

令和 5年 5月分

中学校 配合表

アレルギー表

中学校・本献立

令和5年5月1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) | |
| 【ガタタンスープ】 | |
| *木綿豆腐 | 35.00 |
| *大豆 *ニガリ <----- アレルギー -----> (大豆) | |
| *むきえび2L | 4.80 |
| <----- アレルギー -----> (えび) | |
| *豚ももスライス | 17.00 |
| <----- アレルギー -----> (豚肉) | |
| *焼きちくわ | 4.80 |
| *魚肉 *植物たん白 *でん粉 *食塩 *ぶどう糖 *砂糖 *植物油 *豚脂 *発酵調味液 *醸造酢 *加工でん粉(タピオカ) *調味料製剤 *品質改良剤製剤 *ソルビトール *pH調整剤 *V.C | |

| 献立名/食品名 | 可食量 (g) |
|---|------------|
| *酵素製剤 <----- アレルギー -----> (小麦・大豆) | |
| <---- コンタミネーション ----> (卵・えび・カニ) | |
| *キャベツ | 21.60 |
| *にんじん | 10.80 |
| *長ねぎ | 4.80 |
| *ごま油 | 0.50 |
| <----- アレルギー -----> (ごま) | |
| *おろししょうが | 0.36 |
| *でん粉 | 3.24 |
| *天日塩 | 0.24 |
| *こしょう | 0.02 |
| *おろしにんにく | 0.36 |
| *丸大豆しょうゆ | 3.36 |
| <----- アレルギー -----> (小麦・大豆) | |
| *無添加とりがらスープ | 2.40 |
| *鶏骨 *まる鶏 *長ねぎ *玉ねぎ *にんじん <----- アレルギー -----> (鶏肉) | |
| <---- コンタミネーション ----> (小麦・卵・乳・大豆・えび・カニ・落花生・いか・オレンジ・牛肉・ごま・豚肉・クルミ・鮭・さば・桃・りんご・ゼラチン・アーモンド) | |
| *シャンタン | 1.56 |
| *食塩 *畜肉エキス *野菜エキス | |

| 献立名/食品名 | 可食量 (g) |
|---|------------|
| *食用油脂(動物油脂・植物油) | |
| *さとう *乳糖 *小麦粉 *香辛料 *調味料(アミノ酸等) <----- アレルギー -----> (小麦・乳・大豆・牛肉・ごま・豚肉・鶏肉・ゼラチン) | |
| 【焼き肉風】 | |
| *豚ももスライス | 48.00 |
| <----- アレルギー -----> (豚肉) | |
| *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 *アミノ酸液 *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 *食塩 *カラメル色素 <----- アレルギー -----> (小麦・大豆・ごま・りんご) | |
| *丸大豆しょうゆ | 0.01 |
| <----- アレルギー -----> (小麦・大豆) | |
| *さとう | 0.10 |
| *国産こめ油 | 0.36 |

| 献立名/食品名 | 可食量 (g) |
|--|------------|
| 【型抜きチーズ】 | |
| *型抜きチーズディズニー10鉄分入り | 10.00 |
| *ナチュラルチーズ *乳化剤 *重曹 *クエン酸鉄Na <----- アレルギー -----> (乳) | |

アレルギー表

中学校・本献立

令和5年5月2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) | |
| 【山菜の味噌汁】 | |
| *山菜ミックス | 12.00 |
| *わらび *ぜんまい *細竹 *えのきたけ *酸化防止剤(ビタミンC) *pH調整剤 | |
| *じゃがいも | 14.00 |
| *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) | |
| *だいこん | 24.00 |
| *にんじん | 12.00 |
| *長ねぎ | 6.00 |
| *道産無添加味噌白 | 12.00 |
| <----- アレルギー -----> (大豆) | |
| *国産ふちとうふ | 12.00 |
| *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 | |

| 献立名/食品名 | 可食量 (g) |
|--|------------|
| *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) | |
| *味パック | 7.20 |
| <----- アレルギー -----> (さば) | |
| *乾燥ごぼう(ささがき) | 0.96 |
| *乾燥ごぼう *ブドウ糖 | |
| 【若鶏のごま照り焼き】 | |
| *鶏ごま照り焼き | 50.00 |
| *鶏肉 *パン粉 *粉末状植物性たん白 *植物油脂 *ごま *しょうゆ *さとう *ぶどう糖 *発酵調味料 *チキンエキス *食塩 *粉末がらスープ *魚介エキス *酵母エキス *増粘剤(加工でん粉) *重曹 *香料 *カロチノイド色素 <----- アレルギー -----> (小麦・乳・大豆・ごま・豚肉・鶏肉) | |
| 【柏餅】 | |
| *かしわもち | 30.00 |
| *こしあん *米粉 | |

| 献立名/食品名 | 可食量 (g) |
|---|------------|
| *砂糖 *麦芽糖 *ソルビトール *加工でん粉 *酵素 *グリシン *グリセリンエステル <---- コンタミネーション ----> (小麦・卵・乳・大豆・ごま・クルミ) | |
| 【かつおふりかけ】 | |
| *かつおふりかけ | 2.50 |
| *白ごま *かつお削り節 *砂糖 *小麦胚芽 *でん粉 *乳清Ca *食塩 *しょうゆ *ひじき粉末 *のり *乳糖 *かつお粉末 *発酵調味料 *酵母エキス *デキストリン *グルコン酸亜鉛 *ピロリン酸鉄 *着色料(クチナシ) <----- アレルギー -----> (小麦・乳・大豆・ごま) | |
| 【代替飲み物】 | |
| *麦茶 | 125.00 |
| *大麦 | |
| *豆乳 | 200.00 |
| *脱皮大豆 | |

| 献立名/食品名 | 可食量 (g) |
|---|------------|
| *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5年5月8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 〈----- アレルギー -----〉 (小麦・卵・乳・大豆) | |
| 【牛乳】 | |
| *牛乳200 | 206.00 |
| 〈----- アレルギー -----〉 (乳) | |
| 【春野菜のシチュー】 | |
| *じゃがいも サイコロ切 冷凍 | 32.40 |
| *アスパラ カット | 10.80 |
| *キャベツ | 10.80 |
| *グリーンピース | 3.24 |
| *玉ねぎ | 21.60 |
| *にんじん | 8.64 |
| *スイートコーン缶詰クリーム | 10.80 |
| *とうもろこし *食塩 | |
| *若鶏ももダイス | 27.00 |
| 〈----- アレルギー -----〉 (鶏肉) | |
| *調理用牛乳 | 37.80 |
| 〈----- アレルギー -----〉 (乳) | |
| *バター | 1.62 |
| *生乳 *食塩 〈----- アレルギー -----〉 | |

| 献立名/食品名 | 可食量 (g) |
|---|------------|
| (乳) | |
| *こしょう | 0.08 |
| *純生クリーム47% | 5.40 |
| *生乳 〈----- アレルギー -----〉 (乳) | |
| *ホールコーン | 5.40 |
| *コーンクリーム | 8.64 |
| *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) | |
| *とろけるクリームシチューフレーク | 3.24 |
| 〈----- アレルギー -----〉 (小麦・乳・大豆・豚肉) | |
| *ローコンクチキン | 3.24 |

| 献立名/食品名 | 可食量 (g) |
|---|------------|
| 〈----- アレルギー -----〉 (豚肉・鶏肉) | |
| *チキンコンソメ | 1.80 |
| 〈----- アレルギー -----〉 (小麦・大豆・鶏肉) | |
| *ベシヤメルソース | 3.24 |
| 〈----- アレルギー -----〉 (小麦・乳・大豆) | |
| 【テリヤキハンバーグ】 | |
| *新あみ焼ハンバーグ(テリヤキ) | 45.00 |
| *鶏肉 *たまねぎ *ペースト状植物性たん白 *パン粉 *豚脂 *粒状植物性たん白 *マーガリン *しょうゆ *牛肉エキス *食塩 *ウスターソース *トマトケチャップ *しょうが *砂糖 *香辛料 *ぶどう糖 *乾燥卵白 *調味料(アミノ酸) *着色料(ココア) *カラメル色素 *水あめ *清酒 *牛肉エキス *チキンエキス *増粘剤(加工でん粉、キサンタンガム) 〈----- アレルギー -----〉 | |

| 献立名/食品名 | 可食量 (g) |
|--------------------------|------------|
| (小麦・卵・乳・大豆・牛肉・豚肉・鶏肉・りんご) | |

アレルギー表

中学校・本献立

令和5年5月9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) | |
| 【根菜のコロコロ煮】 | |
| *若鶏ももダイス | 36.00 |
| <----- アレルギー -----> (鶏肉) | |
| *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 |
| *たけのこ水煮缶詰 *クエン酸 | |
| *こんにやく | 30.00 |
| *こんにやく粉 *水酸化カルシウム | |
| *水煮大豆 冷凍 | 3.60 |
| <----- アレルギー -----> (大豆) | |
| *枝豆 | 6.00 |
| *えだまめ *食塩 <----- アレルギー -----> (大豆) | |
| *さとう | 3.00 |
| *なると | 6.00 |
| *魚肉 *食塩 *さとう | |

| 献立名／食品名 | 可食量 (g) |
|--|------------|
| *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) | |
| *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) | |
| *丸大豆しょうゆ | 7.20 |
| <----- アレルギー -----> (小麦・大豆) | |
| *本みりん | 1.20 |
| *清酒 | 1.20 |
| 【白身魚フライ】 | |
| *白身魚フライ40g | 40.00 |
| *ホキ *パン粉 *小麦粉 *でん粉 *食塩 *調味料 (アミノ酸) *ピロリン酸鉄 *炭酸Ca <----- アレルギー -----> (小麦・大豆) <---- コンタミネーション ----> (卵・乳・カニ) | |
| *キャノーラ油 | 4.00 |
| *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 | |

| 献立名／食品名 | 可食量 (g) |
|--|------------|
| *黒さとう *果糖ぶどう糖液糖 *リンゴピューレ *トマトジュース *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 *香辛料 <----- アレルギー -----> (大豆・りんご) <---- コンタミネーション ----> (小麦・乳・えび・オレンジ・牛肉・ご ま・豚肉・鶏肉・さば・桃・ゼラチン) | |

| 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5月10日(水)

| 献立名/食品名 | 可食量 (g) |
|---|------------|
| 【スライパン】 | |
| *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) | |
| 【チキンミネストローネ】 | |
| *ベーコンスライス | 12.00 |
| *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) | |
| *オリーブ油 | 0.60 |
| *若鶏ももダイス | 24.00 |
| <----- アレルギー -----> | |

| 献立名/食品名 | 可食量 (g) |
|---|------------|
| (鶏肉) | |
| *じゃがいも サイコロ切 冷凍 | 24.00 |
| *キャベツ | 24.00 |
| *玉ねぎ | 24.00 |
| *ダイストマトイタリア | 14.40 |
| *トマト *トマトピューレー *クエン酸 | |
| *にんじん | 18.00 |
| *乾燥パセリ | 0.06 |
| *天日塩 | 0.12 |
| *ブイヨン | 0.48 |
| <----- アレルギー -----> (小麦・乳・大豆・鶏肉・ゼラチン) | |
| *こしょう | 0.02 |
| *おろしにんにく | 0.36 |
| *コンソメ | 3.00 |
| *食塩 *デキストリン *ぶどう糖 *麦芽糖 *食用植物油 *粉末しょうゆ *さとう *野菜パウダー *チキンエキスパウダー *チキンパウダー *香辛料 *ポークエキスパウダー *酵母エキス *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・豚肉・鶏肉) | |
| *トマトケチャップ | 0.72 |

| 献立名/食品名 | 可食量 (g) |
|--|------------|
| *ワイン赤 | 1.20 |
| 【メンチカツ】 | |
| *メンチカツ | 45.00 |
| *鶏肉 *玉ねぎ *植物性たんぱく *豚脂 *豚肉 *おろししょうが *パン粉 *小麦粉 *でん粉 *植物油 *さとう *しょうゆ *チキンエキス *食塩 *香辛料 *アミノ酸等 *増粘剤 *リン酸塩 *着色料 <----- アレルギー -----> (小麦・乳・大豆・ごま・豚肉・鶏肉) <---- コンタミネーション ----> (卵・えび・カニ) | |
| *キャノーラ油 | 4.50 |
| *食用なたね油 *シリコーン | |
| 【クリームゴールド】 | |
| *クリームゴールド | 15.00 |
| *食用油脂 (植物油、加工油脂) *デキストリン *糖類(さとう、粉末水あめ) *難消化性デキストリン | |

| 献立名/食品名 | 可食量 (g) |
|---|------------|
| *ホエイパウダー *全粉乳 *脱脂粉乳 *食塩 *乳化剤 *炭酸カルシウム *香料 <----- アレルギー -----> (乳・大豆) <---- コンタミネーション ----> (小麦・落花生) | |

アレルギー表

中学校・本献立
令和5年5月11日(木)

| 献立名／食品名 | 可食量 (g) |
|--|------------|
| 【ごはん(少なめ)】 | |
| *ごはん90 | 90.00 |
| *学校給食用強化米 | 0.27 |
| 【牛乳】 | |
| *牛乳200 | 206.00 |
| <----- アレルギー -----> (乳) | |
| 【じゃが芋のそぼろ煮】 | |
| *じゃがいも | 78.00 |
| *おろししょうが | 0.60 |
| *でん粉 | 1.20 |
| *三温糖 | 2.40 |
| *冷凍絹厚揚げミニ | 18.00 |
| *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 -----> (大豆) | |
| *玉ねぎ | 54.00 |
| *にんじん | 12.00 |
| *グリーンピース | 6.00 |
| *豚挽肉 | 36.00 |
| <----- アレルギー -----> (豚肉) | |
| *国産こめ油 | 0.24 |
| *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) | |
| *丸大豆しょうゆ | 7.20 |
| <----- アレルギー -----> (小麦・大豆) | |
| 【焼きビーフン】 | |
| *焼きビーフン | 55.00 |

| 献立名／食品名 | 可食量 (g) |
|---|------------|
| *ビーフン *キャベツ *玉ねぎ *植物油 *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 *酵母エキス調味料 *リボヌクレオチドナトリウム <----- アレルギー -----> (小麦・大豆・ごま・豚肉・鶏肉) | |

| 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5月12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) | |
| 【相性汁】 | |
| *若鶏むねスライス | 11.40 |
| <----- アレルギー -----> (鶏肉) | |
| *じゃがいも サイコロ切 冷凍 | 22.80 |
| *だいこん | 22.80 |
| *にんじん | 9.10 |
| *乾燥ごぼう(ささがき) | 0.95 |
| *乾燥ごぼう *ブドウ糖 | |
| *キャベツ | 17.10 |
| *国産ふちとうふ | 22.80 |
| *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) | |
| *長ねぎ | 9.12 |
| *えのきたけ水煮 | 5.70 |
| *道産無添加味噌白 | 8.30 |
| <----- アレルギー -----> (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) | |

| 献立名/食品名 | 可食量 (g) |
|--------------------------------|------------|
| ・豚肉・鶏肉・鮭・さば・ゼラチン) | |
| *調理用牛乳 | 9.10 |
| <----- アレルギー -----> (乳) | |
| 【豚肉の生姜炒め】 | |
| *豚ももスライス | 72.00 |
| <----- アレルギー -----> (豚肉) | |
| *玉ねぎ | 36.00 |
| *ピーマン | 6.00 |
| *でん粉 | 0.78 |
| *おろししょうが | 2.40 |
| *三温糖 | 1.32 |
| *丸大豆しょうゆ | 6.00 |
| <----- アレルギー -----> (小麦・大豆) | |
| *清酒 | 1.20 |
| *国産こめ油 | 0.36 |

| 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5月15日(月)

| 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 | 1.50 |
| *塩蔵わかめ *食塩 *さとう *調味料(アミノ酸等) <----- コンタミネーション -----> (えび・カニ) | |
| 【牛乳】 | |
| *牛乳200 | 206.00 |
| <----- アレルギー -----> (乳) | |
| 【ちゃんこ鍋】 | |
| *安心素材ミートボール (Fe、Ca強化) | 30.00 |
| *鶏肉 *豚肉 *玉ねぎ *でん粉 *粉末状植物性たんぱく *還元水あめ *食塩 *チキンオイル *香辛料 *揚げ油(大豆油) *ドロマイト *ピロリン酸鉄 *焼成Ca <----- アレルギー -----> (大豆・豚肉・鶏肉) <----- コンタミネーション -----> (小麦・卵・乳・えび・カニ) | |
| *焼きちくわ | 8.40 |
| *魚肉 *植物たん白 *でん粉 | |

| 献立名/食品名 | 可食量 (g) |
|--|------------|
| *食塩 *ぶどう糖 *砂糖 *植物油 *豚脂 *発酵調味液 *醸造酢 *加工でん粉(タピオカ) *調味料製剤 *品質改良剤製剤 *ソルビトール *pH調整剤 *V.C *酵素製剤 <----- アレルギー -----> (小麦・大豆) <----- コンタミネーション -----> (卵・えび・カニ) | |
| *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 |
| *乾燥ごぼう(ささがき) | 2.40 |
| *乾燥ごぼう *ブドウ糖 | |
| *長ねぎ | 10.80 |
| *はくさい | 24.00 |
| *たもぎ茸水煮 | 9.60 |
| *たもぎ茸 *食塩 | |
| *マロニー | 6.00 |

| 献立名/食品名 | 可食量 (g) |
|---|------------|
| *じゃがいもでん粉 *コーンスターチ *増粘剤(CMC、増粘多糖類) | |
| *さとう | 0.36 |
| *だし昆布パック | 1.44 |
| <----- コンタミネーション -----> (さば) | |
| *だしパック | 2.52 |
| *さば節 *かつお節 *たん白加水分解物 *むろあじ節 *かつおエキス *酵母エキス <----- アレルギー -----> (小麦・大豆・鶏肉・さば) | |
| *丸大豆しょうゆ | 8.40 |
| <----- アレルギー -----> (小麦・大豆) | |
| *清酒 | 4.80 |
| *スープストック(無塩) | 1.20 |
| <----- アレルギー -----> (豚肉・鶏肉・ゼラチン) | |
| 【かれのいの唐揚げ】 | |
| *道産かれのいの唐揚げ45 | 45.00 |
| *かれい *小麦粉 *パン粉 *米粉 *さとう *食塩 *粉末しょうゆ *香辛料 <----- アレルギー -----> (小麦・大豆) | |
| *キャノーラ油 | 4.50 |

| 献立名/食品名 | 可食量 (g) |
|-------------------|------------|
| *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5月16日(火)

| 献立名/食品名 | 可食量 (g) |
|---|------------|
| 【バーガーパン】 | |
| *バーガーパン90 | 90.00 |
| *小麦粉 *生イースト *さとう *食塩 *脱脂粉乳 *液卵 *無塩マーガリン(大豆含む) <----- アレルギー -----> (小麦・卵・乳・大豆) | |
| 【牛乳】 | |
| *牛乳200 | 206.00 |
| <----- アレルギー -----> (乳) | |
| 【水餃子スープ】 | |
| *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 *調味料 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・鶏肉) <---- コンタミネーション ----> (卵・乳・えび・カニ) | |
| *にんじん | 14.40 |
| *長ねぎ | 12.00 |
| *もやし | 36.00 |
| *天日塩 | 0.12 |
| *こしょう | 0.04 |
| *たけのこ千切り水煮 | 12.00 |
| *たけのこ水煮 *クエン酸 | |
| *がらスープ(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・鶏肉) | |
| *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) | |

| 献立名/食品名 | 可食量 (g) |
|---|------------|
| *香辛料抽出物 <----- アレルギー -----> (小麦・大豆・ごま・豚肉・鶏肉) | |
| *チキンコンソメ | 2.40 |
| <----- アレルギー -----> (小麦・大豆・鶏肉) | |
| *清酒 | 2.04 |
| 【エビカツ】 | |
| *エビカツ60 | 60.00 |
| *パン粉 *小麦粉 *でん粉 *粉末油脂 *菜種油 *食塩 *大豆たんぱく *卵黄粉 *えび *いか *玉ねぎ *小麦粉加工品 *さとう *乾燥卵白 *加工でん粉 *調味料(アミノ酸等) *ポリリン酸Na *pH調整剤 *着色料(パブリカ色素、紅麹) *トレハロース *乳化剤 *増粘剤 *酸化防止剤 *食品素材 <----- アレルギー -----> (小麦・卵・乳・大豆・えび・いか) | |
| *キャノーラ油 | 6.00 |

| 献立名/食品名 | 可食量 (g) |
|--|------------|
| *食用なたね油 *シリコーン | |
| 【マイティソース】 | |
| *マイティソース | 10.00 |
| *野菜・果実(トマト、玉ねぎ、りんご、 にんじん、セロリ) *糖類(さとう、ぶどう糖、果糖糖液糖) *醸造酢 *食塩 *香辛料 <----- アレルギー -----> (りんご) | |
| 【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 *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 <----- アレルギー -----> (乳・大豆) <---- コンタミネーション ----> (小麦・卵) | |

アレルギー表

中学校・本献立

令和5年5月17日(水)

| 献立名／食品名 | 可食量 (g) |
|---|------------|
| 【ごはん(少なめ)】 | |
| *ごはん90 | 90.00 |
| *学校給食用強化米 | 0.27 |
| 【牛乳】 | |
| *牛乳200 | 206.00 |
| <----- アレルギー -----> (乳) | |
| 【しらたま汁】 | |
| *煮込みもち | 47.00 |
| *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 | 2.90 |
| <----- アレルギー -----> (小麦・大豆) | |
| *若鶏むねスライス | 24.00 |
| <----- アレルギー -----> (鶏肉) | |
| *長ねぎ | 6.00 |
| *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) | |
| *乾燥ごぼう(ささがき) | 0.60 |
| *乾燥ごぼう *ブドウ糖 | |
| *にんじん | 5.80 |
| *なると | 3.40 |
| *魚肉 *食塩 | |

| 献立名／食品名 | 可食量 (g) |
|---|------------|
| *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 | 4.60 |
| *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) | |
| *味パック | 6.30 |
| <----- アレルギー -----> (さば) | |
| 【さば味噌煮】 | |
| *さばの味噌煮 | 50.00 |
| *さば *味噌 *さとう *発酵調味料 *でん粉 <----- アレルギー -----> (大豆・さば) <---- コンタミネーション ----> (小麦・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5月18日(木)

| 献立名/食品名 | 可食量 (g) |
|--|------------|
| 【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 〈----- 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) | |
| 【豚骨ラーメン】 | |
| *きざみチャーシュー | 12.00 |
| *豚肩ロース *しょうゆ *さとう(上白糖) *グルソー(レールタミン酸ナトリウム) *食塩 *しょうが *にんにく *にんじん *玉ねぎ 〈----- アレルギー -----〉 (小麦・大豆・豚肉) | |
| *うずら卵水煮 | 24.00 |
| *うずら卵 *食塩 〈----- アレルギー -----〉 (卵) 〈---- コンタミネーション ----〉 (小麦・大豆) | |
| *キャベツ | 36.00 |

| 献立名/食品名 | 可食量 (g) |
|---|------------|
| *にんじん | 9.60 |
| *長ねぎ | 8.40 |
| *もやし | 30.00 |
| *おろしにんにく | 0.24 |
| *おろししょうが | 1.20 |
| *スープストック(無塩) | 2.40 |
| 〈----- アレルギー -----〉 (豚肉・鶏肉・ゼラチン) | |
| *九州ラーメンスープ | 24.00 |
| *しょうゆ *ポークエキス *動物油脂 *食塩 *さとう *チキンエキス *コンソメパウダー *にんにく *野菜エキス *オイスターソース *ゼラチン *香辛料 *調味料(アミノ酸等) *香料 *カラメル色素 *乳化剤 *酸味料 *くん液 〈----- アレルギー -----〉 (小麦・大豆・豚肉・鶏肉・ゼラチン) | |
| 【きたあかりコロッケ】 | |
| *きたあかりコロッケ | 60.00 |
| *ばれいしょ *パン粉 *小麦粉 *小麦粉加工品 *果糖ぶどう糖液糖 | |

| 献立名/食品名 | 可食量 (g) |
|--|------------|
| *玉ねぎ *牛肉 *食塩 *ぶどう糖 *調味料(アミノ酸) *乳化剤 *増粘多糖類 〈----- アレルギー -----〉 (小麦・乳・大豆・牛肉) | |
| *キャノーラ油 | 6.00 |
| *食用なたね油 *シリコーン | |
| 【ミルメークココア】 | |
| *ミルメークココア | 12.50 |
| *果糖ぶどう糖液糖 *さとう *ココアパウダー *ぶどう糖 *食塩 *香料 *植物レシチン 〈----- 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5月19日(金)

| 献立名/食品名 | 可食量 (g) |
|----------------------------------|------------|
| 【ごはん(少なめ)】 | |
| *ごはん90 | 90.00 |
| *学校給食用強化米 | 0.27 |
| 【牛乳】 | |
| *牛乳200 | 206.00 |
| <----- アレルギー -----> (乳) | |
| 【柏椀】 | |
| *若鶏むねスライス | 24.00 |
| <----- アレルギー -----> (鶏肉) | |
| *うずら卵水煮 | 12.00 |
| *うずら卵 | |
| *食塩 | |
| <----- アレルギー -----> (卵) | |
| <---- コンタミネーション ----> (小麦・大豆) | |
| *ロイヤル椎茸スライスSカット | 0.36 |
| *ほうれん草 冷凍 | 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 | |
| *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) | |

| 献立名/食品名 | 可食量 (g) |
|--------------------------------------|------------|
| <----- アレルギー -----> (小麦・卵・大豆) | |
| <---- コンタミネーション ----> (乳・えび・カニ) | |
| *でん粉 | 0.36 |
| *さとう | 3.36 |
| *天日塩 | 0.96 |
| *はるさめ | 1.20 |
| *はるさめ | |
| *クエン酸 | |
| *パーム油 | |
| *丸大豆しょうゆ | 3.36 |
| <----- アレルギー -----> (小麦・大豆) | |
| *清酒 | 0.60 |
| *だしパック | 4.80 |
| *さば節 | |
| *かつお節 | |
| *たん白加水分解物 | |
| *むろあじ節 | |
| *かつおエキス | |
| *酵母エキス | |
| <----- アレルギー -----> (小麦・大豆・鶏肉・さば) | |
| 【チキンチキンごぼう】 | |
| *若鶏ももダイス | 60.00 |
| <----- アレルギー -----> (鶏肉) | |
| *乱切ごぼう | 36.00 |
| *枝豆 | 6.00 |
| *えだまめ | |
| *食塩 | |
| <----- アレルギー -----> (大豆) | |
| *国産こめ油 | 3.60 |
| *天日塩 | 0.24 |

| 献立名/食品名 | 可食量 (g) |
|-----------------------------------|------------|
| *こしょう | 0.12 |
| *清酒 | 6.00 |
| *さとう | 2.76 |
| *丸大豆しょうゆ | 3.60 |
| <----- アレルギー -----> (小麦・大豆) | |
| *本みりん | 2.40 |
| 【夏みかんゼリー】 | |
| *夏みかんゼリー | 50.00 |
| *夏みかん果汁(還元) | |
| *ブドウ糖 | |
| *果糖ブドウ糖液糖 | |
| *果糖 | |
| *砂糖 | |
| *ゲル化剤 | |
| *乳酸Ca | |
| *酸味料 | |
| *香料 | |
| *ビタミンC | |
| *クエン酸鉄Na | |
| <---- コンタミネーション ----> (小麦・卵・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5月22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%) <----- アレルギー -----> (小麦・卵・乳) | |
| *ココア(パン加工用) | 14.00 |
| <----- アレルギー -----> (乳) | |
| 【牛乳】 | |
| *牛乳200 | 206.00 |
| <----- アレルギー -----> (乳) | |
| 【鶏肉のトマト煮】 | |
| *若鶏ももダイス | 78.00 |
| <----- アレルギー -----> (鶏肉) | |
| *ぶなしめじ | 18.72 |
| *枝豆 | 15.60 |
| *えだまめ *食塩 <----- アレルギー -----> (大豆) | |
| *玉ねぎ | 46.80 |
| *ダイストマトイタリア | 15.60 |
| *トマト *トマトピューレー *クエン酸 | |
| *さとう | 1.56 |

| 献立名/食品名 | 可食量 (g) |
|--|------------|
| *にんじん | 15.60 |
| *ミニブロッコリー | 15.60 |
| *バター | 1.56 |
| *生乳 *食塩 <----- アレルギー -----> (乳) | |
| *こしょう | 0.04 |
| *トマト煮込み用シーズニング | 1.80 |
| *食塩 *ガーリック *さとう *チキンブイヨンパウダー *ブラックペッパー *パセリ *ローズマリー *バジル *オレガノ *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 *グリシン *コハク酸二ナトリウム *5'-グアニル酸二ナトリウム *5'-イノシン酸二ナトリウム *香料 <----- アレルギー -----> (乳・豚肉・鶏肉) | |
| *ウスターソース | 4.68 |
| <---- 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) | |
| *トマトソース | 18.72 |
| <----- アレルギー -----> (大豆) <---- コンタミネーション ----> (小麦・乳・オレンジ・キウイフルー) | |

| 献立名/食品名 | 可食量 (g) |
|---|------------|
| ツ・牛肉・ごま・豚肉・鶏肉・バナナ・桃・りんご) | |
| *トマトピューレー | 15.60 |
| <---- 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) | |
| *ワイン赤 | 1.56 |
| *チキンコンソメ | 0.78 |
| <----- アレルギー -----> (小麦・大豆・鶏肉) | |
| 【ジャーマンポテト】 | |
| *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 |
| *バター | 1.20 |
| *生乳 *食塩 <----- アレルギー -----> (乳) | |
| *天日塩 | 0.24 |
| *ベーコンスライス | 12.00 |
| *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 | 3.60 |

| 献立名/食品名 | 可食量 (g) |
|-------------------------------------|------------|
| *おろしにんにく | 0.18 |
| *粒こしょう | 0.02 |
| *ブラックペッパー | |
| *チキンコンソメ | 1.20 |
| <----- アレルギー -----> (小麦・大豆・鶏肉) | |
| *スープストック(無塩) | 0.60 |
| <----- アレルギー -----> (豚肉・鶏肉・ゼラチン) | |

アレルギー表

中学校・本献立

令和5年5月23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) | |
| 【たぬき汁】 | |
| *こんにやく | 28.00 |
| *こんにやく粉 *水酸化カルシウム | |
| *長ねぎ | 4.70 |
| *乾燥ごぼう(ささがき) | 2.20 |
| *乾燥ごぼう *ブドウ糖 | |
| *だいこん | 28.00 |
| *にんじん | 11.00 |
| *国産しいたけ水煮スライス | 5.50 |
| *しいたけ *クエン酸 *ビタミンC | |
| *油揚げ | 7.90 |
| *大豆 *ニガリ *油 <----- アレルギー -----> (大豆) <---- コンタミネーション ----> (ごま) | |
| *道産無添加味噌白 | 13.40 |
| <----- アレルギー -----> (大豆) | |
| *国産ごめ油 | 0.11 |
| *一味とうがらし | 0.01 |
| *冷凍絹厚揚げミニ | 12.00 |
| *豆乳 | |

| 献立名／食品名 | 可食量 (g) |
|--|------------|
| *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 -----> (大豆) | |
| *かつおエキス | 4.50 |
| <---- 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) | |
| 【かぼちゃ挽肉フライ】 | |
| *かぼちゃひき肉フライ | 60.00 |
| *かぼちゃ *玉ねぎ *豚肉 *さとう *しょうゆ *豚脂 *粒状植物性たん白 *でん粉 *パン粉 *発酵調味料 *小麦グルテン酵素分解物 *ウスターソース *香辛料 *小麦粉 *植物油脂 *デキストリン *加工でん粉 *調味料(アミノ酸) *着色料 <----- アレルギー -----> (小麦・大豆・豚肉・りんご) <---- コンタミネーション ----> (卵・乳・えび・カニ) | |
| *キャノーラ油 | 6.00 |

| 献立名／食品名 | 可食量 (g) |
|-------------------|------------|
| *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5月24日(水)

| 献立名/食品名 | 可食量 (g) |
|---|------------|
| 【バターパン】 | |
| *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 〈----- アレルギー -----〉 (小麦・卵・乳) | |
| 【牛乳】 | |
| *牛乳200 | 206.00 |
| 〈----- アレルギー -----〉 (乳) | |
| 【ABCスープ】 | |
| *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 | 6.00 |
| *オリーブ油 | 0.24 |
| *天日塩 | 0.06 |
| *こしょう | 0.12 |
| *ベーコンスライス | 12.00 |
| *豚バラ肉 *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 | |

| 献立名/食品名 | 可食量 (g) |
|---|------------|
| *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 | 6.00 |
| *おろししょうが | 0.24 |
| *おろしにんにく | 0.18 |
| *ローコンクチキン | 3.60 |
| 〈----- アレルギー -----〉 (豚肉・鶏肉) | |
| *チキンコンソメ | 3.60 |
| 〈----- アレルギー -----〉 (小麦・大豆・鶏肉) | |
| 【豚ヒレカツ】 | |
| *豚ヒレカツ | 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 *パン粉 *小麦粉 *ショートニング *植物油脂 *水溶性食物繊維 〈----- アレルギー -----〉 (小麦・卵・大豆・豚肉) | |

| 献立名/食品名 | 可食量 (g) |
|--|------------|
| *キャノーラ油 | 4.00 |
| *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 *果糖ぶどう糖液糖 *リンゴピューレ *トマトジュース *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 *香辛料 〈----- アレルギー -----〉 (大豆・りんご) 〈----- コンタミネーション -----〉 (小麦・乳・えび・オレンジ・牛肉・ごま・豚肉・鶏肉・さば・桃・ゼラチン) | |
| 【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 *さとう *液全卵 *食塩 *卵殻Ca *香料 *フラワーペースト *乳又は乳製品を主要原料とする食品 | |

| 献立名/食品名 | 可食量 (g) |
|--|------------|
| *加糖練乳 *増粘剤 *グリシン *ポリリン酸Na *カロチノイド色素 *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 〈----- アレルギー -----〉 (小麦・卵・乳・大豆) | |

アレルギー表

中学校・本献立

令和5年5月25日(木)

| 献立名／食品名 | 可食量 (g) |
|--|------------|
| 【ごはん(少なめ)】 | |
| *ごはん90 | 90.00 |
| *学校給食用強化米 | 0.27 |
| 【牛乳】 | |
| *牛乳200 | 206.00 |
| <----- アレルギー -----> (乳) | |
| 【豚肉のすき焼き風煮】 | |
| *豚ももスライス | 60.00 |
| <----- アレルギー -----> (豚肉) | |
| *焼き豆腐 | 36.00 |
| *大豆 *ニガリ <----- アレルギー -----> (大豆) | |
| *はくさい | 36.00 |
| *国産しいたけ水煮スライス | 6.00 |
| *しいたけ *クエン酸 *ビタミンC | |
| *えのきたけ水煮 | 6.00 |
| *長ねぎ | 6.00 |
| *玉ねぎ | 36.00 |
| *三温糖 | 3.60 |
| *丸大豆しょうゆ | 8.40 |
| <----- 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) | |
| *しらたき | 36.00 |
| *こんにゃく粉 *水酸化カルシウム | |
| 【いわしの梅煮】 | |

| 献立名／食品名 | 可食量 (g) |
|--|------------|
| *いわしの梅煮 | 32.00 |
| *いわし *さとう *水あめ *しょうゆ *梅酢 *発酵調味料 *でん粉 *梅肉ペースト *かつお削りぶし *昆布だし *増粘剤 *着色料 <----- アレルギー -----> (小麦・大豆) <----- コンタミネーション -----> (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5月26日(金)

| 献立名/食品名 | 可食量 (g) |
|---------------------|------------|
| 【麦ごはん】 | |
| *ごはん100 | 100.00 |
| *麦 | 10.00 |
| *大麦 | |
| *学校給食用強化米 | 0.30 |
| 【牛乳】 | |
| *牛乳200 | 206.00 |
| <----- アレルギー -----> | |
| (乳) | |
| 【なかよしカレー】 | |
| *じゃがいも サイコロ切 冷凍 | 42.00 |
| *玉ねぎ | 36.00 |
| *にんじん | 20.00 |
| *若鶏むねスライス | 36.00 |
| <----- アレルギー -----> | |
| (鶏肉) | |
| *国産こめ油 | 0.12 |
| *天日塩 | 0.01 |
| *とろける給食用カレーフレークN | 6.60 |
| <----- アレルギー -----> | |
| (小麦) | |
| *チキンコンソメ | 0.84 |
| <----- アレルギー -----> | |
| (小麦・大豆・鶏肉) | |
| *豆乳クリーム | 3.60 |
| <----- アレルギー -----> | |
| (大豆) | |
| *おろしにんにく | 0.60 |
| *カレー粉 | 0.18 |
| *給食用カレーフレーク | 9.60 |
| <----- アレルギー -----> | |
| (小麦・大豆) | |
| *丸大豆しょうゆ | 0.72 |
| <----- アレルギー -----> | |
| (小麦・大豆) | |
| *ワイン赤 | 1.20 |

| 献立名/食品名 | 可食量 (g) |
|-------------------------|------------|
| *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 | |
| *チキンエキス | |
| *たん白加水分解物 | |
| *カラメル色素 | |
| *調味料 (アミノ酸等) | |
| <----- アレルギー -----> | |
| (小麦・大豆・鶏肉) | |
| *フライドオニオン | 1.80 |
| *玉ねぎ | |
| *パーム油 | |
| *米粉 | |
| *ダイストマトイタリア | 1.44 |
| *トマト | |
| *トマトピューレー | |
| *クエン酸 | |
| 【洋なし缶】 | |
| *洋なし缶 | 60.00 |
| *洋なし | |
| *ざらめ糖 グラニュー糖 | |
| *クエン酸 | |
| *塩化カルシウム | |
| <----- コンタミネーション -----> | |
| (桃) | |

| 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5月29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) | |
| 【具だくさん味噌汁】 | |
| *国産ふちとうふ | 27.60 |
| *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) | |
| *つきこんにやく | 6.00 |
| *こんにやく粉 *水酸化カルシウム | |
| *乾燥ごぼう(ささがき) | 1.00 |
| *乾燥ごぼう *ブドウ糖 | |
| *にんじん | 6.00 |
| *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) | |
| *だいこん | 21.60 |
| *長ねぎ | 10.80 |
| *えのきたけ水煮 | 6.00 |

| 献立名／食品名 | 可食量 (g) |
|---|------------|
| *道産無添加味噌白 | 9.60 |
| <----- アレルギー -----> (大豆) | |
| *かつおエキス | 3.24 |
| <---- 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) | |
| 【手作りやきとり丼】 | |
| *玉ねぎ | 48.00 |
| *天日塩 | 0.01 |
| *国産こめ油 | 0.24 |
| *こしょう | 0.06 |
| *道内産豚肩肉 | 60.00 |
| <----- アレルギー -----> (豚肉) | |
| *丸大豆しょうゆ | 0.60 |
| <----- アレルギー -----> (小麦・大豆) | |
| *清酒 | 0.60 |
| *炭火焼き鳥のタレ | 12.00 |
| *しょうゆ *果糖ぶどう糖液糖 *さとう *発酵調味料 *りんご果汁 *粉末調味料(でん粉、粉末水あめ、 発酵調味料) *醸造酢 *チキンオイル *食塩 *たん白加水分解物 *チキンエキス *南乳(豆腐発酵調味料) *酵母エキス *粉末植物油脂 *増粘剤(加工でん粉、キサンタン) | |

| 献立名／食品名 | 可食量 (g) |
|---|------------|
| *酒精 *カラメル色素 *結晶セルロース *調味料(アミノ酸等) *香料 <----- アレルギー -----> (小麦・大豆・鶏肉・りんご) | |
| 【ねりからし】 | |
| *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 | |

| 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5月30日(火)

| 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 | 51.00 |
| *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 | 1.00 |
| *玉ねぎ | 59.00 |
| *ダイストマトイタリア | 1.90 |
| *トマト *トマトピューレー *クエン酸 | |
| *にんじん | 19.00 |
| *グリーンピース | 5.00 |
| *乾燥パセリ | 0.01 |
| *豚挽肉 | 44.90 |
| <----- アレルギー -----> | |

| 献立名/食品名 | 可食量 (g) |
|--|------------|
| (豚肉) | |
| *国産こめ油 | 0.33 |
| *バター | 1.90 |
| *生乳 *食塩 <----- アレルギー -----> (乳) | |
| *ブイヨン | 0.38 |
| <----- アレルギー -----> (小麦・乳・大豆・鶏肉・ゼラチン) | |
| *こしょう | 0.17 |
| *ウスターソース | 1.90 |
| <----- 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 | 3.90 |
| *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 | 0.80 |
| *デミグラスソースフレーク | 5.10 |
| <----- 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 | 7.70 |
| *ハヤシフレーク | 5.10 |
| <----- 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 | 1.30 |
| <----- アレルギー -----> (小麦・大豆) | |
| *ミートソース大豆 | 3.90 |
| *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 | 1.90 |
| *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) | |
| 【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 <----- アレルギー -----> (鶏肉) | |

アレルギー表

中学校・本献立

令和5年5月31日(水)

| 献立名/食品名 | 可食量 (g) |
|--|------------|
| 【ごはん(少なめ)】 | |
| *ごはん90 | 90.00 |
| *学校給食用強化米 | 0.27 |
| 【牛乳】 | |
| *牛乳200 | 206.00 |
| <----- アレルギー -----> (乳) | |
| 【厚揚げと大根のオイスターソース煮】 | |
| *冷凍絹厚揚げミニ | 52.80 |
| *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 -----> (大豆) | |
| *だいこん | 66.00 |
| *にんじん | 32.40 |
| *豚ももスライス | 36.00 |
| <----- アレルギー -----> (豚肉) | |
| *うずら卵水煮 | 19.20 |
| *うずら卵 *食塩 <----- アレルギー -----> (卵) <---- コンタミネーション ----> (小麦・大豆) | |
| *チンゲンサイ | 6.00 |
| *国産こめ油 | 1.32 |
| *おろししょうが | 0.54 |
| *おろしにんにく | 0.54 |
| *さとう | 1.32 |
| *オイスターソース | 1.98 |
| *丸大豆しょうゆ | 5.30 |
| <----- アレルギー -----> | |

| 献立名/食品名 | 可食量 (g) |
|---|------------|
| (小麦・大豆) | |
| *本みりん | 1.32 |
| *ごま油 | 0.80 |
| <----- アレルギー -----> (ごま) | |
| 【あじの煮つけ】 | |
| *あじ煮つけ | 50.00 |
| *あじ(魚卵残存の可能性有) *砂糖 *醤油 *みりん *米でん粉 *レモン果汁 <----- アレルギー -----> (小麦・大豆) | |

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

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