

アレルギ―表

中学校・本献立

令和2年8月18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
【いももち入りけんちん汁】	
*絹ごし豆腐	24.00
*大豆	
*ささがきごぼう	9.60
*だいこん	6.00
*にんじん	9.60
*長ねぎ	6.00
*つきこんにやく	12.00
*こんにやく粉	
*水酸化カルシウム	
*いももち	24.00
*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	12.00
*丸大豆しょうゆ	7.20
*大豆	
*小麦	
*食塩	
*アルコール	
*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	

献立名／食品名	可食量 (g)
*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)	
【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	
*りんごパルプ	
*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	
*道産こめ油	0.36
*米ぬか油	
*減塩液体塩こうじ10L	0.60
*米こうじ	
*食塩	
*酒精	
【クリーム大福】	
*大福	30.00
*グラニュー糖	
*乳等を主原料とする食品	
*もち粉	
*上新粉	
*ショートニング	

献立名／食品名	可食量 (g)
*でん粉	
*でん粉分解物	
*水あめ	
*加糖練乳	
*クリーミングパウダー(乳)	
*加工でん粉	
*セルロース	
*乳化剤(大豆)	
*糊料	
*香料(乳)	
*pH調整剤	
*酵素	
*カロチノイド色素	
*コンタミネーション有 (小麦、くるみ、ごま、りんご)	

アレルギ－表

中学校・本献立

令和2年8月19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
【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
*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	

献立名／食品名	可食量 (g)
*コーンフラワー *こしょう *香辛料抽出物	
*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)	

献立名／食品名	可食量 (g)
*ビーフシチューフレーク	9.60
*バーモ油、牛脂、大豆油、なたね油混合油脂 *小麦粉 *さとう *食塩 *玉ねぎ *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)	

アレルギー表

中学校・本献立

献立名／食品名	可食量 (g)
【えびグラタンフライ】	
*エビグラタンフライ	50.00
*牛乳 *スパゲッティ(小麦) *玉ねぎ *小麦粉 *にんじん *ショートニング *えびペースト *さくらえび *マーガリン(乳、大豆) *香味油(えび、大豆) *パン粉(小麦、乳、大豆) *フライミックス粉(小麦) *でん粉 *植物性たん白(大豆) *植物油脂(大豆) *還元水あめ *油脂加工品(乳、大豆) *調味料 さとう 食塩 えびエキス 酵母エキス 香辛料 加工でん粉 アミノ酸等 乳化剤(大豆) 着色料 香料 *コンタミネーション有 (卵)	
*揚げ油	5.00
*食用なたね油 *シリコーン	

アレルギ－表

中学校・本献立

令和2年8月20日(木)

献立名／食品名	可食量 (g)
【塩ラーメン】	
*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)	
*にんじん	6.00
*長ねぎ	4.80
*はくさい	15.60
*もやし	15.60
*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
*豚ももスライス	35.00
*こしょう	0.06
*コーングリッツ	
*コーンフラワー	
*こしょう	
*香辛料抽出物	
*ソーメン昆布	0.60
*真昆布	
*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)	
*調味料製剤	
*酒精製剤	
*炭酸Ca製剤	
*pH調整剤製剤	

献立名／食品名	可食量 (g)
*着色料製剤	
*コンタミネーション有 (卵、カニ)	
*ホールコーン	3.60
*とうもろこし	
*食塩	
*香煌塩ラーメンスープの素	19.20
*食塩	
*チキンエキス(鶏肉)	
*調味動物油脂(鶏肉、豚肉)	
*しょうゆ(小麦、大豆)	
*ポークエキス(豚肉)	
*ほたてエキス	
*煮干エキス	
*ごま油	
*オニオンエキスパウダー	
*白菜エキス	
*キャベツエキス	
*たん白加水分解物 (小麦、大豆、鶏肉、豚肉)	
*ガーリックエキス	
*こんぶエキス	
*しいたけエキスパウダー	
*調味料(アミノ酸等)	
*香辛料抽出物(大豆)	
*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	
*清湯スープ	4.30
*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)	

献立名／食品名	可食量 (g)
*バター	1.80
*生乳	
*食塩	
*道産こめ油	0.24
*米ぬか油	
【牛乳】	
*牛乳200	206.00
【ポークしゅうまい(2個)】	
*無添加国産ポークしゅうまい	36.00
*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)	
【ストロベリーカスタードタルト】	
*ストロベリーカスタードタルト	40.00
*小麦粉	
*マーガリン	
*鶏卵	
*さとう	
*食塩	
*卵殻Ca	
*フラワーペースト (卵、乳、大豆)	

献立名／食品名	可食量 (g)
*乳又は乳製品を主要原料とする食品 (卵、乳、大豆)	
*加糖練乳	
*増粘剤(加工でん粉)	
*いちご	
*いちごシロップ (さとう、いちご濃縮果汁)	
*さとう・ぶどう糖果糖液糖	
*ぶどう糖	
*ゲル化剤(増粘多糖類)	
*酸味料	
*ビタミンC	
*香料	

アレルギ－表

中学校・本献立

令和2年8月21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
【筑前煮】	
*若鶏ももタイス	48.00
*魚河岸揚げボール	36.00
*たら *しぼり豆腐 *植物油(大豆) *米油 *にんじん *玉ねぎ *でん粉 *大豆たん白 *さとう *ごぼう *ぶどう糖 *食塩	
*こんにやく	42.00
*こんにやく粉 *石灰	
*さとう	3.00
*にんじん	27.00
*乱切ごぼう	27.00
*たけのこ乱切り水煮	18.00
*もうそうたけのこ *酸化防止剤(ビタミンC) *pH調整剤	
*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)	

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)	
*ごま油	0.60
*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)	
*丸大豆しょうゆ	7.20
*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	
*減塩液体塩こうじ10L	0.60
*米こうじ *食塩 *酒精	

献立名／食品名	可食量 (g)
【あじフライ】	
*あじフライ	40.00
*あじ *パン粉(大豆、小麦) *バター液 小麦粉 食塩 乳化剤(大豆、豚肉) 増粘多糖類 調味料(アミノ酸等) *打ち粉(小麦粉)	
*揚げ油	4.00
*食用なたね油 *シリコーン	
【ソース】	
*小袋ソース	3.00
*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Ⅲ *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	
【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8月24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
【ホタテとマカロニのクリーム煮】	
*キャベツ	30.00
*ほたて貝冷凍	25.00
*玉ねぎ	20.00
*にんじん	6.00
*ベーコンスライス	5.00
*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	42.00
*北海道産フレッシュクリームF	6.00
*クリーム(乳)	

献立名／食品名	可食量 (g)
*バター	2.40
*生乳 *食塩	
*ブイヨン	0.12
*乳糖 *食塩 *デキストリン *チキンエキス(鶏肉) *チキンファット(鶏肉) *ゼラチン *酵母エキス *野菜エキス *食用油脂 *オニオンパウダー *酵母エキス発酵調味料 *粉末しょうゆ(小麦、大豆) *香辛料(小麦) *果糖 *調味料(アミノ酸等) *酸味料 *カラメル色素 *香辛料抽出物	
*ゆめちからで作ったペンネ	10.00
*小麦粉	
*クリームコーン	6.00
*スイートコーン *さとう *食塩 *増粘剤(加工でん粉)	
*ホールコーン	6.00
*とうもろこし *食塩	
*コーンクリーム	6.00
*スイートコーン *小麦粉 *ぶどう糖	

献立名／食品名	可食量 (g)
*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	
*粒こしょう	0.01
*ブラックペッパー	
*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) *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 *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	

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 *シヨ糖脂肪酸エステル *香料 *にんじんカロテン	
*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	7.20
*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)	
【照り焼きチキン】	
*テリヤキチキン	40.00
*鶏肉 *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)	

アレルギー表

中学校・本献立

令和2年8月25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
【とうふとわかめの味噌汁】	
*絹ごし豆腐	30.00
*大豆	
*乾燥わかめ	0.30
*湯通し塩蔵わかめ	
*コンタミネーション有 (えび、かに)	
*油揚げ	8.40
*大豆	
*油	
*コンタミネーション有 (ごま)	
*長ねぎ	6.00
*道産無添加味噌白	12.00
*食塩	
*米	
*大豆	
*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	
*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)
【やきとり丼】	
*焼き鳥丼	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)	
【洋からし】	
*ねりからし	2.00
*からし	
*食塩	
*酸味料	
*酒精	
*着色料(ウコン)	
*増粘多糖類	
*ビタミンC	

アレルギ－表

中学校・本献立

令和2年8月26日(水)

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
【ベーコンとうずら卵のスープ】	
*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)	
*ベーコンスライス	14.40
*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	
*にんじん	12.00
*玉ねぎ	18.00
*キャベツ	26.40
*ほうれん草 冷凍	6.00

献立名／食品名	可食量 (g)
*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 *にんじん *調味料(アミノ酸等) *カラメル色素 *酸味料	
*こしょう	0.11
*コーングリッツ *コーンフラワー *こしょう *香辛料抽出物	
*スープストック(無塩)	2.16
*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)	
【牛肉コロッケ】	
*牛肉コロッケ	50.00
*パン粉(小麦、乳成分、大豆)	

献立名／食品名	可食量 (g)
*乾燥マッシュポテト *小麦粉 *粒状大豆たん白 *玉ねぎ *パーム油 *さとう *でん粉 *しょうゆ(小麦、大豆) *牛肉 *食塩 *ぶどう糖 *調味料(アミノ酸) *pH調整剤 *着色料 (パプリカ粉末、カラメル) *増粘多糖類	
*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2年8月27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
【五目きんぴら】	
*豚ももスライス	30.00
*さつま揚げ	30.00
*スケトウダラすり身 *イトヨリダイすり身 *ばれいしよでん粉 *なたね油(揚げ油) *食塩 *本みりん *さとう *ぶどう糖	
*減塩液体塩こうじ10L	0.60
*米こうじ *食塩 *酒精	
*しらたき	36.00
*こんにやく粉 *水酸化カルシウム	
*さとう	2.40
*ごま いり	1.80
*切りごぼう	42.00
*だいこん	18.00
*にんじん	30.00
*ピーマン	3.60
*ごま油	0.36
*一味とうがらし	0.01
*かつおエキス	1.80
*かつおエキス *食塩 *還元でん粉糖化物 *魚醤(魚介類)	

献立名／食品名	可食量 (g)
*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)	
*道産こめ油	0.24
*米ぬか油	
*丸大豆しょうゆ	6.00
*大豆 *小麦 *食塩 *アルコール	
【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 *粉末鶏卵 *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)	

献立名／食品名	可食量 (g)
*着色料(ビタミンB2)	
*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2年8月28日(金)

献立名/食品名	可食量 (g)
【夏野菜カレー】	
*ごはん100	100.00
*にんじん	24.00
*麦	9.60
*大麦	
*なす 乱切り 冷凍	10.00
*なす	
*なたね油	
*ピーマン	10.00
*じゃがいも	35.00
*玉ねぎ	36.00
*若鶏むねスライス	30.00
*調理用牛乳10kg入り	33.60
*道産こめ油	0.24
*米ぬか油	
*ディナーカレーフレーク	14.00
*小麦粉	
*牛脂豚脂混合油脂 (豚アレルギー含まず)	
*玉ねぎ	
*カレー粉	
*食塩	
*さとう	
*バナナ	
*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-リボヌクレオチドナトリウム	
*コハク酸二ナトリウム	
*DL-リンゴ酸	
*クエン酸	

献立名/食品名	可食量 (g)
*酢酸ナトリウム	
*氷酢酸 (原材料に大豆、りんごを含む)	
*ソニオン	12.00
*玉ねぎ	
*大豆油(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、さけ)	
*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	

献立名/食品名	可食量 (g)
*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	
*その他	
*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	
*バーモントフレーク	8.50
*小麦粉	
*豚脂	
*さとう	
*食塩	
*カレーパウダー	
*でん粉	

献立名/食品名	可食量 (g)
*オニオンパウダー	
*脱脂粉乳	
*トマトパウダー	
*ミルクカルシウム	
*チーズ	
*バナナペースト	
*粉末しょうゆ	
*はちみつ	
*粉乳小麦粉ルウ	
*小麦発酵調味料	
*粉末ソース	
*脱脂大豆	
*ココア	
*バターミルクパウダー	
*昆布エキス	
*りんごペースト	
*ガーリックパウダー	
*酵母エキス	
*ポークエキス	
*ブラウンルウ	
*トマト調味料	
*香辛料	
*加工でん粉	
*着色料 (カラメル、パプリカ色素)	
*乳化剤	
*調味料(核酸等)	
*酸味料	
*香料	
*香辛料抽出物 (原材料に豚肉を含む)	
*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

献立名／食品名	可食量 (g)
【夏野菜カレー】	
*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）	
*減塩液体塩こうじ10L	0.50
*米こうじ *食塩 *酒精	
【牛乳】	
*牛乳200	206.00
【黄桃缶】	
*黄桃缶	62.00
*黄桃 *さとう *クエン酸	

アレルギー表

中学校・本献立

令和2年8月31日(月)

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
【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	0.10
*ミニブロッコリー	12.00
*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 *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)	
*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 *にんじん *調味料(アミノ酸等) *カラメル色素 *酸味料	
*ラビオリ(ポーク)	18.00
*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	
【メンチカツ】	
*メンチカツ	45.00
*鶏肉 *豚肉 *玉ねぎ	

献立名/食品名	可食量 (g)
*豚脂 *粒状植物性たん白(大豆) *パン粉(小麦、乳、大豆) *さとう *しょうゆ(大豆、小麦) *チキンエキス (鶏肉、大豆、豚肉、ごま) *食塩 *香辛料 *おろししょうが *衣 パン粉(小麦、乳、大豆) 小麦粉 でん粉(大豆) 植物油脂 粉末状植物性たん白(大豆) *増粘剤(加工でん粉) *調味料 アミノ酸等(大豆) *リン酸塩(Na、K) *着色料(紅麴、ラック) *コンタミネーション有 (卵、えび、かに)	
*揚げ油	4.50
*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	

献立名/食品名	可食量 (g)
*ピロリン酸鉄	