

令和 5年 7月分

中学校 配合表



## アレルギー表

中学校・本献立

令和5年7月3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)
<b>【黒糖パン】</b>				<b>【焼きプリンタルト】</b>			
*黒糖パン106	106.00	*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)		*焼きプリンタルト	30.00		
*小麦粉		*にんじん	12.00	*小麦粉			
*食塩		*玉ねぎ	20.00	*マーガリン			
*イースト		*キャベツ	20.00	*さとう			
*脱脂粉乳		*ほうれん草 冷凍	6.00	*鶏卵			
*黒さとう		*こしょう	0.11	*食塩			
*ショートニング		*チキンコンソメ	2.80	*香料			
*無塩マーガリン		<----- アレルギー -----> (小麦・大豆・鶏肉)		*乳又は乳製品を主要原料とする食品			
<----- アレルギー -----> (小麦・乳・大豆)		*スープストック(無塩)	2.20	*加糖卵黄			
<---- コンタミネーション ----> (卵)		<----- アレルギー -----> (豚肉・鶏肉・ゼラチン)		*脱脂粉乳			
<b>【牛乳】</b>		<b>【ささみチーズフライ】</b>		*ミルクカルシウム			
*牛乳200	206.00	*ささみチーズフライ40	40.00	*香辛料			
<----- アレルギー -----> (乳)		*鶏肉		*キシロース			
<b>【ベーコンとうずら卵のスープ】</b>		*プロセスチーズ		*増粘剤(キサンタンガム)			
*うずら卵水煮	24.00	*粉末状植物性たん白		*乳化剤			
*うずら卵		*植物油脂		<----- アレルギー -----> (小麦・卵・乳・大豆)			
*食塩		*トマトケチャップ					
<----- アレルギー -----> (卵)		*さとう					
<---- コンタミネーション ----> (小麦・大豆)		*チーズ風味調味料					
*ベーコンスライス	14.40	*食塩					
*豚ばら肉		*パン粉					
*卵たん白		*でん粉					
*還元水あめ		*でん粉加工品					
*食塩		*品質改良剤					
*大豆たん白		*乳化剤					
*リン酸塩(Na)		*増粘剤					
*カゼインNa		<----- アレルギー -----> (小麦・乳・大豆・鶏肉)					
*調味料(アミノ酸)		*キャノーラ油	4.00				
*酸化防止剤(ビタミンC)		*食用なたね油					
*発色剤(亜硝酸Na、硝酸K)		*シリコーン					

## アレルギー表

中学校・本献立

令和5年7月4日(火)

献立名/食品名	可食量 (g)
<b>【ごはん(少なめ)】</b>	
*ごはん90	90.00
*学校給食用強化米	0.27
<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	13.00
<----- アレルギー -----> (鶏肉)	
*じゃがいも	24.00
*だいこん	24.00
*にんじん	9.60
*乾燥ごぼう(ささがき)	1.00
*乾燥ごぼう *ブドウ糖	
*キャベツ	18.00
*国産ぷちとうふ	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)	
*長ねぎ	9.60
*えのきたけ水煮	6.00
*道産無添加味噌白	9.10
<----- アレルギー -----> (大豆)	
*だしパック	7.20
*さば節 *かつお節	

献立名/食品名	可食量 (g)
*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)	
*調理用牛乳	9.60
<----- アレルギー -----> (乳)	
<b>【白身魚フライ】</b>	
*白身魚フライ60g	60.00
*ホキ *パン粉 *小麦粉 *でん粉 *食塩 *炭酸Ca *調味料(アミノ酸) *ピロリン酸鉄 <----- 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	6.00
*食用なたね油 *シリコーン	
<b>【減塩ソース】</b>	
*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	

献立名/食品名	可食量 (g)
*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7月5日(水)

献立名/食品名	可食量 (g)
<b>【小型糖蜜パン】</b>	
*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
<b>【牛乳】</b>	
*牛乳200	206.00
<----- アレルギー -----> (乳)	
<b>【ペネポロネーゼ】</b>	
*冷凍ペネ	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

献立名/食品名	可食量 (g)
*豚挽肉	42.00
<----- アレルギー -----> (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	

献立名/食品名	可食量 (g)
*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	0.79
*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)	

献立名/食品名	可食量 (g)
*粉チーズ	1.80
*ナチュラルチーズ *脱脂粉乳 *食塩 *セルロース *香料 <----- アレルギー -----> (乳)	
<b>【手羽元やわらか煮】</b>	
*手羽元やわらか煮込み	40.00
*鶏手羽元 *しょうゆ *さとう *みりん *還元水あめ *増粘剤(加工でん粉) *清酒 <----- アレルギー -----> (小麦・大豆・鶏肉)	

# アレルギー表

中学校・本献立

令和5年7月6日(木)

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>【夏野菜の味噌炒め】</b>	
*豚ももスライス	52.80
<----- アレルギー -----> (豚肉)	
*にんじん	13.20
*キャベツ	59.40
*玉ねぎ	46.20
*なす 乱切り 冷凍	6.60
*なす *なたね油	
*ピーマン	6.60
*もやし	13.20
*冷凍絹厚揚げ	26.40
*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)	
*さとう	1.98
*国産こめ油	0.26
*丸大豆しょうゆ	1.20
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
*赤味噌	4.80
<----- アレルギー -----> (大豆)	
*道産無添加味噌白	4.80

献立名／食品名	可食量 (g)
<----- アレルギー -----> (大豆)	
*おろししょうが	0.60
*おろしにんにく	0.60
*テンメンジャン	2.40
<----- アレルギー -----> (大豆)	
*豆板醤	0.24
*清酒	2.64
<b>【ポークしゅうまい(2個)】</b>	
*無添加国産ポークしゅうまい	36.00
*豚肉 *玉ねぎ *パン粉 *でん粉 *しょうがペースト *調味料 さとう 食塩 酵母エキス ポークエキス 香辛料 *皮 小麦粉 還元水あめ <----- アレルギー -----> (小麦・豚肉) <---- コンタミネーション ----> (卵・乳・えび・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7月7日(金)

献立名/食品名	可食量 (g)
<b>【ごはん(少なめ)】</b>	
*ごはん90	90.00
*学校給食用強化米	0.27
<b>【牛乳】</b>	
*牛乳200	206.00
<----- アレルギー -----> (乳)	
<b>【七夕汁】</b>	
*ライスパスタ	12.00
*精米 *玄米	
*若鶏むねスライス	12.00
<----- アレルギー -----> (鶏肉)	
*にんじん	9.60
*乾燥ごぼう(ささがき)	1.60
*乾燥ごぼう *ブドウ糖	
*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)	
*かまぼこ短冊	9.60
*魚肉 *でん粉 *植物油 *食塩 *発酵調味液 *さとう *卵白 *大豆たん白 *風味調味料 *加工でん粉(タピオカ)	

献立名/食品名	可食量 (g)
*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) <---- コンタミネーション ----> (えび・カニ)	
*長ねぎ	12.00
*本みりん	4.80
*丸大豆しょうゆ	6.00
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
*白しょうゆ	7.80
*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 <----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
*鶏がらスープ	1.20
*鶏骨 *酵母エキス <----- アレルギー -----> (鶏肉)	
<b>【星型シーフードカツ】</b>	
*星型シーフードカツ	50.00
*スケソウダラすり身 *いか *とうもろこし *ばれいしょでん粉	

献立名/食品名	可食量 (g)
*あおさ粉 *砂糖 *発酵調味料 *食塩 *パン粉 *小麦粉 *大豆たんぱく *トウモロコシでんぷん *菜種油脂 <----- アレルギー -----> (小麦・大豆・いか)	
*キャノーラ油	5.00
*食用なたね油 *シリコーン	
<b>【キラキラ餅(みかん)】</b>	
*キラキラ餅(みかん)	40.00
*みかん *砂糖 *加工でん粉 *寒天 *酸味料	
<b>【減塩ソース】</b>	
*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	

献立名/食品名	可食量 (g)
*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)	
<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5年7月10日(月)

献立名/食品名	可食量 (g)
<b>【ごはん(少なめ)】</b>	
*ごはん90	90.00
*学校給食用強化米	0.27
<b>【牛乳】</b>	
*牛乳200	206.00
<----- アレルギー -----> (乳)	
<b>【豚丼】</b>	
*豚ももスライス	84.00
<----- アレルギー -----> (豚肉)	
*しらたき	36.00
*こんにやく粉 *水酸化カルシウム	
*さとう	2.40
*三温糖	0.60
*玉ねぎ	84.00
*長ねぎ	12.00
*おろししょうが	1.80
*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	6.00
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
*本みりん	1.80
*清酒	2.40
<b>【かぼちゃ挽肉フライ】</b>	
*かぼちゃひき肉フライ40g	40.00
*かぼちゃ *たまねぎ *豚肉 *砂糖 *しょうゆ *豚脂	

献立名/食品名	可食量 (g)
*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 *加工デンプン *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	4.00
*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7月11日(火)

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)
<b>【ココアコッペパン】</b>		<b>*バター</b>	2.20	*ぶどう糖		*マーガリン	
*コッペパン101	101.00	*生乳		*乳製品(脱脂粉乳、 ホエイパウダー、チーズ)		*しょうゆ	
*小麦粉		*食塩		ホエイパウダー、チーズ)		*牛肉エキス	
*食塩		<----- アレルギー ----->		*食用植物油脂		*食塩	
*イースト		(乳)		*食塩		*ウスターソース	
*脱脂粉乳		<b>*枝豆ペースト</b>	17.50	*コーンスターチ		*トマトケチャップ	
*さとう		*枝豆		*ばれいしょでん粉		*しょうが	
*ショートニング		*食塩		*さとう		*砂糖	
*コンパウンドバター (無塩乳脂肪50%)		<----- アレルギー ----->		*食用精製加工油脂		*香辛料	
<----- アレルギー ----->		(大豆)		*デキストリン		*ぶどう糖	
(小麦・乳)		<---- コンタミネーション ---->		*粉末植物油脂		*乾燥卵白	
<---- コンタミネーション ---->		(小麦・卵・乳・そば・えび・カニ・落 花生・あわび・いか・いくら・オレン ジ・キウイフルーツ・牛肉・ごま・豚 肉・鶏肉・クルミ・鮭・さば・まつた け・桃・やまいも・りんご・ゼラチン ・カシューナッツ・アーモンド)		*チキンエキスパウダー		*調味料(アミノ酸等)	
<b>*ココア(パン加工用)</b>	14.00	<b>*純生クリーム47%</b>	5.50	*オニオンエキスパウダー		*着色料(ココア)	
<----- アレルギー ----->		*生乳		*たん白加水分解物		*カラメル色素	
(乳)		<----- アレルギー ----->		*酵母エキスパウダー		*水あめ	
<b>【牛乳】</b>		(乳)		*魚醤パウダー		*清酒	
<b>*牛乳200</b>	206.00	<b>*むきえび2L</b>	16.50	*はくさいパウダー		*牛肉エキス	
<----- アレルギー ----->		<----- アレルギー ----->		*香辛料		*チキンエキス	
(乳)		(えび)		*増粘剤(グアーガム)		*増粘剤(加工でん粉、キサンタンガム)	
<b>【枝豆のポタージュ】</b>		<b>*野菜ベース</b>	5.50	*香料		<----- アレルギー ----->	
*玉ねぎ	16.50	*玉ねぎ		<----- アレルギー ----->		(小麦・卵・乳・大豆・牛肉・豚肉・鶏 肉・りんご)	
*にんじん	5.50	*ばれいしょ		<b>*ベシヤメルソース</b>	2.20		
*枝豆	5.50	*バター		<----- アレルギー ----->			
*えだまめ		<----- アレルギー ----->		(小麦・乳・大豆)			
*食塩		(乳)		<b>*ローコンクチキン</b>	1.10		
<----- アレルギー ----->		<---- コンタミネーション ---->		<----- アレルギー ----->			
(大豆)		(小麦・卵・大豆・えび・カニ・牛肉・ 豚肉・鶏肉)		(豚肉・鶏肉)			
<b>*ホールコーン</b>	5.50	<b>*コーンクリーム</b>	16.50	<b>【テリヤキハンバーグ】</b>			
<b>*調理用牛乳</b>	88.00	*スイートコーンパウダー		<b>*新あみ焼ハンバーグ(テリヤキ)</b>	45.00		
<----- アレルギー ----->		*小麦粉		*鶏肉			
(乳)				*たまねぎ			
<b>*キャベツ</b>	11.00			*ペースト状植物性たん白			
<b>*コーンペースト</b>	22.00			*パン粉			
<----- アレルギー ----->				*豚脂			
(乳)				*粒状植物性たん白			
<b>*ミニブロッコリー</b>	3.30						

# アレルギー表

中学校・本献立

令和5年7月12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>【さつま汁】</b>	
*さつまいも乱切り	50.00
*つきこんにやく	24.00
*こんにやく粉 *水酸化カルシウム	
*木綿豆腐	36.00
*大豆 *ニガリ <----- 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)	
<b>【にしんの照り煮】</b>	
*にしん照り煮	40.00
*にしん *さとう *しょうゆ *みりん *レモン果汁	

献立名／食品名	可食量 (g)
*かつお節 *米でん粉 <----- 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)

## アレルギー表

中学校・本献立

令和5年7月13日(木)

献立名/食品名	可食量 (g)
<b>【ラーメン】</b>	
*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)	
<b>【牛乳】</b>	
*牛乳200	206.00
〈----- アレルギー -----〉 (乳)	
<b>【近江ちゃんぽん】</b>	
*豚細切もも	24.00
〈----- アレルギー -----〉 (豚肉)	
*にんじん	12.00
*長ねぎ	12.00
*キャベツ	24.00
*もやし	30.00
*あらげきくらげ 乾	0.24
*かまぼこ短冊	6.00
*魚肉 *でん粉 *植物油 *食塩 *発酵調味液 *さとう *卵白 *大豆たん白 *風味調味料 *加工でん粉(タピオカ) *調味料製剤	

献立名/食品名	可食量 (g)
*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) 〈---- コンタミネーション ----〉 (えび・カニ)	
*国産こめ油	0.24
*清湯スープ	6.00
*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) 〈----- アレルギー -----〉 (豚肉・鶏肉)	
*だし昆布パック	3.00
〈---- コンタミネーション ----〉 (さば)	
*カツオ中厚削りパック	3.00
〈---- コンタミネーション ----〉 (さば)	
*清酒	18.00
*丸大豆しょうゆ	21.60
〈----- アレルギー -----〉 (小麦・大豆)	
*さとう	1.80
*天日塩	0.36
*粒こしょう	0.01
*ブラックペッパー	
<b>【近江牛コロッケ】</b>	
*近江牛コロッケ	50.00
*じゃがいも *近江牛	

献立名/食品名	可食量 (g)
*玉ねぎ *砂糖 *乾燥マッシュポテト *しょうゆ *大豆油 *食塩 *香辛料 *パン粉 *米粉 *小麦粉 〈----- アレルギー -----〉 (小麦・大豆・牛肉) 〈---- コンタミネーション ----〉 (卵・乳・えび・カニ・豚肉・鶏肉)	
*キャノーラ油	5.00
*食用なたね油 *シリコン	
<b>【いちごクレープ】</b>	
*プチクレープいちご味	25.00
*乳等を主要原料とする食品 *液卵 *砂糖 *小麦粉 *水あめ *でん粉 *マーガリン *いちご *全粉乳 *植物油脂 *ゼラチン *果糖 *乾燥卵白 *ブドウ糖 *加工でん粉 *乳化剤 *香料	

献立名/食品名	可食量 (g)
*安定剤 *酸味料 *着色料 *pH調整剤 〈----- アレルギー -----〉 (小麦・卵・乳・大豆・ゼラチン)	

## アレルギー表

中学校・本献立

令和5年7月14日(金)

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	
*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>【チキンカレー】</b>	
*じゃがいも	38.50
*玉ねぎ	33.00
*にんじん	22.00
*調理用牛乳	30.80
<----- アレルギー -----> (乳)	
*若鶏ももダイス	33.00
<----- アレルギー -----> (鶏肉)	
*国産こめ油	0.22
*ディナーカレーフレーク	7.70
<----- アレルギー -----> (小麦・乳・大豆・牛肉・バナナ・りんご)	
*アレルギーフリーカレーフレークN	6.60
*でん粉	
*パーム油・なたね油混合油脂	
*さとう	
*食塩	
*カレー粉	
*オニオンパウダー	
*酵母エキスパウダー	
*さつまいもパウダー	
*香辛料	
*トマトパウダー	
*リン酸架橋でん粉	

献立名/食品名	可食量 (g)
*カラメルI	
*シヨ糖脂肪酸エステル	
*クエン酸	
*香料	
*ソテーオニオン	11.00
*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)	
*デミグラスソースフレーク	3.85
<----- アレルギー ----->	
(小麦・乳・大豆・牛肉・豚肉・鶏肉・ゼラチン)	
*りんごクリーム	2.42
*りんご	
*酸化防止剤(ビタミンC)	
<----- アレルギー ----->	
(りんご)	
*ウスターソース	2.42
<---- 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)	
*おろしにんにく	1.54
*トマトケチャップ	3.52
*バーモントフレーク	6.60
<----- アレルギー ----->	
(小麦・乳・大豆・豚肉・バナナ・りんご)	
*スープストック(無塩)	2.20
<----- アレルギー ----->	
(豚肉・鶏肉・ゼラチン)	

献立名/食品名	可食量 (g)
<b>【冷凍フルーツのゼリー和え】</b>	
*ブロックゼリー(クール)	40.00
*りんご濃縮果汁	
*ぶどう糖果糖液糖	
*ゲル化剤(増粘多糖類)	
*酸味料	
*香料	
*ビタミンC	
<----- アレルギー ----->	
(りんご)	
*冷凍フルーツミックス	20.00
*パイン	
*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	
<----- アレルギー ----->	
(桃・りんご)	

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7月18日(火)

献立名／食品名	可食量 (g)
<b>【ごはん(少なめ)】</b>	
*ごはん90	90.00
*学校給食用強化米	0.27
<b>【牛乳】</b>	
*牛乳200	206.00
<----- アレルギー -----> (乳)	
<b>【豚肉と厚揚げの中華炒め】</b>	
*豚ももスライス	86.40
<----- アレルギー -----> (豚肉)	
*冷凍絹厚揚げ	43.20
*豆乳 *植物油 *加工でん粉 *凝固剤製剤 *トランスグルタミンナーゼ製剤 <----- アレルギー -----> (大豆)	
*キャベツ	64.80
*玉ねぎ	50.40
*にんじん	21.60
*国産こめ油	0.72
*でん粉	1.44
*さとう	1.44
*ごま油	0.72
<----- アレルギー -----> (ごま)	
*オイスターソース	7.20
*おろしにんにく	0.72
*テンメンジャン	1.44
<----- アレルギー -----> (大豆)	
*豆板醤	0.20
*丸大豆しょうゆ	2.88
<----- アレルギー ----->	

献立名／食品名	可食量 (g)
(小麦・大豆)	
<b>【焼きビーフン】</b>	
*焼きビーフン	55.00
*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 *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7月19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 *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)	
<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)	
*チルドポテト ダイス	12.00
*じゃがいも *PH調整剤	
*乾燥パセリ	0.12
*冷凍ぶなしめじ	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
*豚ばら肉 *卵たん白 *還元水あめ *食塩	

献立名/食品名	可食量 (g)
*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
*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)	
<b>【春巻き(ピザポテト)】</b>	
*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	

献立名/食品名	可食量 (g)
*皮 粉あめ *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	
<b>【元気ヨーグルト】</b>	
*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)

## アレルギー表

中学校・本献立

令和5年7月20日(木)

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>【肉じゃが】</b>	
*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)	
<b>【ごぼうメンチカツ】</b>	
*国産ごぼうミンチカツ	40.00
*ごぼう *鶏肉 *たまねぎ *パン粉 *豚肉	

献立名/食品名	可食量 (g)
*にんじん *でん粉 *食物繊維 *調味料 しょうゆ 砂糖 酵母エキス 香辛料 *バター 大豆粉 植物油脂 加工でん粉 増粘多糖類 <----- 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)	
*キャノーラ油	4.00
*食用なたね油 *シリコーン	
<b>【減塩ソース】</b>	
*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7月21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>【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	
*調味料	
しょうゆ	
食塩	
さとう	
ポークエキス	
香辛料	
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)	

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)	
*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
*もうそうたけのこ	
*酸化防止剤(ビタミンC)	
*pH調整剤	
*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)	
*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

献立名/食品名	可食量 (g)
<b>【マーボー豆腐】</b>	
*国産ぶちどうふ	72.00
*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)	
*豚挽肉	24.00
<----- アレルギー -----> (豚肉)	
*長ねぎ	12.00
*オニオンダイス	18.00
*清酒	2.40
*国産こめ油	0.24
*でん粉	1.08
*マーボー豆腐の素甘口	5.40
*しょうゆ	
*でん粉	
*オイスターエキス	
*さとう	
*還元でん粉糖化物	
*ポークエキス調味料	
*トマトケチャップ	
*食塩	
*食用大豆油	
*ごま油	
*ガーリックペースト	
*醸造酢	
*しょうが	
*ビーフエキス調味料	
*食用風味油	
*こしょう	

献立名/食品名	可食量 (g)
*デキストリン	
*豆板醤	
*調味料(アミノ酸等)	
*酒精	
*糊料(グァーガム)	
*カラメル色素	
*パプリカ色素	
*香料	
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆・牛肉・ごま・豚肉・ゼラチン)	
*麻婆豆腐用素	5.40
*しょうゆ	
*香油(コーン油、豆板醤、 ガーリックペースト)	
*さとう	
*食用大豆油	
*豆板醤	
*トウチ	
*還元でん粉糖化物	
*デキストリン	
*たん白加水分解物	
*テンメンジャン	
*食塩	
*発酵調味料	
*でん粉	
*しょうが	
*ガーリックペースト	
*花椒粉末	
*調味料(アミノ酸)	
*糊料(加工でん粉、キサンタンガム)	
*酸味料	
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	