリン *しょうゆ (小麦、大豆) *牛肉エキス (牛肉、大豆) *食塩 *ウスターソース (大豆、りんご) *トマトケチャップ *しょうが *さとう *香辛料 (大豆) *ぶどう糖 *乾燥卵白	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*調味料 (アミノ酸等) *着色料 (ココア) *カラメル色素 *水あめ *清酒 *チキンエキス (鶏肉) *増粘剤 (加工でん粉、キサンタンガム)	
【スライスチーズ(バラ)】	
*スライスチーズ	20.00
*ナチュラルチーズ (乳) *乳化剤 *重曹	

アレルギ-表

中学校・本献立
平成 30 年 5 月 23 日 (水)

献立名 / 食品名	可食量 (g)
【 ボークカレー (麦ごはん) 中学校用 】	
*ごはん 100	100.00
*麦	10.00
*大麦	
*豚ももスライス	33.00
*じゃがいも	35.00
*玉ねぎ	45.00
*にんじん	10.00
*おろしにんにく	1.00
*サラダ油	0.24
*食用なたね油	
*シリコン	
*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)	
*ローコンクチキン	2.00
*ボーク・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	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*香辛料	
*調味料(アミノ酸等)	
*酸化防止剤(ビタミンE)	
*給食用カレーフレーク	6.00
*小麦粉	
*豚脂	
*さとう	
*カレーパウダー	
*食塩	
*でん粉	
*香辛料	
*麦芽糖	
*オニオンパウダー(大豆)	
*酵母エキス	
*粉末しょうゆ(小麦、大豆)	
*トマトパウダー	
*こんぶエキス	
*ぶどう糖	
*小麦発酵調味料	
*加工でん粉	
*カラメル色素	
*乳化剤	
*酸味料	
*ピロリン酸鉄	
*カレーフレークNB	2.00
*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	
*野菜パウダー	
*ボークエキス	
*コーンフラワー	
*粉末ソース	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*たん白加水分解物	
*酵母エキス	
*ココナツペースト	
*カラメル色素	
*酸味料	
* (原材料に乳成分、豚肉、 大豆を含む)	
*カレーフレークスペシャル	8.00
*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(小麦、大豆)	
*酵母エキス(大豆、小麦、鶏肉)	
*小麦発酵調味料	
*調味料 アミノ酸等(小麦、大豆)	
*カラメル色素	
*乳化剤(大豆)	
*酸味料	
*オニオンパウダー(大豆)	
*ボークエキス (豚肉、小麦、大豆、鶏肉)	
*ジンジャー	
*チキンエキス (鶏肉、小麦、大豆、乳)	
*ガーリックパウダー(大豆)	
*カルダモン	
*クミン	
*シナモン	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*ぶどう糖	
*クローブ	
*香辛料抽出物	
*香料(乳)	
*バーモントフレーク	6.00
*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)	
*脱脂大豆	
*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	
*ボークエキス (豚肉、小麦、大豆)	
*香辛料	
*ブラウルウ(小麦)	
*トマト調味料	
*加工でん粉	

アレルギー表

中学校・本献立

平成 30 年 5 月 23 日 (水)

献立名 / 食品名	可食量 (g)	献立名 / 食品名	可食量 (g)
【 ボークカレー (麦ごはん) 中学校用 】			
*着色料 (カラメル、パプリカ色素) *乳化剤 (大豆) *調味料 (核酸等) *酸味料 *香料 (乳) *香辛料抽出物		*食物繊維 (難消化性デキストリン) *ゲル化剤 *酸味料 *香料	
*横濱レトロカレー甘口	2.00	*ミックスドフルーツ	22.00
*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		*パイナップル *みかん *黄桃 *白桃 *さとう *ビタミンC *クエン酸	
*脱脂粉乳	6.00		
*生乳			
【牛乳】			
*牛乳 200	206.00		
【ピーチゼリーのフルーツ和え】			
*ナタデココ	27.50		
*ナタデココ *さとう・ぶどう糖果糖液糖 *クエン酸			
*ブロックゼリーピーチ	33.00		
*果汁 (もも・りんご) *果糖ぶどう糖液糖			

アレルギー表

中学校・本献立

平成 30 年 5 月 24 日 (木)

献立名 / 食品名	可食量 (g)
【かき揚げうどん(袋麺)】	
*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)	
*にんじん	9.60
*長ねぎ	12.00
*若鶏むねスライス	15.00
*かまぼこ短冊	6.00
*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 *着色料製剤 *ソルビトール *離型剤 *酵素製剤	
*国産水煮しいたけスライス	3.00
*しいたけ *酸化防止剤(ビタミンC) *クエン酸	
*うすくちしょうゆ	12.00
*食塩 *脱脂加工大豆 *小麦	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*果糖ぶどう糖液糖 *醸造酢 *米 *大豆 *アルコール	
*丸大豆しょうゆ	4.80
*大豆 *小麦 *食塩 *アルコール	
*みりん	13.20
*もち米 *米こうじ *醸造アルコール *糖類	
*だし昆布パック	3.36
*昆布 *コンタミネーション有 *(さば)	
*だしパック	4.56
*さば *かつお *むろあじ *かつおエキス *たん白加水分解物 *(原料に鶏肉、小麦、大豆を含む)	
【牛乳】	
*牛乳200	206.00
【揚】野菜とこなごのかき揚げ	
*野菜と小女子のかきあげ	50.00
*小麦粉 *玉ねぎ *揚げ油(パーム油) *にんじん *ごぼう *しゅんぎく	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*乾燥いかなご *食塩 *粉末状植物性たん白(大豆) *亜鉛含有酵母 *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 *ピロリン酸鉄 *コンタミネーション有 *(えび、かに)	
*揚げ油	5.00
*食用なたね油 *シリコーン	
【レモンカスタードタルト】	
*瀬戸内産レモンのカスタードタルト	35.00
*タルト生地 小麦粉 マーガリン さとう 鶏卵 食塩 貝カルシウム ピロリン酸第二鉄(大豆) 香料 *カスタードクリーム カスタードクリーム(卵、乳) 加糖練乳 増粘剤 (加工でん粉、増粘多糖類) リン酸塩(Na) カロチノイド色素	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*レモンジャム 水あめ さとう レモン果汁 小麦粉 ゲル化剤 酸味料 ビタミンC 着色料(紅花黄)	

アレルギー表

中学校・本献立
平成 30 年 5 月 25 日 (金)

献立名 / 食品名	可食量 (g)
【ごはん】	
*ごはん 100	100.00
【牛乳】	
*牛乳 200	206.00
【大根のそぼろ煮】	
*だいこん	53.00
*にんじん	14.00
*でん粉	1.50
*つきこんにゃく	33.00
*コンニャク粉 *水酸化カルシウム	
*三温糖	2.70
*絹厚揚げ	48.00
*豆乳 (大豆) *植物油脂 なたね、とうもろこし *安定剤 ヒドロキシプロピル化リン酸 架橋でん粉 (タピオカでん粉) *結着剤 トランスグルタミナーゼ製剤 *豆腐用凝固剤 塩化マグネシウム	
*枝豆	8.00
*えだまめ (大豆) *食塩	
*若鶏挽肉	46.00
*サラダ油	0.33
*食用なたね油 *シリコーン	
*カツオエキス	4.00
*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)	
*おろししょうが	0.70
*しょうが *酸化防止剤 (VC) *pH調整剤	
*丸大豆しょうゆ	7.90
*大豆 *小麦 *食塩 *アルコール	
【揚】チキン味噌カツ	
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 *でん粉 *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	3.00
*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 5 月 28 日 (月)

献立名 / 食品名	可食量 (g)
【りんごパン】	
*コッペパン 101	101.00
*小麦粉 *食塩 *イースト *脱脂乳粉 *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%)	
*ドライアップル	20.00
*りんご *さとう *酸味料 *酸化防止剤(ビタミンC)	
【牛乳】	
*牛乳 200	206.00
【白菜と肉団子のスープ】	
*スープ用肉団子	40.00
*鶏肉 *玉ねぎ *パン粉(小麦、乳、大豆) *植物性たん白(大豆、小麦) *植物油(大豆) *でん粉 *豚脂(豚肉) *食塩 *さとう *みりん *たん白加水分解物(大豆) *乳清たん白(乳) *調味料(有機酸等) *香辛料 *コンタミネーション有 *(卵、えび、かに)	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*にんじん	8.80
*はくさい	33.00
*ぶなしめじ	8.80
*長ねぎ	8.80
*マロニー	4.80
*じゃがいもでん粉 *コーンスターチ	
*塩	0.01
*こしょう	0.06
*清湯スープ	3.30
*ボーク・チキンエキス (豚骨、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)	
*チキンコンソメ ベースタイプ	1.80
*乳糖 *食塩 *鶏肉 *デキストリン *チキンファット(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	
*清酒	3.60
*米・米こうじ *醸造アルコール	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*粉あめ *乳酸	
*北京醤油ラーメンスープ	0.96
*がらスープ(豚肉) *しょうゆ(小麦、大豆) *肉エキス(豚肉、鶏肉) *食用油脂(ごま、大豆、豚肉) *食塩 *野菜エキス (にんにく、玉ねぎ、ph調整剤、 でん粉分解物、香辛料抽出物) *香辛料 *調味料(アミノ酸等) *カラメル色素 *酸化防止剤 VE、VC(大豆)	
【揚】野菜コロッケ 50g】	
*野菜コロッケ	50.00
*パン粉(小麦、乳、大豆) *乾燥マッシュポテト *小麦粉 *さとう *玉ねぎ *にんじん *とうもろこし *でん粉 *食塩 *グリーンピース *調味料(アミノ酸) *着色料(パプリカ粉末) *増粘多糖類 *パーム油 *ぶどう糖 *pH調整剤	
*揚げ油	5.00
*食用なたね油	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*シリコーン	

アレルギー表

中学校・本献立
平成30年5月29日(火)

献立名 / 食品名	可食量 (g)
【ごはん】	
*ごはん100	100.00
【牛乳】	
*牛乳200	206.00
【麻婆豆腐(ピリ辛:登)】	
*木綿豆腐	150.00
*大豆	
*料理酒味豚挽	22.00
*料理酒 (米、米こうじ、醸造アルコール) *ブラックペッパークラウド *ナツメグパウダー *オールスパイスパウダー *豚肉	
*国産しいたけみじん切り	3.00
*しいたけ *酸化防止剤(ビタミンC) *クエン酸	
*にら	3.60
*長ねぎ	11.40
*おろししょうが	1.44
*しょうが *酸化防止剤(VC) *pH調整剤	
*おろしにんにく	1.44
*栄養強化味噌	3.30
*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	
*丸大豆しょうゆ	7.26
*大豆 *小麦	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*食塩 *アルコール	
*テンメンジャン	1.98
*味噌(大豆) *さとう *カラメル色素 *酒精	
*清酒	5.94
*米・米こうじ *醸造アルコール *粉あめ *乳酸	
*オイスターソース	2.90
*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	
*さとう	0.40
*でん粉	4.80
*トウバンジャン	1.00
*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	
*清湯スープ	2.90
*ボーク・チキンエキス (豚骨、鶏骨、野菜、食塩、 かつおエキス) *香味オイル(動物油脂、野菜)	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*調味料(アミノ酸等) *酸化防止剤(ビタミンE)	
*サラダ油	1.08
*食用なたね油 *シリコーン	
*クラッシュ大豆	6.00
*大豆 *コンタミネーション有 *(小麦)	
*サラダ油	0.20
*食用なたね油 *シリコーン	
【ボ)焼きビーフン55(中学校)】	
*焼きビーフン	40.00
*ビーフン *キャベツ *玉ねぎ *植物油(大豆、ごま) *にんじん *豚肉 *きくらげ *ピーマン *オイスターソース *食塩 *しょうゆ(小麦、大豆) *チキンエキス(鶏肉) *さとう *グルタミン酸ナトリウム *フライドオニオン *ロースト風味調味料 酵母エキス 小麦グルテン酵素分解物 しょうゆ(小麦、大豆) *リボヌクレオチドナトリウム	

アレルギー表

中学校・本献立
平成 30 年 5 月 30 日 (水)

献立名 / 食品名	可食量 (g)
【糖蜜パン】	
*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
【牛乳】	
*牛乳 200	206.00
【マカロニのハヤシ風煮】	
*豚ももスライス	30.00
*枝豆	5.50
*えだまめ(大豆) *食塩	
*玉ねぎ	33.00
*にんじん	11.00
*ミニブロッコリー	11.00
*冷凍ペンネ	11.00
*マカロニ (デュラム小麦のセモリナ) *植物油脂 *乳化剤 (原材料に大豆を含む)	
*おろしにんにく	0.33
*こしょう	0.06
*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)	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*鯉エキス *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)	
*ハヤシフレーク	13.20
*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 *バナナ *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	
*ビーフシチューフレーク	5.50
*食用油脂(パーム油、 牛脂、なたね油、大豆油) *小麦粉 *さとう	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*食塩 *トマトパウダー *ソテー・ド・オニオン *バナナ *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 *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 *シヨ糖脂肪酸エステル *DL-リンゴ酸 *香料	
*サラダ油	0.20
*食用なたね油 *シリコーン	
*さとう	0.22
*ダイストマト	5.50
【揚】クリスピーフライドチキン	
*クリスピーチキン	30.00
*鶏肉 *還元水あめ *しょうゆ(小麦、大豆) *食塩 *おろしにんにく *たんぱく加水分解物(大豆) *香辛料 *小麦粉 *でん粉 *糖類(ぶどう糖、さとう)	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*デキストリン *大豆粉 *植物油脂(パーム油) *粉末しょうゆ(小麦、大豆) *なたね油、パーム油 *加工でん粉 *重曹 *酸味料	
*揚げ油	0.20
*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5月31日(木)

献立名 / 食品名	可食量 (g)
【ごはん】	
*ごはん100	100.00
【牛乳】	
*牛乳200	206.00
【キャベツと豚肉の味噌炒め】	
*豚ももスライス	45.00
*キャベツ	50.00
*絹厚揚げ	28.00
*豆乳(大豆) *植物油 なたね、とうもろこし *安定剤 ヒドロキシプロピル化リン酸 架橋でん粉(タピオカでん粉) *結着剤 トランスグルタミナーゼ製剤 *豆腐用凝固剤 塩化マグネシウム	
*玉ねぎ	30.00
*にんじん	6.00
*ピーマン	12.00
*おろししょうが	0.60
*しょうが *酸化防止剤(VC) *pH調整剤	
*おろしにんにく	0.60
*さとう	1.80
*サラダ油	0.20
*食用なたね油 *シリコーン	
*清酒	2.40
*米・米こうじ *醸造アルコール *粉あめ *乳酸	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*赤みそ	4.80
*大豆 *米 *食塩 *酒精	
*テンメンジャン	2.40
*味噌(大豆) *さとう *カラメル色素 *酒精	
*トウバンジャン	0.24
*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	
*栄養強化味噌	4.60
*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	
*丸大豆しょうゆ	1.20
*大豆 *小麦 *食塩 *アルコール	
【ポ】えびシューマイ18(2ケ)	
*鉄腕えびシューマイ	18.00
*いとよりだい *えび	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*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 *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 *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 *加工でん粉 *ピロリン酸第二鉄	