

令和 5年 8月分

中学校 配合表

アレルギー表

中学校・本献立

令和5年8月21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)	
【わかめの味噌汁】	
*乾燥わかめ	0.60
*湯通し塩蔵わかめ <---- コンタミネーション ----> (えび・カニ)	
*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)	
*チルドポテト ダイス	36.00
*じゃがいも *PH調整剤	
*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	15.60
*長ねぎ	8.00
*味パック	6.00
<----- アレルギー ----->	

献立名/食品名	可食量 (g)
(さば)	
*道産無添加味噌白	9.60
<----- アレルギー -----> (大豆)	
【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8月22日(火)

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)	
【カレーポトフ】	
*ベーコンスライス	11.00
*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)	
*ポークウインナーズスキンレス1cm	16.00
*豚肉 (豚脂肪含)	

献立名/食品名	可食量 (g)
*食塩 *さとう *香辛料 白こしょう カルワイ (キャラウエー) <----- アレルギー -----> (豚肉)	
*キャベツ	24.00
*だいこん	24.00
*玉ねぎ	20.00
*にんじん	10.80
*ミニブロッコリー	6.00
*ぶなしめじ	6.00
*ブイヨン	0.37
<----- アレルギー -----> (小麦・乳・大豆・鶏肉・ゼラチン)	
*天日塩	0.28
*こしょう	0.08
*ホールコーン	6.00
*ローコンクチキン	2.40
<----- アレルギー -----> (豚肉・鶏肉)	
*ワイン白	1.20
*チキンコンソメ	1.92
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆・鶏肉)	
*カレー粉	0.18
【ささみチーズフライ】	
*ささみチーズフライ40	40.00
*鶏肉 *プロセスチーズ *粉末状植物性たん白 *植物油脂 *トマトケチャップ *さとう *チーズ風味調味料	

献立名/食品名	可食量 (g)
*食塩 *パン粉 *でん粉 *でん粉加工品 *品質改良剤 *乳化剤 *増粘剤 <----- アレルギー -----> (小麦・乳・大豆・鶏肉)	
*キャノーラ油	4.00
*食用なたね油 *シリコーン	
【チルドチョコ】	
*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)	

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8月23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)	
【じゃぶ煮】	
*若鶏ももダイス	36.00
<----- アレルギー -----> (鶏肉)	
*木綿豆腐	24.00
*大豆 *ニガリ <----- アレルギー -----> (大豆)	
*乾燥ごぼう(ささがき)	2.40
*乾燥ごぼう *ブドウ糖	
*だいこん	24.00
*にんじん	24.00
*長ねぎ	8.00
*油揚げ	10.00
*大豆 *ニガリ *油 <----- アレルギー -----> (大豆) <---- コンタミネーション ----> (ごま)	
*つきこんにやく	18.00
*こんにやく粉 *水酸化カルシウム	
*ロイヤル椎茸スライスSカット	0.60
*かつおエキス	2.40
<---- コンタミネーション ---->	

献立名/食品名	可食量 (g)
(小麦・大豆・えび・カニ・いか・牛肉 ・豚肉・鶏肉・鮭・さば・ゼラチン)	
*さとう	1.80
*丸大豆しょうゆ	7.20
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
*清酒	1.20
*国産こめ油	0.60
【さば生姜煮】	
*国産さばの生姜煮50	50.00
*さば *水あめ *砂糖 *しょうゆ *発酵調味料 *おろししょうが *醸造酢 *こんぶだし *増粘剤 *着色料 *酸味料 *調味料(アミノ酸等) <----- アレルギー -----> (小麦・大豆・さば) <---- コンタミネーション ----> (乳)	
【すいかゼリー】	
*すいかのゼリー	35.00
*水あめ *ぶどう糖果糖液糖 *粉あめ *食物繊維(イヌリン) *砂糖 *スイカ濃縮果汁 *でん粉 *ゲル化剤(増粘多糖類)	

献立名/食品名	可食量 (g)
*クエン酸(Na) *V.C *香料 *クエン酸鉄Na *着色料(ベニコウジ、カロチン)	

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8月24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)	
【札幌味噌ラーメン】	
*ほうれん草 冷凍	14.40
*ごま いら	1.20
〈----- アレルギー -----〉 (ごま)	
*玉ねぎ	12.00
*にんじん	8.40
*長ねぎ	6.00
*もやし	24.00
*豚挽肉	19.20
〈----- アレルギー -----〉 (豚肉)	
*ごま油	0.60
〈----- アレルギー -----〉 (ごま)	
*おろししょうが	0.60
*おろしにんにく	0.60
*がらスープ(ポーク&チキン)	10.44
*豚骨 *鶏骨 *豚骨油	

献立名/食品名	可食量 (g)
*酵母エキス 〈----- アレルギー -----〉 (豚肉・鶏肉)	
*北の味噌ラーメンスープ	25.80
*味噌 *畜肉エキス *さとう *動物油脂 *食塩 *香辛野菜 *ごま *植物油脂 *たん白酵素分解物 *香辛料 *調味料(アミノ酸等) *カラメル色素 〈----- アレルギー -----〉 (小麦・大豆・ごま・豚肉・そば)	
*豆板醤	0.12
【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

献立名/食品名	可食量 (g)
*食用なたね油 *シリコーン	
【小魚アーモンド】	
*小魚アーモンド	5.00
*アーモンド *カタクチイワシ *さとう *でん粉分解物 *ごま *食塩 〈----- アレルギー -----〉 (ごま・アーモンド) 〈---- コンタミネーション ----〉 (えび・カニ・クルマシ・カシューナッツ)	

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8月25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)	
【ハヤシライス】	
*豚ももスライス	36.00
<----- アレルギー -----> (豚肉)	
*玉ねぎ	60.00
*にんじん	20.00
*ミニブロッコリー	12.00
*マッシュルーム 食塩無添加	12.00
*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)	
*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	
*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)	
*おろしにんにく	0.36
*国産こめ油	0.36
*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)	
*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 <----- アレルギー -----> (小麦・乳・大豆・豚肉・鶏肉・りんご)	
*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)	

献立名/食品名	可食量 (g)
・りんご)	
【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)	
【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8月28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)
【ココアコッペパン】							
*コッペパン101	101.00	*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)		*調味料(アミノ酸等) *増粘剤(加エデンプン、キサンタンガム) <----- アレルギー -----> (小麦・大豆・カニ・ごま・豚肉・鶏肉)			
*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)		*たけのこ千切り水煮	8.00	【エビカツレット】			
*ココア(パン加工用)	14.00	*もうそうたけのこ *酸化防止剤(ビタミンC) *pH調整剤		*エビカツ60	60.00		
<----- アレルギー -----> (乳)		*長ねぎ	6.60	*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(パプリカ色素、紅麴) *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)			
【牛乳】		*にんじん	6.60				
*牛乳200	206.00	*もやし	13.20				
<----- アレルギー -----> (乳)		*えのきたけ水煮	6.00				
【ラビオリ中華スープ】		*こしょう	0.07				
*ポークラビオリ	36.00	*天日塩	0.07				
*皮(小麦粉、食塩) *豚肉 *パン粉 *玉ねぎ *食塩 *ポークエキス *香辛料 *酵母エキス <----- アレルギー -----> (小麦・豚肉)		*でん粉	1.32				
*国産ふちとうふ	20.00	*清湯スープ	3.60				
*豆乳 *難消化性デキストリン		*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)					
		*中華調味料・液体	13.20				
		*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					
				*キャノーラ油	6.00		
				*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5年8月29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)	
【ごま汁】	
*里芋乱切り	24.00
<---- コンタミネーション ----> (大豆)	
*つきこんにやく	9.60
*こんにやく粉 *水酸化カルシウム	
*ごま いり	0.60
<----- アレルギー -----> (ごま)	
*ねりごま 白	6.00
<----- アレルギー -----> (ごま)	
*にんじん	12.00
*長ねぎ	6.00
*乾燥ごぼう(ささがき)	2.00
*乾燥ごぼう *ブドウ糖	
*若鶏むねスライス	24.00
<----- 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)	
*道産無添加味噌白	9.00

献立名／食品名	可食量 (g)
<----- アレルギー -----> (大豆)	
*だしパック	6.00
*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)	
【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 -----> (小麦・大豆) <---- コンタミネーション ----> (乳)	
【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	

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

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8月30日(水)

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)	
【パンプキンポタージュ】	
*玉ねぎ	30.00
*南瓜乱切	36.00
*乾燥パセリ	0.36
*調理用牛乳	42.00
<----- アレルギー -----> (乳)	
*天日塩	0.12
*こしょう	0.10
*にんじんペースト	1.80
*パンプキンペースト	48.00
*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)	

献立名/食品名	可食量 (g)
*純生クリーム47%	12.00
*生乳 <----- アレルギー -----> (乳)	
*コーンクリーム	12.00
*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 *粉末植物油脂 *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)	
*ローコンクチキン	4.20
<----- アレルギー -----> (豚肉・鶏肉)	
【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	

献立名/食品名	可食量 (g)
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) <----- 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－表

中学校・本献立

令和5年8月31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－ -----> (乳)	
【豚肉と厚揚げの旨塩あんかけ】	
*豚ももスライス	86.40
<----- アレルギ－ -----> (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 *トランスグルタミナーゼ製剤 <----- アレルギ－ -----> (大豆)	
*キャベツ	64.80
*玉ねぎ	50.40
*にんじん	21.60
*れんこん水煮 イチョウ	6.00
*れんこん *酸化防止剤(ビタミンC)	
*長ねぎ	6.00
*でん粉	3.00
*ごま油	0.36
<----- アレルギ－ -----> (ごま)	
*国産こめ油	0.24
*おろしにんにく	0.72
*丸大豆しょうゆ	2.88
<----- アレルギ－ -----> (小麦・大豆)	
*天日塩	0.72

献立名／食品名	可食量 (g)
*こしょう	0.07
*おろししょうが	0.66
*がらすープ(ポーク&チキン)	6.60
*豚骨 *鶏骨 *豚骨油 *酵母エキス <----- アレルギ－ -----> (豚肉・鶏肉)	
*北京塩ラーメンスープ	6.60
*ポークエキス *食塩 *植物油 *香辛料(しょうが、こしょう) *調味料(アミノ酸等) <----- アレルギ－ -----> (大豆・豚肉)	
【ポークしゅうまい(2個)】	
*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－ -----> (小麦・豚肉) <----- コンタミネーション ----->	

献立名／食品名	可食量 (g)
(卵・乳・えび・カニ)	

献立名／食品名	可食量 (g)