

20 19 年度 3 月分

中学校 配合表

アレルギー表

中学校・本献立

令和2年3月2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
【ポトフ】	
*ベーコンスライス	13.20
*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	
*サラダ油	0.20
*食用なたね油 *シリコーン	
*Fe酵母入りウイナーカットスキンズ	18.00
*豚肉(豚脂肪含) *食塩 *さとう *香辛料(白こしょう、カルワイ)	

献立名/食品名	可食量 (g)
*パン酵母	
*道産こめ油	0.10
*米ぬか油	
*キャベツ	26.40
*だいこん	30.00
*玉ねぎ	24.00
*にんじん	12.00
*ミニブロッコリー	6.60
*ぶなしめじ	6.60
*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	
*ブイヨン	0.41
*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	
*こしょう	0.10
*コーングリッツ *コーンフラワー	

献立名/食品名	可食量 (g)
*こしょう	
*チキンコンソメ ベースタイプ	2.16
*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	
*コーン冷凍	6.60
*とうもろこし	
*スープストック(無塩)	2.64
*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)	
*ワイン白	1.32
*米発酵調味料 *ワイン *ぶどう糖 *アルコール	

献立名/食品名	可食量 (g)
*食塩 *香料 *酸味料 *酸化防止剤(亜硫酸塩)	
【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(大豆) *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	
【ヨーグルト】	
*ソフール元気ヨーグルト	70.00
*脱脂粉乳 *ぶどう糖果糖液糖 *さとう *全粉乳 *ゼラチン *寒天 *乳酸カルシウム	

アレルギー表

中学校・本献立

令和2年3月2日(月)

献立名／食品名	可食量 (g)
【ヨーグルト】	
*香料 *ピロリン酸鉄	
【いちごジャム】	
*せんいプラスジャムいちご *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	15.00

アレルギー表

中学校・本献立

令和2年3月3日(火)

献立名／食品名	可食量 (g)
【ちらし寿司】	
*ちらしずしの素	28.00
*さとう	
*酢(小麦)	
*にんじん	
*たけのこ	
*れんこん	
*油揚げ(大豆)	
*しょうゆ(小麦、大豆)	
*食塩	
*食用植物油脂	
*かんぴょう	
*干しいたけ	
*かつお風味調味料(小麦)	
*醸造調味料	
*みりん	
*昆布エキス	
*チキンエキス(鶏肉)	
*煮干エキス(大豆)	
*調味料(アミノ酸等)	
*ごはん100	100.00
【牛乳】	
*牛乳200	206.00
【すまし汁(鯛だし)】	
*エビボール	20.00
*むきえび	
*魚肉すり身	
*でん粉	
*玉ねぎ	
*豚脂(豚肉)	
*発酵調味料	
*食塩	
*さとう	
*香辛料	
*ドロマイト	
*ピロリン酸鉄(0.004)	

献立名／食品名	可食量 (g)
*コンタミネーション有 (小麦、卵、乳成分、カニ)	
*だし昆布パック	6.60
*昆布	
*コンタミネーション有 (さば)	
*絹ごし豆腐	20.00
*大豆	
*しいたけ水煮(大滝産)	3.90
*しいたけ	
*にんじん	12.00
*長ねぎ	5.00
*桜かまぼこスライス(スギヨ)	5.00
*魚肉	
*でん粉(小麦)	
*卵白	
*植物油(大豆)	
*発酵調味液	
*食塩	
*植物たん白(大豆)	
*さとう	
*風味調味料	
*加工でん粉(小麦)	
*日持向上剤製剤	
*調味料(アミノ酸)	
*炭酸Ca	
*着色料製剤	
*離型油(菜種油)	
*天日塩	0.05
*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	
*白しょうゆ	2.00
*食塩	
*脱脂加工大豆	

献立名／食品名	可食量 (g)
*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	
*鯛だし	4.00
*鯛エキス	
*食塩	
*醗酵調味料	
*さとう	
*しょうゆ	
*昆布エキス	
*ホタテエキス	
*たん白加水分解物	
*調味料(アミノ酸等) (原材料に 小麦、大豆、さばを含む)	
*丸大豆しょうゆ	2.00
*大豆	
*小麦	
*食塩	
*アルコール	
【厚焼き卵】	
焼き印入り厚焼き卵	50.00
*鶏卵	
*かつおだし(小麦)	
*さとう	
*食酢	
*でん粉	
*加工でん粉	
*食塩	
*しょうゆ(小麦、大豆)	
*酵母エキス	
*植物油(ひまわり)	

献立名／食品名	可食量 (g)
【さくらもち】	
*さくらもち	30.00
*もち米	
*小豆	
*さとう	
*麦芽糖	
*水あめ	
*塩蔵桜葉(桜葉、食塩)	
*食塩	
*着色料(クチナシ色素)	
*コンタミネーション有 (小麦、乳成分、大豆、 くるみ、ごま、りんご)	

アレルギー表

中学校・本献立

令和2年3月4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(大豆) *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
*コーン冷凍	12.00
*とうもろこし	
*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
*北海道産フレッシュクリームF	5.00
*クリーム(乳)	

献立名／食品名	可食量 (g)
*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 *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) *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)	3.60
*ポークエキス *香味オイル(動物油脂、野菜)	

献立名／食品名	可食量 (g)
*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)	
*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	0.12
*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	
*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 *無塩バター(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)	
【ツナたまコロッケ】	
*玉ねぎコロッケ	60.00
*玉ねぎ *にんじん *かつお油漬(大豆) *パン粉(小麦) *さとう	

献立名／食品名	可食量 (g)
*マヨネーズ(卵) *マーガリン(乳成分) *清酒 *豚コラーゲン *食塩 *香辛料 *衣(パン粉、でん粉、植物油、 小麦粉、コーンフラワー、 脱脂大豆粉末) *乳化剤 *調味料(アミノ酸等) *増粘多糖類 *酸味料 *焼成カルシウム *着色料(アナトー) *香辛料抽出物 *香料 (原材料に豚肉を含む)	
*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2年3月5日(木)

献立名／食品名	可食量 (g)
【黒醤油ラーメン】	
*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)	
*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) *野菜(しょうが、 にんにく、にんじん、玉ねぎ)	
*もやし	30.00
*はくさい	24.00
*にんじん	12.00
*長ねぎ	12.00
*ごま油	0.24
*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	0.36

献立名／食品名	可食量 (g)
*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)	
*黒しょうゆラーメンスープ	24.00
*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) *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)	
*粒こしょう	0.01
*ブラックペッパー	
【牛乳】	
*牛乳200	206.00
【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)	
【ミルクメークムースいちご味】	
*ミルクメークムースいちご	40.00
*牛乳 *糖類 (水あめ、ぶどう糖、さとう) *植物油脂 *加糖脱脂練乳 *脱脂粉乳 *ゼラチン *いちご粉末果汁 *トレハロース *加工でん粉 *乳化剤 *セルロース *香料 *紅麴色素 *ピロリン酸鉄	

アレルギー表

中学校・本献立

令和2年3月6日(金)

献立名／食品名	可食量 (g)
【野菜たっぷりカレー】	
*ごはん100	100.00
*にんじん	24.00
*麦	10.00
*大麦	
*じゃがいも	42.00
*玉ねぎ	36.00
*豚ももスライス	35.00
*調理用牛乳10kg入り	33.60
*脱脂粉乳	4.00
*生乳	
*ディナーカレーフレーク	14.00
*小麦粉	
*豚脂（アレルギー含まず）	
*ソテー・ド・オニオン 玉ねぎ 豚脂（アレルギー含まず）	
*カレー粉	
*食塩	
*さとう	
*バナナ	
*乳糖	
*チキンブイヨン（小麦、大豆、鶏肉）	
*ソースパウダー（りんご）	
*香辛料	
*脱脂粉乳	
*ぶどう糖	
*カラメル色素	
*調味料（アミノ酸）	
*酸味料	
*香料（鶏肉）	
*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、	

献立名／食品名	可食量 (g)
牛肉、鶏肉、豚肉、さけ)	
*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
*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	
*高酸度ビネガー	
*食塩	
*オニオンエキス	
*香辛料	
*道産こめ油	0.24
*米ぬか油	
*バーモントフレーク	8.50
*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	

献立名／食品名	可食量 (g)
*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	
*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	

献立名／食品名	可食量 (g)
*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I	
*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2年3月6日(金)

献立名／食品名	可食量 (g)
*液体塩こうじ	0.50
*米こうじ	
*食塩	
*酒精	
【牛乳】	
*牛乳200	206.00
【シークワサーゼリーのフルーツ和え】	
*ミックスドフルーツ	25.00
*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	
*沖縄産シークワサーのジュレ VC・Fe	35.00
*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	
*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	
【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	

献立名／食品名	可食量 (g)
*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2年3月9日(月)

献立名／食品名	可食量 (g)
【五穀彩りごはん】	
*学校給食用強化米	0.27
*ごはん100	100.00
*五穀と彩り野菜の素	4.50
*煎り米 *塩蔵広島菜 *オートミール *食塩 *乾燥とうもろこし *さとう *かつお削り節 *乾燥にんじん *うるちひえパフ *大麦パフ *キヌアパフ *みりん *酵母エキス *水酸化カルシウム *酸化防止剤(ビタミンE)	
【牛乳】	
*牛乳200	206.00
【お祝いしらたま汁】	
*煮込みもち	30.00
*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	
*丸大豆しょうゆ	3.00
*大豆 *小麦 *食塩 *アルコール	
*煮込みもち紅	20.00
*もち米粉 *でん粉(とうもろこし)	

献立名／食品名	可食量 (g)
*こんにゃく粉 *増粘剤(加工でん粉) *トレハロース *紅麴色素	
*若鶏むねスライス	24.00
*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	10.00
*桜かまぼこスライス(スギヨ)	4.00
*魚肉 *でん粉(小麦) *卵白 *植物油(大豆) *発酵調味液 *食塩 *植物たん白(大豆) *さとう *風味調味料 *加工でん粉(小麦) *日持向上剤製剤 *調味料(アミノ酸) *炭酸Ca *着色料製剤 *離型油(菜種油)	
*白しょうゆ	4.80
*食塩 *脱脂加工大豆	

献立名／食品名	可食量 (g)
*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	
【ぶりカツ】	
*ぶりカツ40g	40.00
*ぶり *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 *しょうが *コンタミネーション有 (えび、かに、卵、乳、イカ、ごま、 いくら、さけ、さば、鶏肉、豚肉)	
*揚げ油	4.00
*食用なたね油 *シリコーン	
【お祝いいちごゼリー】	
*お祝いいちごゼリー	40.00
*水あめ *粉あめ *いちごさとう漬け *ぶどう糖果糖液糖 *豆乳加工品(大豆)	

献立名／食品名	可食量 (g)
*さとう *ドロマイト(炭酸CaMg含有物) *還元水あめ *ゲル化剤(増粘多糖類) *香料 *クエン酸(Na) *V.C *着色料(赤キャベツ) *着色料(紅麴)	

アレルギ―表

中学校・本献立

令和2年3月10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
【ジョア(プレーン味)】	
*ジョアプレーン	125.00
*脱脂粉乳 *さとう(さとうきび) *クリーム(乳) *乳酸カルシウム *ビタミンD	
【ビーフシチュー】	
*牛スライス	28.00
*玉ねぎ	60.00
*にんじん	24.00
*じゃがいも サイコロ切 冷凍	24.00
*乾燥パセリ	0.01
*バター	0.60
*生乳 *食塩	
*北海道産フレッシュクリームF	2.40
*クリーム(乳)	
*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	0.36

献立名／食品名	可食量 (g)
*トマトピューレ	6.00
*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)	
*ビーフシチューフレーク	16.80
*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I *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	
*ワイン赤	2.40
*米発酵調味料 *ワイン *ぶどう糖 *アルコール *食塩 *果実色素	

献立名／食品名	可食量 (g)
*香料 *酸味料 *酸化防止剤(亜硫酸塩)	
*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I *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)	
【チキンナゲット(2個)】	
*藻類DHAチキンナゲット+鉄分	20.00
*鶏肉 *大豆たん白	

献立名／食品名	可食量 (g)
*大豆たん白 *パン粉(小麦) *しょうゆ(小麦、大豆) *でん粉 *さとう *しょうが *藻類DHAオイル *食塩 *ピロリン酸第二鉄 *コンタミネーション有 (卵、乳、さば、豚肉、ごま、 やまいも、りんご、ゼラチン)	
*藻類DHAチキンナゲット+鉄分	20.00
*鶏肉 *大豆たん白 *パン粉(小麦) *しょうゆ(小麦、大豆) *でん粉 *さとう *しょうが *藻類DHAオイル *食塩 *ピロリン酸第二鉄 *コンタミネーション有 *(卵、乳、さば、豚肉、ごま、 *やまいも、りんご、ゼラチン)	
*揚げ油	4.00
*食用なたね油 *シリコーン	
【ケチャップ】	
*小袋ケチャップ	8.00
*トマト *糖類 *さとう・ぶどう糖果糖液糖 *ぶどう糖 *醸造酢	

アレルギー表

中学校・本献立

令和2年3月10日(火)

献立名／食品名	可食量 (g)
【ケチャップ】	
*食塩 *たまねぎ *香辛料 *コンタミネーション有 (小麦、乳、牛肉、大豆、りんご)	

アレルギー表

中学校・本献立

令和2年3月11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
【静岡おでん】	
*こんにやく	24.00
*こんにやく粉 *水酸化カルシウム	
*だいこん	36.00
*じゃがいも	36.00
*黒はんぺん25g	10.00
*さば *いわし *魚肉すりみ *馬鈴薯でん粉 *大豆たん白(大豆) *卵白 *さとう *食塩 *魚醤 *なたね油 *コンタミネーション有 (乳、小麦、えび、イカ、 鶏肉、豚肉、やまいも、ごま)	
*にんじん	12.00
*あおのり100	0.06
*あおさ *コンタミネーション有 (えび、かに)	
*若鶏ももダイス	36.00
*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)	

献立名／食品名	可食量 (g)
*だし昆布パック	6.00
*昆布 *コンタミネーション有 (さば)	
*丸大豆しょうゆ	7.20
*大豆 *小麦 *食塩 *アルコール	
*本みりん	3.60
*もち米 *米こうじ *醸造アルコール *糖類	
*清酒	3.60
*米・米こうじ *醸造アルコール *粉あめ *乳酸	
*味パック	7.20
*いわし *あじ *かつお *さば *昆布 *しいたけ	
*煮干微粉末	2.80
*かたくちいわしの煮干 *コンタミネーション有 (さば)	
【浜松キャベツ餃子(2個)】	
*浜松キャベツ餃子23g	23.00
*キャベツ *小麦粉 *豚肉 *豚脂	

献立名／食品名	可食量 (g)
*加工でん粉 *にら *しょうゆ(小麦、大豆) *でん粉(小麦) *ごま油 *食塩 *さとう *しょうが *にんにく *植物油(大豆) *ブイヨン *ソルビトール *調味料(アミノ酸等) *酵母エキス *粉末状植物性たん白(小麦) *ショートニング (パーム、なたね・大豆・とうもろこし) (アレルギー含まず) *こしょう	
*浜松キャベツ餃子23g	23.00
*キャベツ *小麦粉 *豚肉 *豚脂 *加工でん粉 *にら *しょうゆ(小麦、大豆) *でん粉(小麦) *ごま油 *食塩 *さとう *しょうが *にんにく *植物油(大豆) *ブイヨン *ソルビトール	

献立名／食品名	可食量 (g)
*調味料(アミノ酸等) *酵母エキス *粉末状植物性たん白(小麦) *ショートニング (パーム、なたね・大豆・とうもろこし) (アレルギー含まず) *こしょう	
*揚げ油	4.00
*食用なたね油 *シリコーン	
【静岡お茶プリン】	
*静岡お茶プリン	40.00
*牛乳 *水あめ *さとう *全粉乳 *難消化性デキストリン *抹茶 *ゲル化剤 *コンタミネーション有 (小麦、卵)	

アレルギー表

中学校・本献立

令和2年3月12日(木)

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	1.70
*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
【どさんこ汁】	
*豚ももスライス	40.00
*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	30.00
*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	
*おろししょうが	1.20
*しょうが *酸化防止剤 (VC) *pH調整剤	
*コーン冷凍	8.40
*とうもろこし	

献立名／食品名	可食量 (g)
*味パック	6.60
*いわし *あじ *かつお *さば *昆布 *しいたけ	
*道産こめ油	0.24
*米ぬか油	
*冷凍豆腐Fe・Ca・繊維強化	22.00
*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	
【いわしの梅煮】	
*いわしの梅煮	32.00
*いわし *水あめ *でん粉 *梅肉ペースト *かつお削りぶし *調味料 さとう しょうゆ(小麦、大豆) 梅酢 発酵調味料 昆布だし 増粘剤 *着色料	
【アセロラゼリー】	
*アセロラゼリーFeFv強化40	40.00
*アセロラ果汁 *果糖ぶどう糖液糖 *難消化性デキストリン	

献立名／食品名	可食量 (g)
*加工でん粉 *酸味料 *ゲル化剤 増粘多糖類 *クエン酸鉄Na *野菜色素 *クチナシ色素 *香料(りんご) *カロテノイド色素	

アレルギー表

中学校・本献立

令和2年3月16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
【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、	

献立名/食品名	可食量 (g)
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
*コーンゲリッツ *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)	
*さとう	0.60
*ダイストマト	6.00
*ミニブロッコリー	24.00
*豆乳クリーム	3.60
*大豆 *酸化防止剤(ビタミンE)	
*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)	
*オリーブ油	0.24
*ハヤシフレーク	14.40
*小麦粉 *豚脂(アレルギー含まず) *玉ねぎ	

献立名/食品名	可食量 (g)
*乳糖 *食塩 *さとう *トマトパウダー *バナナ *ソースパウダー *チキンブイヨン *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'-リボヌクレオチド二ナトリウム *コハク酸ナトリウム *クエン酸 *DL-リンゴ酸 *酢酸ナトリウム *氷酢酸 *香料 (原材料に乳、大豆、 鶏肉、バナナ、りんご含む)	
*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I *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 *コハク酸ナトリウム *シヨ糖脂肪酸エステル *DL-りんご酸 *香料	
【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 *植物油脂 *香辛料 *たん白加水分解物 *加工でん粉 *重曹	
【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2年3月17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
【根菜のコロコロ煮】	
*若鶏ももダイス	36.00
*乱切にんじん	18.00
*乱切ごぼう	24.00
*だいこん	30.00
*れんこん水煮 イチョウ	12.00
*れんこん *酸化防止剤(ビタミンC)	
*たけのこ乱切り水煮	24.00
*もうそうたけのこ *酸化防止剤(ビタミンC) *pH調整剤	
*こんにやく	30.00
*こんにやく粉 *水酸化カルシウム	
*だいず・ゆで・冷凍(国産)	3.60
*枝豆	6.00
*えだまめ(大豆) *食塩	
*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	

献立名／食品名	可食量 (g)
*コンタミネーション有 (卵、カニ)	
*さとう	3.00
*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)	
*丸大豆しょうゆ	6.40
*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	

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	
【減塩ソース】	
*PREMIUM減塩ソース	5.00
*さとう *果糖ぶどう糖液糖 *りんご *トマト *玉ねぎ *にんじん *とうもろこし *馬鈴薯 *甘藷 *食塩 *でん粉 *醸造酢 *アミノ酸液(大豆) *香辛料	

アレルギー表

中学校・本献立

令和2年3月18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
【きのこのチーズクリームシチュー】	
*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)	
*ぶなしめじ	24.00
*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	

献立名／食品名	可食量 (g)
*亜硝酸Na *コチニール色素	
*たもぎ茸(スリーピー)	7.00
*たもぎ茸 *食塩	
*玉ねぎ	54.00
*調理用牛乳10kg入り	42.00
*チキンコンソメ ベースタイプ	0.36
*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	
*乾燥パセリ	0.04
*北海道産フレッシュクリームF	3.00
*クリーム(乳)	
*バター	1.00
*生乳 *食塩	
*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	

献立名／食品名	可食量 (g)
*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)	
*北海道シュレッドチーズ	6.00
*ナチュラルチーズ(生乳、食塩) *セルロース	
*とろけるクリームシチューフレーク	9.60
*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	13.20
*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)	
*こしょう	0.12
*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)
*脱脂粉乳	3.60
*生乳	
【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	
【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2年3月19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
【ピリ辛みそ汁】	
*豚ももスライス	24.00
*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 サイコロ切 冷凍	36.00
*だいこん	18.00
*にんじん	9.60
*長ねぎ	9.60
*だしパック	3.60
*さば *かつお *むろあじ *かつおエキス *たん白加水分解物 (小麦、大豆、鶏肉)	
*だし昆布パック	3.00
*昆布 *コンタミネーション有 * (さば)	
*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)	

献立名／食品名	可食量 (g)
*道産無添加味噌白	9.60
*大豆 *米 *食塩	
【鶏てり井の具 (副食)】	
*若鶏ももダイス	60.00
*長ねぎ	18.00
*にんじん	6.00
*キャベツ	24.00
*きざみのり	0.12
*乾のり *コンタミネーション有 (えび、かに、小麦、 大豆、ごま、アーモンド)	
*液体塩こうじ	0.60
*米こうじ *食塩 *酒精	
*道産こめ油	0.24
*米ぬか油	
*丸大豆しょうゆ	4.80
*大豆 *小麦 *食塩 *アルコール	
*清酒	3.60
*米・米こうじ *醸造アルコール *粉あめ *乳酸	
*本みりん	3.60
*もち米 *米こうじ *醸造アルコール *糖類	
*三温糖	1.80

献立名／食品名	可食量 (g)
*ごま いり	0.36
*おろししょうが	0.12
*しょうが *酸化防止剤 (VC) *pH調整剤	
【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、くるみ、 カシューナッツ)	

アレルギー表

中学校・本献立

令和2年3月23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
*テンメンジャン	2.40
*味噌(大豆)	
*さとう	
*カラメル色素	
*酒精	
*道産こめ油	0.36
*米ぬか油	
*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)	
【焼きビーフン】	
*焼きビーフン	50.00
*ビーフン	
*キャベツ	
*玉ねぎ	
*植物油(大豆、ごま)	
*にんじん	
*豚肉	
*きくらげ	
*ピーマン	
*オイスターソース	

献立名／食品名	可食量 (g)
*食塩	
*しょうゆ(小麦、大豆)	
*チキンエキス(鶏肉)	
*さとう	
*グルタミン酸ナトリウム	
*フライドオニオン	
*酵母エキス調味料(小麦、大豆)	
*リボヌクレオチドナトリウム	
【レアチーズいちご味】	
*型抜きレアチーズケーキいちご15g	15.00
*クリームチーズ	
*植物油脂	
*クリーム(乳)	
*乳たんぱく	
*乳脂肪	
*還元乳糖(乳)	
*乳製品	
*食塩	
*生乳	
*無脂肪牛乳	
*さとう	
*濃縮イチゴ果汁	
*脱脂粉乳	
*濃縮レモン果汁	
*安定剤 (加工でん粉、増粘多糖類)	
*寒天	
*紅麴色素	
*乳化剤	
*PH調整剤	
*香料	
*酸化防止剤(V.E)	

アレルギー表

中学校・本献立

令和2年3月24日(火)

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
【白菜と肉団子のスープ】	
*にんじん	8.40
*学とり肉団子	42.00
*鶏肉 *玉ねぎ *豚脂 *パン粉(小麦) *大豆油 *粒状大豆たん白 *でん粉 *さとう *しょうゆ(小麦、大豆) *食塩 *粉末状大豆たん白 *みりん *香辛料 *コンタミネーション有 (卵、乳、えび、かに、牛肉、 ごま、やまいも、りんご、ゼラチン)	
*マロニー	4.80
*じゃがいもでん粉 *コーンスターチ	
*長ねぎ	10.80
*はくさい	42.00

献立名／食品名	可食量 (g)
*乾燥パセリ	0.07
*天日塩	0.24
*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	
*粒こしょう	0.06
*ブラックペッパー	
*北京しょうゆラーメンスープ	2.40
*しょうゆ(小麦、大豆) *ポークエキス(豚肉) *食用油脂(ごま、大豆、豚肉) *食塩 *チキンエキス(鶏肉) *野菜エキス(にんにく、玉ねぎ) *香辛料 *調味料(アミノ酸等) *カラメル色素 *酸化防止剤(V.E) *香辛料抽出物	
*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) *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)
*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)	
【ジャーマンポテト(副食)】	
*じゃがいも サイコロ切 冷凍	54.00
*玉ねぎ	24.00
*乾燥パセリ	0.12
*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	

献立名／食品名	可食量 (g)
*バター	1.20
*生乳 *食塩	
*天日塩	0.24
*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	
*コーン冷凍	3.60
*とうもろこし	
*おろしにんにく	0.18
*粒こしょう	0.02
*ブラックペッパー	
*スープストック(無塩)	0.60
*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)	

アレルギー表

中学校・本献立

令和2年3月24日(火)

献立名／食品名	可食量 (g)
【ジャーマンポテト（副食）】	
<ul style="list-style-type: none"> *香辛料 *調味料（アミノ酸等） *カラメル色素 *酸味料 *にんじん 	
【プリン】	
<ul style="list-style-type: none"> *プリン *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 	68.00