

アレルギー表

中学校・本献立
令和1年6月3日(月)

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
【鶏肉と野菜のトマト煮】	
*若鶏ももダイス	30.00
*じゃがいも	36.00
*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
*オリーブ油	0.24
*豆乳クリーム	3.60
*大豆 *酸化防止剤(ビタミンE)	
*バター	1.20
*生乳 *食塩	
*ウスターソース	0.60
*トマト *玉ねぎ *にんじん *にんにく	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*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)	
*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 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
*コーングリッツ *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) *チキンブイヨンパウダー(鶏肉) *さとう *ソテードオニオン *にんじん	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*トマトパウダー *食塩 *ぶどう糖 *カカオマス *ポテトフレーク *オニオンパウダー *たん白加水分解物 (かつお、いわし) *ゼラチン(豚肉) *セロリ *香辛料 *赤ワインパウダー *カラメル *とうがらし色素 *L-グルタミン酸ナトリウム *乳酸ナトリウム *シヨ糖脂肪酸エステル *クエン酸 *L-酒石酸 *香料 *(原料の一部に乳、大豆を含む)	
*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	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*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	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	

アレルギー表

中学校・本献立
令和1年6月3日(月)

献立名 / 食品名	可食量 (g)	献立名 / 食品名	可食量 (g)
【鶏肉と野菜のトマト煮】			
*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 *シヨ糖脂肪酸エステル *DL-りんご酸 *香料		*動物性たん白(豚肉、卵) *植物性たん白(小麦) *加工でん粉 *増粘剤 キサンタン(大豆) *コンタミネーション有 (えび、かに)	
*おろしにんにく	0.60	*揚げ油	6.00
【カマンベールチーズコロッケ】		*食用なたね油 *シリコーン	
*カマンベールチーズコロッケカレー味	50.00	【ブルーベリージャム】	
*じゃがいも *チーズフード(乳成分、卵、大豆) *さとう *乳等を主要原料とする食品 *たん白加工品(卵) *カレー粉 *食塩 *香辛料 *パン粉(小麦) *でん粉 *脱脂大豆粉 *コーンフラワー *小麦粉 *食物繊維 *大豆繊維		*せんいプラスブルーベリージャム15g	15.00
		*食物繊維(ポリデキストロース) *ブルーベリー *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
令和1年6月4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
【キーマカレー】	
*牛挽肉	24.00
*豚挽肉	24.00
*ピーマン	6.00
*大豆ミート(ミンチ)	1.50
*脱脂大豆 *コンタミネーション有 (小麦)	
*ソテーオニオン	24.00
*玉ねぎ *サラダ油 大豆油 なたね油 *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)	
*玉ねぎ	54.00
*にんじん	24.00
*ダイストマト	6.00
*おろしにんにく	0.70
*調理用牛乳10kg入り	36.00
*サラダ油	0.24
*食用なたね油 *シリコーン	
*デミグラスソースフレーク	4.00
*豚脂 *小麦粉 *ビーフエキス(牛肉) *チキンブイヨンパウダー(鶏肉) *さとう *ソテードオニオン	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*にんじん *トマトパウダー *食塩 *ぶどう糖 *カカオマス *ポテトフレーク *オニオンパウダー *たん白加水分解物 (かつお、いわし) *ゼラチン(豚肉) *セロリ *香辛料 *赤ワインパウダー *カラメル *とうがらし色素 *L-グルタミン酸ナトリウム *乳酸ナトリウム *シヨ糖脂肪酸エステル *クエン酸 *L-酒石酸 *香料 (原料の一部に乳、大豆を含む)	
*バーモントフレーク	17.28
*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	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*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 *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	
*ディナーカレーフレーク	16.00
*小麦粉 *食用油脂 (豚脂(アレルギー含まず)、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	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*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)	
【黄桃缶】	
*黄桃缶	53.00
*黄桃 *さとう *クエン酸	

アレルギ-表

中学校・本献立
令和1年6月5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
【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	
*スイートコーン缶詰クリーム	26.16
*とうもろこし *食塩	
*ホールコーン	39.60
*とうもろこし *食塩	
*にんじん	18.00
*じゃがいも	40.08
*枝豆	6.00

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*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 *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	
【おろしハンバーグ】	
*おろしハンバーグ	60.00
*鶏肉 *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	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*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	

アレルギー表

中学校・本献立
令和1年6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
【豚肉と春雨の中華炒め】	
*豚ももスライス	48.00
*おろしにんにく	0.60
*でん粉	1.20
*さとう	1.20
*はるさめ	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	
*キャベツ	48.00
*玉ねぎ	30.00
*にんじん	18.00
*ピーマン	6.00
*ごま油	0.60
*たけのこ水煮・短冊	12.00
*オイスターソース	5.76
*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	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*サラダ油	0.60
*食用なたね油 *シリコーン	
*テンメンジャン	1.20
*味噌(大豆) *さとう *カラメル色素 *酒精	
*丸大豆しょうゆ	2.40
*大豆 *小麦 *食塩 *アルコール	
*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)	
【鶏てんぷら梅しそ】	
*とり天ぷら梅しそ	34.00
*鶏肉 *大葉 *うめぼしペースト *食塩 *米粉 *小麦粉(乳) *鶏卵 *でん粉 *香辛料 *パーム油 *大豆油(アレルギー含まず) *加工でん粉(小麦、卵、乳) *リン酸塩(Na) *ベーキングパウダー	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*調味料(アミノ酸) *増粘多糖類 *着色料(カロチノイド) *着色料(ビタミンB2) *粉末鶏卵	
*揚げ油	3.40
*食用なたね油 *シリコーン	

アレルギー表

中学校・本献立
令和1年6月7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
【ごぼうの五目炒め】	
*豚細切もも	36.00
*ささがきごぼう	66.00
*ささがきにんじん	28.00
*しらたき	42.00
*こんにゃく粉	
*水酸化カルシウム	
*さとう	2.40
*ごま いり	1.20
*だいこん	12.00
*ピーマン	3.60
*乾燥ひじき(とくわ)	0.60
*ごま油	0.24
*一味とうがらし	0.01
*さつま揚げ	18.00
*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	
*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	

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、 さけ、さば、大豆、鶏肉、豚肉、 ゼラチン)	
*サラダ油	0.60
*食用なたね油	
*シリコーン	
*丸大豆しょうゆ	4.80
*大豆	
*小麦	
*食塩	
*アルコール	
【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	
*植物油脂	
*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	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*還元水あめ	
*コンタミネーション有 (えび、かに、卵、乳)	
*揚げ油	6.00
*食用なたね油	
*シリコーン	
【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

令和1年6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
【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)	
*にんじん	8.40
*若鶏むねスライス	9.00
*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)	

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	
*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
*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)	
*粒こしょう	0.06
*ブラックペッパー	
*乾燥パセリ	0.07
*北京しょうゆラーメンスープ	2.40
*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	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*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)	
【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 *コンタミネーション有 (卵、乳、えび、かに)	
*餃子30g強化品	30.00
*キャベツ *豚肉 *玉ねぎ *豚脂 *にら	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*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 *コンタミネーション有 (卵、乳、えび、かに)	
*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
令和1年6月11日(火)

献立名 / 食品名	可食量 (g)
【ココアコッペパン】	
*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%)	
*ココア(パン加工用)	14.00
*さとう *脱脂粉乳 *ココアパウダー *水あめ *植物油脂 *食塩 *PH調整剤 *香料 *乳化剤 *カゼイン(乳)	
【牛乳】	
*牛乳200	206.00
【じゃがベーコン】	
*じゃがいも	85.00
*ぶなしめじ	10.32
*枝豆	9.12
*えだまめ(大豆) *食塩	
*玉ねぎ	51.84
*にんじん	19.44
*バター	2.50
*生乳 *食塩	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*粒こしょう	0.01
*ブラックペッパー	
*ベーコンスライス	19.44
*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	12.96
*とうもろこし *食塩	
*チキンコンソメ ベースタイプ	1.44
*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	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*スープストック(無塩)	1.32
*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)	
【Caオムレツ】	
*Caオムレツ40(QP)	40.00
*鶏卵 *油脂加工品 植物油脂(大豆) 卵黄 食塩 *でん粉発酵調味料 *食用卵殻粉 *植物油脂 *トレハロース *加工でん粉 *コンタミネーション有 (小麦、鶏肉、豚肉、ゼラチン)	
【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	

アレルギー表

中学校・本献立
令和1年6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
【どさんこ汁】	
*豚ももスライス	30.00
*にんじん	12.00
*じゃがいも	30.00
*玉ねぎ	12.00
*だいこん	18.00
*ホールコーン	8.40
*とうもろこし *食塩	
*長ねぎ	12.00
*サラダ油	0.24
*食用なたね油 *シリコーン	
*バター	1.20
*生乳 *食塩	
*道産無添加味噌白	9.60
*大豆 *米 *食塩	
*味パック	6.00
*いわし *あじ *かつお *さば *昆布 *しいたけ	
*おろししょうが	1.20
*しょうが *酸化防止剤(VC) *pH調整剤	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
【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	
【野菜ふりかけ】	
*野菜ふりかけ	2.50
*白ごま *でん粉 *乳糖 *小麦胚芽 *乳清カルシウム(乳) *食塩 *さとう *切のり *かつお粉末 *にんじん *トマト *かぼちゃ *ほうれん草 *しもん *酵母エキス *抹茶 *着色料(カロチノイド、 紅麹、クチナシ、紅花黄)	

アレルギー表

中学校・本献立
令和1年6月13日(木)

献立名 / 食品名	可食量 (g)
【関西風うどん】	
*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)	
*にんじん	12.00
*長ねぎ	12.00
*ささがきごぼう	2.50
*ちくわ麸	10.00
*小麦粉たん白 *道産もち粉 *匠青糯粉	
*若鶏ももスライス	30.00
*うずら卵水煮	25.00
*うずら卵 *食塩 *コンタミネーション有 (小麦、大豆)	
*かまぼこ短冊	12.00
*魚肉 *でん粉(小麦) *植物油(大豆) *食塩 *発酵調味液 *さとう *卵白 *植物たん白(大豆) *風味調味料 *加工でん粉(タピオカ) *調味料製剤 *炭酸Ca *着色料製剤 *ソルビトール	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*離型剤 *酵素製剤	
*だし昆布パック	3.36
*昆布 *コンタミネーション有 (さば)	
*関西風うどんだし	9.60
*しょうゆ *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)	
*清酒	2.40
*米・米こうじ *醸造アルコール *粉あめ *乳酸	
【牛乳】	
*牛乳200	206.00
【餅いなり】	
*味付餅いなり50	50.00
*餅粉 *油揚げ(大豆) *さとう *しょうゆ(大豆、小麦) *でん粉 *かつおエキス *梅酢 *食塩	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*みりん *調味料(アミノ酸) *豆腐用凝固剤(塩化Mg)	
【チーズワッフル】	
*チーズワッフルCa	40.00
*卵白 *さとう *小麦粉 *チーズ *鶏卵 *植物油脂 *脱脂粉乳 *卵殻カルシウム *乳化剤 *香料	
【小魚アーモンド】	
*小魚アーモンド	5.00
*アーモンド *カタクチイワシ *ごま *さとう *でん粉糖 *食塩 *コンタミネーション有 (えび、かに、カシューナッツ)	

アレルギー表

中学校・本献立
令和1年6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
【麻婆豆腐】	
*木綿豆腐	172.80
*大豆	
*にら	3.60
*豚挽肉	36.00
*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	4.40
*清湯スープ	2.90
*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)	
*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)	
*サラダ油	0.80
*食用なたね油	
*シリコーン	
*大豆ミート(ミンチ)	6.00
*脱脂大豆	
*コンタミネーション有 (小麦)	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
【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
令和1年6月17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 (タビオカでん粉) *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	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	
*おろしにんにく	0.60
*三温糖	1.80
*赤味噌	4.80
*大豆 *米 *食塩 *酒精	
*栄養強化味噌	4.56
*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	
*サラダ油	0.36
*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	
*丸大豆しょうゆ	1.20
*大豆 *小麦 *食塩 *アルコール	
*清酒	2.40
*米・米こうじ *醸造アルコール *粉あめ *乳酸	
*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)	
【さんまみぞれ煮】	
*さんまみぞれ煮	50.00
*さんま *大根 *さとう *しょうゆ(小麦、大豆)	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*みりん *米粉 *食塩 *玉ねぎ *醸造酢 *香辛料 *魚介エキス(小麦、さば) *風味調味料 アミノ酸(小麦、大豆、鶏肉) *粉末昆布 *寒天	

アレルギー表

中学校・本献立

令和1年6月18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
【牛乳】	
*牛乳200	206.00
【豚肉と野菜のハヤシ煮】	
*豚ももスライス	36.00
*玉ねぎ	36.00
*にんじん	24.00
*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)	
*枝豆	3.60
*えだまめ(大豆) *食塩	
*おろしにんにく	0.36
*こしょう	0.06
*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)
*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 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(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	
*バター	1.20
*生乳 *食塩	
*さとう	0.24
*ミニブロッコリー	24.00
*ダイストマト	6.00
*豆乳クリーム	3.60
*大豆 *酸化防止剤(ビタミンE)	
【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	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*パン粉(小麦、乳、大豆) *小麦粉 *大豆粉 *植物油脂 *乳糖 *全卵粉 *品質改良剤 *ポリリン酸Na *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
令和1年6月19日(水)

献立名 / 食品名	可食量 (g)
【わかめごはん】	
*ごはん100	100.00
*わかめごはんの素	1.50
*わかめ *食塩 *さとう *調味料(アミノ酸等) L-グルタミン酸ナトリウム他 *コンタミネーション有 (えび、かに)	
【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) *こんにやく粉 *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	
*若鶏ももスライス	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	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*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
*ささがきにんじん	6.00
*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	
*味パック	6.00
*いわし *あじ *かつお *さば *昆布 *しいたけ	
*液体塩こうじ	0.55
*米こうじ *食塩 *酒精	
【若鶏のごま照り焼き】	
*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)	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*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、ごま) *魚介エキス *酵母エキス *増粘剤(加工でん粉) *重曹 *香料(乳) *カロチノイド色素	

アレルギー表

中学校・本献立
令和1年6月20日(木)

献立名 / 食品名	可食量 (g)
【鹿児島ラーメン】	
*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	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 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)	
*長ねぎ	12.00
*キャベツ	40.00
*もやし	10.00
*がらフレッシュ白湯	12.00
*豚骨肉 *豚脂 *食塩 *酸化防止剤(ビタミンE)	
*こってり豚骨しょうゆ	24.00
*しょうゆ(小麦、大豆) *畜肉エキス(豚肉)	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*動物油脂(豚肉) *たん白加水分解物 (小麦、大豆、豚肉) *さとう *食塩 *香味油(豚肉) *ゼラチン *香辛料 *調味料(アミノ酸等) *カラメル色素 *増粘剤(キサンタンガム)	
【牛乳】	
*牛乳200	206.00
【黒豚しゅうまい(2個)】	
*黒豚しゅうまい27g	27.00
*豚肉 *鶏肉(卵) *小麦粉 *豚脂 *玉ねぎ *でん粉 *たけのこ *さとう *粒状大豆たん白(大豆) *しょうゆ(小麦、大豆) *ごま油 *卵白(卵) *なたね油 *オイスターソース(小麦、大豆) *香辛料 *食塩 *ホタテエキス調味料(大豆) *大豆粉 *調味料(アミノ酸等)	
*黒豚しゅうまい27g	27.00
*豚肉	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*鶏肉(卵) *小麦粉 *豚脂 *玉ねぎ *でん粉 *たけのこ *さとう *粒状大豆たん白(大豆) *しょうゆ(小麦、大豆) *ごま油 *卵白(卵) *なたね油 *オイスターソース(小麦、大豆) *香辛料 *食塩 *ホタテエキス調味料(大豆) *大豆粉 *調味料(アミノ酸等)	
*揚げ油	2.70
*食用なたね油 *シリコーン	
【安納芋のプリン】	
*種子島産安納芋のプリンFe・Ca	40.00
*安納芋ペースト *豆乳加工食品(大豆) *さとう *ぶどう糖 *果糖ぶどう糖液糖 *グラニュー糖 *メープルシロップ *でん粉 *ゲル化剤 *加工でん粉 *香料 *炭酸Ca *着色料	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*乳化剤 *PH調節剤 *セルロース *ピロリン酸鉄 *塩化マグネシウム *コンタミネーション有 (小麦、卵、乳)	

アレルギー表

中学校・本献立
令和1年6月21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
【豚丼】	
*豚ももスライス	80.00
*玉ねぎ	84.00
*長ねぎ	10.00
*しらたき	36.00
*こんにゃく粉 *水酸化カルシウム	
*おろししょうが	1.80
*しょうが *酸化防止剤(VC) *pH調整剤	
*清酒	2.40
*米・米こうじ *醸造アルコール *粉あめ *乳酸	
*かつおエキス	1.20
*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、 さけ、さば、大豆、鶏肉、豚肉、 ゼラチン)	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*丸大豆しょうゆ	6.00
*大豆 *小麦 *食塩 *アルコール	
*本みりん	1.80
*もち米 *米こうじ *醸造アルコール *糖類	
*さとう	2.40
【パリパリ春巻き】	
*パリパリ春巻き35	35.00
*たけのこ *にんじん *キャベツ *植物油脂(大豆、ごま) *玉ねぎ *粒状植物性たん白(大豆) *はるさめ *豚肉 *しょうゆ(小麦、大豆) *小麦粉 *ショートニング(大豆) *豚脂 *しいたけ *きくらげ *さとう *でん粉 *食塩 *ポークブイヨン(豚肉) *オイスターソース *魚介エキス *XO醤(えび、小麦、大豆、 鶏肉、豚肉) *香辛料	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*水あめ *グルテン(小麦) *加工でん粉 *ソルビトール *セルロース *調味料(アミノ酸等) *乳化剤 *増粘剤(キサンタンガム)	
*揚げ油	3.50
*食用なたね油 *シリコン	

アレルギー表

中学校・本献立
令和1年6月24日(月)

献立名 / 食品名	可食量 (g)
【バーガーパン】	
*バーガーパン90	90.00
*小麦粉 *生イースト *さとう *食塩 *脱脂粉乳 *液卵 *無塩マーガリン	
【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	
*調理用牛乳10kg入り	90.00
*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)	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*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	
*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	
*ベシヤメルソース	2.40
*小麦粉 *豚脂(アレルギー含まず)	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*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 *(原材料に大豆含む)	
*スープストック(無塩)	3.00
*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)	
*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)	
*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	
【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	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*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)	
【国産さくらんぼゼリー】	
*国産さくらんぼゼリー50	50.00
*さくらんぼ果汁 *さとう *水あめ *果糖 *ぶどう糖 *乳酸Ca *加工でん粉 *ゲル化剤 *調味料 *香料	

アレルギー表

中学校・本献立

令和1年6月24日(月)

献立名 / 食品名	可食量 (g)
【国産さくらんぼゼリー】	
*クエン酸鉄Na *着色料 *ビタミンC *コンタミネーション有 (小麦、卵、乳)	

アレルギー表

中学校・本献立
令和1年6月25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
【肉じゃが】	
*じゃがいも	75.00
*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	2.60
*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、 さけ、さば、大豆、鶏肉、豚肉、 ゼラチン)	
【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
令和1年6月26日(水)

献立名 / 食品名	可食量 (g)
【コッペパン】	
*コッペパン 87	87.00
*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
【ペネポロネーゼ】	
*冷凍ペンネ	42.00
*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)	
*さとう	1.32
*玉ねぎ	55.44
*ダイストマト	15.84
*にんじん	15.84
*グリーンピース	7.92
*乾燥パセリ	0.01
*豚挽肉	47.52
*バター	3.12
*生乳 *食塩	
*ブイヨン	0.36
*乳糖 *食塩 *デキストリン *チキンエキス(鶏肉) *ゼラチン	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*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	0.16
*コーングリッツ *コーンフラワー *こしょう	
*ウスターソース	2.40
*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)	
*エスパニョールソース	4.80
*小麦粉 *さとう	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*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	
*おろしにんにく	0.79
*サラダ油	0.31
*食用なたね油 *シリコーン	
*デミグラスソースフレーク	8.40
*豚脂 *小麦粉 *ビーフエキス(牛肉) *チキンブイヨンパウダー(鶏肉) *さとう *ソテードオニオン *にんじん *トマトパウダー *食塩 *ぶどう糖 *カカオマス	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*ポテトフレーク *オニオンパウダー *たん白加水分解物 (かつお、いわし) *ゼラチン(豚肉) *セロリ *香辛料 *赤ワインパウダー *カラメル *とうがらし色素 *L-グルタミン酸ナトリウム *乳酸ナトリウム *ショ糖脂肪酸エステル *クエン酸 *L-酒石酸 *香料 *(原料の一部に乳、大豆を含む)	
*トマトケチャップ	12.00
*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	
*ハヤシフレーク	2.40
*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)	

アレルギー表

中学校・本献立
令和1年6月26日(水)

献立名 / 食品名	可食量 (g)
【ペンネボロネーゼ】	
*チキンピヨン (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	
*丸大豆しょうゆ	1.20
*大豆 *小麦 *食塩 *アルコール	
*ミートソース大豆	6.00
*玉ねぎ *粒状植物性たん白(大豆) *にんじん *豚肉 *トマトケチャップ *植物油脂(大豆) *動物油脂 *トマトペースト *にんにくペースト *しょうがペースト *オニオンパウダー *チキンエキスパウダー(鶏肉) *香辛料	
*粉チーズ	1.80
*ナチュラルチーズ(乳) *脱脂粉乳 *食塩 *セルロース *香料	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*コンタミネーション有 (大豆)	
【ハーブステーキ】	
*ハーブステーキ	50.00
*鶏肉 *さとう *液体塩こうじ *食塩 *植物油脂 *香辛料 *たん白加水分解物 *加工でん粉 *重曹	
【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
令和1年6月27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
【鶏肉のおろし煮】	
*だいこん	60.00
*こんにゃく	24.00
*こんにゃく粉	
*水酸化カルシウム	
*にんじん	24.00
*たけのこ乱切り水煮	18.00
*たけのこ	
*クエン酸	
*さやいんげん	12.00
*いんげん	
*なると450	4.20
*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	
*うずら卵水煮	18.00
*うずら卵	
*食塩	
*コンタミネーション有 (小麦、大豆)	
*若鶏ももダイス	42.00
*三温糖	1.80
*おろししょうが	0.72
*しょうが	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*酸化防止剤(VC)	
*pH調整剤	
*おろしにんにく	0.36
*大根おろし	12.00
*だいこん	
*酢	2.40
*米	
*アルコール	
*酒粕	
*食塩	
*コンタミネーション有 (りんご)	
*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、 さけ、さば、大豆、鶏肉、豚肉、 ゼラチン)	
*丸大豆しょうゆ	6.60
*大豆	
*小麦	
*食塩	
*アルコール	
【えびしゅうまい(2個)】	
*無添加えびしゅうまい	18.00
*えび	
*玉ねぎ	
*たら	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*食用精製加工油脂	
*パン粉(小麦)	
*でん粉	
*デキストリン	
*調味料	
さとう	
食塩	
ほたてエキス	
還元水あめ	
えびエキス	
たん白加水分解物(小麦)	
酵母エキス	
香辛料	
*ピロリン酸鉄	
*小麦粉	
*コンタミネーション有 (卵、乳、かに)	
*無添加えびしゅうまい	18.00
*えび	
*玉ねぎ	
*たら	
*食用精製加工油脂	
*パン粉(小麦)	
*でん粉	
*デキストリン	
*調味料	
さとう	
食塩	
ほたてエキス	
還元水あめ	
えびエキス	
たん白加水分解物(小麦)	
酵母エキス	
香辛料	
*ピロリン酸鉄	
*小麦粉	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*コンタミネーション有 (卵、乳、かに)	
【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)	

アレルギー表

中学校・本献立
令和1年6月28日(金)

献立名 / 食品名	可食量 (g)
【ボークカレー】	
*ごはん100	100.00
*麦	9.60
*大麦	
*豚ももスライス	30.00
*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	33.60
*脱脂粉乳	3.00
*生乳	
*ディナーカレーフレーク	16.00
*小麦粉 *食用油脂 (豚脂(アレルギー含まず)、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・ポーソース *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-ヌクレオチドニナトリウム *DL-リンゴ酸	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*(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	
*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	
*パーメントフレーク	8.50
*小麦粉 *豚脂 *さとう	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*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 *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	
*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	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*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)	
*デミグラスソースフレーク	4.50
*豚脂 *小麦粉 *ビーフエキス(牛肉) *チキンブイヨンパウダー(鶏肉) *さとう *ソテーオニオン *にんじん *トマトパウダー *食塩 *ぶどう糖 *カカオマス *ポテトフレーク *オニオンパウダー *たん白加水分解物 (かつお、いわし) *ゼラチン(豚肉) *セロリ *香辛料 *赤ワインパウダー *カラメル *とうがらし色素 *L-グルタミン酸ナトリウム *乳酸ナトリウム *シヨ糖脂肪酸エステル *クエン酸 *L-酒石酸 *香料 *(原料の一部に乳、大豆を含む)	

アレルギー表

中学校・本献立

令和1年6月28日(金)

献立名 / 食品名	可食量 (g)
【牛乳】	
*牛乳 200	206.00
【プルプルゼリー】	
*ミックスドフルーツ	33.00
*パイナップル *みかん *黄桃 *白桃 *さとう *ビタミンC *クエン酸	
*ナタデココ	22.00
*ナタデココ *さとう・ぶどう糖果糖液糖 *クエン酸	
*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	