

令和 5年 4月分

中学校 配合表

アレルギー表

中学校・本献立

令和5年4月7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
<----- アレルギー -----> (乳)	
【さつまいも汁】	
*さつまいも乱切り	48.00
*つきこんにやく	24.00
*こんにやく粉 *水酸化カルシウム	
*国産ふちとうふ	36.00
*豆乳 *難消化性デキストリン *でん粉 *豆腐用凝固剤 *リン酸カルシウム *酸化防止剤(ビタミンC) *ピロリン酸第二鉄 <----- アレルギー -----> (大豆)	
*玉ねぎ	24.00
*にんじん	18.00
*長ねぎ	11.40
*若鶏ももスライス	18.00
<----- アレルギー -----> (鶏肉)	
*道産無添加味噌白	12.00
<----- アレルギー -----> (大豆)	
*味パック	7.20
<----- アレルギー -----> (さば)	
【豚肉の塩ダレ炒め】	
*豚ももスライス	42.00

献立名/食品名	可食量 (g)
<----- アレルギー -----> (豚肉)	
*キャベツ	30.00
*玉ねぎ	18.00
*にんじん	6.00
*国産こめ油	0.60
*鶏塩鍋の素	4.91
*食塩 *しょうゆ *チキンエキス *清酒 *さとう *調味動物油脂 *たん白加水分解物 *あさりエキスパウダー *酵母エキスパウダー *はくさいエキス *ポークエキス *昆布エキスパウダー *しいたけエキスパウダー *かつおぶしエキスパウダー *調味料(アミノ酸等) *酒精 *増粘剤(加工でん粉、キサンタンガム) <----- アレルギー -----> (小麦・大豆・豚肉・鶏肉)	
【代替飲み物】	
*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	

献立名/食品名	可食量 (g)
<----- アレルギー -----> (大豆)	

献立名/食品名	可食量 (g)
---------	------------

アレルギー表

中学校・本献立

令和5年4月10日(月)

献立名/食品名	可食量 (g)
【小型コッペパン】	
*コッペパン87	87.00
*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)	
【牛乳】	
*牛乳200	206.00
<----- アレルギー -----> (乳)	
【ペンネポロネーゼ】	
*冷凍ペンネ	48.00
*小麦粉 *植物性たん白 *加工でん粉 *アルギン酸エステル <----- アレルギー -----> (小麦)	
*さとう	0.96
*玉ねぎ	55.44
*ダイストマトイタリア	1.80
*トマト *トマトピューレー *クエン酸	
*にんじん	18.00
*グリーンピース	7.92
*乾燥パセリ	0.01
*豚挽肉	42.00
<----- アレルギー ----->	

献立名/食品名	可食量 (g)
(豚肉)	
*国産こめ油	0.31
*バター	1.80
*生乳 *食塩 <----- アレルギー -----> (乳)	
*ブイヨン	0.36
<----- アレルギー -----> (小麦・乳・大豆・鶏肉・ゼラチン)	
*こしょう	0.16
*ウスターソース	1.80
<----- コンタミネーション -----> (小麦・乳・大豆・牛肉・豚肉・鶏肉・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 *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	

献立名/食品名	可食量 (g)
*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・鶏肉・りんご)	
*おろしにんにく	0.79
*デミグラスソースフレーク	4.80
<----- アレルギー -----> (小麦・乳・大豆・牛肉・豚肉・鶏肉・ゼラチン)	
*トマトケチャップ	7.20
*ハヤシフレーク	4.80
<----- アレルギー -----> (小麦・乳・大豆・鶏肉・バナナ・りんご)	
*丸大豆しょうゆ	1.20
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
*ミートソース大豆	3.60
*玉ねぎ *にんじん *粒状植物性たん白 *豚肉 *トマトケチャップ *植物油脂 *動物油脂 *トマトペースト *にんにくペースト *しょうがペースト *オニオンパウダー *チキンエキスパウダー *香辛料 <----- アレルギー -----> (大豆・豚肉・鶏肉)	
*粉チーズ	1.80
*ナチュラルチーズ	

献立名/食品名	可食量 (g)
*脱脂粉乳 *食塩 *セルロース *香料 <----- アレルギー -----> (乳)	
【鉄腕チキンナゲット(2個)】	
*鉄腕チキンナゲット	36.00
*鶏肉 *粒状植物性たん白 *パン粉 *でん粉 *乾燥おから *さとう *食塩 *香辛料 *たんぱく加水分解物 *小麦粉 *クラッカー粉 *コーンフラワー *米粉 *ぶどう糖 *粉末しょうゆ *揚げ油(なたね油、パーム油) *トレハロース *加工でん粉 *膨張剤 *重曹 *ピロリン酸第二鉄 *着色料(カロチノイド、紅麹) <----- アレルギー -----> (小麦・大豆・鶏肉)	
*キャノーラ油	3.60
*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5年4月11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
<----- アレルギー -----> (乳)	
【お祝いしらたま汁】	
*煮込みもち紅	12.00
*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 *紅麴色素	
*煮込みもち	24.00
*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	
*乾燥ごぼう(ささがき)	1.60
*乾燥ごぼう *ブドウ糖	
*にんじん	9.60
*だいこん	6.00
*長ねぎ	6.00
*桜かまぼこスライス	6.00
*魚肉 *でん粉 *卵白 *植物油 *発酵調味液 *食塩 *大豆たん白 *さとう	

献立名/食品名	可食量 (g)
*風味調味料 *加工でん粉 *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) <----- アレルギー -----> (小麦・卵・大豆) <---- コンタミネーション ----> (乳・えび・カニ)	
*若鶏ももスライス	12.00
<----- アレルギー -----> (鶏肉)	
*天日塩	0.12
*かつおエキス	3.60
<---- コンタミネーション ----> (小麦・大豆・えび・カニ・いか・牛肉 ・豚肉・鶏肉・鮭・さば・ゼラチン)	
*白しょうゆ	2.40
*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 <----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
*丸大豆しょうゆ	4.80
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
【さばの和風カレー煮】	
*さば和風カレー煮50g	50.00
*さば *しょうゆ	

献立名/食品名	可食量 (g)
*さとう *みりん *昆布エキス *でん粉 *カレー粉 *オニオンエキス <----- アレルギー -----> (小麦・大豆・さば) <---- コンタミネーション ----> (卵・乳・えび)	
【お祝いいちごゼリー】	
*お祝いいちごゼリー2023	35.00
*いちご *いちご果汁(濃縮還元) *さとう *さとう・ぶどう糖果糖液糖 *ぶどう糖 *植物油脂 *豆乳 *水あめ *大豆粉 *乳酸Ca *ゲル化剤(増粘多糖類) *酸味料 *ビタミンC *紅麴色素 *乳化剤 *香料 *安定剤(増粘多糖類) *PH調整剤 *ピロリン酸第二鉄 <----- アレルギー -----> (大豆)	

献立名/食品名	可食量 (g)

アレルギー表

中学校・本献立

令和5年4月12日(水)

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)	献立名/食品名	可食量 (g)
【スライSPAN】						<----- コンタミネーション -----> (小麦・落花生)	
*コッペパン101	101.00	*さとう *香辛料 白こしょう カルワイ マスタード <----- アレルギー -----> (豚肉)		*植物油脂 *フライミックス粉 *でん粉 *調味料 さとう 食塩 ポークエキス しょうゆ 香辛料 加工でん粉 アミノ酸 リン酸塩 *着色料 *焼成Ca <----- アレルギー -----> (小麦・卵・乳・大豆・豚肉・鶏肉) <---- コンタミネーション ----> (えび・カニ)			
*小麦粉		*キャベツ	26.40	*キノーラ油	5.50		
*食塩		*だいこん	30.00	*食用なたね油			
*イースト		*玉ねぎ	24.00	*シリコーン			
*脱脂粉乳		*にんじん	12.00	【チルドチョコ】			
*さとう		*ミニブロッコリー	6.60	*チルドチョコ	15.00		
*ショートニング		*ぶなしめじ	6.60	*食用油脂(植物油脂、加工油脂)			
*鶏卵		*ブイヨン	0.41	*さとう			
*コンパウンドバター (無塩乳脂肪50%)		<----- アレルギー -----> (小麦・乳・大豆・鶏肉・ゼラチン)		*カカオマス			
<----- アレルギー -----> (小麦・卵・乳)		*天日塩	0.31	*ココアパウダー			
【牛乳】		*こしょう	0.10	*ぶどう糖			
*牛乳200	206.00	*ホールコーン	6.60	*全粉乳			
<----- アレルギー -----> (乳)		*ローコンクチキン	2.64	*大豆粉			
【ポトフ】		<----- アレルギー -----> (豚肉・鶏肉)		*食塩			
*ベーコンスライス	13.20	*ワイン白	1.32	*炭酸カルシウム			
*豚ばら肉		*チキンコンソメ	2.16	*乳化剤			
*卵たん白		<----- アレルギー -----> (小麦・大豆・鶏肉)		*香料			
*還元水あめ		【キャベツメンチカツ】		<----- アレルギー -----> (乳・大豆)			
*食塩		*ごちそうキャベツメンチカツ	55.00				
*大豆たん白		*キャベツ					
*リン酸塩(Na)		*鶏肉					
*カゼインNa		*植物性たん白					
*調味料(アミノ酸)		*豚脂					
*酸化防止剤(ビタミンC)		*ポークオイル					
*発色剤(亜硝酸Na、硝酸K)		*パン粉					
*着色料(コチニール)		*小麦粉					
*香辛料抽出物		*コーンフラワー					
<----- アレルギー -----> (卵・乳・大豆・豚肉)							
*ポークウインナーズキンレス6mm	18.00						
*豚肉(豚脂肪含)							
*食塩							

アレルギー表

中学校・本献立

令和5年4月13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
<----- アレルギー -----> (乳)	
【どさんこ汁】	
*豚ももスライス	30.00
<----- アレルギー -----> (豚肉)	
*にんじん	12.00
*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 <----- アレルギー -----> (乳)	
*道産無添加味噌白	9.60
<----- アレルギー -----> (大豆)	
*ホールコーン	8.40
*おろししょうが	1.20
*国産こめ油	0.24
*味バック	6.60
<----- アレルギー -----> (さば)	
【にしんの照り煮】	
*にしん照り煮	40.00
*にしん *さとう *しょうゆ *みりん	

献立名／食品名	可食量 (g)
*レモン果汁 *かつお節 *米でん粉 <----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
【果肉入りフルーツゼリー】	
*果肉入りフルーツゼリー60g	60.00
*りんご果汁(還元) *みかんシラップ漬け *果糖ぶどう糖液糖 *パインアップルシラップ漬け *水あめ *果糖 *ゲル化剤 *酸味料 *香料 *ビタミンC *着色料 <----- アレルギー -----> (りんご) <----- コンタミネーション -----> (小麦・卵・乳)	

献立名／食品名	可食量 (g)

献立名／食品名	可食量 (g)

アレルギー表

中学校・本献立

令和5年4月14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
<----- アレルギー -----> (乳)	
【肉じゃが】	
*じゃがいも	72.00
*豚ももスライス	36.00
<----- アレルギー -----> (豚肉)	
*玉ねぎ	48.00
*おろししょうが	0.60
*にんじん	12.00
*しらたき	42.00
*こんにゃく粉 *水酸化カルシウム	
*グリーンピース	3.60
*丸大豆しょうゆ	8.40
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
*三温糖	2.40
*本みりん	2.40
*国産こめ油	0.36
*かつおエキス	2.40
<----- コンタミネーション -----> (小麦・大豆・えび・カニ・いか・牛肉 ・豚肉・鶏肉・鮭・さば・ゼラチン)	
【ミートボール(2個)】	
*お弁当ミートボール	42.00
*鶏肉 *玉ねぎ *パン粉 *粒状植物性たん白 *豚脂	

献立名/食品名	可食量 (g)
*しょうゆ *食塩 *発酵調味料 *さとう *香辛料 *乾燥卵白 *揚げ油(なたね油、パーム油) *調味料(アミノ酸) *安定剤(グァーガム) *さとう・ぶどう糖果糖液糖 *食酢 *りんごジュース *しょうが汁 *植物油 *増粘剤(加工でん粉、キサンタンガム) *カラメル色素 <----- アレルギー -----> (小麦・卵・乳・大豆・ごま・豚肉・鶏肉・りんご)	

献立名/食品名	可食量 (g)

献立名/食品名	可食量 (g)

アレルギー表

中学校・本献立

令和5年4月17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
<----- アレルギー -----> (乳)	
【スープカレー】	
*若鶏ももダイス	54.00
<----- アレルギー -----> (鶏肉)	
*じゃがいも サイコロ切 冷凍	24.00
*玉ねぎ	42.00
*にんじん	18.00
*冷凍ぶなしめじ	12.00
*ソテーオニオン	3.60
*玉ねぎ	
*サラダ油 大豆油 なたね油	
<----- アレルギー -----> (大豆)	
<---- コンタミネーション ----> (小麦・卵・乳・えび・カニ・牛肉・豚肉・鶏肉)	
*おろしにんにく	0.12
*国産こめ油	1.20
*バジル (チップ)	0.06
*バジル	
*フルーツチャツネ	2.40
*パパイア	
*さとう	
*ぶどう糖	
*りんご	
*レーズン	
*香辛料	

献立名/食品名	可食量 (g)
*リン酸架橋でん粉	
*キサンタンガム	
*クエン酸	
*DL-リンゴ酸	
*カラメルI	
*香料	
<----- アレルギー -----> (りんご)	
*横濱レトロカレー甘口	30.00
*小麦粉	
*パーム油	
*さとう	
*デキストリン	
*カレー粉	
*トマトペースト	
*野菜 (玉ねぎ、しょうが、にんにく)	
*食塩	
*チキンエキス	
*香辛料	
*たん白加水分解物	
*調味料 (アミノ酸等)	
*カラメル色素	
*酸味料	
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆・鶏肉)	
*チキンコンソメ	1.20
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆・鶏肉)	
【白花豆コロッケ】	
*白花豆コロッケ40	40.00
*白花豆	
*乾燥マッシュポテト	
*バター	
*上白糖	
*食塩	
*衣	

献立名/食品名	可食量 (g)
パン粉	
小麦粉	
でん粉	
粉末状大豆たん白	
植物油脂	
貝殻焼成カルシウム	
<----- アレルギー -----> (小麦・乳・大豆)	
<---- コンタミネーション ----> (卵・えび・いか・牛肉・ごま・豚肉・鶏肉・鮭・ゼラチン)	
*キャノーラ油	4.00
*食用なたね油	
*シリコーン	
【ハスカップゼリー】	
*北海道ハスカップゼリー	40.00
*異性化液糖	
*グラニュー糖	
*ポリデキストロース	
*果糖	
*ハスカップ果汁	
*寒天	
*ゲル化剤 (増粘多糖類)	
*カラギナン	
*ローカストビーンガム	
*キサンタンガム	
*ブドウ糖	
*酸味料	
*クエン酸三ナトリウム	
*L-酒石酸	
*香料	
<---- コンタミネーション ----> (小麦・卵・乳・大豆・オレンジ・ごま・クルミ・桃・りんご・ゼラチン・アーモンド)	

献立名/食品名	可食量 (g)

アレルギー表

中学校・本献立

令和5年4月18日(火)

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%) <----- アレルギー -----> (小麦・卵・乳)	
【牛乳】	
*牛乳200	206.00
<----- アレルギー -----> (乳)	
【コーンシチュー】	
*ベーコンスライス	7.20
*豚ばら肉 *卵たん白 *還元水あめ *食塩 *大豆たん白 *リン酸塩 (Na) *カゼインNa *調味料 (アミノ酸) *酸化防止剤 (ビタミンC) *発色剤 (亜硝酸Na、硝酸K) *着色料 (コチニール) *香辛料抽出物 <----- アレルギー -----> (卵・乳・大豆・豚肉)	
*ホールコーン	39.60
*にんじん	18.00
*コーンペースト	26.40

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 *食塩 <----- アレルギー -----> (大豆)	
*玉ねぎ	30.00
*調理用牛乳	55.20
<----- アレルギー -----> (乳)	
*コーンクリーム	10.32
*スイートコーンパウダー *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 *粉末植物油 *チキンエキスパウダー *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 *魚醤パウダー *はくさいパウダー *香辛料 *増粘剤 (グアーガム) *香料 <----- アレルギー -----> (小麦・乳・鶏肉)	
*国産こめ油	0.24

献立名/食品名	可食量 (g)
*チキンコンソメ	0.96
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆・鶏肉)	
【チキンロイヤルカツ】	
*めぐみ鶏チキンロイヤルカツ	62.00
*鶏肉 *トマトケチャップ *玉ねぎ *さとう *白ワイン *おろしりんご *食塩 *たん白加水分解物 *おろしにんにく *豆板醤 *酵母エキス *オニオンパウダー *ナツメグパウダー *デキストリン *パン粉 *粒状植物性たん白 *しょうゆ *香辛料 *でん粉 *小麦粉 *ぶどう糖 *大豆粉 *植物油 *揚げ油 (なたね油、パーム油) *加工でん粉 *増粘剤 (加工でん粉) *重曹 *香料 *酸味料 *酸化防止剤 (V.C) <----- アレルギー ----->	

献立名/食品名	可食量 (g)
(小麦・大豆・鶏肉・りんご)	

アレルギー表

中学校・本献立

令和5年4月19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
<----- アレルギー -----> (乳)	
【中華スープ】	
*国産ふちとうふ	36.00
*豆乳 *難消化性デキストリン *でん粉 *豆腐用凝固剤 *リン酸カルシウム *酸化防止剤(ビタミンC) *ピロリン酸第二鉄 <----- アレルギー -----> (大豆)	
*豚ももスライス	24.00
<----- アレルギー -----> (豚肉)	
*チンゲンサイ	8.40
*乾燥わかめ	0.24
*湯通し塩蔵わかめ <---- コンタミネーション ----> (えび・カニ)	
*でん粉	3.00
*にんじん	12.00
*国産こめ油	0.36
*天日塩	0.01
*こしょう	0.12
*塩ラーメンスープ本仕込み	13.20
*食塩 *肉エキス (ポークエキス、チキンエキス) *玉ねぎ	

献立名/食品名	可食量 (g)
*にんにく *さとう *異性化液糖 *がらスープ *豚肉 *豚脂 *りんご酢 *香辛料 *昆布エキス *調味料(アミノ酸等) *香辛料抽出物 <----- アレルギー -----> (小麦・大豆・豚肉・鶏肉・りんご)	
*はるさめ	2.40
*はるさめ *クエン酸 *パーム油	
*おろししょうが	0.12
【チンジャオロース】	
*豚細切もも	48.00
<----- アレルギー -----> (豚肉)	
*ピーマン	17.00
*たけのこ千切り水煮	30.00
*たけのこ水煮 *クエン酸	
*国産こめ油	0.60
*チンジャオロースの素	9.24
*かきエキス *しょうゆ *さとう *発酵調味料 *ホタテエキス *食塩 *香味食用油 *しょうが	

献立名/食品名	可食量 (g)
*にんにく *チキンエキス *魚醤 *老酒 *酵母エキス加工品 *醸造酢 *調味料(アミノ酸等) *カラメル色素 *増粘剤(加工でん粉、キサンタンガム) *酸味料 <----- アレルギー -----> (小麦・大豆・鶏肉) <---- コンタミネーション ----> (えび・カニ)	
【ハイ！チーズ】	
*ハイ！チーズ	12.00
*ナチュラルチーズ *乳化剤 <----- アレルギー -----> (乳)	

献立名/食品名	可食量 (g)

アレルギー表

中学校・本献立

令和5年4月20日(木)

献立名/食品名	可食量 (g)
【うどん】	
*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)	
【牛乳】	
*牛乳200	206.00
<----- アレルギー -----> (乳)	
【根菜うどん】	
*乾燥ごぼう(ささがき)	3.00
*乾燥ごぼう *ブドウ糖	
*だいこん	18.00
*にんじん	12.00
*長ねぎ	6.00
*若鶏ももスライス	18.00
<----- アレルギー -----> (鶏肉)	
*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) <----- アレルギー -----> (大豆)	
*ロイヤル椎茸スライスSカット	0.36
*だし昆布パック	1.20
<---- コンタミネーション ----> (さば)	
*カツオ中厚削りパック	1.56

献立名/食品名	可食量 (g)
<---- コンタミネーション ----> (さば)	
*丸大豆しょうゆ	4.20
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
*そばつゆ	15.60
*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 <----- アレルギー -----> (小麦・大豆・さば)	
*本みりん	0.60
【春巻き(ピザポテト)】	
*パリッと春巻きピザポテト	50.00
*玉ねぎ *にんじん *トマトペースト *粒状植物性たん白 *植物油脂 *乾燥マッシュポテト *でん粉 *小麦粉 *ショートニング *チーズフード *さとう *コンソメパウダー *食塩 *にんにくペースト *香辛料 *皮 粉あめ	

献立名/食品名	可食量 (g)
*ソルビトール *乳化剤 *増粘剤(キサンタンガム) <----- アレルギー -----> (小麦・卵・乳・大豆・鶏肉)	
*キャノーラ油	5.00
*食用なたね油 *シリコーン	
【焼きプリンタルト】	
*焼きプリンタルト	30.00
*小麦粉 *マーガリン *さとう *鶏卵 *食塩 *香料 *乳又は乳製品を主要原料とする食品 *加糖卵黄 *脱脂粉乳 *ミルクカルシウム *香辛料 *キシロース *増粘剤(キサンタンガム) *乳化剤 <----- アレルギー -----> (小麦・卵・乳・大豆)	

献立名/食品名	可食量 (g)

アレルギ－表

中学校・本献立

令和5年4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
<----- アレルギ－ -----> (乳)	
【大根のそぼろ煮】	
*豚挽肉	36.00
<----- アレルギ－ -----> (豚肉)	
*だいこん	84.00
*にんじん	18.00
*おろししょうが	1.20
*つきこんにやく	36.00
*こんにやく粉 *水酸化カルシウム	
*でん粉	3.60
*さとう	1.80
*国産こめ油	0.60
*さやいんげん	6.00
<---- コンタミネーション ----> (大豆)	
*丸大豆しょうゆ	8.40
<----- アレルギ－ -----> (小麦・大豆)	
*チキンコンソメ	0.84
<----- アレルギ－ -----> (小麦・大豆・鶏肉)	
*清酒	1.20
【いわしのゆず味噌煮】	
*いわしのゆず味噌煮	40.00
*いわし *味噌 *みりん *砂糖	

献立名／食品名	可食量 (g)
*ゆず *米でん粉 (原材料の一部に 魚卵が残存している場合あり) <----- アレルギ－ -----> (大豆)	
【胚芽ふりかけ】	
*胚芽ふりかけ	3.00
*いりごま *でん粉 *米胚芽 *食塩 *しょうゆ *かつお削節 *砂糖 *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 *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－ -----> (小麦・大豆・ごま)	

献立名／食品名	可食量 (g)

献立名／食品名	可食量 (g)

アレルギー表

中学校・本献立

令和5年4月24日(月)

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)	献立名/食品名	可食量 (g)
【黒糖パン】							
*黒糖パン106	106.00	*食塩 *大豆たん白 *リン酸塩 (Na) *カゼインNa *調味料 (アミノ酸) *酸化防止剤 (ビタミンC) *発色剤 (亜硝酸Na、硝酸K) *着色料 (コチニール) *香辛料抽出物 〈----- アレルギー -----〉 (卵・乳・大豆・豚肉)		*チーズ *パセリ *揚げ油 (パーム油) *トレハロース *増粘多糖類 *カロチノイド色素 *重曹 *加工でん粉 〈----- アレルギー -----〉 (小麦・卵・乳・大豆・豚肉・鶏肉・ゼラチン)			
【牛乳】		*ホールコーン	12.96	【元気ヨーグルト】			
*牛乳200	206.00	*チキンコンソメ	1.44	*ソフール元気ヨーグルト	70.00		
〈----- アレルギー -----〉 (乳)		〈----- アレルギー -----〉 (小麦・大豆・鶏肉)		*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 〈----- アレルギー -----〉 (乳・ゼラチン)			
【じゃがベーコン】		*ローコンクチキン	1.32				
*じゃがいも	84.24	〈----- アレルギー -----〉 (豚肉・鶏肉)					
*ぶなしめじ	10.32	【チキンピカタ】					
*枝豆	9.12	*チキンピカタ	40.00				
*えだまめ *食塩 〈----- アレルギー -----〉 (大豆)		*鶏肉 *パン粉 *粉末状植物性たん白 *でん粉 *さとう *粒状植物性たん白 *食塩 *チキンエキス調味料 *しょうゆ *植物油脂 *香辛料 *全卵 *還元水あめ *小麦粉 *米粉 *たん白加水分解物					
*玉ねぎ	51.84						
*にんじん	19.44						
*バター	3.84						
*生乳 *食塩 〈----- アレルギー -----〉 (乳)							
*こしょう	0.06						
*ベーコンスライス	19.44						
*豚ばら肉 *卵たん白 *還元水あめ							

アレルギー表

中学校・本献立

令和5年4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
<----- アレルギー -----> (乳)	
【豚肉と春雨の中華炒め】	
*豚ももスライス	48.00
<----- アレルギー -----> (豚肉)	
*おろしにんにく	0.60
*でん粉	1.20
*さとう	1.20
*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
<----- アレルギー -----> (ごま)	
*国産こめ油	0.60
*はるさめ	6.00
*はるさめ	
*クエン酸	
*パーム油	
*たけのこ短冊水煮	12.00
*たけのこ水煮缶詰	
*クエン酸	
*冷凍絹厚揚げ	24.00
*豆乳	
*植物油	
*加工でん粉	
*凝固剤製剤	
*トランスグルタミナーゼ製剤	
<----- アレルギー ----->	

献立名／食品名	可食量 (g)
(大豆)	
*オイスターソース	5.76
*テンメンジャン	1.20
<----- アレルギー ----->	
(大豆)	
*丸大豆しょうゆ	2.40
<----- アレルギー ----->	
(小麦・大豆)	
*豆板醤	0.12
【えびしゅうまい(2個)】	
*無添加えびしゅうまい	36.00
*えび	
*玉ねぎ	
*たら	
*食用精製加工油脂	
*パン粉	
*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	
酵母エキス	
香辛料	
*ピロリン酸鉄	
*小麦粉	
<----- アレルギー ----->	
(小麦・えび)	
<----- コンタミネーション ----->	
(卵・乳・カニ)	

献立名／食品名	可食量 (g)

献立名／食品名	可食量 (g)

アレルギー表

中学校・本献立

令和5年4月26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%) <----- アレルギー -----> (小麦・卵・乳)	
*三温糖・パン加工用	8.40
【牛乳】	
*牛乳200	206.00
<----- アレルギー -----> (乳)	
【マカロニのハヤシ風煮】	
*豚ももスライス	42.00
<----- アレルギー -----> (豚肉)	
*枝豆	6.00
*えだまめ *食塩 <----- アレルギー -----> (大豆)	
*さとう	0.12
*玉ねぎ	36.00
*にんじん	12.00
*ミニブロッコリー	12.00
*国産こめ油	0.36
*バター	1.20
*生乳 *食塩 <----- アレルギー ----->	

献立名/食品名	可食量 (g)
(乳)	
*こしょう	0.06
*美瑛の地からペンネマカロニ	12.00
<----- アレルギー -----> (小麦)	
*おろしにんにく	0.36
*トマトピューレ	4.80
<---- 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)	
*ハヤシフレーク	14.40
<----- アレルギー -----> (小麦・乳・大豆・鶏肉・バナナ・りんご)	
*ビーフシチューフレーク	6.00
<----- アレルギー -----> (小麦・乳・大豆・牛肉・鶏肉・バナナ・りんご)	
*スープストック(無塩)	2.40
<----- アレルギー -----> (豚肉・鶏肉・ゼラチン)	
*ダイストマトイタリア	6.00
*トマト *トマトピューレー *クエン酸	
【真鱈のスパイス揚げ】	
*真鱈スパイス揚げ	40.00
*真鱈 *唐揚げ粉 でん粉 食塩 調味料(アミノ酸) 粉末醤油 糖類 香辛料(パプリカ粉・ガーリック粉・赤唐辛子・大豆粉・胡椒)	

献立名/食品名	可食量 (g)
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆) <---- コンタミネーション ----> (卵・乳)	
*キャノーラ油	4.00
*食用なたね油 *シリコーン	

献立名/食品名	可食量 (g)

アレルギー表

中学校・本献立

令和5年4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
<----- アレルギー -----> (乳)	
【鶏塩鍋】	
*若鶏ももダイス	24.00
<----- アレルギー -----> (鶏肉)	
*学とり肉団子	24.00
*鶏肉 *玉ねぎ *豚脂 *パン粉 *大豆油 *粒状大豆たん白 *でん粉 *さとう *しょうゆ *食塩 *粉末状大豆たん白 *みりん *香辛料 <----- アレルギー -----> (小麦・大豆・豚肉・鶏肉) <---- コンタミネーション ----> (卵・乳・えび・カニ・牛肉・ごま・や まいも・りんご・ゼラチン)	
*しらたき	24.00
*こんにゃく粉 *水酸化カルシウム	
*焼き豆腐	30.00
*大豆 *ニガリ	

献立名/食品名	可食量 (g)
<----- アレルギー -----> (大豆)	
*油揚げ	6.00
*大豆 *ニガリ *油 <----- アレルギー -----> (大豆) <---- コンタミネーション ----> (ごま)	
*にんじん	8.40
*長ねぎ	12.00
*はくさい	33.60
*えのきたけ	6.00
*鶏塩鍋の素	12.00
*食塩 *しょうゆ *チキンエキス *清酒 *さとう *調味動物油脂 *たん白加水分解物 *あさりエキスパウダー *酵母エキスパウダー *はくさいエキス *ポークエキス *昆布エキスパウダー *しいたけエキスパウダー *かつおぶしエキスパウダー *調味料(アミノ酸等) *酒精 *増粘剤(加工でん粉、キサンタンガム) <----- アレルギー -----> (小麦・大豆・豚肉・鶏肉)	
*清酒	3.60
【ちくわ磯辺揚げ】	

献立名/食品名	可食量 (g)
*ちくわ磯辺揚げ	30.00
*魚肉すり身(たら) *魚肉すり身(ぐち) *でん粉 *食塩 *発酵調味料 *さとう *植物油 *調味料(アミノ酸等) *キシロース *小麦粉 *膨張剤 *着色料(V. B2、カロチン) *アオサ *揚げ油(大豆油) <----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
*キャノーラ油	3.00
*食用なたね油 *シリコーン	

献立名/食品名	可食量 (g)

アレルギー表

中学校・本献立

令和5年4月28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
<----- アレルギー -----> (乳)	
【いもだんご汁】	
*いももち	32.40
*じゃがいも *じゃがいもでん粉 *さとう *食塩 *加工でん粉	
*油揚げ冷凍(カット)	5.40
*大豆 *なたね油 *凝固剤 *消泡剤(加工助剤) <----- アレルギー -----> (大豆)	
*にんじん	5.40
*長ねぎ	10.80
*乾燥ごぼう(ささがき)	0.90
*乾燥ごぼう *ブドウ糖	
*若鶏ももスライス	16.20
<----- アレルギー -----> (鶏肉)	
*なると	5.40
*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	

献立名/食品名	可食量 (g)
*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	2.40
*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 <----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
*丸大豆しょうゆ	4.80
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
*かつおエキス	3.60
<----- コンタミネーション -----> (小麦・大豆・えび・カニ・いか・牛肉・豚肉・鶏肉・鮭・さば・ゼラチン)	
【開拓丼】	
*豚挽肉	32.40
<----- アレルギー -----> (豚肉)	
*玉ねぎ	21.60
*にんじん	13.20
*ホールコーン	5.40
*乾燥ひじき	0.43
<----- コンタミネーション -----> (えび・カニ)	
*大豆ミート	5.40
*大豆 *クエン酸鉄 <----- アレルギー -----> (大豆)	

献立名/食品名	可食量 (g)
<----- コンタミネーション -----> (小麦)	
*枝豆	5.40
*えだまめ *食塩 <----- アレルギー -----> (大豆)	
*三温糖	0.54
*道産無添加味噌白	1.94
<----- アレルギー -----> (大豆)	
*丸大豆しょうゆ	3.36
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
*本みりん	1.08
*清酒	1.08
*おろししょうが	0.43
*国産こめ油	0.84
*おろしにんにく	0.43

献立名/食品名	可食量 (g)