

## アレルギー表

中学校・本献立

2019年1月15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>【大根のそぼろ煮】</b>	
*豚挽肉	36.00
*だいこん	96.00
*にんじん	18.00
*こんにゃく	36.00
*こんにゃく粉 *水酸化カルシウム	
*おろししょうが	1.20
*しょうが *酸化防止剤(VC) *pH調整剤	
*さやいんげん	6.00
*いんげん	
*さとう	1.20
*丸大豆しょうゆ	6.00
*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	
*チキンコンソメ ベースタイプ	0.84
*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	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*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	
*でん粉	3.60
*サラダ油	1.20
*食用なたね油 *シリコーン	
*豆プラスミンチ	2.00
*脱脂大豆 *植物油脂	
<b>【白身魚フライ】</b>	
*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	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	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*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	

## アレルギー表

中学校・本献立

2019年1月16日(水)

献立名 / 食品名	可食量 (g)
<b>【バターパン】</b>	
*バターパン104	104.00
*小麦粉 *さとう *脱脂粉乳 *鶏卵 *コンパウンドバター *食塩 *イースト	
<b>【牛乳】</b>	
*牛乳200	206.00
<b>【ポトフ】</b>	
*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	
*ポークウインナーズスキンレス	17.00
*豚肉(豚脂肪含) *食塩 *さとう *香辛料 白こしょう カルワイ キャラウエー	
*キャベツ	26.40
*だいこん	30.00

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*じゃがいも	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
*コングリッツ *コーンフラワー *こしょう	
*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	

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	
*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)	
*オリーブ油	0.30
*おろしにんにく	0.30
*おろししょうが	0.30

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*しょうが *酸化防止剤(VC) *pH調整剤	
<b>【チーズはんぺんフライ】</b>	
*チーズはんぺんフライ	40.00
*魚肉すり身 *チーズ(乳) *卵白 *植物油脂(大豆) *パン粉(小麦) *水あめ *コーンフラワー *調味料 発酵調味料 さとう 食塩 酵母エキス 加工でん粉 アミノ酸 リン酸塩 増粘剤 乳化剤	
*揚げ油	4.00
*食用なたね油 *シリコーン	
<b>【元気ヨーグルト】</b>	
*ソファール元気ヨーグルト	70.00
*脱脂粉乳 *ぶどう糖果糖液糖 *さとう *全粉乳 *ゼラチン *寒天 *乳酸カルシウム *香料 *ピロリン酸鉄	

## アレルギ-表

中学校・本献立  
2019年1月17日(木)

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>【チキンカレー】</b>							
*ごはん100	100.00	*香辛料		*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)		*バナナペースト	
*若鶏むねダイス	36.00	*昆布				*粉末しょうゆ(小麦、大豆)	
*にんじん	24.00	*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	2.00	*はちみつ	
*玉ねぎ	36.00			*ポーク・チキンエキス (豚骨、鶏骨・鶏肉)		*ミルクカルシウム(乳)	
*じゃがいも	42.00			*酒		*脱脂大豆	
*ソテーオニオン	12.00			*食塩		*小麦発酵調味料	
*玉ねぎ				*香味オイル(動物油脂、野菜)		*粉末ソース(小麦、大豆)	
*サラダ油				*かつおエキス		*粉乳小麦粉ルウ	
大豆油				*野菜エキス		*ココア	
なたね油				*香辛料		*バターミルクパウダー(乳)	
シリコーン				*調味料(アミノ酸等)		*昆布エキス	
*調理用牛乳10kg入り	33.60			*酸化防止剤(ビタミンE)		*りんごペースト	
*おろしにんにく	1.68					*ガーリックパウダー(大豆)	
*サラダ油	0.24			*デミグラスソース	14.40	*酵母エキス	
*食用なたね油				*トマト		*ポークエキス(豚肉、小麦、大豆)	
*シリコーン				*小麦粉		*香辛料	
*トマトケチャップ	3.84			*牛肉		*ブラウンルウ(小麦)	
*トマトペースト				*ビーフエキス(小麦、大豆、牛肉)		*トマト調味料	
*果糖ぶどう糖液糖				*ラード(豚肉)		*加工でん粉	
*さとう液糖				*コーンスターチ		*着色料(カラメル、パプリカ色素)	
*高酸度ピネガー				*フライドオニオン(大豆)		*乳化剤(大豆)	
*食塩				*食塩		*調味料(核酸等)	
*オニオンエキス				*たん白加水分解物(小麦、大豆)		*酸味料	
*香辛料				*香辛料		*香料(乳)	
*ウスターソース	2.64			*デキストリン		*香辛料抽出物	
*トマト				*ぶどう糖			
*玉ねぎ				*カラメル色素		*アップルソース	2.64
*にんじん				*調味料(アミノ酸等)		*りんご	
*にんにく				*増粘剤(加工でん粉)		*ビタミンC	
*マッシュルーム						*脱脂粉乳	4.00
*醸造酢(とうもろこし)						*生乳	
*さとう(てんさい)						<b>【牛乳】</b>	
*ぶどう糖						*牛乳200	206.00
(ばれいしょ、とうもろこし)						<b>【みかん】</b>	
*食塩						*みかん	70.00

## アレルギー表

中学校・本献立

2019年1月18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>【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 いる	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>【味付きジャンボ肉団子(2個)】</b>	
<b>*ふっくらジャンボ肉団子</b>	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)	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*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)	
<b>*ふっくらジャンボ肉団子</b>	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)	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
<b>【代替飲み物】</b>	
<b>*麦茶</b>	100.00
*六条大麦	
<b>*豆乳</b>	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

2019年1月21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>【味噌バター肉じゃが】</b>	
*じゃがいも	85.00
*にんじん	12.00
*玉ねぎ	48.00
*長ねぎ	8.40
*豚ももスライス	40.00
*栄養強化味噌	3.60
*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	
*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	0.30
*食用なたね油 *シリコーン	
*バター	1.80
*生乳 *食塩	
*さとう	3.60
*丸大豆しょうゆ	6.00
*大豆 *小麦 *食塩 *アルコール	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*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)	
*グリーンピース	3.60
<b>【焼きビーフン】</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 *酵母エキス調味料(小麦、大豆) *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

2019年1月22日(火)

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>【ニョッキのクリーム煮】</b>	
*ホールコーン	3.00
*とうもろこし *食塩	
*玉ねぎ	36.00
*にんじん	15.00
*枝豆	6.00
*えだまめ(大豆) *食塩	
*ミニブロッコリー	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	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*亜硝酸Na *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
*バター	1.80
*生乳 *食塩	
*塩	0.06
*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	10.00
*スイートコーン *さとう *食塩 *増粘剤(加工でん粉)	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*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 *ばれいしよでん粉 *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	1.56
*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	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*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	
*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) *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	3.60
*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)	

# アレルギー表

中学校・本献立

2019年1月22日(火)

献立名 / 食品名	可食量 (g)
<b>【ニョッキのクリーム煮】</b>	
*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	4.00
*生乳	
<b>【テリヤキハンバーグ】</b>	
*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) *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)	

## アレルギー表

中学校・本献立

2019年1月23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	8.00
*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>【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	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*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	



## アレルギー表

中学校・本献立

2019年1月24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	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	47.00
*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	
*赤味噌	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	
*豆板醤	0.24
*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	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>【えびしゅうまい(2個)】</b>	
*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)	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*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

2019年1月25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>【具雑煮】</b>	
*煮込みもち	36.00
*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	18.00
*白のしかまぼこ	4.00
*魚肉(たら) *でん粉 *さとう *食塩	
*さといも 冷凍	33.00
*里芋	
*ささがきごぼう	6.00
*だいこん	30.00
*にんじん	12.00
*はくさい	24.00
*国産水煮しいたけスライス	1.40
*しいたけ *酸化防止剤(ビタミンC) *クエン酸	
*高野豆腐(短冊)	1.20
*大豆 *炭酸カリウム *豆腐用凝固剤	
*ふえる昆布	0.40
*真昆布 *食塩	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*だしパック	3.12
*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)	
*うすくちしょうゆ	0.60
*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	
*丸大豆しょうゆ	6.00
*大豆 *小麦 *食塩 *アルコール	
*かつおエキス	1.00
*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)	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
<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	

## アレルギー表

中学校・本献立

2019年1月28日(月)

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>【コーンシチュー】</b>	
*ベーコンスライス	7.20
*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	
*ホールコーン	39.60
*とうもろこし *食塩	
*にんじん	18.00
*クリームコーン	26.16
*スイートコーン *さとう *食塩 *増粘剤(加工でん粉)	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*じゃがいも	40.08
*枝豆	6.00
*えだまめ(大豆) *食塩	
*玉ねぎ	30.00
*調理用牛乳 10kg入り	55.20
*コーンクリーム	10.32
*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 *はくさいエキスパウダー *増粘剤(グアーガム) *香料	
*サラダ油	0.24
*食用なたね油 *シリコーン	
*チキンコンソメ ベースタイプ	0.96
*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>【アンサンブルエッグ】</b>	
*アンサンブルエッグ 40g	40.00
*鶏卵 *フライドポテト(ばれいしょ) *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	
<b>【ベビーチーズ】</b>	
*ベビーチーズCa,Fe強化	15.00
*ナチュラルチーズ(乳) *ミルクカルシウム(乳) *乳化剤 *クエン酸鉄Na	

## アレルギー表

中学校・本献立

2019年1月29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>【ちゃんこ鍋】</b>	
*安心素材ミートボール (Fe、Ca強化)	30.00
*鶏肉 *玉ねぎ *パン粉(小麦) *豚肉 *還元水あめ *でん粉 *植物性たん白(大豆) *チキンオイル(鶏肉) *大豆油 *調味料 食塩 ドロマイト 香辛料 焼成Ca クエン酸鉄Na	
*焼きちくわ	8.40
*魚肉 *でん粉 *植物油脂 *食塩 *ぶどう糖 *さとう *はっ酵調味料 *加工でん粉 *炭酸Ca *調味料(アミノ酸) *コンタミネーション有 *(えび、かに)	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*油揚げ	6.00
*大豆 *油 *コンタミネーション有 *(ごま)	
*にんじん	8.40
*ささがきごぼう	14.40
*長ねぎ	10.80
*はくさい	24.00
*たもぎ茸(スリーピー)	9.60
*たもぎ茸 *食塩	
*くずきり	6.00
*じゃがいもでん粉 *本葛粉	
*さとう	0.36
*だしパック	2.52
*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)	
*丸大豆しょうゆ	8.40
*大豆 *小麦 *食塩 *アルコール	
*清酒	4.80
*米・米こうじ *醸造アルコール *粉あめ *乳酸	
*スープストック(無塩)	1.20
*ポークエキス *香味オイル(動物油脂、野菜)	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*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)	
*かつおエキス	1.00
*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)	
<b>【豆腐のまさご揚げ】</b>	
*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	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*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	

## アレルギー表

中学校・本献立

2019年1月30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>【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	0.32
*粒こしょう	0.06
*ブラックペッパー	
*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)	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*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
*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)	
*中華調味料・液体	8.40
*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) *調味料(アミノ酸等) *加工でん粉 *キサンタンガム *(原材料にかきを含む)	
*おろししょうが	0.50
*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	0.50
<b>【若鶏のごま照り焼き】</b>	
*鶏ごま照り焼き	50.00
*鶏肉 *パン粉(乳、小麦、大豆) *粉末状植物性たん白(大豆) *植物油脂 *ごま *しょうゆ(小麦、大豆) *さとう *ぶどう糖 *発酵調味料 *チキンエキス(小麦、大豆、鶏肉) *食塩 *粉末がらスープ (小麦、大豆、豚肉、鶏肉) *魚介エキス *酵母エキス *増粘剤(加工でん粉) *重曹 *香料(乳) *着色料(カロチノイド)	
<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	

## アレルギー表

中学校・本献立

2019年1月31日(木)

献立名 / 食品名	可食量 (g)
<b>【ジャージャー麺】</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)	
*豚挽肉	68.00
*たけのこ水煮(干切)	42.00
*にんじん	30.00
*国産しいたけみじん切り	3.00
*しいたけ *酸化防止剤(ビタミンC) *クエン酸(PH調整剤)	
*長ねぎ	11.40
*おろししょうが	1.20
*しょうが *酸化防止剤(VC) *pH調整剤	
*おろしにんにく	1.80
*オイスターソース	1.80
*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	
*八丁味噌(500g)	6.00
*大豆 *食塩	
*栄養強化味噌	8.40
*大豆 *米	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*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	
*清酒	7.20
*米・米こうじ *醸造アルコール *粉あめ *乳酸	
*でん粉	5.40
*北京味噌ラーメンスープ	1.56
*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) *香辛料 *ごま *調味料(アミノ酸等)	
*さとう	2.40
*サラダ油	1.80
*食用なたね油 *シリコーン	
*テンメンジャン	2.40
*味噌(大豆) *さとう *カラメル色素 *酒精	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*丸大豆しょうゆ	1.20
*大豆 *小麦 *食塩 *アルコール	
*豆プラスミンチ	1.50
*脱脂大豆 *植物油脂	
<b>【牛乳】</b>	
*牛乳200	206.00
<b>【スティックパイ】</b>	
*スティックパイ	34.00
*バインアップル *さとう *クエン酸	