

## アレルギー表

中学校・本献立

2018年10月1日(月)

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)	献立名 / 食品名	可食量 (g)
<b>【ココアパン】</b>				<b>*ウスターソース</b>	0.55	<b>*トマトピューレ</b>	4.40
*ココアパン70	103.00	*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		*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)	
<b>【牛乳】</b>		<b>*ハヤシフレーク</b>	4.40	<b>*ローコンクチキン</b>	3.30	<b>*デミグラスソースフレーク</b>	3.30
*牛乳200	206.00	*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		*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) *かつおエキス *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)		*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	
<b>【豚肉と野菜のハヤシ煮】</b>				<b>*トマトケチャップ</b>	3.30	<b>*エスパニョールソース</b>	3.30
*豚ももスライス	34.00			*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		*小麦粉 *さとう *食用精製加工油脂	
*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						
*枝豆	5.50						
*えだまめ(大豆)							
*食塩							
*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(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)							

## アレルギー表

中学校・本献立

2018年10月1日(月)

献立名 / 食品名	可食量 (g)
<b>【豚肉と野菜のハヤシ煮】</b>	
*トマトパウダー	
*食塩	
*ぶどう糖	
*デキストリン	
*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	
*さとう	0.22
*有塩バター	1.10
*生乳	
*食塩	
*オリーブ油	0.22
*こしょう	0.06
*コーングリッツ	
*コーンフラワー	
*こしょう	
*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)	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*安定剤(加工でん粉)	
*pH調整剤	
*メタリン酸Na	
*増粘多糖類	
<b>【ボ) テリヤキチキン】</b>	
*テリヤキチキン	50.00
*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

2018年10月2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>【麻婆豆腐】</b>	
*木綿豆腐	166.00
*大豆	
*にら	3.00
*豚挽肉	34.00
*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	6.50
*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
*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)	
*調味料(アミノ酸等)	
*酸化防止剤(ビタミンE)	
*豆板醤	1.00
*とうがらし	
*そら豆	
*食塩	
*酵母エキス	
*酸味料	
*増粘剤(キサンタンガム)	
*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)	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
<b>【揚】春巻き</b>	
*春巻	35.00
*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	
*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	3.50
*食用なたね油	
*シリコーン	

## アレルギー表

中学校・本献立

2018年10月3日(水)

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>【ABCスープ】</b>	
*玉ねぎ	30.00
*にんじん	12.00
*アルファベットマカロニ	8.00
*デュラム小麦のセモリナ	
*じゃがいも サイコロ切 冷凍	22.50
*乾燥パセリ	0.12
*ぶなしめじ	5.00
*塩	0.12
*粒こしょう	0.12
*ブラックペッパー	
*ベーコンスライス	15.00
*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	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*亜硝酸Na *コチニール色素	
*ホールコーン	10.00
*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 *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	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) *かつおエキス *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)	
*オリーブ油	0.60
*おろしにんにく	0.50

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*おろししょうが	0.50
*しょうが *酸化防止剤(VC) *pH調整剤	
<b>【ポ】おろしハンバーグ</b>	
*おろしハンバーグ	60.00
*鶏肉 *豚肉 *玉ねぎ *しょうが *豚脂 *粒状植物性たんぱく(大豆) *でん粉 *粉末状植物性たんぱく(大豆) *米粉 *難消化性デキストリン *ドロマイト *酵母エキス *トマトペースト *ポークエキス(豚肉) *さとう *食塩 *マスタード *パン酵母 *香辛料 *しょうゆ(大豆、小麦) *おろしだいこん *発酵調味料 *水あめ混合異性化液糖 *オニオンエキス *増粘剤(加工でん粉) *カラメル色素	
<b>【ヨーグルト】</b>	
*ヨーグルト	70.00
*生乳 *さとう	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*乳製品(全粉乳) *香料	

## アレルギー表

中学校・本献立

2018年10月4日(木)

献立名 / 食品名	可食量 (g)
<b>【カレーミートスパゲティ】</b>	
* 220g スパゲティ	220.00
*小麦粉 *コンタミネーション有 *(卵、そば)	
*豚挽肉	44.00
*玉ねぎ	60.00
*にんじん	24.00
ミートソース・大豆入り	18.00
*玉ねぎ *にんじん *粒状植物性たん白(大豆) *豚肉 *トマトケチャップ *植物油脂(大豆) *動物油脂 *トマトペースト *にんにくペースト *しょうがペースト *オニオンパウダー *チキンエキスパウダー(鶏) *香辛料	
*トマトケチャップ	12.00
*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	
*ダイストマト	6.00
*ウスターソース	10.80
*トマト *玉ねぎ *にんじん *にんにく	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*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)	
*おろしにんにく	1.20
*三温糖	0.60
*乾燥パセリ	0.12
*粉チーズ	1.80
*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)	
*カレー粉	0.60
*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	
*丸大豆しょうゆ	1.20
*大豆 *小麦 *食塩 *アルコール	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*有塩バター	2.50
*生乳 *食塩	
<b>【牛乳】</b>	
*牛乳200	206.00
<b>【揚】ささみチーズフライ</b>	
ささみチーズフライ40	40.00
*鶏肉 *プロセスチーズ(乳) *粉末状植物性たん白(大豆) *植物油脂(大豆) *トマトケチャップ *さとう *チーズ風味調味料(乳) *食塩 *パン粉 *小麦粉 *大豆粉 *植物油脂 *乳糖 *全卵粉 *ポリリン酸Na *品質改良剤 *ピロリン酸Na *グリセリン脂肪酸エステル *でん粉	
*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

2018年10月5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>【根菜の कोरोコロ煮】</b>	
*若鶏むねダイス	45.00
*乱切にんじん	20.00
*乱切ごぼう	20.00
*だいこん	33.00
*れんこん水煮 イチョウ	8.00
*たけのこ乱切り水煮	15.00
*たけのこ *クエン酸	
*こんにゃく	33.00
*こんにゃく粉 *水酸化カルシウム	
*だいず・ゆで・冷凍	6.00
*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 *炭酸Ca製剤 *pH調整剤製剤 *着色料製剤	
*さとう	3.00
*かつおエキス	2.40
*かつおエキス *食塩	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*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	
*サラダ油	0.60
*食用なたね油 *シリコーン	
<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	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*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	
<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

2018年10月9日(火)

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>【鶏肉とペネのトマト煮】</b>	
*若鶏ももダイス	40.00
*ぶなしめじ	6.00
*枝豆	12.00
*えだまめ(大豆)	
*食塩	
*冷凍マカロニ	20.00
*乾燥マカロニ(小麦)	
*玉ねぎ	45.00
*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	0.50
*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	
*食塩	
*果実色素	
*香料	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*酸味料	
*酸化防止剤(亜硫酸塩)	
*さとう	1.56
*こしょう	0.04
*コーングリッツ	
*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)	
*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)	
<b>【揚）鮭メンチカツ(マヨネーズ)】</b>	
*鮭メンチカツ マヨネーズ味	40.00
*さけ	
*玉ねぎ	
*パン粉	
*植物油脂(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	
*油脂加工品 食用油脂 (大豆、パーム油他)	
醸造酢	
さとう・ぶどう糖加糖液糖	
ゼラチン	
卵黄	
食用精製加工油脂	
食塩	
卵黄粉末	
卵白粉末	
香辛料	
加工でん粉(とうもろこし)	
*パン粉	

# アレルギー表

中学校・本献立

2018年10月9日(火)

献立名 / 食品名	可食量 (g)
<b>【揚）鮭メンチカツ（マヨネーズ）】</b>	
*バターミックス 小麦粉 植物性たん白 食塩 ぶどう糖 ベーキングパウダー 増粘剤（グアーガム） カロチノイド色素 *打ち粉 小麦粉 でん粉（とうもろこし） *パン粉 *（原材料に乳を含む）	
*揚げ油	4.00
*食用なたね油 *シリコーン	
<b>【いちごジャム（バラ）】</b>	
*いちごジャムミックス	15.00
*糖類（水あめ） *糖類（さとう） *いちご *りんご *ゲル化剤（ペクチン） *酸味料 *香料	



## アレルギー表

中学校・本献立

2018年10月10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>【五目きんぴら】</b>	
*豚細切もも	30.00
*さつま揚げ	10.00
*スケトウダラすり身 *イトヨリダイすり身 *ばれいしよでん粉 *なたね油(揚げ油) *食塩 *本みりん *さとう *ぶどう糖	
*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 いり	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
*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	

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)	
*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	
<b>【ボ）さんま味噌煮】</b>	
*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(しょうが、にんにく) *醸造酢 *風味調味料 (大豆、小麦、鶏肉) *寒天	
<b>【ブルーベリーゼリー】</b>	
*ブルーベリーゼリー	40.00
*ブルーベリーソース *ぶどう糖果糖液糖 *果糖 *グラニュー糖 *粉飴 *ブルーベリー果汁 *ゲル化剤(増粘多糖類)	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*乳酸Ca *ピロリン酸第二鉄液 *香料 *酸味料 *ビタミンC	

## アレルギー表

中学校・本献立

2018年10月11日(木)

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>【きのこのホワイトシチュー】</b>	
*じゃがいも	36.00
*若鶏むねスライス	20.00
*玉ねぎ	24.00
*ぶなしめじ	10.00
*国産きのこミックス	12.00
*たもぎ茸 *まいたけ *しめじ	
*有塩バター	2.00
*生乳 *食塩	
*ベシャメルソース	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)	
*乾燥パセリ	0.10
*ほうれんそう 冷凍	10.00

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	17.00
*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'-リボヌクレオチド二ナトリウム *シヨ糖脂脂肪酸エステル *香料 *にんじんカロテン	
*調理用牛乳10kg入り	48.00
*脱脂粉乳	1.50
*生乳	
*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) *かつおエキス *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	0.50
*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	
*こしょう	0.10
*コーングリッツ *コーンフラワー *こしょう	
<b>【ポ】ビッグ肉団子ケチャップ味2ヶ</b>	
*ビッグ肉団子・ケチャップ味	30.00
*鶏肉 *豚肉 *玉ねぎ *パン粉(小麦、大豆) *でん粉 *粉末状植物性たん白(大豆) *豚脂 *粒状植物性たん白(大豆) *食塩 *たん白自己消化物 *植物油脂(ごま) *香辛料 *揚げ油(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 *トマトケチャップ(りんご) *さとう *醸造酢(りんご) *しょうゆ(小麦、大豆) *しょうが *たん白加水分解物(豚肉) *増粘剤(加工でん粉) *カロチノイド色素	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*しょうゆ(小麦、大豆) *しょうが *たん白加水分解物(豚肉) *増粘剤(加工でん粉) *カロチノイド色素	
*ビッグ肉団子・ケチャップ味	30.00
*鶏肉 *豚肉 *玉ねぎ *パン粉(小麦、大豆) *でん粉 *粉末状植物性たん白(大豆) *豚脂 *粒状植物性たん白(大豆) *食塩 *たん白自己消化物 *植物油脂(ごま) *香辛料 *揚げ油(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 *トマトケチャップ(りんご) *さとう *醸造酢(りんご) *しょうゆ(小麦、大豆) *しょうが *たん白加水分解物(豚肉) *増粘剤(加工でん粉) *カロチノイド色素	

## アレルギー表

中学校・本献立

2018年10月12日(金)

献立名 / 食品名	可食量 (g)
<b>【わかめごはん】</b>	
*ごはん100	100.00
*わかめごはんの素	1.50
*わかめ *食塩 *さとう *調味料(アミノ酸等) L-グルタミン酸ナトリウム他 *コンタミネーション有 *(えび、かに)	
<b>【牛乳】</b>	
*牛乳200	206.00
<b>【ごま味噌汁】</b>	
*豚ももスライス	22.00
*すりごま	3.50
*ごま	
*さといも 冷凍	22.00
*里芋	
*にんじん	18.00
*長ねぎ	18.00
*小松菜 冷凍	12.00
*だいこん	24.00
*ごま油	0.50
*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	

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)	
*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>【揚）ポテトコロッケ】</b>	
*ポテトコロッケミート	55.00
*ばれいしょ *パン粉 *さとう *マッシュポテト *小麦粉 *しょうゆ(小麦、大豆) *牛肉 *植物油脂(大豆油) *玉ねぎ *食塩 *粒状植物性たん白(大豆) *粉末状植物性たん白 *粉末卵白 *香辛料 *脱脂粉乳 *加工でん粉 *ベーキングパウダー *カロチノイド色素 *コンタミネーション有 *(かに、えび)	
*揚げ油	9.00
*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

2018年10月15日(月)

献立名 / 食品名	可食量 (g)
<b>【りんごパン】</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%)	
*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)	
<b>【牛乳】</b>	
*牛乳200	206.00
<b>【ポトフ】</b>	
*ベーコン・キューブ	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(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	
*パークウインナースキンレス	20.00
*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
*じゃがいも	30.00
*だいこん	25.00
*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) *かつおエキス *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)	
*オリーブ油	0.50
*おろししょうが	0.30
*しょうが *酸化防止剤(VC) *pH調整剤	
*おろしにんにく	0.30
<b>【揚】クリスピーフライドチキン</b>	
*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	

## アレルギー表

中学校・本献立

2018年10月16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>【豚キムチ丼】</b>	
*豚ももスライス	40.00
*にら	3.00
*三温糖	1.20
*ごま白	0.60
*キャベツ	42.00
*玉ねぎ	36.00
*にんじん	15.00
*ぶなしめじ	8.00
*ごま油	0.60
*マイルドキムチ	36.00
*白菜	
*玉ねぎ	
*ごま	
*大根	
*にんじん	
*昆布	
*にら	
*りんご	
*にんにく	
*唐辛子	
*食塩	
*醸造酢(りんご)	
*果糖	
*酸味料	
*さとう・ぶどう糖果糖液糖	
*調味料(アミノ酸)	
*りんご酢	
*かつお節エキス	
*たん白加水分解物 (大豆、ゼラチン)	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*魚醤	
*昆布エキス	
*L-グルタミン酸Na	
*酸化防止剤	
*増粘多糖類(小麦、大豆)	
*アナトー色素	
*パプリカ色素	
*絹厚揚げ	40.00
*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	
*テンメンジャン	0.96
*味噌(大豆)	
*さとう	
*カラメル色素	
*酒精	
*丸大豆しょうゆ	7.20
*大豆	
*小麦	
*食塩	
*アルコール	
*清酒	1.20
*米・米こうじ	
*醸造アルコール	
*粉あめ	
*乳酸	
*豆板醤	0.12
*とうがらし	
*そら豆	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*食塩	
*酵母エキス	
*酸味料	
*増粘剤(キサンタンガム)	
*でん粉	1.00
<b>【ボ】肉団子(甘酢あん)</b>	
*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	
*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)	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*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)	

## アレルギー表

中学校・本献立

2018年10月17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	15.00
*にんじん	5.00
*ホールコーン	15.00
*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	88.00

献立名 / 食品名	可食量 (g)
<b>*生クリーム</b>	8.00
*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	
<b>*コーンクリーム</b>	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	
<b>*ベシヤメルソース</b>	2.20
*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)	
<b>*塩</b>	0.11
<b>*ローコンクチキン</b>	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)	
*かつおエキス	
*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)	
<b>*有塩バター</b>	2.20
*生乳	
*食塩	
<b>*コーンペースト</b>	33.00
<b>*野菜ベース</b>	11.00
*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)	
<b>*乾燥パセリ</b>	0.10
<b>【揚】野菜コロッケ</b>	
<b>*野菜コロッケ</b>	50.00
*パン粉(小麦、乳、大豆)	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*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	
<b>*揚げ油</b>	5.00
*食用なたね油	
*シリコーン	
<b>【チョコクリーム】</b>	
<b>*チョコクリーム</b>	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

2018年10月18日(木)

献立名 / 食品名	可食量 (g)
<b>【ハヤシライス】</b>	
*ごはん100	100.00
*豚ももスライス	36.00
*玉ねぎ	60.00
*にんじん	24.00
*ミニブロッコリー	12.00
*マッシュルーム	12.00
*マッシュルーム *食塩 *ビタミンC *クエン酸 *コンタミネーション有 (小麦、卵、乳、落花生、牛肉、 大豆、鶏肉、豚肉、ごま、桃、 りんご、ゼラチン)	
*ダイストマト	6.00
*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)	
*おろしにんにく	0.36
*サラダ油	0.36
*食用なたね油 *シリコーン	
*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)	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*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	
*有塩バター	1.20
*生乳 *食塩	
*ハヤシフレーク	14.40
*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)
*ビーフシチューフレーク	6.00
*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	
*ワイン赤	0.60
*米発酵調味料 *ワイン *ぶどう糖 *アルコール *食塩 *果実色素 *香料 *酸味料 *酸化防止剤(亜硫酸塩)	
<b>【牛乳】</b>	
*牛乳200	206.00

献立名 / 食品名	可食量 (g)
<b>【マスカットゼリーのフルーツ和え】</b>	
*ブロックゼリーマスカット	40.00
*果汁(マスカット) *ぶどう糖果糖液糖 *食物繊維(難消化性デキストリン) *ゲル化剤(増粘多糖類) *酸味料 *乳酸Ca *香料 *着色料(ベニバナ黄、クチナシ青)	
*マスカットグイスゼリー	20.00
*果糖ぶどう糖液糖 *さとう *ぶどう糖 *ぶどう果汁 *ゲル化剤 *乳酸Ca *香料 *酸味料 *クエン酸鉄Na *ビタミンC *着色料	
*ナタデココ	20.00
*ナタデココ *さとう・ぶどう糖果糖液糖 *クエン酸	
*ミックスドフルーツ	20.00
*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	

## アレルギー表

中学校・本献立

2018年10月19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>【いも煮】</b>	
*さといも 冷凍	40.00
*里芋	
*牛スライス	30.00
*こんにやく	40.00
*こんにやく粉	
*水酸化カルシウム	
*生揚げ	25.00
*大豆	
*油	
*コンタミネーション有 (ごま)	
*長ねぎ	24.00
*ぶなしめじ	12.00
*さとう	3.60
*かつおエキス	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	9.60
*大豆	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*小麦	
*食塩	
*アルコール	
*清酒	3.60
*米・米こうじ	
*醸造アルコール	
*粉あめ	
*乳酸	
<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	
*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)	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*揚げ油	4.50
*食用なたね油	
*シリコーン	
<b>【国産さくらんぼゼリー】</b>	
*国産さくらんぼゼリー50	50.00
*さくらんぼ果汁	
*さとう	
*水あめ	
*果糖	
*ぶどう糖	
*乳酸Ca	
*加工でん粉	
*ゲル化剤	
*酸味料	
*香料	
*クエン酸鉄Na	
*着色料	
*ビタミンC	
*コンタミネーション有 (小麦、卵、乳)	



## アレルギ－表

中学校・本献立

2018年10月22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>【さつまい】</b>	
*さつまいも	30.00
*にんじん	12.00
*つきこんにやく	24.00
*こんにやく粉 *水酸化カルシウム	
*絹ごし豆腐	25.00
*大豆	
*長ねぎ	11.40
*栄養強化味噌	9.60
*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	
*若鶏むねスライス	18.00
*かつおエキス	3.24
*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)	
<b>【焼き肉風】</b>	
*豚ももスライス	48.00
*にんじん	9.60
*玉ねぎ	24.00
*もやし	26.40
*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 *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	

## アレルギー表

中学校・本献立

2018年10月23日(火)

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>【ニョッキのクリーム煮】</b>	
*ホールコーン	10.00
*とうもろこし	
*食塩	
*玉ねぎ	36.00
*にんじん	12.00
*枝豆	6.00
*えだまめ(大豆)	
*食塩	
*ミニブロッコリー	10.00
*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	
*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	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*コチニール色素	
*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	42.00
*塩	0.06
*有塩バター	1.80
*生乳	
*食塩	
*こしょう	0.10
*コーングリッツ	
*コーンフラワー	
*こしょう	
*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	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*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	
*チキンコンソメ ベースタイプ	0.50
*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	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*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	4.50
*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)	
*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)	
*かつおエキス	
*野菜エキス	

# アレルギー表

中学校・本献立

2018年10月23日(火)

献立名 / 食品名	可食量 (g)
<b>【ニョッキのクリーム煮】</b>	
*香辛料 *調味料(アミノ酸等) *酸化防止剤(ビタミンE)	
*乾燥パセリ	0.10
<b>【ボ)プレーンオムレツ】</b>	
*オムレツ	40.00
*鶏卵 *さとう *でん粉(小麦、ばれいしょ) *しょうゆ(小麦、大豆) *醸造酢 *米発酵調味料 *食塩 *かつおエキス *かつお節 *昆布エキス *酵母エキス *調味料(アミノ酸等) *アナトー色素 *原材料の一部に 鶏肉、りんごを含む	
<b>【りんごジャム(バラ)】</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

2018年10月24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>【キャベツと豚肉の味噌炒め】</b>	
*豚ももスライス	50.00
*キャベツ	54.00
*玉ねぎ	30.00
*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	
*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	0.30
*食用なたね油 *シリコーン	
*赤みそ	4.80
*大豆 *米 *食塩 *酒精	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
<b>*清酒</b>	1.80
*米・米こうじ *醸造アルコール *粉あめ *乳酸	
<b>*テンメンジャン</b>	2.40
*味噌(大豆) *さとう *カラメル色素 *酒精	
<b>*トウバンジャン</b>	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	
<b>*栄養強化味噌</b>	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	
<b>*丸大豆しょうゆ</b>	1.20
*大豆 *小麦 *食塩 *アルコール	
<b>【揚）ちくわ磯辺揚げ】</b>	
<b>*ちくわ磯辺揚げ</b>	30.00
*魚肉すり身(たら) *魚肉すり身(ぐち)	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*でん粉 *食塩 *発酵調味料 *さとう *植物油(大豆) *調味料(アミノ酸等) *キシロース *天ぷら粉 小麦粉 でん粉(小麦) 膨張剤 着色料(V.B2、カロチン) *アオサ *揚げ油(大豆油)	
<b>*揚げ油</b>	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

2018年10月25日(木)

献立名 / 食品名	可食量 (g)
<b>【辛味噌ラーメン】</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)	
*ホールコーン	8.00
*とうもろこし *食塩	
*にんじん	6.00
*長ねぎ	6.00
*キャベツ	24.00
*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	
*もやし	30.00
*きざみチャーシュー	15.00
*豚肩ロース *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)	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*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)	
*ごま油	0.60
*粒こしょう	0.06
*ブラックペッパー	
*がらすープ(ポーク&チキン)	9.00
*豚骨 *鶏骨 *豚骨油 *酵母エキス	
*北の味噌ラーメンスープ	24.00
*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、そばを含む)	
*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	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*豆板醬	0.70
*とうがらし *そら豆 *食塩 *酵母エキス *酸味料 *増粘剤(キサンタンガム)	
*テンメンジャン	1.40
*味噌(大豆) *さとう *カラメル色素 *酒精	
<b>【牛乳】</b>	
*牛乳200	206.00
<b>【揚)肉シューマイ】</b>	
*肉シューマイ	13.00
*鶏肉 *豚脂 *玉ねぎ *粒状植物性たん白(大豆) *フレンチフライドポテト *さとう *粉末状植物性たん白(大豆) *でん粉 *しょうゆ *オイスターソース *食塩 *ごま油 *チキンエキスパウダー *こしょう *しょうがペースト *小麦粉 *調味料 *甘味料 *PH調整剤 *着色料	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*コンタミネーション有 *(えび、かに、卵、乳)	
*肉シューマイ	13.00
*鶏肉 *豚脂 *玉ねぎ *粒状植物性たん白(大豆) *フレンチフライドポテト *さとう *粉末状植物性たん白(大豆) *でん粉 *しょうゆ *オイスターソース *食塩 *ごま油 *チキンエキスパウダー *こしょう *しょうがペースト *小麦粉 *調味料 *甘味料 *PH調整剤 *着色料 *コンタミネーション有 *(えび、かに、卵、乳)	
*揚げ油	2.60
*食用なたね油 *シリコーン	

## アレルギー表

中学校・本献立

2018年10月26日(金)

献立名 / 食品名	可食量 (g)
<b>【ポークカレー】</b>	
*麦	9.60
*大麦	
*ごはん100	100.00
*豚ももスライス	48.00
*じゃがいも	48.00
*玉ねぎ	48.00
*にんじん	12.00
*おろしにんにく	1.20
*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 *増粘多糖類	
*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	

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)	
*有塩バター	2.00
*生乳 *食塩	
*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) *かつおエキス *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)	
*給食用マイルドカレーフレーク	4.80
*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 *ショ糖脂肪酸エステル *DL-リンゴ酸 *(原材料に卵、大豆、豚肉を含む)	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*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 *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	7.20
*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	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*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)	
*バーストフレーク	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	

## アレルギー表

中学校・本献立

2018年10月26日(金)

献立名 / 食品名	可食量 (g)
<b>【ポークカレー】</b>	
*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	
<b>*横濱レトロカレー甘口</b>	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	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
<b>【牛乳】</b>	
*牛乳200	206.00
<b>【洋なし缶】</b>	
*洋なし缶	43.00
*洋なし *さとう *クエン酸 *塩化カルシウム	

## アレルギー表

中学校・本献立

2018年10月29日(月)

献立名 / 食品名	可食量 (g)
<b>【バターロール】</b>	
*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)	
<b>【牛乳】</b>	
*牛乳200	206.00
<b>【ベーコンとうすら卵のスープ】</b>	
*うすら卵水煮	33.00
*うすら卵 *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	10.80
*玉ねぎ	10.80
*キャベツ	21.60
*ほうれんそう 冷凍	5.40

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*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) *かつおエキス *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	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	
*塩	0.11
*粒こしょう	0.10
*ブラックペッパー	
*おろししょうが	0.50
*しょうが *酸化防止剤(VC) *pH調整剤	
*おろしにんにく	0.50

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*オリーブ油	0.70
<b>【揚）かぼちゃ型ハンバーグ】</b>	
*かぼちゃ型ハンバーグ	40.00
*鶏肉 *玉ねぎ *豚脂 *かぼちゃ *粒状植物性たん白(大豆) *豚肉 *水溶性食物繊維 *食塩 *さとう *粉末状植物性たん白(大豆) *しょうがペースト *香辛料 *酵母エキス *にんにくペースト *加工でん粉 *セルロース *貝Ca *ピロリン酸第二鉄	
*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

2018年10月30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>【おでん】</b>	
*だいこん	50.00
*生揚げ	25.00
*大豆 *油 *コンタミネーション有 *(ごま)	
*Ca豆腐ボール	15.00
*豆腐(大豆) *鶏肉 *豚脂 *玉ねぎ *パン粉(小麦、大豆) *でん粉 *粒状大豆たん白 *ドロマイト *さとう *食塩 *白こしょう	
*とりつくねボール	15.00
*鶏ひき肉 *味噌(大豆) *食塩	
*こんにやく	35.00
*こんにやく粉 *水酸化カルシウム	
*さとう	2.00
*むすび昆布冷凍	8.00
*乱切にんじん	10.00
*うずら卵水煮	20.00
*うずら卵	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*食塩 *コンタミネーション有 *(小麦、大豆)	
*丸大豆しょうゆ	5.00
*大豆 *小麦 *食塩 *アルコール	
*本みりん	1.50
*もち米 *米こうじ *醸造アルコール *糖類	
*かつおエキス	3.00
*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 *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)	
*白しょうゆ	2.00
*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	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
<b>【ポ】ビーフン</b>	
*焼きビーフン	60.00
*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 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

2018年10月31日(水)

献立名 / 食品名	可食量 (g)
<b>【ソフトフランスパン】</b>	
*ソフトフランス70	70.00
*小麦粉 *食塩 *イースト *さとう *ラード(豚肉) *麦芽エキス *上新粉	
<b>【牛乳】</b>	
*牛乳200	206.00
<b>【野菜のデミグラスソース煮】</b>	
*豚ももスライス	36.00
*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	
*じゃがいも	42.00
*さとう	0.24
*枝豆	6.00
*えだまめ(大豆) *食塩	
*玉ねぎ	42.00
*ダイストマト	12.00
*にんじん	12.00
*ミニブロッコリー	30.00
*サラダ油	0.12
*食用なたね油	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*シリコーン	
*おろしにんにく	0.36
*塩	0.24
*有塩バター	1.20
*生乳 *食塩	
*ブイヨン	0.24
*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	
*トマトピューレ	1.20
*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)	
*こしょう	0.06
*コーングリッツ *コーンフラワー *こしょう	
*デミグラスソースフレーク	24.00
*豚脂	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*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	
*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)	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*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	
*ビーフシチューフレーク	12.00
*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'-リボヌクレオチドナトリウム *コハク酸二ナトリウム *ショ糖脂肪酸エステル *DL-リンゴ酸 *香料	

# アレルギー表

中学校・本献立

2018年10月31日(水)

献立名 / 食品名	可食量 (g)
<b>【野菜のデミグラスソース煮】</b>	
*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) *かつおエキス *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)	
<b>【ポ）アンサンプルエッグ】</b>	
*アンサンプルエッグ40g	40.00
*鶏卵 *フライドポテト(馬鈴薯) *玉ねぎ *プロセスチーズ *ベーコン(豚肉、卵、乳含む) *牛乳 *さとう *でん粉 *植物油(ひまわり) *食酢 *食塩 *酵母エキス	