

アレルギ-表

中学校・本献立

2019年4月8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
【ごま味噌汁】	
*豚ももスライス	15.60
*里芋冷凍	12.00
*すりごま	1.20
*ごま	
*にんじん	18.00
*長ねぎ	18.00
*小松菜 冷凍	12.00
*だいこん	24.00
*きくらげ 乾	0.10
*ごま油	0.36
*味パック	7.00
*いわし *あじ *かつお *さば *昆布 *しいたけ	
*道産無添加味噌白	9.60
*大豆 *米 *食塩	
【かれいの唐揚げ】	
*揚げ油	4.50
*食用なたね油 *シリコーン	
*道産かれいの唐揚げ45g	45.00
*かれい *米粉 *でん粉 *さとう	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*食塩 *粉末しょうゆ(小麦、大豆) *香辛料	
【納豆】	
*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-表

中学校・本献立

2019年4月9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
【すき焼煮】	
*豚ももスライス	72.00
*玉ねぎ	52.80
*しらたき	30.00
*こんにゃく粉 *水酸化カルシウム	
*焼き豆腐	52.80
*大豆	
*えのきたけ	7.92
*長ねぎ	19.80
*国産水煮しいたけスライス	7.92
*しいたけ *酸化防止剤(ビタミンC) *クエン酸	
*さとう	5.64
*丸大豆しょうゆ	10.00
*大豆 *小麦 *食塩 *アルコール	
*かつおエキス	3.96
*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)	
【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	

アレルギー表

中学校・本献立

2019年4月10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
【ニョッキのクリーム煮】	
*ホールコーン	6.00
*とうもろこし *食塩	
*玉ねぎ	36.00
*にんじん	12.00
*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 *亜硝酸Na	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*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	
*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	
*スイートコーン缶詰クリーム	12.00
*とうもろこし *食塩	
*コーンクリーム	9.60
*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	
*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 *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	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*酸味料 *にんじん	
*とろけるクリームシチューフレーク	4.60
*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	
*ベシヤメルソース	4.60
*小麦粉 *豚脂(アレルギー含まず) *無塩バター(乳) *加工でん粉 *酸化防止剤(VE) *香料 *(原材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) *かつおエキス *野菜エキス *香辛料 *調味料(アミノ酸等)	

アレルギー表

中学校・本献立

2019年4月10日(水)

献立名 / 食品名	可食量 (g)
【ニョッキのクリーム煮】	
*酸化防止剤(ビタミンE)	
*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)	
*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	
*植物油脂	
*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)	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
【せんいプラスりんごジャム】	
*せんいプラスジャムりんご	15.00
*食物繊維(ポリデキストロース)	
*りんご	
*糖類(さとう)	
*糖類(水あめ)	
*ゲル化剤(ペクチン)	
*酸味料	
*香料	

アレルギ-表

中学校・本献立

2019年4月11日(木)

献立名 / 食品名	可食量 (g)
【チャンポン麺】	
*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)	
*いか冷凍花いか	18.00
*アメリカオオアカイカ *PH調整剤 *調味料(アミノ酸等) *トレハロース	
*むきえび2L	19.00
*キャベツ	24.00
*にんじん	6.00
*長ねぎ	12.00
*もやし	24.00
*おろししょうが	0.60
*しょうが *酸化防止剤(VC) *pH調整剤	
*きくらげ 乾	0.24
*豚ももスライス	12.00
*なると450	8.40
*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	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*おろしにんにく	0.24
*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
*がらすープ(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
【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	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*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	
*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4月12日(金)

献立名 / 食品名	可食量 (g)
【なかよしカレー】	
*ごはん100	100.00
*麦	9.60
*大麦	
*じゃがいも	54.00
*玉ねぎ	60.00
*にんじん	24.00
*若鶏ももダイス	42.00
*ダイストマト	1.44
*豆乳クリーム	3.60
*大豆	
*酸化防止剤(ビタミンE)	
*おろしにんにく	0.60
*チキンコンソメ	1.80
*食塩	
*鶏肉パウダー(鶏肉)	
*デキストリン	
*ぶどう糖	
*チキンエキスパウダー(鶏肉)	
*さとう	
*鶏脂	
*オニオンエキスパウダー	
*たん白加水分解物(小麦、大豆)	
*粉末しょうゆ(小麦、大豆)	
*酵母エキスパウダー	
*香辛料	
*調味料(アミノ酸等)	
*カラメル色素	
*酸味料	
*丸大豆しょうゆ	0.72
*大豆	
*小麦	
*食塩	
*アルコール	
*ワイン赤	1.20
*米発酵調味料	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*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)	
*とろける給食用カレーフレークN	9.60
*小麦粉	
*植物油脂(パーム油、なたね油)	
*さとう	
*でん粉	
*食塩	
*カレー粉	
*デキストリン	
*さつまいもパウダー	
*酵母エキスパウダー	
*白菜エキスパウダー	
*香辛料	
*ローストキャベツパウダー	
*ローストオニオンパウダー	
*カラメル	
*給食用カレーフレーク	8.40
*小麦粉	
*豚脂(アレルギー含まず)	
*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	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*昆布エキス	
*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(大豆)	
*酸味料	
*ピロリン酸鉄(大豆)	
*キングカレールウ中辛	4.20
*小麦粉	
*パーム油	
*カレー粉	
*さとう	
*食塩	
*香辛料	
*にんにく	
*粉末しょうゆ(小麦、大豆)	
*チキンエキス(鶏肉)	
*たん白加水分解物(小麦、大豆)	
*カラメル色素	
*調味料(アミノ酸等)	
*フライドオニオン	1.80
*玉ねぎ	
*パーム油	
*米粉	
*カレーの王子様	4.80
*ばれいしょでん粉	
*デキストリン(タピオカでん粉)	
*果糖	
*カレー粉	
*かぼちゃ	
*パーム油	
*てん菜糖	
*食塩	
*ポテトフレーク	
*ショートニング(パーム油)	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*さつまいも	
*粉末水あめ	
*玉ねぎ	
*野菜香味パーム油	
*白菜エキスパウダー	
*玉ねぎエキスパウダー	
*酵母エキスパウダー	
*L-グルタミン酸ナトリウム	
*5-リボスクレチドトリウム	
*グリセリン脂肪酸エステル	
*ソルビタン脂肪酸エステル	
*天日塩	0.01
*天日塩	
*粗製海水塩化マグネシウム(にがり)	
*塩化マグネシウム	
*カレー粉	0.18
*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	
【牛乳】	
*牛乳200	206.00
【プルプルゼリー】	
*ミックスフルーツ	22.00
*バイナップル	
*みかん	
*黄桃	
*白桃	
*さとう	
*ビタミンC	
*クエン酸	

アレルギー表

中学校・本献立

2019年4月12日(金)

献立名 / 食品名	可食量 (g)
【ブルブルゼリー】	
*国産あまおうダイスゼリー(鉄 Ca)	22.00
*果糖ぶどう糖液糖 *さとう *ぶどう糖 *いちご果汁 *ゲル化剤 *乳酸Ca *香料 *酸味料 *クエン酸鉄Na *ビタミンC *着色料 *コンタミネーション有 (小麦、卵、乳製品)	
*ブロックゼリー	44.00
*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	
【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4月15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
【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)
【コーンしゅうまい(2個)】	
*コーンしゅうまい	30.00
*とうもろこし	
*玉ねぎ	
*魚肉すり身	
*豚脂(豚肉)	
*でん粉	
*豆腐(大豆)	
*植物性たん白(小麦、大豆)	
*パン粉(小麦)	
*みりん	
*焼酎	
*小麦粉	
*さとう	
*食塩	
*水あめ混合異性化液糖	
*酵母エキスパウダー	
*加工でん粉	
*炭酸Ca	
*ピロリン酸鉄	
*乳化剤	
*豆腐用凝固剤	
*コンタミネーション有 (卵、乳製品、えび、かに、ごま)	
*コーンしゅうまい	30.00
*とうもろこし	
*玉ねぎ	
*魚肉すり身	
*豚脂(豚肉)	
*でん粉	
*豆腐(大豆)	
*植物性たん白(小麦、大豆)	
*パン粉(小麦)	
*みりん	
*焼酎	
*小麦粉	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*さとう	
*食塩	
*水あめ混合異性化液糖	
*酵母エキスパウダー	
*加工でん粉	
*炭酸Ca	
*ピロリン酸鉄	
*乳化剤	
*豆腐用凝固剤	
*コンタミネーション有 (卵、乳製品、えび、かに、ごま)	

アレルギー表

中学校・本献立

2019年4月16日(火)

献立名 / 食品名	可食量 (g)
【黒糖パン】	
*黒糖パン 9 2	92.00
*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 2 0 0	206.00
【ペンネボロネーゼ】	
*豚挽肉	40.00
*冷凍ペンネ	26.00
*マカロニ (デュラム小麦のセモリナ) *植物油脂 *乳化剤 *(原材料に大豆を含む)	
*グリーンピース	7.30
*ダイストマト	14.50
*にんじん	14.50
*おろしにんにく	0.73
*玉ねぎ	50.80
*ウスターソース	2.20
*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	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*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)	
*エスパニョールソース	4.40
*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	
*ブイヨン	0.73
*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	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*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	0.14
*コーングリッツ *コーンフラワー *こしょう	
*丸大豆しょうゆ	1.40
*大豆 *小麦 *食塩 *アルコール	
*さとう	1.20
*乾燥パセリ	0.01
*サラダ油	0.29
*食用なたね油 *シリコーン	
*粉チーズ	2.50
*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)	
*バター	2.50
*生乳 *食塩	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*デミグラスソースフレーク	14.50
*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 *パプリカ色素 *酸味料	
*トマトケチャップ	21.80
*トマトペースト *果糖ぶどう糖液糖 *さとう液糖 *高酸度ビネガー *食塩 *オニオンエキス *香辛料	

アレルギー表

中学校・本献立

2019年4月16日(火)

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)
【ペンネボロネーゼ】		*スープストック粉末	0.40	*加工でん粉	
*ハヤシフレーク	4.40	*食塩		*アミノ酸	
*豚脂		*さとう		*リン酸塩	
*小麦粉		*ぶどう糖		*着色料	
*乳糖		*豚脂(豚肉)		*焼成Ca	
*食塩		*コーンスターチ		*コンタミネーション有 (えび、かに)	
*さとう		*ばれいしょでん粉		*揚げ油	6.00
*ソテー・ド・オニオン		*粉末動物油脂(豚肉)		*食用なたね油	
*トマトパウダー		*たん白加水分解物 (大豆、ゼラチン)		*シリコーン	
*バナナ		*乳酸発酵酵母エキスパウダー			
*ソースパウダー (乳、大豆、りんご)		*乳酸発酵トマトエキスパウダー			
*チキンブイヨン (小麦、大豆、鶏肉)		*デキストリン			
*香辛料		*かつおエキスパウダー			
*脱脂粉乳		*酵母エキスパウダー			
*ぶどう糖		*香辛料			
*カラメル		*調味料(アミノ酸等)			
*L-グルタミン酸ナトリウム		*酸味料			
*5'-リボヌクレオチドナトリウム		【キャベツメンチカツ】			
*DL-リンゴ酸		*キャベツメンチカツ	40.00		
*香料		*キャベツ			
*ミートソース大豆	7.30	*鶏肉			
*玉ねぎ		*植物性たん白(大豆)			
*粒状植物性たん白(大豆)		*豚脂			
*にんじん		*ポークオイル(豚肉)			
*豚肉		*パン粉(乳、小麦、大豆)			
*トマトケチャップ		*小麦粉			
*植物油脂(大豆)		*コーンフラワー			
*動物油脂		*植物油脂(大豆)			
*トマトペースト		*フライミックス粉(卵、小麦)			
*にんにくペースト		*でん粉			
*しょうがペースト		*さとう			
*オニオンパウダー		*食塩			
*チキンエキスパウダー(鶏肉)		*ポークエキス(豚肉)			
*香辛料		*しょうゆ(小麦、大豆)			
		*香辛料			

アレルギー表

中学校・本献立

2019年4月17日(水)

献立名 / 食品名	可食量 (g)
【菜の華ごはん】	
*ごはん100	100.00
*菜の華ご飯のもと350	4.00
*大根菜 *大豆 *ぶどう糖 *食塩	
【牛乳】	
*牛乳200	206.00
【お祝いしらたま汁】	
*煮込みもち紅	12.00
*もち米粉 *でん粉(とうもろこし) *こんにやく粉 *増粘剤(加工でん粉) *トレハロース *紅麴色素	
*煮込みもち	24.00
*もち米粉 *でん粉(とうもろこし) *こんにやく粉 *増粘剤(加工でん粉) *トレハロース	
*ささがきごぼう	9.60
*ささがきにんじん	9.60
*桜かまぼこスライス	6.00
*魚肉 *でん粉(小麦) *卵白 *植物油(大豆) *発酵調味液 *食塩 *植物たん白(大豆) *さとう *風味調味料 *加工でん粉(小麦)	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*日持向上剤製剤 *調味料(アミノ酸) *炭酸Ca *着色料製剤 *離型油(菜種油)	
*長ねぎ	6.00
*若鶏ももスライス	12.00
*だいこん	12.00
*丸大豆しょうゆ	4.80
*大豆 *小麦 *食塩 *アルコール	
*だしパック	4.00
*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	3.30
*昆布 *コンタミネーション有 (さば)	
*白しょうゆ	2.40
*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	
【おろしハンバーグ】	
*おろしハンバーグ	60.00
*鶏肉	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*豚肉 *玉ねぎ *しょうが *豚脂 *粒状植物性たんぱく(大豆) *でん粉 *粉末状植物性たんぱく(大豆) *米粉 *難消化性デキストリン *ドロマイト *酵母エキス *トマトペースト *ポークエキス(豚肉) *さとう *食塩 *マスタード *パン酵母 *香辛料 *しょうゆ(大豆、小麦) *おろしだいこん *発酵調味料 *水あめ混合異性化液糖 *オニオンエキス *増粘剤(加工でん粉) *カラメル色素	
【お祝いいちごゼリー】	
*お祝いいちごゼリー2019	40.00
*いちご *いちご果汁(濃縮還元) *さとう *さとう・ぶどう糖果糖液糖 *ぶどう糖 *植物油脂 *豆乳(大豆) *水あめ *ゲル化剤	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*酸味料 *紅麴色素 *乳化剤(大豆) *香料 *安定剤(増粘多糖類) *PH調整剤 *ピロリン酸第二鉄 *大豆粉	

アレルギ－表

中学校・本献立

2019年4月18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
【大根の味噌汁】	
*油揚げ	10.00
*大豆 *油 *コンタミネーション有 (ごま)	
*冷凍豆腐Fe・Ca・繊維強化	36.00
*豆乳(大豆) *難消化性デキストリン *加工でん粉 *焼成カルシウム *サンアクティブFe-12R *凝固剤	
*にんじん	6.00
*長ねぎ	12.00
*だいこん	25.00
*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)	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*道産無添加味噌白	9.50
*大豆 *米 *食塩	
【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) *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)	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*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)	
【元気ヨーグルト】	
*ソフ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4月19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
【ワンタンスープ】	
*肉入り冷凍ワンタン	40.00
*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	
*にんじん	11.00
*長ねぎ	11.00
*もやし	25.00
*丸大豆しょうゆ	0.55
*大豆 *小麦 *食塩 *アルコール	
*こしょう	0.11
*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	
*がらスープ(ポーク&チキン)	6.60
*豚骨 *鶏骨 *豚骨油 *酵母エキス	
*北京塩ラーメンスープ	16.70
*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)	
*サラダ油	0.30
*食用なたね油 *シリコーン	
【白身魚フライ】	
*白身魚フライ60g	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	
【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	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*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4月22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
【鶏肉と野菜のトマト煮】	
*若鶏ももダイス	30.00
*じゃがいも サイコロ切 冷凍	30.00
*さとう	0.24
*枝豆	12.00
*えだまめ(大豆) *食塩	
*玉ねぎ	39.60
*ダイストマト	12.00
*にんじん	14.40
*ミニブロッコリー	12.00
*豆乳クリーム	3.60
*大豆 *酸化防止剤(ビタミンE)	
*オリーブ油	0.50
*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)	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*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	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)	
*トマトケチャップ	5.40
*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
*コングリッツ *コーンフラワー *こしょう	
*デミグラスソースフレーク	4.80
*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	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*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	
*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	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*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	4.80
*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	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)	

アレルギー表

中学校・本献立

2019年4月22日(月)

献立名 / 食品名	可食量 (g)
【鶏肉と野菜のトマト煮】	
*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	
*スープストック粉末	0.50
*食塩 *さとう *ぶどう糖 *豚脂(豚肉) *コーンスターチ *ばれいしょでん粉 *粉末動物油脂(豚肉) *たん白加水分解物 (大豆、ゼラチン) *乳酸発酵酵母エキスパウダー *乳酸発酵トマトエキスパウダー *デキストリン *かつおエキスパウダー *酵母エキスパウダー *香辛料 *調味料(アミノ酸等) *酸味料	
*おろしにんにく	0.60

献立名 / 食品名	可食量 (g)
【真だらガーリックフライ】	
*真だらガーリックフライ 40g	40.00
*真だら *パン粉(小麦、大豆) *小麦粉 *バター粉(小麦、大豆) *食塩 *にんにく *こしょう	
*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4月23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
【五目さんぴら】	
*豚細切もも	30.00
*さつまあげスライス	27.00
*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 いら	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	
【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	

アレルギー表

中学校・本献立

2019年4月24日(水)

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
【ポトフ】	
*ベーコンスライス	13.50
*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	18.00
*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	

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	24.00
*にんじん	12.00
*ミニブロッコリー	6.60
*ぶなしめじ	6.60
*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	
*こしょう白あらびき	0.10
*ホワイトペッパー	
*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 *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	
*スープストック(無塩)	1.50
*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)	
*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)	
【玉ねぎコロッケ】	
*玉ねぎコロッケ	60.00
*玉ねぎ *にんじん *かつお油漬(大豆)	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*パン粉(小麦) *さとう *マヨネーズ(卵) *マーガリン(乳成分) *清酒 *豚コラーゲン *食塩 *香辛料 *衣(パン粉、でん粉、植物油、小麦粉、コーンフラワー、脱脂大豆粉末) *乳化剤 *調味料(アミノ酸等) *増粘多糖類 *酸味料 *焼成カルシウム *着色料(アナトー) *香辛料抽出物 *香料	
*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4月25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
【肉じゃが】	
*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)	
【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 *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	

アレルギー表

中学校・本献立

2019年4月26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	44.00
*玉ねぎ	78.00
*ダイストマト	6.00
*にんじん	12.00
*グリーンピース	6.00
*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	
*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)	
*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	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*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	
*オリーブ油	0.60
*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 *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	
*豆乳クリーム	3.60
*大豆 *酸化防止剤(ビタミンE)	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*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	
*おろしにんにく	0.60
【牛乳】	
*牛乳200	206.00
【黄桃缶】	
*黄桃缶	53.00
*黄桃 *さとう *クエン酸	