

令和 5年 12月分

中学校 配合表

アレルギー表

中学校・本献立

令和5年12月1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)	
【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	
*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)	
*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)	
【大豆の磯煮】	
*水煮大豆 冷凍	15.60

献立名／食品名	可食量 (g)
<----- 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
【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)

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12月4日(月)

献立名／食品名	可食量 (g)
【コッペパン】	
*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)	
【牛乳】	
*牛乳200	206.00
<----- アレルギー -----> (乳)	
【野菜とウィンナーのスープ】	
*ベーコンスライス	5.00
*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

献立名／食品名	可食量 (g)
*荒挽ミニカクテルウィンナー	40.00
*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	

献立名／食品名	可食量 (g)
*香辛料 *ポークエキスパウダー *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)	
【チキンロイヤルカツ】	
*めぐみ鶏チキンロイヤルカツ	62.00
*鶏肉 *トマトケチャップ *玉ねぎ *さとう *白ワイン *おろしりんご *食塩 *たん白加水分解物 *おろしにんにく *豆板醤 *酵母エキス *オニオンパウダー *ナツメグパウダー *デキストリン *パン粉 *粒状植物性たん白 *しょうゆ *香辛料 *でん粉 *小麦粉 *ぶどう糖 *大豆粉 *植物油 *揚げ油 (なたね油、パーム油) *加工でん粉 *増粘剤 (加工でん粉)	

献立名／食品名	可食量 (g)
*重曹 *香料 *酸味料 *酸化防止剤 (V.C) <----- アレルギー -----> (小麦・大豆・鶏肉・りんご)	
【チルドチョコ】	
*チルドチョコ	15.00
*食用油脂 (植物油、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)	

アレルギー表

中学校・本献立

令和5年12月5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)	
【大根のそぼろ煮】	
*豚挽肉	30.00
<----- アレルギー -----> (豚肉)	
*だいこん	80.00
*にんじん	14.00
*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	4.00
<---- コンタミネーション ----> (大豆)	
*丸大豆しょうゆ	8.00
<----- 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)	
*うすくちしょうゆ	0.40
*食塩 *脱脂加工大豆 *小麦 *果糖ぶどう糖液糖 *醸造酢 *米	

献立名／食品名	可食量 (g)
*大豆 *アルコール <----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
*清酒	1.20
【チーズはんぺんフライ】	
*チーズはんぺんフライ	40.00
*魚肉すり身 *チーズ *液卵白 *植物油脂 *パン粉 *水あめ *コーンフラワー *発酵調味料 *さとう *食塩 *酵母エキス *加工でん粉 *調味料(アミノ酸) *増粘剤 *リン酸塩(Na) *乳化剤 <----- アレルギー -----> (小麦・卵・乳・大豆) <---- コンタミネーション ----> (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12月6日(水)

献立名／食品名	可食量 (g)
【小型糖蜜パン】	
*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)	
*三温糖・パン加工用	15.00
【牛乳】	
*牛乳200	206.00
<----- アレルギー -----> (乳)	
【鮭のクリームシチュー】	
*さけダイスカット(皮なし)	37.00
<----- アレルギー -----> (鮭)	
*じゃがいも サイコロ切 冷凍	36.00
*玉ねぎ	24.00
*にんじん	12.00
*こしょう	0.06
*ベシヤメルソース	3.60
<----- アレルギー -----> (小麦・乳・大豆)	
*枝豆	6.00
*えだまめ *食塩 <----- アレルギー -----> (大豆)	
*調理用牛乳	39.60
<----- アレルギー ----->	

献立名／食品名	可食量 (g)
(乳)	
*バター	2.40
*生乳 *食塩 <----- アレルギー -----> (乳)	
*クリームコーン冷凍	12.00
*とうもろこし *脱脂濃縮乳 *コーンスターチ *さとう *食塩 <----- アレルギー -----> (乳)	
*コーンクリーム	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 *はくさいエキスパウダー *香辛料 *増粘剤(グアーガム)	

献立名／食品名	可食量 (g)
*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	6.00
<----- アレルギー -----> (小麦・乳・大豆・豚肉)	
*ローコンクチキン	3.60
<----- アレルギー -----> (豚肉・鶏肉)	
*ワイン白	1.20
【りんごゼリー和え】	
*カットりんご	30.00
*りんご *グラニュー糖 *L-アスコルビン酸Na *クエン酸 *ピロリン酸二水素Na *乳酸カルシウム <----- アレルギー -----> (りんご)	
*ブロックゼリー(クール)	60.00
*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)	

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12月7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	54.00
*にんじん	8.00
*ピーマン	5.00
*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
【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12月8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)	
【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	35.00
*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)	
*じゃがいも サイコロ切 冷凍	34.00
*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) <----- アレルギー -----> (大豆)	
*にんじん	10.00
*長ねぎ	9.60
*味パック	6.00
<----- アレルギー -----> (さば)	
*道産無添加味噌白	9.60

献立名／食品名	可食量 (g)
<----- アレルギー -----> (大豆)	
【鶏照り丼】	
*若鶏ももダイス	72.00
<----- アレルギー -----> (鶏肉)	
*長ねぎ	18.00
*キャベツ	18.00
*にんじん	6.00
*きざみのり	0.04
<---- コンタミネーション ----> (えび・カニ)	
*ごま いり	0.60
<----- アレルギー -----> (ごま)	
*国産こめ油	0.24
*三温糖	3.00
*丸大豆しょうゆ	6.00
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
*本みりん	3.60
*清酒	3.00

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12月11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)	
【水餃子スープ】	
*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	12.00
*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	6.00
*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)
【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
*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	
<----- アレルギー -----> (大豆・りんご)	
<----- コンタミネーション ----->	

献立名/食品名	可食量 (g)
<----- アレルギー -----> (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12月12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)	
【小型ココアパン】				*つくねハンバーグ				
*コッペパン87	87.00	*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)			76.00			
*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)		*ダイストマトイタリア	14.40	*鶏肉 *鶏皮 *玉ねぎ *粒状・粉末状植物性たん白 *パン粉 *しょうゆ *ねぎ *小麦粉 *さとう *香辛料 *食塩 *乾燥卵白(卵を含む) *玉ねぎエキス *でん粉 *植物油脂 *大豆粉 *たれ 発酵調味料 チキンエキス *増粘剤(加工デンプン、キサンタン) *着色料(カラメル、ココア) *加工デンプン *調味料(アミノ酸) *ピロリン酸鉄 *酸味料 *揚げ油(なたね油、パーム油) <----- アレルギー -----> (小麦・卵・大豆・鶏肉)				
*ココア(パン加工用)	12.00	*トマト *トマトピューレー *クエン酸		*さとう	0.36			
<----- アレルギー -----> (乳)		*さとう	0.36	*ミニブロッコリー	12.00			
【牛乳】		*オリーブ油	0.36	*こしょう	0.12			
*牛乳200	206.00	*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)				
<----- アレルギー -----> (乳)				*豆乳クリーム	3.60			
【大豆のトマトシチュー】		<----- アレルギー -----> (大豆)		<----- アレルギー -----> (大豆)				
*水煮大豆 冷凍	18.00	*おろしにんにく	0.48	*おろしにんにく	0.48			
<----- アレルギー -----> (大豆)		*トマトケチャップ	4.80	*トマトケチャップ	4.80			
*じゃがいも サイコロ切 冷凍	30.00	*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)				
*玉ねぎ	40.00			*ビーフシチューフレーク	9.60			
*にんじん	8.00			<----- アレルギー -----> (小麦・乳・大豆・牛肉・鶏肉・バナナ・りんご)				
*ベーコン・キューブ	12.00			*ワイン赤	0.36			
*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)				*スープストック(無塩)	3.60			
		<----- アレルギー -----> (豚肉・鶏肉・ゼラチン)		【つくねハンバーグ】				

アレルギー表

中学校・本献立

令和5年12月13日(水)

献立名／食品名	可食量 (g)
【キャロットピラフ】	
*キャロットピラフの素	25.00
*にんじん *食用植物油脂 *コーン *鶏肉 *赤ピーマン *食塩 *にんじん濃縮汁 *チキンエキス *デキストリン *酵母エキス *白身魚エキス *香辛料 *野菜エキス *トレハロース *大豆多糖類 <----- アレルギー -----> (大豆・鶏肉)	
*ごはん100	100.00
【牛乳】	
*牛乳200	206.00
<----- アレルギー -----> (乳)	
【キラキラコンソメスープ】	
*キャベツ	30.00
*ベーコンスライス	15.00
*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)	

献立名／食品名	可食量 (g)
*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)	
*玉ねぎ	24.00
*にんじん	9.50
*だいこん	9.50
*ホールコーン	6.00
*乾燥パセリ	0.60
*ローコンクチキン	2.40
<----- アレルギー -----> (豚肉・鶏肉)	
*チキンコンソメ	3.00
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆・鶏肉)	
*天日塩	0.36
*こしょう	0.12
【クリスマスフライドチキン】	
*クリスマスフライドチキン30g	30.00
*鶏肉 *還元水あめ *しょうゆ *食塩 *おろしにんにく *たんぱく加水分解物 *香辛料 *小麦粉 *でん粉 *ぶどう糖 *砂糖 *デキストリン *大豆粉 *植物油脂 *粉末しょうゆ *揚げ油 (なたね油・パーム油)	

献立名／食品名	可食量 (g)
*加工デンプン *重曹 *酸味料 <----- アレルギー -----> (小麦・大豆・鶏肉)	
*キャノーラ油	3.00
*食用なたね油 *シリコーン	
【クリスマスチョコムース】	
*サンタのおくりもの (チョコムース)	29.00
*豆乳 *粉あめ *砂糖 *ショートニング *カカオマス *豆乳加工品 *水あめ *ゼラチン *ココアパウダー *還元水あめ *でん粉 *植物油脂 *トレハロース *乳化剤 *香料 *クエン酸鉄Na <----- アレルギー -----> (小麦・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12月14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)		*キャベツ			
*小麦粉		*いか かのこ短冊	26.40	*ラード			
*小麦たん白		<----- アレルギー -----> (いか)		*たけのこ			
*食塩		*でん粉	7.50	*油脂加工品			
*植物油脂		*ロイヤル椎茸スライスSカット	1.08	*でん粉			
*食用油脂		*おろししょうが	1.08	*粉末水あめ			
*アルコール		*丸大豆しょうゆ	5.94	*植物油脂			
*かんすい		<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)		*ショートニング			
*くちなし色素		*国産こめ油	1.20	*しょうゆ			
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)		*さとう	0.66	*大豆粉			
<---- コンタミネーション ----> (卵・そば)		*清酒	1.20	*さとう			
		*シャンタン	3.30	*鶏肉			
【牛乳】		*食塩		*カキエキス			
*牛乳200	206.00	*畜肉エキス		*コーンフラワー			
<----- アレルギー -----> (乳)		*野菜エキス		*食塩			
		*食用油脂 (動物油脂・植物油脂)		*はるさめ			
【あんかけ焼きそば】		*さとう		*おろししょうが			
*もやし	19.80	*乳糖		*がらスープ			
*枝豆	5.28	*小麦粉		*おろしにんにく			
*えだまめ		*香辛料		*脱脂粉乳			
*食塩		*調味料 (アミノ酸等)		*加工でん粉			
<----- アレルギー -----> (大豆)		<----- アレルギー -----> (小麦・乳・大豆・牛肉・ごま・豚肉・ 鶏肉・ゼラチン)		*調味料 (アミノ酸等)			
*うずら卵水煮	21.60	*こしょう	0.07	*炭酸水素Na			
*うずら卵		*天日塩	0.05	*カラメル色素			
*食塩		*ごま油	0.66	<----- アレルギー -----> (小麦・乳・大豆・ごま・豚肉・鶏肉)			
<----- アレルギー -----> (卵)		<----- アレルギー -----> (ごま)		<---- コンタミネーション ----> (えび)			
<---- コンタミネーション ----> (小麦・大豆)		【春巻き】		*キャノーラ油	3.20		
*にんじん	12.00	*春巻32	32.00	*食用なたね油			
*玉ねぎ	26.40	*小麦粉		*シリコーン			
*はくさい	42.24	*粒状植物性たん白					
*豚ももスライス	26.40						

アレルギー表

中学校・本献立

令和5年12月15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)	
【なかよしカレー】	
*じゃがいも サイコロ切 冷凍	32.00
*玉ねぎ	32.00
*にんじん	15.00
*若鶏むねスライス	30.00
<----- アレルギー -----> (鶏肉)	
*国産こめ油	0.12
*天日塩	0.01
*とろける給食用カレーフレークN	6.60
<----- アレルギー -----> (小麦)	
*チキンコンソメ	0.84
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆・鶏肉)	
*豆乳クリーム	3.60
<----- アレルギー -----> (大豆)	
*おろしにんにく	0.60
*カレー粉	0.18
*給食用カレーフレーク	9.60
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
*丸大豆しょうゆ	0.72
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
*ワイン赤	1.20

献立名/食品名	可食量 (g)
*キングカレールウ中辛	3.00
*小麦粉	
*パーム油	
*カレー粉	
*さとう	
*食塩	
*香辛料	
*にんにく	
*粉末しょうゆ	
*チキンエキス	
*たん白加水分解物	
*カラメル色素	
*調味料(アミノ酸等)	
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆・鶏肉)	
*フライドオニオン	1.80
*玉ねぎ	
*パーム油	
*米粉	
*ダイスタマトイタリア	1.44
*トマト	
*トマトピューレー	
*クエン酸	
【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)	

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12月18日(月)

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 *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)	
【ポトフ】	
*ベーコンスライス	8.00
*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)	
*ポークウインナースキンレス6mm	18.00
*豚肉 (豚脂肪含) *食塩	

献立名/食品名	可食量 (g)
*さとう *香辛料 白こしょう カルワイ マスタード <----- アレルギー -----> (豚肉)	
*キャベツ	26.40
*だいこん	30.00
*玉ねぎ	24.00
*にんじん	10.00
*ミニブロッコリー	6.60
*ぶなしめじ	6.60
*ブイヨン	0.41
<----- アレルギー -----> (小麦・乳・大豆・鶏肉・ゼラチン)	
*天日塩	0.31
*こしょう	0.10
*ホールコーン	6.60
*ローコンクチキン	2.64
<----- アレルギー -----> (豚肉・鶏肉)	
*ワイン白	1.32
*チキンコンソメ	2.16
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆・鶏肉)	
【てりやきチキン】	
*照り焼きチキン	40.00
*鶏肉 *発酵調味料 *こいくちしょうゆ *さとう *カラメルI *酢酸でん粉 <----- アレルギー -----> (小麦・大豆・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)	
【クリームゴールド】	
*クリームゴールド	15.00
*食用油脂 (植物油脂、加工油脂) *デキストリン *糖類 (さとう、粉末水あめ) *難消化性デキストリン *ホエイパウダー *全粉乳 *脱脂粉乳 *食塩 *乳化剤 *炭酸カルシウム *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12月19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)	
【ほうとう汁】	
*豚ももスライス	30.00
<----- アレルギー -----> (豚肉)	
*玉ねぎ	18.00
*にんじん	12.00
*油揚げ冷凍(カット)	3.60
*大豆 *なたね油 *凝固剤 *消泡剤(加工助剤) <----- アレルギー -----> (大豆)	
*冷凍ぶなしめじ	9.60
*南瓜乱切	30.00
*マカロニシェル	3.60
*デュラム小麦のセモリナ <----- アレルギー -----> (小麦)	
*乾燥ごぼう(ささがき)	1.56
*乾燥ごぼう *ブドウ糖	
*国産こめ油	1.20
*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)	
*道産無添加味噌白	9.60
<----- アレルギー ----->	

献立名／食品名	可食量 (g)
(大豆)	
【サーモンフライ】	
*サーモンフライ40	40.00
*さけ *パン粉 *小麦粉 *食塩 *乳化剤 *増粘剤 <----- アレルギー -----> (小麦・大豆・鮭)	
*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 <----- 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)

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12月20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 *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)	
【マカロニのハヤシ風煮】	
*豚ももスライス	30.00
〈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	30.00
*にんじん	10.00
*ミニブロッコリー	8.00
*国産こめ油	0.36
*バター	1.20
*生乳 *食塩 〈アレルギー〉 (乳)	
*こしょう	0.06
*美瑛の地からペンネマカロニ	12.00

献立名／食品名	可食量 (g)
〈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	
【野菜もっチーズフライ】	
*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	

献立名／食品名	可食量 (g)
*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	

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12月21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)	
【ちゃんこ鍋】	
*安心素材ミートボール (Fe、Ca強化)	30.00
*鶏肉 *豚肉 *玉ねぎ *でん粉 *粉末状植物性たんぱく *還元水あめ *食塩 *チキンオイル *香辛料 *揚げ油(大豆油) *ドロマイト *ピロリン酸鉄 *焼成Ca <----- アレルギー -----> (大豆・豚肉・鶏肉) <---- コンタミネーション ----> (小麦・卵・乳・えび・カニ)	
*焼きちくわ	8.40
*魚肉 *植物たん白 *でん粉 *食塩 *ぶどう糖 *砂糖 *植物油 *豚脂 *発酵調味液	

献立名／食品名	可食量 (g)
*醸造酢 *加工でん粉 (タピオカ) *調味料製剤 *品質改良剤製剤 *ソルビトール *pH調整剤 *V.C *酵素製剤 <----- アレルギー -----> (小麦・大豆) <---- コンタミネーション ----> (卵・えび・カニ)	
*油揚げ	6.00
*大豆 *ニガリ *油 <----- アレルギー -----> (大豆) <---- コンタミネーション ----> (ごま)	
*にんじん	8.40
*乾燥ごぼう (ささがき)	2.00
*乾燥ごぼう *ブドウ糖	
*長ねぎ	10.80
*はくさい	24.00
*たもぎ茸水煮	9.60
*たもぎ茸 *食塩	
*くずきり	6.00
*じゃがいもでん粉 *本葛粉	
*さとう	0.36
*だし昆布パック	1.44
<---- コンタミネーション ----> (さば)	

献立名／食品名	可食量 (g)
*だしパック	2.52
*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)	
*丸大豆しょうゆ	8.40
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
*清酒	4.80
*スープストック (無塩)	1.20
<----- アレルギー -----> (豚肉・鶏肉・ゼラチン)	
【にんじんシリシリ】	
*にんじん	46.80
*ライトツナ油漬フレーク	22.80
*きはだまぐろ *コメサラダ油 *精製塩 *ベジタブルエキス (玉ねぎ、人参、キャベツ) <---- コンタミネーション ----> (小麦・卵・乳・大豆・そば・えび・牛肉・ごま・豚肉・鶏肉・鮭・さば・やまいも・りんご・ゼラチン)	
*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
【芽株佃煮】	

献立名／食品名	可食量 (g)
*芽株佃煮	5.00
*めかぶ *しょうゆ *還元水あめ *水あめ *はちみつ *みりん *さとう *かつお削り節 *でん粉 *かきエキス *たん白加水分解物 *乾燥めかぶ *かつお節エキス *干しひとえぐさ <----- アレルギー -----> (小麦・大豆) <---- コンタミネーション ----> (えび・カニ)	

アレルギー表

中学校・本献立

令和5年12月22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)	
【しらたま汁】	
*煮込みもち	40.00
*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
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
*若鶏むねスライス	20.00
<----- アレルギー -----> (鶏肉)	
*長ねぎ	8.00
*油揚げ	6.00
*大豆 *ニガリ *油 <----- アレルギー -----> (大豆) <---- コンタミネーション ----> (ごま)	
*乾燥ごぼう(ささがき)	0.80
*乾燥ごぼう *ブドウ糖	
*にんじん	6.00
*なると	3.60
*魚肉 *食塩	

献立名／食品名	可食量 (g)
*さとう *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 <----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
*味パック	6.60
<----- アレルギー -----> (さば)	
【豚肉の美味だれ炒め】	
*豚ももスライス	48.00
<----- アレルギー -----> (豚肉)	
*玉ねぎ	24.00
*ピーマン	6.00
*もやし	12.00
*にんじん	6.00
*天日塩	0.12
*三温糖	2.52
*国産こめ油	0.60
*こしょう	0.06
*おろしりんご	8.04
*りんご *酸化防止剤(ビタミンC)	

献立名／食品名	可食量 (g)
<----- アレルギー -----> (りんご)	
*おろししょうが	0.36
*おろしにんにく	0.24
*丸大豆しょうゆ	4.56
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
*清酒	2.40
*豆板醤	0.02

献立名／食品名	可食量 (g)