

## アレルギー表

中学校・本献立

令和2年9月1日(火)

献立名／食品名	可食量 (g)
<b>【ごはん】</b>	
*ごはん100	100.00
*学校給食用強化米	0.30
<b>【牛乳】</b>	
*牛乳200	206.00
<----- アレルギー -----> (乳)	
<b>【厚揚げと野菜の甘辛煮】</b>	
*さつまいも乱切り	48.00
*さつまいも	
*にんじん	12.00
*こんにやく	24.00
*こんにやく粉	
*石灰	
*絹厚揚げ	36.00
*豆乳	
*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	
<----- アレルギー -----> (大豆)	
*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	
*若鶏ももダイス	24.00
<----- アレルギー -----> (とり肉)	
*減塩液体塩こうじ10L	0.48
*米こうじ	
*食塩	
*酒精	

献立名／食品名	可食量 (g)
*枝豆	6.00
<----- アレルギー -----> (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 ----> (小麦・大豆・えび・カニ・いか・牛肉 ・豚肉・とり肉・鮭・さば・ゼラチン)	
*丸大豆しょうゆ	7.20
*大豆	
*小麦	
*食塩	
*アルコール	
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
*三温糖	3.60
*本みりん	2.40
*もち米	
*米こうじ	
*醸造アルコール	
*糖類	
*道産こめ油	0.36
*米ぬか油	
*乱切ごぼう	12.00
<b>【さんまうまか煮】</b>	
*さんまうまか煮	25.00
*さんま	
*上白糖	

献立名／食品名	可食量 (g)
*薄口しょうゆ	
*濃口しょうゆ	
*本みりん	
*食塩	
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	

## アレルギ－表

中学校・本献立

令和2年9月2日(水)

献立名／食品名	可食量 (g)
<b>【糖蜜パン】</b>	
*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%) 〈----- アレルギ－ -----〉 (小麦・卵・乳)	
*三温糖・パン加工用	8.40
<b>【牛乳】</b>	
*牛乳200	206.00
〈----- アレルギ－ -----〉 (乳)	
<b>【コーンポタージュ】</b>	
*玉ねぎ	24.00
*にんじん	9.60
*ホールコーン	12.00
*とうもろこし *食塩	
*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 *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 〈----- アレルギ－ -----〉 (卵・乳・大豆・豚肉)	
*調理用牛乳10kg入り	90.00
〈----- アレルギ－ -----〉 (乳)	
*北海道産フレッシュクリームF	6.00
*クリーム 〈----- アレルギ－ -----〉 (乳)	
*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 *ポークエキスパウダー *オニオンエキスパウダー *たん白加水分解物 *酵母エキスパウダー *チキンパウダー *チキンエキスパウダー *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)
〈----- アレルギ－ -----〉 (小麦・乳・大豆・豚肉・とり肉)	
*ベシヤメルソース	2.40
*小麦粉 *豚脂(アレルギ－含まず) *食塩不使用バター *加工でん粉 *酸化防止剤(ビタミンE) *香料 〈----- アレルギ－ -----〉 (小麦・乳・大豆)	
*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) 〈----- アレルギ－ -----〉 (豚肉・とり肉・ゼラチン)	
*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 〈----- アレルギ－ -----〉 (乳)	
*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	

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	
*野菜ベース	12.00
*玉ねぎ *ばれいしょ *バター 〈----- アレルギ－ -----〉 (乳) 〈---- コンタミネーション ----〉 (小麦・卵・大豆・えび・カニ・牛肉・ 豚肉・とり肉)	
<b>【真だらガーリックフライ】</b>	
*真だらガーリックフライ40g	40.00
*真だら *パン粉 *小麦粉 *バター粉 *食塩 *にんにく *こしょう 〈----- アレルギ－ -----〉 (小麦・大豆) 〈---- コンタミネーション ----〉 (卵・乳・えび・カニ・いか・いくら・ ごま・豚肉・とり肉・鮭・さば)	
*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9月3日(木)

献立名/食品名	可食量 (g)
<b>【うどん】</b>	
*うどん220g	220.00
*小麦粉 *食塩 *加工でん粉 *pH調整剤 〈----- アレルギー -----〉 (小麦) 〈---- コンタミネーション ----〉 (卵・大豆・そば)	
<b>【五目うどん】</b>	
*さとう	1.20
*油揚げ	7.20
*大豆 *油 〈----- アレルギー -----〉 (大豆) 〈---- コンタミネーション ----〉 (ごま)	
*にんじん	7.20
*長ねぎ	6.00
*ささがきごぼう	4.80
*えのきたけ水煮	4.80
*若鶏むねスライス	30.00
〈----- アレルギー -----〉 (とり肉)	
*減塩液体塩こうじ10L	0.90
*米こうじ *食塩 *酒精	
*かまぼこ短冊	7.20
*魚肉 *でん粉 *植物油 *食塩 *発酵調味液	

献立名/食品名	可食量 (g)
*さとう *卵白 *植物たん白 *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 *酵素製剤 〈----- アレルギー -----〉 (小麦・卵・大豆)	
*しいたけスライス水煮(大滝産)	7.20
*かつおエキス	7.80
*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 ----〉 (小麦・大豆・えび・カニ・いか・牛肉・豚肉・とり肉・鮭・さば・ゼラチン)	
*白しょうゆ	4.80
*食塩 *脱脂加工大豆 *小麦 *ぶどう糖 *アルコール *調味料(アミノ酸) *酸味料	

献立名/食品名	可食量 (g)
〈----- アレルギー -----〉 (小麦・大豆)	
*丸大豆しょうゆ	10.80
*大豆 *小麦 *食塩 *アルコール 〈----- アレルギー -----〉 (小麦・大豆)	
*本みりん	3.10
*もち米 *米こうじ *醸造アルコール *糖類	
<b>【牛乳】</b>	
*牛乳200	206.00
〈----- アレルギー -----〉 (乳)	
<b>【国産しらす入りかき揚げ】</b>	
*国産しらす入りかき揚げ50	50.00
*小麦粉 *玉ねぎ *パーム油 *にんじん *しらす *食塩 *ごぼう *しゅんぎく *粉末状植物性たん白 *亜鉛含有酵母 *調味料(アミノ酸等) *ベーキングパウダー *カロチノイド色素 *ピロリン酸鉄 〈----- アレルギー -----〉 (小麦・大豆)	

献立名/食品名	可食量 (g)
〈---- コンタミネーション ----〉 (えび・カニ)	
*揚げ油	5.00
*食用なたね油 *シリコーン	
<b>【チーズデザート(アップル)】</b>	
*チーズデザートアップル	30.00
*りんご果肉シロップ漬 *クリームチーズ *糖類(ぶどう糖、さとう) *加糖練乳 *植物油脂 *ゼラチン *濃縮りんご果汁 *脱脂粉乳 *濃縮レモン果汁 *安定剤(加工でん粉、増粘多糖類) *乳化剤 *セルロース *ピロリン酸第二鉄 〈----- アレルギー -----〉 (乳・りんご・ゼラチン)	

## アレルギー表

中学校・本献立

令和2年9月4日(金)

献立名/食品名	可食量 (g)
<b>【ごはん】</b>	
*ごはん100	100.00
*学校給食用強化米	0.30
<b>【牛乳】</b>	
*牛乳200	206.00
<----- アレルギー -----> (乳)	
<b>【大根のそぼろ煮】</b>	
*だいこん	48.00
*にんじん	12.00
*でん粉	3.00
*つきこんにやく	30.00
*こんにやく粉 *水酸化カルシウム	
*三温糖	2.40
*絹厚揚げ	48.00
*豆乳 *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 <----- アレルギー -----> (大豆)	
*枝豆	6.00
<----- アレルギー -----> (大豆)	
*若鶏挽肉	42.00
<----- アレルギー -----> (とり肉)	
*おろししょうが	0.60
*しょうが *酸化防止剤(VC) *pH調整剤	
*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 ----> (小麦・大豆・えび・カニ・いか・牛肉・ 豚肉・とり肉・鮭・さば・ゼラチン)	
*道産こめ油	1.00
*米ぬか油	
*丸大豆しょうゆ	7.90
*大豆 *小麦 *食塩 *アルコール <----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
<b>【にんじんシリシリ】</b>	
*にんじん	52.00
*ライトツナフレーク	25.00
*きはだまぐろ *大豆油 *野菜エキス ベジタブルプロスペース 野菜プロス *食塩 *調味料(アミノ酸) <----- アレルギー -----> (大豆)	
*こしょう	0.02
*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)
*香辛料抽出物	
*ごま いり	0.62
<----- アレルギー -----> (ごま)	
*天日塩	0.14
*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	
*道産こめ油	0.96
*米ぬか油	
<b>【代替飲み物】</b>	
*麦茶	125.00
*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 -----> (大豆)	

## アレルギー表

中学校・本献立

令和2年9月7日(月)

献立名/食品名	可食量 (g)
<b>【ごはん】</b>	
*ごはん100	100.00
*学校給食用強化米	0.30
<b>【牛乳】</b>	
*牛乳200	206.00
<----- アレルギー -----> (乳)	
<b>【相性汁】</b>	
*若鶏ももダイス	25.00
<----- アレルギー -----> (とり肉)	
*減塩液体塩こうじ10L	0.50
*米こうじ *食塩 *酒精	
*じゃがいも サイコロ切 冷凍	24.00
*だいこん	24.00
*にんじん	9.60
*ささがきごぼう	6.00
*キャベツ	18.00
*絹ごし豆腐	24.00
<----- アレルギー -----> (大豆)	
*長ねぎ	6.00
*えのきたけ水煮	6.00
*道産無添加味噌白	9.60
*食塩 *米 *大豆 <----- アレルギー -----> (大豆)	
*だしパック	7.20
*さば *かつお *むろあじ *かつおエキス	

献立名/食品名	可食量 (g)
*たん白加水分解物 <----- アレルギー -----> (小麦・大豆・とり肉・さば)	
*調理用牛乳10kg入り	9.60
<----- アレルギー -----> (乳)	
<b>【さんま削り節煮】</b>	
*さんま削り節煮46g	46.00
*さんま *さとう *しょうゆ *みりん *混合削り節 *コーンスターチ *昆布エキス *オニオンエキス <----- アレルギー -----> (小麦・大豆・さば)	
<b>【胚芽ふりかけ】</b>	
*胚芽入りふりかけ	2.50
*ごま *でん粉 *米胚芽 *食塩 *しょうゆ *かつお削り節 *さとう *たん白加水分解物 *のり *デキストリン *かつおエキスパウダー *麦芽糖 *エキス(酵母、かつお) *アオサ *抹茶 *粉末しょうゆ	

献立名/食品名	可食量 (g)
*加工でん粉 *未焼成カルシウム *酸化防止剤(ビタミンE) *ビタミンA *ビタミンB1 *ビタミンB2 <----- アレルギー -----> (小麦・大豆・ごま)	

## アレルギー表

中学校・本献立

令和2年9月8日(火)

献立名/食品名	可食量 (g)
<b>【バターロール】</b>	
*バターロール40g×2ヶ	80.00
*強力粉 *さとう *食塩 *鶏卵 *イースト *イーストフード *マーガリン 〈アレルギー〉 (小麦・卵・乳・大豆)	
<b>【牛乳】</b>	
*牛乳200	206.00
〈アレルギー〉 (乳)	
<b>【ブロッコリー入りシチュー】</b>	
*ミニブロッコリー	42.00
*にんじん	15.60
*玉ねぎ	30.00
*ベーコン・キューブ	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 *L-アスコルビン酸Na *亜硝酸Na *コチニール色素 〈アレルギー〉 (卵・乳・大豆・豚肉)	
*調理用牛乳10kg入り	5.40

献立名/食品名	可食量 (g)
〈アレルギー〉 (乳)	
*北海道産フレッシュクリームF	3.60
*クリーム 〈アレルギー〉 (乳)	
*脱脂粉乳	3.60
*生乳 〈アレルギー〉 (乳)	
*コーンクリーム	8.64
*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 *ポークエキスパウダー *オニオンエキスパウダー *たん白加水分解物 *酵母エキスパウダー *チキンパウダー *チキンエキスパウダー *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)
〈アレルギー〉 (小麦・乳・大豆・豚肉・とり肉)	
*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)	3.00
*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〉 (豚肉・とり肉・ゼラチン)	
*ベシヤメルソース	3.24
*小麦粉 *豚脂(アレルギー含まず) *食塩不使用バター *加工でん粉 *酸化防止剤(ビタミンE) *香料 〈アレルギー〉 (小麦・乳・大豆)	
*バター	1.68
*生乳 *食塩 〈アレルギー〉 (乳)	
*とろけるクリームシチューフレーク	3.24
*食用油脂 (バーム油、なたね油) *小麦粉	

献立名/食品名	可食量 (g)
*でん粉 *ミルクパウダー *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 *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 〈アレルギー〉 (小麦・乳・大豆・豚肉)	
*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 *玉ねぎ *たん白加水分解物 *チキンエキス *食用油脂 *酵母エキス *しょうゆ *香辛料 *にんじん *調味料(アミノ酸等) *カラメル色素 *酸味料 〈アレルギー〉 (小麦・乳・大豆・とり肉)	

## アレルギー表

中学校・本献立

献立名／食品名	可食量 (g)	献立名／食品名	可食量 (g)
<b>【鮭メンチカツ（マヨネーズ味）】</b>		*パン粉 〈----- アレルギー -----〉 (小麦・卵・乳・大豆・豚肉・鮭・ゼラチン)	
*鮭メンチカツ マヨネーズ味 40g	40.00	*揚げ油	4.00
*さけ		*食用なたね油	
*玉ねぎ		*シリコーン	
*パン粉			
*植物油脂			
*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			
*油脂加工品 食用油脂（大豆、パーム他） 醸造酢 さとう・ぶどう糖果糖液糖 ゼラチン 卵黄 食用精製加工油脂 食塩 卵黄粉末 卵白粉末 香辛料 加工でん粉（とうもろこし）			
*パン粉			
*バターミックス 小麦粉 植物性たん白 食塩 ぶどう糖 ベーキングパウダー 増粘剤（グアーガム） カロチノイド色素			
*打ち粉 小麦粉 でん粉（とうもろこし）			

## アレルギ－表

中学校・本献立

令和2年9月9日(水)

献立名／食品名	可食量 (g)
<b>【ごはん】</b>	
*ごはん100	100.00
*学校給食用強化米	0.30
<b>【牛乳】</b>	
*牛乳200	206.00
<----- アレルギ－ -----> (乳)	
<b>【春雨とホタテのスープ】</b>	
ほたてがい 貝柱 煮干し	7.20
*たけのこ干切り水煮	12.00
*もうそうたけのこ *酸化防止剤(ビタミンC) *pH調整剤	
*長ねぎ	5.00
*にんじん	6.00
*えのきたけ水煮	12.00
*はるさめ	3.60
*はるさめ *クエン酸 *パーム油	
*でん粉	1.20
*冷凍豆腐Fe・Ca・繊維強化	24.00
*豆乳 *難消化性デキストリン *加工でん粉 *焼成カルシウム *ピロリン酸第二鉄製剤 *凝固剤 <----- アレルギ－ -----> (大豆)	
*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	

献立名／食品名	可食量 (g)
*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	
*清湯スープ	2.20
*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) <----- アレルギ－ -----> (豚肉・とり肉)	
*中華調味料・液体	12.10
*食塩 *畜肉エキス *さとう *動植物油脂 *魚介エキス *野菜 *香辛料 *しょうゆ *調味料(アミノ酸等) *加工でん粉 *キサンタンガム <----- アレルギ－ -----> (小麦・大豆・カニ・ごま・豚肉・ とり肉)	
<b>【豚肉の生姜炒め】</b>	
*豚ももスライス	72.00
<----- アレルギ－ -----> (豚肉)	
*玉ねぎ	36.00
*ピーマン	6.00
*でん粉	0.78

献立名／食品名	可食量 (g)
*おろししょうが	2.40
*しょうが *酸化防止剤(VC) *pH調整剤	
*三温糖	0.60
*丸大豆しょうゆ	3.60
*大豆 *小麦 *食塩 *アルコール <----- アレルギ－ -----> (小麦・大豆)	
*清酒	1.20
*米・米こうじ *醸造アルコール *粉あめ *乳酸	
*道産こめ油	0.60
*米ぬか油	
<b>【ミルクムースいちご】</b>	
*ミルクムースいちご	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	

献立名／食品名	可食量 (g)
<----- アレルギ－ -----> (乳・ゼラチン)	



## アレルギ－表

中学校・本献立

令和2年9月10日(木)

献立名／食品名	可食量 (g)
<b>【スライスパン】</b>	
*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%) 〈----- アレルギー -----〉 (小麦・卵・乳)	
<b>【牛乳】</b>	
*牛乳200	206.00
〈----- アレルギー -----〉 (乳)	
<b>【ABCスープ】</b>	
*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 〈----- アレルギー -----〉 (小麦)	
*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	0.12
*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	

献立名／食品名	可食量 (g)
*香辛料抽出物	
*ベーコンスライス	20.40
*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 *L-アスコルビン酸Na *亜硝酸Na *コチニール色素 〈----- アレルギー -----〉 (卵・乳・大豆・豚肉)	
*ホールコーン	6.00
*とうもろこし *食塩	
*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 *玉ねぎ *たん白加水分解物 *チキンエキス *食用油脂 *酵母エキス *しょうゆ *香辛料 *にんじん *調味料(アミノ酸等) *カラメル色素	

献立名／食品名	可食量 (g)
*酸味料 〈----- アレルギー -----〉 (小麦・乳・大豆・とり肉)	
*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) 〈----- アレルギー -----〉 (豚肉・とり肉・ゼラチン)	
<b>【クリスマスフライドチキン】</b>	
*クリスマスチキン	50.00
*鶏肉 *還元水あめ *しょうゆ *食塩 *おろしにんにく *たん白加水分解物 *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 *加工でん粉 *重曹 *酸味料 〈----- アレルギー -----〉 (小麦・大豆・とり肉)	

献立名／食品名	可食量 (g)
*揚げ油	5.00
*食用なたね油 *シリコーン	
<b>【チルドチョコ】</b>	
*チルドチョコ	15.00
*食用油脂(植物油脂、加工油脂) *さとう *カカオマス *ココアパウダー *ぶどう糖 *全粉乳 *大豆粉 *食塩 *炭酸カルシウム *乳化剤 *香料 〈----- アレルギー -----〉 (乳・大豆) 〈---- コンタミネーション ----〉 (小麦・落花生)	

## アレルギ－表

中学校・本献立

令和2年9月11日(金)

献立名／食品名	可食量 (g)
<b>【ごはん】</b>	
*ごはん100	100.00
*学校給食用強化米	0.30
<b>【牛乳】</b>	
*牛乳200	206.00
<----- アレルギ－ -----> (乳)	
<b>【ハヤシライス】</b>	
*豚ももスライス	36.00
<----- アレルギ－ -----> (豚肉)	
*玉ねぎ	60.00
*にんじん	24.00
*ミニブロッコリー	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 ----> (小麦・卵・乳・大豆・落花生・牛肉・ ごま・豚肉・とり肉・桃・りんご・ ゼラチン)	
*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 ----> (小麦・乳・大豆・牛肉・豚肉・さば・ りんご・ゼラチン)	
*おろしにんにく	0.36
*道産こめ油	0.36
*米ぬか油	
*バター	1.20
*生乳 *食塩	

献立名／食品名	可食量 (g)
<----- アレルギ－ -----> (乳)	
*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 *粉末ソース *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 *チキンエキスパウダー *乳等を主要原料とする食品 *カラメル色素 <----- アレルギ－ -----> (小麦・乳・大豆・豚肉・とり肉・りんご)	
*ハヤシフレーク	14.40
*小麦粉 *豚脂(アレルギ－を含まず) *玉ねぎ *乳糖 *食塩 *さとう *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 *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 <----- アレルギ－ -----> (小麦・乳・大豆・とり肉・バナナ・ りんご)	
*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 *玉ねぎ *トマトパウダー *バナナ *フォン・ド・ボーソース *チキンブイヨン *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	

献立名／食品名	可食量 (g)
*DL-りんご酸 *クエン酸 *酢酸ナトリウム *氷酢酸 *香料 <----- アレルギ－ -----> (小麦・乳・大豆・牛肉・とり肉・ バナナ・りんご)	
<b>【冷凍フルーツのゼリー和え】</b>	
*ブロックゼリー(クール)	50.00
*りんご果汁 *ぶどう糖果糖液糖 *ゲル化剤(増粘多糖類) *酸味料 *ビタミンC *香料 <----- アレルギ－ -----> (りんご)	
*冷凍フルーツミックス	20.00
*パイナップル *黄桃 *りんご *さとう *ぶどう糖果糖液糖 *酸味料(クエン酸、りんご酸) *酸化防止剤(ビタミンC) *乳酸カルシウム <----- アレルギ－ -----> (桃・りんご)	

## アレルギ－表

中学校・本献立

令和2年9月14日(月)

献立名／食品名	可食量 (g)
<b>【ごはん】</b>	
*ごはん100	100.00
*学校給食用強化米	0.30
<b>【牛乳】</b>	
*牛乳200	206.00
<----- アレルギ－ -----> (乳)	
<b>【さつま汁】</b>	
*さつまいも乱切り	48.00
*さつまいも	
*にんじん	18.00
*つきこんにやく	24.00
*こんにやく粉	
*水酸化カルシウム	
*冷凍豆腐Fe・Ca・繊維強化	36.00
*豆乳	
*難消化性デキストリン	
*加工でん粉	
*焼成カルシウム	
*ピロリン酸第二鉄製剤	
*凝固剤	
<----- アレルギ－ -----> (大豆)	
*玉ねぎ	24.00
*長ねぎ	5.00
*若鶏むねスライス	20.00
<----- アレルギ－ -----> (とり肉)	
*減塩液体塩こうじ10L	0.40
*米こうじ	
*食塩	
*酒精	
*道産無添加味噌白	12.00
*食塩	
*米	
*大豆	

献立名／食品名	可食量 (g)
<----- アレルギ－ -----> (大豆)	
*かつおエキス	3.24
*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 ----> (小麦・大豆・えび・カニ・いか・牛肉 ・豚肉・とり肉・鮭・さば・ゼラチン)	
<b>【大豆の磯煮】</b>	
*だいず・ゆで・冷凍	15.60
<----- アレルギ－ -----> (大豆)	
*にんじん	13.20
*つきこんにやく	24.00
*こんにやく粉	
*水酸化カルシウム	
*豚ももスライス	30.00
<----- アレルギ－ -----> (豚肉)	
*減塩液体塩こうじ10L	0.90
*米こうじ	
*食塩	
*酒精	
*さやいんげん カット	7.80
<---- コンタミネーション ----> (大豆)	
*乾燥ひじき	0.78
*道産こめ油	0.48
*米ぬか油	

献立名／食品名	可食量 (g)
*三温糖	1.44
*丸大豆しょうゆ	3.36
*大豆	
*小麦	
*食塩	
*アルコール	
<----- アレルギ－ -----> (小麦・大豆)	
*本みりん	1.56
*もち米	
*米こうじ	
*醸造アルコール	
*糖類	
*清酒	0.78
*米・米こうじ	
*醸造アルコール	
*粉あめ	
*乳酸	

# アレルギー表

中学校・本献立  
令和2年9月15日(火)

献立名/食品名	可食量 (g)
<b>【コッペパン】</b>	
*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%) 〈----- アレルギー -----〉 (小麦・卵・乳)	
<b>【牛乳】</b>	
*牛乳200	206.00
〈----- アレルギー -----〉 (乳)	
<b>【鶏肉と野菜のトマト煮】</b>	
*若鶏ももダイス	30.00
〈----- アレルギー -----〉 (とり肉)	
*じゃがいも サイコロ切 冷凍	36.00
*さとう	0.24
*枝豆	12.00
〈----- アレルギー -----〉 (大豆)	
*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
〈----- アレルギー -----〉 (大豆)	
*バター	1.20
*生乳	

献立名/食品名	可食量 (g)
*食塩 〈----- アレルギー -----〉 (乳)	
*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	
*ウスターソース	0.60
*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 -----〉 (小麦・乳・大豆・牛肉・豚肉・とり肉・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 *粉末ソース *ガーリックパウダー *オニオンパウダー	

献立名/食品名	可食量 (g)
*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 *チキンエキスパウダー *乳等を主要原料とする食品 *カラメル色素 〈----- アレルギー -----〉 (小麦・乳・大豆・豚肉・とり肉・りんご)	
*おろしにんにく	0.60
*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 *チキンブイヨンパウダー *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 *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	

献立名/食品名	可食量 (g)
*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 〈----- アレルギー -----〉 (小麦・乳・大豆・牛肉・豚肉・とり肉・ゼラチン)	
*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	
*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'-リボヌクレオチドナトリウム *コハク酸二ナトリウム *クエン酸	

## アレルギ－表

中学校・本献立

献立名／食品名	可食量 (g)	献立名／食品名	可食量 (g)	献立名／食品名	可食量 (g)
<b>【鶏肉と野菜のトマト煮】</b>		<b>*スープストック（無塩）</b>	3.60	ベーキングパウダー 調味料(アミノ酸) 乳化剤 〈----- アレルギー -----〉 (小麦・卵・大豆・カニ)	
*DL-リンゴ酸 *酢酸ナトリウム *氷酢酸 *香料 〈----- アレルギー -----〉 (小麦・乳・大豆・とり肉・バナナ・りんご)		*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 -----〉 (豚肉・とり肉・ゼラチン)		<b>*揚げ油</b>	4.00
<b>*ビーフシチューフレーク</b>	9.60	<b>【帆立風味フライ（2個）】</b>		*食用なたね油 *シリコーン	
*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 *玉ねぎ *トマトパウダー *バナナ *フォン・ド・ポース *チキンブイヨン *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 〈----- アレルギー -----〉 (小麦・乳・大豆・牛肉・とり肉・バナナ・りんご)		<b>*ほたて風味フライ</b>	40.00		
		*魚肉（いとより） *魚肉（とびうお） *でん粉 *粉末状大豆たん白 *卵白粉 *植物油 *食塩 *さとう *かにエキス *発酵調味料 *加工でん粉 *香料 *パン粉 *バターミックス 小麦粉 でん粉 シヨートニング 粉末状大豆たん白 食塩 さとう 香辛料 加工でん粉 増粘剤			

## アレルギ－表

中学校・本献立

令和2年9月16日(水)

献立名／食品名	可食量 (g)
<b>【ごはん】</b>	
*ごはん100	100.00
*学校給食用強化米	0.30
<b>【牛乳】</b>	
*牛乳200	206.00
<----- アレルギー -----> (乳)	
<b>【厚揚げの四川風煮】</b>	
*絹厚揚げ	36.00
*豆乳 *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 <----- アレルギー -----> (大豆)	
*豚挽肉	48.00
<----- アレルギー -----> (豚肉)	
*玉ねぎ	42.00
*キャベツ	54.00
*にんじん	9.60
*ピーマン	9.60
*おろししょうが	0.60
*しょうが *酸化防止剤 (VC) *pH調整剤	
*ごま油	0.36
<----- アレルギー -----> (ごま)	
*清酒	2.40
*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)
*本みりん	1.20
*もち米 *米こうじ *醸造アルコール *糖類	
*三温糖	0.60
*道産無添加味噌白	2.64
*食塩 *米 *大豆 <----- アレルギー -----> (大豆)	
*赤味噌	5.28
*大豆 *米 *食塩 *酒精 <----- アレルギー -----> (大豆)	
*おろしにんにく	0.60
*テンメンジャン	2.40
*味噌 *さとう *カラメル色素 *酒精 <----- アレルギー -----> (大豆)	
*丸大豆しょうゆ	1.20
*大豆 *小麦 *食塩 *アルコール <----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
*豆板醤	0.24
*とうがらし	

献立名／食品名	可食量 (g)
*そら豆 *食塩 *酵母エキス *酸味料 *増粘剤 (キサンタンガム)	
<b>【ビーフン】</b>	
*焼きビーフン	50.00
*ビーフン *キャベツ *玉ねぎ *植物油脂 *にんじん *豚肉 *きくらげ *ピーマン *オイスターソース *食塩 *しょうゆ *チキンエキス *さとう *グルタミン酸ナトリウム *フライドオニオン *リボヌクレオチドナトリウム <----- アレルギー -----> (大豆・ごま・豚肉・とり肉)	

## アレルギ－表

中学校・本献立

令和2年9月17日(木)

献立名／食品名	可食量 (g)
<b>【スパゲティ】</b>	
*220gスパゲティ	220.00
<----- アレルギ－ -----> (小麦) <---- コンタミネーション ----> (卵・そば)	
<b>【トマトのクリームスパゲティ】</b>	
*玉ねぎ	30.00
*にんじん	24.00
*乾燥パセリ	0.60
*ぶなしめじ	12.00
*脱脂粉乳	3.60
*生乳 <----- アレルギ－ -----> (乳)	
*道産こめ油	1.20
*米ぬか油	
*こしょう	0.04
*コーングリッツ *コーンフラワー *こしょう *香辛料抽出物	
*ベーコンスライス	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 *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 *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)
<----- アレルギ－ -----> (卵・乳・大豆・豚肉)	
*北海道シュレッドチーズ	3.60
*ナチュラルチーズ(生乳、食塩) *セルロース <----- アレルギ－ -----> (乳)	
*北海道産フレッシュクリームF	1.20
*クリーム <----- アレルギ－ -----> (乳)	
*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 *玉ねぎ *たん白加水分解物 *チキンエキス *食用油脂 *酵母エキス *しょうゆ *香辛料 *にんじん *調味料(アミノ酸等) *カラメル色素 *酸味料 <----- アレルギ－ -----> (小麦・乳・大豆・とり肉)	
*ベシヤメルソース	9.00
*小麦粉 *豚脂(アレルギ－含まず) *食塩不使用バター *加工でん粉 *酸化防止剤(ビタミンE)	

献立名／食品名	可食量 (g)
*香料 <----- アレルギ－ -----> (小麦・乳・大豆)	
*トマトソース(ルウタイプ)	9.00
*デキストリン *トマトパウダー *小麦粉 *パーム油 *食塩 *さとう *トマトペースト *野菜(玉ねぎ・にんにく) *ミックススパイス *粉末ワイン *酵母エキス *粉末米酢 <----- アレルギ－ -----> (小麦)	
*クリームポタージュルウ	9.00
*小麦粉 *ホエイパウダー *食用植物油脂 *コーンスターチ *脱脂粉乳 *ぶどう糖 *食塩 *さとう *酵母エキス *たん白加水分解物 *全粉乳 *野菜パウダー *豚脂 *香辛料 *デキストリン *ポークエキス *増粘剤(加工でん粉)	

献立名／食品名	可食量 (g)
*調味料(アミノ酸等) *香辛料抽出物 *着色料(β-カロテン) <----- アレルギ－ -----> (小麦・乳・大豆・豚肉)	
<b>【牛乳】</b>	
*牛乳200	206.00
<----- アレルギ－ -----> (乳)	
<b>【白身魚の香草フライ】</b>	
白身魚の香草フライ35g	35.00
*ホキ *プロセスチーズ *バジルペースト *増粘剤(加工でん粉) *小麦たん白 *食塩 *香辛料 *パン粉 *バター粉 <----- アレルギ－ -----> (小麦・乳・大豆)	
*揚げ油	3.50
*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9月18日(金)

献立名／食品名	可食量 (g)
<b>【ごはん】</b>	
*ごはん100	100.00
*学校給食用強化米	0.30
<b>【牛乳】</b>	
*牛乳200	206.00
<----- アレルギー -----> (乳)	
<b>【根菜のコロコロ煮】</b>	
*若鶏ももダイス	40.00
<----- アレルギー -----> (とり肉)	
*減塩液体塩こうじ10L	1.20
*米こうじ	
*食塩	
*酒精	
*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	
*石灰	
*だizu・ゆで・冷凍	3.60
<----- アレルギー -----> (大豆)	
*枝豆	6.00
<----- アレルギー -----> (大豆)	
*なると	6.00
*魚肉	

献立名／食品名	可食量 (g)
*食塩	
*さとう	
*発酵調味液	
*加工でん粉(タピオカ、ばれいしょ)	
*調味料製剤	
*着色料製剤	
*pH調整剤製剤	
<---- コンタミネーション ----> (小麦・卵・えび・カニ)	
*さとう	3.00
*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 ----> (小麦・大豆・えび・カニ・いか・牛肉・豚肉・とり肉・鮭・さば・ゼラチン)	
*丸大豆しょうゆ	7.20
*大豆	
*小麦	
*食塩	
*アルコール	
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
*本みりん	1.20
*もち米	
*米こうじ	
*醸造アルコール	
*糖類	

献立名／食品名	可食量 (g)
*清酒	1.20
*米・米こうじ	
*醸造アルコール	
*粉あめ	
*乳酸	
<b>【チキンナゲット(2個)】</b>	
*うす味チキンナゲット	40.00
*鶏肉	
*植物油	
*粉末状植物性たん白	
*乾燥マッシュポテト	
*ぶどう糖	
*食塩	
*にんにくペースト	
*酵母エキス	
*香辛料	
*しょうがペースト	
*揚げ油(なたね油)	
*加工でん粉	
*貝Ca	
*重曹	
*ピロリン酸第二鉄	
<----- アレルギー -----> (大豆・とり肉)	
*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2年9月23日(水)

献立名／食品名	可食量 (g)
<b>【麦ごはん】</b>	
*ごはん100	100.00
*麦	10.00
*大麦	
<b>【牛乳】</b>	
*牛乳200	206.00
<----- アレルギー -----> (乳)	
<b>【ヒートレスカレー】</b>	
*ヒートレスカレー<野菜カレー>	200.00
*野菜(玉ねぎ)	
*野菜(じゃがいも)	
*野菜(にんじん)	
*パーム油	
*さとう	
*デキストリン	
*カレーパウダー	
*トマトペースト	
*食塩	
*ガーリックペースト	
*ローストココナッツペースト	
*酵母エキス	
*かつおぶしエキス	
*香辛料	
*増粘剤(加工でん粉、キサンタンガム)	
*調味料(アミノ酸等)	
*カラメル色素	
*乳化剤	
*酸化防止剤(ビタミンC)	
*香料	
*香辛料抽出物	
<b>【洋なし缶】</b>	
*洋なし缶	43.00
*洋なし	
*さとう	
*クエン酸	

献立名／食品名	可食量 (g)
*塩化カルシウム <----- コンタミネーション -----> (桃)	

## アレルギ－表

中学校・本献立

令和2年9月24日(木)

献立名／食品名	可食量 (g)
<b>【コッペパン】</b>	
*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%) 〈----- アレルギ－ -----〉 (小麦・卵・乳)	
<b>【牛乳】</b>	
*牛乳200	206.00
〈----- アレルギ－ -----〉 (乳)	
<b>【スパゲティ入りコーンスープ】</b>	
*スパゲティ－カット	9.60
*デュラム小麦のセモリナ 〈----- アレルギ－ -----〉 (小麦)	
*玉ねぎ	36.00
*にんじん	6.00
*若鶏むねスライス	18.00
〈----- アレルギ－ -----〉 (とり肉)	
*ホールコーン	30.00
*とうもろこし *食塩	
*コーンクリーム	12.00
*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)	

献立名／食品名	可食量 (g)
*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 *ポークエキスパウダー *オニオンエキスパウダー *たん白加水分解物 *酵母エキスパウダー *チキンパウダー *チキンエキスパウダー *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 〈----- アレルギ－ -----〉 (小麦・乳・大豆・豚肉・とり肉)	
*脱脂粉乳	2.40
*生乳 〈----- アレルギ－ -----〉 (乳)	
*チキンコンソメ ベースタイプ	0.96
*乳糖 *食塩 *鶏肉 *デキストリン *チキンファット *玉ねぎ *たん白加水分解物 *チキンエキス *食用油脂 *酵母エキス	

献立名／食品名	可食量 (g)
*しょうゆ *香辛料 *にんじん *調味料(アミノ酸等) *カラメル色素 *酸味料 〈----- アレルギ－ -----〉 (小麦・乳・大豆・とり肉)	
*北海道産フレッシュクリームF	3.60
*クリーム 〈----- アレルギ－ -----〉 (乳)	
*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	
*無塩バター	1.20
〈----- アレルギ－ -----〉 (乳)	
*こしょう	0.04
*コーングリッツ *コーンフラワー *こしょう *香辛料抽出物	
*乾燥パセリ	0.04
<b>【てりやきチキン】</b>	
*てりやきチキン	40.00
*鶏肉 *発酵調味料 *こいくちしょうゆ *さとう *カラメルI *酢酸でん粉 〈----- アレルギ－ -----〉 (小麦・大豆・とり肉)	

献立名／食品名	可食量 (g)
〈----- コンタミネーション -----〉 (卵・乳・えび)	
<b>【国産レモンゼリー】</b>	
*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 -----〉 (小麦・卵・乳)	

## アレルギ－表

中学校・本献立

令和2年9月25日(金)

献立名／食品名	可食量 (g)
<b>【ごはん】</b>	
*ごはん100	100.00
*学校給食用強化米	0.30
<b>【牛乳】</b>	
*牛乳200	206.00
<----- アレルギ－ -----> (乳)	
<b>【ごま汁】</b>	
*さといも 冷凍	24.00
*つきこんにやく	9.60
*こんにやく粉 *水酸化カルシウム	
*若鶏むねスライス	24.00
<----- アレルギ－ -----> (とり肉)	
*減塩液体塩こうじ10L	0.50
*米こうじ *食塩 *酒精	
*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) <----- アレルギ－ -----> (大豆)	
*にんじん	12.00
*ささがきごぼう	12.00
*長ねぎ	3.00
*ごま いり	0.60
<----- アレルギ－ -----> (ごま)	
*ねりごま 白	6.00
<----- アレルギ－ -----> (ごま)	

献立名／食品名	可食量 (g)
*道産無添加味噌白	9.60
*食塩 *米 *大豆 <----- アレルギ－ -----> (大豆)	
*だしパック	6.00
*さば *かつお *むろあじ *かつおエキス *たん白加水分解物 <----- アレルギ－ -----> (小麦・大豆・とり肉・さば)	
<b>【豚ヒレカツ】</b>	
*豚ヒレカツ40	40.00
*豚ヒレ肉 *粉末状植物性たん白 *乾燥卵白 *食塩 *トレハロース *リン酸塩(Na) *増粘多糖類 *加工でん粉 *調味料(アミノ酸) *pH調整剤 *乳化剤 *衣 パン粉 小麦粉 ショートニング 植物油脂 水溶性食物繊維 <----- アレルギ－ -----> (小麦・卵・大豆・豚肉)	

献立名／食品名	可食量 (g)
*揚げ油	5.00
*食用なたね油 *シリコーン	
<b>【小袋ソース】</b>	
*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 *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 <----- アレルギ－ -----> (大豆)	

# アレルギー表

中学校・本献立  
令和2年9月28日(月)

献立名/食品名	可食量 (g)
<b>【黒糖スライスパン】</b>	
*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 <----- アレルギー -----> (小麦・卵・乳・大豆)	
<b>【牛乳】</b>	
*牛乳200	206.00
<----- アレルギー -----> (乳)	
<b>【水餃子スープ】</b>	
*水餃子	42.00
*キャベツ *豚肉 *鶏肉 *豚脂 *ねぎ *しょうがペースト *植物油脂 *みりん *清酒 *小麦粉 *ミックス粉 *植物性たん白 *大豆粉 *しょうゆ *食塩 *さとう *ポークエキス *香辛料	

献立名/食品名	可食量 (g)
*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 <----- アレルギー -----> (小麦・大豆・ごま・豚肉・とり肉) <---- コンタミネーション ----> (卵・乳・えび・カニ)	
*にんじん	14.40
*長ねぎ	6.00
*もやし	36.00
*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	
*こしょう白あらびき	0.04
*ホワイトペッパー	
*たけのこ千切り水煮	12.00
*もうそうたけのこ *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)	4.80
*豚骨 *鶏骨 *豚骨油 *酵母エキス <----- アレルギー -----> (豚肉・とり肉)	
*チキンコンソメ ベースタイプ	2.40
*乳糖 *食塩 *鶏肉 *デキストリン	

献立名/食品名	可食量 (g)
*チキンファット *玉ねぎ *たん白加水分解物 *チキンエキス *食用油脂 *酵母エキス *しょうゆ *香辛料 *にんじん *調味料 (アミノ酸等) *カラメル色素 *酸味料 <----- アレルギー -----> (小麦・乳・大豆・とり肉)	
*清酒	2.04
*米・米こうじ *醸造アルコール *粉あめ *乳酸	
*北京しょうゆラーメンスープ	2.40
*しょうゆ *ポークエキス *食用油脂 (豚脂、大豆油、ごま油) *食塩 *チキンエキス *野菜エキス *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 <----- アレルギー -----> (小麦・大豆・ごま・豚肉・とり肉)	
<b>【コーンフライ】</b>	
*コーンフライ60g	60.00
*とうもろこし	

献立名/食品名	可食量 (g)
*パン粉 *生乳 *小麦粉 *植物油脂 (なたね) *さとう *全粉乳 *食塩 <----- アレルギー -----> (小麦・乳・大豆) <---- コンタミネーション ----> (卵・えび・カニ・あわび・いか・オレンジ・牛肉・ごま・豚肉・とり肉・バナナ・鮭・桃・やまいも・りんご・ゼラチン・アーモンド)	
*揚げ油	6.00
*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9月29日(火)

献立名／食品名	可食量 (g)
<b>【ごはん】</b>	
*ごはん100	100.00
*学校給食用強化米	0.30
<b>【牛乳】</b>	
*牛乳200	206.00
<----- アレルギ－ -----> (乳)	
<b>【しらたま汁】</b>	
*煮込みもち	48.00
*もち米粉 *でん粉(とうもろこし) *こんにやく粉 *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 <----- アレルギ－ -----> (小麦・大豆)	
*若鶏むねスライス	24.00
<----- アレルギ－ -----> (とり肉)	
*減塩液体塩こうじ10L	0.50
*米こうじ *食塩 *酒精	
*長ねぎ	6.00
*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) <----- アレルギ－ -----> (大豆)	

献立名／食品名	可食量 (g)
*ささがきごぼう	3.60
*ささがきにんじん	6.00
*なると	3.60
*魚肉 *食塩 *さとう *発酵調味液 *加工でん粉(タピオカ、ばれいしょ) *調味料製剤 *着色料製剤 *pH調整剤製剤 <---- コンタミネーション ----> (小麦・卵・えび・カニ)	
*白しょうゆ	4.80
*食塩 *脱脂加工大豆 *小麦 *ぶどう糖 *アルコール *調味料(アミノ酸) *酸味料 <----- アレルギ－ -----> (小麦・大豆)	
*味パック	6.60
*いわし *あじ *かつお *さば *昆布 *しいたけ <----- アレルギ－ -----> (さば)	
<b>【開拓丼】</b>	
*豚挽肉	36.00
<----- アレルギ－ -----> (豚肉)	

献立名／食品名	可食量 (g)
*玉ねぎ	24.00
*にんじん	14.40
*ホールコーン	6.00
<---- コンタミネーション ----> (大豆)	
*乾燥ひじき	0.48
*大豆ミート	6.00
*脱脂大豆 *クエン酸鉄 <----- アレルギ－ -----> (大豆) <---- コンタミネーション ----> (小麦)	
*枝豆	6.00
<----- アレルギ－ -----> (大豆)	
*三温糖	0.60
*道産無添加味噌白	2.16
*食塩 *米 *大豆 <----- アレルギ－ -----> (大豆)	
*丸大豆しょうゆ	3.72
*大豆 *小麦 *食塩 *アルコール <----- アレルギ－ -----> (小麦・大豆)	
*本みりん	1.20
*もち米 *米こうじ *醸造アルコール *糖類	

献立名／食品名	可食量 (g)
*清酒	1.20
*米・米こうじ *醸造アルコール *粉あめ *乳酸	
*おろししょうが	0.48
*しょうが *酸化防止剤(VC) *pH調整剤	
*おろしにんにく	0.48
*道産こめ油	0.96
*米ぬか油	
<b>【お月見デザート】</b>	
*お月見デザート40g	40.00
*果糖ぶどう糖液糖 *ぶどう糖 *さとう *デキストリン *果糖 *みかん果汁 *ブルーベリー果汁 *寒天 *加工でん粉 *乳酸Ca *ゲル化剤 *酸味料 *香料 *着色料 *クエン酸鉄Na <----- アレルギ－ -----> (オレンジ) <---- コンタミネーション ----> (小麦・卵・乳)	

## アレルギ－表

中学校・本献立

令和2年9月30日(水)

献立名／食品名	可食量 (g)
<b>【バターパン】</b>	
*バターパン104	104.00
*小麦粉 *さとう *脱脂粉乳 *鶏卵 *コンパウンドバター *食塩 *イースト 〈----- アレルギ－ -----〉 (小麦・卵・乳)	
<b>【牛乳】</b>	
*牛乳200	206.00
〈----- アレルギ－ -----〉 (乳)	
<b>【ニョッキのクリーム煮】</b>	
*ホールコーン	6.00
*とうもろこし *食塩	
*玉ねぎ	36.00
*にんじん	12.00
*枝豆	6.00
〈----- アレルギ－ -----〉 (大豆)	
*ミニブロッコリー	6.00
*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	

献立名／食品名	可食量 (g)
*L-アスコルビン酸Na *亜硝酸Na *コチニール色素 〈----- アレルギ－ -----〉 (卵・乳・大豆・豚肉)	
*ポテトニョッキ	30.00
*じゃがいも(北アカリ) *小麦粉 *加工でん粉 *鶏卵 *食塩 *上新粉 〈----- アレルギ－ -----〉 (小麦・卵)	
*スイートコーン缶詰クリーム	12.00
*とうもろこし *食塩	
*調理用牛乳10kg入り	42.00
〈----- アレルギ－ -----〉 (乳)	
*北海道産フレッシュクリームF	6.00
*クリーム 〈----- アレルギ－ -----〉 (乳)	
*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 *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	

献立名／食品名	可食量 (g)
*デキストリン *粉末加工油脂 *ポークエキスパウダー *オニオンエキスパウダー *たん白加水分解物 *酵母エキスパウダー *チキンパウダー *チキンエキスパウダー *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 〈----- アレルギ－ -----〉 (小麦・乳・大豆・豚肉・とり肉)	
*こしょう	0.10
*コーングリッツ *コーンフラワー *こしょう *香辛料抽出物	
*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 *玉ねぎ *たん白加水分解物 *チキンエキス *食用油脂 *酵母エキス *しょうゆ *香辛料 *にんじん *調味料(アミノ酸等) *カラメル色素	

献立名／食品名	可食量 (g)
*酸味料 〈----- アレルギ－ -----〉 (小麦・乳・大豆・とり肉)	
*バター	1.80
*生乳 *食塩 〈----- アレルギ－ -----〉 (乳)	
*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 *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 *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 〈----- アレルギ－ -----〉 (小麦・乳・大豆・豚肉)	
*ベシヤメルソース	3.60
*小麦粉 *豚脂(アレルギ－含まず) *食塩不使用バター *加工でん粉 *酸化防止剤(ビタミンE) *香料	

# アレルギー表

中学校・本献立

献立名／食品名	可食量 (g)	献立名／食品名	可食量 (g)
<b>【ニョッキのクリーム煮】</b>			
<----- アレルギー -----> (小麦・乳・大豆)		<----- アレルギー -----> (小麦・卵・乳・大豆・とり肉)	
<b>*スープストック（無塩）</b>	3.60	<b>*揚げ油</b>	5.00
*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 -----> (豚肉・とり肉・ゼラチン)		*食用なたね油 *シリコーン	
<b>【チーズポテト春巻き】</b>			
<b>*パリッと春巻きチーズポテト味</b>	50.00		
*粒状植物性たん白 *植物油脂 *乾燥マッシュポテト *チーズフード *でん粉 *玉ねぎ *さとう *チーズ *小麦粉 *ショートニング *コンソメパウダー *食塩 *香辛料 *粉あめ *ソルビトール *調味料（アミノ酸） *乳化剤 *増粘剤（キサンタンガム） *セルロース *香料			