

令和 6年 2月分

中学校 配合表

アレルギー表

中学校・本献立

令和6年2月1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)	
【きのこ入中華スープ】	
*冷凍ぶなしめじ	11.00
*若鶏むねスライス	25.00
<----- アレルギー -----> (鶏肉)	
*たけのこ干切り水煮	9.00
*もうそうたけのこ *酸化防止剤(ビタミンC) *pH調整剤	
*にんじん	5.50
*長ねぎ	7.00
*清湯スープ	2.20
*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)	
*北京塩ラーメンスープ	8.80
*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)	
*でん粉	1.10

献立名/食品名	可食量 (g)
*がらすープ(ポーク&チキン)	3.30
*豚骨 *鶏骨 *豚骨油 *酵母エキス <----- アレルギー -----> (豚肉・鶏肉)	
*ごま油	0.22
<----- アレルギー -----> (ごま)	
【マーボー豆腐】	
*国産ぶちとうふ	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) *ピロリン酸第二鉄 <----- アレルギー -----> (大豆)	
*豚挽肉	45.00
<----- 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	5.80
*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	

献立名/食品名	可食量 (g)
*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 *パブリカ色素 *香料 <----- 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	5.80
*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	

献立名/食品名	可食量 (g)
*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)	

アレルギー表

中学校・本献立

令和6年2月2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)	
【ごま汁】	
*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)	
【いわしの生姜煮】	
*やわらかいわし生姜煮	40.00
*いわし(魚卵残存の場合有) *砂糖 *醤油 *生姜 *還元水飴 *水飴 *清酒 *食塩 *加工でん粉 *V.B1 *エタノール <----- アレルギー -----> (小麦・大豆) <---- コンタミネーション ----> (卵・乳・えび・カニ・いか・牛肉・ごま・豚肉・鶏肉・鮭・さば・やまいも・りんご・ゼラチン)	
【福豆】	
*福豆	5.00
*大豆 <----- アレルギー -----> (大豆) <---- コンタミネーション ---->	

献立名/食品名	可食量 (g)
(小麦・乳・えび・カニ・落花生・ごま・クルミ・カシューナッツ・アーモンド)	
【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2月5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)	
【鶏塩鍋】	
*若鶏ももダイス	25.00
<----- アレルギー -----> (鶏肉)	
*安心素材ミートボール (Fe、Ca強化)	35.00
*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)	
*しらたき	24.00
*こんにゃく粉 *水酸化カルシウム	
*焼き豆腐	30.00
*大豆 *ニガリ <----- アレルギー ----->	

献立名／食品名	可食量 (g)
(大豆)	
*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
*長ねぎ	6.00
*はくさい	30.00
*えのきたけ水煮	6.00
*鶏塩鍋の素	12.00
*食塩 *しょうゆ *チキンエキス *清酒 *さとう *調味動物油脂 *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) <----- アレルギー -----> (小麦・大豆・豚肉・鶏肉)	
*清酒	3.60
【焼きビーフン】	
*焼きビーフン	55.00

献立名／食品名	可食量 (g)
*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)

アレルギー表

中学校・本献立

令和6年2月6日(火)

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)	
【ABCスープ】	
*玉ねぎ	22.00
*にんじん	11.00
*アルファベットマカロニ	8.00
*デュラム小麦のセモリナ 〈----- アレルギー -----〉 (小麦)	
*じゃがいも サイコロ切 冷凍	20.00
*乾燥パセリ	0.03
*ぶなしめじ	6.00
*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	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	

献立名/食品名	可食量 (g)
*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)	
【鉄腕チキンナゲット (2個)】	
*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	

献立名/食品名	可食量 (g)
*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	
【はちみつレモンゼリー】	
*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6年2月7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)	
【吉野汁】	
*木綿豆腐	36.00
*大豆 *ニガリ <----- アレルギー -----> (大豆)	
*若鶏むねスライス	20.00
<----- アレルギー -----> (鶏肉)	
*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)	
*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 -----> (小麦・大豆)	
*天日塩	0.60
*でん粉	1.80
【さば味噌煮】	
*さばの味噌煮	50.00

献立名／食品名	可食量 (g)
*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)	

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2月8日(木)

献立名/食品名	可食量 (g)
【スパゲティ】	
*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)	
【牛乳】	
*牛乳200	206.00
<----- アレルギー -----> (乳)	
【チキンのトマトソースパスタ】	
*若鶏むねスライス	48.00
<----- アレルギー -----> (鶏肉)	
*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)	
*玉ねぎ	48.00
*ダイストマトイタリア	18.00
*トマト *トマトピューレー *クエン酸	
*にんじん	18.00
*乾燥パセリ	0.04

献立名/食品名	可食量 (g)
*ぶなしめじ	18.00
*こしょう	0.04
*オリーブ油	1.20
*トマトミックスソース (サルサボモドーロ)	12.00
*トマト *たまねぎ *食用植物油 *オリーブオイル *大豆油 *にんにく *食塩 *チキンブイヨン *香辛料 *クエン酸 <----- アレルギー -----> (大豆・鶏肉) <---- 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・バナナ・桃・りんご)	
*トマト煮込み用シーズニング	0.36
*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	

献立名/食品名	可食量 (g)
*香料 <----- アレルギー -----> (乳・豚肉・鶏肉)	
*豆乳クリーム	3.60
<----- アレルギー -----> (大豆)	
*三温糖	0.90
*おろしにんにく	0.40
*トマトケチャップ	2.40
*ワイン白	1.20
*チキンコンソメ	1.20
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆・鶏肉)	
【アンサンブルエッグ】	
*アンサンブルエッグ40g	40.00
*鶏卵 *フライドポテト *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 (なたね) *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)

アレルギー表

中学校・本献立
令和6年2月9日(金)

献立名/食品名	可食量 (g)
【麦ごはん(少なめ)】	
*麦	9.00
*大麦	
*ごはん90	90.00
【牛乳】	
*牛乳200	206.00
<----- アレルギー -----> (乳)	
【カツカレー】	
*じゃがいも	20.00
*玉ねぎ	30.00
*にんじん	20.00
*調理用牛乳	25.00
<----- アレルギー -----> (乳)	
*豚挽肉	15.00
<----- アレルギー -----> (豚肉)	
*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	
*カラメルI	

献立名/食品名	可食量 (g)
*シヨ糖脂脂肪酸エステル	
*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)	
【豚ヒレカツ】	
*豚ヒレカツ	40.00
*豚ヒレ肉	

献立名/食品名	可食量 (g)
*粉末状植物性たん白	
*乾燥卵白	
*食塩	
*トレハロース	
*リン酸塩(Na)	
*増粘多糖類	
*加工でん粉	
*調味料(アミノ酸)	
*pH調整剤	
*乳化剤	

献立名/食品名	可食量 (g)
*パン粉	
*小麦粉	
*ショートニング	
*植物油脂	
*水溶性食物繊維	
<----- アレルギー -----> (小麦・卵・大豆・豚肉)	
*キャノーラ油	4.00
*食用なたね油	
*シリコーン	

保存版 通年使用する食品の原材料
デミグラスソースフレークの内容が一部変更になりました。

【原材料・添加物物質内容】

- * 牛脂豚脂混合油脂
- * 小麦粉
- * ビーフエキス
- * チキンブイオンパウダー
- * 砂糖
- * ソテッドオニオン
- * 人参
- * 食塩
- * カカオマス
- * ぶどう糖
- * トマトパウダー
- * 野菜ブイオンパウダー
- * ポテトフレーク
- * ゼラチン
- * オニオンパウダー
- * たん白加水分解物(かつお・いわし)
- * 赤ワインパウダー
- * 香辛料
- * カラメル I
- * トウガラシ色素
- * L-グルタミン酸ナトリウム
- * 乳酸ナトリウム
- * DL-メチオニン
- * シヨ糖脂脂肪酸エステル
- * グリセリン脂肪酸エステル
- * 香料
- * クエン酸
- * L-酒石酸

アレルギー表

中学校・本献立
令和6年2月13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)	
【味噌けんちん汁】	
*若鶏むねスライス	25.00
<----- アレルギー -----> (鶏肉)	
*つきこんにやく	12.00
*こんにやく粉 *水酸化カルシウム	
*絹ごし豆腐	40.00
*大豆 *ニガリ <----- アレルギー -----> (大豆)	
*乾燥ごぼう(ささがき)	1.00
*乾燥ごぼう *ブドウ糖	
*だいこん	16.32
*にんじん	10.80
*長ねぎ	6.00
*いももち	45.00
*じゃがいも *じゃがいもでん粉 *さとう *食塩 *加工でん粉	
*清酒	0.54
*道産無添加味噌白	15.60
<----- アレルギー -----> (大豆)	
*かつおエキス	3.96

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)	
*ごま油	0.20
<----- アレルギー -----> (ごま)	
【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) <---- 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6年2月14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)
【小型コッペパン】							
*コッペパン87	87.00	*調理用牛乳	38.00	*食用精製加工油脂		*すりおろしにんにく	
*小麦粉		<----- アレルギー -----> (乳)		*デキストリン		*小麦粉	
*食塩		*純生クリーム47%	5.00	*粉末植物油脂		*粉末水あめ	
*イースト		*生乳		*チキンエキスパウダー		*でん粉	
*脱脂粉乳		<----- アレルギー -----> (乳)		*オニオンエキスパウダー		*粉末油脂	
*さとう		*コーンペースト	36.00	*たん白加水分解物		*粉末状植物性たん白	
*ショートニング		*乾燥パセリ	0.12	*酵母エキスパウダー		*調味料(アミノ酸等)	
*卵		*バター	1.00	*魚醤パウダー		*加工デンプン	
*コンパウンドバター (無塩乳脂肪50%)		*生乳		*はくさいエキスパウダー		*乳化剤	
<----- アレルギー -----> (小麦・卵・乳)		*食塩		*香辛料		*増粘剤(グアー)	
【牛乳】		<----- アレルギー -----> (乳)		*増粘剤(グアーガム)		*膨張剤	
*牛乳200	206.00	*天日塩	0.12	*香料		*香料	
<----- アレルギー -----> (乳)		*こしょう	0.12	<----- アレルギー -----> (小麦・乳・鶏肉)		*着色料(カラメル)	
【コーンポタージュ】		*野菜ベース	12.00	*スープストック(無塩)	3.60	*酸味料	
*玉ねぎ	20.00	*玉ねぎ		<----- アレルギー -----> (豚肉・鶏肉・ゼラチン)		<----- アレルギー -----> (小麦・乳・大豆・牛肉・豚肉・鶏肉・ りんご・ゼラチン)	
*にんじん	9.00	*ばれいしょ		*ベシヤメルソース	2.40	*キャノーラ油	4.50
*ホールコーン	11.00	*バター		<----- アレルギー -----> (小麦・乳・大豆)		*食用なたね油	
*ベーコンスライス	3.50	<----- アレルギー -----> (乳)		【メンチカツ】		*シリコーン	
*豚ばら肉		<---- コンタミネーション ----> (小麦・卵・大豆・えび・カニ・牛肉・ 豚肉・鶏肉)		*メンチカツ	45.00	【ハートのチョコプリン】	
*卵たん白		*コーンクリーム	18.00	*粒状植物性たん白		*バレンティンハートのプリン(Fe・Ca)	40.00
*還元水あめ		*スイートコーンパウダー		*鶏肉		*豆乳加工食品	
*食塩		*小麦粉		*豚肉		*果糖ぶどう糖液糖	
*大豆たん白		*ぶどう糖		*玉ねぎ		*グラニュー糖	
*リン酸塩(Na)		*乳製品(脱脂粉乳、 ホエイパウダー、チーズ)		*パン粉		*ぶどう糖	
*カゼインNa		*食用植物油脂		*豚脂		*ココアパウダー	
*調味料(アミノ酸)		*食塩		*さとう		*でん粉	
*酸化防止剤(ビタミンC)		*コーンスターチ		*水あめ		*ゲル化剤	
*発色剤(亜硝酸Na、硝酸K)		*ばれいしょでん粉		*牛脂		*炭酸Ca	
*着色料(コチニール)		*さとう		*ウスターソース		*乳化剤	
*香辛料抽出物				*食塩		*PH調整剤	
<----- アレルギー -----> (卵・乳・大豆・豚肉)				*しょうゆ		*香料	
				*香辛料		*セルロース	
				*ビーフエキス		*クエン酸鉄Na	
						*塩化マグネシウム	

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)
<----- アレルギー -----> (大豆) <---- コンタミネーション ----> (小麦・卵・乳)							

アレルギー表

中学校・本献立

令和6年2月15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)	
【白菜と肉団子のスープ】	
*にんじん	7.00
*学とり肉団子	48.00
*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)	
*マロニー	5.80
*じゃがいもでん粉 *コーンスターチ *増粘剤 (CMC、増粘多糖類)	
*長ねぎ	9.00
*はくさい	40.00
*乾燥パセリ	0.07
*天日塩	0.24

献立名/食品名	可食量 (g)
*粒こしょう	0.06
*ブラックペッパー	
*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	1.80
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆・鶏肉)	
*清酒	3.60
*スープストック (無塩)	4.20
<----- 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	51.60
*ライトツナフレーク	30.00
*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 *食塩 *調味料 (アミノ酸) <----- アレルギー -----> (大豆)	
*こしょう	0.02

献立名/食品名	可食量 (g)
*ごま いり	0.62
<----- アレルギー -----> (ごま)	
*天日塩	0.29
*国産こめ油	0.60
*オリーブ油	0.60

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2月16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)	
【肉豆腐】	
*豚ももスライス	50.00
<----- アレルギー -----> (豚肉)	
*冷凍絹厚揚げミニ	39.00
*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)	
*こんにやく	20.00
*こんにやく粉 *水酸化カルシウム	
*さとう	3.00
*玉ねぎ	30.00
*にんじん	20.00
*長ねぎ	10.00
*はくさい	25.00
*ロイヤル椎茸スライスSカット	1.20
*国産こめ油	1.20
*かつおエキス	1.20
<---- 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)	
*そばつゆ	2.40
*しょうゆ *さとう	

献立名／食品名	可食量 (g)
*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	6.00
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
*本みりん	1.20
*でん粉	0.96
【真ホッケ西京焼き風】	
*真ホッケ西京焼き30g	30.00
*真ほっけ *みそ <----- 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)

アレルギー表

中学校・本献立

令和6年2月19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	40.00
<----- アレルギー -----> (豚肉)	
*にんじん	10.00
*こんにやく	8.00
*こんにやく粉 *水酸化カルシウム	
*じゃがいも	40.00
*国産ぶちとうふ	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)	
*だいこん	15.00
*玉ねぎ	10.00
*長ねぎ	6.00
*乾燥ごぼう(ささがき)	1.50
*乾燥ごぼう *ブドウ糖	
*国産こめ油	1.20
*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)	
*ごま油	0.50
<----- アレルギー -----> (ごま)	
【チキンピカタ】	
*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 *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)	

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2月20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)
【糖蜜パン】							
*コッペパン101	101.00	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)		*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)			
*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)		〈----- アレルギー -----〉 (小麦・大豆・ごま・豚肉・鶏肉)		*チキンコンソメ	2.40		
*三温糖・パン加工用	8.40	〈----- アレルギー -----〉 (卵・乳・えび・カニ)		〈----- アレルギー -----〉 (小麦・大豆・鶏肉)			
【牛乳】				*清酒	2.04		
*牛乳200	206.00			【きたあかりコロッケ】			
〈----- アレルギー -----〉 (乳)				*きたあかりコロッケ	60.00		
【水餃子スープ】				*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)			
*水餃子	50.00	*もうそうたけのこ *酸化防止剤 (ビタミンC) *pH調整剤		*キャノーラ油	6.00		
*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		*がらスープ (ポーク&チキン)	4.80	*食用なたね油 *シリコーン			
		*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					

アレルギー表

中学校・本献立

令和6年2月21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)	
【のっぺい汁】	
*だいこん	23.00
*おろししょうが	0.60
*でん粉	1.20
*絹ごし豆腐	20.00
*大豆 *ニガリ <----- アレルギー -----> (大豆)	
*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	6.00
*若鶏むねスライス	14.00
<----- アレルギー -----> (鶏肉)	
*丸大豆しょうゆ	8.40
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
*天日塩	0.12
*かつおエキス	4.56
<---- 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)
【かれいの唐揚げ】	
*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	
【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 <----- アレルギー -----> (小麦・卵・乳・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6年2月22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)	
【豚骨ラーメン】	
*豚ももスライス	20.00
<----- アレルギー -----> (豚肉)	
*うずら卵水煮	17.00
*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	33.00
*にんじん	9.60
*長ねぎ	13.00
*もやし	28.00
*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)	
【コーンしゅうまい(2個)】	
*コーンしゅうまい	60.00
*とうもろこし *玉ねぎ *魚肉すり身 *豚脂 *でん粉 *豆腐 *植物性たん白 *パン粉 *みりん *焼酎 *小麦粉 *砂糖 *水あめ混合異性化液糖 *酵母エキスパウダー	

献立名/食品名	可食量 (g)
*加工でん粉 *炭酸Ca *ピロリン酸鉄 *乳化剤 *豆腐用凝固剤 *食塩 <----- アレルギー -----> (小麦・大豆・豚肉) <---- コンタミネーション ----> (卵・乳・えび・カニ・ごま)	
【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 -----> (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2月26日(月)

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)	
【ウィンナーと野菜のケチャップ煮】	
*ポークウィンナースキンレス6mm	40.00
*豚肉(豚脂肪含) *食塩 *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)	
*玉ねぎ	33.00
*にんじん	12.00
*ホールコーン	15.00
*枝豆	10.00
*えだまめ	

献立名/食品名	可食量 (g)
*食塩 <----- アレルギー -----> (大豆)	
*じゃがいも サイコロ切 冷凍	45.00
*さとう	1.20
*ダイストマトイタリア	12.00
*トマト *トマトピューレー *クエン酸	
*天日塩	0.12
*ウスターソース	3.60
<----- 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)	
*おろしにんにく	0.24
*コンソメ	0.48
*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)	
*国産こめ油	0.24
*トマトケチャップ	12.00

献立名/食品名	可食量 (g)
*トマトソース	12.00
<----- 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)	
*トマトピューレー	12.00
<----- 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)	
*ワイン白	1.20
【プレーンオムレツ】	
*Caオムレツ	40.00
*液卵 *油脂加工品 植物油脂 卵黄 食塩 *でん粉発酵調味料 *食用卵殻粉 *植物油脂 *トレハロース *加工でん粉 <----- アレルギー -----> (卵・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2月27日(火)

献立名/食品名	可食量 (g)
【ちらし寿司】	
*ちらしずしの素	28.00
*さとう *醸造酢 *にんじん *たけのこ *れんこん *油揚げ *しょうゆ *食塩 *食用植物油 *かんぴょう *干しいたけ *かつお風味調味料 *醸造調味料 *みりん *昆布エキス *チキンエキス *煮干エキス *調味料(アミノ酸等) <----- アレルギー -----> (小麦・大豆・鶏肉)	
*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)	
【すまし汁】	
*エビボール	22.00
*むきえび *魚肉すり身 *でん粉 *玉ねぎ *豚脂 *調味料	

献立名/食品名	可食量 (g)
発酵調味料 食塩 さとう 香辛料 ドロマイト ピロリン酸鉄(0.004) <----- アレルギー -----> (えび・豚肉) <---- コンタミネーション ----> (小麦・卵・乳・カニ)	
*国産ぶちとうふ	23.00
*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)	
*にんじん	5.40
*長ねぎ	5.40
*天日塩	0.54
*だし昆布パック	3.36
<---- コンタミネーション ----> (さば)	
*だしパック	4.56
*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)	
*国産しいたけ水煮スライス	7.56

献立名/食品名	可食量 (g)
*しいたけ *クエン酸 *ビタミンC	
*白しょうゆ	2.16
*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)	
*丸大豆しょうゆ	2.16
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
【鶏てんぷら梅しそ】	
*とり天ぷら梅しそ	34.00
*鶏肉 *大葉 *うめぼしペースト *食塩 *米粉 *小麦粉 *鶏卵 *でん粉 *粉末鶏卵 *香辛料 *パーム油 *大豆油(アレルギー含まず) *加工でん粉 *リン酸塩(Na) *ベーキングパウダー *調味料(アミノ酸) *増粘多糖類 *着色料(カロチノイド)	

献立名/食品名	可食量 (g)
*着色料(ビタミンB2) <----- アレルギー -----> (小麦・卵・乳・鶏肉)	
*キャノーラ油	3.40
*食用なたね油 *シリコーン	
【ひなあられ】	
*ひなあられ(つどい)	5.00
*うるち米 *さとう *発酵調味液 *でん粉 *トマトパウダー *ほうれんそうパウダー *食塩 *パブリカパウダー *昆布 *青のり <---- コンタミネーション ----> (小麦・卵・乳・大豆・えび・カニ・落花生・いか・牛肉・ごま・豚肉・鶏肉・さば・桃・りんご・ゼラチン・アーモンド)	

アレルギー表

中学校・本献立

令和6年2月28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)	
【噴火湾産ホタテのシチュー】	
*若鶏むねスライス	15.00
<----- アレルギー -----> (鶏肉)	
*噴火湾産ホタテ	36.00
*じゃがいも	30.00
*ミニブロッコリー	10.00
*玉ねぎ	32.00
*にんじん	10.00
*調理用牛乳	43.00
<----- アレルギー -----> (乳)	
*ホールコーン	3.60
*乾燥パセリ	0.02
*バター	3.00
*生乳 *食塩 <----- アレルギー -----> (乳)	

献立名/食品名	可食量 (g)
*天日塩	0.01
*こしょう	0.10
*コーンクリーム	3.00
*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 <----- 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 -----> (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)	

献立名/食品名	可食量 (g)
*ベシヤメルソース	10.00
<----- アレルギー -----> (小麦・乳・大豆)	
【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(グアーガム) *さとう・ぶどう糖果糖液糖 *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)	

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2月29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)	
【親子煮】	
*若鶏むねスライス	48.00
<----- アレルギー -----> (鶏肉)	
*天日塩	0.20
*三温糖	0.90
*清酒	0.30
*にんじん	12.00
*玉ねぎ	60.00
*たけのこ短冊水煮	25.00
*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	1.80
*長ねぎ	12.00
*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	
*殺菌液卵 冷凍	30.00
<----- アレルギー -----> (卵)	
*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)	
*国産こめ油	0.36
*丸大豆しょうゆ	8.40
<----- アレルギー ----->	

献立名/食品名	可食量 (g)
(小麦・大豆)	
*本みりん	1.20
【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)	
*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)