

令和 5年 11月分

中学校 配合表



# アレルギー表

中学校・本献立

令和5年11月1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>【たぬき汁】</b>	
*こんにやく	30.00
*こんにやく粉 *水酸化カルシウム	
*長ねぎ	4.00
*乾燥ごぼう(ささがき)	2.40
*乾燥ごぼう *ブドウ糖	
*だいこん	30.00
*にんじん	10.00
*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	
*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)	
*道産無添加味噌白	13.20
<----- アレルギー -----> (大豆)	
*国産こめ油	0.12
*一味とうがらし	0.01
*冷凍絹厚揚げミニ	17.00
*豆乳	

献立名／食品名	可食量 (g)
*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)	
*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)	
<b>【さばの和風カレー煮】</b>	
*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)	

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11月2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)	1.00
*乾燥ごぼう *ブドウ糖	
*だいこん	18.00
*にんじん	9.00
*長ねぎ	6.00
*若鶏むねスライス	22.00
〈----- アレルギー -----〉 (鶏肉)	
*油揚げ冷凍(カット)	10.00
*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>【きたあかりコロッケ】</b>	
*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	

献立名/食品名	可食量 (g)
<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)	
<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)	

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11月6日(月)

献立名/食品名	可食量 (g)
<b>【背割パン】</b>	
*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)	
<b>【牛乳】</b>	
*牛乳200	206.00
<----- アレルギー -----> (乳)	
<b>【コーンポタージュ】</b>	
*玉ねぎ	24.00
*にんじん	7.00
*ホールコーン	12.00
*若鶏むねスライス	6.00
<----- アレルギー -----> (鶏肉)	
*調理用牛乳	40.00
<----- 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	

献立名/食品名	可食量 (g)
<----- 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 *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	

献立名/食品名	可食量 (g)
<----- 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)	
<b>【ポーク焼きそば】</b>	
*ソースが決めての焼きそば	55.00
*めん *キャベツ *にんじん *中濃ソース *植物油(大豆油、なたね油) *粉末ソース *豚肉 *デーツピューレ *しいたけエキス *食塩 *カラメル色素 *増粘剤(加工デンプン、増粘多糖類) *調味料(アミノ酸等) *酸味料 *pH調整剤 *グリシン <----- アレルギー -----> (小麦・卵・大豆・えび・豚肉・鶏肉・桃・りんご・ゼラチン) <---- コンタミネーション ----> (乳・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11月7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>【三平汁】</b>	
*さけダイスカット(皮なし)	37.00
<----- アレルギー -----> (鮭)	
*じゃがいも	36.00
*だいこん	30.00
*にんじん	18.00
*長ねぎ	10.00
*おろししょうが	0.60
*だし昆布(イタンキ産)	2.88
*清酒	7.20
*天日塩	0.86
*うすくちしょうゆ	1.20
*食塩 *脱脂加工大豆 *小麦 *果糖ぶどう糖液糖 *醸造酢 *米 *大豆 *アルコール <----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
*かつおエキス	0.12
<---- 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)	
*清酒	2.16
<b>【チキンカツ】</b>	

献立名/食品名	可食量 (g)
*北海道産チキンカツ	40.00
*鶏肉 *食塩 *しょうゆ *さとう *たん白加水分解物 *香辛料 *パン粉 *小麦粉 *でん粉 *米粉 *粉末状植物性たん白 *植物油脂 *増粘多糖類 *調味料(アミノ酸) <----- アレルギー -----> (小麦・大豆・豚肉・鶏肉)	
*キャノーラ油	4.00
*食用なたね油 *シリコーン	
<b>【納豆】</b>	
*納豆	40.00
*大豆 *納豆菌 *たれ しょうゆ さとう みりん 食塩 かつお節エキス 昆布エキス 酵母エキス 魚醤 醸造酢 <----- 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11月8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>【コッペパン】</b>							
*コッペパン101	101.00	*冷凍ぶなしめじ	6.60	*水あめ			
*小麦粉		*ブイヨン	0.41	*清酒			
*食塩		<----- アレルギー ----->		*牛肉エキス			
*イースト		(小麦・乳・大豆・鶏肉・ゼラチン)		*チキンエキス			
*脱脂粉乳		*天日塩	0.31	*増粘剤(加工でん粉、キサンタンガム)			
*さとう		*こしょう	0.10	<----- アレルギー ----->			
*ショートニング		*ホールコーン	6.60	(小麦・卵・乳・大豆・牛肉・豚肉・鶏肉・りんご)			
*卵		*ローコンクチキン	2.64				
*コンパウンドバター (無塩乳脂肪50%)		<----- アレルギー ----->		<b>【チルドチョコ】</b>			
<----- アレルギー ----->		(豚肉・鶏肉)		*チルドチョコ	15.00		
(小麦・卵・乳)		*ワイン白	1.32	*食用油脂(植物油脂、加工油脂)			
<b>【牛乳】</b>		*チキンコンソメ	2.16	*さとう			
*牛乳200	206.00	<----- アレルギー ----->		*カカオマス			
<----- アレルギー ----->		(小麦・大豆・鶏肉)		*ココアパウダー			
(乳)		<b>【テリヤキハンバーグ】</b>		*ぶどう糖			
<b>【ポトフ】</b>		*新あみ焼ハンバーグ(テリヤキ)	45.00	*全粉乳			
*若鶏むねスライス	20.00	*鶏肉		*大豆粉			
<----- アレルギー ----->		*たまねぎ		*食塩			
(鶏肉)		*ペースト状植物性たん白		*炭酸カルシウム			
*ポークウインナースキンレス6mm	20.00	*パン粉		*乳化剤			
*豚肉(豚脂肪含)		*豚脂		*香料			
*食塩		*粒状植物性たん白		<----- アレルギー ----->			
*さとう		*マーガリン		(乳・大豆)			
*香辛料		*しょうゆ		<----- コンタミネーション ----->			
白こしょう		*牛肉エキス		(小麦・落花生)			
カルワイ		*食塩					
マスタード		*ウスターソース					
<----- アレルギー ----->		*トマトケチャップ					
(豚肉)		*しょうが					
*キャベツ	26.40	*砂糖					
*だいこん	30.00	*香辛料					
*玉ねぎ	24.00	*ぶどう糖					
*にんじん	9.00	*乾燥卵白					
*ミニブロッコリー	6.60	*調味料(アミノ酸等)					
		*着色料(ココア)					
		*カラメル色素					

## アレルギー表

中学校・本献立

令和5年11月9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>【中華スープ】</b>	
*おろしにんにく	0.24
*国産ふちとうふ	30.00
*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)	
*でん粉	1.20
*ごま いり <----- アレルギー -----> (ごま)	0.60
*にんじん	8.00
*長ねぎ	8.00
*えのきたけ水煮	6.00
*豚細切もも <----- アレルギー -----> (豚肉)	26.40
*ごま油 <----- アレルギー -----> (ごま)	0.60
*天日塩	0.36
*たけのこ千切り水煮 *もうそうたけのこ *酸化防止剤(ビタミンC)	6.00

献立名/食品名	可食量 (g)
*pH調整剤	
*オイスターソース	4.80
*がらスープ(ポーク&チキン)	3.60
*豚骨 *鶏骨 *豚骨油 *酵母エキス <----- アレルギー -----> (豚肉・鶏肉)	
*北京塩ラーメンスープ	8.40
*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 <----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	0.72
*清酒	1.20
<b>【回鍋肉】</b>	
*豚ももスライス <----- アレルギー -----> (豚肉)	36.00
*たけのこ短冊水煮	6.00
*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	8.00
*キャベツ	12.00
*冷凍絹厚揚げ *豆乳 *植物油 *加工でん粉	18.00

献立名/食品名	可食量 (g)
*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 *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>【冷凍プリン】</b>	
*冷凍プリン	40.00
*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	

献立名/食品名	可食量 (g)
*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)	



## アレルギー表

中学校・本献立

令和5年11月10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	8.00
*じゃがいも	30.00
*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
*味バック	6.60
<----- アレルギー -----> (さば)	
<b>【にしんみぞれ煮】</b>	
*にしんみぞれ煮	45.00
*にしん *大根 *しょうゆ *さとう	

献立名/食品名	可食量 (g)
*米粉 *みりん *食塩 *玉ねぎ *醸造酢 *にんにく *魚介エキス *酵母エキス *風味調味料(アミノ酸等) *生姜 *粉末昆布 <----- アレルギー -----> (小麦・大豆・鶏肉・さば)	
<b>【ベビーチーズ】</b>	
*ベビーチーズCa, Fe強化	15.00
*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11月13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>【家常豆腐】</b>	
*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)	
*小松菜 冷凍	6.00
*こまつな	
*玉ねぎ	42.00
*にんじん	19.00
*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	20.00
*もうそうたけのこ *酸化防止剤(ビタミンC)	

献立名/食品名	可食量 (g)
*pH調整剤	
*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
<b>【ちくわ磯辺揚げ】</b>	
*ちくわ磯辺揚げ	30.00
*魚肉すり身(たら) *魚肉すり身(ぐち) *でん粉 *食塩 *発酵調味料 *さとう *植物油 *調味料(アミノ酸等) *キシロース *小麦粉 *膨張剤 *着色料(V. B2、カロチン) *アオサ *揚げ油(大豆油) <----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
*キャノーラ油	3.00
*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11月14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>【小型揚げパン】</b>		<b>*にんじん</b>	14.00	<b>*しょうゆ</b>			
<b>*コッペパン87</b>	87.00	<b>*バター</b>	3.84	<b>*食塩</b>			
*小麦粉		*生乳		<b>*発酵調味料</b>			
*食塩		*食塩		<b>*さとう</b>			
*イースト		<----- アレルギー ----->		<b>*香辛料</b>			
*脱脂粉乳		(乳)		<b>*乾燥卵白</b>			
*さとう		<b>*こしょう</b>	0.06	<b>*揚げ油 (なたね油、パーム油)</b>			
*ショートニング		<b>*ベーコンスライス</b>	19.44	<b>*調味料 (アミノ酸)</b>			
*卵		*豚ばら肉		<b>*安定剤 (グアーガム)</b>			
*コンパウンドバター (無塩乳脂肪50%)		*卵たん白		<b>*さとう・ぶどう糖果糖液糖</b>			
<----- アレルギー ----->		*還元水あめ		<b>*食酢</b>			
(小麦・卵・乳)		*食塩		<b>*りんごジュース</b>			
<b>*ドーナツシュガー</b>	4.40	*大豆たん白		<b>*しょうが汁</b>			
*ぶどう糖		*リン酸塩 (Na)		<b>*植物油</b>			
*コーンスターチ		*カゼインNa		<b>*増粘剤 (加工でん粉、キサンタンガム)</b>			
*ショートニング		*調味料 (アミノ酸)		<b>*カラメル色素</b>			
*硬化油		*酸化防止剤 (ビタミンC)		<----- アレルギー ----->			
*香料		*発色剤 (亜硝酸Na、硝酸K)		(小麦・卵・乳・大豆・ごま・豚肉・鶏肉・りんご)			
<b>*グラニュー糖 (パン加工用)</b>	0.70	*着色料 (コチニール)					
<b>*キャノーラ油</b>	7.70	*香辛料抽出物					
*食用なたね油		<----- アレルギー ----->					
*シリコーン		(卵・乳・大豆・豚肉)					
<b>【牛乳】</b>		<b>*ホールコーン</b>	12.96				
<b>*牛乳200</b>	206.00	<b>*チキンコンソメ</b>	1.44				
<----- アレルギー ----->		<----- アレルギー ----->					
(乳)		(小麦・大豆・鶏肉)					
<b>【じゃがベーコン】</b>		<b>*ローコンクチキン</b>	1.32				
<b>*じゃがいも</b>	84.24	<----- アレルギー ----->					
<b>*ぶなしめじ</b>	10.32	(豚肉・鶏肉)					
<b>*枝豆</b>	6.00	<b>【ミートボール (2個)】</b>					
*えだまめ		<b>*お弁当ミートボール</b>	42.00				
*食塩		*鶏肉					
<----- アレルギー ----->		*玉ねぎ					
(大豆)		*パン粉					
<b>*玉ねぎ</b>	51.84	*粒状植物性たん白					
		*豚脂					

## アレルギー表

中学校・本献立

令和5年11月15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>【相性汁】</b>	
*若鶏むねスライス	23.00
<----- アレルギー -----> (鶏肉)	
*じゃがいも	26.00
*だいこん	24.00
*にんじん	7.00
*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)	
*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>【かれいの唐揚げ】</b>	
*道産かれいの唐揚げ45	45.00
*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	
<b>【きくらげのり】</b>	
*木耳のり	8.00
*のり *しょうゆ *さとう *水あめ *きくらげ *寒天 *ピロリン酸鉄 <----- 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11月16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>【アンサンブルエッグ】</b>	
*アンサンブルエッグ40g	40.00
*鶏卵 *フライドポテト(ばれいしょ) *玉ねぎ *プロセスチーズ *ベーコン *牛乳 *さとう *でん粉 *植物油(ひまわり) *食酢 *食塩 *酵母エキス *乳化剤 *卵殻カルシウム *香辛料抽出物 <----- アレルギー -----> (卵・乳・豚肉)	

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11月17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>【吉野汁】</b>	
*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－ -----> (大豆)	
*若鶏むねスライス	30.00
<----- アレルギ－ -----> (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－ -----> (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－ ----->	

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>【開拓丼】</b>	
*豚挽肉	32.40
<----- アレルギ－ -----> (豚肉)	
*玉ねぎ	21.60
*にんじん	9.00
*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－ -----> (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－ -----> (大豆)	
*三温糖	0.54
*道産無添加味噌白	1.94
<----- アレルギ－ -----> (大豆)	
*丸大豆しょうゆ	3.36
<----- アレルギ－ -----> (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
<b>【カップレアチーズケーキ】</b>	
*カップチーズケーキ	40.00
*クリームチーズ *糖類(ぶどう糖、さとう) *加糖練乳 *植物油脂 *ゼラチン *脱脂粉乳 *濃縮レモン果汁 *安定剤(加工でん粉、増粘多糖類) *乳化剤 *セルロース <----- アレルギ－ -----> (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11月20日(月)

献立名/食品名	可食量 (g)
<b>【小型ココアパン】</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 *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)	
<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	9.00
*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	20.00
*じゃがいも *PH調整剤	
*さとう	0.24
*枝豆	6.00
*えだまめ	

献立名/食品名	可食量 (g)
*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
*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	

献立名/食品名	可食量 (g)
*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) *粉末状大豆たん白	

献立名/食品名	可食量 (g)
*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11月21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>【豚肉と春雨の中華炒め】</b>	
*豚ももスライス	48.00
<----- アレルギー -----> (豚肉)	
*おろしにんにく	0.60
*でん粉	1.20
*さとう	1.20
*キャベツ	48.00
*玉ねぎ	30.00
*にんじん	13.00
*ピーマン	6.00
*ごま油	0.60
<----- アレルギー -----> (ごま)	
*国産こめ油	0.60
*はるさめ	6.00
*はるさめ *クエン酸 *パーム油	
*たけのこ短冊水煮	12.00
*もうそうたけのこ *酸化防止剤(ビタミンC) *pH調整剤	
*冷凍絹厚揚げ	24.00
*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	

献立名／食品名	可食量 (g)
<----- アレルギー -----> (大豆)	
*オイスターソース	5.76
*テンメンジャン	1.20
<----- アレルギー -----> (大豆)	
*丸大豆しょうゆ	2.40
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
*豆板醤	0.12
<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 *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 11 月 22 日 (水)

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	35.00
*玉ねぎ	33.00
*にんじん	22.00
*調理用牛乳	25.00
<----- アレルギー -----> (乳)	
*若鶏むねスライス	30.00
<----- 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)	
<b>【洋なし缶】</b>	
*洋なし缶	60.00

献立名／食品名	可食量 (g)
*洋なし *ざらめ糖 グラニュー糖 *クエン酸 *塩化カルシウム <---- コンタミネーション ----> (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11月24日(金)

献立名/食品名	可食量 (g)
<b>【わかめごはん(少なめ)】</b>	
*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) <----- アレルギ ---> (えび・カニ)	
<b>【牛乳】</b>	
*牛乳200	206.00
<----- アレルギ ---> (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 ---> (ごま)	
*ねりごま 白	6.00
<----- アレルギ ---> (ごま)	
*にんじん	8.00
*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 ---> (鶏肉)	
*油揚げ冷凍(カット)	6.00
*大豆	

献立名/食品名	可食量 (g)
*なたね油 *凝固剤 *消泡剤(加工助剤) <----- アレルギ ---> (大豆)	
*道産無添加味噌白	9.00
<----- アレルギ ---> (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 ---> (小麦・大豆・鶏肉・さば)	
<b>【かぼちゃ挽肉フライ】</b>	
*かぼちゃひき肉フライ	60.00
*かぼちゃ *玉ねぎ *豚肉 *さとう *しょうゆ *豚脂 *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 *加工でん粉	

献立名/食品名	可食量 (g)
*調味料(アミノ酸) *着色料 <----- アレルギ ---> (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	6.00
*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11月27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>【豚肉のすき焼き風煮】</b>	
*豚ももスライス	60.00
<----- アレルギー -----> (豚肉)	
*焼き豆腐	36.00
*大豆 *ニガリ <----- アレルギー -----> (大豆)	
*はくさい	36.00
*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	
*えのきたけ水煮	6.00
*長ねぎ	6.00
*玉ねぎ	36.00
*三温糖	3.60
*丸大豆しょうゆ	8.40
<----- アレルギー -----> (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)	
*しらたき	36.00
*こんにゃく粉 *水酸化カルシウム	
<b>【白身魚の天ぷら】</b>	

献立名/食品名	可食量 (g)
*白身魚の天ぷら	40.00
*ホキ *小麦粉 *揚げ油(パーム油) *でん粉 *食塩 *亜鉛含有酵母 *加工でん粉 *ベーキングパウダー *ピロリン酸鉄 <----- アレルギー -----> (小麦) <----- コンタミネーション -----> (卵・乳・えび)	
*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11月28日(火)

献立名/食品名	可食量 (g)
<b>【スライSPAN】</b>	
*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)	
<b>【牛乳】</b>	
*牛乳200	206.00
<----- アレルギー -----> (乳)	
<b>【マカロニのハヤシ風煮】</b>	
*豚ももスライス	42.00
<----- アレルギー -----> (豚肉)	
*枝豆	6.00
*えだまめ *食塩 <----- アレルギー -----> (大豆)	
*さとう	0.12
*玉ねぎ	36.00
*にんじん	8.00
*ミニブロッコリー	12.00
*国産こめ油	0.36
*バター	1.20
*生乳 *食塩 <----- アレルギー -----> (乳)	

献立名/食品名	可食量 (g)
*こしょう	0.06
*美瑛の地からペンネマカロニ	12.00
<----- アレルギー -----> (小麦)	
*おろしにんにく	0.36
*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	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・りんご)	
*スープストック(無塩)	2.40
<----- アレルギー -----> (豚肉・鶏肉・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	
<b>【チキンピカタ】</b>	
*チキンピカタ	40.00
*鶏肉 *パン粉 *粉末状植物性たん白 *でん粉 *さとう *粒状植物性たん白 *食塩 *チキンエキス調味料 *しょうゆ *植物油脂	

献立名/食品名	可食量 (g)
*香辛料 *全卵 *還元水あめ *小麦粉 *米粉 *たん白加水分解物 *チーズ *パセリ *揚げ油(パーム油) *トレハロース *増粘多糖類 *カロチノイド色素 *重曹 *加工でん粉 <----- アレルギー -----> (小麦・卵・乳・大豆・豚肉・鶏肉・ゼラチン)	
<b>【いちごジャム】</b>	
*いちごジャムミックス	15.00
*糖類(水あめ) *糖類(さとう) *いちご *りんご *ゲル化剤(ペクチン) *酸味料 *香料 <----- アレルギー -----> (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11月29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>*いわしの梅煮</b>	32.00		
*ごはん100	100.00	(大豆)		*いわし			
*学校給食用強化米	0.30	<b>*油揚げ</b>	6.00	*さとう			
<b>【牛乳】</b>		*大豆		*水あめ			
*牛乳200	206.00	*ニガリ		*しょうゆ			
<----- アレルギー ----->		*油		*梅酢			
(乳)		<----- アレルギー ----->		*発酵調味料			
<b>【鶏塩鍋】</b>		(大豆)		*でん粉			
*若鶏ももダイス	24.00	<---- コンタミネーション ---->		*梅肉ペースト			
<----- アレルギー ----->		(ごま)		*かつお削りぶし			
(鶏肉)		<b>*にんじん</b>	7.00	*昆布だし			
<b>*学とり肉団子</b>	24.00	<b>*長ねぎ</b>	8.00	*増粘剤			
*鶏肉		<b>*はくさい</b>	30.00	*着色料			
*玉ねぎ		<b>*えのきたけ水煮</b>	6.00	<----- アレルギー ----->			
*豚脂		<b>*鶏塩鍋の素</b>	12.00	(小麦・大豆)			
*パン粉		*食塩		<---- コンタミネーション ---->			
*大豆油		*しょうゆ		(乳)			
*粒状大豆たん白		*チキンエキス					
*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					
*こんにゃく粉		*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>【いわしの梅煮】</b>					

# アレルギー表

中学校・本献立

令和5年11月30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>【豚骨ラーメン】</b>	
*豚ももスライス	12.00
〈----- アレルギー -----〉 (豚肉)	
*うずら卵水煮	24.00
*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)	
*キャベツ	36.00
*にんじん	8.00
*長ねぎ	14.00
*もやし	30.00
*おろしにんにく	0.24
*おろししょうが	1.20
*スープストック(無塩)	2.40
〈----- アレルギー -----〉 (豚肉・鶏肉・ゼラチン)	
*九州ラーメンスープ	24.00

献立名/食品名	可食量 (g)
*しょうゆ *ポークエキス *動物油脂 *食塩 *さとう *チキンエキス *コンソメパウダー *にんにく *野菜エキス *オイスターソース *ゼラチン *香辛料 *調味料(アミノ酸等) *香料 *カラメル色素 *乳化剤 *酸味料 *くん液 〈----- アレルギー -----〉 (小麦・大豆・豚肉・鶏肉・ゼラチン)	
<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 *植物油脂 *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	

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

献立名/食品名	可食量 (g)