

アレルギ－表

中学校・本献立

2018年12月3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
【豚汁】	
*豚ももスライス	30.00
*にんじん	12.00
*玉ねぎ	12.00
*じゃがいも	24.00
*絹ごし豆腐	24.00
*大豆	
*だいこん	18.00
*つきこんにやく	12.00
*こんにやく粉	
*水酸化カルシウム	
*長ねぎ	12.00
*ささがきごぼう	6.00
*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	
*種麴	
*第三リン酸カルシウム	
*クエン酸第一鉄ナトリウム	
【焼き肉風】	
*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12月4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
【マカロニのハヤシ風煮】	
*豚ももスライス	38.00
*枝豆	6.00
*えだまめ(大豆) *食塩	
*玉ねぎ	36.00
*にんじん	12.00
*ミニブロッコリー	12.00
*おろしにんにく	0.36
*乾燥ペンネ	5.00
*デュラム小麦のセモリナ	
*こしょう	0.06
*コーングリッツ *コーンフラワー *こしょう	
*ローコンクチキン	2.40
*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	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*香辛料 *調味料(アミノ酸等) *酸化防止剤(ビタミンE)	
*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)	
*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	
*ビーフシチューフレーク	6.00
*食用油脂(バーム油、牛脂、 なたね油、大豆油) *小麦粉 *さとう *食塩 *トマトパウダー	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*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 *ショ糖脂肪酸エステル *DL-りんご酸 *香料	
*サラダ油	0.36
*食用なたね油 *シリコーン	
*有塩バター	1.20
*生乳 *食塩	
*さとう	0.12
*ダイストマト	6.00
【テリヤキハンバーグ】	
*テリヤキハンバーグ	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 *粒状植物性たん白(大豆) *マーガリン *しょうゆ(小麦、大豆)	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*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)	
【せんいプラスいちごジャム】	
*せんいプラスジャムいちご	15.00
*食物繊維(ポリデキストロース) *いちご *さとう *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12月5日(水)

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
【いもだんご汁】	
*いももち	30.00
*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	10.00
*ささがきごぼう	8.00
*長ねぎ	12.00
*絹ごし豆腐	25.00
*大豆	
*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)	
*栄養強化味噌	12.00
*大豆 *米 *食塩 *酒精	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*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	20.00
【さば和風カツ】	
*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	

アレルギー表

中学校・本献立

2018年12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
【鶏白湯鍋】	
*若鶏むねダイス	25.00
*しらたき	28.00
*こんにゃく粉 *水酸化カルシウム	
*学とり肉団子	25.00
*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(小麦、大豆) *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)	
*焼き豆腐	30.00
*大豆	
*にんじん	8.40
*油揚げ	10.00
*大豆 *油 *コンタミネーション有 *(ごま)	
*長ねぎ	12.00

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*はくさい	33.60
*にら	6.00
*清酒	3.30
*米・米こうじ *醸造アルコール *粉あめ *乳酸	
*鶏白湯スープの素	11.00
*チキンパイタン(鶏肉) *食塩 *チキンエキス(卵、乳、鶏肉) *鶏脂 *なたね油 *さとう *アミノ酸液(大豆) *乳たん白 *醸造酢 *調味料(アミノ酸等) *増粘剤(キサンタンガム) *乳化剤(大豆) *おろしにんにく	
【ちくわ磯辺揚げ】	
*ちくわ磯辺揚げ	30.00
*魚肉すり身(たら) *魚肉すり身(ぐち) *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	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*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)	
*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

2018年12月7日(金)

献立名 / 食品名	可食量 (g)
【チキンカレー】	
*ごはん100	100.00
*麦	9.00
*大麦	
*若鶏ももダイス	50.00
*じゃがいも	45.00
*玉ねぎ	50.00
*にんじん	15.00
*生クリーム	3.00
*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	
*おろしにんにく	1.00
*有塩バター	2.50
*生乳 *食塩	
*ウスターソース	1.50
*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)	
*トマトピューレ	3.00
*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	2.00
*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)	
*給食用マイルドカレーフレーク	4.00
*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 *シヨ糖脂脂肪酸エステル	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*DL-りんご酸 *(原材料に卵、大豆、豚肉を含む)	
*カレーフレークNB	2.00
*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	9.00
*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)	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*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)	
*バーストフレーク	8.00
*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	

アレルギー表

中学校・本献立

2018年12月7日(金)

献立名 / 食品名	可食量 (g)
【チキンカレー】	
*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	
*ブラウンルウ(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	
*香料(乳)	
*香辛料抽出物	
*横濱レトロカレー甘口	2.00
*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	
*脱脂粉乳	1.20
*生乳	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
【牛乳】	
*牛乳200	206.00
【黄桃缶】	
*黄桃缶	62.00
*黄桃	
*さとう	
*クエン酸	
【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	

アレルギー表

中学校・本献立

2018年12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
【キャベツと豚肉の味噌炒め】	
*豚ももスライス	48.00
*キャベツ	54.00
*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	
*玉ねぎ	30.00
*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	
*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	
*豆板醤	0.10
*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)	
*栄養強化味噌	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	
*丸大豆しょうゆ	1.20
*大豆 *小麦 *食塩 *アルコール	
【つくねハンバーグ】	
*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)	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*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) *でん粉 *鶏ガラスープ *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	

アレルギー表

中学校・本献立

2018年12月11日(火)

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
【のぼりべつ牛乳】	
*のぼりべつ牛乳	206.00
【さけのクリームシチュー】	
*さけダイスカット(皮なし)	30.00
*じゃがいも	40.00
*玉ねぎ	24.00
*にんじん	12.00
*こしょう	0.06
*コーングリッツ *コーンフラワー *こしょう	
*ベシャメルソース	3.60
*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)	
*コーンクリーム	3.60
*スイートコーン *小麦粉 *ぶどう糖	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*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	
*有塩バター	2.40
*生乳 *食塩	
*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)	
*枝豆	5.50
*えだまめ(大豆) *食塩	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*調理用牛乳10kg入り	48.00
*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)	
*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) *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 *シヨ糖脂肪酸エステル *香料 *にんじんカロテン	
*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)	
*脱脂粉乳	3.00
*生乳	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
【カットりんごゼリー和え】	
*カットりんご	30.00
*りんご *グラニュー糖 *L-アスコルビン酸Na *クエン酸 *ピロリン酸二水素Na *乳酸カルシウム *サトウキビ	
*ブロックゼリー	60.00
*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	

アレルギー表

中学校・本献立

2018年12月12日(水)

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
【湯豆腐風】	
*木綿豆腐	60.00
*大豆	
*はくさい	35.00
*長ねぎ	12.00
*にんじん	12.00
*若鶏ももダイス	42.00
*だし昆布パック	3.60
*昆布 *コンタミネーション有 *(さば)	
*関西風うどんだし	12.00
*しょうゆ(本醸造) *食塩 *さとう *醗酵調味料 *削りぶし(かつお、あじ、うるめ) *にぼしエキス *醸造酢 *にぼし *まぐろエキス *調味料(アミノ酸等) *増粘剤(キサンタンガム) *(原料に小麦、大豆含む)	
*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	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*醸造アルコール *粉あめ *乳酸	
*塩	0.01
【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 *カラメル色素	
*揚げ油	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

2018年12月13日(木)

献立名 / 食品名	可食量 (g)
【バターロール(2個)】	
*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)	
【牛乳】	
*牛乳200	206.00
【ビーフシチュー】	
*牛スライス	33.00
*玉ねぎ	60.00
*じゃがいも	24.00
*にんじん	24.00
*乾燥パセリ	0.01
*有塩バター	0.60
*生乳 *食塩	
*生クリーム	2.40
*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	
*おろししょうが	0.36
*しょうが *酸化防止剤(VC)	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*pH調整剤	
*おろしにんにく	0.36
*トマトピューレ	6.00
*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)	
*ビーフシチューフレーク	16.80
*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) *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 *シヨ糖脂脂肪酸エステル *DL-りんご酸 *香料	
*ワイン赤	2.40
*米発酵調味料 *ワイン *ぶどう糖 *アルコール *食塩	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*果実色素 *香料 *酸味料 *酸化防止剤(亜硫酸塩)	
*デミグラスソース	4.80
*トマト *小麦粉 *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)	
【チキンハーブステーキ】	
*ハーブステーキ	40.00
*鶏肉 *さとう *液体塩こうじ *食塩 *植物油脂 *香辛料 *たんぱく加水分解物 *加工でん粉 *重曹	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
【クリスマスケーキ】	
*サンタの小箱(チョコ)	18.00
*乳等を主原料とする食品(大豆) *さとう *全卵 *小麦粉 *チョコレート(乳、大豆) *卵白 *油脂加工品 *植物油脂 *牛乳 *ココアパウダー *カカオマス *ゼラチン *ぶどう糖 *膨張剤 *香料 *安定剤 *着色料	

アレルギー表

中学校・本献立

2018年12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
【餃子スープ】	
*水餃子	30.00
*小麦粉 *キャベツ *玉ねぎ *鶏肉(卵、鶏肉) *豚肉 *長ねぎ *豚脂 *粉末状小麦たん白 *卵白 *香辛料 *ごま油 *食塩 *清酒 *油脂加工品(乳成分、大豆) *さとう *ゼラチン *でん粉 *オイスターソース(小麦、大豆) *チキン風味調味料(大豆、鶏肉) *加工でん粉 *調味料(アミノ酸等)	
*たけのこ千切り水煮	10.00
*たけのこ *クエン酸	
*長ねぎ	12.00
*にら	3.60
*にんじん	12.00
*もやし	30.00

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*オイスターソース	2.40
*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	
*こしょう	0.06
*コングリッツ *コーンフラワー *こしょう	
*塩	0.02
*中華調味料・液体	7.80
*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) *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)	
*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)	
*清酒	0.50
*米・米こうじ *醸造アルコール *粉あめ	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*乳酸	
【白身魚フライ】	
*白身魚フライ	60.00
*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 *(卵、乳、かに)	
*揚げ油	9.00
*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12月17日(月)

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
【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	21.60
*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	
*にんじん	10.80
*玉ねぎ	10.80
*キャベツ	21.60
*ほうれんそう カット冷凍	5.40
*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	3.30
*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

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*こしょう	0.11
*コーングリッツ *コーンフラワー *こしょう	
【ささみチーズフライ】	
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12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
【麻婆豆腐】	
*木綿豆腐	172.80
*大豆	
*にら	3.60
*豚挽肉	35.00
*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	
*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
*豆板醤	0.50
*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)	
*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	
*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)
【かにしゅうまい(2個)】	
*かにしゅうまい	22.00
*玉ねぎ	
*魚肉すり身(たら)	
*豚脂	
*かに風味かまぼこ (卵、かに、ゼラチン、大豆)	
*粒状大豆たんぱく	
*さとう	
*かにエキス	
*食塩	
*かに	
*みりん	
*オイスターソース	
*しょうが	
*香辛料	
*増粘剤(加工でん粉)	
*調味料(アミノ酸等)	
*小麦粉	
*かにしゅうまい	22.00
*玉ねぎ	
*魚肉すり身(たら)	
*豚脂	
*かに風味かまぼこ (卵、かに、ゼラチン、大豆)	
*粒状大豆たんぱく	
*さとう	
*かにエキス	
*食塩	
*かに	
*みりん	
*オイスターソース	
*しょうが	
*香辛料	
*増粘剤(加工でん粉)	
*調味料(アミノ酸等)	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*小麦粉	

アレルギー表

中学校・本献立

2018年12月19日(水)

献立名 / 食品名	可食量 (g)
【ココアパン】	
*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	
【牛乳】	
*牛乳200	206.00
【ホワイトシチュー】	
*じゃがいも	36.00
*若鶏むねスライス	30.00
*玉ねぎ	24.00
*にんじん	12.00
*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)	
*グリーンピース	6.00
*ベシャメルソース	3.60
*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)	
*有塩バター	2.40
*生乳	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*食塩	
*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)	
*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	
*調理用牛乳10kg入り	48.00
*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	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*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
*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)	
*こしょう	0.10
*コーングリッツ	
*コーンフラワー	
*こしょう	
*チキンコンソメ ベースタイプ	0.60
*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)	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*カラメル色素	
*酸味料	
*にんじん	
【メンチカツ】	
*メンチカツ	45.00
*鶏肉	
*豚肉	
*玉ねぎ	
*おろししょうが	
*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)	
*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

2018年12月20日(木)

献立名 / 食品名	可食量 (g)
【おにかけうどん】	
*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
*白のしかまぼこ	9.60
*魚肉(たら) *でん粉 *さとう *食塩	
*にんじん	12.00
*高野豆腐(短冊)	1.20
*大豆 *炭酸カリウム *豆腐用凝固剤	
*油揚げ	7.20
*大豆 *油 *コンタミネーション有 *(ごま)	
*長ねぎ	12.00
*本みりん	13.20
*もち米 *米こうじ *醸造アルコール *糖類	
*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)	
*だし昆布パック	3.36
*昆布 *コンタミネーション有 *(さば)	
*丸大豆しょうゆ	2.28
*大豆 *小麦 *食塩 *アルコール	
*うすくちしょうゆ	12.00
*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	
*ふえる昆布	0.17
*真昆布 *食塩	
【牛乳】	
*牛乳200	206.00
【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	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*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 *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	
【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 香料(乳)	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*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

2018年12月21日(金)

献立名 / 食品名	可食量 (g)
【ハヤシライス】	
*ごはん100	100.00
*豚ももスライス	40.00
*玉ねぎ	55.00
*ダイストマト	6.00
*にんじん	12.00
*グリーンピース	5.00
*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)	
*サラダ油	0.24
*食用なたね油 *シリコーン	
*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	1.20
*生乳 *食塩	
*トマトピューレ	6.00
*トマトペースト	

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、豚肉 鶏肉、さば、りんご、ゼラチン)	
*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) *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	
*ハヤシフレーク	12.00
*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	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*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	
*ビーフシチューフレーク	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-りんご酸 *香料	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*おろしにんにく	0.60
【牛乳】	
*牛乳200	206.00
【みかんゼリー和え】	
*ナタデココ	25.00
*ナタデココ *さとう・ぶどう糖果糖液糖 *クエン酸	
*国産みかんダイスゼリー(鉄)	35.00
*みかん果汁 *果糖ぶどう糖液糖 *果糖 *さとう *グラニュー糖 *ゲル化剤 *酸味料 *香料 *クエン酸鉄Na	
*ブロックゼリー	30.00
*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	

アレルギー表

中学校・本献立

2018年12月25日(火)

献立名 / 食品名	可食量 (g)
【背割パン】	
*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
【コーンポタージュ】	
*玉ねぎ	24.00
*にんじん	9.60
*ホールコーン	12.00
*とうもろこし	
*食塩	
*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	
*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)	

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	
*調理用牛乳10kg入り	90.00
*コーンクリーム	18.00
*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	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*ベシヤメルソース	2.40
*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	3.60
*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)	
*有塩バター	1.20
*生乳	
*食塩	
*コーンペースト	36.00
*野菜ベース	12.00
*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、さけ)	
*乾燥パセリ	0.12
*こしょう	0.12
*コーングリッツ	
*コーンフラワー	
*こしょう	
*塩	0.12

献立名 / 食品名	可食量 (g)
【ポーク焼きそば】	
*ポークヤキソバ	60.00
*めん	
小麦粉	
食塩	
カラメル色素	
かんすい	
*キャベツ	
*にんじん	
*中濃ソース (小麦、えび、大豆、鶏肉、 豚肉、桃、りんご)	
*さとう	
*植物油	
*豚肉	
*粉末ソース(小麦、大豆、りんご)	
*香辛料(小麦、大豆)	
*粉末しょうゆ(小麦、大豆)	
*ポークエキス(小麦、大豆、豚肉)	
*たん白加水分解物 (大豆、豚肉、鶏肉)	
*調味料(アミノ酸等)	
*乳化剤(大豆)	
*香辛料抽出物	
*酸味料	
*乳酸カルシウム	
*香料	
*増粘剤(加工でん粉)	
*コーン油	
*なたね油	