

アレルギ－表

中学校・本献立
平成 30 年 6 月 1 日 (金)

献立名 / 食品名	可食量 (g)
【ごはん】	
*ごはん 100	100.00
*学校給食用強化米	0.30
【牛乳】	
*牛乳 200	206.00
【白玉汁】	
*煮込みもち	39.60
*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	
*油揚げ	5.00
*大豆 *油 *コンタミネーション有 *(ごま)	
*長ねぎ	12.00
*だいこん	10.00
*若鶏むねスライス	15.00
*ささがきごぼう	10.00
*にんじん	9.60
*栄養強化味噌	12.00
*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	2.64
*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)	
【ボ）さんま味噌煮】	
*さんま味噌煮	37.00
*さんま *味噌(大豆) *さとう *しょうゆ(大豆、小麦) *みりん *発酵調味料(小麦) *米粉 *香辛料(生姜、にんにく) *醸造酢 *風味調味料 (大豆、小麦、鶏肉) *寒天	
【代替飲み物】	
*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	

アレルギー表

中学校・本献立
平成 30 年 6 月 4 日 (月)

献立名 / 食品名	可食量 (g)
【ごはん】	
*ごはん 100	100.00
*学校給食用強化米	0.30
【牛乳】	
*牛乳 200	206.00
【大根とつくねボールの味噌煮】	
*とりつくねボール	42.00
*鶏ひき肉 *味噌(大豆) *食塩	
*こんにやく	48.00
*こんにやく粉 *水酸化カルシウム	
*絹厚揚げ	30.00
*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 (タビオカでん粉) *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	
*だいこん	60.00
*にんじん	18.00
*むすび昆布冷凍	12.00
*赤みそ	7.20
*大豆 *米 *食塩 *酒精	
*栄養強化味噌	4.80
*大豆 *米 *食塩	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*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	3.60
*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)	
*丸大豆しょうゆ	1.20
*大豆 *小麦 *食塩 *アルコール	
*三温糖	2.40
*みりん	2.40
*もち米 *米こうじ *醸造アルコール *糖類	
【ポ】焼きビーフン	
*焼きビーフン	55.00
*ビーフン *キャベツ *玉ねぎ *植物油(大豆、ごま) *にんじん	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*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	
【スクール果汁グミ】	
*スクール果汁グミ(青リンゴ)	12.00
*水あめ *さとう *ゼラチン *りんご濃縮果汁 *粉末オブラート *ソルビトール *酸味料 *乳酸カルシウム *光沢剤 *香料 *着色料(紅麴 クチナシ) *乳化剤 *コンタミネーション有 *(卵、乳、小麦)	

アレルギー表

中学校・本献立
平成30年6月5日(火)

献立名 / 食品名	可食量 (g)
【ココアパン】	
*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
【ニョッキのクリーム煮】	
*ホールコーン	6.00
*とうもろこし	
*食塩	
*玉ねぎ	36.00
*にんじん	12.00
*ミニブロッコリー	6.00
*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	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*ポテトニョッキ	25.00
*じゃがいも(北アカリ)	
*小麦粉	
*加工でん粉	
*鶏卵	
*食塩	
*上新粉	
*調理用牛乳10kg入り	42.00
*バター	1.80
*生乳	
*食塩	
*こしょう	0.10
*生クリーム	6.00
*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	
*クリームコーン	12.00
*スイートコーン	
*さとう	
*食塩	
*増粘剤(加工でん粉)	
*コーンクリーム	9.60
*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	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*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	
*チキンコンソメ ベースタイプ	0.60
*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	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*とろけるクリームシチューフレーク	3.60
*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	
*ベシヤメルソース	3.60
*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)	
*ローコンクチキン	3.60
*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)	

アレルギー表

中学校・本献立
平成 30 年 6 月 5 日 (火)

献立名 / 食品名	可食量 (g)
【ニョッキのクリーム煮】	
*脱脂粉乳	3.00
*生乳	
*乾燥パセリ	0.10
【揚）野菜コロッケ】	
*野菜コロッケ	55.00
*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	5.50
*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 6 月 6 日 (水)

献立名 / 食品名	可食量 (g)
【ごはん】	
*ごはん 100	100.00
*学校給食用強化米	0.30
【牛乳】	
*牛乳 200	206.00
【豚肉と春雨の中華炒め】	
*豚ももスライス	48.00
*おろしにんにく	0.60
*でん粉	1.20
*さとう	1.20
*絹厚揚げ	24.00
*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 (タビオカでん粉) *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	
*はるさめ	6.00
*キャベツ	48.00
*玉ねぎ	30.00
*にんじん	18.00
*ピーマン	6.00
*たけのこ短冊水煮	12.00
*ごま油	0.60
*サラダ油	0.60
*食用なたね油 *シリコーン	
*丸大豆しょうゆ	2.40
*大豆 *小麦 *食塩 *アルコール	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*テンメンジャン	1.20
*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	
*オイスターソース	6.00
*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	
【揚】メンチカツ	
*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	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*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 6 月 7 日 (木)

献立名 / 食品名	可食量 (g)
【ミートソーススパゲティ】	
* 220g スパゲティ	220.00
*小麦粉 *コンタミネーション有 *(卵、そば)	
*玉ねぎ	60.00
*にんじん	24.00
*料理酒味豚挽	48.00
*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ド *ナツメグパウダー *オールスパイスパウダー *豚肉	
*三温糖	1.20
*ウスターソース	1.92
*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)	
*有塩バター	0.84
*生乳 *食塩	
*乾燥パセリ	0.12

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*エスパニョールソース	6.00
*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 *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	
*おろしにんにく	1.20
*トマトケチャップ	24.00
*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	12.00
*トマトペースト	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*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)	
*ハヤシブレーク	6.00
*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'-リボヌクレオチドナトリウム *DL-リンゴ酸 *香料	
*ワイン白	1.20
*米発酵調味料 *ワイン *ぶどう糖 *アルコール *食塩 *香料 *酸味料 *酸化防止剤(亜硫酸塩)	
*粉チーズ	1.80
*ナチュラルチーズ(乳) *脱脂粉乳	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*食塩 *セルロース *香料 *コンタミネーション有 (大豆)	
【牛乳】	
*牛乳 200	206.00
【ポ】テリヤキチキン	
*テリヤキチキン	40.00
*鶏もも肉 *しょうゆ(小麦、大豆) *さとう *みりん *発酵調味料 *酵母エキス *食塩 *粉末カラメル *加工でん粉	

アレルギー表

中学校・本献立
平成30年6月8日(金)

献立名 / 食品名	可食量 (g)
【ごはん】	
*ごはん100	100.00
*学校給食用強化米	0.30
【牛乳】	
*牛乳200	206.00
【豚汁】	
*豚ももスライス	38.00
*にんじん	12.00
*玉ねぎ	15.00
*じゃがいも	30.00
*絹ごし豆腐	30.00
*大豆	
*だいこん	18.00
*つきこんにゃく	10.00
*コンニャク粉	
*水酸化カルシウム	
*長ねぎ	12.00
*ささがきごぼう	6.00
*サラダ油	0.60
*食用なたね油	
*シリコーン	
*おろししょうが	1.20
*しょうが	
*酸化防止剤(VC)	
*pH調整剤	
*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	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*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	
*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	
【揚】白身魚フライ	
*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	4.40
*食用なたね油	
*シリコーン	
【小袋ソース(パラ)】	
*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	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*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 6 月 11 日 (月)

献立名 / 食品名	可食量 (g)
【スライパン】	
*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
【ポトフ】	
*ベーコンスライス	13.20
*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	
*ポークウインナーズキンレス	25.00
*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-	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*キャベツ	26.40
*だいこん	30.00
*玉ねぎ	24.00
*にんじん	12.00
*ミニブロッコリー	6.60
*ぶなしめじ	6.60
*ブイヨン	0.41
*乳糖 *食塩 *デキストリン *チキンエキス(鶏肉) *ゼラチン *チキンファット(鶏肉) *食用油脂 *オニオンパウダー *酵母エキス *野菜エキス *香辛料(小麦) *粉末しょうゆ(小麦、大豆) *調味料(アミノ酸) *酸味料 *酵母エキス発酵調味料 *果糖 *カラメル色素 *香辛料抽出物	
*こしょう	0.10
*ホールコーン	6.60
*とうもろこし *食塩	
*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	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*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	2.64
*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 *香辛料 *調味料(アミノ酸等) *酸化防止剤(ビタミンE)	
*ワイン白	1.32
*米発酵調味料 *ワイン *ぶどう糖 *アルコール *食塩 *香料 *酸味料 *酸化防止剤(亜硫酸塩)	
*じゃがいも	40.00
【ボ】照焼きハンバーグ	
*テリヤキハンバーグ	50.00
*鶏肉 *玉ねぎ	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*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 *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)	
【焼きプリンタルト】	
*焼プリンタルト	30.00
*小麦粉 *マーガリン(乳、大豆) *さとう *鶏卵 *食塩 *乳又は乳製品を主要原料とする食品 *卵黄 *脱脂粉乳 *ミルクCa *香辛料	

アレルギー表

中学校・本献立

平成30年6月11日(月)

献立名 / 食品名	可食量 (g)
【焼きプリンタルト】	
*キシロース *増粘剤(キサンタンガム) *香料	

アレルギー表

中学校・本献立

平成30年6月12日(火)

献立名 / 食品名	可食量 (g)
【ごはん】	
*ごはん100	100.00
*学校給食用強化米	0.30
【牛乳】	
*牛乳200	206.00
【餃子スープ】	
*水餃子	35.00
*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)	
*たけのこ干切り水煮	12.00
*たけのこ	
*クエン酸	
*長ねぎ	12.00
*にら	3.60
*にんじん	12.00

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*もやし	30.00
*オイスターソース	2.40
*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	
*こしょう	0.06
*塩	0.02
*中華調味料・液体	10.80
*食塩	
*畜肉エキス(鶏肉・豚肉)	
*さとう	
*動植物油脂	
*魚介エキス	
*野菜	
*香辛料	
*しょうゆ(小麦・大豆)	
*調味料(アミノ酸等)	
*加工でん粉	
*キサントガム	
*(原材料にカニを含む)	
*清湯スープ	3.60
*ポーク・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)	
*料理酒	0.60
*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	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*水あめ	
*酒精	
*酸味料	
*でん粉	2.00
*ごま油	0.60
【揚）帆立風味フライ(2個)】	
*ほたて風味フライ	20.00
*魚肉(いとより)	
*魚肉(とびうお)(卵)	
*でん粉(小麦)	
*粉末状大豆たんぱく	
*卵白粉	
*植物油	
*食塩	
*さとう	
*カニエキス(大豆、カニ)	
*発酵調味料	
*加工でん粉	
*香料	
*パン粉(小麦)	
*バターミックス	
小麦粉	
でん粉(小麦)	
ショートニング	
粉末状大豆たんぱく	
食塩	
さとう	
香辛料	
加工でん粉	
増粘剤	
ベーキングパウダー	
調味料(アミノ酸)	
乳化剤	
*ほたて風味フライ	20.00
*魚肉(いとより)	
*魚肉(とびうお)(卵)	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*でん粉(小麦)	
*粉末状大豆たんぱく	
*卵白粉	
*植物油	
*食塩	
*さとう	
*カニエキス(大豆、カニ)	
*発酵調味料	
*加工でん粉	
*香料	
*パン粉(小麦)	
*バターミックス	
小麦粉	
でん粉(小麦)	
ショートニング	
粉末状大豆たんぱく	
食塩	
さとう	
香辛料	
加工でん粉	
増粘剤	
ベーキングパウダー	
調味料(アミノ酸)	
乳化剤	
*揚げ油	4.00
*食用なたね油	
*シリコーン	
【小袋ソース(バラ)】	
*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	

アレルギー表

中学校・本献立
平成 30 年 6 月 12 日 (火)

献立名 / 食品名	可食量 (g)
【小袋ソース(バラ)】	
<ul style="list-style-type: none"> *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 	

アレルギー表

中学校・本献立
平成 30 年 6 月 13 日 (水)

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%)	
*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
【豚肉と野菜のトマト煮】	
*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
*乾燥パセリ	0.10
*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 *バナナ	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*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	
*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 *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	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*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) *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
*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 *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	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*トマトピューレ	4.40
*トマトペースト *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 *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 *バブリカ色素 *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	

アレルギー表

中学校・本献立
平成30年6月13日(水)

献立名 / 食品名	可食量 (g)
【豚肉と野菜のトマト煮】	
*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	
*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	
*さとう	0.22
*バター	1.10
*生乳	
*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	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*メタリン酸Na	
*増粘多糖類	
【揚)コーンフライ】	
*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、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)	
*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6月14日(木)

献立名 / 食品名	可食量 (g)
【ごはん】	
*ごはん100	100.00
*学校給食用強化米	0.30
【牛乳】	
*牛乳200	206.00
【すき焼煮】	
*豚ももスライス	72.00
*玉ねぎ	52.80
*しらたき	30.00
*コンニャク粉	
*水酸化カルシウム	
*焼き豆腐	52.80
*大豆	
*えのきたけ	14.00
*長ねぎ	19.80
*さとう	5.64
*丸大豆しょうゆ	10.68
*大豆	
*小麦	
*食塩	
*アルコール	
*カツオエキス	3.96
*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)
【揚】牛肉コロッケ	
*牛肉コロッケ	50.00
*パン粉(小麦、乳成分、大豆)	
*乾燥マッシュポテト	
*小麦粉	
*粒状大豆たんぱく	
*たまねぎ	
*パーム油	
*さとう	
*でん粉	
*しょうゆ(小麦、大豆)	
*牛肉	
*食塩	
*ぶどう糖	
*調味料(アミノ酸等)	
*pH調整剤	
*着色料 (パブリカ粉末、カラメル)	
*増粘多糖類	
*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6月15日(金)

献立名 / 食品名	可食量 (g)
【ポークカレー】	
*ごはん100	100.00
*豚ももスライス	44.00
*じゃがいも	44.00
*玉ねぎ	44.00
*にんじん	11.00
*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	
*バター	3.30
*生乳 *食塩	
*おろしにんにく	1.10
*ウスターソース	1.65
*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	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*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)	
*トマトピューレ	3.30
*トマトペースト *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)	
*バーストフレーク	11.00
*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 *ポークエキス (豚肉、小麦、大豆) *香辛料	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*ブラウンルウ(小麦) *トマト調味料 *加工でん粉 *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	
*カレーフレークNB	2.20
*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 *野菜パウダー *ポークエキス *コーンフラワー *粉末ソース *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PECIAL	5.50
*豚脂 *小麦粉 *さとう *カレーパウダー *さとう *デキストリン *食塩	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*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) *ポークエキス (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 *ぶどう糖 *クローブ *香辛料抽出物 *香料(乳)	
*給食用マイルドカレーフレーク	2.20
*豚脂 *小麦粉 *さとう *食塩 *でん粉 *カレー粉 *乳糖 *香辛料	

アレルギ-表

中学校・本献立
平成 30 年 6 月 15 日 (金)

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)
【ボークカレー】		*ミルポワパウダー (鶏肉)		*酸味料	
*酵母エキスパウダー		*カラメル		*ビタミンC	
*リンゴパウダー		*L-グルタミン酸ナトリウム		*香料	
*ソースパウダー		*5'-リボヌクレオチド二ナトリウム			
*L-グルタミン酸ナトリウム		*DL-リンゴ酸			
*5'-リボヌクレオチド二ナトリウム		*シヨ糖脂肪酸エステル			
*カラメル		*酵母エキス (大豆)			
*シヨ糖脂肪酸エステル		*フマル酸ナトリウム			
*DL-リンゴ酸		*コハク酸二ナトリウム			
* (原材料に卵、大豆、豚肉を含まず)		*ローコンクチキン	2.20		
*とろけるカレーフレーク甘口	3.30	*ポーク・チキンエキス (豚骨・鶏骨・鶏肉)			
*食用油脂 (パーム油、なたね油、大豆油)		*酒			
*小麦粉		*食塩			
*さとう		*香味オイル (動物油脂、野菜)			
*食塩		*鯉エキス			
*カレー粉		*野菜エキス			
*でん粉		*香辛料			
*野菜パウダー		*調味料 (アミノ酸等)			
じゃがいも		*酸化防止剤 (ビタミンE)			
さつまいも		*脱脂粉乳	2.50		
白菜		*生乳			
キャベツ		【牛乳】			
玉ねぎ		*牛乳 200	206.00		
にんじん		【パインとナタデココのフルーツ和え】			
セロリ		*パイン缶キューブ	24.00		
かぼちゃ		*パイナップル			
ほうれん草		*さとう			
やまいも		*ナタデココ	18.00		
モロヘイヤ		*ナタデココ			
脱脂大豆		*さとう・ぶどう糖果糖液糖			
*コーンスターチ		*クエン酸			
*乳糖		*ブロックゼリー	60.00		
*ポークパウダー (豚肉)		*果汁 (りんご)			
*香辛料		*果糖ぶどう糖液糖			
*ミルクパウダー (乳)		*ゲル化剤 (増粘多糖類)			

アレルギ－表

中学校・本献立

平成 30 年 6 月 18 日 (月)

献立名 / 食品名	可食量 (g)
【ごはん】	
*ごはん 100	100.00
*学校給食用強化米	0.30
【牛乳】	
*牛乳 200	206.00
【ひつつみ(岩手の郷土料理)】	
*すいとん 冷凍	65.00
*小麦粉 *食塩 *加工でん粉(タピオカ) *コンタミネーション有 (えび、かに、卵、乳、イカ、 オレンジ、カシューナッツ、 くるみ、ごま、さけ、大豆、 鶏肉、豚肉、りんご、ゼラチン)	
*だいこん	24.00
*若鶏むねスライス	25.00
*にんじん	12.00
*長ねぎ	12.00
*ささがきごぼう	9.60
*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)	
*丸大豆しょうゆ	9.00
*大豆 *小麦 *食塩 *アルコール	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*清酒	1.20
*米・米こうじ *醸造アルコール *粉あめ *乳酸	
*国産水煮しいたけスライス	3.24
*しいたけ *酸化防止剤(ビタミンC) *クエン酸	
【すき昆布の煮付け(副食)】	
*にんじん	12.00
*高野豆腐(短冊)	6.00
*大豆 *炭酸カリウム *豆腐用凝固剤	
*ふえるコンブ	1.92
*真こんぶ *食塩	
*しらたき	24.00
*コンニャク粉 *水酸化カルシウム	
*三温糖	1.80
*丸大豆しょうゆ	3.60
*大豆 *小麦 *食塩 *アルコール	
*カツオエキス	1.20
*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	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*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)	
*みりん	1.20
*もち米 *米こうじ *醸造アルコール *糖類	
*国産水煮しいたけスライス	6.00
*しいたけ *酸化防止剤(ビタミンC) *クエン酸	

アレルギー表

中学校・本献立

平成 30 年 6 月 19 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
【コーンシチュー】	
*ベーコンスライス	7.20
*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	
*ホールコーン	39.60
*とうもろこし *食塩	
*スイートコーン缶詰クリーム	26.16
*とうもろこし *食塩	
*にんじん	18.00
*玉ねぎ	30.00

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*じゃがいも	40.08
*枝豆	6.00
*えだまめ(大豆) *食塩	
*調理用牛乳 10kg入り	55.20
*サラダ油	0.24
*食用なたね油 *シリコーン	
*チキンコンソメ ベースタイプ	0.96
*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	
*コーンクリーム	10.32
*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	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*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	
*脱脂粉乳	3.00
*生乳	
【揚】枝豆コロッケ	
*枝豆コロッケ 45	45.00
*ばれいしょ *野菜パン粉(乳、小麦、大豆) *枝豆(大豆) *小麦粉 *さとう *加工でん粉 *マーガリン *小麦粉加工品 *脱脂粉乳 *でん粉 *食塩 *香辛料 *パブリカ粉末 *クロレラ末 *増粘多糖類	
*揚げ油	7.50
*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6月20日(水)

献立名 / 食品名	可食量 (g)
【ごはん】	
*ごはん100	100.00
*学校給食用強化米	0.30
【牛乳】	
*牛乳200	206.00
【中華スープ】	
*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)	
*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	30.00
*ごま油	0.60
*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 *酵母エキス	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*北京塩ラーメンスープ	8.40
*食塩 *ポークエキス(豚肉) *食用植物油(大豆) *香辛料(しょうが、胡椒) *調味料(アミノ酸等)	
*丸大豆しょうゆ	0.72
*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) *たん白加水分解物 *食塩 *水あめ *酒精 *酸味料	
【焼き肉丼風】	
*豚ももスライス	50.00
*にんじん	10.00
*玉ねぎ	20.00
*もやし	25.00
*焼き肉のたれ	22.00
*しょうゆ(小麦、大豆) *アミノ酸液(大豆) *さとう *りんご *発酵調味料 *りんご酢 *ごま油 *にんにく *白ごま *香辛料(小麦) *食塩	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*カラメル色素	

アレルギー表

中学校・本献立
平成 30 年 6 月 21 日 (木)

献立名 / 食品名	可食量 (g)
【塩ラーメン(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)	
*北京塩ラーメンスープ	14.40
*食塩 *ポークエキス(豚肉) *食用植物油(大豆) *香辛料(しょうが、胡椒) *調味料(アミノ酸等)	
*もやし	42.00
*長ねぎ	18.00
*きざみチャーシュー	12.00
*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) *グルソー (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)	
*コーン 冷凍	9.60
*にんじん	12.00

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*なると450	6.00
*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	
*こしょう	0.12
*清湯スープ	6.00
*ポーク・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)	
*おろしにんにく	0.60
*おろししょうが	0.60
*しょうが *酸化防止剤(VC) *pH調整剤	
【牛乳】	
*牛乳200	206.00
【揚】カレー春巻き	
*揚げ油	5.00
*食用なたね油 *シリコーン	
*カレー春巻50	50.00
*粒状植物性たん白(大豆) *野菜(玉ねぎ、にんじん) *植物油(大豆) *乾燥マッシュポテト *チャツネ(バナナ)	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*ポークエキス (小麦、大豆、豚肉) *小麦粉 *豚肉 *トマトペースト *でん粉 *ショートニング(大豆) *ココナッツミルクパウダー(乳) *にんにくペースト *さとう *コンソメパウダー(鶏肉) *カレー粉 *チーズ(乳) *香辛料 *粉あめ *食塩 *ショートニング *ソルビトール *調味料 アミノ酸等 *乳化剤 *増粘剤 *キサンタンガム	
【ヨーグルト】	
*ヨーグルト	70.00
*生乳 *さとう *乳製品(全粉乳) *香料	

アレルギ-表

中学校・本献立
平成 30 年 6 月 22 日 (金)

献立名 / 食品名	可食量 (g)
【ごはん】	
*ごはん 100	100.00
*学校給食用強化米	0.30
【牛乳】	
*牛乳 200	206.00
【肉じゃが】	
*じゃがいも	72.00
*豚ももスライス	36.00
*玉ねぎ	48.00
*おろししょうが	0.60
*しょうが *酸化防止剤 (VC) *pH調整剤	
*にんじん	12.00
*しらたき	42.00
*コンニャク粉 *水酸化カルシウム	
*グリーンピース	3.60
*丸大豆しょうゆ	8.40
*大豆 *小麦 *食塩 *アルコール	
*三温糖	2.40
*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	0.36
*食用なたね油 *シリコーン	
*カツオエキス	2.40
*かつおエキス *食塩 *還元でん粉糖化物	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*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)	
【ポ】いわしの梅煮	
*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	

アレルギー表

中学校・本献立
平成 30 年 6 月 25 日 (月)

献立名 / 食品名	可食量 (g)
【ナン】	
*手のばしナン 100	100.00
*小麦粉 *なたね油 *イースト *さとう *食塩 *コンタミネーション有 (乳、卵、大豆、豚肉、牛肉、 鶏肉、りんご、くるみ、オレンジ)	
【牛乳】	
*牛乳 200	206.00
【ドライカレー】	
*豚挽肉	105.00
*玉ねぎ	36.00
*にんじん	18.00
*グリーンピース	5.00
*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	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*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 *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reek *チリペッパー *オールスパイス *その他香辛料	
*サラダ油	0.50
*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 *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	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*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 *豚骨油 *酵母エキス	
【洋なし缶】	
*洋なし缶	43.00
*洋なし *さとう *クエン酸 *塩化カルシウム *コンタミネーション有 (もも)	

アレルギー表

中学校・本献立
平成 30 年 6 月 26 日 (火)

献立名 / 食品名	可食量 (g)
【ごはん】	
*ごはん 100	100.00
*学校給食用強化米	0.30
【牛乳】	
*牛乳 200	206.00
【味噌けんちん汁】	
*絹ごし豆腐	45.00
*大豆	
*だいこん	18.00
*こんにゃく	18.00
*こんにゃく粉	
*水酸化カルシウム	
*ごま油	0.50
*栄養強化味噌	12.00
*大豆	
*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	
*油揚げ	10.00
*大豆	
*油	
*コンタミネーション有	
*(ごま)	
*長ねぎ	18.00
*ささがきごぼう	6.00
*にんじん	6.00
*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	

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)	
【ボ】さば味噌煮	
*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 6 月 27 日 (水)

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
【キラキラコンソメスープ】	
*キャベツ	36.00
*ベーコンスライス	18.00
*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	
*玉ねぎ	24.00
*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	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*香辛料 白こしょう カルワイ キャラウエー	
*にんじん	12.00
*だいこん	12.00
*ホールコーン	6.00
*とうもろこし *食塩	
*乾燥パセリ	0.60
*ローコンクチキン	2.40
*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) *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	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	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*酸味料 *にんじん	
*こしょう	0.12
*星deパスタ(プレーン)	10.00
*小麦粉 *米粉 *でん粉 *グルテン *食塩 *食物繊維 *キサンタンガム *コンタミネーション有 *(卵)	
*オリーブ油	0.50
【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(大豆) *小麦粉 *でん粉 *糖類(ぶどう糖、さとう) *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) *揚げ油(なたね油、パーム油) *加工でん粉 *重曹 *酸味料	
*揚げ油	3.30
*食用なたね油	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*シリコーン	
【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－表

中学校・本献立
平成 30 年 6 月 28 日 (木)

献立名 / 食品名	可食量 (g)
【ごはん】	
*ごはん 100	100.00
*学校給食用強化米	0.30
【牛乳】	
*牛乳 200	206.00
【ごぼうの五目炒め】	
*豚細切もも	40.00
*ささがきごぼう	66.00
*にんじん	30.00
*しらたき	42.00
*コンニャク粉 *水酸化カルシウム	
*さとう	2.40
*ごま いら	1.20
*だいこん	12.00
*ピーマン	3.60
*乾燥ひじき(とくわ)	0.60
*ごま油	0.24
*一味とうがらし	0.01
*さつま揚げ	22.00
*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	
*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	0.60
*食用なたね油 *シリコーン	
*丸大豆しょうゆ	4.80
*大豆 *小麦 *食塩 *アルコール	
【ボ】甘酢あん肉団子(2個)	
*肉団子(甘酢あん)	15.00
*鶏肉 *玉ねぎ *さとう *しょうゆ(小麦、大豆) *粒状植物性たん白(大豆) *パン粉(小麦) *イヌリン(食物繊維) *醸造酢(小麦) *チキンエキス調味料 (小麦、ごま、大豆、鶏肉) *粉末状植物性たん白(大豆) *植物油(ごま、なたね) *食塩 *香辛料 *加工でん粉 *クエン酸鉄 *コンタミネーション有 *(卵、乳)	
*肉団子(甘酢あん)	15.00
*鶏肉	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*玉ねぎ *さとう *しょうゆ(小麦、大豆) *粒状植物性たん白(大豆) *パン粉(小麦) *イヌリン(食物繊維) *醸造酢(小麦) *チキンエキス調味料 (小麦、ごま、大豆、鶏肉) *粉末状植物性たん白(大豆) *植物油(ごま、なたね) *食塩 *香辛料 *加工でん粉 *クエン酸鉄 *コンタミネーション有 *(卵、乳)	

アレルギ-表

中学校・本献立
平成 30 年 6 月 29 日 (金)

献立名 / 食品名	可食量 (g)
【ごはん】	
*ごはん 100	100.00
*学校給食用強化米	0.30
【牛乳】	
*牛乳 200	206.00
【麻婆豆腐】	
*木綿豆腐	172.80
*大豆	
*料理酒味豚挽	36.00
*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	
*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	
*食塩	
*アルコール	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*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
*ポーク・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)	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*サラダ油	1.08
*食用なたね油	
*シリコーン	
*クラッシュ大豆	3.50
*大豆	
*コンタミネーション有 (小麦)	
【揚】鉄腕餃子 (2個)	
*鉄腕餃子 (ひじき入)	18.00
*キャベツ	
*玉ねぎ	
*にら	
*鶏肉	
*豚脂 (豚肉)	
*ひじき	
*でん粉	
*しょうゆ (小麦、大豆)	
*ごま油	
*粒状植物性たん白 (大豆)	
*さとう	
*魚介エキス	
*食塩	
*香辛料	
*酵母エキス	
*小麦粉	
*植物油脂	
*還元水あめ	
*大豆粉	
*乳化剤	
*ピロリン酸第二鉄	
*揚げ油	2.00
*食用なたね油	
*シリコーン	
*鉄腕餃子 (ひじき入)	18.00
*キャベツ	
*玉ねぎ	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*にら	
*鶏肉	
*豚脂 (豚肉)	
*ひじき	
*でん粉	
*しょうゆ (小麦、大豆)	
*ごま油	
*粒状植物性たん白 (大豆)	
*さとう	
*魚介エキス	
*食塩	
*香辛料	
*酵母エキス	
*小麦粉	
*植物油脂	
*還元水あめ	
*大豆粉	
*乳化剤	
*ピロリン酸第二鉄	