

アレルギー表

中学校・本献立

令和2年7月1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
【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 *でん粉 *豚肉 *還元水あめ *植物性たん白 (大豆) *チキンオイル (鶏肉) *揚げ油 (大豆) *調味料 食塩 香辛料 ドロマイト ピロリン酸鉄 焼成Ca *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	36.00
*玉ねぎ	42.00
*にんじん	14.40
*ミニブロッコリー	12.00

献立名/食品名	可食量 (g)
*ダイストマト	13.80
*さとう	0.36
*豆乳クリーム	3.60
*大豆	
*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)	
*こしょう	0.12
*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	
*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
*小麦粉 *豚脂 (アレルギーを含まず) *玉ねぎ *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 *コハク酸二ナトリウム *クエン酸 *DL-リンゴ酸 *酢酸ナトリウム *氷酢酸 *香料 (原材料に大豆、鶏肉、りんご含む)	
*ビーフシチューフレーク	9.60
*パーム油、牛脂、大豆油、なたね油混合油脂 *小麦粉	

献立名/食品名	可食量 (g)
*さとう *食塩 *ソテー・ド・オニオン *トマトパウダー *バナナ *フォン・ド・ボーソース (牛肉) *チキンブイヨン (鶏肉) *脱脂粉乳 *香辛料 *ソースパウダー *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 *コハク酸二ナトリウム *シヨ糖脂肪酸エステル *DL-りんご酸 *クエン酸 *酢酸ナトリウム *氷酢酸 *香料 (原材料にりんごを含む)	
*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)	
【照り焼きチキン】	
*テリヤキチキン	40.00
*鶏肉	

アレルギー表

中学校・本献立

献立名／食品名	可食量 (g)
【照り焼きチキン】	
<ul style="list-style-type: none"> *発酵調味料 *こいくちしょうゆ（小麦、大豆） *さとう *カラメルⅠ *酢酸でん粉 *コンタミネーション有 （卵、乳、えび） 	
【りんごジャム】	
<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－表

中学校・本献立

令和2年7月2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
【すいとん汁】	
*いももち	36.00
*じゃがいも *でん粉 *さとう *食塩 *加工でん粉	
*若鶏むねスライス	18.00
*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) *調味料製剤 *酒精製剤 *炭酸Ca製剤 *pH調整剤製剤 *着色料製剤 *コンタミネーション有 (卵、カニ)	
*油揚げ	6.00
*大豆 *油 *コンタミネーション有 (ごま)	
*にんじん	6.00
*長ねぎ	12.00
*ささがきごぼう	6.00
*かつおエキス	3.60
*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)	
*白しょうゆ	7.20
*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	
*丸大豆しょうゆ	8.40
*大豆 *小麦 *食塩 *アルコール	
【キャベツと豚肉の味噌炒め(副食)】	
*豚ももスライス	27.50
*キャベツ	27.50
*減塩液体塩こうじ10L	0.80
*米こうじ *食塩 *酒精	
*玉ねぎ	16.50
*にんじん	5.50
*ピーマン	5.50

献立名／食品名	可食量 (g)
*絹厚揚げ	16.50
*豆乳(大豆) *食用なたね油 *加工でん粉 *凝固剤製剤 *トランスグルタミナーゼ製剤 *安定剤	
*おろししょうが	0.20
*しょうが *酸化防止剤(VC) *pH調整剤	
*おろしにんにく	0.20
*丸大豆しょうゆ	0.55
*大豆 *小麦 *食塩 *アルコール	
*テンメンジャン	1.10
*味噌(大豆) *さとう *カラメル色素 *酒精	
*トウバンジャン	0.11
*とうがらし *水あめ *食塩 *味噌(大豆) *そら豆粉 *酒精 *調味料(アミノ酸等) *酸味料	
*道産無添加味噌白	4.00
*食塩 *米 *大豆	
*さとう	0.88

献立名／食品名	可食量 (g)
*清酒	1.10
*米・米こうじ *醸造アルコール *粉あめ *乳酸	
*道産こめ油	0.33
*米ぬか油	
【レモンゼリー】	
*国産レモンゼリー50g	50.00
*マイヤーレモン果汁 *果糖 *果糖ぶどう糖液糖 *ぶどう糖 *粉あめ *さとう *ゲル化剤 *加工でん粉 *乳酸Ca *酸味料 *香料 *クエン酸Na *ビタミンC *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2年7月3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
【じゃがいもとツナの煮物】	
*じゃがいも	71.50
*にんじん	11.00
*玉ねぎ	38.50
*グリーンピース	3.30
*たけのこ短冊水煮	11.00
*もうそうたけのこ *酸化防止剤(ビタミンC) *pH調整剤	
*焼きちくわ	33.00
*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)	
*さとう	2.20
*かつおエキス	5.50
*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)	
*丸大豆しょうゆ	5.50
*大豆 *小麦 *食塩 *アルコール	
*白しょうゆ	2.20
*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	
*ごま油	0.22
*本みりん	2.20
*もち米 *米こうじ *醸造アルコール *糖類	
*シーチキン水煮	27.50
*きはだ *食塩 *コンタミネーション有 (小麦、卵、乳、落花生、牛肉、 大豆、豚肉、鶏肉、ごま、 桃、りんご、ゼラチン)	
【白身魚フライ】	
*白身魚フライ60g	60.00
*ホキ	

献立名/食品名	可食量 (g)
*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	9.00
*食用なたね油 *シリコーン	
【減塩ソース】	
*PREMIUM減塩ソース	5.00
*液糖 ショ糖型液糖 *黒さとう *ぶどう糖果糖液糖 *リンゴビューレ *トマト *玉ねぎ *にんじん *異性化液糖 *食塩 *とうもろこしでん粉 *醸造酢 *果実酢 ぶどう酢 *米酢 *アミノ酸液(大豆) *香辛料 *コンタミネーション有 (小麦、乳、えび、オレンジ、 牛肉、さば、鶏肉、豚肉、 ごま、桃、ゼラチン)	
【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	

アレルギー表

中学校・本献立

令和2年7月6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
【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
*減塩液体塩こうじ10L	0.36
*米こうじ *食塩 *酒精	
*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(国産)	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	

献立名／食品名	可食量 (g)
*ソルビトール *離型剤 *酵素製剤	
*長ねぎ	12.00
*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	
【星のコロッケ】	
*星のコロッケ	50.00
*じゃがいも *玉ねぎ *鶏肉 *豚肉 *豚脂 *さとう *乾燥マッシュポテト *食塩	

献立名／食品名	可食量 (g)
*香辛料 *パン粉(小麦、大豆) *小麦粉 *コーンフラワー *デキストリン *植物油 *還元水あめ *でん粉 *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	7.50
*食用なたね油 *シリコーン	
【きくらげのり】	
*木耳のり	8.00
*しょうゆ *さとう *水あめ *のり *きくらげ *増粘多糖類 *ピロリン酸鉄 (原材料に小麦、大豆を含む)	

アレルギー表

中学校・本献立

令和2年7月7日(火)

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
【マカロニシチュー】	
*マカロニ・クルル	16.50
*デュラム小麦	
*ベーコンスライス	16.50
*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	
*玉ねぎ	22.00
*にんじん	11.00
*ホールコーン	5.50
*とうもろこし *食塩	
*乾燥パセリ	0.55

献立名/食品名	可食量 (g)
*はくさい	22.00
*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)	
*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)	
*調理用牛乳10kg入り	44.00
*ローコンクチキン	3.30
*ポーク・チキンエキス (豚骨・鶏骨・鶏肉) *酒 *食塩 *香味オイル(動物油脂、野菜) *かつおエキス *野菜エキス *香辛料 *調味料(アミノ酸等) *酸化防止剤(ビタミンE)	
*コーンクリーム	8.80
*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	

献立名/食品名	可食量 (g)
*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	2.20
*生乳 *食塩	
*ベシヤメルソース	3.00
*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)	
*とろけるクリームシチューフレーク	3.30
*食用油脂 (パーム油、なたね油) *小麦粉 *でん粉 *ミルクパウダー(乳) *食塩 *白菜エキスパウダー *さとう	

献立名/食品名	可食量 (g)
*キャベツエキスパウダー *ポークエキスパウダー(豚肉) *加工油脂(なたね油、大豆油、食塩) *オニオンパウダー *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	
*こしょう	0.09
*コーングリッツ *コーンフラワー *こしょう	
*コンソメ	0.55
*食塩 *デキストリン *ぶどう糖 *麦芽糖 *食用植物油脂 *粉末しょうゆ(小麦、大豆) *さとう *野菜パウダー *チキンエキスパウダー(鶏肉) *チキンパウダー(鶏肉) *香辛料 *ポークエキスパウダー(豚肉) *酵母エキス *調味料(アミノ酸等) *カラメル色素 *酸味料	
*天日塩	0.06
*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	

アレルギー表

中学校・本献立

令和2年7月7日(火)

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－表

中学校・本献立

令和2年7月8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
【牛すき焼煮】	
*牛スライス(国産)	72.00
*しらたき	30.00
*こんにゃく粉 *水酸化カルシウム	
*さとう	5.64
*焼き豆腐	52.80
*大豆 *凝固剤	
*玉ねぎ	52.80
*長ねぎ	19.80
*えのきたけ	7.92
*国産水煮しいたけ	7.92
*しいたけ *酸化防止剤(ビタミンC) *pH調整剤	
*かつおエキス	3.96
*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)	

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	
*減塩液体塩こうじ10L	0.84
*米こうじ *食塩 *酒精	
【さんまの生姜煮】	
*さんまの生姜煮	23.00
*さんま *水あめ *おろししょうが *調味料 しょうゆ(小麦、大豆) 発酵調味料 さとう 増粘剤 アミノ酸等	

アレルギ－表

中学校・本献立

令和2年7月9日(木)

献立名／食品名	可食量 (g)
【黒しょうゆラーメン】	
*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
【白花豆コロッケ】	
*白花豆コロッケ60	60.00
*いんげんまめ *乾燥マッシュポテト *バター(乳)	

献立名／食品名	可食量 (g)
*さとう *食塩 *衣 *パン粉(小麦) *小麦粉 *でん粉 *粉末状大豆たん白(大豆) *植物油脂 *骨焼成カルシウム *コンタミネーション有 (卵、えび、いか、牛肉、さけ、 鶏肉、豚肉、ごま、ゼラチン)	
*揚げ油	6.00
*食用なたね油 *シリコーン	
【元気ヨーグルト】	
*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 *香料 *ピロリン酸鉄	

アレルギ－表

中学校・本献立

令和2年7月10日(金)

献立名／食品名	可食量 (g)
【なかよしカレー】	
*ごはん100	100.00
*麦	9.60
*大麦	
*じゃがいも サイコロ切 冷凍	54.00
*玉ねぎ	60.00
*にんじん	24.00
*若鶏ももダイス	42.00
*ダイストマト	1.44
*豆乳クリーム	3.60
*大豆	
*おろしにんにく	0.60
*丸大豆しょうゆ	0.72
*大豆	
*小麦	
*食塩	
*アルコール	
*チキンコンソメ	0.84
*食塩	
*鶏肉パウダー	
*デキストリン	
*ぶどう糖	
*チキンエキスパウダー (鶏肉)	
*さとう	
*鶏脂	
*オニオンエキスパウダー	
*たん白加水分解物 (小麦、大豆)	
*粉末しょうゆ (小麦、大豆)	
*酵母エキスパウダー	
*香辛料	
*調味料 (アミノ酸等)	
*カラメル色素	
*酸味料	
*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	
*とろける給食用カレーフレークN	5.00
*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	
*カラメル色素	
*カレー粉	0.18
*ターメリック	
*コリアンダー	
*クミン	
*フェヌグリーク	
*チリペッパー	
*オールスパイス	
*その他香辛料	
*給食用カレーフレーク	8.50
*小麦粉	
*豚脂 (アレルギー含まず)	
*さとう	
*カレーパウダー	
*食塩	
*でん粉	
*香辛料	
*麦芽糖	
*オニオンパウダー	

献立名／食品名	可食量 (g)
*酵母エキス	
*粉末しょうゆ	
*トマトパウダー	
*昆布エキス	
*ぶどう糖	
*小麦発酵調味料	
*加工でん粉	
*カラメル色素	
*乳化剤	
*酸味料	
*ピロリン酸鉄 (原材料に大豆を含む)	
*道産こめ油	0.12
*米ぬか油	
*ワイン赤	1.20
*米発酵調味料	
*ワイン	
*ぶどう糖	
*アルコール	
*食塩	
*果実色素	
*香料	
*L-酒石酸	
*クエン酸	
*DL-リンゴ酸	
*酸化防止剤 (亜硫酸塩)	
*キングカレールウ中辛	3.00
*小麦粉	
*パーム油	
*カレー粉	
*さとう	
*食塩	
*香辛料	
*にんにく	
*粉末しょうゆ (小麦、大豆)	
*チキンエキス (鶏肉)	

献立名／食品名	可食量 (g)
*たん白加水分解物 (小麦、大豆)	
*カラメル色素	
*調味料 (アミノ酸等)	
*フライドオニオン	1.80
*玉ねぎ	
*パーム油	
*米粉	
*カレーの王子様	8.40
*ばれいしょでん粉	
*デキストリン (タピオカでん粉)	
*果糖	
*カレー粉	
*かぼちゃ	
*パーム油	
*てん菜糖	
*食塩	
*ポテトフレーク	
*ショートニング (パーム油)	
*さつまいも	
*粉末水あめ	
*野菜香味パーム油	
*玉ねぎ	
*白菜エキスパウダー	
*玉ねぎエキスパウダー	
*酵母エキスパウダー	
*L-グルタミン酸ナトリウム	
*5-リボヌクレチドナトリウム	
*グリセリン脂肪酸エステル	
*ソルビタン脂肪酸エステル	
【牛乳】	
*牛乳200	206.00
【カラフルゼリー和え】	
*カクテルゼリー	27.50
*さとう・ぶどう糖果糖液糖	
*りんご果汁	
*さとう	

アレルギー表

中学校・本献立

令和2年7月10日(金)

献立名／食品名	可食量 (g)
【カラフルゼリー和え】	
<ul style="list-style-type: none"> *デキストリン *水溶性食物繊維 *寒天 *乳酸Ca *ゲル化剤（増粘多糖類） *酸味料 *香料 *クチナシ黄色素 *クチナシ青色素 *クエン酸鉄Na *着色料（ビタミンB2） *ぶどう果汁 *紅麴色素 *もも果汁 *クチナシ赤色素 *豆乳（大豆） *ピロリン酸第二鉄 	
*ナタデココ	27.50
<ul style="list-style-type: none"> *ナタデココ *さとう・ぶどう糖果糖液糖 *クエン酸 	
*ミックスドフルーツ	49.50
<ul style="list-style-type: none"> *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－表

中学校・本献立

令和2年7月13日(月)

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
【コーンシチュー】	
*ベーコンスライス	7.20
*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	
*ホールコーン	39.60
*とうもろこし *食塩	
*にんじん	18.00
*クリームコーン	26.16
*スイートコーン *さとう *食塩 *増粘剤(加工でん粉)	

献立名／食品名	可食量 (g)
*じゃがいも	40.08
*枝豆	6.00
*えだまめ(大豆) *食塩	
*玉ねぎ	30.00
*調理用牛乳10kg入り	55.20
*コーンクリーム	10.32
*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	
*道産こめ油	0.24
*米ぬか油	
*チキンコンソメ ベースタイプ	0.96
*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 *にんじん *調味料(アミノ酸等) *カラメル色素 *酸味料	
【フライドチキン】	
*クリスピーチキン	50.00
*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 *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、なたね) *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2年7月14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
【どさんこ汁】	
*豚ももスライス	30.00
*にんじん	12.00
*減塩液体塩こうじ10L	1.00
*米こうじ	
*食塩	
*酒精	
*じゃがいも	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
*食塩	
*米	
*大豆	
*ホールコーン	8.40
*とうもろこし	
*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	
*味パック	6.60
*いわし	
*あじ	
*かつお	
*さば	
*昆布	

献立名/食品名	可食量 (g)
*しいたけ	
*サラダ油	0.24
*食用なたね油	
*シリコーン	
【かれいの唐揚げ】	
*道産かれいの唐揚げ45g	45.00
*カレイ	
*衣	
小麦粉	
パン粉(小麦)	
米粉	
さとう	
食塩	
粉末しょうゆ(小麦、大豆)	
香辛料	
*揚げ油	4.50
*食用なたね油	
*シリコーン	
【小袋しょうゆ】	
*小袋しょうゆ	5.00
*食塩	
*脱脂加工大豆	
*小麦	
*アルコール	

アレルギー表

中学校・本献立

令和2年7月15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	8.40
【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、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)
*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
*北海道産フレッシュクリームF	3.60
*クリーム(乳)	
*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 *ソテードオニオン *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	

献立名/食品名	可食量 (g)
*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 *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 大豆、鶏肉、りんごを含む)	
*ビーフシチューフレーク	6.00
*パーム油、牛脂、大豆油、なたね油混合油脂 *小麦粉 *さとう *食塩 *ソテー・ド・オニオン *トマトパウダー *バナナ *フォン・ド・ボーソース(牛肉) *チキンブイヨン(鶏肉) *脱脂粉乳 *香辛料 *ソースパウダー *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 *クエン酸 *酢酸ナトリウム *氷酢酸 *香料 (原材料にりんごを含む)	

献立名/食品名	可食量 (g)
【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 *チキンエキス(鶏肉) *トマトピューレ *豆腐用凝固剤(塩化Mg)	

アレルギー表

中学校・本献立

令和2年7月16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
【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	
*丸大豆しょうゆ	3.00
*大豆 *小麦 *食塩 *アルコール	
*若鶏ももスライス	24.00
*長ねぎ	12.00
*減塩液体塩こうじ10L	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
*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)	

献立名／食品名	可食量 (g)
*調味料製剤 *酒精製剤 *炭酸Ca製剤 *pH調整剤製剤 *着色料製剤 *コンタミネーション有 (卵、カニ)	
*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	
【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－表

中学校・本献立

令和2年7月17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
【大根とたこボールの煮物】	
*若鶏ももダイス	36.00
*だいこん	48.00
*たこつみれ(卵なし)	42.00
*みずだこ	
*スケトウダラすり身	
*でん粉	
*食塩	
*さとう	
*植物油(大豆)	
*こんにやく	12.00
*こんにやく粉	
*石灰	
*乱切ごぼう	6.00
*にんじん	6.00
*たけのこ乱切り水煮	6.00
*もうそうたけのこ	
*酸化防止剤(ビタミンC)	
*pH調整剤	
*むすび昆布冷凍	6.00
*乾燥昆布	
*かつおエキス	4.80
*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	

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)	
*丸大豆しょうゆ	4.80
*大豆	
*小麦	
*食塩	
*アルコール	
*三温糖	3.00
*本みりん	2.40
*もち米	
*米こうじ	
*醸造アルコール	
*糖類	
*だいたい・ゆで・冷凍(国産)	6.00
【鉄腕ぎょうざ(2個)】	
*鉄腕ぎょうざ(ひじき入)	18.00
*キャベツ	
*玉ねぎ	
*にら	
*鶏肉	
*豚脂	
*ひじき	
*でん粉	
*しょうゆ(小麦、大豆)	
*粒状植物性たん白(大豆)	
*植物油(ごま)	
*さとう	
*魚介エキス	
*食塩	
*香辛料	
*酵母エキス	
*小麦粉	
*還元水あめ	
*大豆粉	
*乳化剤	
*ピロリン酸第二鉄	
*揚げ油	2.00
*食用なたね油	
*シリコーン	
【お魚ふりかけ】	
*お魚ふりかけ	2.80
*ドロマイト	
*混合削り節粉末(さば)	
*さとう	
*ごま	
*食塩	
*しょうゆ(小麦、大豆)	
*みりん	
*かつお風味調味料(小麦)	

献立名／食品名	可食量 (g)
*乳化剤	
*ピロリン酸第二鉄	
*鉄腕ぎょうざ(ひじき入)	18.00
*キャベツ	
*玉ねぎ	
*にら	
*鶏肉	
*豚脂	
*ひじき	
*でん粉	
*しょうゆ(小麦、大豆)	
*粒状植物性たん白(大豆)	
*植物油(ごま)	
*さとう	
*魚介エキス	
*食塩	
*香辛料	
*酵母エキス	
*小麦粉	
*還元水あめ	
*大豆粉	
*乳化剤	
*ピロリン酸第二鉄	
*揚げ油	2.00
*食用なたね油	
*シリコーン	
【お魚ふりかけ】	
*お魚ふりかけ	2.80
*ドロマイト	
*混合削り節粉末(さば)	
*さとう	
*ごま	
*食塩	
*しょうゆ(小麦、大豆)	
*みりん	
*かつお風味調味料(小麦)	

献立名／食品名	可食量 (g)
*いわし削り節	
*酵母エキス	
*乾燥マッシュポテト	
*でん粉(コーンスターチ)	
*青のり	
*かつお削り節	
*黒のり	
*かぼちゃ粉末	
*還元水あめ	
*昆布エキス	
*粉末水あめ	
*アナト－色素	
*カラメル色素	
*酸化防止剤(ビタミンC)	
*カロチン色素	
*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2年7月20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
【ワンタンスープ】	
*肉入り冷凍ワンタン	36.00
*小麦粉 *豚肉 *キャベツ *豚脂 *食物繊維(イヌリン) *玉ねぎ *ごま油 *清酒 *でん粉 *食塩 *しょうが *チキンエキス調味料(豚肉、鶏肉) *オイスターソース(小麦、大豆) *香辛料 *さとう *大豆粉 *加工でん粉 *調味料(アミノ酸等) *クエン酸鉄Na	
*にんじん	12.00
*長ねぎ	12.00

献立名/食品名	可食量 (g)
*はくさい	24.00
*豚細切もも	12.00
*こしょう	0.12
*コーングリッツ *コーンフラワー *こしょう	
*国産水煮しいたけ	12.00
*しいたけ *酸化防止剤(ビタミンC) *pH調整剤	
*がらすープ(ポーク&チキン)	7.20
*豚骨 *鶏骨 *豚骨油 *酵母エキス	
*北京塩ラーメンスープ	14.40
*ポークエキス(豚肉) *食塩 *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)	
*丸大豆しょうゆ	0.60
*大豆 *小麦 *食塩 *アルコール	
【さけメンチカツ(チーズ味)】	
*さけメンチカツ チーズ味	40.00
*さけ *玉ねぎ *プロセスチーズ ナチュラルチーズ 乳化剤 セルロース *パン粉 *植物油脂(とうもろこし、なたね、大豆)	

献立名/食品名	可食量 (g)
*KGパウダー でん粉(とうもろこし) 加工でん粉(ばれいしょ) 豚コラーゲン *さとう *食塩 *バターミックス 小麦粉 植物性たん白 ぶどう糖 ベーキングパウダー 食用油脂(パーム油) *打ち粉 でん粉(とうもろこし) (原材料に乳、大豆を含む)	
*揚げ油	4.00
*食用なたね油 *シリコーン	
【プリン】	
*冷凍プリン	60.00
*牛乳 *水あめ *粉あめ *さとう *乳等を主要原料とする食品 (乳、大豆) *全粉乳 *ぶどう糖 *カラメルソース *酵母エキス *ゲル化剤 *香料 *着色料 *乳化剤 *トレハロース	

献立名/食品名	可食量 (g)
*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7月21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
【すりみ汁】	
*サーディンボール	40.00
*いわしすり身 いわし さとう *玉ねぎ *鶏卵 *パン粉(小麦、大豆) *なたね油 *ばれいしよでん粉 *白ワイン *魚しょう(魚介類) *食塩 *安定剤(加工でん粉)	
*だいこん	22.00
*にんじん	7.70
*長ねぎ	16.50
*油揚げ冷凍(カット)	6.00
*大豆 *なたね油 *凝固剤 *消泡剤(加工助剤)	
*味パック	5.50
*いわし *あじ *かつお *さば *昆布 *しいたけ	
*道産無添加味噌白	10.00
*食塩	

献立名／食品名	可食量 (g)
*米 *大豆	
*おろししょうが	0.55
*しょうが *酸化防止剤(VC) *pH調整剤	
【豚肉の細切り炒め】	
*豚細切もも	44.40
*減塩液体塩こうじ10L	1.00
*米こうじ *食塩 *酒精	
*たけのこ千切り水煮	30.00
*たけのこ *酸化防止剤(ビタミンC) *pH調整剤	
*ピーマン	13.20
*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	
*清酒	0.36
*米・米こうじ *醸造アルコール *粉あめ *乳酸	
*さとう	0.36
*丸大豆しょうゆ	3.60
*大豆 *小麦 *食塩 *アルコール	
*がらスープ(ポーク&チキン)	0.72
*豚骨 *鶏骨	

献立名／食品名	可食量 (g)
*豚骨油 *酵母エキス	
*オイスターソース	0.96
*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	
*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	0.01
*コーングリッツ *コーンフラワー *こしょう	
*ごま油	0.12
*道産こめ油	0.20
*米ぬか油	

アレルギー表

中学校・本献立

令和2年7月22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
【豆腐のオイスターソーススープ】	
*絹ごし豆腐	54.00
*大豆	
*おろしにんにく	0.84
*でん粉	1.20
*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
*長ねぎ	6.00
*雪の下茸500(スリーピー)	18.00
*豚細切もも	30.00
*清酒	1.20
*米・米こうじ *醸造アルコール *粉あめ *乳酸	
*丸大豆しょうゆ	0.72
*大豆 *小麦 *食塩 *アルコール	
*オイスターソース	4.80
*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	

献立名/食品名	可食量 (g)
*がらすープ(ポーク&チキン)	6.00
*豚骨 *鶏骨 *豚骨油 *酵母エキス	
*北京塩ラーメンスープ	9.60
*ポークエキス(豚肉) *食塩 *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)	
【ほっけ唐揚げしょうゆ味】	
*ほっけ唐揚げしょうゆ味	40.00
*ほっけ *唐揚げ粉 小麦粉 でん粉 食塩 さとう 粉末魚しょう(いわし、かつお) 調味料(アミノ酸等) *バターミックス(大豆) *しょうゆ(大豆、小麦) *みりん *さとう *しょうが *コンタミネーション有 (卵、乳)	
*揚げ油	4.00
*食用なたね油 *シリコーン	
【めかぶ佃煮】	
*芽株佃煮	5.00
*めかぶ *しょうゆ(小麦、大豆) *還元水あめ	

献立名/食品名	可食量 (g)
*水あめ *はちみつ *みりん *さとう *かつお削り節 *でん粉 *かきエキス(大豆) *たん白加水分解物(小麦) *乾燥めかぶ *かつお節エキス *干しひとえぐさ *コンタミネーション有 (えび、かに)	