

アレルギー表

中学校・本献立

令和1年11月1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
【ドライカレー】	
*豚挽肉	108.00
*オニオンダイス	80.00
*玉ねぎ	
*にんじん	21.60
*グリーンピース	10.00
*ソテーオニオン	18.00
*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、鶏肉、豚肉)	
*でん粉	0.36
*じゃがいもでん粉	
*とろける給食用カレーフレークN	3.60
*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	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*カラメル	
*ウスターソース	9.60
*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)	
*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
*がらすープ(ポーク&チキン)	1.80
*豚骨 *鶏骨 *豚骨油 *酵母エキス	
*カレー粉	1.44
*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	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*給食用マイルドカレーフレーク	2.40
*豚脂 *小麦粉 *さとう *食塩 *でん粉 *カレー粉 *乳糖 *香辛料 *酵母エキスパウダー *りんごパウダー *ソースパウダー *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 *カラメル *ショ糖脂脂肪酸エステル *DL-りんご酸 *(原材料に卵、大豆、豚肉を含む)	
*大豆ミート(ミンチ)	5.00
*脱脂大豆 *コンタミネーション有 (小麦)	
*サラダ油	0.12
*食用なたね油 *シリコーン	
*トマトケチャップ	9.60
*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	
*丸大豆しょうゆ	6.00
*大豆 *小麦	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*食塩 *アルコール	
【洋なし缶】	
*洋なし缶	43.00
*洋なし *さとう *クエン酸 *塩化カルシウム	
【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11月5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
【ちゃんこ鍋】	
*安心素材ミートボール (Fe、Ca強化)	30.00
*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)	
*焼きちくわ	8.40
*魚肉 *でん粉 *植物油脂 *食塩 *ぶどう糖 *さとう *はっ酵調味料 *加工でん粉 *炭酸Ca *調味料 (アミノ酸) *コンタミネーション有 (えび、かに)	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*花がんも	12.00
*豆乳 (大豆) *おから (大豆) *植物油脂 *粉状大豆たん白 *でん粉 *さとう *食塩	
*にんじん	8.40
*ささがきごぼう	12.00
*長ねぎ	10.80
*はくさい	24.00
*たもぎ茸 (スリーピー)	9.60
*たもぎ茸 *食塩	
*さとう	0.36
*焼き豆腐	24.00
*大豆	
*だし昆布パック	3.30
*昆布 *コンタミネーション有 (さば)	
*丸大豆しょうゆ	8.40
*大豆 *小麦 *食塩 *アルコール	
*清酒	4.80
*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)	1.20
*ポークエキス *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)	
【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	

アレルギー表

中学校・本献立

令和1年11月6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(大豆含む)	
【牛乳】	
*牛乳200	206.00
【マカロニのグラタン風煮】	
*マカロニエルボ	25.00
*小麦粉	
*若鶏ももダイス	30.00
*玉ねぎ	22.00
*クリームコーン	11.00
*スイートコーン	
*さとう	
*食塩	
*増粘剤(加工でん粉)	
*コーン冷凍	6.00
*とうもろこし	
*にんじん	11.00
*乾燥パセリ	0.55
*マッシュルーム	5.50
*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)	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*北海道シュレッドチーズ	5.00
*ナチュラルチーズ (生乳、食塩)	
*セルロース	
*調理用牛乳10kg入り	50.00
*バター	2.00
*生乳	
*食塩	
*こしょう	0.10
*コングリッツ	
*コーンフラワー	
*こしょう	
*コーンクリーム	7.00
*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	
*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)	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*香料	
*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)	
*とろけるクリームシチューフレーク	2.00
*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	
*ショ糖脂肪酸エステル	
*香料	
*にんじんカロテン	
*ベシャメルソース	9.00
*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)	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*液体塩こうじ	0.70
*米こうじ	
*食塩	
*酒精	
*脱脂粉乳	4.00
*生乳	
【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)	
*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)	

アレルギー表

中学校・本献立

令和1年11月6日(水)

献立名 / 食品名	可食量 (g)
【甘酢あん肉団子(2個)】	
*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11月7日(木)

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	45.00
*玉ねぎ	60.00
*にんじん	24.00
*ぶなしめじ	12.00
*ダイストマト	6.00
*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)	
*おろしにんにく	0.36
*オリーブ油	0.36
*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 *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	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*カラメル色素	
*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) *チキンブイヨン (小麦、さけ、大豆、鶏肉、豚肉) *脱脂粉乳 *香辛料	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*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	
*豆乳クリーム	3.60
*大豆 *酸化防止剤(ビタミンE)	
【牛乳】	
*牛乳200	206.00
【フルーツ杏仁和え】	
*やわらか杏仁豆腐	48.00
*乳又は乳製品を主原料とする食品 *水あめ *加糖れん乳 *さとう *さとう・ぶどう糖果糖液糖 *杏仁パウダー *ゲル化剤 (加工でん粉、増粘多糖類) *貝カルシウム *乳化剤(大豆) *ホエイソルト(乳) *pH調整剤 *ピロリン酸第二鉄 *香料	
*ミックスドフルーツ	36.00
*パイナップル *みかん *黄桃 *白桃	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*さとう *ビタミンC *クエン酸	

アレルギ－表

中学校・本献立

令和1年11月8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
【三平汁】	
*さけダイスカット(皮なし)	40.00
*じゃがいも	36.00
*だいこん	30.00
*にんじん	18.00
*長ねぎ	12.00
*おろししょうが	0.60
*しょうが *酸化防止剤(VC) *pH調整剤	
*だし昆布(イタンキ産)	2.88
*清酒	7.20
*米・米こうじ *醸造アルコール *粉あめ *乳酸	
*天日塩	0.17
*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	
*かつおエキス	0.12
*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、さけ、さば、大豆、 鶏肉、豚肉、ゼラチン)	
*白しょうゆ	1.20
*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	
*清酒	4.00
*米・米こうじ *醸造アルコール *粉あめ *乳酸	
【チキンカツ】	
*北海道産チキンカツ	40.00
*鶏肉 *食塩 *しょうゆ(小麦、大豆) *さとう *たん白加水分解物(豚肉) *香辛料 *パン粉(小麦、大豆) *小麦粉 *でん粉 *米粉 *粉末状植物性たん白(大豆) *植物性油脂(大豆) *増粘多糖類 *調味料(アミノ酸)	
*揚げ油	4.00
*食用なたね油	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*シリコーン	
【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)	
【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	

アレルギー表

中学校・本献立

令和1年11月11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
【家常豆腐】	
*豚ももスライス	48.00
*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
*絹厚揚げ	36.00
*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	
*こまつな 冷凍カット	6.00
*玉ねぎ	42.00
*にんじん	24.00
*ピーマン	6.00
*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	
*たけのこ水煮・短冊	24.00
*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)
*赤味噌	5.40
*大豆 *米 *食塩 *酒精	
*清酒	1.20
*米・米こうじ *醸造アルコール *粉あめ *乳酸	
*豆板醤	0.60
*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	
【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	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
【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	

アレルギー表

中学校・本献立

令和1年11月12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、大豆)	
【牛乳】	
*牛乳200	206.00
【ミートボールのトマト煮】	
*安心素材ミートボール(Fe、Ca強化)	30.00
*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)	
*オリーブ油	0.36
*じゃがいも サイコロ切	36.00
*玉ねぎ	42.00
*にんじん	14.40
*ミニブロッコリー	12.00
*ダイストマト	13.80

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*さとう	0.36
*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	0.48
*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 *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)	
*こしょう	0.12
*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	
*トマトケチャップ	4.80
*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	4.80
*豚脂 *小麦粉 *乳糖 *食塩 *さとう *ソテード・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	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*食塩 *トマトパウダー *ソテード・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	
*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)	
【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 *食塩	

アレルギー表

中学校・本献立

令和1年11月12日(火)

献立名 / 食品名	可食量 (g)
【ハーブステーキ】	
*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11月13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
【ぎょうざスープ】	
*チンゲンサイ	8.40
*水餃子10g	40.00
*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)	
*もやし	25.00

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*乾燥わかめ	0.24
*湯通し塩蔵わかめ *コンタミネーション有 (えび、かに)	
*でん粉	3.00
*じゃがいもでん粉	
*にんじん	12.00
*こしょう	0.12
*コングリッツ *コーンフラワー *こしょう	
*塩ラーメンスープ本仕込み	13.20
*食塩 *肉エキス(豚肉、鶏肉) *玉ねぎ *にんにく *さとう *異性化液糖 *がらスープ(鶏肉、豚肉) *豚肉 *豚脂 *りんご酢 *香辛料(小麦) *昆布エキス *調味料(大豆、鶏肉) *香辛料抽出物	
*おろししょうが	0.12
*しょうが *酸化防止剤(VC) *pH調整剤	
*サラダ油	0.36
*食用なたね油 *シリコーン	
【春巻き】	
*春巻	50.00
*キャベツ	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*玉ねぎ *にんじん *豚肉 *はるさめ *ポークオイル(豚肉) *ねぎ *ポークミートペースト (豚肉、ゼラチン) *ひじき *おろししょうが *小麦粉 *植物油脂(ごま、大豆) *みりん *還元水あめ *でん粉 *難消化性デキストリン *しょうゆ(小麦、大豆) *グラニュー糖 *食塩 *オイスターソース(大豆) *調味エキス *乾燥パン酵母 *香辛料 *加工でん粉 *ピロリン酸鉄(大豆) *増粘剤 *乳化剤 *アミノ酸等 *コンタミネーション有 (卵、乳成分)	
*揚げ油	5.00
*食用なたね油 *シリコーン	
【韓国のり】	
韓国のり(バラ)	5.00
*乾のり	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*ごま油 *食塩 *コンタミネーション有 (えび、かに)	

アレルギー表

中学校・本献立

令和1年11月14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
*若鶏ももスライス	24.00
*うずら卵水煮	24.00
*うずら卵 *食塩 *コンタミネーション有 (小麦、大豆)	
*液体塩こうじ	0.70
*米こうじ *食塩 *酒精	
*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 *離型剤	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*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 *醸酵調味料 *削りぶし(かつお、あじ、うるめ) *にぼしエキス *醸造酢 *にぼし *かつおぶし粉末 *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	
*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	
【牛乳】	
*牛乳200	206.00
【たまごサラダコロッケ】	
たまごサラダコロッケ70	70.00
*ばれいしょ *野菜パン粉(小麦、乳成分、大豆) *卵白加工品(卵、乳成分、大豆)	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*小麦粉 *半固体状ドレッシング (小麦、卵、乳成分、大豆、りんご) *鶏卵加工品(卵、乳成分、大豆) *濃縮乳 *玉ねぎ *植物油脂 *小麦粉加工品 *さとう *ゼラチン *チキンエキス調味料(鶏肉) *食塩 *香辛料 *粉末状えんどうたん白 *デキストリン *小麦繊維 *たん白加水分解物 (小麦、乳成分、大豆、ゼラチン) *調味料(アミノ酸) *乳化剤(大豆) *酸味料 *香辛料抽出物	
*揚げ油	7.00
*食用なたね油 *シリコーン	
【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	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*香料	

アレルギー表

中学校・本献立

令和1年11月15日(金)

献立名 / 食品名	可食量 (g)
【ポークカレー】	
*麦	10.00
*大麦	
*ごはん100	100.00
*じゃがいも	42.00
*玉ねぎ	36.00
*にんじん	24.00
*調理用牛乳10kg入り	33.60
*豚ももスライス	36.00
*液体塩こうじ	0.60
*米こうじ	
*食塩	
*酒精	
*ディナーカレーフレーク	8.40
*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)	
*アレルギーフリーカレーフレークN	7.20
*でん粉	
*パーム油・なたね油混合油脂	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*さとう	
*カレー粉	
*オニオンパウダー	
*酵母エキスパウダー	
*さつまいもパウダー	
*香辛料	
*トマトパウダー	
*リン酸架橋でん粉	
*カラメルI	
*シヨ糖脂肪酸エステル	
*クエン酸	
*香料	
*食塩	
*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、鶏肉、豚肉)	
*デミグラスソースフレーク	4.20
*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)	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*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	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*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	7.20
*小麦粉	
*豚脂(アレルギー含まず)	
*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)	

アレルギー表

中学校・本献立

令和1年11月15日(金)

献立名 / 食品名	可食量 (g)
【ポークカレー】	
*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 *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)	
【牛乳】	
*牛乳200	206.00
【ぶどうゼリー和え】	
*ブロックゼリー	42.00
*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	
*国産ぶどうダイスゼリー(鉄)	24.00
*ぶどう果汁 *果糖ぶどう糖液糖 *さとう *果糖 *ゲル化剤	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*ビタミンC *酸味料 *香料 *クエン酸鉄Na *着色料 *コンタミネーション有 (小麦、卵、乳成分)	
*ナタデココ	24.00
*ナタデココ *さとう・ぶどう糖果糖液糖 *クエン酸	

アレルギー表

中学校・本献立

令和1年11月18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
【しめじほうれん草のシチュー】	
*ベーコン・キューブ	18.00
*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(大豆) *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	
*玉ねぎ	42.00
*にんじん	12.00
*じゃがいも	25.00
*ぶなしめじ	20.40
*ほうれんそう カット冷凍	20.00
*調理用牛乳10kg入り	42.00
*乾燥パセリ	0.01

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*バター	1.80
*生乳 *食塩	
*ベシヤメルソース	10.80
*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)	
*とろけるクリームシチューフレーク	8.40
*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	
*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)	1.20
*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)	
*こしょう	0.12
*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	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
【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 *粒状植物性たん白(大豆) *でん粉 *粉末状植物性たん白(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	

アレルギー表

中学校・本献立

令和1年11月19日(火)

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Fe	1.50
*わかめ *還元水あめ *食塩 *昆布エキス *酵母エキス *ピロリン酸鉄	
【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) *こんにゃく粉 *増粘剤(加工でん粉) *トレハロース	
*若鶏むねスライス	24.00
*丸大豆しょうゆ	3.00
*大豆 *小麦 *食塩 *アルコール	
*長ねぎ	12.00
*液体塩こうじ	0.60
*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)	
*ささがきごぼう	3.60
*ささがきにんじん	6.00

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*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 *着色料製剤	
*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	6.60
*いわし *あじ *かつお *さば *昆布 *しいたけ	
【キャベツメンチカツ】	
*キャベツメンチカツ	40.00
*キャベツ *鶏肉 *植物性たん白(大豆) *豚脂 *ポークオイル(豚肉) *パン粉(乳、小麦、大豆) *小麦粉	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*コーンフラワー *植物油脂(大豆) *フライミックス粉(卵、小麦) *でん粉 *さとう *食塩 *ポークエキス(豚肉) *しょうゆ(小麦、大豆) *香辛料 *加工でん粉 *アミノ酸 *リン酸塩 *着色料 *焼成Ca *コンタミネーション有 (えび、かに)	
*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11月20日(水)

献立名 / 食品名	可食量 (g)
【揚げパン】	
*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%)	
*揚げ油	6.00
*食用なたね油 *シリコーン	
*グラニュー糖(パン加工用)	12.00
【牛乳】	
*牛乳200	206.00
【ABCスープ】	
*玉ねぎ	30.00
*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 サイコロ切 冷凍	12.00
*乾燥パセリ	0.12
*ぶなしめじ	8.40
*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	
*ベーコンスライス	20.40
*豚ばら肉	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*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	6.00
*とうもろこし	
*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 *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	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*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)	
【クリスピーフライドチキン】	
*クリスピーチキン	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	
【りんごゼリー】	
*りんごゼリー	40.00
*糖類 ぶどう糖果糖液糖 水あめ *りんご果汁 *加工でん粉 *ゲル化剤(増粘多糖類)	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*酸味料 *クエン酸鉄Na *香料 *カロチノイド色素	

アレルギー表

中学校・本献立
令和1年11月21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
【親子煮】	
*若鶏ももダイス	50.00
*にんじん	12.00
*玉ねぎ	60.00
*たけのこ水煮・短冊	30.00
*さとう	1.80
*長ねぎ	12.00
*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	
*本みりん	1.20
*もち米 *米こうじ *醸造アルコール *糖類	
*殺菌液卵 冷凍	50.00
*鶏卵	
*丸大豆しょうゆ	8.40
*大豆 *小麦 *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	

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)	
*液体塩こうじ	0.60
*米こうじ *食塩 *酒精	
*サラダ油	0.60
*食用なたね油 *シリコーン	
【いわしの生姜煮】	
*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)	

アレルギー表

中学校・本献立
令和1年11月22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
*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	2.64
*ごま いら	1.20
*だいこん	12.00
*ピーマン	3.60
*乾燥ひじき(とくわ)	1.20
*ごま油	0.24
*一味とうがらし	0.01
*さつまあげスライス	18.00
*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)	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*コンタミネーション有 (えび、かに、乳)	
*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	0.60
*食用なたね油 *シリコーン	
*丸大豆しょうゆ	5.40
*大豆 *小麦 *食塩 *アルコール	
【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11月25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
【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	
*さとう	1.20
*でん粉	1.20
*じゃがいもでん粉	
*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	
*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
【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	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*バーム油	
*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11月26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
【野菜のデミグラスソース煮】	
*豚ももスライス	40.00
*じゃがいも	42.00
*豆乳クリーム	5.00
*大豆 *酸化防止剤(ビタミンE)	
*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
*ミニブロッコリー	30.00
*サラダ油	0.30
*食用なたね油 *シリコーン	
*おろしにんにく	0.36
*ブイヨン	0.24
*乳糖 *食塩 *デキストリン	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*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	18.00
*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	

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)	
*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 *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	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*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 *ショ糖脂肪酸エステル *DL-りんご酸 *香料	
*スープストック(無塩)	2.40
*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)	

アレルギー表

中学校・本献立

令和1年11月26日(火)

献立名 / 食品名	可食量 (g)
【野菜のデミグラスソース煮】	
* (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 *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	

アレルギー表

中学校・本献立
令和1年11月27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	35.00
*にんじん	12.00
*液体塩こうじ	0.60
*米こうじ	
*食塩	
*酒精	
*じゃがいも サイコロ切 冷凍	33.00
*だいこん	18.00
*玉ねぎ	12.00
*長ねぎ	12.00
*バター	1.20
*生乳	
*食塩	
*道産無添加味噌白	9.60
*大豆	
*米	
*食塩	
*コーン冷凍	8.40
*とうもろこし	
*おろししょうが	1.20
*しょうが	
*酸化防止剤 (VC)	
*pH調整剤	
*味パック	6.60
*いわし	
*あじ	
*かつお	
*さば	
*昆布	
*しいたけ	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*サラダ油	
*食用なたね油	0.24
*シリコーン	
【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	
*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	
【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	

アレルギー表

中学校・本献立

令和1年11月28日(木)

献立名 / 食品名	可食量 (g)
【室蘭カレーラーメン】	
*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)	
*玉ねぎ	12.00
*ソテーオニオン	30.00
*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、鶏肉、豚肉)	
*にんにく	6.00
*長ねぎ	12.00
*はくさい	12.00
*もやし	9.60
*パインアップルジュース100%	3.60
*パインアップル *香料 *安定剤(ペクチン) *コンタミネーション有 (小麦、卵、乳、オレンジ、 大豆、ごま、鶏肉 豚肉、もも、りんご、 ゼラチン、バナナ、キウイ)	
*乾燥わかめ	0.18
*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)
*うずら卵水煮	12.00
*うずら卵 *食塩 *コンタミネーション有 (小麦、大豆)	
*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、 にんにく、玉ねぎ)	
*でん粉	1.20
*じゃがいもでん粉	
*こしょう	0.12
*コングリッツ *コーンフラワー *こしょう	
*にんにくペースト	30.00
*野菜ベース	21.60
*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)	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*ウスターソース	6.00
*トマト *玉ねぎ *にんにく *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	0.72
*がらスープ(ボーク&チキン)	8.40
*豚骨 *鶏骨 *豚骨油 *酵母エキス	
*カレー粉	0.96
*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	
*給食用マイルドカレーフレーク	0.60
*豚脂 *小麦粉 *さとう *食塩 *でん粉	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*カレー粉 *乳糖 *香辛料 *酵母エキスパウダー *りんごパウダー *ソースパウダー *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 *カラメル *シヨ糖脂肪酸エステル *DL-りんご酸 *(原材料に卵、大豆、豚肉を含む)	
*清湯スープ	3.60
*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)	
*黒しょうゆラーメンスープ	12.00
*しょうゆ *畜肉エキス *食塩 *動植物油脂 *玉ねぎ *さとう *香味油 *豚背脂 *たん白加水分解物 *魚介エキス *醸造酢 *にんにく *メンマパウダー *こしょう *しょうが *調味料(アミノ酸等)	

アレルギー表

中学校・本献立

令和1年11月28日(木)

献立名 / 食品名	可食量 (g)
【室蘭カレーラーメン】	
*カラメル色素 *増粘剤(加工でん粉) *(原材料に小麦、大豆、 さば、豚肉、鶏肉を含む)	
*サラダ油	0.60
*食用なたね油 *シリコーン	
*そばつゆ	3.30
*しょうゆ *さとう *食塩 *削りぶし(かつお、さば) *醗酵調味料 *にぼし *調味料(アミノ酸等) *カラメル色素 *(原材料に小麦、大豆を含む)	
*トマトケチャップ	1.20
*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	0.60
*小麦粉 *豚脂(アレルギー含まず) *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	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*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	
*フルーツチャツネ	1.20
*パイヤ *さとう *ぶどう糖 *りんご *レーズン *香辛料 *リン酸架橋でん粉 *キサンタンガム *クエン酸	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*DL-リンゴ酸 *カラメル *香料	
*丸大豆しょうゆ	3.60
*大豆 *小麦 *食塩 *アルコール	
*本みりん	1.20
*もち米 *米こうじ *醸造アルコール *糖類	
*清酒	1.20
*米・米こうじ *醸造アルコール *粉あめ *乳酸	
【牛乳】	
*牛乳200	206.00
【揚げぎょうぎ(2個)】	
*餃子17g強化品	17.00
*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	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*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17g強化品	17.00
*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)	
*揚げ油	2.38
*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11月29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
【冶部煮】	
*若鶏ももダイス	60.00
*乱切にんじん	30.00
*液体塩こうじ	0.70
*米こうじ *食塩 *酒精	
*さといも 冷凍	24.00
*里芋	
*小松菜 冷凍	18.00
*ぶなしめじ	18.00
*すだれ麩	12.00
*小麦粉たん白 *すだれ粉	
*清酒	2.40
*米・米こうじ *醸造アルコール *粉あめ *乳酸	
*本みりん	2.40
*もち米 *米こうじ *醸造アルコール *糖類	
*味パック	6.00
*いわし *あじ *かつお *さば *昆布 *しいたけ	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*だし昆布パック	2.40
*昆布 *コンタミネーション有 (さば)	
*薄力粉	3.60
*丸大豆しょうゆ	6.00
*大豆 *小麦 *食塩 *アルコール	
【さんま味噌煮】	
*さんま味噌煮	37.00
*さんま *豆味噌(大豆) *上白糖 *こいくちしょうゆ(大豆、小麦) *みりん *合成清酒(小麦) *米粉 *しょうが *にんにく *穀物酢 *顆粒風味調味料 (大豆、小麦、鶏肉) *寒天	