

令和 5年 9月分

中学校 配合表



# アレルギー表

中学校・本献立

令和5年9月1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>【ごま汁】</b>	
*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)	
<b>【キャベツメンチカツ】</b>	
*ごちそうキャベツメンチカツ	55.00
*キャベツ *鶏肉 *植物性たん白 *豚脂 *ポークオイル *パン粉 *小麦粉 *コーンフラワー *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 ----->	

献立名/食品名	可食量 (g)
(小麦・卵・乳・大豆・豚肉・鶏肉) <---- コンタミネーション ----> (えび・カニ)	
*キャノーラ油	5.50
*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 *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	

献立名/食品名	可食量 (g)
*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9月4日(月)

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>【つまみ揚げチリソース和え(2個)】</b>	
*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	

献立名／食品名	可食量 (g)
*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 *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)

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9月5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>【バーガーパン】</b>							
*バーガーパン90	90.00	*コーンスターチ *さとう *食塩 〈----- アレルギー -----〉 (乳)		*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)		*しょうが *砂糖 *香辛料 *ぶどう糖 *乾燥卵白 *調味料(アミノ酸等) *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 -----〉 (小麦・卵・乳・大豆・牛肉・豚肉・鶏肉・りんご)	
*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)		*ホールコーン	6.00	*とろけるクリームシチューフレーク	9.60		
		*にんじん	9.00	〈----- アレルギー -----〉 (小麦・乳・大豆・豚肉)			
		*はくさい	12.00	*脱脂粉乳	3.12		
		*グリーンピース	3.12	*生乳 〈----- アレルギー -----〉 (乳)			
		*乾燥パセリ	0.12	*ベシヤメルソース	10.80		
		*調理用牛乳	40.00	〈----- アレルギー -----〉 (小麦・乳・大豆)			
		〈----- アレルギー -----〉 (乳)		*スープストック(無塩)	3.36		
		*バター	1.20	〈----- アレルギー -----〉 (豚肉・鶏肉・ゼラチン)			
		*生乳 *食塩 〈----- アレルギー -----〉 (乳)		<b>【テリヤキハンバーグ】</b>			
		*天日塩	0.10	*新あみ焼ハンバーグ(テリヤキ)	45.00		
		*こしょう	0.10	*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			
		*コンクリーム	3.60				
		*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					
<b>【牛乳】</b>							
*牛乳200	206.00						
〈----- アレルギー -----〉 (乳)							
<b>【ベーコンと野菜のクリーム煮】</b>							
*ベーコン・キューブ	20.00						
*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	20.00						
*玉ねぎ	25.00						
*クリームコーン冷凍	12.00						
*とうもろこし *脱脂濃縮乳							

# アレルギー表

中学校・本献立

令和5年9月6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>【吉野汁】</b>	
*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
<b>【回鍋肉】</b>	
*豚ももスライス	36.00
<----- アレルギー -----> (豚肉)	
*たけのこ短冊水煮	9.60
*もうそうたけのこ *酸化防止剤(ビタミンC) *pH調整剤	
*玉ねぎ	24.00
*にんじん	9.60
*キャベツ	12.00
*冷凍絹厚揚げ	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)	
*回鍋肉ソース	6.00
*しょうゆ *トウチ *さとう *水あめ *トウチ醬 *食用植物油脂 *豆板醬 *発酵調味料 *テンメンジャン *香味食用油 *たん白加水分解物 *味噌 *香辛料	

献立名／食品名	可食量 (g)
*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) <----- アレルギー -----> (小麦・大豆・ごま)	
*国産こめ油	0.36
<b>【はちみつレモンゼリー】</b>	
*はちみつレモンゼリー	60.00
*糖類(水あめ) *糖類(果糖ぶどう糖液糖) *レモン果汁 *はちみつ *ゲル化剤(増粘多糖類) *酸味料 *クエン酸鉄Na *香料 *着色料(ビタミンB2)	

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9月7日(木)

献立名/食品名	可食量 (g)
<b>【スパゲティ】</b>	
*220gスパゲティ	220.00
<----- アレルギー -----> (小麦) <---- コンタミネーション ----> (卵・そば)	
<b>【牛乳】</b>	
*牛乳200	206.00
<----- アレルギー -----> (乳)	
<b>【ミートソーススパゲティ】</b>	
*玉ねぎ	60.00
*にんじん	24.00
*豚挽肉	48.00
<----- アレルギー -----> (豚肉)	
*三温糖	0.60
*乾燥パセリ	0.12
*バター	0.84
*生乳 *食塩 <----- アレルギー -----> (乳)	
*豆プラスミンチ	2.40
*脱脂大豆 *植物油脂 <----- アレルギー -----> (大豆)	
*ウスターソース	1.92
<---- 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	6.00
*小麦粉 *さとう *食用精製加工油脂	

献立名/食品名	可食量 (g)
*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)	
*おろしにんにく	1.20
*粒こしょう	0.10
*ブラックペッパー	
*トマトケチャップ	21.60
*トマトピューレ	9.60
<---- 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)	
*ハヤシフレーク	6.00
<----- アレルギー -----> (小麦・乳・大豆・鶏肉・バナナ・りんご)	
*ワイン白	1.20
*粉チーズ	1.80

献立名/食品名	可食量 (g)
*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)	
*チキンコンソメ	0.36
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆・鶏肉)	
<b>【鉄腕チキンナゲット (2個)】</b>	
*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、紅麴) <----- アレルギー -----> (小麦・大豆・鶏肉)	

献立名/食品名	可食量 (g)
*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9月8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>【どさんこ汁】</b>	
*豚ももスライス	30.00
<----- アレルギー -----> (豚肉)	
*にんじん	12.00
*チルドポテト ダイス	30.00
*じゃがいも *PH調整剤	
*だいこん	18.00
*玉ねぎ	12.00
*長ねぎ	8.00
*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
*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)	
<b>【さばの和風カレー煮】</b>	
*さば和風カレー煮50g	50.00
*さば	

献立名／食品名	可食量 (g)
*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)	

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9月11日(月)

献立名/食品名	可食量 (g)
<b>【ココアコッパン】</b>	
*コッパン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)	
*ココア(パン加工用)	14.00
<----- アレルギー -----> (乳)	
<b>【牛乳】</b>	
*牛乳200	206.00
<----- アレルギー -----> (乳)	
<b>【豚肉と野菜のトマト煮】</b>	
*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	
*チルドポテト ダイス	24.00
*じゃがいも *PH調整剤	
*さとう	0.24
*枝豆	6.00

献立名/食品名	可食量 (g)
*えだまめ *食塩 <----- アレルギー -----> (大豆)	
*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
*北海道産フレッシュクリームF	3.60
*クリーム <----- 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	

献立名/食品名	可食量 (g)
*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	0.60
*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	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)	
<b>【ホタテ風味フライ(2個)】</b>	
*北海扇フライ	40.00
*いとよりすり身 *でん粉 (小麦、馬鈴薯、とうもろこし)	

献立名/食品名	可食量 (g)
*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	

# アレルギー表

中学校・本献立

令和5年9月12日(火)

献立名／食品名	可食量 (g)
<b>【ゆかりごはん(少なめ)】</b>	
*ごはん100	100.00
*ゆかり150(三島食品)	2.40
*塩蔵赤しそ(赤しそ、食塩、梅酢) *砂糖 *食塩 *酵母エキス *酸味料	
<b>【牛乳】</b>	
*牛乳200	206.00
<----- アレルギー -----> (乳)	
<b>【いとこ煮】</b>	
*だいこん	37.80
*あずきドライパック	6.48
*あずき <---- 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)	
*こんにやく	27.00
*こんにやく粉 *水酸化カルシウム *石灰	
*三温糖	2.16
*油揚げ	5.40
*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	10.80
*乱切ごぼう	21.60
*若鶏ももダイス	32.40

献立名／食品名	可食量 (g)
<----- アレルギー -----> (鶏肉)	
*道産無添加味噌白	8.64
<----- アレルギー -----> (大豆)	
*里芋乱切り	27.00
<---- コンタミネーション ----> (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)	
*丸大豆しょうゆ	1.08
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
*本みりん	2.16
<b>【ソフトコーンフライ】</b>	
*ソフトコーンフライ50	50.00
*スケトウラダ *たまねぎ *コーン *パン粉 *はるさめ *小麦粉 *人参 *砂糖 *ばれいしょでん粉 *調味料(アミノ酸等) <----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
*キャノーラ油	5.00
*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9月14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>【豆腐のオイスターソーススープ】</b>	
*国産ふちとうふ	54.00
*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)	
*おろししょうが	0.84
*でん粉	1.20
*長ねぎ	18.00
*えのきたけ水煮	18.00
*豚細切もも	30.00
<----- アレルギー -----> (豚肉)	
*オイスターソース	4.80
*おろしにんにく	0.84
*がらスープ(ポーク&チキン)	6.00
*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	3.60
*ポーク・チキンエキス(豚骨、鶏骨、	

献立名/食品名	可食量 (g)
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)	
*北京塩ラーメンスープ	9.60
*ポークエキス *食塩 *植物油脂 *香辛料(しょうが、こしょう) *調味料(アミノ酸等) <----- アレルギー -----> (大豆・豚肉)	
*丸大豆しょうゆ	0.72
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
*清酒	1.20
<b>【ビビンバ】</b>	
*豚挽肉 <----- アレルギー -----> (豚肉)	27.00
*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	
*さとう	2.76
*ごま いり <----- アレルギー -----> (ごま)	0.60
*にんじん	12.00
*ほうれん草 冷凍	24.00
*もやし	24.00
*ごま油 <----- アレルギー -----> (ごま)	0.60

献立名/食品名	可食量 (g)
*おろししょうが	0.60
*おろしにんにく	0.36
*コチジャン	0.12
*味噌 *糖類(さとう、水あめ、ぶどう糖) *発酵調味料 *とうがらし *食塩 *米粉 *にんにく *魚醤(魚介類) *大豆粉 *ソルビット *調味料(アミノ酸等) *パプリカ色素 *酸味料 <----- アレルギー -----> (大豆)	
*丸大豆しょうゆ	6.00
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
*清酒	0.36
<b>【韓国のみ】</b>	
*韓国のみ	2.20
*乾のみ *ごま油 *食塩 <----- アレルギー -----> (ごま) <----- コンタミネーション -----> (小麦・大豆・えび・カニ)	

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9月15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>【ヒートレスカレー】</b>	
*ヒートレスカレー<野菜カレー>	200.00
*野菜 (玉ねぎ)	
*野菜 (じゃがいも)	
*野菜 (にんじん)	
*パーム油	
*さとう	
*デキストリン	
*カレーパウダー	
*トマトペースト	
*食塩	
*ガーリックペースト	
*ローストココナッツペースト	
*酵母エキス	
*かつおぶしエキス	
*香辛料	
*加工でん粉	
*キサンタンガム	
*調味料 (アミノ酸等)	
*カラメル色素	
*乳化剤	
*ビタミンC	
*香料	
*香辛料抽出物	
<b>【黄桃缶】</b>	
*黄桃缶	62.00
*桃	

献立名／食品名	可食量 (g)
*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9月19日(火)

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>【コーンシチュー】</b>	
*ベーコンスライス	7.00
*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	39.60

献立名/食品名	可食量 (g)
*にんじん	18.00
*コーンペースト	26.40
*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	45.00
<----- 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 (ゲアーガム) *香料 <----- アレルギー ----->	

献立名/食品名	可食量 (g)
(小麦・乳・鶏肉)	
*国産こめ油	0.24
*チキンコンソメ	0.96
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆・鶏肉)	
<b>【白身魚フライ】</b>	
*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	
<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	

献立名/食品名	可食量 (g)
*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)	

## アレルギー表

中学校・本献立

令和5年9月20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)
<b>【ごはん】</b>		<----- アレルギー ----->		<b>*にしんみぞれ煮</b>	45.00		
*ごはん100	100.00	(大豆)		*にしん			
*学校給食用強化米	0.30	<b>*油揚げ</b>	6.00	*大根			
<b>【牛乳】</b>		*大豆		*しょうゆ			
*牛乳200	206.00	*ニガリ		*さとう			
<----- アレルギー ----->		*油		*米粉			
(乳)		<----- アレルギー ----->		*みりん			
<b>【鶏塩鍋】</b>		(大豆)		*食塩			
*若鶏ももダイス	24.00	<---- コンタミネーション ---->		*玉ねぎ			
<----- アレルギー ----->		(ごま)		*醸造酢			
(鶏肉)		<b>*にんじん</b>	8.40	*にんにく			
*学とり肉団子	24.00	<b>*長ねぎ</b>	12.00	*魚介エキス			
*鶏肉		<b>*はくさい</b>	33.60	*酵母エキス			
*玉ねぎ		<b>*えのきたけ</b>	6.00	*風味調味料(アミノ酸等)			
*豚脂		<b>*鶏塩鍋の素</b>	12.00	*生姜			
*パン粉		*食塩		*粉末昆布			
*大豆油		*しょうゆ		<----- アレルギー ----->			
*粒状大豆たん白		*チキンエキス		(小麦・大豆・鶏肉・さば)			
*でん粉		*清酒					
*さとう		*さとう					
*しょうゆ		*調味動物油脂					
*食塩		*たん白加水分解物					
*粉末状大豆たん白		*あさりエキスパウダー					
*みりん		*酵母エキスパウダー					
*香辛料		*はくさいエキス					
<----- アレルギー ----->		*ポークエキス					
(小麦・大豆・豚肉・鶏肉)		*昆布エキスパウダー					
<---- コンタミネーション ---->		*しいたけエキスパウダー					
(卵・乳・えび・カニ・牛肉・ごま・や		*かつおぶしエキスパウダー					
まいも・りんご・ゼラチン)		*調味料(アミノ酸等)					
<b>*しらたき</b>	24.00	*酒精					
*こんにやく粉		*増粘剤(加工でん粉、キサンタンガム)					
*水酸化カルシウム		<----- アレルギー ----->					
<b>*焼き豆腐</b>	30.00	(小麦・大豆・豚肉・鶏肉)					
*大豆		<b>*清酒</b>	3.60				
*ニガリ		<b>【にしんみぞれ煮】</b>					

## アレルギー表

中学校・本献立

令和5年9月21日(木)

献立名/食品名	可食量 (g)
<b>【うどん】</b>	
*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)	
<b>【牛乳】</b>	
*牛乳200	206.00
〈----- アレルギー -----〉 (乳)	
<b>【根菜うどん】</b>	
*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	10.00
*長ねぎ	6.00
*若鶏むねスライス	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)	
<b>【しらす入りかき揚げ】</b>	
*国産しらす入りかき揚げ50	50.00
*小麦粉 *玉ねぎ *揚げ油(パーム油) *にんじん *しらす *食塩 *ごぼう *しゆんぎく *粉末状植物性たん白 *垂鉛含有酵母 *調味料(アミノ酸等) *ベーキングパウダー *カロチノイド色素 *ピロリン酸鉄 〈----- アレルギー -----〉 (小麦・大豆) 〈---- コンタミネーション ----〉	

献立名/食品名	可食量 (g)
(えび・カニ)	
*キャノーラ油	5.00
*食用なたね油 *シリコーン	
<b>【焼きプリンタルト】</b>	
*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)



## アレルギー表

中学校・本献立

令和5年9月22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>【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
*こんにゃく粉 *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>【にんじんシリシリ】</b>	
*にんじん	46.80
*ライトツナフレーク	22.80
*きはだまぐろ *大豆油 *野菜エキス ベジタブルプロスペース 野菜プロス	

献立名/食品名	可食量 (g)
*食塩 *調味料(アミノ酸) <----- アレルギー -----> (大豆)	
*こしょう	0.02
*ごま いり	0.56
<----- アレルギー -----> (ごま)	
*天日塩	0.30
*国産こめ油	0.60
*オリーブ油	0.60

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9月25日(月)

献立名/食品名	可食量 (g)
<b>【黒糖パン】</b>	
*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 *無塩マーガリン <----- アレルギー -----> (小麦・乳・大豆) <---- 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>【水餃子スープ】</b>	
*水餃子	45.00
*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	

献立名/食品名	可食量 (g)
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) <---- 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	

献立名/食品名	可食量 (g)
*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
<b>【野菜もっチーズフライ】</b>	
*野菜もっチーズフライ	50.00
*ばれいしょ *にんじん *ごぼう *長ねぎ *乾燥おから *パン粉 *玉ねぎ *加工でん粉 *鶏肉 *プロセスチーズ 乳化剤 セルロース *さとう *発酵調味料 *しょうゆ *かつお風味調味料 *植物油脂 *食塩 *米粉 <----- アレルギー -----> (小麦・乳・大豆・鶏肉) <---- コンタミネーション ----> (卵・えび・カニ・いか・牛肉・ごま・豚肉・クルミ・バナナ・鮭・さば・や	

献立名/食品名	可食量 (g)
まいも・りんご・ゼラチン・アーモンド)	
*キャノーラ油	5.00
*食用なたね油 *シリコーン	
<b>【ミルメークココア】</b>	
*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)	

## アレルギー表

中学校・本献立

令和5年9月26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>【さつま汁】</b>	
*さつまいも乱切り	48.30
*つきこんにやく	24.00
*こんにやく粉 *水酸化カルシウム	
*絹ごし豆腐	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	10.00
*若鶏むねスライス	20.00
<----- 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>【味付きジャンボ肉団子(2個)】</b>	
*ふっくらジャンボ肉団子	60.00
*鶏肉 *豚肉 *玉ねぎ *豚脂 *粒状植物性たん白	

献立名／食品名	可食量 (g)
*つなぎ(パン粉) *つなぎ(粉末状植物性たん白) *さとう *しょうゆ *食塩 *チキンブイヨン *揚げ油(大豆油) *加工でん粉 *着色料 *ソース 醸造酢 植物油脂 オイスターエキス ポークエキス *増粘剤 <----- 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)	
<b>【胚芽ふりかけ】</b>	
*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	

献立名／食品名	可食量 (g)
*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9月27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>【野菜とウインナーのスープ】</b>	
*ベーコンスライス	10.00
*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)	
*はくさい	27.60
*にんじん	7.20
*ミニブロッコリー	7.92
*荒挽ミニカクテルウインナー	44.40

献立名/食品名	可食量 (g)
*鶏肉 *豚脂 *でん粉 *発酵調味料 *粉あめ *さとう *食塩 *酵母エキス *香辛料 〈----- アレルギー -----〉 (豚肉・鶏肉) 〈---- コンタミネーション ----〉 (小麦・卵・乳・大豆・牛肉・ごま・桃・りんご)	
*玉ねぎ	20.40
*乾燥パセリ	0.12
*こしょう	0.12
*乾燥わかめ	0.72
*湯通し塩蔵わかめ 〈---- コンタミネーション ----〉 (えび・カニ)	
*ローコンクチキン	2.76
〈----- アレルギー -----〉 (豚肉・鶏肉)	
*コンソメ	2.16
*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	

献立名/食品名	可食量 (g)
*ポーケエキスパウダー *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)	
<b>【春巻き(チーズポテト)】</b>	
*パリッと春巻きチーズポテト味	50.00
*粒状植物性たん白 *植物油 *乾燥マッシュポテト *チーズフード *でん粉 *玉ねぎ *さとう *チーズ *小麦粉 *ショートニング *コンソメパウダー *食塩 *香辛料 *粉あめ *ソルビトール *調味料(アミノ酸) *乳化剤 *増粘剤(キサンタンガム) *セルロース *香料 〈----- 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	

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9月28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>【大根のそぼろ煮】</b>	
*豚挽肉	38.00
<----- アレルギー -----> (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
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
*チキンコンソメ	0.84
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆・鶏肉)	
*清酒	1.20
<b>【いわしの梅煮】</b>	
*いわしの梅煮	32.00
*いわし *さとう *水あめ *しょうゆ	

献立名／食品名	可食量 (g)
*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－表

中学校・本献立

令和5年9月29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－ -----> (乳)	
<b>【しらたま汁】</b>	
*煮込みもち	48.00
*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	3.00
<----- アレルギ－ -----> (小麦・大豆)	
*若鶏むねスライス	24.00
<----- アレルギ－ -----> (鶏肉)	
*長ねぎ	6.00
*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－ -----> (大豆)	
*乾燥ごぼう(ささがき)	0.60
*乾燥ごぼう *ブドウ糖	
*にんじん	6.00
*なると	3.60
*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)	
*白しょうゆ	4.80
*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－ -----> (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)	
<b>【豚肉の塩ダレ炒め】</b>	
*豚ももスライス	42.00
<----- アレルギ－ -----> (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	

献立名／食品名	可食量 (g)
*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－ -----> (小麦・大豆・豚肉・鶏肉)	
<b>【お月見デザート】</b>	
*まんまる月ゼリー	30.00
*砂糖 *水あめ *粉あめ *食物繊維(イヌリン) *青りんご濃縮果汁 *レモン濃縮果汁 *ドロマイト(炭酸カルシウムマグネシウム含有) *ゲル化剤(増粘多糖類) *クエン酸(Na) *香料 *着色料(カロチン) <----- アレルギ－ -----> (りんご)	

献立名／食品名	可食量 (g)