

アレルギー表

中学校・本献立

2019年2月1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
【すいとん汁】	
*いももち	36.00
*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
*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 *着色剤製剤	
*油揚げ	6.00
*大豆 *油 *コンタミネーション有 *(ごま)	
*にんじん	6.00
*長ねぎ	12.00
*ささがきごぼう	6.00
*白しょうゆ	7.20
*食塩 *脱脂加工大豆 *小麦	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*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	
*丸大豆しょうゆ	8.40
*大豆 *小麦 *食塩 *アルコール	
*だし昆布パック	3.30
*昆布 *コンタミネーション有 *(さば)	
*だしパック	3.70
*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)	
【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	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
【節分豆】	
*節分豆14g	14.00
*大豆 *ピーナッツ(落花生) *さとう *小麦粉 *寒梅粉 *でん粉 *米粉 *食塩 *ガラクトオリゴ糖(乳) *膨張剤 *炭酸カルシウム *着色料 *ピロリン酸鉄 *コンタミネーション有 *(卵、えび、かに)	
【ソース】	
*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	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
【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

2019年2月4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
【根菜のコロコロ煮】	
*乱切にんじん	18.00
*若鶏むねスライス	36.00
*乱切ごぼう	24.00
*だいこん	30.00
*れんこん水煮 イチョウ	12.00
*たけのこ乱切り水煮	24.00
*たけのこ *クエン酸	
*こんにやく	30.00
*こんにやく粉 *水酸化カルシウム	
*だいず・ゆで・冷凍	3.60
*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	
【さば味噌煮】	
*さばの味噌煮	50.00
*さば *でん粉	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*調味料 味噌(大豆) さとう 発酵調味料	

アレルギー表

中学校・本献立

2019年2月5日(火)

献立名 / 食品名	可食量 (g)
【メロンパン】	
*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	
【牛乳】	
*牛乳 200	206.00
【コーンシチュー】	
*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	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*増粘剤(加工でん粉)	
*じゃがいも サイコロ切 冷凍	30.00
*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	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*チキンコンソメ ベースタイプ	0.96
*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	4.00
*生乳	
【チキンロイヤルカツ】	
*めぐみ鶏チキンロイヤルカツ	62.00
*鶏肉 *トマトケチャップ *玉ねぎ *さとう *白ワイン *おろしりんご *食塩 *たんぱく加水分解物(大豆) *おろしにんにく *豆板醤(大豆、小麦) *酵母エキス *オニオンパウダー(小麦) *ナツメグパウダー *デキストリン *パン粉(小麦、大豆、乳)	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*粒状植物性たんぱく(大豆) *しょうゆ(大豆、小麦) *香辛料 *でん粉 *小麦粉 *ぶどう糖 *大豆粉 *植物油 *なたね油、パーム油 *加工でん粉 *増粘剤(加工でん粉) *重曹 *香料 *酸味料 *酸化防止剤(V.C)	

アレルギ－表

中学校・本献立
2019年2月6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
【しらたま汁】	
*煮込みもち	50.00
*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	25.00
*なると450	5.00
*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	
*長ねぎ	11.00
*ささがきにんじん	8.80
*ささがきごぼう	8.80
*かつおエキス	3.30
*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 *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)	
*白しょうゆ	2.20
*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	
*丸大豆しょうゆ	4.40
*大豆 *小麦 *食塩 *アルコール	
【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 *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	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*揚げ油(大豆油)	
*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

2019年2月7日(木)

献立名 / 食品名	可食量 (g)
【和風カレーうどん】	
*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
*玉ねぎ	36.00
*ささがきごぼう	9.60
*にんじん	12.00
*油揚げ	6.00
*大豆 *油 *コンタミネーション有 *(ごま)	
*国産水煮しいたけスライス	4.20
*しいたけ *酸化防止剤(ビタミンC) *クエン酸	
*長ねぎ	9.60
*カレーだし	24.00
*糖類(水あめ、さとう) *カレールウ(小麦粉、動物油脂、カレー粉他) *しょうゆ *食塩 *かつお削りぶし *かつおぶし粉末 *畜肉エキス *野菜エキス *かつおぶしエキス *調味料(アミノ酸等) *酸味料 *ビタミンB1	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*カラメル色素 *増粘剤(加工でん粉) *(原材料に小麦、乳、大豆、牛肉、豚肉、鶏肉、ゼラチン、さばを含む)	
*でん粉	2.40
*カレー粉	0.70
*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	3.00
*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	
【牛乳】	
*牛乳200	206.00
【いなりずし(2個)】	
*いなり寿司	40.00
*寿司飯 精白米 合わせ酢 (果糖ぶどう糖液糖、醸造酢、マルトースシラップ、食塩、昆布だし、大豆食物繊維、たん白加水分解液) 植物油	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*いなり揚げ 油あげ(大豆) 果糖ぶどう糖液糖 さとう しょうゆ(小麦、大豆) 水あめ 加工酢 でん粉 *酢酸Na *着色料 (カラメル、アナトー、モナスカス) *リン酸塩(Na) *調味料(アミノ酸) *油性甘草	
*いなり寿司	40.00
*寿司飯 精白米 合わせ酢 (果糖ぶどう糖液糖、醸造酢、マルトースシラップ、食塩、昆布だし、大豆食物繊維、たん白加水分解液) 植物油 *いなり揚げ 油あげ(大豆) 果糖ぶどう糖液糖 さとう しょうゆ(小麦、大豆) 水あめ 加工酢 でん粉 *酢酸Na *着色料 (カラメル、アナトー、モナスカス) *リン酸塩(Na) *調味料(アミノ酸)	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*油性甘草	
【ヨーグルト】	
*ヨーグルト	70.00
*生乳 *さとう *乳製品(全粉乳) *香料	

アレルギ-表

中学校・本献立

2019年2月8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
【ギョ-ザスープ】	
*水餃子	50.00
*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)	
*にんじん	14.40
*たけのこ水煮(千切)	14.00
*長ねぎ	13.80
*もやし	36.00
*こしょう	0.04
*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)
*がらすー(ポーク&チキン)	5.04
*豚骨	
*鶏骨	
*豚骨油	
*酵母エキス	
*北京しょうゆラーメンスープ	3.60
*がらすー(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)	
*清酒	2.04
*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	
【回鍋肉】	
*豚ももスライス	38.40
*たけのこ水煮(短冊)	14.40
*玉ねぎ	24.00
*にんじん	12.00
*キャベツ	18.00
*絹厚揚げ	24.00
*豆乳(大豆)	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*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	
*回鍋肉ソース	6.00
*しょうゆ(小麦、大豆)	
*豆鼓醬(大豆)	
*さとう	
*発酵調味料(小麦)	
*水あめ	
*食用植物油脂(ごま)	
*味噌(大豆)	
*オイスターソース (小麦、大豆、豚・鶏肉)	
*豆板醬(大豆)	
*たん白加水分解物	
*にんにく	
*香味食用油	
*しょうが	
*とうがらし	
*調味料(アミノ酸等)	
*増粘剤 (加工でん粉、キサンタンガム)	
*カラメル色素	
*サラダ油	0.50
*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2月12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
【鶏みそ汁】	
*とり好みつみれ	48.00
*ほっけすり身 *玉ねぎ *鶏肉 *でん粉 *にんじん *粉末状大豆たんぱく *ごぼう *豚・牛ラード *しょうが *食塩 *さとう *調味料(アミノ酸等) *酸味料 *(原料の一部に乳、小麦、大豆、牛肉、鶏肉、豚肉、ゼラチンを含む)	
*だいこん	24.00
*にんじん	18.00
*長ねぎ	9.60
*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)	
*栄養強化味噌	12.00
*大豆 *米 *食塩	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*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)	
【豚キムチ丼の具】	
*豚ももスライス	42.00
*マイルドキムチ	12.00
*白菜 *玉ねぎ *ごま *だいこん *にんじん *昆布 *にら *りんご *にんにく *とうがらし *食塩 *醸造酢(りんご) *果糖 *酸味料 *さとう・ぶどう糖果糖液糖	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*調味料(アミノ酸) *かつお節エキス *たん白加水分解物 (大豆、ゼラチン) *魚醤 *昆布エキス *香料 *酸化防止剤(VC) *増粘多糖類(小麦、大豆) *アナトー色素 *パプリカ色素	
*玉ねぎ	30.00
*にんじん	12.00
*キャベツ	18.00
*ぶなしめじ	12.00
*三温糖	0.60
*ごま油	0.36
*清酒	0.60
*米・米こうじ *醸造アルコール *粉あめ *乳酸	
*丸大豆しょうゆ	3.60
*大豆 *小麦 *食塩 *アルコール	

アレルギ-表

中学校・本献立

2019年2月13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
【マカロニのハヤシ風煮】	
*豚ももスライス	42.00
*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
*こしょう	0.06
*コングリッツ	
*コーンフラワー	
*こしょう	
*ローコンクチキン	2.40
*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)	
*乾燥ペンネ	12.00
*デュラム小麦のセモリナ	
*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	
*有塩バター	1.20
*生乳	
*食塩	
*さとう	0.12
*ダイストマト	6.00
*脱脂粉乳	2.50
*生乳	
【クリーミーフライ】	
*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)	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*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)	
*紅褐色素	
*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	
【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

2019年2月14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
【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
*玉ねぎ	30.00
*絹厚揚げ	24.00
*豆乳(大豆) *植物油 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	
*赤味噌	4.80
*大豆 *米 *食塩 *酒精	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*清酒	1.20
*米・米こうじ *醸造アルコール *粉あめ *乳酸	
*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	0.12
*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	
【ビーフン】	
*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)	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*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-表

中学校・本献立

2019年2月15日(金)

献立名 / 食品名	可食量 (g)
【噴火湾産ホタテのカレー】	
*ごはん100	100.00
*噴火湾産ほたて	38.50
*麦	9.00
*大麦	
*じゃがいも	33.00
*玉ねぎ	44.00
*にんじん	11.00
*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) *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	3.30
*生乳	
*食塩	
*給食用マイルドカレーフレーク	2.20
*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	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*5'-リボヌクレオチド二ナトリウム *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)	
*ウスターソース	1.65
*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)	
*おろしにんにく	1.10
*カレーフレークNB	2.20
*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	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*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	5.50
*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	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*香料(乳)	
*給食用カレーフレーク	11.00
*小麦粉 *豚脂 *さとう *カレーパウダー *食塩 *でん粉 *香辛料 *麦芽糖 *オニオンパウダー(大豆) *酵母エキス *粉末しょうゆ(小麦、大豆) *トマトパウダー *こんぶエキス *ぶどう糖 *小麦発酵調味料 *加工でん粉 *カラメル色素 *乳化剤 *酸味料 *ピロリン酸鉄	
*トマトピューレ	2.20
*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)	
*とろけるカレーフレーク甘口	3.30
*食用油脂 (パーム油、なたね油、大豆油) *小麦粉 *さとう *食塩 *カレー粉 *でん粉	

アレルギー表

中学校・本献立

2019年2月15日(金)

献立名 / 食品名	可食量 (g)
【噴火湾産ホタテのカレー】	
*野菜パウダー じゃがいも さつまいも 白菜 キャベツ 玉ねぎ にんじん セロリ かぼちゃ ほうれん草 やまいも モロヘイヤ 脱脂大豆 *乳糖 *ポークパウダー(豚肉) *香辛料 *ミルクパウダー(乳) *ミルポワパウダー(大豆、鶏肉) *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 *シヨ糖脂肪酸エステル *酵母エキス(大豆) *フマル酸一ナトリウム *コハク酸二ナトリウム	
*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	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*調味料(アミノ酸等) *酸化防止剤(ビタミンE)	
【牛乳】	
*牛乳200	206.00
【黄桃缶】	
*黄桃缶	53.00
*黄桃 *さとう *クエン酸	

アレルギー表

中学校・本献立

2019年2月18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
【家常豆腐】	
*豚ももスライス	48.00
*丸大豆しょうゆ	1.80
*大豆 *小麦 *食塩 *アルコール	
*さとう	1.80
*小松菜 冷凍	6.00
*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	
*玉ねぎ	42.00
*にんじん	24.00
*ピーマン	6.00
*たけのこ水煮(短冊)	24.00
*サラダ油	0.60
*食用なたね油 *シリコーン	
*清酒	0.60
*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	
*豆板醬	0.30
*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)	
*赤味噌	5.40
*大豆 *米 *食塩 *酒精	
*おろししょうが	0.60
*しょうが *酸化防止剤(VC) *pH調整剤	
【ミニ天津】	
*中華風かに玉風味	40.00
*鶏卵 *かまぼこ 魚肉すり身 卵白 食塩 粉末状大豆たんぱく でん粉 加工でん粉 調味料製剤(大豆) 着色料製剤 *たけのこ水煮 *にんじん *さとう *グリーンピース *でん粉 *りんご酢 *果糖ぶどう糖液糖	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*みりん *乾燥しいたけ *食塩 *発酵調味料 *魚介エキス(さば) *大豆油 *加工でん粉 *pH調整剤 *着色料製剤 *果糖ぶどう糖液糖 *しょうゆ(小麦、大豆) *ボークエキス調味料 (大豆、鶏肉、豚肉) *オイスターソース *ごま油 *かにエキス(小麦、かに、大豆) *増粘剤(加工でん粉) *調味料製剤(鶏肉、豚肉)	

アレルギー表

中学校・本献立

2019年2月19日(火)

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
【マカロニのグラタン風煮】	
マカロニエルボ	16.50
*デュラム小麦のセモリナ	
*若鶏むねスライス	20.00
*玉ねぎ	22.00
*枝豆	5.50
*えだまめ(大豆)	
*食塩	
*クリームコーン	11.00
*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	5.50
*とうもろこし	
*食塩	
*にんじん	11.00
*乾燥パセリ	0.55
*粉チーズ	1.10
*ナチュラルチーズ(乳)	
*脱脂粉乳	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*食塩	
*セルロース	
*香料	
*コンタミネーション有 *(大豆)	
*調理用牛乳10kg入り	44.00
*こしょう	0.09
*コングリッツ	
*コーンフラワー	
*こしょう	
*有塩バター	2.20
*生乳	
*食塩	
*コーンクリーム	11.00
*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	
*はくさいエキスパウダー	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*増粘剤(グアーガム)	
*香料	
*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)	
*ベシヤメルソース	4.40
*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)	
*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	
*脱脂粉乳	3.00
*生乳	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
【帆立風味フライ(2個)】	
*ほたて風味フライ	20.00
*魚肉(いとより)	
*魚肉(とびうお)(卵)	
*でん粉(小麦)	
*粉末状大豆たんぱく	
*卵白粉	
*植物油	
*食塩	
*さとう	
*かにエキス(大豆、かに)	
*発酵調味料	
*加工でん粉	
*香料	
*パン粉(小麦)	
*バターミックス 小麦粉 でん粉(小麦) ショートニング 粉末状大豆たんぱく 食塩 さとう 香辛料 加工でん粉 増粘剤 ベーキングパウダー 調味料(アミノ酸) 乳化剤	
*ほたて風味フライ	20.00
*魚肉(いとより)	
*魚肉(とびうお)(卵)	
*でん粉(小麦)	
*粉末状大豆たんぱく	
*卵白粉	
*植物油	
*食塩	

アレルギー表

中学校・本献立

2019年2月19日(火)

献立名 / 食品名	可食量 (g)
【帆立風味フライ(2個)】	
*さとう *かにエキス(大豆、かに) *発酵調味料 *加工でん粉 *香料 *パン粉(小麦) *バターミックス 小麦粉 でん粉(小麦) ショートニング 粉末状大豆たんぱく 食塩 さとう 香辛料 加工でん粉 増粘剤 ベーキングパウダー 調味料(アミノ酸) 乳化剤	
*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

2019年2月20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
【中華スープ】	
*おろしにんにく	0.24
*冷凍豆腐 鉄分強化	30.00
*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)	
*でん粉	1.20
*ごま いり	0.60
*にんじん	12.00
*長ねぎ	12.00
*えのきたけ	12.00
*豚細切もも	26.40
*ごま油	0.60
*塩	0.36
*オイスターソース	4.80
*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	
*たけのこ水煮(干切)	12.00
*がらスープ(ポーク&チキン)	3.60
*豚骨 *鶏骨 *豚骨油 *酵母エキス	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*北京塩ラーメンスープ	8.40
*食塩 *ポークエキス(豚肉) *食用植物油(大豆) *香辛料(しょうが、こしょう) *調味料(アミノ酸等)	
*丸大豆しょうゆ	0.72
*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	
【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	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*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	
【ソース】	
*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	

アレルギー表

中学校・本献立

2019年2月21日(木)

献立名 / 食品名	可食量 (g)
【黒しょうゆラーメン】	
*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)	
*きざみチャーシュー	20.00
*豚肩ロース *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) *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)	
*もやし	30.00
*はくさい	24.00
*にんじん	12.00
*長ねぎ	12.00
*ごま油	0.50
*おろししょうが	0.36
*しょうが *酸化防止剤(VC) *pH調整剤	
*おろしにんにく	0.36

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*清湯スープ	6.00
*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)	
*黒しょうゆラーメンスープ	26.40
*しょうゆ *畜肉エキス *食塩 *動植物油脂 *玉ねぎ *さとう *香味油 *豚背脂 *たん白加水分解物 *魚介エキス *醸造酢 *にんにく *メンマパウダー *こしょう *しょうが *調味料(アミノ酸等) *カラメル色素 *増粘剤(加工でん粉) *(原材料に小麦、大豆、 さば、豚肉、鶏肉を含む)	
*粒こしょう	0.01
*ブラックペッパー	
【牛乳】	
*牛乳200	206.00
【甘酢あん肉団子(2個)】	
*肉団子(甘酢あん)	15.00
*鶏肉 *玉ねぎ	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*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) *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)	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
【ミルメーク・コーヒー】	
*ミルメークコーヒー	12.50
*果糖ぶどう糖液糖 *さとう *インスタントコーヒー *乳酸Ca *食塩 *着色料 *香料 *V・C *V・B1 *V・B2	

アレルギー表

中学校・本献立

2019年2月22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
【かわりきんぴら】	
*豚細切もも	40.00
*切りごぼう	33.00
*切りにんじん	17.00
*さつま揚げ	30.00
*スケトウダラすり身 *イトヨリダイすり身 *ばれいしょでん粉 *なたね油(揚げ油) *食塩 *本みりん *さとう *ぶどう糖	
*だいこん	18.00
*しらたき	48.00
*こんにゃく粉 *水酸化カルシウム	
*ごま いり	2.40
*さとう	2.40
*丸大豆しょうゆ	4.80
*大豆 *小麦 *食塩 *アルコール	
*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	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*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	
*一味とうがらし	0.01
【手羽元やわらか煮】	
*手羽元やわらか煮込み	40.00
*鶏肉 *しょうゆ(大豆、小麦) *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

2019年2月25日(月)

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
【ポークブラウンシチュー】	
*豚ももスライス	30.00
*じゃがいも サイコロ切 冷凍	30.00
*玉ねぎ	45.00
*にんじん	12.00
*枝豆	6.00
*えだまめ(大豆)	
*食塩	
*ぶなしめじ	6.00
*おろししょうが	0.60
*しょうが	
*酸化防止剤(VC)	
*pH調整剤	
*オリーブ油	0.50
*豆乳クリーム	3.00
*大豆	
*酸化防止剤	
*おろしにんにく	0.60
*デミグラスソースフレーク	6.00
*豚脂	
*小麦粉	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*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	
*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	18.00
*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	
*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	
*果実色素	
*香料	
*酸味料	
*酸化防止剤(亜硫酸塩)	
【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)	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*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

2019年2月26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
【がめ煮】	
*若鶏ももダイス	50.00
*乱切ごぼう	16.00
*乱切にんじん	12.00
*こんにゃく	40.00
*こんにゃく粉 *水酸化カルシウム	
*れんこん水煮 イチョウ	6.00
*生揚げ	20.00
*大豆 *油 *コンタミネーション有 *(ごま)	
*さといも 冷凍	10.00
*里芋	
*たけのこ乱切り水煮	24.00
*たけのこ *クエン酸	
*道産乾燥椎茸スライス	0.60
*三温糖	3.00
*サラダ油	0.60
*食用なたね油 *シリコーン	
*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	

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)	
*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	
【あじフライ】	
*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	

アレルギー表

中学校・本献立

2019年2月27日(水)

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
【ホワイトシチュー】	
*じゃがいも	40.00
*若鶏むねスライス	40.00
*玉ねぎ	24.00
*にんじん	12.00
*ホールコーン	5.00
*とうもろこし	
*食塩	
*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)	
*乾燥パセリ	0.10
*有塩バター	2.60
*生乳	
*食塩	
*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	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*(原料に大豆含む)	
*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	
*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)	
*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)	
*カラメル色素	
*酸味料	
*にんじん	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*こしょう	0.10
*コーングリッツ	
*コーンフラワー	
*こしょう	
*脱脂粉乳	3.50
*生乳	
【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	
*ベ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2月28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	172.80
*大豆	
*豚挽肉	36.00
*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
*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)
【餃子(2個)】	
*鉄腕餃子(ひじき入)	18.00
*キャベツ	
*玉ねぎ	
*にら	
*鶏肉	
*豚脂(豚肉)	
*ひじき	
*でん粉	
*しょうゆ(小麦、大豆)	
*粒状植物性たん白(大豆)	
*さとう	
*魚介エキス	
*食塩	
*香辛料	
*酵母エキス	
*小麦粉	
*植物油脂(ごま)	
*還元水あめ	
*大豆粉	
*乳化剤	
*ピロリン酸第二鉄	
*揚げ油	2.00
*食用なたね油	
*シリコーン	
*鉄腕餃子(ひじき入)	18.00
*キャベツ	
*玉ねぎ	
*にら	
*鶏肉	
*豚脂(豚肉)	
*ひじき	
*でん粉	
*しょうゆ(小麦、大豆)	
*粒状植物性たん白(大豆)	
*さとう	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*魚介エキス	
*食塩	
*香辛料	
*酵母エキス	
*小麦粉	
*植物油脂(ごま)	
*還元水あめ	
*大豆粉	
*乳化剤	
*ピロリン酸第二鉄	