

## アレルギー表

中学校・本献立

平成 30 年 7 月 2 日 (月)

献立名 / 食品名	可食量 (g)
<b>【ごはん】</b>	
*ごはん 100	100.00
*学校給食用強化米	0.30
<b>【牛乳】</b>	
*牛乳 200	206.00
<b>【つみれ汁】</b>	
*とり好みつみれ	48.00
*ほっけすり身	
*玉ねぎ	
*鶏肉	
*でん粉	
*にんじん	
*粉末状大豆たんぱく	
*ごぼう	
*豚・牛ラード	
*しょうが	
*食塩	
*さとう	
*調味料 (アミノ酸等)	
*酸味料 (原料の一部に 乳、小麦、大豆、牛肉、鶏肉、 豚肉、ゼラチンを含む)	
*だいこん	24.00
*にんじん	18.00
*長ねぎ	9.60
*ぶなしめじ	6.00
*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	4.08
*さば	
*かつお	
*むろあじ	
*かつおエキス	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*たん白加水分解物 (原料に鶏肉、小麦、大豆を含む)	
*栄養強化味噌	8.40
*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	
<b>【揚）かぼちゃ挽肉フライ】</b>	
*かぼちゃひき肉フライ 60g	60.00
*かぼちゃ	
*豚肉	
*玉ねぎ	
*豚脂 (豚肉)	
*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	
*サラダ油	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7月3日(火)

献立名 / 食品名	可食量 (g)
<b>【メロンパン】</b>	
*メロンパン 90	90.00
*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 *薄力粉	
<b>【牛乳】</b>	
*牛乳 200	206.00
<b>【パンプキンシチュー】</b>	
*玉ねぎ	27.50
*にんじん	11.00
*南瓜乱切	44.00
*かぼちゃ	
*調理用牛乳 10kg入り	38.50
*生クリーム	5.00
*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	11.00
*スイートコーン *さとう *食塩 *増粘剤(加工でん粉)	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*こしょう	0.09
*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)	
*ホールコーン	5.50
*とうもろこし *食塩	
*若鶏むねスライス	16.50
*グリーンピース	3.30
*ベシヤメルソース	10.00
*小麦粉 *豚脂 *無塩バター(乳) *加工でん粉 *酸化防止剤(VE) *香料 *(原料の一部に大豆を含む)	
*とろけるクリームシチューフレーク	6.00
*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)	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*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	
*チキンコンソメ ベースタイプ	0.55
*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	
*脱脂粉乳	7.00
*生乳	
*サラダ油	0.10
*食用なたね油 *シリコーン	
<b>【ポ】手羽元やわらか煮】</b>	
*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-表

中学校・本献立  
平成 30 年 7 月 4 日 (水)

献立名 / 食品名	可食量 (g)
<b>【ごはん】</b>	
*ごはん 100	100.00
*学校給食用強化米	0.30
<b>【牛乳】</b>	
*牛乳 200	206.00
<b>【肉じゃが】</b>	
*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
*本みりん	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	
*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)	
<b>【ポ】いわしのみぞれ煮</b>	
*いわしのみぞれ煮	35.00
*いわし *だいこん *でん粉 *調味料 しょうゆ (小麦、大豆) 発酵調味料 さとう 醸造酢 魚エキス (さば) こんぶだし	

## アレルギー表

中学校・本献立  
平成 30 年 7 月 5 日 (木)

献立名 / 食品名	可食量 (g)
<b>【しょうゆラーメン】</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)	
*乾燥わかめ	0.11
*湯通し塩蔵わかめ *コンタミネーション有 *(えび、かに)	
*にんじん	12.00
*長ねぎ	7.00
*もやし	28.00
*きざみチャーシュー	8.00
*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)	
*ホールコーン	10.00
*とうもろこし *食塩	

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	
*豚ももスライス	17.00
*鶏がらスープ	5.40
*鶏骨 *酵母エキス	
*豚骨醤油ラーメンスープ	25.00
*しょうゆ(大豆) *動植物油脂 *畜肉エキス(豚肉、鶏肉) *食塩 *魚醤 *さとう *野菜エキス *香辛料 *調味料(アミノ酸等) *カラメル色素 *増粘剤(キサンタンガム) (原材料に 小麦、乳、落花生を含む)	
<b>【牛乳】</b>	
*牛乳200	206.00
<b>【揚）パリッと春巻き】</b>	
*春巻	32.00
*小麦粉 *キャベツ *粒状植物性たん白(大豆)	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*ラード(豚肉) *にんじん *油脂加工品 *粉末水あめ *植物油脂(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 7 月 6 日 (金)

献立名 / 食品名	可食量 (g)
<b>【ごはん】</b>	
*ごはん 100	100.00
*学校給食用強化米	0.30
<b>【牛乳】</b>	
*牛乳 200	206.00
<b>【七夕汁】</b>	
*ライスパスタ	12.00
*精米	
*玄米	
*若鶏むねスライス	12.00
*にんじん	9.60
*ささがきごぼう	9.60
*油揚げ	5.00
*大豆	
*油	
*コンタミネーション有 (ごま)	
*オクラ・小口切り	3.60
*かまぼこ短冊	9.00
*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	
*長ねぎ	12.00

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*三温糖	1.20
*本みりん	4.80
*もち米	
*米こうじ	
*醸造アルコール	
*糖類	
*丸大豆しょうゆ	6.00
*大豆	
*小麦	
*食塩	
*アルコール	
*白しょうゆ	7.80
*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	
*鶏がらスープ	1.20
*鶏骨	
*酵母エキス	
<b>【ボ)つくねハンバーグ】</b>	
*つくねハンバーグ	60.00
*鶏肉	
*玉ねぎ	
*粉末状植物性たんぱく(大豆)	
*パン粉(小麦、大豆)	
*しょうゆ(小麦、大豆)	
*長芋(やまいも含む)	
*長ねぎ	
*さとう	
*香辛料	
*食塩	
*卵白(卵含む)	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*でん粉	
*鶏がらスープ	
*アミノ酸液	
*発酵調味料	
*着色料(カラメル、ココア)	
*増粘剤 (加工でん粉、増粘多糖類)	
*調味料(アミノ酸)	
*酸味料	
<b>【七夕三色ゼリー】</b>	
*七夕ゼリー	40.00
*夏みかん果汁(還元)	
*水あめ	
*果汁ぶどう糖液糖	
*ぶどう糖	
*デキストリン	
*さとう	
*果糖	
*豆乳加工食品(大豆)	
*メロン果汁(還元)	
*寒天	
*ゲル化剤	
*乳酸Ca	
*酸味料	
*香料	
*加工でん粉	
*着色料	
*クエン酸鉄Na	
*乳化剤	
*ビタミンC	
*pH調整剤	
*セルロース	
*塩化マグネシウム	
<b>【代替飲み物】</b>	
*麦茶	100.00
*六条大麦	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*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 7 月 9 日 (月)

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>【牛乳】</b>	
*牛乳 200	206.00
<b>【白菜と肉団子のスープ】</b>	
*学とり肉団子	41.00
*鶏肉	
*玉ねぎ	
*豚脂 (豚肉)	
*パン粉 (小麦)	
*大豆油	
*粒状大豆たん白	
*でん粉	
*さとう	
*しょうゆ	
*食塩	
*粉末状大豆たん白	
*みりん	
*香辛料	
*コンタミネーション有 (卵、乳、えび、かに、牛肉、 ごま、やまいも、りんご、ゼラチン)	
*にんじん	8.80
*長ねぎ	11.00
*はくさい	36.00
*ぶなしめじ	8.80

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*マロニー	5.00
*じゃがいもでん粉	
*コーンスターチ	
*塩	0.03
*こしょう	0.05
*清湯スープ	4.20
*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)	
*清酒	3.60
*米・米こうじ	
*醸造アルコール	
*粉あめ	
*乳酸	
*北京醬油ラーメンスープ	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)	
*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	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*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	
<b>【ボ）デミソースハンバーグ】</b>	
*ふくらハンバーグ (デミソース)	60.00
*鶏肉	
*玉ねぎ	
*植物性たん白 (大豆)	
*牛脂 (牛肉)	
*牛肉	
*豚肉	
*パン粉 (小麦)	
*小麦粉加工品	
*食塩	
*調味エキス (牛肉、豚肉)	
*しょうゆ (小麦、大豆)	
*ウスターソース (大豆、りんご)	
*香辛料	
*酵母エキス	
*植物油 (大豆)	
*加工でん粉	
*炭酸カルシウム	
*キシロース	
*アミノ酸等	
*着色料 (大豆)	
*ピロリン酸鉄	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*デミグラスソース (小麦、牛肉、大豆、豚肉)	
*トマトケチャップ	
*さとう	
*発酵調味料	
*トマトピューレ	
*チキンコンソメ (小麦、大豆、鶏肉)	
*調味エキス (小麦、牛肉、大豆)	
*シーズニングオイル (小麦、牛肉、大豆)	
*増粘剤	
*酸味料	
*香辛料抽出物	
*コンタミネーション有 (卵、乳、えび、かに)	
<b>【チョコクリーム】</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	

## アレルギー表

中学校・本献立  
平成 30 年 7 月 10 日 (火)

献立名 / 食品名	可食量 (g)
<b>【ポークカレー】</b>	
*ごはん 100	100.00
*じゃがいも	49.50
*玉ねぎ	55.00
*にんじん	12.10
*豚ももスライス	55.00
*サラダ油	0.20
*食用なたね油	
*シリコン	
*ウスターソース	1.76
*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)	
*トマトピューレ	3.63
*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)	
*ローコンクチキン	3.63
*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)
*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	0.08
*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	
*おろしにんにく	1.21
*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)	
*カレーフレークスペシャル	8.80
*豚脂	
*小麦粉	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*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	
*香油油	
*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)	
*バーモントフレーク	6.60
*小麦粉	
*豚脂	
*さとう	
*食塩	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*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	
*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	
*横濱レトロカリー甘口	2.20
*小麦粉	
*バーム油	

# アレルギー表

中学校・本献立

平成 30 年 7 月 10 日 (火)

献立名 / 食品名	可食量 (g)
<b>【ボークカレー】</b>	
*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	7.00
*生乳	
<b>【牛乳】</b>	
*牛乳 200	206.00
<b>【スティックパイ】</b>	
*スティックパイ	34.00
*パイナップル *さとう *クエン酸	

## アレルギー表

中学校・本献立  
平成30年7月11日(水)

献立名 / 食品名	可食量 (g)
<b>【ココアパン(道基準)】</b>	
*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	
<b>【牛乳】</b>	
*牛乳200	206.00
<b>【鶏肉と野菜のトマト煮】</b>	
*若鶏むねスライス	28.00
*じゃがいも	24.00
*さとう	0.24
*枝豆	6.00
*えだまめ(大豆)	
*食塩	
*玉ねぎ	36.00
*ダイストマト	6.00
*にんじん	12.00
*ミニブロッコリー	6.00
*生クリーム	3.60
*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	
*サラダ油	0.20
*食用なたね油	
*シリコーン	
*ウスターソース	0.60
*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)	
*トマトピューレ	4.80
*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)	
*トマトケチャップ	3.60
*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	
*こしょう	0.06

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*デミグラスソースフレーク	3.60
*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	
*パプリカ色素	
*酸味料	
*エスパニョールソース	3.60
*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	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*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	
*ハヤシフレーク	4.80
*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	

## アレルギー表

中学校・本献立  
平成 30 年 7 月 11 日 (水)

献立名 / 食品名	可食量 (g)	献立名 / 食品名	可食量 (g)
<b>【鶏肉と野菜のトマト煮】</b>		<b>*おろしにんにく</b>	0.60
<b>*ビーフシチューフレーク</b>	9.60	<b>【揚）白身魚フライ40】</b>	
*食用油脂（パーム油、 牛脂、なたね油、大豆油）		<b>*白身魚フライ</b>	40.00
*小麦粉		*ホキ	
*さとう		*パン粉（小麦、大豆）	
*食塩		*小麦粉	
*トマトパウダー		*でん粉	
*ソテー・ド・オニオン		*食塩	
*バナナ		*調味料（アミノ酸）	
*フォン・ド・ボーソース(牛肉)		*コンタミネーション有	
*チキンピヨン (小麦、さけ、大豆、鶏肉、豚肉)		*（カニ、卵、乳成分）	
*脱脂粉乳		<b>*揚げ油</b>	4.00
*香辛料		*食用なたね油	
*ソースパウダー (乳、大豆、りんご)		*シリコーン	
*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			
*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			
<b>*ローコンクチキン</b>	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）			
*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）			

## アレルギー表

中学校・本献立  
平成30年7月12日(木)

献立名 / 食品名	可食量 (g)
<b>【ごはん】</b>	
*ごはん100	100.00
*学校給食用強化米	0.30
<b>【牛乳】</b>	
*牛乳200	206.00
<b>【夏野菜の味噌炒め】</b>	
*豚ももスライス	45.00
*にんじん	15.00
*キャベツ	46.00
*玉ねぎ	35.00
*なす 乱切り 冷凍	6.00
*なす *菜種油	
*ピーマン	6.00
*もやし	12.00
*絹厚揚げ	20.00
*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	
*さとう	1.80
*サラダ油	0.24
*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	4.80
*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
*おろししょうが	0.60
*しょうが *酸化防止剤(VC) *pH調整剤	
*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	
<b>【ポ）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 *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	

## アレルギ-表

中学校・本献立  
平成30年7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
*学校給食用強化米	0.30
<b>【牛乳】</b>	
*牛乳200	206.00
<b>【麻婆豆腐】</b>	
*木綿豆腐	152.00
*大豆	
*料理酒味豚挽	33.00
*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	3.00
*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	0.80
*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	0.20
*食用なたね油 *シリコーン	
*豆プラスミンチ	4.80
*脱脂大豆 *植物油脂	
<b>【ボ】焼きビーフン</b>	
*焼きビーフン	45.00
*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 リボス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7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
*学校給食用強化米	0.30
<b>【牛乳】</b>	
*牛乳200	206.00
<b>【白玉汁(リクエスト)】</b>	
*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	
*長ねぎ	12.00
*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	
*若鶏むねスライス	19.80
*だいこん	6.60
*ささがきごぼう	12.00
*にんじん	9.60
*栄養強化味噌	8.00
*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	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 *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)	
<b>【豚肉の生姜焼き(副食)】</b>	
*生姜焼き用豚もも	60.00
*豚もも *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) *一味唐辛子 *おろししょうが (しょうが、醸造酢、酒精、酸味料)	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*玉ねぎ	24.00
*ピーマン	6.00
*もやし	15.00

## アレルギー表

中学校・本献立  
平成 30 年 7 月 18 日 (水)

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>【ミネストローネ】</b>	
*にんじん	9.60
*セロリー	7.20
*ぶなしめじ	6.00
*玉ねぎ	24.00
*ダイストマト	12.00
*じゃがいも サイコロ切	36.00
*さやいんげん	8.40
*ベーコンスライス	14.40
*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)
*だいこん	18.00
*塩	0.24
*チキンコンソメ ベースタイプ	1.20
*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	0.72
*乾燥パセリ	0.24
*マカロニシェル	2.40
*小麦	
*こしょう	0.04
*サラダ油	0.20
*食用なたね油 *シリコーン	
*ローコンクチキン	2.64
*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)	
<b>【揚】キャベツメンチカツ</b>	
*ごちそうキャベツメンチカツ	55.00
*キャベツ *鶏肉 *植物性たん白(大豆) *豚脂 *ポークオイル(豚肉) *パン粉(乳、小麦、大豆) *小麦粉 *コーンフラワー *植物油脂(大豆) *フライミックス粉(卵、小麦) *でん粉 *調味料 さとう 食塩 ポークエキス(豚肉) しょうゆ(小麦、大豆) 香辛料 加工でん粉 アミノ酸 リン酸塩 *着色料 *焼成Ca	
*サラダ油	5.50
*食用なたね油 *シリコーン	
<b>【小魚アーモンド】</b>	
*小魚アーモンド	5.00
*アーモンド *カタクチイワシ *ごま *さとう *でん粉糖	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*食塩 *コンタミネーション有 (えび、かに、カシューナッツ)	

## アレルギー表

中学校・本献立

平成30年7月19日(木)

献立名 / 食品名	可食量 (g)
<b>【和風カレーうどん】</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)	
*若鶏ももダイス	25.00
*玉ねぎ	38.00
*ささがきごぼう	10.00
*にんじん	13.00
*油揚げ	9.00
*大豆 *油 *コンタミネーション有 (ごま)	
*ぶなしめじ	6.00
*長ねぎ	11.00
*カレーだし	50.00
*糖類(水あめ、さとう) *カレールウ (小麦粉、動物油脂、カレー粉他) *しょうゆ *食塩 *かつお削りぶし *かつおぶし粉末 *畜肉エキス *野菜エキス *かつおぶしエキス *調味料(アミノ酸等) *酸味料 *ビタミンB1 *カラメル色素 *増粘剤(加工でん粉)	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
* (原材料に 小麦、乳、大豆、牛肉、豚肉、 鶏肉、ゼラチン、さばを含む)	
*でん粉	4.00
<b>【牛乳】</b>	
*牛乳200	206.00
<b>【味付きジャンボ肉団子(2個)】</b>	
*ふっくらジャンボ肉団子	30.00
*鶏肉 *豚肉 *玉ねぎ *豚脂 *粒状植物性たん白(大豆) *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) *食塩 *チキンエキス (鶏肉、豚肉、大豆、ごま) *加工でん粉 (タピオカ、じゃがいも) *カラメル色素 *調味料(アミノ酸) *醸造酢(小麦) *ごま油 *オイスターソース(大豆) *ポークエキス(豚肉) *着色料 (カラメル、モナスカス) *パーム油	
*ふっくらジャンボ肉団子	30.00
*鶏肉 *豚肉 *玉ねぎ *豚脂	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*粒状植物性たん白(大豆) *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) *食塩 *チキンエキス (鶏肉、豚肉、大豆、ごま) *加工でん粉 (タピオカ、じゃがいも) *カラメル色素 *調味料(アミノ酸) *醸造酢(小麦) *ごま油 *オイスターソース(大豆) *ポークエキス(豚肉) *着色料 (カラメル、モナスカス) *パーム油	
<b>【ベビーチーズ】</b>	
*ベビーチーズCa, Fe強化	15.00
*ナチュラルチーズ(乳) *ミルクカルシウム(乳) *乳化剤 *クエン酸鉄Na	

## アレルギー表

中学校・本献立  
平成30年7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
*学校給食用強化米	0.30
<b>【牛乳】</b>	
*牛乳200	206.00
<b>【おくずかけ(宮城の郷土料理)】</b>	
*じゃがいも	24.00
*しらたき	12.00
*コンニャク粉 *水酸化カルシウム	
*油揚げ	6.00
*大豆 *油 *コンタミネーション有 *(ごま)	
*にんじん	9.60
*木綿豆腐	24.00
*大豆	
*ささがきごぼう	9.60
*豆麩	1.20
*グルテン(小麦粉) *小麦粉 *重曹 *塩	
*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	
*白石温麺	8.40
*小麦粉 *食塩	
*でん粉	2.09
*本みりん	1.44
*もち米 *米こうじ *醸造アルコール	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*糖類	
*うすくちしょうゆ	2.56
*食塩 *脱脂加工大豆 *小麦 *果糖ぶどう糖液糖 *醸造酢 *米 *大豆 *アルコール	
*塩	0.24
*さやいんげん	6.00
*だし昆布パック	2.52
*昆布 *コンタミネーション有 *(さば)	
*だしパック	3.00
*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	4.00
*大豆 *小麦 *食塩 *アルコール	
*清酒	1.44
*米・米こうじ *醸造アルコール *粉あめ *乳酸	
<b>【揚)あじフライ40】</b>	
*あじフライ	40.00
*あじ	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*パン粉(大豆、小麦) *小麦粉 *食塩 *乳化剤(大豆、豚肉) *増粘多糖類 *調味料(アミノ酸等) *打ち粉(小麦粉) *バター液	
*揚げ油	4.00
*食用なたね油 *シリコーン	
<b>【小袋醤油(バラ)】</b>	
*小袋しょうゆ	5.00
*脱脂加工大豆 *食塩 *小麦 *アルコール	

## アレルギー表

中学校・本献立  
平成30年7月23日(月)

献立名 / 食品名	可食量 (g)
<b>【黒糖パン】</b>	
*黒糖パン106	106.00
*小麦粉	
*食塩	
*イースト	
*脱脂粉乳	
*黒さとう	
*ショートニング	
*鶏卵	
*無塩マーガリン	
<b>【牛乳】</b>	
*牛乳200	206.00
<b>【ニョッキのクリーム煮】</b>	
*ホールコーン	5.50
*とうもろこし	
*食塩	
*玉ねぎ	33.00
*にんじん	12.00
*枝豆	5.00
*えだまめ(大豆)	
*食塩	
*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	30.00
*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	33.60
*サラダ油	0.20
*食用なたね油	
*シリコーン	
*塩	0.02
*こしょう	0.10
*生クリーム	5.00
*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	9.00
*スイートコーン	
*さとう	
*食塩	
*増粘剤(加工でん粉)	
*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)	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*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	
*とろけるクリームシチューフレーク	5.00
*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	
*ショ糖脂肪酸エステル	
*香料	
*にんじんカロテン	
*ベシャメルソース	9.00
*小麦粉	
*豚脂	
*無塩バター(乳)	
*加工でん粉	
*酸化防止剤(VE)	
*香料	
*(原料の一部に大豆を含む)	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*ローコンクチキン	3.00
*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)	
*脱脂粉乳	7.00
*生乳	
<b>【揚】南瓜コロッケ</b>	
*南瓜コロッケ	50.00
*かぼちゃ	
*パン粉(小麦、大豆)	
*小麦粉	
*玉ねぎ	
*さとう	
*小麦粉加工品	
*乾燥マッシュポテト	
*食用植物油脂	
*貝Ca(Ca38%含有)	
*食塩	
*酵母粉末(Fe1.5%含有)	
*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 7 月 24 日 (火)

献立名 / 食品名	可食量 (g)
<b>【ごはん】</b>	
*ごはん 100	100.00
*学校給食用強化米	0.30
<b>【牛乳】</b>	
*牛乳 200	206.00
<b>【かわりきんぴら】</b>	
*豚細切もも	40.00
*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	48.00
*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	

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)	
*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
<b>【ボ）さば味噌煮50】</b>	
*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	