

アレルギー表

中学校・本献立
平成 30 年 9 月 3 日 (月)

献立名 / 食品名	可食量 (g)
【黒糖パン】	
*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	
【牛乳】	
*牛乳 200	206.00
【野菜入りポタージュ】	
*玉ねぎ	20.00
*にんじん	8.00
*ホールコーン	10.00
*とうもろこし *食塩	
*ベーコンスライス	8.00
*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 *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	80.00
*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)	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*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	13.00
*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	
*ベシヤメルソース	2.20
*小麦粉	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*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)	
*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	1.00
*生乳 *食塩	
*コーンペースト	30.00
*野菜ベース	10.00
*玉ねぎ *ばれいしょ *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)	
*脱脂粉乳	6.00
*生乳	
【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)	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*食塩 *おろしにんにく *たん白加水分解物(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	3.00
*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 9 月 4 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
【五目きんぴら】	
*豚細切もも	30.00
*さつまあげスライス	30.00
*魚肉 *植物油 (大豆) *植物たん白 (小麦、大豆) *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)	
*しらたき	36.00
*こんにゃく粉 *水酸化カルシウム	
*さとう	3.60
*ごま いら	1.80
*切りごぼう	42.00
*だいこん	18.00
*にんじん	30.00
*ピーマン	3.60
*ごま油	0.36
*一味とうがらし	0.01

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*かつおエキス	1.80
*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 *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)	
*サラダ油	0.24
*食用なたね油 *シリコーン	
*丸大豆しょうゆ	6.00
*大豆 *小麦 *食塩 *アルコール	
【ボ】さんま炭火焼き	
*さんま炭火焼き	40.00
*さんま *食塩	

アレルギー表

中学校・本献立
平成 30 年 9 月 5 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
【鶏肉とペンのトマト煮】	
*若鶏ももダイス	40.00
*ぶなしめじ	10.00
*冷凍ペンネ	15.00
*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)	
*枝豆	12.00
*えだまめ(大豆)	
*食塩	
*玉ねぎ	42.00
*ダイストマト	15.00
*にんじん	18.00
*ミニブロッコリー	15.00
*サラダ油	0.20
*食用なたね油	
*シリコーン	
*ワイン赤	1.56
*米発酵調味料	
*ワイン	
*ぶどう糖	
*アルコール	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*食塩	
*果実色素	
*香料	
*酸味料	
*酸化防止剤(亜硫酸塩)	
*さとう	1.56
*こしょう	0.04
*コングリッツ	
*コーンフラワー	
*こしょう	
*トマト煮込み用シーズニング	1.80
*食塩	
*ガーリック	
*さとう	
*チキンブイヨン	
*こしょう	
*パセリ	
*ローズマリー	
*バジル	
*オレガノ	
*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	
*香料	
*(原材料に乳、鶏肉、豚肉を含む)	
*ウスターソース	4.68
*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	
*香料	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*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)	
*チキンコンソメ ベースタイプ	0.80
*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	
*トマトソース	18.70
*トマト	
*玉ねぎ	
*大豆油	
*食塩	
*さとう	
*白ワイン	
*にんにく	
*パプリカ果汁	
*香辛料	
*クエン酸	
*コンタミネーション有 (小麦、卵、乳、かに、キウイ オレンジ、牛肉、鶏肉、豚肉 桃、りんご、ゼラチン、バナナ)	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*トマトピューレ	15.60
*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)	
【揚】野菜もっチーズフライ	
*野菜もっチーズフライ	50.00
*ばれいしょ	
*にんじん	
*ごぼう	
*長ねぎ	
*乾燥おから(大豆)	
*パン粉(小麦、大豆)	
*玉ねぎ	
*加工でん粉	
*鶏肉	
*プロセスチーズ(乳) 乳化剤 セルロース	
*さとう	
*発酵調味料	
*しょうゆ(小麦、大豆)	
*かつお風味調味料	
*植物油(大豆)	
*食塩	
*衣 パン粉(小麦、大豆) 米粉	
*コンタミネーション有 (卵、えび、かに、イカ、 牛肉、くるみ、さけ、さば、 豚肉、ごま、やまいも、 りんご、ゼラチン、バナナ)	
*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 9 月 5 日 (水)

献立名 / 食品名	可食量 (g)
【チョコクリーム】	
*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 9 月 6 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
【大根のそぼろ煮】	
*だいこん	48.00
*にんじん	12.00
*でん粉	1.20
*こんにやく	30.00
*こんにやく粉 *水酸化カルシウム	
*三温糖	2.40
*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	6.00
*えだまめ (大豆) *食塩	
*若鶏挽肉	42.00
*おろししょうが	0.60
*しょうが *酸化防止剤 (VC) *pH調整剤	
*かつおエキス	3.60
*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 *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)	
*サラダ油	0.24
*食用なたね油 *シリコーン	
*丸大豆しょうゆ	7.89
*大豆 *小麦 *食塩 *アルコール	
【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 9 月 7 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	
*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	0.30
*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
*とうがらし *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】いかカツ	
*イカカツ	50.00
*イカ *乾燥パン粉 *食塩 *パン粉 *小麦粉 *小麦でん粉 *調味料(アミノ酸) *増粘剤(グァーガム) *着色料(パプリカ色素) *(原材料に大豆を含む)	
*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	
【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-表

中学校・本献立
平成30年9月10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
【ワンタンスープ】	
*うずら卵水煮	24.00
*うずら卵	
*食塩	
*コンタミネーション有 *(小麦、大豆)	
*でん粉	1.20
*ごま いり	0.60
*キャベツ	12.00
*玉ねぎ	18.00
*豚ももスライス	12.00
*ごま油	0.12
*塩	0.03
*こしょう	0.06
*コーングリッツ	
*コーンフラワー	
*こしょう	
*清湯スープ	2.40
*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)	
*中華調味料・液体	5.00
*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	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*香辛料	
*しょうゆ(小麦、大豆)	
*調味料(アミノ酸等)	
*加工でん粉	
*キサンタンガム	
* (原材料にかにを含む)	
*肉入り冷凍ワンタン	36.00
*小麦粉	
*豚肉	
*キャベツ	
*でん粉	
*豚脂	
*食物繊維(イヌリン)	
*玉ねぎ	
*ごま油	
*清酒	
*しょうが	
*チキンエキス(豚肉、鶏肉)	
*食塩	
*オイスターソース(小麦、大豆)	
*香辛料	
*さとう	
*大豆粉	
*加工でん粉	
*調味料(アミノ酸等)	
*クエン酸鉄Na	
【焼き肉風】	
*豚ももスライス	50.00
*にんじん	10.00
*玉ねぎ	25.00
*もやし	27.00
*焼き肉のたれ	12.00
*しょうゆ(小麦、大豆)	
*アミノ酸液(大豆)	
*さとう	
*りんご	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*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	
*カラメル色素	
*丸大豆しょうゆ	0.10
*大豆	
*小麦	
*食塩	
*アルコール	

アレルギー表

中学校・本献立
平成30年9月11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
【ベーコンとうずら卵のスープ】	
*うずら卵水煮	30.00
*うずら卵 *食塩 *コンタミネーション有 (小麦、大豆)	
*ベーコンスライス	20.00
*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 *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	
*にんじん	12.00
*玉ねぎ	12.00
*キャベツ	20.00

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*ほうれんそう 冷凍	6.00
*チキンコンソメ ベースタイプ	2.70
*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	1.80
*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	0.08
*こしょう	0.11
*コーングリッツ *コーンフラワー *こしょう	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
【揚)チーズハムサンド】	
*チーズハムサンド	60.00
*豚肉 *鶏肉 *豚脂 *玉ねぎ *海藻ミネラル *食塩 *粉末状植物性たん白(大豆) *さとう *香辛料 *ポークエキス *加工でん粉 *ピロリン酸第二鉄 *プロセスチーズ(乳) *乳化剤 *パン粉 *小麦粉 *ショートニング *ぶどう糖 *乳化剤	
*揚げ油	6.00
*食用なたね油 *シリコーン	
【リンゴジャム】	
*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9月12日(水)

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
【キーマカレー】	
*牛挽肉	12.00
*豚挽肉	36.00
*豆プラスミンチ	1.50
*脱脂大豆 *植物油脂	
*ピーマン	6.00
*ソテーオニオン	24.00
*玉ねぎ *サラダ油 大豆油 なたね油 シリコーン	
*玉ねぎ	54.00
*にんじん	24.00
*ダイストマト	6.00
*おろしにんにく	1.80
*調理用牛乳10kg入り	36.00
*サラダ油	0.24
*食用なたね油 *シリコーン	
*デミグラスソース	12.96
*トマト *小麦粉	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*牛肉 *ビーフエキス (小麦、大豆、牛肉) *ラード(豚肉) *コーンスターチ *フライドオニオン(大豆) *食塩 *たん白加水分解物 (小麦、大豆) *香辛料 *デキストリン *ぶどう糖 *カラメル色素 *調味料(アミノ酸等) *増粘剤(加工でん粉) *コンタミネーション有 (卵、乳、えび、かに、イカ、 オレンジ、さけ、さば、鶏肉、 ごま、まつたけ、桃、 りんご、ゼラチン、バナナ)	
*ディナーカレーフレーク	16.20
*小麦粉 *豚脂 *カレー粉 *食塩 *さとう *バナナ *ソテー・ド・オニオン *乳糖 *チキンブイヨン (小麦、大豆、鶏肉) *ソースパウダー (乳、大豆、りんご) *香辛料 *脱脂粉乳 *ぶどう糖	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*カラメル色素 *L-グルタミン酸ナトリウム *5-ヌクレオチドニナトリウム *DL-リンゴ酸	
*バーモントフレーク	17.28
*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) *昆布エキス *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 *ブラウルウ(小麦) *トマト調味料 *加工でん粉	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*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	
【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 *(桃)	

アレルギー表

中学校・本献立
平成30年9月13日(木)

献立名 / 食品名	可食量 (g)
【きしめん】	
*ゆできしめん風うどん 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)	
*若鶏むねスライス	24.00
*にんじん	24.00
*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	
*油揚げ	4.80
*大豆 *油 *コンタミネーション有 *(ごま)	
*長ねぎ	9.60
*塩	0.14
*だし昆布パック	3.36
*昆布 *コンタミネーション有 *(さば)	
*白のしかまぼこ	15.60
*魚肉(たら) *でん粉 *さとう *食塩	
*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	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*(原料に 鶏肉、小麦、大豆を含む)	
*丸大豆しょうゆ	18.48
*大豆 *小麦 *食塩 *アルコール	
*本みりん	0.62
*もち米 *米こうじ *醸造アルコール *糖類	
【牛乳】	
*牛乳 200	206.00
【揚）かぼちゃ挽肉フライ】	
*かぼちゃひき肉フライ60g	60.00
*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)	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
着色料	
*サラダ油	6.00
*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 *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) 香料	

アレルギー表

中学校・本献立
平成 30 年 9 月 14 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
【洋風肉じゃが】	
*じゃがいも	72.00
*豚ももスライス	48.00
*玉ねぎ	42.00
*さやいんげん	12.00
*いんげん	
*にんじん	30.00
*サラダ油	0.24
*食用なたね油	
*シリコーン	
*清酒	5.40
*米・米こうじ	
*醸造アルコール	
*粉あめ	
*乳酸	
*さとう	2.88
*トマトケチャップ	10.80
*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	
*丸大豆しょうゆ	10.80
*大豆	
*小麦	
*食塩	
*アルコール	
*カレー粉	0.30
*ターメリック	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*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	
【ボ）いわしのみぞれ煮】	
*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）	
昆布だし	

アレルギー表

中学校・本献立
平成30年9月18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
【厚揚げの四川風煮】	
*絹厚揚げ	36.00
*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	
*豚挽肉	48.00
*玉ねぎ	42.00
*キャベツ	54.00
*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	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*食塩	
*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
*とうがらし	
*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
【ボ】つまみ揚げチリソース和え(2個)】	
*つまみ揚げチリソース和え	33.00
*魚肉すり身(たら)	
*玉ねぎ	
*トマトケチャップ	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*植物油脂 (大豆、なたね、ごま)	
*オキアミ(えび)	
*卵	
*加工でん粉	
*でん粉	
*さとう	
*食塩	
*醸造酢(小麦)	
*合成清酒(小麦)	
*にんにく	
*しょうが	
*トウバンジャン	
*中華だし(小麦、乳、 鶏肉、豚肉、牛肉、大豆)	
*長ねぎ	
*調味料(アミノ酸等)	
*香辛料抽出物	
*つまみ揚げチリソース和え	33.00
*魚肉すり身(たら)	
*玉ねぎ	
*トマトケチャップ	
*植物油脂 (大豆、なたね、ごま)	
*オキアミ(えび)	
*卵	
*加工でん粉	
*でん粉	
*さとう	
*食塩	
*醸造酢(小麦)	
*合成清酒(小麦)	
*にんにく	
*しょうが	
*トウバンジャン	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*中華だし(小麦、乳、 鶏肉、豚肉、牛肉、大豆)	
*長ねぎ	
*調味料(アミノ酸等)	
*香辛料抽出物	

アレルギー表

中学校・本献立
平成30年9月19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
【白花豆のクリーム煮】	
*玉ねぎ	24.00
*にんじん	15.00
*ベーコンスライス	6.00
*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 *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	46.00
*若鶏むねスライス	24.00
*こしょう	0.02
*コーングリッツ *コーンフラワー	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*こしょう	
*ベシャメルソース	12.00
*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)	
*サラダ油	0.20
*食用なたね油 *シリコーン	
*ホールコーン	9.60
*とうもろこし *食塩	
*生クリーム	4.80
*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	
*白花豆ベース	36.00
*白花豆	
*ミニプロッコリー	6.00
*脱脂粉乳	6.00
*生乳	
*チキンコンソメ ベースタイプ	1.80
*乳糖 *食塩 *鶏肉	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*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	
【揚】さけメンチカツ(チーズ)	
*さけメンチカツ チーズ味	40.00
*さけ *玉ねぎ *プロセスチーズ ナチュラルチーズ(乳) 乳化剤 セルロース *パン粉(小麦) *植物油脂 (とうもろこし、なたね、大豆) *KGパウダー でん粉(とうもろこし) 加工でん粉(ばれいしょ) 豚コラーゲン *さとう *食塩 *バターミックス 小麦粉 植物性たん白(大豆) ぶどう糖 ベーキングパウダー 食用油脂(パーム油)	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*打ち粉 でん粉(とうもろこし)	
*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9月20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
【麻婆豆腐】	
*木綿豆腐	150.00
*大豆	
*豚挽肉	24.00
*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	
*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	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*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
*とうがらし	
*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)	
*サラダ油	0.20
*食用なたね油	
*シリコーン	
*豆プラスミンチ	1.50
*脱脂大豆	
*植物油脂	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
【ポ】えびしゅうまい(2個)	
*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	

アレルギー表

中学校・本献立
平成30年9月21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	25.00
*にんじん	15.00
*玉ねぎ	20.00
*じゃがいも	25.00
*冷凍豆腐 鉄分強化	20.00
*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)	
*つきこんにやく	15.00
*こんにやく粉 *水酸化カルシウム	
*長ねぎ	9.00
*ささがきごぼう	9.00
*サラダ油	0.12
*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	
*かつおエキス	3.60
*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	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*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	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	
【揚】豆腐のまさご揚げ	
*豆腐のまさご揚げ50g	50.00
*玉ねぎ *枝豆(大豆) *にんじん *豆腐(大豆) *鶏肉 *豚脂 *パン粉(小麦、大豆) *粒状大豆たん白 *植物油脂 *粉末状大豆たん白 *ちりめん *食塩 *昆布 *魚介エキス *香辛料 *揚げ油(なたね油) *加工でん粉 *貝カルシウム *豆腐用凝固剤	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*コンタミネーション有 *(卵、乳、えび、かに)	
*揚げ油	3.00
*食用なたね油 *シリコーン	
【お月見団子】	
*お月見団子 みたらしあん	30.00
*上新粉 *さとう *水あめ *大麦粉 *しょうゆ(小麦、大豆) *増粘剤(加工でん粉) *酵素(小麦、大豆) *コンタミネーション有 *(乳、くるみ、ごま、桃、りんご)	

アレルギー表

中学校・本献立
平成30年9月25日(火)

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
【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 *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	
*ポークウィンナーズキンレス	18.00
*豚肉(豚脂肪含) *食塩	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*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	26.40
*だいこん	30.00
*玉ねぎ	24.00
*にんじん	12.00
*ミニプロッコリー	6.60
*ぶなしめじ	6.60
*塩	0.31
*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(アミノ酸等) *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
*コーングリッツ *コーンフラワー *こしょう	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*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	2.16
*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	2.64
*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 *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	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*食塩 *香料 *酸味料 *酸化防止剤(亜硫酸塩)	
【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 *(かに、卵、乳成分)	
*揚げ油	4.00
*食用なたね油 *シリコーン	
【チーズ】	
*プロセスチーズ	12.00
*ナチュラルチーズ(乳) *ミルクカルシウム(乳) *乳たん白質(乳) *乳化剤 *コンタミネーション有 *(小麦、大豆、落花生、牛肉、豚肉)	

アレルギー表

中学校・本献立
平成30年9月26日(水)

献立名 / 食品名	可食量 (g)
【チキンカレー】	
*ごはん100	100.00
*麦	9.60
*大麦	
*じゃがいも	42.00
*玉ねぎ	36.00
*にんじん	24.00
*若鶏ももダイス	36.00
*サラダ油	0.20
*食用なたね油	
*シリコン	
*ウスターソース	1.80
*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	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	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*給食用マイルドカレーフレーク	3.60
*豚脂	
*小麦粉	
*さとう	
*食塩	
*でん粉	
*カレー粉	
*乳糖	
*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)	
*おろしにんにく	1.20
*カレーフレークNB	2.40
*小麦粉	
*加工油脂(豚脂、なたね油)	
*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	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*酸味料	
(原材料に乳成分、大豆を含む)	
*カレーフレークスペシャル	8.40
*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(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)	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*バーモントフレーク	9.60
*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)	
*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)	
*昆布エキス	
*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	
*ブラウルウ(小麦)	
*トマト調味料	
*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	

アレルギー表

中学校・本献立
平成30年9月26日(水)

献立名 / 食品名	可食量 (g)
【チキンカレー】	
*香料(乳) *香辛料抽出物	
*横濱レトロカレー甘口	2.40
*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	
*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 *調味料(アミノ酸等) *酸化防止剤(ビタミンE)	
*脱脂粉乳	6.00
*生乳	
*アップルソース	2.64
*りんご *ビタミンC	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
【牛乳】	
*牛乳200	206.00
【フルーツ杏仁和え】	
*やわらか杏仁豆腐	48.00
*乳又は乳製品を主原料とする食品 *水あめ *加糖れん乳 *さとう *さとう・ぶどう糖果糖液糖 *杏仁パウダー *ゲル化剤 (加工でん粉、増粘多糖類) *貝カルシウム *乳化剤(大豆) *ホエイソルト(乳) *pH調整剤 *ピロリン酸第二鉄 *香料	
*パインアップル缶詰	36.00
*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9月27日(木)

献立名 / 食品名	可食量 (g)
【味噌ラーメン】	
*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	12.00
*玉ねぎ	13.00
*にんじん	10.00
*長ねぎ	8.00
*もやし	25.00
*豚挽肉	18.00
*ごま いり	1.20
*ごま油	0.60
*トウバンジャン	0.12
*とうがらし *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、さばを含む)	
【牛乳】	
*牛乳200	206.00
【ボ】ぎょうざ(2個)	
*焼き目付きぎょうざ18g	18.00
*キャベツ *豚肉 *鶏肉 *植物性たん白(大豆) *豚脂 *しょうがペースト *にら *みりん *小麦粉 *植物油脂(大豆) *大豆粉 *しょうゆ(小麦、大豆) *食塩 *水あめ混合異性化糖液糖 *調味エキス (小麦、大豆、鶏肉、豚肉) *香辛料 *発酵調味料 *加工でん粉 *アミノ酸等 *炭酸Ca *乳化剤(大豆) *トレハロース *ピロリン酸第二鉄 *pH調整剤	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*加工でん粉 *アミノ酸等 *炭酸Ca *乳化剤(大豆) *トレハロース *ピロリン酸第二鉄 *pH調整剤 *着色料 *コンタミネーション有 *(卵、乳、えび、かに、ごま)	
*焼き目付きぎょうざ18g	18.00
*キャベツ *豚肉 *鶏肉 *植物性たん白(大豆) *豚脂 *しょうがペースト *にら *みりん *小麦粉 *植物油脂(大豆) *大豆粉 *しょうゆ(小麦、大豆) *食塩 *水あめ混合異性化糖液糖 *調味エキス (小麦、大豆、鶏肉、豚肉) *香辛料 *発酵調味料 *加工でん粉 *アミノ酸等 *炭酸Ca *乳化剤(大豆) *トレハロース *ピロリン酸第二鉄 *pH調整剤	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*着色料 *コンタミネーション有 *(卵、乳、えび、かに、ごま)	

アレルギー表

中学校・本献立
平成 30 年 9 月 28 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
【味噌けんちん汁】	
*若鶏むねスライス	20.00
*つきこんにやく	10.00
*こんにやく粉	
*水酸化カルシウム	
*木綿豆腐	40.00
*大豆	
*ささがきごぼう	5.00
*だいこん	15.00
*にんじん	10.00
*長ねぎ	10.00
*いももち	30.00
*じゃがいも	
*でん粉	
*さとう	
*食塩	
*加工でん粉	
*かつおエキス	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	
*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)	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*栄養強化味噌	8.50
*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）キャベツメンチカツ】	
*キャベツメンチカツ 60g	60.00
*キャベツ	
*野菜パン粉 (にんじん、ばれいしょ)	
(乳成分、小麦、大豆)	
*鶏肉	
*小麦粉	
*玉ねぎ	
*粒状大豆たん白	
*豚肉	
*でん粉	
*卵白	
*パン粉(小麦)	
*牛脂	
*含蜜糖	
*しょうが	
*脱脂粉乳	
*しょうゆ(小麦、大豆)	
*食塩	
*調味料(アミノ酸等)	
*乳化剤	
*ビーフエキス(牛肉)	
*ポークエキス(豚肉、大豆)	
*チキンエキス(鶏肉)	
*香辛料	
*植物油脂	
*膨張剤	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*カラメル色素	
*揚げ油	6.00
*食用なたね油	
*シリコーン	
【ふりかけ(たまご)】	
*のりとたまごのふりかけ	2.50
*ごま	
*鶏卵	
*さとう	
*小麦粉	
*乳糖	
*食塩	
*大豆加工品	
*海苔	
*こしあん	
*さば削り節	
*マーガリン(乳、大豆)	
*パーム油	
*海藻カルシウム	
*エキス (チキン、かつお、魚介、酵母)	
*鶏肉	
*でん粉	
*鶏脂	
*脱脂粉乳	
*しょうゆ(小麦、大豆)	
*粉末状植物性たん白(大豆)	
*抹茶	
*あおさ	
*ぶどう糖果糖液糖	
*卵黄油	
*イースト	
*みりん	
*なたね油	
*バター(乳)	
*大豆油	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*調味料(アミノ酸)	
*カロチノイド色素	
*酸化防止剤(ビタミンE)	