

令和 6年 1月分

中学校 配合表

アレルギー表

中学校・本献立

令和6年1月12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) | |
| 【豚肉と春雨の中華炒め】 | |
| *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 | 28.00 |
| *にんじん | 15.00 |
| *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 | 10.00 |
| *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 |
| 【かぼちゃ挽肉フライ】 | |
| *かぼちゃひき肉フライ40g | 40.00 |
| *かぼちゃ | |
| *たまねぎ | |
| *豚肉 | |
| *砂糖 | |
| *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 | |
| *加工デンプン | |
| *調味料(アミノ酸) | |
| *着色料 | |
| <----- アレルギー -----> (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 | 4.00 |

| 献立名/食品名 | 可食量 (g) |
|-----------------------------|------------|
| *食用なたね油 | |
| *シリコーン | |
| 【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6年1月15日(月)

| 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) | |
| 【野菜とウインナーのスープ】 | |
| *はくさい | 27.60 |
| *にんじん | 7.00 |
| *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 |
| *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・ | |

| 献立名/食品名 | 可食量 (g) |
|---|------------|
| 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 *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) | |
| 【ジャーマンポテト】 | |
| *じゃがいも サイコロ切 冷凍 | 54.00 |
| *玉ねぎ | 24.00 |
| *乾燥パセリ | 0.12 |
| *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) | |
| *天日塩 | 0.24 |
| *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 | 3.60 |
| *おろしにんにく | 0.18 |
| *粒こしょう | 0.02 |
| *ブラックペッパー | |
| *チキンコンソメ | 1.20 |
| <----- アレルギー -----> (小麦・大豆・鶏肉) | |
| *スープストック(無塩) | 0.60 |
| <----- アレルギー -----> (豚肉・鶏肉・ゼラチン) | |
| 【レアチーズケーキいちご味】 | |
| *チーズ屋さんのレアチーズケーキいちご | 40.00 |
| *クリームチーズ *ぶどう糖果糖液糖 *植物油 *加糖練乳 *難消化性デキストリン | |

| 献立名/食品名 | 可食量 (g) |
|--|------------|
| *ゼラチン *イチゴ果汁パウダー *濃縮レモン果汁 *乳化剤 *安定剤(増粘多糖類) *ベニコウジ色素 *香料 <----- アレルギー -----> (乳・ゼラチン) | |

アレルギー表

中学校・本献立

令和6年1月16日(火)

| 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) | |
| 【ほたてカレー】 | |
| *じゃがいも | 30.00 |
| *玉ねぎ | 30.00 |
| *にんじん | 20.00 |
| *調理用牛乳 | 28.00 |
| <----- アレルギー -----> (乳) | |
| *ほたて貝柱冷凍 | 60.00 |
| *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 | |
| *カラメルI | |
| *シヨ糖脂肪酸エステル | |

| 献立名/食品名 | 可食量 (g) |
|--|------------|
| *クエン酸 | |
| *香料 | |
| *ソテーオニオン | 11.00 |
| *玉ねぎ | |
| *サラダ油 | |
| 大豆油 | |
| なたね油 | |
| <----- 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) | |
| *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) | |
| 【洋なし缶】 | |
| *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6年1月17日(水)

| 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) | |
| 【ペンネポロネーゼ】 | |
| *冷凍ペンネ | 48.00 |
| *小麦粉 *植物性たん白 *加工でん粉 *アルギン酸エステル <----- アレルギー -----> (小麦) | |
| *さとう | 0.96 |
| *玉ねぎ | 45.00 |
| *ダイストマトイタリア | 1.80 |
| *トマト *トマトピューレー *クエン酸 | |
| *にんじん | 15.00 |
| *グリーンピース | 7.92 |
| *乾燥パセリ | 0.01 |
| *豚挽肉 | 42.00 |
| <----- アレルギー -----> | |

| 献立名/食品名 | 可食量 (g) |
|--|------------|
| (豚肉) | |
| *国産こめ油 | 0.31 |
| *バター | 1.80 |
| *生乳 *食塩 <----- アレルギー -----> (乳) | |
| *ブイヨン | 0.36 |
| <----- アレルギー -----> (小麦・乳・大豆・鶏肉・ゼラチン) | |
| *こしょう | 0.16 |
| *ウスターソース | 1.80 |
| <---- 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 *チキンエキスパウダー | |

| 献立名/食品名 | 可食量 (g) |
|---|------------|
| *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 | 0.79 |
| *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) | |
| *トマトケチャップ | 7.20 |
| *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) | |
| *丸大豆しょうゆ | 1.20 |
| <----- アレルギー -----> (小麦・大豆) | |
| *ミートソース大豆 | 3.60 |
| *玉ねぎ *にんじん *粒状植物性たん白 *豚肉 *トマトケチャップ *植物油脂 *動物油脂 *トマトペースト *にんにくペースト *しょうがペースト *オニオンパウダー *チキンエキスパウダー *香辛料 <----- アレルギー -----> (大豆・豚肉・鶏肉) | |
| *粉チーズ | 1.80 |
| *ナチュラルチーズ | |

| 献立名/食品名 | 可食量 (g) |
|---|------------|
| *脱脂粉乳 *食塩 *セルロース *香料 <----- アレルギー -----> (乳) | |
| 【コーンフライ】 | |
| *コーンフライ60g | 60.00 |
| *とうもろこし *パン粉 *生乳 *小麦粉 *植物油脂(なたね) *さとう *全粉乳 *食塩 <----- アレルギー -----> (小麦・乳・大豆) <---- コンタミネーション ----> (卵・えび・カニ・あわび・いか・オレンジ・牛肉・ごま・豚肉・鶏肉・バナナ・鮭・桃・やまいも・りんご・ゼラチン・アーモンド) | |
| *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6年1月18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) | |
| 【豆腐のオイスターソーススープ】 | |
| *絹ごし豆腐 | 54.00 |
| *大豆 *ニガリ <----- 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、 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 -----> | |

| 献立名/食品名 | 可食量 (g) |
|---|------------|
| (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 |
| 【ビビンバ】 | |
| *豚挽肉 | 25.00 |
| <----- アレルギー -----> (豚肉) | |
| *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 | 0.60 |
| <----- アレルギー -----> (ごま) | |
| *にんじん | 12.00 |
| *ほうれん草 冷凍 | 24.00 |
| *もやし | 24.00 |
| *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 | 0.36 |
| *コチジャン | 0.12 |
| *味噌 *糖類(さとう、水あめ、ぶどう糖) | |

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

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

アレルギー表

中学校・本献立

令和6年1月19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) | |
| 【白味噌雑煮】 | |
| *若鶏むねスライス | 18.00 |
| <----- アレルギー -----> (鶏肉) | |
| *だいこん | 24.00 |
| *にんじん | 6.00 |
| *煮込みもち | 36.00 |
| *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 | |
| *かまぼこ短冊 | 12.00 |
| *魚肉 *でん粉 *植物油 *食塩 *発酵調味液 *さとう *卵白 *大豆たん白 *風味調味料 *加工でん粉(タピオカ) *調味料製剤 *炭酸Ca *着色料製剤 *ソルビトール *離型剤 *酵素製剤 | |

| 献立名/食品名 | 可食量 (g) |
|---|------------|
| <----- アレルギー -----> (小麦・卵・大豆) | |
| <---- コンタミネーション ----> (えび・カニ) | |
| *里芋乱切り | 12.00 |
| <---- コンタミネーション ----> (大豆) | |
| *ほうれん草 冷凍 | 6.00 |
| *乾燥ごぼう(ささがき) | 1.80 |
| *乾燥ごぼう *ブドウ糖 | |
| *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) | |
| *道産無添加味噌白 | 9.60 |
| <----- アレルギー -----> (大豆) | |
| 【ちくわ磯辺揚げ】 | |
| *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) | |

| 献立名/食品名 | 可食量 (g) |
|---|------------|
| *キャノーラ油 | 3.00 |
| *食用なたね油 *シリコーン | |
| 【すだちゼリー】 | |
| *すだちゼリー | 40.00 |
| *水あめ *異性化液糖 *ぶどう糖 *さとう *すだち果汁 *トレハロース *ゲル化剤(増粘多糖類) *酸味料 *香料 | |

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

アレルギー表

中学校・本献立

令和6年1月22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) | |
| 【つみれ汁(鶏ごぼうすり身)】 | |
| *油揚げ | 11.00 |
| *大豆 *ニガリ *油 <----- アレルギー -----> (大豆) <---- コンタミネーション ----> (ごま) | |
| *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) | |

| 献立名/食品名 | 可食量 (g) |
|---|------------|
| *つきこんにやく | 11.00 |
| *こんにやく粉 *水酸化カルシウム | |
| *絹ごし豆腐 | 22.00 |
| *大豆 *ニガリ <----- アレルギー -----> (大豆) | |
| *だいこん | 22.00 |
| *にんじん | 10.00 |
| *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) | |
| *道産無添加味噌白 | 11.00 |
| <----- アレルギー -----> (大豆) | |
| 【かれのいの唐揚げ】 | |
| *道産かれのいの唐揚げ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 | |

| 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6年1月23日(火)

| 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) | |
| 【じゃがベーコン】 | |
| *じゃがいも | 84.24 |
| *冷凍ぶなしめじ | 10.32 |
| *枝豆 | 9.12 |
| *えだまめ *食塩 <----- アレルギー -----> (大豆) | |
| *玉ねぎ | 51.84 |
| *にんじん | 15.00 |
| *バター | 3.84 |
| *生乳 *食塩 <----- アレルギー -----> (乳) | |
| *こしょう | 0.06 |
| *ベーコンスライス | 18.00 |
| *豚ばら肉 *卵たん白 | |

| 献立名/食品名 | 可食量 (g) |
|--|------------|
| *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 | 10.00 |
| *チキンコンソメ | 1.44 |
| <----- アレルギー -----> (小麦・大豆・鶏肉) | |
| *ローコンクチキン | 1.32 |
| <----- アレルギー -----> (豚肉・鶏肉) | |
| 【ミートボール(2個)】 | |
| *お弁当ミートボール | 42.00 |
| *鶏肉 *玉ねぎ *パン粉 *粒状植物性たん白 *豚脂 *しょうゆ *食塩 *発酵調味料 *さとう *香辛料 *乾燥卵白 *揚げ油 (なたね油、パーム油) *調味料 (アミノ酸) *安定剤 (グァーガム) *さとう・ぶどう糖果糖液糖 | |

| 献立名/食品名 | 可食量 (g) |
|---|------------|
| *食酢 *りんごジュース *しょうが汁 *植物油 *増粘剤 (加工でん粉、キサンタンガム) *カラメル色素 <----- アレルギー -----> (小麦・卵・乳・大豆・ごま・豚肉・鶏肉・りんご) | |
| 【元気ヨーグルト】 | |
| *ソフール元気ヨーグルト | 70.00 |
| *脱脂粉乳 *ぶどう糖果糖液糖 *さとう *全粉乳 *ゼラチン *寒天 *乳酸カルシウム *香料 *ピロリン酸鉄 <----- アレルギー -----> (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6年1月24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) | |
| 【八宝菜】 | |
| *もやし | 33.60 |
| *枝豆 | 5.00 |
| *えだまめ *食塩 <----- アレルギー -----> (大豆) | |
| *うずら卵水煮 | 20.00 |
| *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) | |
| *にんじん | 20.00 |
| *玉ねぎ | 24.00 |
| *はくさい | 45.60 |
| *豚ももスライス | 28.00 |
| <----- アレルギー -----> (豚肉) | |
| *いか かのこ短冊 | 25.00 |
| <----- アレルギー -----> (いか) | |
| *でん粉 | 5.52 |
| *ロイヤル椎茸スライスSカット | 0.96 |
| *おろししょうが | 0.96 |
| *丸大豆しょうゆ | 2.76 |
| <----- アレルギー -----> (小麦・大豆) | |

| 献立名/食品名 | 可食量 (g) |
|--|------------|
| *国産こめ油 | 0.72 |
| *さとう | 0.40 |
| *清酒 | 1.20 |
| *シャンタン | 1.80 |
| *食塩 *畜肉エキス *野菜エキス *食用油脂(動物油脂・植物油脂) *さとう *乳糖 *小麦粉 *香辛料 *調味料(アミノ酸等) <----- アレルギー -----> (小麦・乳・大豆・牛肉・ごま・豚肉・ 鶏肉・ゼラチン) | |
| *こしょう | 0.06 |
| *天日塩 | 0.04 |
| *ごま油 | 0.66 |
| <----- アレルギー -----> (ごま) | |
| 【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 | |

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

アレルギー表

中学校・本献立

令和6年1月25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) | |
| 【室蘭カレーラーメン】 | |
| *玉ねぎ | 12.00 |
| *ソテーオニオン | 30.00 |
| *玉ねぎ *サラダ油 大豆油 なたね油 〈----- 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) | |
| *にんじん | 6.00 |
| *長ねぎ | 12.00 |
| *はくさい | 12.00 |
| *もやし | 9.60 |
| *パインアップルジュース100% | 3.60 |
| *パインアップル *香料 *安定剤(ペクチン) 〈---- コンタミネーション ----〉 | |

| 献立名/食品名 | 可食量 (g) |
|---|------------|
| (小麦・卵・乳・大豆・オレンジ・キウイフルーツ・ごま・豚肉・鶏肉・バナナ・桃・りんご・ゼラチン・カシューナッツ) | |
| *乾燥わかめ | 0.18 |
| *湯通し塩蔵わかめ 〈---- コンタミネーション ----〉 (えび・カニ) | |
| *うずら卵水煮 | 12.00 |
| *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) | |
| *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(Ｌ-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 〈----- アレルギー -----〉 (小麦・大豆・豚肉) | |
| *でん粉 | 1.20 |
| *こしょう | 0.12 |
| *にんじんペースト | 30.00 |
| *野菜ベース | 21.60 |
| *玉ねぎ *ばれいしょ *バター 〈----- アレルギー -----〉 (乳) | |

| 献立名/食品名 | 可食量 (g) |
|---|------------|
| 〈---- コンタミネーション ----〉 (小麦・卵・大豆・えび・カニ・牛肉・豚肉・鶏肉) | |
| *ウスターソース | 6.00 |
| 〈---- 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 | 0.72 |
| *がらすープ(ポーク&チキン) | 8.40 |
| *豚骨 *鶏骨 *豚骨油 *酵母エキス 〈----- アレルギー -----〉 (豚肉・鶏肉) | |
| *カレー粉 | 0.96 |
| *給食用マイルドカレーフレーク | 0.60 |
| *豚脂 *小麦粉 *さとう *食塩 *でん粉 *カレー粉 *乳糖 *香辛料 *酵母エキスパウダー *りんごパウダー *ソースパウダー *Ｌ-グルタミン酸ナトリウム *塩化カリウム *5'-イノシン酸二ナトリウム *5'-グアニル酸二ナトリウム *リン酸二水素カリウム *5'-リボヌクレオチド二ナトリウム *カラメルⅠ *シヨ糖脂肪酸エステル | |

| 献立名/食品名 | 可食量 (g) |
|--|------------|
| *DL-りんご酸 *クエン酸 *酢酸ナトリウム *氷酢酸 〈----- アレルギー -----〉 (小麦・卵・乳・大豆・りんご) | |
| *清湯スープ | 3.60 |
| *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) | |
| *黒しょうゆラーメンスープ | 12.00 |
| *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) 〈----- アレルギー -----〉 (小麦・大豆・豚肉・鶏肉・さば) | |
| *国産こめ油 | 0.60 |

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) |
|----------------------|------------|---------------------|------------|---------|------------|---------|------------|
| *そばつゆ | 3.30 | 【きたあかりコロッケ】 | | | | | |
| *しょうゆ | | *きたあかりコロッケ | 60.00 | | | | |
| *さとう | | *ばれいしょ | | | | | |
| *食塩 | | *パン粉 | | | | | |
| *削りぶし(かつお、さば) | | *小麦粉 | | | | | |
| *醗酵調味料 | | *小麦粉加工品 | | | | | |
| *にぼし | | *果糖ぶどう糖液糖 | | | | | |
| *調味料(アミノ酸等) | | *玉ねぎ | | | | | |
| *カラメル色素 | | *牛肉 | | | | | |
| <----- アレルギー -----> | | *食塩 | | | | | |
| (小麦・大豆・さば) | | *ぶどう糖 | | | | | |
| *トマトケチャップ | 1.20 | *調味料(アミノ酸) | | | | | |
| *バーモントフレーク | 0.60 | *乳化剤 | | | | | |
| <----- アレルギー -----> | | *増粘多糖類 | | | | | |
| (小麦・乳・大豆・豚肉・バナナ・りんご) | | <----- アレルギー -----> | | | | | |
| *フルーツチャツネ | 1.20 | (小麦・乳・大豆・牛肉) | | | | | |
| *バパイヤ | | *キャノーラ油 | 6.00 | | | | |
| *さとう | | *食用なたね油 | | | | | |
| *ぶどう糖 | | *シリコーン | | | | | |
| *りんご | | | | | | | |
| *レーズン | | | | | | | |
| *香辛料 | | | | | | | |
| *リン酸架橋でん粉 | | | | | | | |
| *キサンタンガム | | | | | | | |
| *クエン酸 | | | | | | | |
| *DL-リンゴ酸 | | | | | | | |
| *カラメルI | | | | | | | |
| *香料 | | | | | | | |
| <----- アレルギー -----> | | | | | | | |
| (りんご) | | | | | | | |
| *丸大豆しょうゆ | 3.60 | | | | | | |
| <----- アレルギー -----> | | | | | | | |
| (小麦・大豆) | | | | | | | |
| *本みりん | 1.20 | | | | | | |
| *清酒 | 1.20 | | | | | | |

アレルギー表

中学校・本献立

令和6年1月26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) | |
| 【うずら卵の味噌汁】 | |
| *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) | |
| *にんじん | 1.00 |
| *だいこん | 24.00 |
| *長ねぎ | 12.00 |
| *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) | |
| *国産こめ油 | 0.12 |
| *道産無添加味噌白 | 9.60 |
| <----- アレルギー -----> (大豆) | |
| *味パック | 6.00 |
| <----- アレルギー -----> (さば) | |
| 【手作りやきとり丼】 | |
| *玉ねぎ | 48.00 |
| *天日塩 | 0.01 |
| *国産こめ油 | 0.24 |

| 献立名/食品名 | 可食量 (g) |
|--|------------|
| *こしょう | 0.06 |
| *道内産豚肩肉 | 60.00 |
| <----- アレルギー -----> (豚肉) | |
| *丸大豆しょうゆ | 0.60 |
| <----- アレルギー -----> (小麦・大豆) | |
| *清酒 | 0.60 |
| *炭火焼き鳥のタレ | 12.00 |
| *しょうゆ *果糖ぶどう糖液糖 *さとう *発酵調味料 *りんご果汁 *粉末調味料(でん粉、粉末水あめ、 発酵調味料) *醸造酢 *チキンオイル *食塩 *たん白加水分解物 *チキンエキス *南乳(豆腐発酵調味料) *酵母エキス *粉末植物油脂 *増粘剤(加工でん粉、キサンタン) *酒精 *カラメル色素 *結晶セルロース *調味料(アミノ酸等) *香料 <----- アレルギー -----> (小麦・大豆・鶏肉・りんご) | |
| 【ねりからし】 | |
| *ねりからし | 2.00 |
| *からし *食塩 | |

| 献立名/食品名 | 可食量 (g) |
|--|------------|
| *酸味料 *酒精 *着色料(ウコン) *増粘多糖類 *ビタミンC | |

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

アレルギー表

中学校・本献立

令和6年1月29日(月)

| 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 | 35.00 |
| <----- 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 | 10.00 |
| *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) | |
| *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 | |
| 【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) | |

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

アレルギー表

中学校・本献立
令和6年1月30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) | |
| 【大根と油揚げの味噌汁】 | |
| *だいこん | 36.00 |
| *油揚げ | 8.40 |
| *大豆 *ニガリ *油 <----- アレルギー -----> (大豆) <---- コンタミネーション ----> (ごま) | |
| *絹ごし豆腐 | 24.00 |
| *大豆 *ニガリ <----- アレルギー -----> (大豆) | |
| *長ねぎ | 12.00 |
| *味パック | 6.00 |
| <----- アレルギー -----> (さば) | |
| *道産無添加味噌白 | 9.60 |
| <----- アレルギー -----> (大豆) | |
| 【チキンカツ】 | |
| *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 | |

| 献立名／食品名 | 可食量 (g) |
|---|------------|
| *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 | |
| 【クリーム大福】 | |
| *大福 | 30.00 |
| *豆乳加工品 *さとう *もち粉 *上新粉 *でん粉 *麦芽糖 *澱粉分解物 *リン酸架橋デンプン *酸化デンプン *セルロース *乳化剤 *糊料 *ph調整剤 *香料 *酵素 <----- アレルギー -----> (大豆) <---- コンタミネーション ----> (小麦・乳・ごま・クルミ・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6年1月31日(水)

| 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) | |
| 【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) | |
| *ポークウィンナーズスキンレス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 |
| *冷凍ぶなしめじ | 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) | |
| 【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 | |

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

| 献立名/食品名 | 可食量 (g) |
|----------|------------|
| (小麦・落花生) | |