

アレルギー表

中学校・本献立
令和1年10月1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
【ラビオリスープ】	
*にんじん	12.00
*玉ねぎ	24.00
*じゃがいも サイコロ切 冷凍	30.00
*乾燥パセリ	0.24
*ミニプロッコリー	12.00
*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	
*こしょう	0.12
*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	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*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)	
*ラビオリ(ポーク)	20.00
*小麦粉 *食塩 *豚肉 *パン粉 *玉ねぎ *ポークエキス *香辛料 *酵母エキス	
*チキンコンソメ ベースタイプ	4.20
*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	
【豆乳コロッケ】	
*豆乳コロッケ	50.00
*パン粉(小麦、大豆) *小麦粉 *豆乳(大豆) *玉ねぎ	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*とうもろこし *ショートニング *加工でん粉 *さとう *でん粉 *果糖ぶどう糖液糖 *ゼラチン *なたね油 *増粘剤(メチルセルロース) *食塩 *デキストリン *酵母エキス *香辛料	
*サラダ油	5.00
*食用なたね油 *シリコーン	
【プリン】	
*プリン	68.00
*牛乳 *さとう・ぶどう糖果糖液糖 *さとう *乳等を主要原料とする食品 *クリーム(乳) *加糖脱脂練乳 *デキストリン *食塩 *香料 *カロチン色素 *乳化剤 *全糖ぶどう糖 *粉末水あめ *ゲル化剤(ゼラチン) *カラメル	

アレルギー表

中学校・本献立
令和1年10月2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
【きのこ汁】	
*えのきたけ	12.00
*ぶなしめじ	12.00
*国産水煮しいたけ	12.00
*しいたけ *酸化防止剤(ビタミンC) *クエン酸	
*まいたけ水煮	12.00
*エリンギ水煮500	6.00
*エリンギ *食塩 *クエン酸 *VC	
*長ねぎ	12.00
*にんじん	6.00
*若鶏ももスライス	18.00
*味パック	9.60
*いわし *あじ *かつお *さば *昆布 *しいたけ	
*液体塩こうじ	0.60
*米こうじ *食塩 *酒精	
*道産無添加味噌白	10.00
*大豆 *米 *食塩	

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	
【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 *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	
【アップルパイ】	
*アップルパイF e	25.00
*小麦粉 *マーガリン *全卵	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*脱脂粉乳 *食塩 *りんご *さとう *ブルーベリー *レモン果汁 *りんご食物繊維 *ゲル化剤 *乳化剤(大豆) *香料 *ピロリン酸第二鉄 *カロチノイド色素	

アレルギー表

中学校・本献立

令和1年10月3日(木)

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
【マカロニのハヤシ風煮】	
*豚ももスライス	42.00
*枝豆	6.00
*えだまめ(大豆)	
*食塩	
*液体塩こうじ	0.60
*米こうじ	
*食塩	
*酒精	
*ゆめちからで作ったペンネ	12.00
*小麦粉	
*さとう	0.12
*玉ねぎ	36.00
*ダイストマト	6.00
*にんじん	12.00
*ミニブロッコリー	12.00
*バター	1.20
*生乳	
*食塩	
*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)
*おろしにんにく	0.36
*サラダ油	0.36
*食用なたね油	
*シリコーン	
*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	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*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(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)	
【カルシウムオムレツ】	
*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	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*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)	
【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10月4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
*液体塩こうじ	0.72
*米こうじ	
*食塩	
*酒精	
*でん粉	1.20
*じゃがいもでん粉	
*さとう	1.20
*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
*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	
*オイスターソース	5.76
*魚介エキス	
*さとう	
*かき	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*酵母エキス	
*調味料(アミノ酸等)	
*増粘剤(加工でん粉)	
*酒精	
*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)	
*たけのこ水煮・短冊	12.00
【チキン豆腐バーグ】	
*チキン豆腐バーグ50	50.00
*鶏肉	
*豆腐(大豆)	
*玉ねぎ	
*パン粉(小麦、大豆)	
*植物油脂	
*さとう	
*でん粉	
*脱脂粉乳	
*食塩	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*チキンエキス(鶏肉、大豆)	
*トマトピューレ	
*豆腐用凝固剤	
【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10月7日(月)

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
【ホワイトシチュー】	
*若鶏ももダイス	36.00
*ミニブロッコリー	12.00
*じゃがいも サイコロ切 冷凍	36.00
*玉ねぎ	36.00
*にんじん	12.00
*バター	2.40
*生乳 *食塩	
*調理用牛乳10kg入り	48.00
*こしょう	0.10
*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	
*クリームコーン	12.00
*スイートコーン *さとう *食塩 *増粘剤(加工でん粉)	
*コーンクリーム	4.80
*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	
*乾燥パセリ	0.02
*天日塩	0.01
*天日塩	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*粗製海水塩化マグネシウム (にがり) *塩化マグネシウム	
*とろけるクリームシチューフレーク	7.20
*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	4.80
*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	0.60
*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)	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*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)	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)	
*液体塩こうじ	0.10
*米こうじ *食塩 *酒精	
【デミグラスソースハンバーグ】	
*ふくらみハンバーグ(デミソース)	60.00
*鶏肉 *玉ねぎ *植物性たん白(大豆) *牛脂(牛肉) *牛肉 *豚肉 *パン粉(小麦) *小麦粉加工品 *食塩 *調味エキス(牛肉、豚肉) *しょうゆ(小麦、大豆)	

アレルギー表

中学校・本献立
令和1年10月7日(月)

献立名 / 食品名	可食量 (g)
<p>【デミグラスソースハンバーグ】</p> <ul style="list-style-type: none"> *ウスターソース(大豆、りんご) *香辛料 *酵母エキス *植物油脂(大豆) *加工でん粉 *炭酸カルシウム *キシロース *アミノ酸等 *着色料(大豆) *ピロリン酸鉄 *デミグラスソース (小麦、牛肉、大豆、豚肉) *トマトケチャップ *さとう *発酵調味料 *トマトピューレ *チキンコンソメ (小麦、大豆、鶏肉) *調味エキス(小麦、牛肉、大豆) *シーズニングオイル (小麦、牛肉、大豆) *増粘剤 *乳化剤(大豆) *酸味料 *香辛料抽出物 *コンタミネーション有 (卵、乳、えび、かに) 	

アレルギー表

中学校・本献立
令和1年10月8日(火)

献立名 / 食品名	可食量 (g)
【ごはん】	
*ごはん90	90.00
*学校給食用強化米	0.27
【牛乳】	
*牛乳200	206.00
【いもたき】	
*さといも 冷凍	33.00
*里芋	
*にんじん	18.00
*こんにやく	36.00
*こんにやく粉	
*水酸化カルシウム	
*若鶏ももダイス	40.00
*液体塩こうじ	0.72
*米こうじ	
*食塩	
*酒精	
*油揚げ	6.00
*大豆	
*油	
*コンタミネーション有 (ごま)	
*冷凍白玉	30.00
*もち米粉	
*加工でん粉	
*酵素(大豆)	
*道産乾燥椎茸スライス	1.20
*さやいんげん	6.00
*いんげん	
*三温糖	3.00
*清酒	3.60
*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)
*丸大豆しょうゆ	7.20
*大豆	
*小麦	
*食塩	
*アルコール	
*味パック	6.00
*いわし	
*あじ	
*かつお	
*さば	
*昆布	
*しいたけ	
*サラダ油	0.12
*食用なたね油	
*シリコーン	
*天日塩	0.12
*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	
【じゃこ天】	
*宇和島のじゃこ天	50.00
*たら	
*ほき	
*ほたるじゃこ	
*太刀魚	
*ぐち	
*あじ	
*豚脂	
*食塩	
*魚肉エキス	
*卵白粉(卵)	
*発酵調味料	
*糖類(さとう、ぶどう糖)	
*加工でん粉(小麦)	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*調味料(アミノ酸等) (大豆、ゼラチン)	
*揚げ油	4.00
*食用なたね油	
*シリコーン	
【みかんタルト】	
*お米de国産みかんタルト	35.00
*みかん・シラップづけ	
*うんしゅうみかん果汁	
*水あめ	
*さとう	
*ゲル化剤	
*酸味料	
*香料	
*ビタミンC	
*豆乳(大豆)	
*米粉	
*植物油	
*調整豆乳粉末(大豆)	
*加工でん粉	
*膨張剤	
*凝固剤	
*乳化剤	
*ショートニング	
*コーンフラワー	
*でん粉	
*食用油脂	
*増粘剤(キサンタンガム)	
*ピロリン酸第二鉄	

アレルギー表

中学校・本献立

令和1年10月9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
【鶏肉と野菜のトマト煮】	
*若鶏ももダイス	30.00
*さとう	0.24
*じゃがいも サイコロ切 冷凍	36.00
*枝豆	12.00
*えだまめ(大豆)	
*食塩	
*玉ねぎ	39.60
*ダイストマト	13.80
*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	
*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)
*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)	
*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	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	
*ポークエキスパウダー(豚肉)	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*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	0.60
*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	
*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	
*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)	
*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

令和1年10月9日(水)

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】		*着色料(カロチノイド、ビタミン)	
*チキンブイヨン (小麦、さけ、大豆、鶏肉、豚肉)		*甘味料(ステビア)	
*脱脂粉乳		*揚げ油	5.00
*香辛料		*食用なたね油	
*ソースパウダー (乳、大豆、りんご)		*シリコーン	
*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(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)			
【肉コロッケ】			
*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			

アレルギー表

中学校・本献立
令和1年10月10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
【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)
*おろしんにんく	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)	
【いわしのしょうが煮】	
*いわしのしょうが煮50g	50.00
*いわし *たれ(さとう、しょうゆ、 還元水あめ、発酵調味料、魚しょう) *粉末しょうが *調味料(アミノ酸) *増粘剤(加工でん粉) *(一部に小麦、大豆を含む)	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
【ブルーベリーゼリー】	
*ブルーベリーゼリー	50.00
*ブルーベリー果汁(還元) *ぶどう糖 *水あめ *グラニュー糖 *果糖ぶどう糖液糖 *難消化性デキストリン *ゲル化剤 *加工でん粉 *酸味料 *香料 *クエン酸第一鉄Na *コンタミネーション有 (小麦、卵、乳成分)	

アレルギー表

中学校・本献立
令和1年10月11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	
*豚挽肉	36.00
*でん粉	4.80
*じゃがいもでん粉	
*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
*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)	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*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	
*テンメンジャン	1.98
*味噌(大豆)	
*さとう	
*カラメル色素	
*酒精	
*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	
*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)	
【ポークしゅうまい(2個)】	
*無添加国産ポークしゅうまい	18.00
*豚肉	
*玉ねぎ	
*パン粉(小麦)	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*でん粉	
*しょうがペースト	
*調味料	
さとう	
食塩	
酵母エキス	
ポークエキス(豚肉)	
香辛料	
*皮	
小麦粉	
還元水あめ	
*コンタミネーション有 (えび、かに、卵、乳成分)	
*無添加国産ポークしゅうまい	18.00
*豚肉	
*玉ねぎ	
*パン粉(小麦)	
*でん粉	
*しょうがペースト	
*調味料	
さとう	
食塩	
酵母エキス	
ポークエキス(豚肉)	
香辛料	
*皮	
小麦粉	
還元水あめ	
*コンタミネーション有 (えび、かに、卵、乳成分)	

アレルギー表

中学校・本献立

令和1年10月15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
【チキンクリーム煮】	
*若鶏ももダイス	45.00
*玉ねぎ	35.00
*液体塩こうじ	0.24
*米こうじ *食塩 *酒精	
*枝豆	12.00
*えだまめ(大豆) *食塩	
*にんじん	12.00
*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)	
*バター	1.80
*生乳 *食塩	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*調理用牛乳10kg入り	48.00
*こしょう	0.10
*コーングリッツ *コーンフラワー *こしょう	
*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	
*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	
*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	
*コーン冷凍	6.00
*とうもろこし	
*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	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)	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*香料 *(原材料の一部に大豆を含む)	
*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)	
【チキンピカタ】	
*チキンピカタ40	40.00
*鶏肉 *パン粉(乳、小麦、大豆) *でん粉 *さとう *粉末状植物性たん白(大豆) *粒状植物性たん白(大豆) *食塩 *チキンエキス調味料(小麦、 大豆、鶏肉、豚肉、ゼラチン) *しょうゆ(小麦、大豆) *植物油脂 *香辛料 *全卵 *還元水あめ *小麦粉 *米粉 *たん白加水分解物(豚肉) *チーズ(乳) *パセリ *パーム油 *トレハロース	

アレルギー表

中学校・本献立

令和1年10月15日(火)

献立名 / 食品名	可食量 (g)
【チキンピカタ】	
<ul style="list-style-type: none"> *増粘多糖類 *カロチノイド色素 *重曹 *加工でん粉 *香料 	
【せんいプラスジャムりんご】	
<ul style="list-style-type: none"> *せんいプラスジャムりんご *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 	15.00

アレルギー表

中学校・本献立
令和1年10月16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
【いもだんご汁】	
*いももち	26.00
*じゃがいも *でん粉 *さとう *食塩 *加工でん粉	
*ささがきにんじん	9.60
*ささがきごぼう	9.60
*長ねぎ	12.00
*冷凍豆腐Fe・Ca・繊維強化	24.00
*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	
*若鶏むねスライス	24.00
*液体塩こうじ	0.24
*米こうじ *食塩 *酒精	
*道産無添加味噌白	9.60
*大豆 *米 *食塩	
*味パック	7.20
*いわし *あじ *かつお *さば	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*昆布 *しいたけ	
【焼き肉風】	
*豚ももスライス	48.00
*にんじん	9.60
*玉ねぎ	24.00
*もやし	26.40
*焼き肉のたれ	12.00
*しょうゆ(小麦、大豆) *アミノ酸液(大豆) *さとう *りんご *発酵調味料 *りんご酢 *ごま油 *にんにく *白ごま *香辛料(小麦) *食塩 *カラメル色素	
*サラダ油	0.36
*食用なたね油 *シリコーン	
*液体塩こうじ	0.60
*米こうじ *食塩 *酒精	
【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	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*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10月17日(木)

献立名 / 食品名	可食量 (g)
【わかめうどん】	
*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)	
*若鶏ももスライス	24.00
*油揚げ	3.60
*大豆 *油 *コンタミネーション有 (ごま)	
*玉ねぎ	12.00
*長ねぎ	18.00
赤蒲鉾スライス5mmスライスR	6.00
*魚肉 *卵白 *さとう *食塩 *発酵調味料 *植物油(大豆) *魚介エキス *加工でん粉(小麦、コーン) *ヒドロキシプロピル化リン橋でん粉 *L-グルタミン酸Na *酢酸Na *グリシン *フマル酸-Na *乳酸Ca *コチニール色素	
*乾燥わかめ	0.60
*湯通し塩蔵わかめ *コンタミネーション有 (えび、かに)	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*国産水煮しいたけ	6.00
*しいたけ *酸化防止剤(ビタミンC) *クエン酸	
*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	
*丸大豆しょうゆ	0.50
*大豆 *小麦 *食塩 *アルコール	
*液体塩こうじ	0.60
*米こうじ *食塩 *酒精	
【牛乳】	
*牛乳200	206.00
【いなりずし(2個)】	
*いなり寿司	40.00
*寿司飯	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
精白米 合わせ酢(果糖ぶどう糖液糖、 醸造酢、マルトースシラップ、 食塩、昆布だし、大豆食物繊維、 たん白加水分解液) 植物油 *いなり揚げ 油あげ(大豆) 果糖ぶどう糖液糖 さとう しょうゆ(小麦、大豆) 水あめ 加工酢 でん粉 *酢酸Na *着色料(カラメル、 アナトー、モナスカス) *リン酸塩(Na) *調味料(アミノ酸) *油性甘草	
*いなり寿司	40.00
*寿司飯 精白米 合わせ酢(果糖ぶどう糖液糖、 醸造酢、マルトースシラップ、 食塩、昆布だし、大豆食物繊維、 たん白加水分解液) 植物油 *いなり揚げ 油あげ(大豆) 果糖ぶどう糖液糖 さとう しょうゆ(小麦、大豆) 水あめ 加工酢 でん粉	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*酢酸Na *着色料(カラメル、 アナトー、モナスカス) *リン酸塩(Na) *調味料(アミノ酸) *油性甘草	
【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10月18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
【炒り鶏】	
*若鶏ももダイス	72.00
*こんにゃく	36.00
*こんにゃく粉	
*水酸化カルシウム	
*乱切ごぼう	28.80
*液体塩こうじ	0.50
*米こうじ	
*食塩	
*酒精	
*乱切にんじん	21.60
*たけのこ乱切り水煮	28.80
*たけのこ	
*クエン酸	
*つと	14.40
*たら	
*さとう	
*でん粉	
*食塩	
*枝豆	7.20
*えだまめ(大豆)	
*食塩	
*さとう	3.60
*丸大豆しょうゆ	6.50
*大豆	
*小麦	
*食塩	
*アルコール	
*本みりん	1.20
*もち米	
*米こうじ	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*醸造アルコール	
*糖類	
*かつおエキス	4.30
*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	0.29
*食用なたね油	
*シリコーン	
【さば和風カツ】	
*さば和風カツ	40.00
*さば	
*パン粉(小麦、大豆)	
*小麦粉	
*バター粉(小麦、大豆)	
*しょうゆ(小麦、大豆)	
*みりん	
*さとう	
*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10月21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
【ABCスープ】	
*玉ねぎ	30.00
*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	
*にんじん	12.00
*アルファベットマカロニ	7.20
*デュラム小麦のセモリナ	
*じゃがいも	12.00
*乾燥パセリ	0.12
*ぶなしめじ	6.00
*オリーブ油	0.24
*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	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*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	
*コーン冷凍	6.00
*とうもろこし	
*おろししょうが	0.24
*しょうが *酸化防止剤(VC) *pH調整剤	
*スープストック(無塩)	3.60
*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)	
*おろしにんにく	0.18
*チキンコンソメ ベースタイプ	3.60
*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	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*調味料(アミノ酸等) *カラメル色素 *酸味料 *にんじん	
*こしょう	0.12
*コーングリッツ *コーンフラワー *こしょう	
【サーモンフライ】	
*サーモンフライ40	40.00
*さけ *野菜パン粉(乳、小麦、大豆) *でん粉 *食塩 *パプリカ粉末 *増粘多糖類 *小麦粉	
*揚げ油	4.00
*食用なたね油 *シリコーン	
【タルタルソース】	
*タルタルソース	8.00
*食用植物油脂(大豆) *ビクルス *卵 *ブドウ糖果糖液糖 *醸造酢 *食塩 *増粘剤 (加工でん粉、キサンタンガム) *調味料(アミノ酸) *レモン果汁 *香辛料 *香辛料抽出物	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
【マーシャルピンズ】	
*マーシャルピンズ	10.00
*食用植物油脂 (大豆油、パーム油、コーン油) *食用精製加工油脂(パーム油) *さとう *大豆粉 *ココアパウダー(カカオ豆) *ぶどう糖(とうもろこし、 ばれいしょ、甘藷) *脱脂粉乳 *食塩 *炭酸カルシウム(石灰石) *植物レシチン *香料(チョコレートフレーバー、 バニラフレーバー)	

アレルギー表

中学校・本献立

令和1年10月23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
【コーンポタージュ】	
*玉ねぎ	24.00
*にんじん	9.60
*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	
*コーン冷凍	12.00
*とうもろこし	
*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)	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*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	
*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、 ホイイパウダー、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	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*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)	
*ベシヤメルソース	2.40
*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)	
*コーンペースト	36.00
*乾燥パセリ	0.12
*バター	1.20
*生乳 *食塩	
*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	
*こしょう	0.12
*コーングリッツ *コーンフラワー *こしょう	
*野菜ベース	12.00
*玉ねぎ *ばれいしょ	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*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)	
【元気オムレツ】	
*元気いっぱいオムレツ	35.00
*鶏卵 *じゃがいも *ウインナーソーセージ (卵、乳、豚肉、鶏肉) *でん粉 *さとう *みりん *食塩 *乳酸 *メタリン酸Na *あおさ粉 *植物油(大豆、なたね)	
*揚げ油	3.50
*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10月24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	40.00
*玉ねぎ	48.00
*液体塩こうじ	0.40
*米こうじ	
*食塩	
*酒精	
*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	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*かつおエキス	
*かつおエキス	2.40
*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)	
【チキン味噌カツ】	
チキン味噌カツ	30.00
*鶏肉	
*味噌 (大豆)	
*食塩	
*たん白加水分解物 (豚肉)	
*パン粉 (小麦、大豆)	
*小麦粉	
*米粉	
*でん粉	
*粉末状植物性たん白 (大豆)	
*香辛料	
*植物油脂 (大豆)	
*増粘多糖類	
*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10月25日(金)

献立名 / 食品名	可食量 (g)
【牛乳】	
*牛乳200	206.00
【チキンカレー】	
*ごはん100	100.00
*にんじん	24.00
*麦	9.60
*大麦	
*じゃがいも	42.00
*玉ねぎ	36.00
*若鶏ももダイス	35.00
*調理用牛乳10kg入り	33.60
*ディナーカレーフレーク	14.00
*小麦粉 *食用油 (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)	
*ソニオン30	12.00
*玉ねぎ *サラダ油(大豆、なたね)	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*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)	
*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	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*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 *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	
*スープストック(無塩)	2.40
*ポークエキス	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*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)	
*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	

アレルギー表

中学校・本献立

令和1年10月25日(金)

献立名 / 食品名	可食量 (g)
【チキンカレー】	
*香料 *(原料の一部に乳、大豆を含む)	
*液体塩こうじ	0.50
*米こうじ *食塩 *酒精	
【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10月28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
【白だしおでん】	
*ミニがんも	10.00
*粉末状大豆たん白 *植物油脂(なたね油) *にんじん *上新粉 *おから *食塩 *さとう *揚げ油(植物油脂) *クエン酸 *コンタミネーション有 (小麦、卵、乳、えび、かに)	
*魚河岸揚げボール	10.00
*たら *しぼり豆腐 *植物油(大豆) *米油 *にんじん *玉ねぎ *でん粉 *さとう *大豆たん白 *ごぼう *ぶどう糖 *食塩	
*はんぺんあられ	20.00
*魚肉(たら) *でん粉 *さとう *ながいも(やまいも)	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*食塩	
*うずら卵水煮	32.00
*うずら卵 *食塩 *コンタミネーション有 (小麦、大豆)	
*だいこん	48.00
*にんじん	18.00
*こんにやく	33.60
*こんにやく粉 *水酸化カルシウム	
*おろししょうが	0.60
*しょうが *酸化防止剤(VC) *pH調整剤	
*清酒	3.00
*米・米こうじ *醸造アルコール *粉あめ *乳酸	
*かつおエキス	3.00
*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)	
*本みりん	2.40
*もち米	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*米こうじ *醸造アルコール *糖類	
*だし昆布パック	4.20
*昆布 *コンタミネーション有 (さば)	
*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	
*関西風うどんだし	8.40
*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)	
【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10月29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
【野菜のデミグラスソース煮】	
*豚ももスライス	36.00
*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	
*豆乳クリーム	2.00
*大豆 *酸化防止剤(ビタミンE)	
*じゃがいも サイコロ切 冷凍	42.00
*さとう	0.24
*枝豆	6.00
*えだまめ(大豆) *食塩	
*玉ねぎ	42.00
*ダイストマト	12.00
*にんじん	12.00

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*ミニブロッコリー	30.00
*おろしにんにく	0.36
*バター	1.20
*生乳 *食塩	
*ブイヨン	0.24
*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	
*トマトピューレ	1.20
*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)	
*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	5.00
*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)	
*ハヤシフレーク	3.60
*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	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*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	7.20
*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	

アレルギー表

中学校・本献立

令和1年10月29日(火)

献立名 / 食品名	可食量 (g)
【野菜のデミグラスソース煮】	
*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)	
【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、大豆) *でん粉 *でん粉加工品 *植物油脂 *品質改良剤 *ポリリン酸Na *ピロリン酸二水素二Na *グリセリン脂肪酸エステル *増粘剤(グァーガム、カラギナン)	
*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10月30日(水)

献立名 / 食品名	可食量 (g)
【栗ご飯】	
*ごはん80	88.00
*蒸し栗カット	35.00
*栗 *さとう *食塩 *乳酸Ca(加工助剤) *ビタミンC(加工助剤) *亜硫酸塩(加工助剤)	
【牛乳】	
*牛乳200	206.00
【厚揚げのそぼろ煮】	
*じゃがいも	66.00
*丸大豆しょうゆ	7.20
*大豆 *小麦 *食塩 *アルコール	
*でん粉	1.20
*じゃがいもでん粉	
*三温糖	2.40
*絹厚揚げ	48.00
*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	
*枝豆	6.00
*えだまめ(大豆) *食塩	
*玉ねぎ	48.00

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*にんじん	12.00
*若鶏挽肉	36.00
*サラダ油	0.24
*食用なたね油 *シリコーン	
*液体塩こうじ	0.30
*米こうじ *食塩 *酒精	
*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、さけ、さば、大豆、 鶏肉、豚肉、ゼラチン)	
*おろししょうが	0.60
*しょうが *酸化防止剤(VC) *pH調整剤	
【さんまおかが煮】	
*さんまのおかが煮	50.00
*さんま *水あめ *でん粉 *おろししょうが *かつお削りぶし	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*調味料 しょうゆ(小麦、大豆) さとう 発酵調味料 醸造酢 食塩 魚エキス(さば) 着色料 増粘剤	

アレルギー表

中学校・本献立

令和1年10月31日(木)

献立名 / 食品名	可食量 (g)
【しょうゆラーメン】	
*乾燥わかめ	0.11
*湯通し塩蔵わかめ *コンタミネーション有 (えび、かに)	
*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)	
*にんじん	12.00
*長ねぎ	7.00
*もやし	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)	
*なると450	12.00
*魚肉 *でん粉(ばれいしょ)	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*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	
*豚ももスライス	24.00
*がらすープ(ポーク&チキン)	5.40
*豚骨 *鶏骨 *豚骨油 *酵母エキス	
*北京しょうゆラーメンスープ	27.00
*がらすープ(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)	
【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 *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 *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)
*コンタミネーション有 (卵、乳、えび、かに)	
【北海道かぼちゃプリン】	
*揚げ油	4.20
*食用なたね油 *シリコーン	
*北海道かぼちゃプリン	35.00
*かぼちゃペースト *さとう *水あめ *食物繊維 *ショートニング *粉あめ *ぶどう糖果糖液糖 *豆乳加工品(大豆) *食塩 *ゲル化剤 *香料 *着色料(カラメル、カロテン) (ゼラチン) *乳化剤	