

## アレルギー表

中学校・本献立

2018年11月1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>【五目きんぴら】</b>	
*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

献立名 / 食品名	可食量 (g)
<b>*かつおエキス</b>	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)	
<b>*サラダ油</b>	0.24
*食用なたね油 *シリコーン	
<b>*丸大豆しょうゆ</b>	6.00
*大豆 *小麦 *食塩 *アルコール	
<b>【鶏てんぷら梅しそ】</b>	
<b>*とり天ぷら梅しそ</b>	34.00
*鶏肉 *大葉 *うめぼしペースト *食塩 *米粉 *小麦粉(乳) *鶏卵 *でん粉 *香辛料 *パーム油 *大豆油 *加工でん粉(小麦、卵、乳)	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*リン酸塩(Na) *ベーキングパウダー *調味料(アミノ酸) *増粘多糖類 *着色料(カロチノイド) *着色料(ビタミンB2) *粉末鶏卵	
<b>*揚げ油</b>	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

2018年11月2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>【せんべい汁】</b>	
*かやき煎餅 割れ	14.40
*小麦粉 *でん粉 *食塩 *カルシウム(ほたて貝) *膨張剤 *コンタミネーション有 *(卵、乳、落花生、大豆、ごま)	
*若鶏むねダイス	18.00
*ささがきごぼう	12.00
*にんじん	12.00
*国産きのこミックス	18.00
*たもぎ茸 *まいたけ *しめじ	
*長ねぎ	9.60
*はくさい	18.00
*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)	
*だし昆布パック	1.44
*昆布 *コンタミネーション有 *(さば)	
*清酒	2.40
*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	
*丸大豆しょうゆ	8.40
*大豆 *小麦 *食塩 *アルコール	
<b>【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 *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	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
<b>【味付きのり】</b>	
*味付きのり	2.50
*乾のり *魚介エキス(えび) *米発酵調味料 *さとう *食塩 *酵母エキス *デキストリン *唐辛子 *粉末魚醤 *調味料(アミノ酸等) *グリシン *甘味料(カンゾウ) *香辛料抽出物 *pH調整剤 *コンタミネーション有 (えび、かに等の甲殻類、小麦、大豆、ごま)	
<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11月5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>【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
*こんにゃく粉 *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	0.36
*食用なたね油 *シリコーン	
*かつおエキス	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 *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)	
<b>【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	

## アレルギ－表

中学校・本献立

2018年11月6日(火)

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>【ワンタンスープ】</b>	
*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
*にんじん	9.60
*豚ももスライス	12.00
*ごま油	0.12
*塩	0.28
*こしょう	0.06
*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)
*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	
*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)	
*中華調味料・液体	7.40
*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)	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*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)	
<b>【牛肉コロッケ】</b>	
*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 *粒状大豆たん白 *玉ねぎ *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) *pH調整剤 *着色料(パプリカ粉末、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

2018年11月7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>【しらたま汁】</b>	
*煮込みもち	48.00
*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	
*丸大豆しょうゆ	3.00
*大豆 *小麦 *食塩 *アルコール	
*若鶏むねスライス	24.00
*長ねぎ	12.00
*なると450	3.60
*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	
*油揚げ	6.00
*大豆 *油 *コンタミネーション有 *(ごま)	
*ささがきごぼう	3.60

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*にんじん	6.00
*かつおエキス	4.20
*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 *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	4.80
*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	
<b>【キャベツメンチカツ】</b>	
*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	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*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 *カラメル色素	
*揚げ油	6.00
*食用なたね油 *シリコーン	
<b>【ソース】</b>	
*小袋ソース	5.00
*醸造酢 *玉ねぎ *トマト *レモン *にんにく *さとう *食塩 *たん白加水分解物(大豆) *かつおエキス *香辛料 *カラメル *L-グルタミン酸ナトリウム *コハク酸二ナトリウム *増粘剤(タマリンド) *甘味料(カンゾウ抽出物)	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*グリセリン脂肪酸エステル	

## アレルギー表

中学校・本献立

2018年11月8日(木)

献立名 / 食品名	可食量 (g)
<b>【ミートソーススパゲティ】</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)	
*玉ねぎ	60.00
*にんじん	24.00
*豚挽肉	48.00
*三温糖	0.60
*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
*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	

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	
*おろしにんにく	1.20
*トマトケチャップ	21.60
*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	
*トマトピューレ	9.60
*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)	
*ハヤシフレーク	6.00
*豚脂 *小麦粉 *乳糖 *食塩 *さとう	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*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	
*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 *食塩 *セルロース *香料 *コンタミネーション有 (大豆)	
*粒こしょう	0.12
*ブラックペッパー	
*豆プラスミンチ	2.40
*脱脂大豆	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*植物油脂	
<b>【牛乳】</b>	
*牛乳200	206.00
<b>【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11月9日(金)

献立名 / 食品名	可食量 (g)
<b>【ポークカレー】</b>	
*ごはん100	100.00
*麦	10.00
*大麦	
*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	
*有塩バター	2.00
*生乳 *食塩	
*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	

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)	
*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)	
*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	

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)	
*パーモントフレーク	9.60
*小麦粉 *豚脂 *さとう *食塩 *カレーパウダー	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*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nl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	2.40
*小麦粉 *パーム油 *さとう *デキストリン *カレー粉	

## アレルギー表

中学校・本献立

2018年11月9日(金)

献立名 / 食品名	可食量 (g)	献立名 / 食品名	可食量 (g)
<b>【ボークカレー】</b>		*クエン酸	
*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			
*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 *りんごパウダー *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-りんご酸 *(原材料に卵、大豆、豚肉を含む)			
*脱脂粉乳	3.60		
*生乳			
<b>【牛乳】</b>			
*牛乳 200	206.00		
<b>【黄桃缶】</b>			
*黄桃缶	52.00		
*黄桃 *さとう			



## アレルギー表

中学校・本献立

2018年11月12日(月)

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>【鶏肉と野菜のトマト煮】</b>	
*若鶏むねダイス	30.00
*じゃがいも サイコロ切 冷凍	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	
*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
*有塩バター	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	
*ハヤシフレーク	3.80
*豚脂	
*小麦粉	
*乳糖	
*食塩	
*さとう	
*ソテー・ド・オニオン	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*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	
*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	
*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	

## アレルギー表

中学校・本献立

2018年11月12日(月)

献立名 / 食品名	可食量 (g)
<b>【鶏肉と野菜のトマト煮】</b>	
*カラメル色素	
<b>*ビーフシチューフレーク</b>	8.30
*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	
*シヨ糖脂肪酸エステル	
*DL-りんご酸	
*香料	
<b>*ローコンクチキン</b>	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)	
*かつおエキス	
*野菜エキス	
*香辛料	
*調味料(アミノ酸等)	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*酸化防止剤(ビタミンE)	
<b>*おろしにんにく</b>	0.60
<b>【オムレツ】</b>	
<b>*Caオムレツ40(QP)</b>	40.00
*鶏卵	
*油脂加工品 植物油脂(大豆)	
卵黄	
食塩	
*でん粉発酵調味料	
*食用卵殻粉	
*植物油脂	
*トレハロース	
*加工でん粉	
*コンタミネーション有 (小麦、鶏肉、豚肉、ゼラチン)	

## アレルギー表

中学校・本献立

2018年11月13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>【のぼりべつ牛乳】</b>	
*のぼりべつ牛乳	206.00
<b>【三平汁】</b>	
*鮭ダイスカット(皮なし)	48.00
*じゃがいも	36.00
*だいこん	30.00
*にんじん	18.00
*長ねぎ	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	
*だしこんぶ(イタンキ産)	5.76
*清酒	7.20
*米・米こうじ *醸造アルコール *粉あめ *乳酸	
*料理酒	1.00
*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	
*塩	0.96
*うすくちしょうゆ	1.20
*食塩 *脱脂加工大豆 *小麦 *果糖ぶどう糖液糖 *醸造酢	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*米 *大豆 *アルコール	
*かつおエキス	0.12
*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)	
<b>【チキンカツ】</b>	
*チキンカツ	40.00
*鶏肉 *食塩 *しょうゆ(小麦、大豆) *さとう *たん白加水分解物(豚肉) *香辛料 *パン粉(小麦、大豆) *小麦粉 *でん粉 *米粉 *粉末状植物性たん白(大豆) *植物性油脂(大豆) *増粘多糖類 *調味料(アミノ酸)	
*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>【納豆】</b>	
*納豆	40.00
*大豆 *納豆菌 *たれ しょうゆ さとう みりん 食塩 かつお節エキス 昆布エキス 酵母エキス 魚醤 醸造酢 *(原材料に小麦を含む)	

## アレルギー表

中学校・本献立

2018年11月14日(水)

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>【白菜と肉団子のスープ】</b>	
*学とり肉団子	40.00
*鶏肉 *玉ねぎ *豚脂 *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)	
*若鶏むねスライス	5.00
*にんじん	10.00
*長ねぎ	10.00
*はくさい	10.00
*ぶなしめじ	8.00

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	0.06
*こしょう	0.06
*コングリッツ *コーンフラワー *こしょう	
*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	
*北京醤油ラーメンスープ	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	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*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	
<b>【エビグラタンフライ】</b>	
*エビグラタンフライ	50.00
*牛乳 *スパゲッティ(小麦) *玉ねぎ *小麦粉 *にんじん *ショートニング *えびペースト *さくらえび *マーガリン(乳、大豆) *香味油(えび) *パン粉(小麦、乳、大豆) *フライミックス粉(小麦) *でん粉 *植物性たん白(大豆) *植物油脂(大豆) *還元水あめ *油脂加工品(乳、大豆) *さとう *食塩	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*えびエキス *酵母エキス *香辛料 *加工でん粉 *アミノ酸等 *乳化剤(大豆) *着色料 *香料	
*揚げ油	5.00
*食用なたね油 *シリコーン	
<b>【ヨーグルト】</b>	
*ヨーグルト	70.00
*生乳 *さとう *乳製品 *香料	

## アレルギー表

中学校・本献立

2018年11月15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>【麻婆豆腐】</b>	
*木綿豆腐	166.00
*大豆	
*豚挽肉	30.00
*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	1.08
*食用なたね油	
*シリコーン	
*豆プラズミンチ	3.00
*脱脂大豆	
*植物油脂	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*国産水煮しいたけスライス	5.00
*しいたけ	
*酸化防止剤(ビタミンC)	
*クエン酸	
<b>【ぎょうざ(2個)】</b>	
*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	
*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	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*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	
*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

2018年11月16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>【大根のそぼろ煮】</b>	
*だいこん	48.00
*にんじん	12.00
*でん粉	3.00
*つきこんにやく	35.00
*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	40.00
*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	7.90
*大豆 *小麦 *食塩 *アルコール	
<b>【さば和風カツ】</b>	
*さば和風カツ	40.00
*さば *パン粉(小麦、大豆) *小麦粉 *バター粉(小麦、大豆) *しょうゆ(小麦、大豆) *みりん *さとう	
*揚げ油	2.00
*食用なたね油 *シリコーン	

## アレルギ－表

中学校・本献立

2018年11月19日(月)

献立名 / 食品名	可食量 (g)
<b>【ナン】</b>	
*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)	
<b>【ドライカレー】</b>	
*豚挽肉	100.00
*玉ねぎ	36.00
*にんじん	18.00
*グリーンピース	6.00
*塩	0.14
*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	0.12
*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(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)	
*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	
*豆プラスミンチ	2.40
*脱脂大豆 *植物油脂	
<b>【牛乳】</b>	
*牛乳200	206.00
<b>【フルーツとナタデココのゼリー和え】</b>	
*ブロックゼリー	42.00
*果汁(りんご) *果糖ぶどう糖液糖 *ゲル化剤(増粘多糖類) *酸味料 *ビタミンC *香料	
*ナタデココ	18.00
*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	36.00
*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-表

中学校・本献立

2018年11月20日(火)

献立名 / 食品名	可食量 (g)
<b>【ココアパン】</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>【マカロニのクリーム煮】</b>	
*キャベツ	36.00
*玉ねぎ	24.00
*にんじん	6.00
*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	
*コチニール色素	
*調理用牛乳10kg入り	42.00

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*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	6.00
*スイートコーン	
*さとう	
*食塩	
*増粘剤(加工でん粉)	
*ホールコーン	6.00
*とうもろこし	
*食塩	
*乾燥ペンネ	6.50
*デュラム小麦のセモリナ	
*コーンクリーム	6.00
*スイートコーン	
*小麦粉	
*ぶどう糖	
*乳製品(脱脂粉乳、 ホイイパウダー、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)	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*ボ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	
*ローコンクチキン	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)	
*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)	
*ベシヤメルソース	7.20
*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)	
*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)	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*食塩	
*野菜パウダー (白菜、キャベツ、玉ねぎ)	
*さとう	
*ボ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	
*有塩バター	2.00
*生乳	
*食塩	
*チキンコンソメ ベースタイプ	0.12
*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	3.60
*生乳	
<b>【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)	



# アレルギー表

中学校・本献立

2018年11月20日(火)

献立名 / 食品名	可食量 (g)
【手羽元やわらか煮】	
*さとう *みりん *還元水あめ *増粘剤(加工でん粉) *清酒	

## アレルギー表

中学校・本献立

2018年11月21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>【けんちん汁】</b>	
*いももち	40.00
*じゃがいも *でん粉 *さとう *食塩 *加工でん粉	
*若鶏むねスライス	18.00
*ささがきごぼう	6.00
*にんじん	10.00
*冷凍豆腐 鉄分強化	18.00
*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)	
*長ねぎ	6.00
*なると450	7.00
*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	
*油揚げ	7.00
*大豆 *油	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*コンタミネーション有 *(ごま)	
*赤みそ	1.20
*大豆 *米 *食塩 *酒精	
*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	
*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)	
*サラダ油	0.24
*食用なたね油 *シリコーン	
*国産水煮しいたけスライス	4.50
*しいたけ *酸化防止剤(ビタミンC) *クエン酸	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
<b>【あじフライ】</b>	
*あじフライ	40.00
*あじ *パン粉(大豆、小麦) *バター液 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)	
*揚げ油	4.00
*食用なたね油 *シリコーン	
<b>【ソース】</b>	
*小袋ソース	5.00
*醸造酢 *玉ねぎ *トマト *レモン *にんにく *さとう *食塩 *たん白加水分解物(大豆) *かつおエキス *香辛料 *カラメル *L-グルタミン酸ナトリウム *コハク酸二ナトリウム *増粘剤(タマリンド) *甘味料(カンゾウ抽出物) *グリセリン脂肪酸エステル	

## アレルギ-表

中学校・本献立

2018年11月22日(木)

献立名 / 食品名	可食量 (g)
<b>【味噌バターコーンラーメン】</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)	
*ほうれんそう カット冷凍	14.40
*玉ねぎ	12.00
*にんじん	8.40
*長ねぎ	6.00
*もやし	24.00
*豚挽肉	18.00
*ホールコーン	18.00
*とうもろこし *食塩	
*有塩バター	2.40
*生乳 *食塩	
*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	
*北京味噌ラーメンスープ	25.80
*味噌(大豆) *がらスープ(豚肉) *野菜(しょうが、玉ねぎ、にんにく) *しょうゆ(小麦、大豆)	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*食用油脂(豚脂、大豆油、ごま油) *食塩 *りんご *ポークエキス(ポークストック、動物油脂、食塩、VE) *糖類(さとう、ぶどう糖果糖液糖) *香辛料 *ごま *調味料(アミノ酸等)	
<b>【牛乳】</b>	
*牛乳200	206.00
<b>【かにクリーミーフライ】</b>	
*かにクリーミーフライ	35.00
*小麦粉 *パン粉(小麦、乳、大豆) *牛乳 *植物油脂 *脱脂濃縮乳 *かに *さとう *粉末卵白 *でん粉 *ファットスプレッド(大豆) *乳等を主原料とする食品 *ゼラチン *食塩 *繊維状植物性たん白(小麦) *かにエキス *ブイヨン(鶏肉、大豆、小麦) *香辛料 *えびエキス *調味料(アミノ酸等) *乳化剤 *香料(乳) *カゼインNa(乳) *紅麹色素	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*酸味料 *香辛料抽出物 *カロチノイド色素	
*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11月26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>【ポトフ】</b>	
*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	
*ポークウインナーズキンレス	20.00
*豚肉(豚脂肪含) *食塩 *さとう *香辛料 白こしょう カルワイ キャラウェー	

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	25.00
*にんじん	15.00
*ミニブロッコリー	6.60
*ぶなしめじ	6.60
*塩	0.01
*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
*コングリッツ *コーンフラワー *こしょう	
*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)	

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	
*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) *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 *食塩 *香料 *酸味料 *酸化防止剤(亜硫酸塩)	
<b>【コーンフライ】</b>	
*コーンフライ60g	60.00
*とうもろこし *パン粉(小麦、大豆) *生乳(乳)	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*小麦粉 *植物油脂(菜種) *さとう *全粉乳(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、大豆、 鶏肉、バナナ、豚肉、桃、 やまいも、りんご、ゼラチン、ごま)	
*揚げ油	6.00
*食用なたね油 *シリコーン	
<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-表

中学校・本献立

2018年11月27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>【さつまい】</b>	
*さつまいも	48.00
*にんじん	18.00
*つきこんにやく	24.00
*こんにやく粉 *水酸化カルシウム	
*冷凍豆腐 鉄分強化	36.00
*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)	
*玉ねぎ	24.00
*長ねぎ	11.40
*若鶏むねスライス	18.00
*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	
*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)	
<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 *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 *コンタミネーション有 *(卵、乳、えび、かに)	
*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 *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 *コンタミネーション有 *(卵、乳、えび、かに)	

## アレルギー表

中学校・本献立

2018年11月28日(水)

献立名 / 食品名	可食量 (g)
<b>【揚げパン】</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%)	
*揚げ油	7.70
*食用なたね油	
*シリコン	
*グラニュー糖(パン加工用)	7.70
<b>【牛乳】</b>	
*牛乳200	206.00
<b>【コーンポタージュ】</b>	
*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	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*コチニール色素	
*調理用牛乳10kg入り	60.00
*生クリーム	4.00
*植物油(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	12.00
*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	
*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	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*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	
*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	3.30
*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)	
*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)	
*有塩バター	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)	
*こしょう	0.12
*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	
*塩	0.01
*脱脂粉乳	3.60
*生乳	
<b>【ジャーマンポテト】</b>	
*じゃがいも サイコロ切 冷凍	60.00
*玉ねぎ	24.00
*乾燥パセリ	0.60
*有塩バター	1.20
*生乳	
*食塩	
*塩	0.24
*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	
*コチニール色素	
*ホールコーン	3.60
*とうもろこし	
*食塩	
*おろしにんにく	0.36
*粒こしょう	0.05
*ブラックペッパー	
*ローコンクチキン	0.60
*ポーク・チキンエキス (豚骨、鶏骨・鶏肉)	
*酒	

# アレルギー表

中学校・本献立

2018年11月28日(水)

献立名 / 食品名	可食量 (g)
<b>【ジャーマンポテト】</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>*食塩</li> <li>*香味オイル(動物油脂、野菜)</li> <li>*かつおエキス</li> <li>*野菜エキス</li> <li>*香辛料</li> <li>*調味料(アミノ酸等)</li> <li>*酸化防止剤(ビタミンE)</li> </ul>	
<b>*チキンコンソメ ベースタイプ</b>	<b>1.20</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>*乳糖</li> <li>*食塩</li> <li>*鶏肉</li> <li>*デキストリン</li> <li>*チキンファット(乳、鶏肉)</li> <li>*玉ねぎ</li> <li>*たん白加水分解物</li> <li>*チキンエキス(鶏肉)</li> <li>*食用油脂</li> <li>*酵母エキス</li> <li>*しょうゆ(小麦、大豆)</li> <li>*香辛料</li> <li>*調味料(アミノ酸等)</li> <li>*カラメル色素</li> <li>*酸味料</li> <li>*にんじん</li> </ul>	

## アレルギー表

中学校・本献立

2018年11月29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>【厚揚げの四川風煮】</b>	
*絹厚揚げ	38.00
*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
<b>【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)	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*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11月30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>【キムチ鍋】</b>	
*トック 北海道産	24.00
*うるち米粉	
*食塩	
*豚ももスライス	30.00
*にんじん	8.40
*はるさめ	4.80
*長ねぎ	12.00
*ぶなしめじ	7.20
*絹ごし豆腐	30.00
*大豆	
*はくさい キムチ	18.00
*白菜	
*玉ねぎ	
*ごま	
*大根	
*にんじん	
*昆布	
*にら	
*りんご	
*糖類 (さとう、ぶどう糖果糖液糖、果糖)	
*醸造酢(りんご)	
*とうがらし	
*食塩	
*かつお節エキス	
*たん白加水分解物 (大豆、ゼラチン)	
*魚醤	
*こんぶエキス	
*調味料(アミノ酸等)	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*酸味料	
*増粘多糖類(小麦、大豆)	
*酸化防止剤(VC)	
*香料	
*アナトー色素	
*パプリカ色素	
*にんにく	
*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)	
*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)	
*清湯スープ	3.00
*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)	
*北京味噌ラーメンスープ	12.60
*味噌(大豆)	
*がらスープ(豚肉)	
*野菜(しょうが、玉ねぎ、にんにく)	
*しょうゆ(小麦、大豆)	
*食用油脂(豚脂、大豆油、ごま油)	
*食塩	
*りんご	
*ポークエキス(ポークストック、 動物油脂、食塩、VE)	
*糖類(さとう、ぶどう糖果糖液糖)	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*香辛料	
*ごま	
*調味料(アミノ酸等)	
*清酒	4.80
*米・米こうじ	
*醸造アルコール	
*粉あめ	
*乳酸	
*おろしにんにく	0.12
*すりごま	1.20
*ごま	
<b>【いかカツ】</b>	
*イカカツ	50.00
*いか	
*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	
*シリコーン	