

## アレルギー表

中学校・本献立  
平成 30 年 8 月 21 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>【しらたま汁】</b>	
*煮込みもち	37.00
*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	
*若鶏むねスライス	30.00
*長ねぎ	11.00
*なると 450	3.30
*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	
*にんじん	8.80
*ささがきごぼう	8.80
*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 *昆布エキス	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*酒精 *コンタミネーション有 (小麦、えび、かに、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	2.20
*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	4.40
*大豆 *小麦 *食塩 *アルコール	
<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	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*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 8 月 22 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>【牛乳】</b>	
*牛乳 200	206.00
<b>【野菜入りポタージュ】</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	
*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

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*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	
*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)	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*香料	
*ベシヤメルソース	2.20
*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)	
*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	
*無塩バター (乳)	
*コンタミネーション有 (小麦、卵、えび、かに、 牛肉、大豆、鶏肉、豚肉)	
<b>【揚】野菜コロッケ</b>	
*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	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*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	
<b>【りんごジャム】</b>	
*りんごジャム	15.00
*糖類 (水あめ)	
*糖類 (さとう)	
*りんご	
*ゲル化剤 (ペクチン)	
*酸味料	

## アレルギー表

中学校・本献立  
平成30年8月23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>【いもだんご汁】</b>	
*いももち	35.00
*じゃがいも	
*でん粉	
*さとう	
*食塩	
*加工でん粉	
*ささがきにんじん	9.60
*ささがきごぼう	9.60
*長ねぎ	12.00
サラダ油	0.55
*食用なたね油	
*冷凍豆腐 鉄分強化	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)	
*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	
*昆布エキス	
*酒精	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*コンタミネーション有 (小麦、えび、かに、イカ、牛肉、 ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、 豚肉、ゼラチン)	
*若鶏むねスライス	24.00
*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	
<b>【ジンギスカン】</b>	
*ジンギスカン用ラム	50.00
*ラム肉	
*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)	
*みりん(もち米、米こうじ、 醸造アルコール、糖類)	
*おろししょうが (醸造酢、酒精、酸味料)	
*おろしにんにく (醸造酢、酸味料、 増粘剤(グアー)、酒精)	
*ワインビネガー (ぶどう果汁、アルコール)	
*一味とうがらし	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*玉ねぎ	45.00
*もやし	44.00
*ピーマン	11.00
*にんじん	11.00
*ジンギスカンのタレ中甘口	6.00
*しょうゆ(小麦、大豆)	
*水あめ	
*さとう混合ぶどう糖果糖液	
*さとう	
*リンゴピューレ	
*食塩	
*米発酵調味料	
*玉ねぎペースト	
*にんにくペースト	
*ワイン	
*ももピューレ	
*酵母エキス(小麦、大豆)	
*しょうがペースト	
*昆布エキス	
*とうがらし	
*こしょう	
*調味料(アミノ酸等)	
*増粘多糖類	
*酸味料	
*保存料(ソルビン酸K)	

## アレルギー表

中学校・本献立  
平成30年8月24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>【ごぼうの五目炒め】</b>	
*豚細切もも	30.00
*ささがきごぼう	60.00
*にんじん	30.00
*しらたき	40.00
*こんにゃく粉 *水酸化カルシウム	
*さとう	2.40
*ごま いり	1.20
*だいこん	12.00
*乾燥ひじき(とくわ)	0.60
*ごま油	0.24
*一味とうがらし	0.01
*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 *昆布エキス *酒精 *コンタミネーション有 (小麦、えび、かに、イカ、牛肉、 ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、 豚肉、ゼラチン)	
*さつまあげスライス	8.00
*魚肉 *植物油(大豆) *植物たん白(小麦、大豆)	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*でん粉(ばれいしょ) *さとう *食塩 *ぶどう糖 *卵白 *発酵調味液 *魚介エキス *加工でん粉(ばれいしょ) *pH調整剤製剤 *調味料(アミノ酸) *炭酸Ca *キシロース(加工助剤) *コンタミネーション有 *(えび、かに、乳)	
*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	
<b>【揚】白身魚フライ</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 *(かに、卵、乳成分)	
*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)
<b>【小袋ソース】</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	
<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	

## アレルギー表

中学校・本献立  
平成 30 年 8 月 27 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>【根菜のコロコロ煮】</b>	
*若鶏ももダイス	36.00
*乱切にんじん	18.00
*乱切ごぼう	24.00
*だいこん	30.00
*れんこん水煮 イチョウ	12.00
*絹厚揚げミニ	27.00
*豆乳(大豆) *でん粉 *ぶどう糖 *揚げ油(植物油脂) *トレハロース *豆腐用凝固剤	
*たけのこ乱切り水煮	24.00
*たけのこ *クエン酸	
*こんにやく	30.00
*こんにやく粉 *水酸化カルシウム	
*だいず・ゆで・冷凍	3.60
*枝豆	6.00
*えだまめ(大豆) *食塩	
*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	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*炭酸Ca製剤 *pH調整剤製剤 *着色料製剤	
*さとう	3.00
*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 *昆布エキス *酒精 *コンタミネーション有 (小麦、えび、かに、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	7.20
*大豆 *小麦 *食塩 *アルコール	
*本みりん	1.20
*もち米 *米こうじ *醸造アルコール *糖類	
*清酒	1.20
*米・米こうじ *醸造アルコール *粉あめ *乳酸	
<b>【揚）かぼちゃ挽肉フライ】</b>	
*かぼちゃひき肉フライ 40	40.00
*かぼちゃ	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*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	
*サラダ油	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 8 月 28 日 (火)

献立名 / 食品名	可食量 (g)
<b>【バーガーパン】</b>	
*バーガーパン 90	90.00
*小麦粉 *生イースト *さとう *食塩 *脱脂粉乳 *液卵 *無塩マーガリン	
<b>【牛乳】</b>	
*牛乳 200	206.00
<b>【鶏肉と野菜のトマト煮】</b>	
*若鶏ももダイス	30.00
*なす 乱切り 冷凍	12.00
*なす *なたね油	
*ズッキーニ	12.00
*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 *メタリン酸Na	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*増粘多糖類	
*オリーブ油	0.24
*バター	1.20
*生乳 *食塩	
*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
*コーングリッツ	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*コーンフラワー *こしょう	
*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 *パブリカ色素 *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	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*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 *昆布エキスパウダー *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	
*脱脂粉乳	6.00
*生乳	
*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	

## アレルギー表

中学校・本献立  
平成 30 年 8 月 28 日 (火)

献立名 / 食品名	可食量 (g)
<b>【鶏肉と野菜のトマト煮】</b>	
*5'-リボヌクレオチド二ナトリウム *DL-リンゴ酸 *香料	
<b>*ビーフシチューフレーク</b>	9.60
*食用油脂(パーム油、 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 *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	
<b>*ローコンクチキン</b>	3.60
*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	

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)	
<b>*おろしにんにく</b>	0.60
<b>【ポ】テリヤキハンバーグ</b>	
<b>*テリヤキハンバーグ</b>	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 *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)	
<b>【ヨーグルト】</b>	
<b>*ヨーグルト</b>	70.00
*生乳	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*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8月29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>【とうふとわかめの味噌汁】</b>	
*絹ごし豆腐	35.00
*大豆	
*乾燥わかめ	1.00
*湯通し塩蔵わかめ *コンタミネーション有 *(えび、かに)	
*だいこん	15.00
*油揚げ	8.00
*大豆 *油 *コンタミネーション有 *(ごま)	
*長ねぎ	10.00
*カツオエキス	4.40
*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 *昆布エキス *酒精 *コンタミネーション有 (小麦、えび、かに、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	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*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	
*じゃがいも	15.00
<b>【ボ）やきとり丼】</b>	
*焼き鳥丼	80.00
*豚肉 *玉ねぎ *しょうゆ(小麦、大豆) *上白糖 *中双糖 *みりん風調味料 *水あめ粉 *植物油 *加工でん粉 *カラメル色素 *コンタミネーション有 *(卵、乳、えび、落花生)	

## アレルギー表

中学校・本献立  
平成 30 年 8 月 30 日 (木)

献立名 / 食品名	可食量 (g)
<b>【豚骨ラーメン】</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)	
*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) *ゲルソー (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)	
*キャベツ	24.00
*にんじん	9.60
*きくらげ 乾	0.40
*長ねぎ	16.80
*もやし	30.00
*おろしにんにく	0.24
*おろししょうが	1.20
*しょうが *酸化防止剤(VC) *pH調整剤	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*スープストック(無塩)	2.40
*ポークエキス *香味オイル(動物油脂、野菜) *チキンエキス *酵母エキス *たん白加水分解物 *かつおエキス *調味料(核酸等) *酸化防止剤(ビタミンE) *(原材料に 豚肉、鶏肉、ゼラチンを含む)	
*九州ラーメンスープ	25.20
*がらすープ(豚、鶏) *しょうゆ *動物油脂 *食塩 *さとう *コンソメパウダー *にんにく *野菜エキス *魚介エキス *ゼラチン *香辛料 *調味料(アミノ酸) *香料 *シヨ糖脂肪酸エステル *(原材料に小麦、大豆含む)	
<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)	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*鶏肉(卵) *パン粉(乳、小麦) *豚脂 *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(アミノ酸等) *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 *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	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*たん白加水分解物(大豆) *にんにく *調味料(アミノ酸等) *キシロース	
*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 8 月 31 日 (金)

献立名 / 食品名	可食量 (g)
<b>【麦ごはん】</b>	
*ごはん 100	100.00
*麦	10.00
*大麦	
<b>【牛乳】</b>	
*牛乳 200	206.00
<b>【夏野菜カレー】</b>	
*若鶏ももダイス	25.00
*にんじん	13.20
*玉ねぎ	40.00
*なす 乱切り 冷凍	15.00
*なす	
*なたね油	
*南瓜冷凍	15.00
*ズッキーニ	15.00
*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	
*サラダ油	0.04
*食用なたね油	
*シリコーン	
*おろしにんにく	1.32
*バター	2.64
*生乳	
*食塩	
*ウスターソース	1.98
*トマト	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*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	6.60
*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	3.96
*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)	
*カレーフレークスペシャル	7.80
*豚脂	
*小麦粉	
*カレーパウダー	
*さとう	
*デキストリン	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*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)	
*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	18.60
*豚脂	
*小麦粉	
*さとう	
*食塩	
*でん粉	
*カレー粉	
*乳糖	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*香辛料	
*酵母エキスパウダー	
*リンゴパウダー	
*ソースパウダー	
*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	
*カラメル	
*シヨ糖脂肪酸エステル	
*DL-リンゴ酸	
*(原材料に卵、大豆、豚肉を含む)	
*脱脂粉乳	6.00
*生乳	
<b>【黄桃缶】</b>	
*黄桃缶	52.00
*黄桃	
*さとう	
*クエン酸	