

アレルギー表

中学校・本献立

令和1年7月1日(月)

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
【ミネストローネ】	
*にんじん	9.60
*セロリ	4.00
*玉ねぎ	24.00
*ダイストマト	20.00
*じゃがいも サイコロ切 冷凍	36.00
*さやいんげん	8.40
*いんげん	
*ベーコンスライス	20.00
*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	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*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	
*ブイヨン	0.60
*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	
*だいこん	18.00
*チキンコンソメ ベースタイプ	1.20
*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)	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*香辛料 *調味料(アミノ酸等) *カラメル色素 *酸味料 *にんじん	
*おろしにんにく	0.72
*乾燥パセリ	0.24
*マカロニシェル	2.40
*小麦	
*こしょう	0.04
*コーングリッツ *コーンフラワー *こしょう	
*サラダ油	1.20
*食用なたね油 *シリコーン	
*ワイン白	1.00
*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)	
*スープストック(無塩)	2.80
*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)	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
【キャベツメンチカツ】	
*キャベツメンチカツ60g	60.00
*キャベツ *野菜パン粉 (にんじん、ばれいしょ) (乳成分、小麦、大豆) *鶏肉 *小麦粉 *玉ねぎ *粒状大豆たん白 *豚肉 *でん粉 *卵白 *パン粉(小麦) *牛脂 *含蜜糖 *しょうが *脱脂粉乳 *しょうゆ(小麦、大豆) *食塩 *調味料(アミノ酸等) *乳化剤 *ビーフエキス(牛肉) *ボークエキス(豚肉、大豆) *チキンエキス(鶏肉) *香辛料 *植物油脂 *膨張剤 *カラメル色素	
*揚げ油	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
令和1年7月2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
【味噌バター肉じゃが】	
*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	42.00
*道産無添加味噌白	3.60
*大豆	
*米	
*食塩	
*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	
*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	
*かつおエキス	1.80
*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)	
*液体塩こうじ	0.60
*米こうじ	
*食塩	
*酒精	
*グリーンピース	3.60
【さんまみぞれ煮】	
*さんまみぞれ煮	30.00
*さんま	
*大根	
*さとう	
*しょうゆ(小麦、大豆)	
*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7月3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
【ほたてのクリームシチュー】	
*じゃがいも	36.00
*ベビーほたて	30.00
*ホタテ貝(いか、いくら、さけ)	
*玉ねぎ	24.00
*にんじん	12.00
*こしょう	0.06
*コーングリッツ	
*コーンフラワー	
*こしょう	
*ベシャメルソース	3.60
*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)	
*コーンクリーム	3.60
*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	
*バター	2.40
*生乳	
*食塩	
*ワイン白	1.20
*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)	
*枝豆	5.50
*えだまめ(大豆)	
*食塩	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*クリームコーン冷凍	12.00
*とうもろこし	
*脱脂濃縮乳	
*コーンスターチ	
*さとう	
*食塩	
*調理用牛乳10kg入り	39.60
*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	
*スープストック(無塩)	3.60
*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)	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
【星のコロッケ】	
*星のコロッケ	30.00
*じゃがいも	
*玉ねぎ	
*鶏肉	
*豚肉	
*豚脂	
*乾燥マッシュポテト	
*パン粉(小麦、大豆)	
*小麦粉	
*コーンフラワー	
*還元水あめ	
*でん粉	
*植物油脂	
*さとう	
*デキストリン	
*食塩	
*香辛料	
*炭酸カルシウム	
*ピロリン酸鉄	
*コンタミネーション有 (卵、乳)	
*揚げ油	4.50
*食用なたね油	
*シリコーン	
【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	

アレルギー表

中学校・本献立
令和1年7月3日(水)

献立名 / 食品名	可食量 (g)
【シューアイス】	
*チーズババロアシュークリーム *全卵 *さとう *ショートニング *チーズ(乳) *脱脂粉乳 *ファットスプレッド(乳、大豆) *小麦粉 *ゼラチン *乳等を主要原料とする食品 *食塩 *香料 *糊料(増粘多糖類) *膨張剤 *着色料(カラメル、カロテノイド) *乳化剤	40.00

アレルギー表

中学校・本献立
令和1年7月4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
【家常豆腐】	
*豚ももスライス	50.00
*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
*こまつな 冷凍カット	6.00
*絹厚揚げ	40.00
*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
*たけのこ短冊水煮	24.00
*サラダ油	0.36
*食用なたね油 *シリコーン	
*清酒	1.00
*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	
*赤味噌	5.40
*大豆 *米 *食塩 *酒精	
*豆板醤	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)	
*おろししょうが	0.60
*しょうが *酸化防止剤(VC) *pH調整剤	
【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

令和1年7月5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
【七夕汁】	
*ライスパスタ	12.00
*精米	
*玄米	
*若鶏むねスライス	12.00
*にんじん	9.60
*ささがきごぼう	9.60
*油揚げ	6.00
*大豆	
*油	
*コンタミネーション有 (ごま)	
*オクラ・小口切り	3.60
*かまぼこ短冊	9.60
*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	
*離型剤	
*酵素製剤	
*長ねぎ	12.00

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*本みりん	4.80
*もち米	
*米こうじ	
*醸造アルコール	
*糖類	
*丸大豆しょうゆ	6.00
*大豆	
*小麦	
*食塩	
*アルコール	
*白しょうゆ	7.80
*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	
*鶏がらスープ	1.20
*鶏骨	
*酵母エキス	
【つくねハンバーグ】	
*つくねハンバーグ	60.00
*鶏肉	
*玉ねぎ	
*粉末状植物性たん白(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	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*鶏がらスープ	
*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	
【七夕ゼリー】	
*七夕お星さま三色ゼリー-2019	40.00
*なつみかん果汁(還元)	
*水あめ	
*果糖ぶどう糖液糖	
*ぶどう糖	
*デキストリン	
*さとう	
*果糖	
*豆乳加工食品(大豆)	
*メロン果汁	
*寒天	
*ゲル化剤	
*乳酸Ca	
*酸味料	
*香料	
*加工でん粉	
*着色料	
*クエン酸鉄Na	
*乳化剤	
*ビタミンC	
*PH調節剤	
*セルロース	
*塩化マグネシウム	
*コンタミネーション有 (小麦、卵、乳)	
【代替飲み物】	
*麦茶	100.00
*六条大麦	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*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－表

中学校・本献立

令和1年7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
【麻婆豆腐】	
*木綿豆腐	172.80
*大豆	
*豚挽肉	36.00
*でん粉	4.80
*さとう	0.40
*にら	3.60
*長ねぎ	11.40
*道産無添加味噌白	3.30
*大豆	
*米	
*食塩	
*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	
*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
*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)	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*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	
*テンメンジャン	1.98
*味噌(大豆)	
*さとう	
*カラメル色素	
*酒精	
*豆板醤	0.36
*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)	
*丸大豆しょうゆ	7.26
*大豆	
*小麦	
*食塩	
*アルコール	
*大豆ミート(ミンチ)	6.00
*大豆たん白	
*コンタミネーション有 (小麦)	
*清酒	5.94
*米・米こうじ	
*醸造アルコール	
*粉あめ	
*乳酸	
【甘酢あん肉団子(2個)】	
*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)	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*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)	

アレルギー表

中学校・本献立

令和1年7月9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 × 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
【キャベツとベーコンのスープ】	
*キャベツ	40.00
*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 *コチニール色素	
*ポークウインナースキンレス	25.00
*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)
*玉ねぎ	24.00
*にんじん	18.00
*ソテーオニオン	14.40
*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)	
*乾燥パセリ	0.06
*粒こしょう	0.02
*ブラックペッパー	
*チキンコンソメ ベースタイプ	3.48
*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	
*酢	0.60
*米 *アルコール *酒粕 *食塩	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*コンタミネーション有 (りんご)	
*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)	
*オリーブ油	1.00
【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 *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	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*揚げ油	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

令和1年7月10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
【水餃子スープ】	
*水餃子10g	45.00
*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	
*ピロリン酸鉄	
*PH調整剤	
*コンタミネーション有 (卵、乳、えび、かに)	
*にんじん	14.40
*長ねぎ	12.00
*もやし	36.00

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*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)	12.00
*がらスープ(ポーク&チキン)	4.80
*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	2.20
*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	
*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	

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)	
*液体塩こうじ	0.60
*米こうじ	
*食塩	
*酒精	
【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	

アレルギー表

中学校・本献立
令和1年7月11日(木)

献立名 / 食品名	可食量 (g)
【冷麦】	
*ゆで冷麦 220g	220.00
*小麦粉 *食塩 *コンタミネーション有 (卵、大豆、そば)	
*きざみのり	0.60
*乾のり *コンタミネーション有 (えび、かに、小麦、大豆、ごま)	
*天かす1k	8.00
*小麦粉 *なたねサラダ油 *食塩 *ベーキングパウダー *キサンタンガム製剤(大豆) *抽出ビタミンE乳化液製剤(大豆) *膨張剤 *安定剤 *酸化防止剤	
*かまぼこ短冊	6.00
*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 *離型剤	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*酵素製剤	
*めんつゆストレートM6 0g	60.00
*しょうゆ(小麦、大豆) *さとう *たん白加水分解物(大豆) *そうだかつおぶし *さばぶし *醸造酢 *食塩 *かつおぶしエキス *酵母エキス *米発酵調味料(大豆) *しいたけ	
【牛乳】	
*牛乳200	206.00
【夏野菜の味噌炒め】	
*豚ももスライス	48.00
*にんじん	12.00
*キャベツ	50.00
*玉ねぎ	35.00
*なす 乱切り 冷凍	10.00
*なす *なたね油	
*ピーマン	4.50
*もやし	12.00
*さとう	1.80
*絹厚揚げ	22.00
*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ジン酸架橋でん粉 (タピオカでん粉) *結着剤 トランスグルタミナーゼ製剤	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*豆腐用凝固剤 塩化マグネシウム	
*サラダ油	0.50
*食用なたね油 *シリコーン	
*清酒	2.00
*米・米こうじ *醸造アルコール *粉あめ *乳酸	
*赤味噌	4.40
*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	0.15
*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)	
*道産無添加味噌白	3.80
*大豆 *米 *食塩	
*おろしにんにく	0.60
*おろししょうが	0.60
*しょうが *酸化防止剤(VC) *pH調整剤	

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	
【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	

アレルギー表

中学校・本献立
令和1年7月12日(金)

献立名 / 食品名	可食量 (g)
【チキンカレー】	
*ごはん100	100.00
*麦	9.60
*大麦	
*若鶏ももダイス	35.00
*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
*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 *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 *(原材料に大豆を含む)	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*脱脂粉乳	3.00
*生乳	
*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	1.20
*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	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*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 *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	
*デミグラスソースフレーク	4.50
*豚脂 *小麦粉	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*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 *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)	
*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)	

アレルギー表

中学校・本献立

令和1年7月12日(金)

献立名 / 食品名	可食量 (g)
【牛乳】	
*牛乳 200	206.00
【フルーツポンチ】	
*冷凍白玉	45.00
*もち米粉 *加工でん粉 *酵素(大豆)	
*ミックスフルーツ	40.00
*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	

アレルギー表

中学校・本献立
令和1年7月16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
【ピリ辛みそ汁】	
*豚ももスライス	30.00
*味パック	6.00
*いわし *あじ *かつお *さば *昆布 *しいたけ	
*おろしにんにく	0.60
*おろししょうが	0.60
*しょうが *酸化防止剤(VC) *pH調整剤	
*じゃがいも	40.00
*だいこん	23.00
*にんじん	9.60
*長ねぎ	9.60
*バター	0.60
*生乳 *食塩	
*豆板醤	0.35
*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)	
*道産無添加味噌白	9.30
*大豆 *米	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*食塩	
*液体塩こうじ	0.60
*米こうじ *食塩 *酒精	
【豆腐ひじきハンバーグ】	
*豆腐ひじきハンバーグ	50.00
*鶏肉 *豆腐(大豆) *豚脂 *玉ねぎ *パン粉(小麦、大豆) *にんじん *豚肉 *ひじき *でん粉(タピオカ) *さとう *食塩 *香辛料 *コンタミネーション有 (卵、乳、牛肉、ごま、やまいも)	
*揚げ油	5.00
*食用なたね油 *シリコーン	
【水まんじゅう】	
*水まんじゅう	30.00
*あずき *グラニュー糖 *還元水あめ *食塩 *寒天 *加工でん粉 *コンタミネーション有 (小麦)	

アレルギー表

中学校・本献立

令和1年7月17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
【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	

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	
*バター	1.80
*生乳 *食塩	
*調理用牛乳10kg入り	42.00
*脱脂粉乳	3.00
*生乳	
*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	
*クリームコーン冷凍	12.00
*とうもろこし *脱脂濃縮乳 *コーンスターチ *さとう	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*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 *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	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*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	
*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'-リボヌクレオチド二ナトリウム *ショ糖脂肪酸エステル *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(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)	
【ハーブステーキ】	
*ハーブステーキ	40.00
*鶏肉 *さとう *液体塩こうじ	

アレルギー表

中学校・本献立

令和1年7月17日(水)

献立名 / 食品名	可食量 (g)
【ハーブステーキ】	
*食塩 *植物油脂 *香辛料 *たん白加水分解物 *加工でん粉 *重曹	

アレルギー表

中学校・本献立

令和1年7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
【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)	
*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	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*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 *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)	
*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
【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7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
【牛丼】	
*牛スライス	60.00
*つきこんにやく	48.00
*こんにやく粉	
*水酸化カルシウム	
*さとう	5.50
*たけのこ水煮(千切)	9.60
*たもぎ茸(スリーピー)	12.00
*たもぎ茸	
*食塩	
*玉ねぎ	78.00
*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、さけ、さば、大豆、 鶏肉、豚肉、ゼラチン)	
*丸大豆しょうゆ	7.00
*大豆	
*小麦	
*食塩	
*アルコール	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*清酒	4.80
*米・米こうじ	
*醸造アルコール	
*粉あめ	
*乳酸	
【中華ラビオリ】	
*中華ラビオリ	50.00
*キャベツ	
*玉ねぎ	
*しょうが	
*にんにく	
*豚肉	
*鶏肉	
*豚脂	
*粒状植物性たん白(大豆)	
*しょうゆ(小麦、大豆)	
*でん粉	
*さとう	
*魚介エキス	
*豚骨エキス (小麦、大豆、豚肉、鶏肉)	
*香辛料	
*食塩	
*皮	
小麦粉	
水あめ	
食塩	
植物油脂(大豆)	
粉末状植物性たん白(大豆)	
*乳化剤	
*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
令和1年7月22日(月)

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
【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 サイコロ切 冷凍	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	8.80
*大豆 *米 *食塩	
*味パック	6.00
*いわし *あじ *かつお	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*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	
*液体塩こうじ	0.60
*米こうじ *食塩 *酒精	
【かぼちゃ挽肉フライ】	
*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 *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、卵、乳成分)	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*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

令和1年7月23日(火)

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
【パンプキンシチュー】	
*玉ねぎ	30.00
*にんじん	12.00
*グリーンピース	3.60
*かぼちゃもち	36.00
*かぼちゃ *じゃがいも *でん粉(じゃがいも由来) *さとう *食塩 *加工でん粉	
*若鶏むねスライス	18.00
*調理用牛乳10kg入り	42.00
*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	3.00
*生乳	
*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	
*クリームコーン冷凍	12.00
*とうもろこし *脱脂濃縮乳 *コーンスターチ *さとう *食塩	
*ホールコーン	6.00
*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 *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)	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*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	
*とろけるクリームシチューフレーク	4.80
*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	
*ベシャメルソース	4.80
*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)	
*チキンコンソメ ベースタイプ	1.56
*乳糖 *食塩	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*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	
【クリスマススピーフライドチキン】	
*クリスマスチキン	30.00
*鶏肉 *還元水あめ *しょうゆ(小麦、大豆) *食塩 *おろしにんにく *たん白加水分解物(大豆) *香辛料(大豆) *小麦粉 *でん粉 *糖類(ぶどう糖、さとう) *デキストリン *大豆粉 *植物油脂(パーム油、なたね油) *粉末しょうゆ(小麦、大豆) *加工でん粉 *重曹 *酸味料	
*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

令和1年7月23日(火)

献立名 / 食品名	可食量 (g)
【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

令和1年7月24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
【キーマカレー】	
*牛挽肉	24.00
*豚挽肉	24.00
*大豆ミート(ミンチ)	10.00
*大豆たん白 *コンタミネーション有 (小麦)	
*オニオンダイス	54.00
*玉ねぎ	
*にんじん	24.00
*おろしにんにく	1.80
*ピーマン	6.00
*ダイストマト	6.00
*調理用牛乳10kg入り	36.00
*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)	
*ディナーカレーフレーク	16.20
*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	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*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-スクレオチドニナトリウム *DL-リンゴ酸 *(原材料に大豆を含む)	
*サラダ油	0.24
*食用なたね油 *シリコーン	
*パーメントフレーク	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 *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	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*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 *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	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*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)	
【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
令和1年7月25日(木)

献立名 / 食品名	可食量 (g)
【じゃじゃ麺】	
*豚挽肉	72.00
*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	30.00
*たけのこ水煮(千切)	42.00
*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	
*道産無添加味噌白	8.40
*大豆 *米 *食塩	
*清酒	7.20
*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	
*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	
*丸大豆しょうゆ	1.20
*大豆 *小麦 *食塩 *アルコール	
*豆プラズミンチ	1.50
*脱脂大豆 *植物油脂	
【牛乳】	
*牛乳200	206.00

献立名 / 食品名	可食量 (g)
【回鍋肉】	
*豚ももスライス	36.00
*たけのこ水煮・短冊	9.60
*玉ねぎ	24.00
*にんじん	9.60
*キャベツ	12.00
*絹厚揚げ	18.00
*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	
*回鍋肉ソース(理研)	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(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)	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*カラメル色素	
*サラダ油	0.36
*食用なたね油 *シリコーン	