

令和 5年 10月分

中学校 配合表

アレルギー表

中学校・本献立

令和5年10月2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)	
【けんちん汁】	
*国産ふちとうふ	42.00
*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)	
*ぶなしめじ	6.00
*小松菜 冷凍	18.00
*こまつな	
*でん粉	1.20
*だいこん	24.00
*にんじん	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	
*ごま油	0.12
<----- アレルギー -----> (ごま)	
*国産こめ油	0.12
*かつおエキス	6.00
<---- 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)	

献立名/食品名	可食量 (g)
*丸大豆しょうゆ	7.20
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
【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)	
【ベビーチーズ】	
*ベビーチーズCa, Fe強化	14.00
*ナチュラルチーズ *乳清カルシウム *乳化剤 *クエン酸鉄Na <----- アレルギー -----> (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10月3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 *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)	
【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	
*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
*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	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)	
【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	65.00

献立名/食品名	可食量 (g)
*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 -----> (小麦・乳・大豆)	
*キャノーラ油	6.50
*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10月4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)	
【つみっこ】	
*すいとん 冷凍	44.00
*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)	
*国産しいたけ水煮スライス	8.00
*しいたけ *クエン酸 *ビタミンC	
*じゃがいも	24.00
*にんじん	20.00
*長ねぎ	11.00
*油揚げ冷凍(カット)	8.00
*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	9.20
<----- アレルギー ----->	

献立名／食品名	可食量 (g)
(小麦・大豆)	
*味パック	7.20
<----- アレルギー -----> (さば)	
【ゼリーフライ】	
*うの花コロッセ	40.00
*じゃがいも *ごぼう *にんじん *玉ねぎ *おから *ひじき *上白糖 *こいくちしょうゆ *イヌリン *発酵調味料 *なたね油 *塩 *パン粉 *でん粉 *粉末状大豆たん白 *小麦粉 *植物油脂 <----- アレルギー -----> (小麦・大豆) <---- コンタミネーション ----> (卵・乳・えび・いか・牛肉・ごま・豚 肉・鶏肉・鮭・ゼラチン)	
*キャノーラ油	4.00
*食用なたね油 *シリコーン	
【くりのムース】	
*国産くりのムース	30.00
*乳又は乳製品を主要原料とする食品 *くり *砂糖	

献立名／食品名	可食量 (g)
*砂糖・ぶどう糖果糖液糖 *水溶性食物繊維 *豚ゼラチン *乳化剤 *香料 *増粘剤(キサンタンガム) *ピロリン酸第二鉄 *カロチノイド色素 <----- アレルギー -----> (乳・大豆・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10月5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)		*玉ねぎ			
*小麦粉		*いか かのこ短冊	26.40	*さとう			
*小麦たん白		<----- アレルギー -----> (いか)		*白ワイン			
*食塩		*でん粉	7.50	*おろしりんご			
*植物油脂		*ロイヤル椎茸スライスSカット	1.08	*食塩			
*食用油脂		*おろししょうが	1.08	*たん白加水分解物			
*アルコール		*丸大豆しょうゆ	5.94	*おろしにんにく			
*かんすい		<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)		*豆板醤			
*くちなし色素		*国産こめ油	1.20	*酵母エキス			
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)		*さとう	0.66	*オニオンパウダー			
<---- コンタミネーション ----> (卵・そば)		*清酒	1.20	*ナツメグパウダー			
【牛乳】		*シャンタン	3.30	*デキストリン			
*牛乳200	206.00	*食塩		*パン粉			
<----- アレルギー -----> (乳)		*畜肉エキス		*粒状植物性たん白			
【あんかけ焼きそば】		*野菜エキス		*しょうゆ			
*もやし	19.80	*食用油脂 (動物油脂・植物油脂)		*香辛料			
*枝豆	5.28	*さとう		*でん粉			
*えだまめ		*乳糖		*小麦粉			
*食塩		*小麦粉		*ぶどう糖			
<----- アレルギー -----> (大豆)		*香辛料		*大豆粉			
*うずら卵水煮	21.60	*調味料 (アミノ酸等)		*植物油脂			
*うずら卵		<----- アレルギー -----> (小麦・乳・大豆・牛肉・ごま・豚肉・鶏肉・ゼラチン)		*揚げ油 (なたね油、パーム油)			
*食塩		*こしょう	0.07	*加工でん粉			
<----- アレルギー -----> (卵)		*天日塩	0.05	*増粘剤 (加工でん粉)			
<---- コンタミネーション ----> (小麦・大豆)		*ごま油	0.66	*重曹			
*にんじん	15.60	<----- アレルギー -----> (ごま)		*香料			
*玉ねぎ	26.40	【チキンロイヤルカツ】		*酸味料			
*はくさい	42.24	*めぐみ鶏チキンロイヤルカツ	62.00	*酸化防止剤 (V.C)			
*豚ももスライス	26.40	*鶏肉		<----- アレルギー -----> (小麦・大豆・鶏肉・りんご)			
		*トマトケチャップ					

アレルギー表

中学校・本献立

令和5年10月6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)	
【豆腐のオイスターソーススープ】	
*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
【豚肉と春雨の中華炒め】	
*豚細切もも <----- アレルギー -----> (豚肉)	42.00
*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
【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10月10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)	
【味噌おでん】	
*ミニがんも	8.80
*粉末状大豆たん白 *植物油脂 *にんじん *上新粉 *大豆食物繊維 *食塩 *さとう *揚げ油(植物油脂) *クエン酸 <----- アレルギー -----> (大豆) <---- コンタミネーション ----> (小麦・卵・乳・えび・カニ)	
*魚河岸揚げボール	16.50
*魚肉(たら) *豆腐 *植物油 *米油 *にんじん *玉ねぎ *でん粉 *大豆たん白 *さとう *ごぼう *ぶどう糖 *食塩 <----- アレルギー ----->	

献立名／食品名	可食量 (g)
(大豆)	
*はんぺんあられ	13.20
*魚肉(たら) *でん粉 *さとう *ながいも *食塩 <----- アレルギー -----> (やまいも)	
*うずら卵水煮	27.50
*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)	
*だいこん	66.00
*にんじん	16.50
*こんにやく	36.30
*こんにやく粉 *水酸化カルシウム *石灰	
*おろししょうが	1.10
*清酒	4.95
*本みりん	4.95
*さとう	2.20
*道産無添加味噌白	5.50
<----- アレルギー -----> (大豆)	
*赤味噌	1.60
<----- アレルギー -----> (大豆)	
*丸大豆しょうゆ	2.20
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
*かつおエキス	2.42

献立名／食品名	可食量 (g)
<---- 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)	
【鉄腕餃子(2個)】	
*鉄腕餃子(ひじき入)	36.00
*キャベツ *玉ねぎ *にら *鶏肉 *豚脂 *ひじき *でん粉 *しょうゆ *植物油脂 *粒状植物性たん白 *さとう *魚介エキス *食塩 *香辛料 *酵母エキス *小麦粉 *還元でん粉糖化物 *大豆粉 *ソルビトール *乳化剤 *ピロリン酸第二鉄 <----- アレルギー -----> (小麦・大豆・ごま・豚肉・鶏肉)	
*キャノーラ油	3.60
*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10月11日(水)

献立名/食品名	可食量 (g)
【小型ココアパン】	
*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 *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)	12.00
<----- アレルギー -----> (乳)	
【牛乳】	
*牛乳200	206.00
<----- アレルギー -----> (乳)	
【ホワイトシチュー】	
*若鶏むねスライス	36.00
<----- アレルギー -----> (鶏肉)	
*チルドポテト ダイス	36.00
*じゃがいも *PH調整剤	
*ミニブロッコリー	12.00
*玉ねぎ	36.00
*にんじん	12.00
*調理用牛乳	36.00
<----- アレルギー -----> (乳)	
*ホールコーン	3.60
*乾燥パセリ	0.02
*バター	2.40

献立名/食品名	可食量 (g)
*生乳 *食塩 <----- アレルギー -----> (乳)	
*天日塩	0.01
*こしょう	0.10
*コーンクリーム	2.40
*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 *はくさいエキスパウダー *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	9.60
<----- アレルギー -----> (小麦・乳・大豆・豚肉)	
*チキンコンソメ	0.60
<----- アレルギー ----->	

献立名/食品名	可食量 (g)
(小麦・大豆・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	9.60
<----- 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	

献立名/食品名	可食量 (g)
肉・りんご)	

アレルギー表

中学校・本献立

令和5年10月12日(木)

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)	
【さつま汁】	
*さつまいも乱切り	48.00
*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	11.40
*若鶏むねスライス	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)	
【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10月13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)	
【厚揚げのそぼろ煮】	
*じゃがいも	66.00
*丸大豆しょうゆ	7.20
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
*でん粉	1.20
*三温糖	2.40
*冷凍絹厚揚げ	48.00
*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)	
*枝豆	6.00
*えだまめ *食塩 <----- アレルギー -----> (大豆)	
*玉ねぎ	48.00
*にんじん	12.00
*若鶏むね挽肉	36.00
<----- アレルギー -----> (鶏肉)	
*国産こめ油	0.24
*おろししょうが	0.60
*かつおエキス	3.60
<---- 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)	
【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 *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	

献立名／食品名	可食量 (g)
<----- 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10月16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)	
【豚汁】	
*豚ももスライス	30.00
<----- アレルギー -----> (豚肉)	
*にんじん	12.00
*つきこんにやく	12.00
*こんにやく粉 *水酸化カルシウム	
*じゃがいも	24.00
*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)	
*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)	
【大豆の磯煮】	
*水煮大豆 冷凍	15.60
<----- アレルギー -----> (大豆)	
*つきこんにやく	24.00
*こんにやく粉 *水酸化カルシウム	
*三温糖	1.44
*にんじん	13.20
*乾燥ひじき	0.78
<---- コンタミネーション ----> (えび・カニ)	
*豚ももスライス	31.20
<----- アレルギー -----> (豚肉)	
*国産こめ油	0.48
*本みりん	1.56
*さやいんげん	7.80
<---- コンタミネーション ----> (大豆)	
*丸大豆しょうゆ	3.36
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
*清酒	0.78
【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 *かつお削節	

献立名/食品名	可食量 (g)
*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)	
*国産こめ油	

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10月17日(火)

献立名／食品名	可食量 (g)
【りんごパン】	
*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 *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)	
*ドライアップル	14.00
*りんご *さとう *酸味料(クエン酸) *酸化防止剤(ビタミンC) 〈----- アレルギー -----〉 (りんご)	
【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)	
*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
*ぶなしめじ	6.00

献立名／食品名	可食量 (g)
*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 *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)	
【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	
【冷凍プリン】	
*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)	

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10月18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)	
【春雨スープ】	
*はるさめ	3.60
*はるさめ *クエン酸 *パーム油	
*にんじん	8.40
*長ねぎ	12.00
*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	
*こしょう	0.06
*天日塩	0.06
*でん粉	1.20
*はくさい	12.00
*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	

献立名/食品名	可食量 (g)
<----- 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)	
*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) *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	10.20
*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 *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)	
【マーボー豆腐】	
*国産ぷちとうふ	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)	

献立名/食品名	可食量 (g)
*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 *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	

献立名/食品名	可食量 (g)
<----- 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 *香味油 (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)	
【ミルクココア】	
*ミルクココア	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 ----->	

アレルギー表

中学校・本献立

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)
(大豆)							

アレルギ－表

中学校・本献立

令和5年10月19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－ -----〉 (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－ -----〉 (乳)	
【黒醤油ラーメン】	
*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-グ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－ -----〉 (小麦・大豆・豚肉)	
*もやし	30.00
*はくさい	24.00
*にんじん	12.00
*長ねぎ	12.00
*ごま油	0.24
〈----- アレルギ－ -----〉 (ごま)	
*おろししょうが	0.36

献立名／食品名	可食量 (g)
*おろしにんにく	0.36
*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－ -----〉 (豚肉・鶏肉)	
*黒しょうゆラーメンスープ	19.80
*しょうゆ *畜肉エキス *食塩 *動植物油脂 *玉ねぎ *さとう *香味油 *豚背脂 *たん白加水分解物 *魚介エキス *醸造酢 *にんにく *メンマパウダー *こしょう *しょうが *調味料(アミノ酸等) *カラメル色素 *増粘剤(加工でん粉) 〈----- アレルギ－ -----〉 (小麦・大豆・豚肉・鶏肉・さば)	
*粒こしょう	0.01
*ブラックペッパー	
【パリパリ春巻き】	
*パリパリ春巻き	35.00
*たけのこ *玉ねぎ	

献立名／食品名	可食量 (g)
*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) *キシロース *乳化剤 *膨張剤 *香辛料抽出物 〈----- アレルギ－ -----〉 (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)
【焼きプリンタルト】	
*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－ -----〉 (小麦・卵・乳・大豆)	

アレルギー表

中学校・本献立

令和5年10月20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)	
【チキンカレー】	
*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)	
*若鶏むねスライス	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	
*ソニオン	11.00
*玉ねぎ	
*大豆油(大豆、なたね)	
<----- 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・鮭)	
*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)	
*おろしりんご	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)	
【黄桃缶】	
*黄桃缶	62.00

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

アレルギー表

中学校・本献立
令和5年10月23日(月)

献立名/食品名	可食量 (g)
【糖蜜パン】	
*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 *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)	
*三温糖・パン加工用	8.40
【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	15.00
*枝豆	15.00
*えだまめ *食塩 <----- アレルギー -----> (大豆)	
*玉ねぎ	45.00
*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
*にんじん	15.60
*ミニブロッコリー	15.60

献立名/食品名	可食量 (g)
*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・キウイフルーツ・牛肉・ごま・豚肉・鶏肉・バナナ・桃・りんご)	

献立名/食品名	可食量 (g)
*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)	
【メンチカツ】	
*メンチカツ	45.00
*粒状植物性たん白 *鶏肉 *豚肉 *玉ねぎ *パン粉 *豚脂 *さとう *水あめ *牛脂 *ウスターソース *食塩 *しょうゆ *香辛料 *ビーフエキス *すりおろしにんにく *小麦粉 *粉末水あめ *でん粉 *粉末油脂 *粉末状植物性たん白 *調味料 (アミノ酸等) *加工デンプン *乳化剤 *増粘剤 (ゲアー) *膨張剤 *香料	

献立名/食品名	可食量 (g)
*着色料 (カラメル) *酸味料 <----- アレルギー -----> (小麦・乳・大豆・牛肉・豚肉・鶏肉・りんご・ゼラチン)	
*キャノーラ油	4.50
*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10月24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)	
【つみれ汁】	
*油揚げ冷凍(カット)	11.00
*大豆 *なたね油 *凝固剤 *消泡剤(加工助剤) <----- アレルギー -----> (大豆)	
*鶏ごぼうすり身ボール	44.00
*魚肉 *豚脂 *大豆たん白 *鶏挽肉 *ごぼう *にんじん *玉ねぎ *卵 *しょうが *ワイン *食塩 *さとう *みりん *しょうゆ *酒 *加工でん粉 *調味料(アミノ酸等) <----- アレルギー -----> (小麦・卵・大豆・豚肉・鶏肉)	
*つきこんにやく	11.00

献立名／食品名	可食量 (g)
*こんにやく粉 *水酸化カルシウム	
*国産ぶちとうふ	22.00
*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	22.00
*にんじん	11.00
*長ねぎ	5.50
*赤味噌	2.20
<----- アレルギー -----> (大豆)	
*かつおエキス	3.30
<---- 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)	
【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

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10月25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 *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)	
【白菜とミートボールのクリーム煮】	
*はくさい	32.00
*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) 〈---- 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)	

献立名／食品名	可食量 (g)
*にんじん	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)	
*調理用牛乳	36.00
〈----- アレルギー -----〉 (乳)	
*バター	2.40
*生乳 *食塩 〈----- アレルギー -----〉 (乳)	
*こしょう	0.12
*純生クリーム47%	3.60
*生乳 〈----- アレルギー -----〉 (乳)	
*スイートコーン缶詰クリーム	12.00
*とうもろこし *食塩	
*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	

献立名／食品名	可食量 (g)
*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)	
*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)	
*ベシャメルソース	4.80
〈----- 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)	
【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	

献立名／食品名	可食量 (g)
*粉末がらすープ *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)	

アレルギー表

中学校・本献立

令和5年10月26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)	
【なめこの味噌汁】	
*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)	
*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)	
*にんじん	18.00
*みつば 生	4.00
*赤味噌	13.20
<----- アレルギー -----> (大豆)	
*なめこ水煮	24.00
*味パック	7.20
<----- アレルギー -----> (さば)	
【豚肉の生姜炒め】	
*豚ももスライス	72.00

献立名／食品名	可食量 (g)
<----- 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
【りんごゼリー】	
*国産りんごゼリー	40.00
*りんご濃縮果汁 *糖類(水あめ、砂糖) *りんごピューレ *加工デンプン *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 -----> (りんご)	

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10月27日(金)

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)
【ごはん(少なめ)】		(小麦・大豆)					
*ごはん90	90.00	*本みりん	1.32	*黒さとう			
*学校給食用強化米	0.27	*ごま油	0.80	*果糖ぶどう糖液糖			
【牛乳】		<----- アレルギー ----->		*リンゴピューレ			
*牛乳200	206.00	(ごま)		*トマトジュース			
<----- アレルギー ----->		【ホタテ風味フライ(2個)】		*玉ねぎ			
(乳)		*北海道フライ	40.00	*にんじん			
【厚揚げと大根のオイスターソース煮】		*いとよりすり身		*異性化液糖			
*冷凍絹厚揚げミニ	52.80	*でん粉		*食塩			
*豆乳		(小麦、馬鈴薯、とうもろこし)		*とうもろこしでん粉			
*植物油		*粉末状大豆たん白		*醸造酢			
*加工でん粉		*卵白粉		*果実酢 ぶどう酢			
*凝固剤製剤		*植物油		*米酢			
*トランスグルタミナーゼ製剤		*食塩		*アミノ酸液			
<----- アレルギー ----->		*さとう		*香辛料			
(大豆)		*かにエキス		<----- アレルギー ----->			
*だいこん	63.00	*発酵調味料		(大豆・りんご)			
*にんじん	30.00	*パン粉		<---- コンタミネーション ---->			
*豚ももスライス	36.00	*小麦粉		(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 ----->		*ショートニング					
(豚肉)		*香辛料					
*うずら卵水煮	15.00	*加工でん粉					
*うずら卵		*香料					
*食塩		*カロチノイド色素					
<----- アレルギー ----->		*調味料(アミノ酸等)					
(卵)		*ベーキングパウダー					
<---- コンタミネーション ---->		*増粘剤					
(小麦・大豆)		*乳化剤					
*チンゲンサイ	3.00	<----- アレルギー ----->					
*国産ごめ油	1.32	(小麦・卵・大豆・カニ)					
*おろししょうが	0.54	*キャノーラ油	4.00				
*おろしにんにく	0.54	*食用なたね油					
*さとう	1.32	*シリコーン					
*オイスターソース	1.98	【減塩ソース】					
*丸大豆しょうゆ	5.30	*PREMIUM減塩ソース	5.00				
<----- アレルギー ----->		*液糖 ショ糖型液糖					

アレルギー表

中学校・本献立

令和5年10月30日(月)

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)	
【厚揚げの四川風煮】	
*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)	
*豚挽肉	48.00
<----- アレルギー -----> (豚肉)	
*玉ねぎ	42.00
*キャベツ	50.00
*にんじん	9.60
*ピーマン	9.60
*おろししょうが	0.60
*ごま油	0.36
<----- アレルギー -----> (ごま)	
*清酒	2.40
*本みりん	1.20
*三温糖	0.60
*道産無添加味噌白	2.64
<----- アレルギー -----> (大豆)	
*赤味噌	5.28
<----- アレルギー -----> (大豆)	

献立名／食品名	可食量 (g)
*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)	
*丸大豆しょうゆ	1.20
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
*豆板醤	0.24
【焼きビーフン】	
*焼きビーフン	40.00
*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 *リボヌクレオチドナトリウム <----- アレルギー -----> (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10月31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 *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)	
【パンプキンポタージュ(南瓜入り)】	
*玉ねぎ	30.00
*南瓜乱切	36.00
*乾燥パセリ	0.36
*調理用牛乳	65.00
<----- 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・	

献立名／食品名	可食量 (g)
豚肉・鶏肉)	
*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 *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)	
*ローコンクチキン	4.20
<----- アレルギー -----> (豚肉・鶏肉)	
【鉄腕チキンナゲット(2個)】	
*鉄腕チキンナゲット	36.00
*鶏肉	

献立名／食品名	可食量 (g)
*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、紅麹) <----- 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	
【ハロウィンデザート】	
*パンプキンババロア	30.00
*かぼちゃペースト *砂糖・ぶどう糖果糖液糖 *さとう *豆乳加工食品 *水溶性食物繊維 *食塩 *ゲル化剤(増粘多糖類、加工でん粉) *炭酸Ca	

献立名／食品名	可食量 (g)
*乳化剤 *pH調整剤 *香料 *ピロリン酸第二鉄 *セルロース *水あめ *安定剤(増粘多糖類) <----- アレルギー -----> (大豆)	