

## アレルギー表

中学校・本献立

令和1年8月19日(月)

献立名 / 食品名	可食量 (g)
<b>【ごはん】</b>	
*ごはん100	100.00
*学校給食用強化米	0.30
<b>【牛乳】</b>	
*牛乳200	206.00
<b>【キャベツと豚肉の味噌炒め】</b>	
*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	
*三温糖	1.80
*玉ねぎ	30.00
*にんじん	6.00
*ピーマン	12.00
*赤味噌	4.80
*大豆 *米 *食塩 *酒精	
*道産無添加味噌白	4.56
*大豆 *米 *食塩	
*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)
*おろしにんにく	0.60
*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)	
<b>【鶏てんぷら梅しそ】</b>	
*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	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*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 *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8月20日(火)

献立名 / 食品名	可食量 (g)
<b>【コッペパン】</b>	
*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%)	
<b>【牛乳】</b>	
*牛乳200	206.00
<b>【鶏肉と野菜のトマト煮】</b>	
*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
*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 *マッシュルーム	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*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 *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 *魚醤パウダー	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*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 *ソテー・ド・オニオン	

# アレルギー表

中学校・本献立  
令和1年8月20日(火)

献立名 / 食品名	可食量 (g)
<b>【鶏肉と野菜のトマト煮】</b>	
*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
<b>【テリヤキチキン】</b>	
*テリヤキチキン	40.00
*鶏もも肉 *こいくちしょうゆ(小麦、大豆) *さとう *みりん *発酵調味料 *酵母エキス *食塩 *カラメル *加工でん粉	
<b>【せんいプラスりんごジャム】</b>	
*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)	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*酸味料	
*香料	

## アレルギ－表

中学校・本献立  
令和1年8月21日(水)

献立名 / 食品名	可食量 (g)
<b>【ごはん】</b>	
*ごはん100	100.00
*学校給食用強化米	0.30
<b>【牛乳】</b>	
*牛乳200	206.00
<b>【いなむどっち汁】</b>	
*豚ももスライス	30.00
*こんにやく	24.00
*こんにやく粉	
*石灰	
*さつま揚げ	13.00
*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	
*道産乾燥椎茸スライス	0.60
*油揚げ冷凍(カット)	6.00
*大豆	
*なたね油	
*凝固剤	
*だいこん	24.00
*道産無添加味噌白	9.60
*大豆	
*米	
*食塩	
*本みりん	0.24
*もち米	
*米こうじ	
*醸造アルコール	
*糖類	
*かつおエキス	2.40
*かつおエキス	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*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	
*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)	
<b>【豆腐ともやしのチャンプルー】</b>	
*木綿豆腐	40.00
*大豆	
*もやし	30.00
*にんじん	18.00
*豚細切もも	22.00
*液体塩こうじ	0.60
*米こうじ	
*食塩	
*酒精	
*天日塩	1.20
*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	
*こしょう	0.06
*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	1.20
*大豆	
*小麦	
*食塩	
*アルコール	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*サラダ油	0.50
*食用なたね油	
*シリコーン	
*糸かつお50g	0.20
*かつおのふし	
<b>【パインゼリー】</b>	
*スイートパインゼリー	50.00
*パインアップル果汁	
*ぶどう糖	
*難消化性デキストリン	
*さとう	
*果糖	
*ゲル化剤	
*酸味料	
*香料	
*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8月22日(木)

献立名 / 食品名	可食量 (g)
<b>【塩ラーメン(袋麺)】</b>	
*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)	
*北京塩ラーメンスープ	14.80
*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)	
*もやし	42.00
*長ねぎ	18.00
*きざみチャーシュー	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) *食塩 *野菜(しょうが、にんにく、 にんじん、玉ねぎ)	
*コーン 冷凍	9.60
*にんじん	12.00

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*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	
*こしょう	0.12
*コングリッツ *コーンフラワー *こしょう	
*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)	
*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	0.60
<b>【牛乳】</b>	
*牛乳200	206.00
<b>【かぼちゃコロッケ】</b>	
*南瓜コロッケ	50.00
*かぼちゃ *パン粉(小麦、大豆) *小麦粉 *玉ねぎ *さとう	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*小麦粉加工品 *乾燥マッシュポテト *食用植物油脂 *でん粉 *貝Ca(Ca38%含有) *食塩 *酵母粉末(Fe1.5%含有)	
*揚げ油	5.00
*食用なたね油 *シリコン	
<b>【チーズ】</b>	
*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 *コンタミネーション有 (小麦、大豆、落花生、 牛肉、豚肉)	

# アレルギー表

中学校・本献立

令和1年8月23日(金)

献立名 / 食品名	可食量 (g)
<b>【ごはん】</b>	
*ごはん100	100.00
*学校給食用強化米	0.30
<b>【牛乳】</b>	
*牛乳200	206.00
<b>【肉じゃが】</b>	
*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	2.20
*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	
<b>【さんまカレー煮】</b>	
*さんまのカレー煮	37.00
*さんま *さとう *しょうゆ(小麦、大豆) *みりん *香辛料 カレーパウダー おろしにんにく ガラムマサラ おろししょうが *米粉 *食塩 *玉ねぎ *醸造酢 *魚介エキス(小麦、さば) *風味調味料 アミノ酸等(小麦、大豆、鶏肉) *粉末昆布 *寒天	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
<b>【代替飲み物】</b>	
*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8月26日(月)

献立名 / 食品名	可食量 (g)
<b>【メロンパン】</b>	
*メロンパン 80	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 *メロン生地 小麦粉 さとう ベーキングパウダー メロンフレーバー 鶏卵 無塩マーガリン グラニュー糖	
<b>【牛乳】</b>	
*牛乳 200	206.00
<b>【コーンポタージュ】</b>	
*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)	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*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) *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	3.30
*生乳	
*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	

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	
*ベシヤメルソース	2.40
*小麦粉 *豚脂(アレルギー含まず) *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)	3.30
*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)	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*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	
<b>【チキンロイヤルカツ】</b>	
*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 *たん白加水分解物(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) *粒状植物性たん白(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)	

# アレルギー表

中学校・本献立

令和1年8月23日(金)

献立名 / 食品名	可食量 (g)
【チキンロイヤルカツ】	
*重曹 *香料 *酸味料 *酸化防止剤(V.C)	



## アレルギー表

中学校・本献立  
令和1年8月27日(火)

献立名 / 食品名	可食量 (g)
<b>【ココアパン】</b>	
*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)	
<b>【牛乳】</b>	
*牛乳200	206.00
<b>【マカロニのハヤシ風煮】</b>	
*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
*マカロニ ペンネ	12.00
*デュラム小麦のセモリナ	
*おろしにんにく	0.36

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*こしょう	0.06
*コーングリッツ *コーンフラワー *こしょう	
*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)	
*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	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*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) *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	
*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	0.12

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*ダイストマト	6.00
*豆乳クリーム	3.30
*大豆 *酸化防止剤(ビタミンE)	
<b>【白身魚フライ】</b>	
*白身魚フライ40g	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	

## アレルギー表

中学校・本献立

令和1年8月28日(水)

献立名 / 食品名	可食量 (g)
<b>【ごはん】</b>	
*ごはん100	100.00
*学校給食用強化米	0.30
<b>【牛乳】</b>	
*牛乳200	206.00
<b>【鶏みそ汁】</b>	
*とり好みつみれ	45.00
*ほっけ *玉ねぎ *鶏肉 *でん粉 *にんじん *粉末状大豆たん白 *ごぼう *ラード *しょうが *食塩 *チキン香味調味料 *ビーフ香味調味料 *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
*道産無添加味噌白	10.00
*大豆 *米 *食塩	
*味パック	7.00
*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	
<b>【やきとり丼】</b>	
*焼き鳥丼の具	80.00
*豚肉 *玉ねぎ *しょうゆ(小麦、大豆) *みりん風調味料 *上白糖 *中双糖 *水あめ粉 *植物油 *加工でん粉 *カラメル色素 *コンタミネーション有 (卵、乳、えび、落花生)	
<b>【洋辛子】</b>	
*ねりからし	2.00
*からし *植物油脂 *食塩 *でん粉 *ソルビトール *ミョウバン *香辛料抽出物 *酒精 *安定剤(キサンタンガム)	

## アレルギー表

中学校・本献立  
令和1年8月29日(木)

献立名 / 食品名	可食量 (g)
<b>【麦ごはん】</b>	
*ごはん100	100.00
*麦	9.60
*大麦	
<b>【牛乳】</b>	
*牛乳200	206.00
<b>【夏野菜カレー】</b>	
*若鶏ももダイス	30.00
*にんじん	24.00
*ズッキーニ	14.00
*ピーマン	7.00
*ダイストマト	7.00
*デミグラスソースフレーク	3.50
*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	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*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)	
*玉ねぎ	36.00
*じゃがいも	35.00
*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-ヌクレオチドナトリウム	
*DL-リンゴ酸	
*(原材料に大豆を含む)	
*脱脂粉乳	3.30
*生乳	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*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	1.50
*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	3.00
*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	
*パーモントフレーク	8.50
*小麦粉	
*豚脂	
*さとう	
*食塩	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*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	
*ブラウルウ(小麦)	
*トマト調味料	
*加工でん粉	
*着色料(カラメル、パブリカ色素)	
*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
*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	

# アレルギー表

中学校・本献立

令和1年8月29日(木)

献立名 / 食品名	可食量 (g)
<b>【夏野菜カレー】</b>	
*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)	
<b>【シークワサーゼリーのフルーツ和え】</b>	
*ナタデココ	25.00
*ナタデココ *さとう・ぶどう糖果糖液糖 *クエン酸	
*沖縄産シークワサーのジュレ VC・Fe	30.00
*果糖ぶどう糖液糖 *シークワサー果汁 *酸味料 *ゲル化剤 *増粘多糖類 *加工でん粉 *ビタミンC *クエン酸鉄Na *水あめ	
*ミックスドフルーツ	35.00
*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8月30日(金)

献立名 / 食品名	可食量 (g)
<b>【ごはん】</b>	
*ごはん100	100.00
*学校給食用強化米	0.30
<b>【牛乳】</b>	
*牛乳200	206.00
<b>【ごぼうの五目炒め】</b>	
*豚細切もも	36.00
*ささがきごぼう	66.00
*にんじん	30.00
*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	
<b>【つくねハンバーグ】</b>	
*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 *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	