

アレルギー表

中学校・本献立

2019年3月1日(金)

献立名 / 食品名	可食量 (g)
【ちらし寿司】	
*ちらしずしの素	27.00
*さとう *酢(小麦) *にんじん *たけのこ *れんこん *かつお風味調味料(小麦) *油揚げ(大豆) *しょうゆ(小麦、大豆) *食塩 *食用植物油脂 *かんぴょう *干しいたけ *みりん *チキンエキス(鶏肉) *醸造調味料 *昆布エキス *煮干エキス(大豆) *調味料(アミノ酸等)	
*ごはん100	100.00
【牛乳】	
*牛乳200	206.00
【沢煮椀】	
*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	
*えのき1/2カット	12.00
*えのきだけ	
*国産水煮しいたけスライス	6.00
*しいたけ *酸化防止剤(ビタミンC) *クエン酸	
*さええんどう 若ざや、生	3.00
*セロリ	5.00
*たけのこ水煮(千切)	10.00
*にんじん	14.40
*清酒	6.00
*米・米こうじ *醸造アルコール *粉あめ *乳酸	
*だしパック	3.08
*さば *かつお *むろあじ *かつおエキス *たん白加水分解物 (小麦、大豆、鶏肉)	
*だし昆布パック	2.36
*昆布 *コンタミネーション有 (さば)	
*天日塩	0.30
*うすくちしょうゆ	3.60
*食塩 *脱脂加工大豆 *小麦 *果糖ぶどう糖液糖 *醸造酢 *米	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*大豆 *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) *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	
【ひし餅】	
*ひし餅30g	30.00
*上新粉 *さとう *よもぎ *食塩 *酵素(大豆由来) *加工でん粉 *着色料(ビートレッド) *コンタミネーション有 (小麦、乳、くるみ、ごま、桃、りんご)	

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3月4日(月)

献立名 / 食品名	可食量 (g)
【カツカレー】	
*ごはん100	100.00
*豚挽肉	15.00
*じゃがいも	40.00
*玉ねぎ	48.00
*にんじん	33.60
*調理用牛乳10kg入り	33.60
*ソニオン30	20.40
*玉ねぎ *サラダ油(大豆、なたね) *コンタミネーション有 (小麦、卵、乳、えび、かに、 牛肉、さけ、鶏肉、豚肉)	
*デミグラスカレーフレーク	31.70
*食用油脂(牛脂、豚脂) *小麦粉 *コーンスターチ *食塩 *さとう *カレー粉 *デキストリン *ソテー・ド・オニオン *ビーフエキス *バナナ *ガーリックパウダー *酵母エキス *トマトパウダー *カラメルE *L-グルタミン酸ナトリウム *5-リボスクレオチドナトリウム *DL-リンゴ酸 *(原材料に大豆、鶏肉含む)	
*アップルソース	2.64
*りんご *ビタミンC	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*ウスターソース	2.64
*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	1.68
*サラダ油	0.30
*食用なたね油 *シリコーン	
*トマトケチャップ	3.84
*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	
*脱脂粉乳	3.60
*生乳	
*スープストック(無塩)	2.40
*ポークエキス *香味オイル(動物油脂、野菜) *チキンエキス *酵母エキス *たん白加水分解物	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*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)	
【牛乳】	
*牛乳200	206.00
【ヒレカツ】	
*豚ヒレカツ30g	30.00
*豚ヒレ肉 *食塩 *ぶどう糖 *加工でん粉 *パン粉(小麦、大豆) *でん粉 *大豆粉 *ラクチトール *増粘剤	
*揚げ油	4.50
*食用なたね油 *シリコーン	
【ヨーグルト】	
*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

2019年3月5日(火)

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 x 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
【水餃子】	
*水餃子10g	50.00
*キャベツ *豚肉 *鶏肉 *豚脂 *ねぎ *しょうがペースト *植物油脂(ごま) *みりん *清酒 *小麦粉 *ミックス粉 *植物性たん白(小麦) *大豆粉 *しょうゆ(小麦、大豆) *食塩 *さとう *ポークエキス(豚肉) *香辛料 *加工でん粉 *トレハロース *炭酸Ca *安定剤	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*ピロリン酸鉄 *PH調整剤	
*にんじん	14.40
*長ねぎ	13.80
*もやし	36.00
*天日塩	0.24
*こしょう白あらびき	0.04
*ホワイトペッパー	
*たけのこ水煮(千切)	7.20
*がらスープ(ポーク&チキン)	5.04
*豚骨 *鶏骨 *豚骨油 *酵母エキス	
*チキンコンソメ ベースタイプ	2.40
*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	
*清酒	2.04
*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)
*北京しょうゆラーメンスープ	1.80
*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)	
【コロッケ】	
*肉コロッケ50g	50.00
*じゃがいも *さとう *パン粉(小麦) *粒状植物たん白(大豆) *しょうゆ(大豆、小麦) *食塩 *鶏肉 *小麦粉 *着色料(カロチノイド、ビタミン) *甘味料(ステビア)	
*揚げ油	5.00
*食用なたね油 *シリコーン	
【チーズ】	
*MBPベビーチーズ	12.00
*ナチュラルチーズ(乳) *ミルクカルシウム(乳) *乳たん白質(乳) *乳化剤	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*コンタミネーション有 (小麦、大豆、落花生、 牛肉、豚肉)	

アレルギ-表

中学校・本献立

2019年3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
【五目きんぴら】	
*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	2.40
*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)
*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 *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	
【味付きジャンボ肉団子(2個)】	
*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)	

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)	
*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)	

アレルギ－表

中学校・本献立

2019年3月7日(木)

献立名 / 食品名	可食量 (g)
【豚骨ラーメン】	
*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)	
*チャーシュー	12.00
*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) *野菜(しょうが、にんにく、 にんじん、玉ねぎ)	
*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)	
*キャベツ	36.00
*にんじん	9.60
*長ねぎ	16.80
*もやし	30.00
*おろしにんにく	0.24

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*おろししょうが	1.20
*しょうが *酸化防止剤(VC) *pH調整剤	
*スープストック(無塩)	2.40
*ポークエキス *香味オイル(動物油脂、野菜) *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)	
*九州ラーメンスープ	25.20
*がらスープ(豚、鶏) *しょうゆ *動物油脂 *食塩 *さとう *コンソメパウダー *にんにく *野菜エキス *魚介エキス *ゼラチン *香辛料 *調味料(アミノ酸等) *香料 *シヨ糖脂肪酸エステル *(原材料に小麦、大豆含む)	
【牛乳】	
*牛乳200	206.00
【春巻き(ピザポテト)】	
*パリッと春巻きピザポテト	50.00
*玉ねぎ	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*にんじん *トマトペースト *粒状植物性たん白(大豆) *植物油(大豆) *マッシュポテト *でん粉 *小麦粉 *ショートニング(大豆) *チーズフード(卵、乳) *さとう *コンソメパウダー(鶏肉) *食塩 *にんにくペースト *香辛料 *乾燥バセリ *皮 小麦粉 植物油(大豆) 粉あめ ショートニング(大豆) 食塩 ソルビトール 乳化剤 増粘剤(キサンタンガム)	
*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

2019年3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
【うったち汁】	
*豚ももスライス	15.00
*すいとん 冷凍	25.00
*小麦粉 *食塩 *加工でん粉(タピオカ) *コンタミネーション有 (えび、かに、卵、乳、イカ、 オレンジ、カシューナッツ、 くるみ、ごま、さけ、大豆 鶏肉、豚肉、りんご、ゼラチン)	
*玉ねぎ	18.00
*さといも 冷凍	16.00
*里芋	
*ささがきごぼう	12.00
*にんじん	10.00
*長ねぎ	8.00
*ロイヤル椎茸スライスSCカット	0.60
*乾燥椎茸	
*サラダ油	0.24
*食用なたね油 *シリコーン	
*天日塩	0.07
*丸大豆しょうゆ	4.20
*大豆 *小麦 *食塩 *アルコール	
*うすくちしょうゆ	1.20
*食塩 *脱脂加工大豆	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*小麦 *果糖ぶどう糖液糖 *醸造酢 *米 *大豆 *アルコール	
*清酒	1.44
*米・米こうじ *醸造アルコール *粉あめ *乳酸	
【さば味噌煮】	
*さばの味噌煮	50.00
*さば *でん粉 *調味料 味噌(大豆) さとう 発酵調味料	
【味付きのり】	
*味付のり	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 *とうがらし *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	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*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)	

アレルギー表

中学校・本献立

2019年3月11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)
【ココアパン】							
*ココアパン70	103.00	*ミニブロッコリー	8.00	*食塩		*油脂加工品	
*小麦粉		*調理用牛乳10kg入り	46.00	*鶏肉		食用油脂(大豆、パーム油他)	
*食塩		*生クリーム	5.00	*デキストリン		醸造酢	
*イースト		*植物油脂(パーム核油、 パーム油、ひまわり油、シア脂)		*チキンファット(乳、鶏肉)		さとう・ぶどう糖加糖液糖	
*脱脂粉乳		*バターオイル(乳)		*玉ねぎ		ゼラチン	
*さとう		*脱脂濃縮乳		*たん白加水分解物		卵黄	
*ショートニング		*卵黄		*チキンエキス(鶏肉)		食用精製加工油脂	
*鶏卵		*乳化剤(大豆)		*食用油脂		食塩	
*コンパウンドバター (無塩乳脂肪50%)		*香料(乳、大豆)		*酵母エキス		卵黄粉末	
*ミルクココア		*安定剤(加工でん粉)		*しょうゆ(小麦、大豆)		卵白粉末	
*ココアパウダー		*pH調整剤		*香辛料		香辛料	
【オレンジジュース】		*メタリン酸Na		*調味料(アミノ酸等)		加工でん粉(とうもろこし)	
*給食用オレンジジュース125	125.00	*増粘多糖類		*カラメル色素		*パン粉	
*うんしゅうみかん		*サラダ油	0.24	*酸味料		*打ち粉	
*オレンジ		*食用なたね油		*にんじん		小麦粉	
*香料		*シリコーン		*天日塩	0.01	でん粉(とうもろこし)	
【白花豆のクリーム煮】		*こしょう白あらびき	0.02	【鮭メンチカツ(マヨネーズ)】			
*玉ねぎ	25.00	*ホワイトペッパー		*鮭メンチカツ マヨネーズ味40g	40.00	*パン粉	
*にんじん	15.00	*白花豆ベース	36.00	*さけ		*打ち粉	
*ベーコンスライス	13.00	*白花豆		*玉ねぎ		小麦粉	
*豚ばら肉		*ホールコーン	4.80	*パン粉		でん粉(とうもろこし)	
*還元水あめ		*とうもろこし		*植物油脂(大豆)		加工でん粉(ばれいしょ)	
*乾燥卵白		*食塩		*KGパウダー		豚コラーゲン	
*食塩		*ベシヤメルソース	12.00	でん粉(とうもろこし)		*さとう	
*さとう		*小麦粉		加工でん粉(ばれいしょ)		*食塩	
*粉末状大豆たん白		*豚脂		豚コラーゲン		*バターミックス	
*トリポリリン酸Na		*無塩バター(乳)		*さとう		小麦粉	
*酸性ピロリン酸Na		*加工でん粉		*食塩		植物性たん白	
*L-グルタミン酸Na		*酸化防止剤(VE)		*バターミックス		食塩	
*カゼインNa(乳)		*香料		小麦粉		ぶどう糖	
*L-アスコルビン酸Na		*(原材料の一部に大豆を含む)		植物性たん白		ベーキングパウダー	
*亜硝酸Na		*脱脂粉乳	6.00	食塩		増粘剤(グアーガム)	
*コチニール色素		*生乳		ぶどう糖		増粘剤(グアーガム)	
*若鶏むねスライス	20.00	*チキンコンソメ ベースタイプ	2.76	ベーキングパウダー		増粘剤(グアーガム)	
		*乳糖		増粘剤(グアーガム)		カロチノイド色素	
				カロチノイド色素			
						*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3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
【もやしと油揚げの味噌汁】	
*もやし	58.00
*油揚げ	12.00
*大豆 *油 *コンタミネーション有 (ごま)	
*にんじん	12.00
*冷凍豆腐 鉄分強化	24.00
*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	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	
*味パック	7.20
*いわし *あじ *かつお *さば *昆布 *しいたけ	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
【かぼちゃ挽肉フライ】	
*かぼちゃひき肉フライ 40g	40.00
*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 *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 *コンタミネーション有 (えび、かに)	
*サラダ油	4.00
*食用なたね油 *シリコーン	
【お魚ふりかけ】	
*お魚ふりかけ	2.80
*ドロマイト *混合削り節粉末(さば) *さとう *ごま *食塩 *しょうゆ(小麦、大豆)	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*みりん *かつお節エキス(小麦) *削り節(いわし、かつお) *酵母エキス *マッシュポテト *味付きのり(小麦、大豆) *青のり *コーンスターチ *かぼちゃ粉末 *還元水あめ *昆布エキス *アナトー色素 *カラメル色素 *カロチン色素 *酸化防止剤(ビタミンC) *コンタミネーション有 (えび、かに)	
【クレープ(チーズクリーム)】	
*クレープ チーズクリーム	40.00
*クリームチーズ(乳) *さとう・ぶどう糖果糖液糖 *ヨーグルト(乳) *加糖練乳 *牛乳 *植物油 *さとう *小麦粉 *レモン果汁(濃縮還元) *脱脂粉乳 *豚ゼラチン *寒天 *卵殻Ca *乳化剤(大豆) *ピロリン酸第二鉄 *香料 *酸味料	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*シート部 鶏卵 小麦粉 植物油(大豆) さとう 脱脂粉乳 ホエイパウダー(乳) 乳たん白 乳化剤(大豆) ベーキングパウダー 増粘剤(グアーガム) 香料(乳)	

アレルギー表

中学校・本献立

2019年3月13日(水)

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
【豚肉と野菜のトマト煮】	
*豚ももスライス	34.00
*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)	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*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'-リボス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	
*ハヤシフレーク	4.40
*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'-リボス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)
*ウスターソース	0.55
*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)	
*ローコンクチキン	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)	
*トマトケチャップ	3.30
*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	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*トマトピューレ	4.40
*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)	
*デミグラスソースフレーク	3.30
*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	
*バブリカ色素	
*酸味料	
*エスパニョールソース	3.30
*小麦粉	
*さとう	
*食用精製加工油脂	

アレルギー表

中学校・本献立

2019年3月13日(水)

献立名 / 食品名	可食量 (g)	献立名 / 食品名	可食量 (g)
【豚肉と野菜のトマト煮】		【ブレーンオムレツ】	
*トマトパウダー		*pH調整剤	
*食塩		*メタリン酸Na	
*ぶどう糖		*増粘多糖類	
*デキストリン		【ブレーンオムレツ】	
*酵母エキスパウダー		*オムレツ	40.00
*粉末しょうゆ(小麦、大豆)		*鶏卵	
*粉末ソース(りんご)		*さとう	
*ガーリックパウダー		*でん粉(小麦、ばれいしょ)	
*オニオンパウダー		*しょうゆ(小麦、大豆)	
*オニオンエキスパウダー		*醸造酢	
*昆布エキスパウダー		*米発酵調味料	
*魚醤パウダー		*食塩	
*にんじんエキスパウダー		*かつおエキス	
*香辛料		*かつお節	
*トマトエキスパウダー		*昆布エキス	
*ポークエキスパウダー(豚肉)		*酵母エキス	
*チキンエキスパウダー(鶏肉)		*調味料(アミノ酸等)	
*乳等を主要原料とする食品		*アナトー色素	
*カラメル色素		* (原材料の一部に 鶏肉、りんごを含む)	
*さとう	0.22		
*有塩バター	1.00		
*生乳			
*食塩			
*オリーブ油	0.20		
*粒こしょう	0.06		
*ブラックペッパー			
*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)			

アレルギー表

中学校・本献立

2019年3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
【味噌バター肉じゃが】	
*じゃがいも	70.00
*にんじん	15.00
*玉ねぎ	48.00
*豚ももスライス	35.00
*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	0.60
*食用なたね油 *シリコーン	
*有塩バター	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
【揚げぎょうざ(2個)】	
*餃子30g強化品	30.00
*キャベツ *豚肉 *玉ねぎ *豚脂 *にら *植物油脂(ごま) *でん粉加工食品 *しょうがペースト *小麦粉 *小麦たん白 *米粉 *食塩 *しょうゆ(小麦、大豆) *さとう *香辛料 *加工でん粉 *炭酸Ca *ピロリン酸鉄	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*餃子30g強化品	30.00
*キャベツ *豚肉 *玉ねぎ *豚脂 *にら *植物油脂(ごま) *でん粉加工食品 *しょうがペースト *小麦粉 *小麦たん白 *米粉 *食塩 *しょうゆ(小麦、大豆) *さとう *香辛料 *加工でん粉 *炭酸Ca *ピロリン酸鉄	
*揚げ油	4.20
*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3月15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
【厚揚げの中華炒め】	
*豚ももスライス	33.00
*玉ねぎ	27.50
*キャベツ	44.00
*にんじん	16.50
*絹厚揚げ	38.50
*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	
*サラダ油	0.55
*食用なたね油 *シリコーン	
*ごま油	0.55
*丸大豆しょうゆ	2.20
*大豆 *小麦 *食塩 *アルコール	
*オイスターソース	5.50
*魚介エキス *さとう *かき *酵母エキス *調味料(アミノ酸等)	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*増粘剤(加工でん粉) *酒精	
*テンメンジャン	1.10
*味噌(大豆) *さとう *カラメル色素 *酒精	
*豆板醤	0.11
*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)	
*さとう	1.10
*でん粉	1.10
*おろしにんにく	0.55
*ピーマン	5.50
*もやし	11.00
【いわしのみぞれ煮】	
*いわしのみぞれ煮	35.00
*いわし *だいこん *でん粉 *調味料 しょうゆ(小麦、大豆) 発酵調味料 さとう 醸造酢 魚エキス(さば) 昆布だし	

アレルギー表

中学校・本献立

2019年3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
【しらたま汁】	
*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
*味パック	6.00
*いわし *あじ *かつお *さば *昆布 *しいたけ	
*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	
【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	6.00
*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	
*回鍋肉ソース(理研)	6.00
*しょうゆ(小麦、大豆)	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*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(大豆) *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	0.36
*食用なたね油 *シリコーン	

アレルギ-表

中学校・本献立

2019年3月19日(火)

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
【白菜と肉団子のスープ】	
*安心素材ミートボール(Fe、Ca強化)	48.00
*鶏肉 *玉ねぎ *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 ピロリン酸鉄 *コンタミネーション有 (小麦、卵、乳、えび、かに)	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*にんじん	8.40
*はくさい	42.00
*長ねぎ	10.80
*マロニー	4.80
*じゃがいもでん粉 *コーンスターチ	
*チキンコンソメ ベースタイプ	1.80
*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	
*清酒	3.60
*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)	4.20
*ボークエキス *香味オイル(動物油脂、野菜) *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)	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*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)	
*天日塩	0.60
*こしょう白あらびき *ホワイトペッパー	0.06
*乾燥パセリ	0.07
*北京しょうゆラーメンスープ	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)	
【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	6.00
*食用なたね油 *シリコーン	

アレルギ-表

中学校・本献立

2019年3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
【麻婆豆腐】	
*木綿豆腐	150.00
*大豆	
*豚挽肉	35.00
*にら	3.00
*長ねぎ	10.80
*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	3.24
*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	7.20
*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	0.60
*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	0.36
*食用なたね油	
*シリコーン	
*豆プラスミンチ	2.40
*脱脂大豆	
*植物油脂	
【焼きビーフン】	
*焼きビーフン	50.00
*ビーフン	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*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3月22日(金)

献立名 / 食品名	可食量 (g)
【チキンカレー】	
*ごはん100	100.00
*若鶏むねダイス	36.00
*にんじん	24.00
*玉ねぎ	36.00
*じゃがいも	42.00
*ソニオン30	12.00
*玉ねぎ *サラダ油(大豆、なたね) *コンタミネーション有 (小麦、卵、乳、えび、かに、 牛肉、さけ、鶏肉、豚肉)	
*調理用牛乳10kg入り	30.00
*ディナーカレーフレーク	16.00
*小麦粉 *食用油脂(豚脂、牛脂) *カレー粉 *食塩 *さとう *バナナ *ソテー・ド・オニオン *乳糖 *フォン・ド・ボーソース *ソースパウダー *香辛料 *脱脂粉乳 *ぶどう糖 *カラメルI *L-グルタミン酸ナトリウム *5-ヌクレオチド二ナトリウム *DL-リンゴ酸 *(原材料に大豆を含む)	
*アップルソース	2.64
*りんご *ビタミンC	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*ウスターソース	2.64
*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	1.68
*サラダ油	0.24
*食用なたね油 *シリコーン	
*トマトケチャップ	3.84
*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	
*バーモントフレーク	8.50
*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)	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*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 *ボークエキス(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	
*デミグラスソース	14.40
*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)	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*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)	
*スープストック(無塩)	2.40
*ボークエキス *香味オイル(動物油脂、野菜) *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)	
*脱脂粉乳	6.00
*生乳	
【牛乳】	
*牛乳200	206.00
【スティックパイ】	
*スティックパイ	34.00
*バインアップル *さとう *クエン酸	