

令和 6年 3月分

中学校 配合表



## アレルギー表

中学校・本献立

令和6年3月1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>【ホタテと野菜の味噌汁】</b>	
*むつ産冷凍ベビーホタテ	50.00
*ほたて貝 ←---- コンタミネーション ----> (カニ)	
*絹ごし豆腐	20.00
*大豆 *ニガリ ←----- アレルギー -----> (大豆)	
*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)	
*だいこん	20.00
*にんじん	10.00
*長ねぎ	10.00
*道産無添加味噌白	9.60
←----- アレルギー -----> (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)	
<b>【つくねハンバーグ】</b>	

献立名/食品名	可食量 (g)
*つくねハンバーグ	76.00
*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)	
<b>【ストロベリーフレッシュゼリー】</b>	
*ストロベリーフレッシュゼリー	50.00
*いちご *いちご果汁(濃縮還元) *砂糖・ぶどう糖果糖液糖 *水溶性食物繊維 *砂糖	

献立名/食品名	可食量 (g)
*ぶどう糖 *ゲル化剤(増粘多糖類) *酸味料 *紅麴色素 *香料	
<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6年3月4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>【白だしおでん】</b>	
*ミニがんと	8.64
*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	12.96
*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	12.96
*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)	
*こんにやく	30.24
*こんにやく粉 *水酸化カルシウム	
*だいこん	43.20
*にんじん	16.20
*本みりん	2.16
*うずら卵水煮	25.00
*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)	
*だし昆布パック	3.78
<---- コンタミネーション ----> (さば)	
*おろししょうが	0.54
*かつおエキス	2.70
<---- 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)	
*関西風うどんだし	6.36
*しょうゆ *食塩 *さとう *醗酵調味料 *削りぶし(かつお、あじ、うるめ)	

献立名/食品名	可食量 (g)
*にぼしエキス *醸造酢 *にぼし *かつおぶし粉末 *まぐろエキス *調味料(アミノ酸等) *増粘剤(キサンタンガム) <----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
*清酒	2.70
<b>【パリパリ春巻き】</b>	
*パリパリ春巻き	35.00
*たけのこ *玉ねぎ *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	

献立名/食品名	可食量 (g)
*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 <----- アレルギー -----> (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 *シリコン	
<b>【ブルーベリークレープ】</b>	
*フレンズクレープ(ブルーベリー)	35.00
*豆乳 *加工油脂 *ブルーベリー果汁(還元濃縮) *麦芽糖 *砂糖 *植物油 *米粉 *水あめ *さとう・ぶどう糖果糖液糖 *大豆粉 *レモン果汁(濃縮還元) *小麦不使用しょうゆ *加工でん粉 *トレハロース *増粘剤(カドラン) *乳化剤 *ゲル化剤(増粘多糖類) *香料 *安定剤(増粘多糖類) *ビタミンC	



## アレルギー表

中学校・本献立

令和6年3月5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>【チキンミネストローネ】</b>	
*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)	
*オリーブ油	0.60
*若鶏むねスライス	24.00
<----- アレルギー ----->	

献立名/食品名	可食量 (g)
(鶏肉)	
*じゃがいも	24.00
*キャベツ	24.00
*玉ねぎ	24.00
*ダイストマトイタリア	14.40
*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	0.06
*天日塩	0.12
*ブイヨン	0.48
<----- アレルギー -----> (小麦・乳・大豆・鶏肉・ゼラチン)	
*こしょう	0.02
*おろしにんにく	0.36
*コンソメ	3.00
*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)	
*トマトケチャップ	0.72

献立名/食品名	可食量 (g)
*ワイン赤	1.20
<b>【ジェノベーゼポテト】</b>	
*じゃがいも サイコロ切 冷凍	54.00
*バター	1.20
*生乳 *食塩 <----- アレルギー -----> (乳)	
*ポークウインナースキンレス6mm	18.00
*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)	
*ジェノバペースト300g	3.60
*なたね油 *オリーブオイル *バジル *パルメザンチーズ *チェダーチーズ *にんにく *食塩 *さとう <----- アレルギー -----> (乳) <---- コンタミネーション ----> (小麦・卵・大豆・えび・カニ・いか・牛肉・豚肉・鶏肉・バナナ・りんご・カシューナッツ・アーモンド)	
*粒こしょう	0.02
*ブラックペッパー	
*チキンコンソメ	0.24

献立名/食品名	可食量 (g)
<----- 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)	
<b>【クリームゴールド】</b>	
*クリームゴールド	15.00
*食用油脂 (植物油、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)	

## アレルギー表

中学校・本献立

令和6年3月6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	12.00
<----- アレルギー -----> (鶏肉)	
*じゃがいも	24.00
*だいこん	24.00
*にんじん	9.60
*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	8.00
*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>【さば生姜煮】</b>	
*ふっくらさば生姜煮50	50.00
*さば	
*水あめ	
*砂糖	
*しょうゆ	
*発酵調味料	
*おろししょうが	
*醸造酢	
*こんぶだし	
*増粘剤	
*着色料	
*酸味料	
*調味料(アミノ酸等)	
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆・さば)	
<---- コンタミネーション ----> (乳)	
<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	

献立名/食品名	可食量 (g)
<----- アレルギー -----> (小麦・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3月7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(タピオカでん粉) *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>【関西風うどん】</b>	
*にんじん	12.00
*長ねぎ	8.00
*若鶏むねスライス	24.00
<----- アレルギー -----> (鶏肉)	
*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)	
*なると	12.00
*魚肉 *食塩 *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	

献立名/食品名	可食量 (g)
<---- コンタミネーション ----> (小麦・卵・えび・カニ)	
*だし昆布パック	3.36
<---- コンタミネーション ----> (さば)	
*関西風うどんだし	9.60
*しょうゆ *食塩 *さとう *醗酵調味料 *削りぶし(かつお、あじ、うるめ) *にぼしエキス *醸造酢 *にぼし *かつおぶし粉末 *まぐろエキス *調味料(アミノ酸等) *増粘剤(キサンタンガム) <----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
*清酒	2.40
*天日塩	0.01
<b>【しらす入りかき揚げ】</b>	
*国産しらす入りかき揚げ50	50.00
*小麦粉 *玉ねぎ *揚げ油(パーム油) *にんじん *しらす *食塩 *ごぼう *しゅんぎく *粉末状植物性たん白 *亜鉛含有酵母 *調味料(アミノ酸等) *ベーキングパウダー	

献立名/食品名	可食量 (g)
*カロチノイド色素 *ピロリン酸鉄 <----- アレルギー -----> (小麦・大豆) <---- コンタミネーション ----> (えび・カニ)	
*キャノーラ油	5.00
*食用なたね油 *シリコーン	
<b>【チーズワッフル】</b>	
*チーズワッフルCa	40.00
*卵白 *さとう *小麦粉 *チーズ *鶏卵 *植物油脂 *脱脂粉乳 *卵殻カルシウム *乳化剤 *香料 <----- アレルギー -----> (小麦・卵・乳)	

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3月8日(金)

献立名/食品名	可食量 (g)
<b>【麦ごはん(少なめ)】</b>	
*麦	9.00
*大麦	
*ごはん90	90.00
<b>【牛乳】</b>	
*牛乳200	206.00
<----- アレルギー -----> (乳)	
<b>【キーマカレー】</b>	
*豚挽肉	50.00
<----- アレルギー -----> (豚肉)	
*大豆ミート	2.40
*大豆	
*クエン酸鉄	
<----- アレルギー -----> (大豆)	
<---- コンタミネーション ----> (小麦)	
*オニオンダイス	48.00
*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	
*にんじん	24.00
*おろしにんにく	1.80
*ピーマン	6.00
*調理用牛乳	18.00
<----- アレルギー -----> (乳)	
*ソテーオニオン	24.00
*玉ねぎ	
*サラダ油	
大豆油	
なたね油	
<----- アレルギー ----->	

献立名/食品名	可食量 (g)
(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)	
*ディナーカレーフレーク	12.00
<----- アレルギー -----> (小麦・乳・大豆・牛肉・バナナ・りんご)	
*キャノーラ油	0.24
*食用なたね油	
*シリコーン	
*デミグラスソースフレーク	2.64
<----- アレルギー -----> (小麦・乳・大豆・牛肉・豚肉・鶏肉・ゼラチン)	
*パーメントフレーク	14.40
<----- アレルギー -----> (小麦・乳・大豆・豚肉・バナナ・りんご)	
<b>【冷凍フルーツのゼリー和え】</b>	
*ブロックゼリー(クール)	40.00
*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)	
*冷凍フルーツミックス	20.00
*パイナップル	
*黄桃	
*りんご	
*さとう	
*ぶどう糖果糖液糖	
*酸味料(クエン酸、りんご酸)	

献立名/食品名	可食量 (g)
*酸化防止剤(ビタミンC)	
*乳酸カルシウム	
<----- アレルギー -----> (桃・りんご)	

献立名/食品名	可食量 (g)
<p><b>保存版 通年使用する食品の原材料</b>  <b>デミグラスソースフレーク の内容が</b>  <b>一部変更になりました。</b></p> <p><b>【原材料・添加物物質内容】</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>* 牛脂豚脂混合油脂</li> <li>* 小麦粉</li> <li>* ビーフエキス</li> <li>* チキンブイヨンパウダー</li> <li>* 砂糖</li> <li>* ソーダオニオン</li> <li>* 人参</li> <li>* 食塩</li> <li>* カカオマス</li> <li>* ぶどう糖</li> <li>* トマトパウダー</li> <li>* 野菜ブイヨンパウダー</li> <li>* ポテトフレーク</li> <li>* ゼラチン</li> <li>* オニオンパウダー</li> <li>* たん白加水分解物(かつお・いわし)</li> <li>* 赤ワインパウダー</li> <li>* 香辛料</li> <li>* カラメル I</li> <li>* トウガラシ色素</li> <li>* L-グルタミン酸ナトリウム</li> <li>* 乳酸ナトリウム</li> <li>* DL-メチオニン</li> <li>* ショ糖脂肪酸エステル</li> <li>* グリセリン脂肪酸エステル</li> <li>* 香料</li> <li>* クエン酸</li> <li>* L-酒石酸</li> </ul>	



# アレルギー表

中学校・本献立

令和6年3月11日(月)

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	
<b>【牛乳】</b>	
*牛乳200	206.00
<----- アレルギー -----> (乳)	
<b>【しらたま汁】</b>	
*煮込みもち	48.00
*もち米粉 *でん粉(とうもろこし) *こんにゃく粉 *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)	
*若鶏ももスライス	24.00
<----- アレルギー -----> (鶏肉)	
*長ねぎ	8.00
*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)	
*乾燥ごぼう(ささがき)	0.60
*乾燥ごぼう *ブドウ糖	
*にんじん	6.00
*なると	3.60
*魚肉	

献立名/食品名	可食量 (g)
*食塩 *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)	
*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)	
<b>【若鶏のごま照り焼き】</b>	
*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)
*粉末がらスープ *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)	

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3月12日(火)

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
*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>【コーンスープ】</b>	
*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	

献立名/食品名	可食量 (g)
*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)	
*ベシヤメルソース	3.60
<----- アレルギー -----> (小麦・乳・大豆)	
*じゃがいも	25.00
*玉ねぎ	18.00
*にんじん	6.00
*調理用牛乳	55.00
<----- アレルギー -----> (乳)	
*バター	1.80
*生乳 *食塩 <----- アレルギー -----> (乳)	
*天日塩	0.12
*こしょう	0.10
*純生クリーム47%	6.00
*生乳 <----- アレルギー -----> (乳)	
*むきえび2L	10.00
<----- アレルギー -----> (えび)	
*スイートコーン缶詰クリーム	12.00
*とうもろこし *食塩	
*ホールコーン	18.00
*ローコンクチキン	3.60
<----- アレルギー ----->	

献立名/食品名	可食量 (g)
(豚肉・鶏肉)	
<b>【豚肉の味噌炒め】</b>	
*豚ももスライス	48.00
<----- アレルギー -----> (豚肉)	
*にんじん	9.60
*玉ねぎ	12.00
*キャベツ	12.00
*国産こめ油	0.60
*道産無添加味噌白	4.80
<----- アレルギー -----> (大豆)	
*丸大豆しょうゆ	0.96
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
*本みりん	0.60
*さとう	2.16
*おろしにんにく	0.24
*ごま いら	0.60
<----- アレルギー -----> (ごま)	

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3月13日(水)

献立名/食品名	可食量 (g)
<b>【ココアコッペパン】</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)	
*ココア(パン加工用)	14.00
<----- アレルギー -----> (乳)	
<b>【牛乳】</b>	
*牛乳200	206.00
<----- アレルギー -----> (乳)	
<b>【ABCスープ】</b>	
*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)	
*じゃがいも	12.00
*乾燥パセリ	0.12
*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	12.00
*豚バラ肉 *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	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)	
<b>【チキンロイヤルカツ】</b>	
*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	

献立名/食品名	可食量 (g)
*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 *植物油脂 *揚げ油(なたね油、パーム油) *加工でん粉 *増粘剤(加工でん粉) *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)	
<b>【元気ヨーグルト】</b>	
*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3月14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>【厚揚げの四川風煮】</b>	
*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	45.00
<----- アレルギー -----> (豚肉)	
*玉ねぎ	42.00
*キャベツ	54.00
*にんじん	9.00
*ピーマン	9.00
*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	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
<b>【フヨウハイ】</b>	
*タレ付きフヨウハイ	35.00
*鶏卵 *さとう *にんじん *でん粉 *かに *グリーンピース *還元水あめ *しょうゆ *清酒 *しいたけ *チキンエキス *増粘剤(加工でん粉) *食酢 *酵母エキス *ごま油 *オイスターソース *食塩 *植物油 <----- アレルギー -----> (小麦・卵・大豆・カニ・ごま・鶏肉・りんご)	
<b>【小魚アーモンド】</b>	
*小魚アーモンド	5.00
*アーモンド *カタクチイワシ *さとう	

献立名/食品名	可食量 (g)
*でん粉分解物 *ごま *食塩 <----- アレルギー -----> (ごま・アーモンド) <----- コンタミネーション -----> (えび・カニ・クルミ・カシューナッツ)	

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3月15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>【ぬっぺ汁】</b>	
*里芋乱切り	24.00
<---- コンタミネーション ----> (大豆)	
*こんにやく	18.00
*こんにやく粉 *水酸化カルシウム	
*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)	
*だいこん	24.00
*にんじん	12.00
*長ねぎ	6.00
*若鶏ももスライス	10.00
<----- アレルギー -----> (鶏肉)	
*れんこん水煮 イチョウ	9.60
*れんこん *酸化防止剤(ビタミンC)	
*乾燥ごぼう(ささがき)	1.20
*乾燥ごぼう *ブドウ糖	
*ロイヤル椎茸スライスSCカット	0.60
*かつおエキス	2.40

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)	
*丸大豆しょうゆ	7.20
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
*そばつゆ	3.60
*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)	
<b>【牛肉コロッケ】</b>	
*北海道産男爵いもの牛肉入りコロッケ	55.00
*ばれいしょ *砂糖 *たまねぎ *小麦粉加工品 *粒状植物性たん白 *牛肉 *牛脂 *醤油 *食塩 *調味料(アミノ酸) *香辛料 *酵母エキスパウダー *パン粉 *小麦粉 *でん粉 *粉末状植物性たん白 *米粉	

献立名/食品名	可食量 (g)
*砂糖 *増粘剤(グアー) *ぶどう糖 <----- アレルギー -----> (小麦・大豆・牛肉)	
*キャノーラ油	5.50
*食用なたね油 *シリコーン	
<b>【納豆スティック】</b>	
*納豆スティック	15.00
*納豆 大豆(分別) 納豆菌 *たれ ぶどう糖果糖液糖 食塩 醤油 かつおエキス 発酵調味料 醸造酢 こんぶエキス 砂糖 調味料(アミノ酸等) *粉末醤油 *砂糖 *酵母エキス *L-グルタミン酸Na <----- アレルギー -----> (小麦・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3月18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>【八宝菜】</b>	
*もやし	33.00
*枝豆	5.40
*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	20.40
*玉ねぎ	24.00
*はくさい	45.00
*豚ももスライス	31.00
<----- アレルギー -----> (豚肉)	
*いか かのこ短冊	26.40
<----- 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
*シヤンタン	2.40
*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)	
<b>【北海道産ホタテ貝柱フライ(3個)】</b>	
*ほたてフライ20	60.00
*ほたて貝柱 *衣 パン粉 小麦粉 植物性たんぱく 食塩 大豆粉 *打ち粉 コーンスターチ *加工デンプン *増粘剤(増粘多糖類) <----- 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	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6年3月19日(火)

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>【白菜と肉団子のスープ】</b>	
*学とり肉団子	37.80
*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)	
*にんじん	8.64
*長ねぎ	10.80
*はくさい	36.00
*ぶなしめじ	8.64
*マロニー	4.80
*じゃがいもでん粉 *コーンスターチ *増粘剤(CMC、増粘多糖類)	
*こしょう	0.05

献立名/食品名	可食量 (g)
*清湯スープ	4.20
*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)	
*北京しょうゆラーメンスープ	3.00
*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	3.60
<b>【マーボー豆腐】</b>	
*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) *ピロリン酸第二鉄 <----- アレルギー ----->	

献立名/食品名	可食量 (g)
(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 <----- アレルギー -----> (小麦・大豆・牛肉・ごま・豚肉・ゼラ	

献立名/食品名	可食量 (g)
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)	



## アレルギー表

中学校・本献立

令和6年3月21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>【黒醤油ラーメン】</b>	
*豚ももスライス	12.00
〈----- アレルギー -----〉 (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
〈----- アレルギー -----〉 (ごま)	
*おろししょうが	0.36
*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) 〈----- アレルギー -----〉 (豚肉・鶏肉)	

献立名/食品名	可食量 (g)
*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) 〈----- アレルギー -----〉 (小麦・大豆・豚肉・鶏肉・そば)	
*粒こしょう	0.01
*ブラックペッパー	
<b>【かぼちゃ挽肉フライ】</b>	
*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	

献立名/食品名	可食量 (g)
*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
*食用なたね油 *シリコーン	
<b>【レアチーズケーキバナナ味】</b>	
*チーズ屋さんのレアチーズケーキ バナナ	40.00
*クリームチーズ *植物油脂 *糖類(ぶどう糖果糖液糖、水あめ) *バナナピューレ *加糖練乳 *難消化性デキストリン *ゼラチン *乳化剤 *安定剤(増粘多糖類) *香料 *カロチノイド色素 〈----- アレルギー -----〉 (乳・バナナ・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3月22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>【肉じゃが】</b>	
*じゃがいも	72.00
*豚ももスライス	36.00
<----- アレルギー -----> (豚肉)	
*玉ねぎ	48.00
*おろししょうが	0.60
*にんじん	12.00
*しらたき	42.00
*こんにゃく粉 *水酸化カルシウム	
*グリーンピース	3.60
*丸大豆しょうゆ	8.40
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
*三温糖	2.40
*本みりん	2.40
*国産こめ油	0.36
*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)	
<b>【ホッケちゃんちゃんフライ】</b>	
*真ホッケちゃんちゃんフライ	40.00
*胆振産真ほっけ *パン粉 *小麦粉 *みそ *玉ねぎ	

献立名/食品名	可食量 (g)
*バターミックス *長ねぎ <----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
*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)