

令和 5年 6月分

中学校 配合表

アレルギー表

中学校・本献立

令和5年6月1日(木)

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)
【蒸し中華麺】							
*むし中華麺200g	200.00	<----- アレルギー -----> (豚肉)		*にら			
*小麦粉		*いか かのこ短冊	26.40	*鶏肉			
*小麦たん白		<----- アレルギー -----> (いか)		*豚脂			
*食塩		*でん粉	7.50	*ひじき			
*植物油脂		*ロイヤル椎茸スライスSカット	1.08	*でん粉			
*食用油脂		*おろししょうが	1.08	*しょうゆ			
*アルコール		*丸大豆しょうゆ	5.94	*植物油脂			
*かんすい		<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)		*粒状植物性たん白			
*くちなし色素		*国産こめ油	1.20	*さとう			
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)		*さとう	0.66	*魚介エキス			
<---- コンタミネーション ----> (卵・そば)		*清酒	1.20	*食塩			
		*シャンタン	3.30	*香辛料			
【牛乳】		*食塩		*酵母エキス			
*牛乳200	206.00	*畜肉エキス		*小麦粉			
<----- アレルギー -----> (乳)		*野菜エキス		*還元でん粉糖化物			
【あんかけ焼きそば】		*食用油脂 (動物油脂・植物油脂)		*大豆粉			
*もやし	19.80	*さとう		*ソルビトール			
*枝豆	5.28	*乳糖		*乳化剤			
*えだまめ		*小麦粉		*ピロリン酸第二鉄			
*食塩		*香辛料		<----- アレルギー -----> (小麦・大豆・ごま・豚肉・鶏肉)			
<----- アレルギー -----> (大豆)		*調味料 (アミノ酸等)		*キャノーラ油	3.60		
*うずら卵水煮	21.60	<----- アレルギー -----> (小麦・乳・大豆・牛肉・ごま・豚肉・鶏肉・ゼラチン)		*食用なたね油			
*うずら卵		*こしょう	0.07	*シリコーン			
*食塩		*天日塩	0.05				
<----- アレルギー -----> (卵)		*ごま油	0.66				
<---- コンタミネーション ----> (小麦・大豆)		<----- アレルギー -----> (ごま)					
*にんじん	15.60	【鉄腕餃子 (2個)】					
*玉ねぎ	26.40	*鉄腕餃子 (ひじき入)	36.00				
*はくさい	42.24	*キャベツ					
*豚ももスライス	26.40	*玉ねぎ					

アレルギー表

中学校・本献立

令和5年6月2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)	
【せんべい汁】	
*かやき煎餅 割れ	13.00
*小麦粉 *でん粉 *食塩 *ほたて貝カルシウム *膨張剤 <----- アレルギー -----> (小麦) <---- コンタミネーション ----> (卵・乳・大豆・落花生・ごま)	
*若鶏ももダイス	18.00
<----- アレルギー -----> (鶏肉)	
*乾燥ごぼう(ささがき)	2.00
*乾燥ごぼう *ブドウ糖	
*にんじん	12.00
*国産きのこミックス	18.00
*たもぎ茸 *まいたけ *しめじ	
*長ねぎ	9.60
*はくさい	18.00
*だしパック	2.64
*さば節 *かつお節 *たん白加水分解物 *むろあじ節	

献立名／食品名	可食量 (g)
*かつおエキス *酵母エキス <----- アレルギー -----> (小麦・大豆・鶏肉・さば)	
*だし昆布パック	1.44
<---- コンタミネーション ----> (さば)	
*清酒	2.40
*丸大豆しょうゆ	8.40
<----- 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 *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)	
【減塩のりつくだに】	
*減塩のりつくだにFe強化	5.00
*しょうゆ *水あめ *干しヒトエグサ *さとう *でん粉 *はちみつ *かつおエキス *かきエキス *酵母エキス	

献立名／食品名	可食量 (g)
*クエン酸鉄ナトリウム *増粘多糖類 <----- アレルギー -----> (小麦・大豆) <---- コンタミネーション ----> (えび・カニ)	
【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 <----- 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6月5日(月)

献立名/食品名	可食量 (g)
【小型バターパン】	
*バターパン90	90.00
*小麦粉 *さとう *脱脂粉乳 *コンパウンドバター *食塩 *イースト 〈----- アレルギー -----〉 (小麦・乳) 〈---- コンタミネーション ----〉 (卵)	
【牛乳】	
*牛乳200	206.00
〈----- アレルギー -----〉 (乳)	
【ポークビーンズ】	
*ベーコン・キューブ	21.60
*豚ばら肉 *還元水あめ *卵たん白 *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)	
*じゃがいも サイコロ切 冷凍	28.80
*さとう	0.29
*玉ねぎ	43.20
*ダイストマトイタリア	21.60

献立名/食品名	可食量 (g)
*トマト *トマトピューレー *クエン酸	
*にんじん	12.00
*乾燥パセリ	0.12
*マッシュルーム 食塩無添加	7.20
*マッシュルーム *ビタミンC *クエン酸 〈---- コンタミネーション ----〉 (小麦・卵・乳・大豆・牛肉・ごま・豚肉・鶏肉・桃・やまいも・りんご・ゼラチン)	
*国産こめ油	0.24
*天日塩	0.14
*こしょう	0.14
*水煮大豆 冷凍	7.20
〈----- アレルギー -----〉 (大豆)	
*ミックス豆 水煮 冷凍	21.60
*大豆 (黄大豆、青大豆) *いんげんまめ (手亡、金時豆) 〈----- アレルギー -----〉 (大豆)	
*ホールコーン	21.60
*ウスターソース	1.44
〈---- 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	4.32
*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	

献立名/食品名	可食量 (g)
*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 〈----- アレルギー -----〉 (小麦・乳・大豆・豚肉・鶏肉・りんご)	
*おろしにんにく	0.43
*トマトケチャップ	14.40
*トマトソース	7.20
〈----- アレルギー -----〉 (大豆)	
〈---- コンタミネーション ----〉 (小麦・乳・オレンジ・キウイフルーツ・牛肉・ごま・豚肉・鶏肉・バナナ・桃・りんご)	
*ローコンクチキン	4.32
〈----- アレルギー -----〉 (豚肉・鶏肉)	
*ワイン赤	1.44
【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	

献立名/食品名	可食量 (g)
*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、紅麴) 〈----- 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6月6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)	
【すいとん汁】	
*すいとん 冷凍	30.00
*小麦粉 *食塩 *加工でん粉(サゴ椰子) <----- アレルギー -----> (小麦) <---- コンタミネーション ----> (卵・そば)	
*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)	
*にんじん	6.00
*長ねぎ	12.00
*乾燥ごぼう(ささがき)	1.00
*乾燥ごぼう *ブドウ糖	
*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	

献立名／食品名	可食量 (g)
*pH調整剤製剤 <---- コンタミネーション ----> (小麦・卵・えび・カニ)	
*若鶏ももスライス	18.00
<----- アレルギー -----> (鶏肉)	
*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	6.00
*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)	
【ジンギスカン】	
*ジンギスカン用ラム	48.00
*玉ねぎ	24.00
*もやし	24.00
*ピーマン	12.00
*おろしにんにく	0.48
*おろししょうが	0.48
*ソテーオニオン	5.40
*玉ねぎ *サラダ油 大豆油 なたね油 <----- アレルギー ----->	

献立名／食品名	可食量 (g)
(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)	
*りんごクリーム	5.40
*りんご *酸化防止剤(ビタミンC) <----- アレルギー -----> (りんご)	
*さとう	0.96
*ウスターソース	3.60
<---- 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)	
*丸大豆しょうゆ	7.20
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
*ワイン白	1.20

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6月7日(水)

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 *コンパウンドバター (無塩乳脂肪50%) <----- アレルギー -----> (小麦・乳) <---- コンタミネーション ----> (卵)	
【牛乳】	
*牛乳200	206.00
<----- アレルギー -----> (乳)	
【アスパラのクリーム煮】	
*美瑛の地からペンネマカロニ	14.40
<----- アレルギー -----> (小麦)	
*アスパラ カット	12.00
*クリームコーン冷凍	12.00
*とうもろこし *脱脂濃縮乳 *コーンスターチ *さとう *食塩 <----- アレルギー -----> (乳)	
*玉ねぎ	30.00
*にんじん	14.40
*調理用牛乳	42.00
<----- アレルギー -----> (乳)	

献立名/食品名	可食量 (g)
*バター	1.20
*生乳 *食塩 <----- アレルギー -----> (乳)	
*ブイヨン	0.60
<----- アレルギー -----> (小麦・乳・大豆・鶏肉・ゼラチン)	
*こしょう	0.06
*純生クリーム47%	6.00
*生乳 <----- アレルギー -----> (乳)	
*ベーコンスライス	9.60
*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	6.00
*コーンクリーム	6.00
*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	

献立名/食品名	可食量 (g)
*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	4.80
<----- アレルギー -----> (小麦・乳・大豆・豚肉)	
*ベシヤメルソース	9.60
<----- アレルギー -----> (小麦・乳・大豆)	
*ローコンクチキン	3.60
<----- アレルギー -----> (豚肉・鶏肉)	
【てりやきチキン】	
*照り焼きチキン	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 <----- アレルギー ----->	

献立名/食品名	可食量 (g)
(小麦・大豆・鶏肉) <---- コンタミネーション ----> (卵・乳・えび)	

アレルギー表

中学校・本献立

令和5年6月8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)	
【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
*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 *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	

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)	
*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
【つまみ揚げチリソース和え (2個)】	
*つまみ揚げチリソース和え	66.00
*魚肉すり身(たら) *玉ねぎ *トマトケチャップ *植物油脂(大豆、なたね、ごま) *オキアミ *卵 *でん粉 *さとう *食塩 *醸造酢 *合成清酒 *にんにく *しょうが *トウバンジャン *中華だし *長ねぎ *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 <----- アレルギー -----> (小麦・卵・乳・大豆・牛肉・ごま・豚 肉・鶏肉)	

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6月9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)	
【味噌バター肉じゃが】	
*じゃがいも	78.00
*にんじん	12.00
*玉ねぎ	48.00
*長ねぎ	8.40
*豚ももスライス	42.00
<----- アレルギー -----> (豚肉)	
*道産無添加味噌白	3.60
<----- アレルギー -----> (大豆)	
*さとう	3.60
*グリーンピース	3.60
*バター	1.80
*生乳 *食塩 <----- アレルギー -----> (乳)	
*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)	
*国産こめ油	0.60
*丸大豆しょうゆ	6.00
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
*本みりん	2.40
【かれいの唐揚げ】	
*道産かれいの唐揚げ45	45.00

献立名/食品名	可食量 (g)
*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
*食用なたね油 *シリコーン	

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6月12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)	
【鶏白湯鍋】	
*若鶏ももダイス	30.00
<----- 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	30.00
*こんにゃく粉 *水酸化カルシウム *石灰	
*焼き豆腐	30.00
*大豆	

献立名／食品名	可食量 (g)
*ニガリ <----- 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)	
*くら	6.00
*にんじん	8.40
*長ねぎ	12.00
*はくさい	33.60
*鶏白湯スープの素	12.00
*チキンパイタン *食塩 *チキンエキス *鶏脂 *なたね油 *さとう *アミノ酸液 *乳たん白 *おろしにんにく *醸造酢 *調味料(アミノ酸等) *増粘剤(キサンタンガム) *乳化剤 <----- アレルギー -----> (卵・乳・大豆・鶏肉)	
*清酒	3.60
【ホタテ風味フライ(2個)】	
*北海扇フライ	40.00
*いとよりすり身 *でん粉	

献立名／食品名	可食量 (g)
(小麦、馬鈴薯、とうもろこし) *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 *パン粉 *小麦粉 *ショートニング *香辛料 *加工でん粉 *香料 *カロチノイド色素 *調味料(アミノ酸等) *ベーキングパウダー *増粘剤 *乳化剤 <----- アレルギー -----> (小麦・卵・大豆・カニ)	
*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6月13日(火)

献立名／食品名	可食量 (g)
【小型糖蜜パン】	
*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 *コンパウンドバター (無塩乳脂肪50%) <----- アレルギー -----> (小麦・乳) <---- コンタミネーション ----> (卵)	
*三温糖・パン加工用	15.00
【牛乳】	
*牛乳200	206.00
<----- アレルギー -----> (乳)	
【豚肉と野菜のトマト煮】	
*豚ももスライス	36.00
<----- アレルギー -----> (豚肉)	
*玉ねぎ	38.40
*にんじん	12.00
*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	
*じゃがいも サイコロ切 冷凍	24.00
*さとう	0.24
*枝豆	6.00
*えだまめ *食塩 <----- アレルギー -----> (大豆)	

献立名／食品名	可食量 (g)
*ミニブロッコリー	6.00
*オリーブ油	0.24
*バター	1.20
*生乳 *食塩 <----- アレルギー -----> (乳)	
*こしょう	0.06
*純生クリーム47%	3.60
*生乳 <----- アレルギー -----> (乳)	
*ウスターソース	0.60
<---- 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	

献立名／食品名	可食量 (g)
*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・鶏肉・りんご)	
*おろしにんにく	0.60
*デミグラスソースフレーク	3.60
<----- 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	3.60
*トマトピューレー	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	4.80
<----- 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	9.60
<----- アレルギー -----> (小麦・乳・大豆・牛肉・鶏肉・バナナ・りんご)	
*ローコンクチキン	3.60
<----- アレルギー -----> (豚肉・鶏肉)	
【チキン豆腐バーグ】	
*チキン豆腐バーグ50	50.00
*鶏肉 *豆腐 *玉ねぎ *パン粉 *植物油脂 *さとう *でん粉	

献立名／食品名	可食量 (g)
*脱脂粉乳 *食塩 *チキンエキス *トマトピューレー *豆腐用凝固剤(塩化Mg) <----- アレルギー -----> (小麦・乳・大豆・鶏肉)	

アレルギー表

中学校・本献立

令和5年6月14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)	
【豚汁】	
*豚ももスライス	30.00
<----- アレルギー -----> (豚肉)	
*にんじん	12.00
*こんにやく	12.00
*こんにやく粉 *水酸化カルシウム	
*じゃがいも サイコロ切 冷凍	24.00
*国産ふちとうふ	24.00
*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)	
*だいこん	18.00
*玉ねぎ	12.00
*長ねぎ	12.00
*乾燥ごぼう(ささがき)	1.00
*乾燥ごぼう *ブドウ糖	
*国産こめ油	0.90
*道産無添加味噌白	10.20
<----- アレルギー -----> (大豆)	

献立名／食品名	可食量 (g)
*おろししょうが	1.20
*味パック	7.20
<----- アレルギー -----> (さば)	
【あじフライ】	
*あじフライ	40.00
*あじ *パン粉 *バター液 小麦粉 食塩 乳化剤 増粘多糖類 調味料(アミノ酸等) *打ち粉 <----- アレルギー -----> (小麦・大豆・豚肉)	
*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	

献立名／食品名	可食量 (g)
*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6月15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)	
*だし昆布パック	1.20
〈---- コンタミネーション ----〉 (さば)	
*ロイヤル椎茸スライスSCット	0.36
*そばつゆ	15.60

献立名／食品名	可食量 (g)
*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)	
*丸大豆しょうゆ	4.20
〈----- アレルギー -----〉 (小麦・大豆)	
*本みりん	0.60
*カツオ中厚削りパック	1.56
〈---- コンタミネーション ----〉 (さば)	
【かぼちゃコロッケ】	
*かぼちゃ *ばれいしょ *野菜パン粉 *小麦粉 *たまねぎ *砂糖 *小麦粉加工品 *パン粉 *果糖ぶどう糖液糖 *ラード *濃縮乳 *でん粉 *食塩 *パーム油 *着色料(パブリカ粉末) *増粘多糖類 〈----- アレルギー -----〉	65.00

献立名／食品名	可食量 (g)
(小麦・乳・大豆)	
*キャノーラ油	6.50
*食用なたね油 *シリコーン	
【ブルーベリークレープ】	
*フレンズクレープ(ブルーベリー)	35.00
*豆乳 *加工油脂 *ブルーベリー果汁(還元濃縮) *砂糖 *水あめ *植物油 *さとう・ぶどう糖果糖液糖 *麦芽糖 *レモン果汁(濃縮還元) *加工でん粉 *増粘剤(カドラン) *乳化剤 *ゲル化剤(増粘多糖類) *安定剤(増粘多糖類) *香料 *酸味料 *カラメル色素 *ベーキングパウダー *ピロリン酸第二鉄 *カロチノイド色素 *メタリン酸Na *ビタミンC *トレハロース *小麦不使用しょうゆ *大豆粉 *米粉 〈----- 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6月16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)	
【きのこ入り中華スープ】	
*冷凍ぶなしめじ	12.00
*でん粉	1.20
*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)	
*ごま いり	0.60
<----- アレルギー -----> (ごま)	
*にんじん	10.00
*長ねぎ	10.00
*えのきたけ水煮	12.00
*天日塩	0.06
*こしょう	0.06
*若鶏むねスライス	16.00
<----- アレルギー -----> (鶏肉)	
*清湯スープ	2.40
*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)	

献立名／食品名	可食量 (g)
*酸化防止剤(ビタミンE) <----- アレルギー -----> (豚肉・鶏肉)	
*中華調味料・液体	12.00
*食塩 *畜肉エキス *さとう *動物油脂 *植物油脂 *魚介エキス *野菜(ねぎ・玉ねぎ・にんにく・生姜) *香辛料 *しょうゆ *調味料(アミノ酸等) *増粘剤(加工デンプン、キサンタンガム) <----- アレルギー -----> (小麦・大豆・カニ・ごま・豚肉・鶏肉)	
【豚肉と春雨の中華炒め】	
*豚細切もも	42.00
<----- アレルギー -----> (豚肉)	
*にんじん	6.00
*ピーマン	6.00
*国産しいたけ水煮スライス	12.00
*しいたけ *クエン酸 *ビタミンC	
*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	
*国産こめ油	0.60
*さとう	1.20
*もやし	6.00
*ごま油	0.48

献立名／食品名	可食量 (g)
<----- アレルギー -----> (ごま)	
*はるさめ	2.40
*はるさめ *クエン酸 *パーム油	
*オイスターソース	1.20
*おろししょうが	0.60
*丸大豆しょうゆ	2.40
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
*清酒	0.60
*豆板醤	0.24
【豆乳パンナコッタ(いちごソース)】	
*豆乳パンナコッタいちごソース40g	40.00
*糖類 果糖ぶどう糖液糖 砂糖 *豆乳加工品 豆乳クリーム 植物油脂 水あめ でん粉 食塩 *いちご果汁 *ドロマイト *加工でん粉 *ゲル化剤(増粘多糖類) *酸味料 *クエン酸鉄Na *香料 *着色料(紅麹) <----- アレルギー -----> (大豆・りんご) <---- コンタミネーション ----> (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6月19日(月)

献立名/食品名	可食量 (g)
【スライSPAN】	
*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 *コンパウンドバター (無塩乳脂肪50%) <----- アレルギー -----> (小麦・乳) <---- コンタミネーション ----> (卵)	
【牛乳】	
*牛乳200	206.00
<----- アレルギー -----> (乳)	
【白菜と肉団子のスープ】	
*にんじん	8.40
*学とり肉団子	42.00
*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)	

献立名/食品名	可食量 (g)
<---- 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)	
*マロニー	4.80
*じゃがいもでん粉 *コーンスターチ *増粘剤(CMC、増粘多糖類)	
*長ねぎ	10.80
*はくさい	42.00
*乾燥パセリ	0.07
*天日塩	0.24
*粒こしょう	0.06
*ブラックペッパー	
*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・鶏肉)	
*チキンコンソメ	1.80
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆・鶏肉)	
*清酒	3.60
*スープストック(無塩)	4.20
<----- アレルギー -----> (豚肉・鶏肉・ゼラチン)	
【ジェノベーゼポテト】	
*じゃがいも サイコロ切 冷凍	54.00

献立名/食品名	可食量 (g)
*バター	1.20
*生乳 *食塩 <----- アレルギー -----> (乳)	
*ポークウインナースキンレス6mm	18.00
*豚肉(豚脂肪含) *食塩 *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)	
*ジェノバペースト300g	3.60
*なたね油 *オリーブオイル *バジル *パルメザンチーズ *チェダーチーズ *にんにく *食塩 *さとう <----- アレルギー -----> (乳) <---- コンタミネーション ----> (小麦・卵・大豆・えび・カニ・いか・ 牛肉・豚肉・鶏肉・バナナ・りんご・ カシューナッツ・アーモンド)	
*粒こしょう	0.02
*ブラックペッパー	
*チキンコンソメ	0.24
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆・鶏肉)	
*スープストック(無塩)	0.60

献立名/食品名	可食量 (g)
<----- アレルギー -----> (豚肉・鶏肉・ゼラチン)	
【チルドチョコ】	
*チルドチョコ	15.00
*食用油脂(植物油、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)	

アレルギー表

中学校・本献立

令和5年6月20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)	
【そうめんのぱち汁】	
*そうめん(北海道小麦使用)	12.00
*小麦粉 *食塩 <----- アレルギー -----> (小麦) <---- コンタミネーション ----> (大豆・そば・ごま・やまいも)	
*玉ねぎ	18.00
*にんじん	12.00
*長ねぎ	6.00
*油揚げ冷凍(カット)	3.60
*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	0.60
*カツオ中厚削りパック	3.60
<---- コンタミネーション ----> (さば)	
*うすくちしょうゆ	4.80
*食塩 *脱脂加工大豆 *小麦 *果糖ぶどう糖液糖 *醸造酢 *米	

献立名／食品名	可食量 (g)
*大豆 *アルコール <----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
*丸大豆しょうゆ	1.20
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
【デミカツ】	
*ごちそう九州産ロース豚カツ60	60.00
*豚肉加工品 *パン粉 *フライミックス粉 *でん粉 *小麦粉 *植物油脂 *粉末状植物性たん白 *加工デンプン *リン酸塩(Na) *調味料(アミノ酸) *乳化剤 *酵素 <----- アレルギー -----> (小麦・卵・乳・大豆・豚肉) <---- コンタミネーション ----> (えび・カニ)	
*キャノーラ油	6.00
*食用なたね油 *シリコーン	
*マイルドデミグラスソース	9.60
*ブラウンルウ 小麦粉、ラード *トマトペースト *ソテードオニオン *チキンエキス *にんじん	

献立名／食品名	可食量 (g)
*砂糖 *酵母エキス *でん粉 *食塩 *香辛料 <----- アレルギー -----> (小麦・鶏肉)	
*トマトケチャップ	2.40
*中濃ソース	1.20
*トマト *玉ねぎ *デーツ *その他 *醸造酢 *さとう *ぶどう糖 *食塩 *コーンスターチ *香辛料 *昆布 <---- 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)	
【国産ももゼリー】	
*安心国産ももゼリー	40.00
*もも濃縮果汁 *ももピューレ *砂糖 *水あめ *ゲル化剤(増粘多糖類) *ビタミンC *クエン酸鉄Na <----- アレルギー -----> (桃)	

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6月21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 *コンパウンドバター (無塩乳脂肪50%) <----- アレルギー -----> (小麦・乳) <---- コンタミネーション ----> (卵)	
【牛乳】	
*牛乳200	206.00
<----- アレルギー -----> (乳)	
【コーンポタージュ】	
*玉ねぎ	24.00
*にんじん	9.60
*ホールコーン	12.00
*ベーコンスライス	6.00
*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 ----->	

献立名／食品名	可食量 (g)
(卵・乳・大豆・豚肉)	
*調理用牛乳	90.00
<----- アレルギー -----> (乳)	
*純生クリーム47%	6.00
*生乳 <----- アレルギー -----> (乳)	
*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 <----- アレルギー -----> (乳)	
*天日塩	0.12
*こしょう	0.12
*野菜ベース	12.00
*玉ねぎ *ばれいしょ *バター <----- アレルギー -----> (乳) <---- コンタミネーション ----> (小麦・卵・大豆・えび・カニ・牛肉・豚肉・鶏肉)	
*コーンクリーム	18.00
*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	

献立名／食品名	可食量 (g)
*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)	
*スープストック (無塩)	3.60
<----- アレルギー -----> (豚肉・鶏肉・ゼラチン)	
*ベシヤメルソース	2.40
<----- アレルギー -----> (小麦・乳・大豆)	
【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 *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	

献立名／食品名	可食量 (g)
*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)	

アレルギー表

中学校・本献立

令和5年6月22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)	
【鶏肉のさっぱり煮】	
*だいこん	60.00
*こんにやく	24.00
*こんにやく粉 *水酸化カルシウム	
*にんじん	24.00
*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	
*さやいんげん	12.00
*なると	4.20
*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)	
*うずら卵水煮	18.00
*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)	

献立名／食品名	可食量 (g)
*若鶏ももダイス	42.00
<----- アレルギー -----> (鶏肉)	
*三温糖	1.80
*おろししょうが	0.72
*おろしにんにく	0.24
*大根おろし	30.00
*酢	2.40
*米 *アルコール *酒粕 *食塩 <----- コンタミネーション -----> (りんご)	
*かつおエキス	4.80
<----- 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	6.60
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
【いわしの梅煮】	
*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 ----->	

献立名／食品名	可食量 (g)
(小麦・大豆) <----- コンタミネーション -----> (乳)	
【型抜きチーズ】	
*型抜きチーズディズニ-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)	

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6月23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)	
【吉野汁】	
*国産ふちとうふ	48.00
*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)	
*若鶏むねスライス	30.00
<----- 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)	
*えのきたけ水煮	18.00
*長ねぎ	6.00
*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 ----->	

献立名／食品名	可食量 (g)
(小麦・大豆)	
*天日塩	0.60
*でん粉	1.80
【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) <---- 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

献立名／食品名	可食量 (g)
*おろしにんにく	0.43

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6月26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)	
【家常豆腐】	
*豚ももスライス	48.00
<----- アレルギー -----> (豚肉)	
*丸大豆しょうゆ	1.80
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
*さとう	1.80
*冷凍絹厚揚げ	36.00
*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)	
*こまつな	6.00
*玉ねぎ	42.00
*にんじん	24.00
*ピーマン	6.00
*国産こめ油	0.36
*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	
*たけのこ短冊水煮	24.00
*もうそうたけのこ *酸化防止剤(ビタミンC) *pH調整剤	

献立名／食品名	可食量 (g)
*赤味噌	5.40
<----- アレルギー -----> (大豆)	
*おろししょうが	0.60
*清酒	1.20
*豆板醤	0.60
【パリパリ春巻き】	
*パリパリ春巻き	35.00
*たけのこ *玉ねぎ *にんじん *キャベツ *ねぎ *植物油脂 *粒状植物性たん白 *しょうゆ *小麦粉 *ショートニング *豚脂 *はるさめ *しょうがペースト *さとう *豚肉 *オイスターソース *にんにくペースト *上湯 *乾燥しいたけ *X0醤 *香辛料 *水あめ *食塩 *粉末油脂 *でん粉 *加工でん粉 *増粘剤(キサンタンガム) *調味料(アミノ酸等)	

献立名／食品名	可食量 (g)
*キシロース *乳化剤 *膨張剤 *香辛料抽出物 <----- アレルギー -----> (小麦・大豆・えび・ごま・豚肉・鶏肉)	
*キャノーラ油	3.50
*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6月27日(火)

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 *コンパウンドバター *食塩 *イースト 〈----- アレルギー -----〉 (小麦・乳) 〈----- コンタミネーション -----〉 (卵)	
【牛乳】	
*牛乳200	206.00
〈----- アレルギー -----〉 (乳)	
【ポトフ】	
*ペーコンスライス	13.20
*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)	
*ポークウィンナーズスキンレス6mm	18.00
*豚肉(豚脂肪含) *食塩 *さとう	

献立名／食品名	可食量 (g)
*香辛料 白こしょう カルワイ マスタード 〈----- アレルギー -----〉 (豚肉)	
*キャベツ	26.40
*だいこん	30.00
*玉ねぎ	24.00
*にんじん	12.00
*ミニブロッコリー	6.60
*ぶなしめじ	6.60
*ブイヨン	0.41
〈----- アレルギー -----〉 (小麦・乳・大豆・鶏肉・ゼラチン)	
*天日塩	0.31
*こしょう	0.10
*ホールコーン	6.60
*ローコンクチキン	2.64
〈----- アレルギー -----〉 (豚肉・鶏肉)	
*ワイン白	1.32
*チキンコンソメ	2.16
〈----- 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	

献立名／食品名	可食量 (g)
*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 *植物油脂 *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 -----〉 (小麦・大豆・鶏肉・りんご)	
【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6月28日(水)

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	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	
*ダイスタマトイタリア	1.44
*トマト	
*トマトピューレー	
*クエン酸	
【黄桃缶】	
*黄桃缶	62.00
*桃	
*ざらめ糖 グラニュー糖	
*クエン酸	
<----- アレルギー -----> (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6月29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)	
【函館塩ラーメン】	
*にんじん	6.00
*長ねぎ	9.60
*はくさい	15.60
*もやし	15.60
*おろししょうが	0.60
*おろしにんにく	0.60
*冷凍ベビーほたて	12.00
*豚ももスライス	12.00
〈----- アレルギー -----〉 (豚肉)	
*こしょう	0.06
*つるつる昆布	0.48
*昆布	
*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	

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)	
*ホールコーン	3.60
*香煌塩ラーメンスープの素	19.20
*食塩 *チキンエキス *調味動物油脂 *しょうゆ *ポークエキス *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 *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 〈----- アレルギー -----〉 (小麦・大豆・ごま・豚肉・鶏肉)	
*がらスープ(ポーク&チキン)	7.20
*豚骨 *鶏骨 *豚骨油 *酵母エキス 〈----- アレルギー -----〉 (豚肉・鶏肉)	
*清湯スープ	4.32
*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)	

献立名／食品名	可食量 (g)
*調味料(アミノ酸等) *酸化防止剤(ビタミンE) 〈----- アレルギー -----〉 (豚肉・鶏肉)	
*無塩バター	1.80
〈----- アレルギー -----〉 (乳)	
*国産こめ油	0.24
【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 *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	
【さくらんぼゼリー】	
*国産さくらんぼゼリー50	50.00
*さくらんぼ果汁 *さとう *水あめ *果糖 *ぶどう糖 *乳酸Ca *加工でん粉	

献立名／食品名	可食量 (g)
*ゲル化剤 *酸味料 *香料 *クエン酸鉄Na *着色料 *ビタミンC 〈----- コンタミネーション -----〉 (小麦・卵・乳)	

アレルギー表

中学校・本献立

令和5年6月30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)	
【大根と油揚げの味噌汁】	
*だいこん	36.00
*油揚げ冷凍(カット)	8.40
*大豆 *なたね油 *凝固剤 *消泡剤(加工助剤) <----- アレルギー -----> (大豆)	
*国産ぷちとうふ	25.00
*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)	
*長ねぎ	12.00
*味パック	6.00
<----- アレルギー -----> (さば)	
*道産無添加味噌白	9.60
<----- アレルギー -----> (大豆)	
【鶏てり丼の具】	
*若鶏ももダイス	60.00
<----- アレルギー ----->	

献立名／食品名	可食量 (g)
(鶏肉)	
*長ねぎ	18.00
*にんじん	6.00
*キャベツ	24.00
*きざみのり	0.12
<---- コンタミネーション ----> (えび・カニ)	
*三温糖	1.80
*ごま いり	0.36
<----- アレルギー -----> (ごま)	
*国産こめ油	0.24
*おろししょうが	0.12
*丸大豆しょうゆ	4.80
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
*本みりん	3.60
*清酒	3.60
【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 <----- アレルギー -----> (乳・ゼラチン)	

献立名／食品名	可食量 (g)

献立名／食品名	可食量 (g)