

令和 6年 4月分

中学校 配合表

アレルギー表

中学校・本献立

令和6年4月9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)	
【たぬき汁】	
*つきこんにやく	30.00
*こんにやく粉 *水酸化カルシウム	
*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	
*だいこん	30.00
*にんじん	12.00
*国産しいたけ水煮スライス	10.00
*しいたけ *クエン酸 *ビタミンC	
*油揚げ冷凍(カット)	13.00
*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	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	20.00
*豆乳 *植物油	

献立名／食品名	可食量 (g)
*加工でん粉 *凝固剤製剤 *トランスグルタミンナーゼ製剤 <----- 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)	
【豚肉の美味だれ炒め】	
*豚ももスライス	50.00
<----- 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) <----- 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
【元気ヨーグルト】	
*ソフール元気ヨーグルト	70.00
*脱脂粉乳	

献立名／食品名	可食量 (g)
*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4月10日(水)

献立名/食品名	可食量 (g)
【黒糖パン】	
*黒糖パン106	106.00
<----- アレルギー -----> (小麦・卵・乳・大豆)	
【牛乳】	
*牛乳200	206.00
<----- アレルギー -----> (乳)	
【中華ワンタン野菜スープ】	
*豚ももスライス	25.00
<----- アレルギー -----> (豚肉)	
*にんじん	15.00
*はくさい	20.00
*キャベツ	20.00
*でん粉	1.20
*ごま いり	0.60
<----- アレルギー -----> (ごま)	
*長ねぎ	6.00
*たけのこ千切り水煮	5.00
*もうそうたけのこ *酸化防止剤(ビタミンC) *pH調整剤	
*天日塩	0.06
*ごま油	0.50
<----- アレルギー -----> (ごま)	
*こしょう	0.08
*なめらかワンタン	45.00
*小麦粉 *豚肉 *キャベツ *豚脂 *食物繊維(イヌリン) *玉ねぎ	

献立名/食品名	可食量 (g)
*なたね油 *清酒 *でん粉 *チキンエキス調味料 *しょうが *食塩 *オイスターソース *香辛料 *さとう *大豆粉 *加工でん粉 *調味料(アミノ酸等) *クエン酸鉄Na <----- アレルギー -----> (小麦・大豆・豚肉・鶏肉)	
*清湯スープ	2.40
*ボーク・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)	
*中華調味料・液体	9.00
*食塩 *畜肉エキス *さとう *動物油脂 *植物油脂 *魚介エキス *野菜(ねぎ・玉ねぎ・にんにく・生姜) *香辛料 *しょうゆ *調味料(アミノ酸等) *増粘剤(加工デンプン、キサンタンガム) <----- アレルギー ----->	

献立名/食品名	可食量 (g)
(小麦・大豆・カニ・ごま・豚肉・鶏肉)	
【カレーコロッケ】	
*ポテトコロッケカレー味	60.00
*じゃがいも *豚肉 *たまねぎ *三温糖 *みりん *酒 *食塩 *しょうゆ *カレー粉 *植物油脂 *生乳 *小麦粉 *生パン粉 <----- アレルギー -----> (小麦・乳・大豆・豚肉) <---- 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・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 <---- コンタミネーション ----> (大豆・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4月11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)	
【お祝いしらたま汁】	
*煮込みもち紅	20.00
*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 *紅麴色素	
*煮込みもち	30.00
*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	
*乾燥ごぼう(ささがき)	0.50
*乾燥ごぼう *ブドウ糖	
*にんじん	9.60
*だいこん	6.00
*長ねぎ	6.00
*若鶏むねスライス	25.00
<----- アレルギー -----> (鶏肉)	
*天日塩	0.12
*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)	
*白しょうゆ	2.40

献立名/食品名	可食量 (g)
*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	4.80
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
【いわしの梅煮】	
*いわしの梅煮	32.00
*いわし *さとう *水あめ *しょうゆ *梅酢 *発酵調味料 *でん粉 *梅肉ペースト *かつお削りぶし *昆布だし *増粘剤 *着色料 <----- アレルギー -----> (小麦・大豆) <---- コンタミネーション ----> (乳)	
【お祝い紅白ゼリー】	
*お祝い紅白ゼリー	45.00
*水あめ *粉あめ *いちご砂糖漬け *ぶどう糖果糖液糖	

献立名/食品名	可食量 (g)
*豆乳加工品 *砂糖 *ドロマイト(炭酸カルシウム マグネシウム含有物) *還元水飴 *ゲル化剤(増粘多糖類) *香料 *クエン酸(Na) *V.C *着色料(赤キャベツ、ベニコウジ) <----- 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4月12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)	
【ピリ辛味噌スープ】	
*豚ももスライス	32.00
<----- アレルギー -----> (豚肉)	
*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)	
*玉ねぎ	30.00
*にんじん	12.00
*にら	5.00
*長ねぎ	5.00
*もやし	25.00
*はくさい	35.00
*えのきたけ水煮	5.00
*国産こめ油	0.20
*おろししょうが	0.30
*おろしにんにく	0.30
*がらスープ(ポーク&チキン)	5.50
*豚骨 *鶏骨 *豚骨油 *酵母エキス <----- アレルギー -----> (豚肉・鶏肉)	
*北の味噌ラーメンスープ	9.00

献立名/食品名	可食量 (g)
*味噌 *畜肉エキス *さとう *動物油脂 *食塩 *香辛野菜 *ごま *植物油 *たん白酵素分解物 *香辛料 *調味料(アミノ酸等) *カラメル色素 <----- アレルギー -----> (小麦・大豆・ごま・豚肉・さば)	
*豆板醤	0.25
*清湯スープ	3.00
*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)	
*テンメンジャン	0.90
<----- アレルギー -----> (大豆)	
*赤味噌	1.00
<----- アレルギー -----> (大豆)	
*ごま油	0.30
<----- アレルギー -----> (ごま)	
【鉄腕餃子(2個)】	
*鉄腕餃子(ひじき入)	36.00
*キャベツ *玉ねぎ	

献立名/食品名	可食量 (g)
*にら *鶏肉 *豚脂 *ひじき *でん粉 *しょうゆ *植物油 *粒状植物性たん白 *さとう *魚介エキス *食塩 *香辛料 *酵母エキス *小麦粉 *還元でん粉糖化物 *大豆粉 *ソルビトール *乳化剤 *ピロリン酸第二鉄 <----- アレルギー -----> (小麦・大豆・ごま・豚肉・鶏肉)	
*キャノーラ油	3.60
*食用なたね油 *シリコーン <---- コンタミネーション ----> (大豆・ごま)	
【ベビーチーズ】	
*ベビーチーズCa, Fe強化	14.00
*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)	
【代替飲み物】	
*麦茶	125.00

献立名/食品名	可食量 (g)
*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)	

アレルギー表

中学校・本献立

令和6年4月15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)	
【吉野汁】	
*国産ふちとうふ	38.00
*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)	
*若鶏むねスライス	30.00
<----- 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	9.00
*長ねぎ	8.00
*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 ----->	

献立名/食品名	可食量 (g)
(小麦・大豆)	
*天日塩	0.60
*でん粉	1.80
【開拓丼】	
*豚挽肉	32.40
<----- アレルギー -----> (豚肉)	
*玉ねぎ	21.60
*にんじん	13.20
*ホールコーン	5.40
<---- コンタミネーション ----> (大豆)	
*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 <----- アレルギー -----> (大豆) <---- コンタミネーション ----> (小麦)	
*枝豆	5.40
*えだまめ *食塩 <----- アレルギー -----> (大豆)	
*三温糖	0.54
*道産無添加味噌白	1.94
<----- アレルギー -----> (大豆)	
*丸大豆しょうゆ	3.36
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
*本みりん	1.08
*清酒	1.08

献立名/食品名	可食量 (g)
*おろししょうが	0.43
*国産こめ油	0.84
*おろしにんにく	0.43
【小魚アーモンド】	
*小魚アーモンド	5.00
*アーモンド *カタクチイワシ *さとう *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4月16日(火)

献立名/食品名	可食量 (g)
【ココアコッペパン】	
*コッペパン101	101.00
<----- 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)	
【牛乳】	
*牛乳200	206.00
<----- アレルギー -----> (乳)	
【春キャベツのミルクスープ】	
*若鶏むねスライス	35.00
<----- アレルギー -----> (鶏肉)	
*ベーコンスライス	18.00
*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)	
*じゃがいも サイコロ切 冷凍	35.00
*キャベツ	40.00
*玉ねぎ	30.00
*にんじん	20.00
*調理用牛乳	38.00
<----- アレルギー ----->	

献立名/食品名	可食量 (g)
(乳)	
*バター	1.20
*生乳 *食塩 <----- アレルギー -----> (乳)	
*天日塩	0.06
*こしょう	0.06
*純生クリーム47%	5.00
*生乳 <----- アレルギー -----> (乳)	
*ローコンクチキン	3.30
<----- アレルギー -----> (豚肉・鶏肉)	
*チキンコンソメ	0.55
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆・鶏肉)	
*クリームポタージュ	14.00
*小麦粉 *ホエイパウダー *食用植物油脂 *コーンスターチ *脱脂粉乳 *ぶどう糖 *食塩 *さとう *酵母エキス *たん白加水分解物 *全粉乳 *野菜パウダー *豚脂 *香辛料 *デキストリン *ポークエキス *増粘剤(加工でん粉)	

献立名/食品名	可食量 (g)
*調味料(アミノ酸等) *香辛料抽出物 *着色料(β -カロテン) <----- アレルギー -----> (小麦・乳・大豆・豚肉)	
*乾燥パセリ	0.01
【デミグラスソースハンバーグ】	
*デミグラスソースハンバーグ	40.00
*豚肉 *鶏肉 *玉ねぎ *豚脂 *米粉 *でん粉(タピオカ) *ドロマイト *砂糖 *食塩 *ピロリン酸第二鉄 *パーム油 *デキストリン *トマトパウダー *でん粉(馬鈴薯) *酵母エキス *粉末米酢 *香辛料 *カラメル色素 <----- 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・やまいも)	
【りんごゼリー】	
*国産りんごゼリー	40.00
*りんご濃縮果汁 *糖類(水あめ、砂糖) *りんごピューレ	

献立名/食品名	可食量 (g)
*加工デンプン *ゲル化剤(増粘多糖類) *ビタミンC *クエン酸鉄Na <----- アレルギー -----> (りんご)	

アレルギー表

中学校・本献立

令和6年4月17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)	
【さつま汁】	
*さつまいも乱切り	50.00
*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	40.00
*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	30.00
<----- 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)	
【羅臼産鮭フライ】	
*羅臼産鮭フライ	40.00

献立名／食品名	可食量 (g)
*鮭	
*パン粉	
*小麦粉	
*バターミックス	
*食塩	
*コショウ	
<----- 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	
<---- コンタミネーション ----> (大豆・ごま)	
【小袋醤油】	
*小袋しょうゆ	5.00
*食塩	
*脱脂加工大豆	
*小麦	
*アルコール	
<----- 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6年4月18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)	
【ミートソーススパゲティ】	
*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・えび・オレンジ・牛肉・ごま・豚肉・鶏肉・さば・桃・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	

献立名/食品名	可食量 (g)
*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 *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

献立名/食品名	可食量 (g)
*粉チーズ	1.80
*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)	
【ヒレカツ】	
*豚ヒレカツ30g	30.00
*豚ヒレ肉 *食塩 *ぶどう糖 *加工でん粉 *パン粉 *でん粉 *大豆粉 *植物油脂 *増粘剤(グァーガム) *pH調整剤 *乳化剤 <----- アレルギー -----> (小麦・大豆・豚肉)	
*キャノーラ油	4.50
*食用なたね油 *シリコーン <---- コンタミネーション ----> (大豆・ごま)	
【北海道産牛乳プリン】	
*北海道産牛乳プリン	40.00
*牛乳(北海道産) *砂糖 *加糖れん乳	

献立名/食品名	可食量 (g)
*ミルクカルシウム *ゲル化剤(増粘多糖類) *香料 *ピロリン酸第二鉄 <----- アレルギー -----> (乳)	

アレルギー表

中学校・本献立

令和6年4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)	
【青梗菜のオイスターソーススープ】	
*チンゲンサイ	25.00
*おろししょうが	0.60
*でん粉	1.20
*長ねぎ	12.00
*にんじん	15.00
*えのきたけ水煮	15.00
*豚細切もも	35.00
<----- 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 -----> (豚肉・鶏肉)	
*北京塩ラーメンスープ	9.60
*ポークエキス	

献立名/食品名	可食量 (g)
*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
【マーボー豆腐】	
*国産ぶちとうふ	58.00
*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	24.00
<----- アレルギー -----> (豚肉)	
*長ねぎ	28.00
*清酒	2.40
*国産こめ油	0.40
*でん粉	1.00
*マーボー豆腐の素甘口	5.00
*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	

献立名/食品名	可食量 (g)
*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(ゲァーガム) *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・ゼラチン)	
*麻婆豆腐用素	5.00
*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	

献立名/食品名	可食量 (g)
*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4月22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
<----- 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	18.00
*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)	
*ポークウインナーズスキンレス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)	
*キャベツ	26.40
*だいこん	30.00

献立名/食品名	可食量 (g)
*玉ねぎ	24.00
*にんじん	12.00
*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
<---- コンタミネーション ----> (大豆)	
*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)	
【北海道ミルぽてっと(2個)】	
*北海道ミルポテっと	40.00
*ばれいしょ *牛乳 *脱脂粉乳 *乾燥ポテトフレークス *バターミルクパウダー *砂糖 *食塩 *でん粉 *衣 (パン粉、小麦粉、 粉末状植物性たん白、食塩、乾燥全卵) *加工でん粉 *安定剤 (ヒド [®] ロキソ [®] ロビ [®] ルメチルセルロース) *調味料 (アミノ酸) *増粘多糖類 *乳化剤	

献立名/食品名	可食量 (g)
<----- アレルギー -----> (小麦・卵・乳・大豆)	
*キャノーラ油	4.50
*食用なたね油 *シリコーン <---- コンタミネーション ----> (大豆・ごま)	
【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 ----> (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6年4月23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)	
【けんちん汁】	
*国産ふちとうふ	48.00
*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)	
*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)	
*乾燥ごぼう(ささがき)	0.50
*乾燥ごぼう *ブドウ糖	
*だいこん	24.00
*にんじん	12.00
*長ねぎ	12.00
*つきこんにやく	18.00
*こんにやく粉 *水酸化カルシウム	
*ごま油	0.12
<----- アレルギー ----->	

献立名／食品名	可食量 (g)
(ごま)	
*国産こめ油	0.12
*でん粉	1.20
*かつおエキス	6.00
<---- 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)	
【さば味噌煮】	
*さばの味噌煮	50.00
*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)	
【国産みかんゼリー】	
*安心国産みかんゼリー	40.00
*うんしゅうみかん(果粒) *うんしゅうみかん(濃縮果汁) *さとう *加工でん粉 *ゲル化剤(増粘多糖類) *ビタミンC *クエン酸鉄Na	

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4月24日(水)

献立名/食品名	可食量 (g)
【糖蜜パン】	
*コッペパン101	101.00
<----- アレルギー -----> (小麦・卵・乳)	
*三温糖・パン加工用	8.40
【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	8.40
*学とり肉団子	46.00
*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	4.50
*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	8.00
*はくさい	40.00

献立名/食品名	可食量 (g)
*乾燥パセリ	0.02
*天日塩	0.10
*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	2.10
*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	1.50
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆・鶏肉)	
*清酒	3.60
*スープストック (無塩)	4.00
<----- アレルギー -----> (豚肉・鶏肉・ゼラチン)	
【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 *香辛料 *パン粉 *小麦粉 *でん粉	

献立名/食品名	可食量 (g)
*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 <---- コンタミネーション ----> (大豆・ごま)	
【レモンカスタードタルト】	
*瀬戸内産レモンのカスタードタルト	35.00
*小麦粉 *マーガリン *さとう *鶏卵 *食塩 *貝カルシウム *ピロリン酸第二鉄 *香料 *カスタードクリーム (発酵乳、 加糖卵黄、植物油脂、麦芽糖 水あめ、ぶどう糖) *加糖れん乳 *増粘剤 (加工デンプン、増粘多糖類) *リン酸塩 (Na) *カロチノイド色素 *レモン果汁 *ゲル化剤 *酸味料 *ビタミンC *着色料 (紅花黄) <----- 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4月25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)	
【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	56.00
*キャベツ	30.00
*にんじん	19.60
*ピーマン	9.60
*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
【焼きビーフン】	
*焼きビーフン	55.00
*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)

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4月26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	45.00
*玉ねぎ	36.00
*にんじん	20.00
*豚ももスライス	55.00
<----- アレルギー -----> (豚肉)	
*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	3.30
<----- 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	1.00

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	1.60
*玉ねぎ	
*パーム油	
*米粉	
*ダイスタマトイタリア	1.40
*トマト	
*トマトピューレー	
*クエン酸	
【洋なし缶】	
*洋なし缶	60.00
*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)

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4月30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
<----- アレルギー -----> (小麦・卵・乳)	
【牛乳】	
*牛乳200	206.00
<----- アレルギー -----> (乳)	
【マカロニのグラタン風煮】	
*マカロニ・クルル	16.00
*デュラム小麦のセモリナ <----- アレルギー -----> (小麦)	
*玉ねぎ	33.00
*ベーコンスライス	16.00
*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)	
*枝豆	6.00
*えだまめ *食塩 <----- アレルギー -----> (大豆)	
*にんじん	10.00
*乾燥パセリ	0.03

献立名/食品名	可食量 (g)
*マッシュルーム 食塩無添加	4.00
*マッシュルーム *ビタミンC *クエン酸 <----- コンタミネーション -----> (小麦・卵・乳・大豆・牛肉・ごま・豚肉・鶏肉・桃・やまいも・りんご・ゼラチン)	
*調理用牛乳	38.00
<----- アレルギー -----> (乳)	
*バター	2.00
*生乳 *食塩 <----- アレルギー -----> (乳)	
*こしょう	0.08
*スイートコーン缶詰クリーム	11.50
*とうもろこし *食塩	
*ホールコーン	6.00
<----- コンタミネーション -----> (大豆)	
*コーンクリーム	12.00
*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 *ばれいしよでん粉 *さとう *食用精製加工油脂 *デキストリン	

献立名/食品名	可食量 (g)
*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)	
*粉チーズ	1.00
*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)	
*ローコンクチキン	3.50
<----- アレルギー -----> (豚肉・鶏肉)	
*ベシヤメルソース	4.20
<----- アレルギー -----> (小麦・乳・大豆)	
【大豆とごぼうのミンチカツ】	
*大豆とごぼうのミンチカツ	40.00
*たまねぎ *鶏肉 *大豆 *豚肉 *パン粉 *粒状植物性たん白 *ごぼう *しょうゆ	

献立名/食品名	可食量 (g)
*でん粉 *炭酸カルシウム *砂糖 *食塩 *香辛料 *ピロリン酸第二鉄 *大豆油 *粉末状植物性たん白 *加工デンプン *乳化剤 <----- 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 *シリコン <----- コンタミネーション -----> (大豆・ごま)	
【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)	

