

## アレルギ-表

中学校・本献立

2019年5月7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
<b>【とうふとわかめの味噌汁】</b>	
*絹ごし豆腐	40.00
*大豆	
*乾燥わかめ	0.30
*湯通し塩蔵わかめ *コンタミネーション有 (えび、かに)	
*油揚げ	10.00
*大豆 *油 *コンタミネーション有 (ごま)	
*長ねぎ	12.00
*道産無添加味噌白	12.00
*大豆 *米 *食塩	
*味パック	6.00
*いわし *あじ *かつお *さば *昆布 *しいたけ	
<b>【かぼちゃ挽肉フライ】</b>	
*かぼちゃひき肉フライ60g	60.00
*かぼちゃ *豚肉 *玉ねぎ *豚脂 *植物性たん白(大豆)	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*パン粉(小麦) *でん粉(大豆) *小麦粉 *植物油脂 *還元水あめ *調味料 さとう しょうゆ(小麦、大豆) 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 加工でん粉 アミノ酸 乳化剤(大豆) 着色料 *コンタミネーション有 (えび、かに、卵、乳成分)	
*揚げ油	6.00
*食用なたね油 *シリコーン	
<b>【韓国のり】</b>	
韓国のり(バラ)	5.00
*乾のり *ごま油 *食塩 *コンタミネーション有 (えび、かに)	

## アレルギー表

中学校・本献立

2019年5月8日(水)

献立名 / 食品名	可食量 (g)
<b>【りんごパン】</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 *鶏卵 *コンパウンドバター (無塩乳脂肪50%)	
*ドライアップル	20.00
*りんご *さとう *酸味料 *酸化防止剤(ビタミンC)	
<b>【牛乳】</b>	
*牛乳200	206.00
<b>【鶏肉と野菜のトマト煮】</b>	
*若鶏ももダイス	30.00
*じゃがいも サイコロ切 冷凍	36.00
*さとう	0.24
*枝豆	12.00
*えだまめ(大豆) *食塩	
*玉ねぎ	39.60
*ダイストマト	12.00
*にんじん	14.40
*ミニブロッコリー	12.00
*生クリーム	3.00
*植物油脂(パーム核油、 パーム油、ひまわり油、シア脂) *バターオイル(乳) *脱脂濃縮乳 *卵黄 *乳化剤(大豆)	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*香料(乳、大豆) *安定剤(加工でん粉) *pH調整剤 *メタリン酸Na *増粘多糖類	
*オリーブ油	0.24
*ウスターソース	0.60
*トマト *玉ねぎ *にんじん *にんにく *マッシュルーム *醸造酢(とうもろこし) *さとう(てんさい) *ぶどう糖 (ばれいしょ、とうもろこし) *食塩 *香辛料 *昆布 *コンタミネーション有 (小麦、乳、牛肉、大豆、鶏肉、 豚肉、りんご、ゼラチン)	
*トマトピューレ	3.00
*トマトペースト *コンタミネーション有 (小麦、乳、牛肉、大豆、豚肉 さば、りんご、ゼラチン)	
*トマトケチャップ	5.40
*トマトペースト *果糖ぶどう糖液糖 *さとう液糖 *高酸度ピネガー *食塩 *オニオンエキス *香辛料	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*こしょう	0.06
*コーングリッツ *コーンフラワー *こしょう	
*デミグラスソースフレーク	4.80
*豚脂 *小麦粉 *ビーフエキス(牛肉) *チキンブイヨンパウダー(鶏肉) *さとう *ソテードオニオン *にんじん *トマトパウダー *食塩 *ぶどう糖 *カカオマス *ポテトフレーク *オニオンパウダー *たん白加水分解物 (かつお、いわし) *ゼラチン(豚肉) *セロリ *香辛料 *赤ワインパウダー *カラメル *とうがらし色素 *L-グルタミン酸ナトリウム *乳酸ナトリウム *シヨ糖脂肪酸エステル *クエン酸 *L-酒石酸 *香料 (原料の一部に乳、大豆を含む)	
*エスパニョールソース	3.60
*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(小麦、大豆) *粉末ソース(りんご) *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(豚肉) *チキンエキスパウダー(鶏肉) *乳等を主要原料とする食品 *カラメル色素	
*ハヤシフレーク	4.80
*豚脂 *小麦粉 *乳糖 *食塩 *さとう *ソテー・ド・オニオン *トマトパウダー *バナナ *ソースパウダー (乳、大豆、りんご) *チキンブイヨン (小麦、大豆、鶏肉) *香辛料 *脱脂粉乳 *ぶどう糖	

## アレルギー表

中学校・本献立

2019年5月8日(水)

献立名 / 食品名	可食量 (g)	献立名 / 食品名	可食量 (g)
<b>【鶏肉と野菜のトマト煮】</b>			
*カラメル *L-グルタミン酸ナトリウム *5'-リボヌクレオチド二ナトリウム *DL-リンゴ酸 *香料		*ばれいしょでん粉 *粉末動物油脂(豚肉) *たん白加水分解物 (大豆、ゼラチン) *乳酸発酵酵母エキスパウダー *乳酸発酵トマトエキスパウダー *デキストリン *かつおエキスパウダー *酵母エキスパウダー *香辛料 *調味料(アミノ酸等) *酸味料	
<b>*ビーフシチューフレーク</b>	9.00	<b>*おろしにんにく</b>	0.60
*食用油脂(パーム油、牛脂、 なたね油、大豆油) *小麦粉 *さとう *食塩 *トマトパウダー *ソテー・ド・オニオン *バナナ *フォン・ド・ボーソース(牛肉) *チキンブイヨン (小麦、さけ、大豆、鶏肉、豚肉) *脱脂粉乳 *香辛料 *ソースパウダー (乳、大豆、りんご) *ぶどう糖 *カラメル *L-グルタミン酸ナトリウム *5'-リボヌクレオチド二ナトリウム *コハク酸二ナトリウム *シヨ糖脂肪酸エステル *DL-りんご酸 *香料		<b>【Caオムレツ】</b>	
<b>*スープストック粉末</b>	0.40	<b>*Caオムレツ40(QP)</b>	40.00
*食塩 *さとう *ぶどう糖 *豚脂 *コーンスターチ		*鶏卵 *油脂加工品 植物油脂(大豆) 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 *コンタミネーション有 (小麦、鶏肉、豚肉、ゼラチン)	

## アレルギー表

中学校・本献立

2019年5月9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
<b>【麻婆豆腐】</b>	
*木綿豆腐	172.80
*大豆	
*豚挽肉	36.00
*にら	3.60
*長ねぎ	11.40
*おろししょうが	1.44
*しょうが	
*酸化防止剤(VC)	
*pH調整剤	
*おろしにんにく	1.44
*道産無添加味噌白	3.30
*大豆	
*米	
*食塩	
*丸大豆しょうゆ	7.26
*大豆	
*小麦	
*食塩	
*アルコール	
*テンメンジャン	1.98
*味噌(大豆)	
*さとう	
*カラメル色素	
*酒精	
*清酒	5.94
*米・米こうじ	
*醸造アルコール	
*粉あめ	
*乳酸	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*オイスターソース	2.90
*魚介エキス	
*さとう	
*かき	
*酵母エキス	
*調味料(アミノ酸等)	
*増粘剤(加工でん粉)	
*酒精	
*さとう	0.40
*でん粉	4.80
*豆板醤	0.50
*とうがらし	
*そら豆	
*食塩	
*酵母エキス	
*酸味料	
*増粘剤(キサンタンガム)	
*清湯スープ	2.90
*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)	
*サラダ油	1.08
*食用なたね油	
*シリコーン	
*大豆ミート(ミンチ)	6.00
*脱脂大豆	
*コンタミネーション有 (小麦)	
<b>【えびしゅうまい(2個)】</b>	
*無添加えびしゅうまい	18.00
*えび	
*玉ねぎ	
*たら	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*食用精製加工油脂	
*パン粉(小麦)	
*でん粉	
*デキストリン	
*調味料	
さとう	
食塩	
ほたてエキス	
還元水あめ	
えびエキス	
たん白加水分解物(小麦)	
酵母エキス	
香辛料	
*ピロリン酸鉄	
*小麦粉	
*コンタミネーション有 (卵、乳、かに)	
*無添加えびしゅうまい	18.00
*えび	
*玉ねぎ	
*たら	
*食用精製加工油脂	
*パン粉(小麦)	
*でん粉	
*デキストリン	
*調味料	
さとう	
食塩	
ほたてエキス	
還元水あめ	
えびエキス	
たん白加水分解物(小麦)	
酵母エキス	
香辛料	
*ピロリン酸鉄	
*小麦粉	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*コンタミネーション有 (卵、乳、かに)	

## アレルギ－表

中学校・本献立

2019年5月10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
<b>【キャベツと豚肉の味噌炒め】</b>	
*豚ももスライス	48.00
*キャベツ	54.00
*絹厚揚げ	24.00
*豆乳(大豆) *植物油脂 なたね、とうもろこし *安定剤 ヒドロキシプロピル化リン酸架橋でん粉 (タピオカでん粉) *結着剤 トランスグルタミナーゼ製剤 *豆腐用凝固剤 塩化マグネシウム	
*玉ねぎ	30.00
*にんじん	6.00
*ピーマン	12.00
*おろししょうが	0.60
*しょうが *酸化防止剤(VC) *pH調整剤	
*おろしにんにく	0.60
*さとう	1.80
*サラダ油	0.30
*食用なたね油 *シリコーン	
*清酒	2.40
*米・米こうじ *醸造アルコール *粉あめ *乳酸	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
<b>*赤味噌</b>	4.80
*大豆 *米 *食塩 *酒精	
<b>*テンメンジャン</b>	2.40
*味噌(大豆) *さとう *カラメル色素 *酒精	
<b>*豆板醤</b>	0.12
*とうがらし *そら豆 *食塩 *酵母エキス *酸味料 *増粘剤(キサンタンガム)	
<b>*道産無添加味噌白</b>	4.60
*大豆 *米 *食塩	
<b>*丸大豆しょうゆ</b>	1.20
*大豆 *小麦 *食塩 *アルコール	
<b>【春巻き】</b>	
<b>*パリパリ春巻き35</b>	35.00
*たけのこ *にんじん *キャベツ *植物油脂(大豆、ごま) *玉ねぎ *粒状植物性たん白(大豆) *はるさめ *豚肉	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*しょうゆ(小麦、大豆) *小麦粉 *ショートニング(大豆) *豚脂 *しいたけ *きくらげ *さとう *でん粉 *食塩 *ポークブイヨン(豚肉) *オイスターソース *魚介エキス *XO醤(えび、小麦、大豆、 鶏肉、豚肉) *香辛料 *水あめ *グルテン(小麦) *加工でん粉 *ソルビトール *セルロース *調味料(アミノ酸等) *乳化剤 *増粘剤(キサンタンガム)	
<b>*揚げ油</b>	3.50
*食用なたね油 *シリコーン	
<b>【代替飲み物】</b>	
<b>*麦茶</b>	100.00
*六条大麦	
<b>*豆乳</b>	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－表

中学校・本献立

2019年5月13日(月)

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
<b>【根菜のコロコロ煮】</b>	
*若鶏ももダイス	36.00
*にんじん	18.00
*乱切ごぼう	24.00
*だいこん	30.00
*れんこん水煮 イチョウ	12.00
*れんこん *酸化防止剤(ビタミンC)	
*たけのこ乱切り水煮	24.00
*たけのこ *クエン酸	
*こんにやく	30.00
*こんにやく粉 *水酸化カルシウム	
*だいず・ゆで・冷凍(国産・五訂)	3.60
*枝豆	6.00
*えだまめ(大豆) *食塩	
*なると450	6.00
*魚肉 *でん粉(ばれいしょ) *さとう *食塩 *加工でん粉(小麦、タピオカ) *調味料(アミノ酸) *酒精製剤 *炭酸Ca製剤 *pH調整剤製剤 *着色料製剤	
*さとう	3.00

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*丸大豆しょうゆ	7.20
*大豆 *小麦 *食塩 *アルコール	
*本みりん	1.20
*もち米 *米こうじ *醸造アルコール *糖類	
*清酒	1.20
*米・米こうじ *醸造アルコール *粉あめ *乳酸	
<b>【味付きジャンボ肉団子(2個)】</b>	
*ふっくらジャンボ肉団子	30.00
*鶏肉 *豚肉 *玉ねぎ *豚脂 *粒状植物性たん白(大豆) *パン粉(小麦) *粉末状植物性たん白(大豆) *さとう *しょうゆ(小麦、大豆) *食塩 *チキンエキス (鶏肉、豚肉、大豆、ごま) *加工でん粉 *カラメル色素 *調味料(アミノ酸) *醸造酢(小麦) *ごま油 *オイスターソース(大豆) *ポークエキス(豚肉)	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*着色料(カラメル、モナスカス) *パーム油 *コンタミネーション有 (卵、乳、えび、かに)	
*ふっくらジャンボ肉団子	30.00
*鶏肉 *豚肉 *玉ねぎ *豚脂 *粒状植物性たん白(大豆) *パン粉(小麦) *粉末状植物性たん白(大豆) *さとう *しょうゆ(小麦、大豆) *食塩 *チキンエキス (鶏肉、豚肉、大豆、ごま) *加工でん粉 *カラメル色素 *調味料(アミノ酸) *醸造酢(小麦) *ごま油 *オイスターソース(大豆) *ポークエキス(豚肉) *着色料(カラメル、モナスカス) *パーム油 *コンタミネーション有 (卵、乳、えび、かに)	

## アレルギー表

中学校・本献立

2019年5月14日(火)

献立名 / 食品名	可食量 (g)
<b>【バターロール(2個)】</b>	
*バターロール40g x 2ヶ	80.00
*強力粉 *さとう *食塩 *脱脂粉乳 *鶏卵 *イースト *イーストフード *マーガリン(乳)	
<b>【オレンジジュース】</b>	
*給食用オレンジジュース125	125.00
*オレンジ *香料	
<b>【洋風すいとん】</b>	
*かぼちゃもち	48.00
*かぼちゃ *じゃがいも *でん粉(じゃがいも由来) *さとう *食塩 *加工でん粉	
*ベーコンスライス	6.00
*豚ばら肉 *還元水あめ *乾燥卵白 *食塩 *さとう *粉末状大豆たん白 *トリポリリン酸Na *酸性ピロリン酸Na *L-グルタミン酸Na *カゼインNa(乳) *L-アスコルビン酸Na *亜硝酸Na *コチニール色素	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*若鶏ももダイス	18.00
*玉ねぎ	30.00
*にんじん	18.00
*枝豆	6.00
*えだまめ(大豆) *食塩	
*ぶなしめじ	7.20
*ホールコーン	18.00
*とうもろこし *食塩	
*調理用牛乳10kg入り	50.00
*とろけるクリームシチューフレーク	10.00
*食用油脂 (パーム油、なたね油、大豆油) *小麦粉 *でん粉 *ミルクパウダー(乳) *食塩 *野菜パウダー (白菜、キャベツ、玉ねぎ) *さとう *ポークエキスパウダー(豚肉) *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 *シヨ糖脂肪酸エステル *香料 *にんじんカロテン	
*スープストック(無塩)	1.56
*ポークエキス *香味オイル(動物油脂、野菜) *チキンエキス *酵母エキス *たん白加水分解物 *かつおエキス *調味料(核酸等) *酸化防止剤(ビタミンE)	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*(原材料に 豚肉、鶏肉、ゼラチンを含む)	
*サラダ油	0.30
*食用なたね油 *シリコーン	
*チキンコンソメ ベースタイプ	1.80
*乳糖 *食塩 *鶏肉 *デキストリン *チキンファット(乳、鶏肉) *玉ねぎ *たん白加水分解物 *チキンエキス(鶏肉) *食用油脂 *酵母エキス *しょうゆ(小麦、大豆) *香辛料 *調味料(アミノ酸等) *カラメル色素 *酸味料 *にんじん	
*天日塩	0.01
*天日塩 *粗製海水塩化マグネシウム (にがり) *塩化マグネシウム	
*脱脂粉乳	7.00
*生乳	
<b>【ささみチーズフライ】</b>	
ささみチーズフライ40	40.00
*鶏肉 *プロセスチーズ(乳) *粉末状植物性たん白(大豆) *植物油(大豆) *トマトケチャップ	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*さとう *チーズ風味調味料(乳) *食塩 *パン粉(小麦、乳、大豆) *小麦粉 *大豆粉 *植物油 *乳糖 *全卵粉 *品質改良剤 *ポリリン酸Na *ピロリン酸Na *グリセリン脂肪酸エステル *でん粉	
*揚げ油	4.00
*食用なたね油 *シリコーン	

# アレルギー表

中学校・本献立

2019年5月15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
<b>【肉じゃが】</b>	
*じゃがいも	72.00
*豚ももスライス	36.00
*玉ねぎ	48.00
*おろししょうが	0.60
*しょうが *酸化防止剤(VC) *pH調整剤	
*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
*大豆 *小麦 *食塩 *アルコール	
*三温糖	2.40
*本みりん	2.40
*もち米 *米こうじ *醸造アルコール *糖類	
*サラダ油	0.36
*食用なたね油 *シリコーン	
<b>【さば味噌煮】</b>	
*さばの味噌煮	50.00
*さば *でん粉	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*調味料 味噌(大豆) さとう 発酵調味料	



## アレルギー表

中学校・本献立

2019年5月16日(木)

献立名 / 食品名	可食量 (g)
<b>【スパゲティミートソース】</b>	
*220gスパゲティ	220.00
*小麦粉 *コンタミネーション有 (卵、そば)	
*牛挽肉	24.00
*豚挽肉	30.00
*にんじん	30.00
*オニオンダイス	36.00
*玉ねぎ	
*国産しいたけみじん切り	7.20
*しいたけ *酸化防止剤(ビタミンC) *クエン酸	
*ソニオン30	6.60
*玉ねぎ *サラダ油(大豆、なたね) *コンタミネーション有 (小麦、卵、乳、えび、かに、 牛肉、さけ、鶏肉、豚肉)	
*おろしにんにく	1.44
*乾燥パセリ	0.12
*薄力粉	3.72
*こしょう白あらびき	0.03
*ホワイトペッパー	
*ダイストマト	6.00
*トマトピューレ	15.00
*トマトペースト *コンタミネーション有 (小麦、乳、牛肉、大豆、豚肉 さば、りんご、ゼラチン)	
*トマトジュース	66.00
*トマト *食塩	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*コンタミネーション有 (小麦、卵、乳、オレンジ、 キウイフルーツ、大豆、鶏肉、 豚肉、ごま、もも、りんご、 ゼラチン、バナナ)	
*中濃ソース	6.60
*トマト *玉ねぎ *デーツ *にんじん *にんにく *醸造酢 *さとう *ぶどう糖 *食塩 *コーンスターチ *香辛料 *昆布 *コンタミネーション有 (小麦、乳、牛肉、大豆、 鶏肉、豚肉、りんご、ゼラチン)	
*トマトケチャップ	22.20
*トマトペースト *果糖ぶどう糖液糖 *さとう液糖 *高酸度ピネガー *食塩 *オニオンエキス *香辛料	
*ワイン赤	2.64
*米発酵調味料 *ワイン *ぶどう糖 *アルコール *食塩 *果実色素	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*香料 *酸味料 *酸化防止剤(亜硫酸塩)	
*スープストック(無塩)	0.96
*ポークエキス *香味オイル(動物油脂、野菜) *チキンエキス *酵母エキス *たん白加水分解物 *かつおエキス *調味料(核酸等) *酸化防止剤(ビタミンE) *(原材料に 豚肉、鶏肉、ゼラチンを含む)	
*サラダ油	0.30
*食用なたね油 *シリコーン	
*チキンコンソメ ベースタイプ	0.36
*乳糖 *食塩 *鶏肉 *デキストリン *チキンファット(乳、鶏肉) *玉ねぎ *たん白加水分解物 *チキンエキス(鶏肉) *食用油脂 *酵母エキス *しょうゆ(小麦、大豆) *香辛料 *調味料(アミノ酸等) *カラメル色素 *酸味料 *にんじん	
*大豆ミート(ミンチ)	6.00
*脱脂大豆	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*コンタミネーション有 (小麦)	
<b>【牛乳】</b>	
*牛乳200	206.00
<b>【かにクリーミーフライ】</b>	
*かにクリーミーフライ	35.00
*小麦粉 *パン粉(小麦、乳、大豆) *牛乳 *植物油脂 *脱脂濃縮乳 *かに *さとう *粉末卵白 *でん粉 *ファットスプレッド(大豆) *乳等を主原料とする食品 *ゼラチン *食塩 *繊維状植物性たん白(小麦) *かにエキス *ブイヨン(鶏肉、大豆、小麦) *香辛料 *えびエキス *調味料(アミノ酸等) *乳化剤 *香料(乳) *カゼインNa(乳) *紅褐色素 *酸味料 *香辛料抽出物 *カロチノイド色素	
*揚げ油	3.50
*食用なたね油 *シリコーン	

## アレルギー表

中学校・本献立

2019年5月17日(金)

献立名 / 食品名	可食量 (g)
<b>【チキンカレー】</b>	
*ごはん100	100.00
*若鶏ももダイス	36.00
*にんじん	24.00
*玉ねぎ	36.00
*じゃがいも サイコロ切 冷凍	42.00
*ソニオン30	12.00
*玉ねぎ *サラダ油(大豆、なたね) *コンタミネーション有 (小麦、卵、乳、えび、かに、 牛肉、さけ、鶏肉、豚肉)	
*調理用牛乳10kg入り	33.60
*ディナーカレーフレーク	16.00
*小麦粉 *食用油脂(豚脂、牛脂) *カレー粉 *食塩 *さとう *バナナ *ソテー・ド・オニオン *乳糖 *フォン・ド・ボーソース *ソースパウダー *香辛料 *脱脂粉乳 *ぶどう糖 *カラメルI *L-グルタミン酸ナトリウム *5-ヌクレオチドニナトリウム *DL-リンゴ酸 *(原材料に大豆を含む)	
*アップルソース	2.64
*りんご *ビタミンC	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*ウスターソース	2.64
*トマト *玉ねぎ *にんじん *にんにく *マッシュルーム *醸造酢(とうもろこし) *さとう(てんさい) *ぶどう糖 (ばれいしょ、とうもろこし) *食塩 *香辛料 *昆布 *コンタミネーション有 (小麦、乳、牛肉、大豆、鶏肉、 豚肉、りんご、ゼラチン)	
*おろしにんにく	1.68
*サラダ油	0.24
*食用なたね油 *シリコーン	
*トマトケチャップ	3.84
*トマトペースト *果糖ぶどう糖液糖 *さとう液糖 *高酸度ピネガー *食塩 *オニオンエキス *香辛料	
*バーモントフレーク	8.50
*小麦粉 *豚脂 *さとう *食塩 *カレーパウダー *でん粉 *オニオンパウダー(大豆)	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*脱脂粉乳 *トマトパウダー *チーズ(乳) *バナナペースト *粉末しょうゆ(小麦、大豆) *はちみつ *ミルクカルシウム(乳) *脱脂大豆 *小麦発酵調味料 *粉末ソース(小麦、大豆) *粉乳小麦粉ルウ *ココア *バターミルクパウダー(乳) *昆布エキス *りんごペースト *ガーリックパウダー(大豆) *酵母エキス *ボークエキス(豚肉、小麦、大豆) *香辛料 *ブラウンルウ(小麦) *トマト調味料 *加工でん粉 *着色料(カラメル、パプリカ色素) *乳化剤(大豆) *調味料(核酸等) *酸味料 *香料(乳) *香辛料抽出物	
*デミグラスソース	14.40
*トマト *小麦粉 *牛肉 *ビーフエキス(小麦、大豆、牛肉) *ラード(豚肉) *コーンスターチ *フライドオニオン(大豆)	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*食塩 *たん白加水分解物(小麦、大豆) *香辛料 *デキストリン *ぶどう糖 *カラメル色素 *調味料(アミノ酸等) *増粘剤(加工でん粉) *コンタミネーション有 (卵、乳、えび、かに、イカ、 オレンジ、さけ、さば、 鶏肉、ごま、まつたけ、桃、 りんご、ゼラチン、バナナ)	
*スープストック(無塩)	2.40
*ボークエキス *香味オイル(動物油脂、野菜) *チキンエキス *酵母エキス *たん白加水分解物 *かつおエキス *調味料(核酸等) *酸化防止剤(ビタミンE) *(原材料に 豚肉、鶏肉、ゼラチンを含む)	
*脱脂粉乳	6.00
*生乳	
<b>【牛乳】</b>	
*牛乳200	206.00
<b>【プルプルゼリー】</b>	
*ミックスドフルーツ	22.00
*パイナップル *みかん *黄桃 *白桃 *さとう *ビタミンC	

# アレルギー表

中学校・本献立

2019年5月17日(金)

献立名 / 食品名	可食量 (g)
<b>【ブルブルゼリー】</b>	
*クエン酸	
*国産あまおうダイスゼリー(鉄 Ca)	22.00
*果糖ぶどう糖液糖 *さとう *ぶどう糖 *いちご果汁 *ゲル化剤 *乳酸Ca *香料 *酸味料 *クエン酸鉄Na *ビタミンC *着色料 *コンタミネーション有 (小麦、卵、乳製品)	
* <b>ブロックゼリー</b>	44.00
*果汁(りんご) *果糖ぶどう糖液糖 *ゲル化剤(増粘多糖類) *酸味料 *ビタミンC *香料	

## アレルギー表

中学校・本献立

2019年5月20日(月)

献立名 / 食品名	可食量 (g)
<b>【スライパン】</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 *鶏卵 *コンパウンドバター (無塩乳脂肪50%)	
<b>【牛乳】</b>	
*牛乳200	206.00
<b>【ギョーザスープ】</b>	
*水餃子10g	48.00
*キャベツ *豚肉 *鶏肉 *豚脂 *ねぎ *しょうがペースト *植物油脂(ごま) *みりん *清酒 *小麦粉 *ミックス粉 *植物性たん白(小麦) *大豆粉 *しょうゆ(小麦、大豆) *食塩 *さとう *ポークエキス(豚肉) *香辛料 *加工でん粉 *トレハロース *炭酸Ca	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*安定剤 *ピロリン酸鉄 *PH調整剤 *コンタミネーション有 (卵、乳、えび、かに)	
*にんじん	14.40
*長ねぎ	13.80
*もやし	36.00
*天日塩	0.02
*天日塩 *粗製海水塩化マグネシウム (にがり) *塩化マグネシウム	
*こしょう	0.03
*コーングリッツ *コーンフラワー *こしょう	
*国産水煮しいたけ	2.04
*しいたけ *酸化防止剤(ビタミンC) *クエン酸	
*たけのこ水煮(千切)	7.20
*がらスープ(ポーク&チキン)	5.04
*豚骨 *鶏骨 *豚骨油 *酵母エキス	
*チキンコンソメ ベースタイプ	2.40
*乳糖 *食塩 *鶏肉 *デキストリン *チキンファット(乳、鶏肉) *玉ねぎ *たん白加水分解物 *チキンエキス(鶏肉)	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*食用油脂 *酵母エキス *しょうゆ(小麦、大豆) *香辛料 *調味料(アミノ酸等) *カラメル色素 *酸味料 *にんじん	
*清酒	2.04
*米・米こうじ *醸造アルコール *粉あめ *乳酸	
*北京しょうゆラーメンスープ	1.80
*がらスープ(豚肉) *しょうゆ(小麦、大豆) *肉エキス(豚肉、鶏肉) *食用油脂(ごま、大豆、豚肉) *食塩 *野菜エキス (にんにく、玉ねぎ、ph調整剤、 でん粉分解物、香辛料抽出物) *香辛料 *調味料(アミノ酸等) *カラメル色素 *酸化防止剤 VE、VC(大豆)	
<b>【きたあかりコロッケ】</b>	
*きたあかりコロッケ	60.00
*ばれいしょ *野菜パン粉(小麦、乳成分、大豆) *小麦粉 *乾燥マッシュポテト *果糖ぶどう糖液糖 *玉ねぎ *牛肉	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*食塩 *ぶどう糖 *調味料(アミノ酸) *乳化剤 *増粘多糖類	
*揚げ油	6.00
*食用なたね油 *シリコーン	
<b>【せんいプラスジャムりんご】</b>	
*せんいプラスジャムりんご	15.00
*食物繊維(ポリデキストロース) *りんご *糖類(さとう) *糖類(水あめ) *ゲル化剤(ペクチン) *酸味料 *香料	
<b>【ベビーチーズ】</b>	
*ベビーチーズCa, Fe強化	15.00
*ナチュラルチーズ(乳) *ミルクカルシウム(乳) *乳化剤 *クエン酸鉄Na	

## アレルギー表

中学校・本献立

2019年5月21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
<b>【さつまいも】</b>	
*さつまいも	48.00
*にんじん	18.00
*つきこんにやく	24.00
*こんにやく粉	
*水酸化カルシウム	
*絹ごし豆腐	36.00
*大豆	
*玉ねぎ	24.00
*長ねぎ	11.40
*若鶏むねスライス	18.00
*道産無添加味噌白	10.00
*大豆	
*米	
*食塩	
*味パック	6.00
*いわし	
*あじ	
*かつお	
*さば	
*昆布	
*しいたけ	
<b>【豚肉の美味だれ炒め】</b>	
*豚ももスライス	48.00
*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
*天日塩	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*粗製海水塩化マグネシウム (にがり)	
*塩化マグネシウム	
*こしょう	0.06
*コーングリッツ	
*コーンフラワー	
*こしょう	
*清酒	2.64
*米・米こうじ	
*醸造アルコール	
*粉あめ	
*乳酸	
*サラダ油	0.60
*食用なたね油	
*シリコーン	
*おろししょうが	0.36
*しょうが	
*酸化防止剤 (VC)	
*pH調整剤	
*三温糖	2.52
*アップルソース	8.04
*りんご	
*ビタミンC	
*丸大豆しょうゆ	4.56
*大豆	
*小麦	
*食塩	
*アルコール	
*豆板醤	0.03
*とうがらし	
*そら豆	
*食塩	
*酵母エキス	
*酸味料	
*増粘剤 (キサンタンガム)	
*おろしにんにく	0.24

## アレルギー表

中学校・本献立

2019年5月22日(水)

献立名 / 食品名	可食量 (g)
<b>【糖蜜パン】</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 *鶏卵 *コンパウンドバター (無塩乳脂肪50%)	
*三温糖・パン加工用	12.10
<b>【牛乳】</b>	
*牛乳200	206.00
<b>【春野菜のシチュー】</b>	
*じゃがいも サイコロ切 冷凍	32.40
*アスパラ カット	10.80
*キャベツ	8.00
*グリーンピース	3.24
*玉ねぎ	21.60
*にんじん	10.00
*スイートコーン缶詰クリーム	10.80
*とうもろこし *食塩	
*ホールコーン	5.40
*とうもろこし *食塩	
*若鶏ももダイス	27.00
*調理用牛乳10kg入り	37.80
*コーンクリーム	7.64
*スイートコーン *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	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*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 *粉末加工油脂(乳、大豆) *ポークエキスパウダー(豚肉) *オニオンエキスパウダー *たん白加水分解物(小麦) *酵母エキスパウダー *チキンパウダー(鶏肉) *チキンエキスパウダー(鶏肉) *魚醤パウダー *香辛料 *はくさいエキスパウダー *増粘剤(グアーガム) *香料	
*こしょう	0.08
*コーングリッツ *コーンフラワー *こしょう	
*スープストック粉末	0.36
*食塩 *さとう *ぶどう糖 *豚脂 *コーンスターチ *ばれいしょでん粉 *粉末動物油脂(豚肉) *たん白加水分解物 (大豆、ゼラチン) *乳酸発酵酵母エキスパウダー *乳酸発酵トマトエキスパウダー *デキストリン *かつおエキスパウダー	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*酵母エキスパウダー *香辛料 *調味料(アミノ酸等) *酸味料	
*ベシヤメルソース	3.24
*小麦粉 *豚脂(アレルギー含まず) *無塩バター(乳) *加工でん粉 *酸化防止剤(VE) *香料 *(原材料の一部に大豆を含む)	
*有塩バター	1.62
*生乳 *食塩	
*とろけるクリームシチューフレーク	3.24
*食用油脂 (パーム油、なたね油、大豆油) *小麦粉 *でん粉 *ミルクパウダー(乳) *食塩 *野菜パウダー (白菜、キャベツ、玉ねぎ) *さとう *ポークエキスパウダー(豚肉) *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 *ショ糖脂肪酸エステル *香料 *にんじんカロテン	
*チキンコンソメ ベースタイプ	1.80
*乳糖 *食塩 *鶏肉 *デキストリン	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*チキンファット(乳、鶏肉) *玉ねぎ *たん白加水分解物 *チキンエキス(鶏肉) *食用油脂 *酵母エキス *しょうゆ(小麦、大豆) *香辛料 *調味料(アミノ酸等) *カラメル色素 *酸味料 *にんじん	
*脱脂粉乳	6.00
*生乳	
<b>【野菜もっチーズフライ】</b>	
*野菜もっチーズフライ	50.00
*じゃがいも *にんじん *ごぼう *長ねぎ *乾燥おから(大豆) *パン粉(小麦、大豆) *玉ねぎ *キャッサバでん粉 *鶏肉 *プロセスチーズ(乳) 乳化剤 セルロース *さとう *みりん風味調味料 *しょうゆ(小麦、大豆) *かつお節 *調合油(大豆) *食塩 *パン粉(小麦、大豆) *上新粉	

アレルギー表

中学校・本献立

2019年5月22日(水)

献立名 / 食品名	可食量 (g)
<b>【野菜もっチーズフライ】</b>	
*コンタミネーション有 (卵、えび、かに、いか、 牛肉、くるみ、さけ、さば、 豚肉、ごま、やまいも、 りんご、ゼラチン、バナナ)	
*揚げ油	5.00
*食用なたね油 *シリコーン	

## アレルギー表

中学校・本献立

2019年5月23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
<b>【厚揚げの四川風煮】</b>	
*絹厚揚げ	36.00
*豆乳(大豆)	
*植物油脂 なたね、とうもろこし	
*安定剤 ヒドロキシプロピル化リン酸架橋でん粉 (タビオカでん粉)	
*結着剤 トランスグルタミナーゼ製剤	
*豆腐用凝固剤 塩化マグネシウム	
*豚挽肉	48.00
*玉ねぎ	42.00
*キャベツ	54.00
*にんじん	9.60
*ピーマン	9.60
*おろししょうが	0.60
*しょうが	
*酸化防止剤(VC)	
*pH調整剤	
*さとう	1.80
*ごま油	0.36
*清酒	2.40
*米・米こうじ	
*醸造アルコール	
*粉あめ	
*乳酸	
*丸大豆しょうゆ	1.20
*大豆	
*小麦	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*食塩	
*アルコール	
*赤味噌	5.28
*大豆	
*米	
*食塩	
*酒精	
*テンメンジャン	2.40
*味噌(大豆)	
*さとう	
*カラメル色素	
*酒精	
*豆板醤	0.24
*とうがらし	
*そら豆	
*食塩	
*酵母エキス	
*酸味料	
*増粘剤(キサンタンガム)	
*道産無添加味噌白	2.64
*大豆	
*米	
*食塩	
*おろしにんにく	0.60
<b>【いわしの梅煮】</b>	
*いわしの梅煮	32.00
*いわし	
*水あめ	
*でん粉	
*梅肉ペースト	
*かつお削りぶし	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*調味料	
さとう	
しょうゆ(小麦、大豆)	
梅酢	
発酵調味料	
昆布だし	
増粘剤	
*着色料	



## アレルギー表

中学校・本献立

2019年5月24日(金)

献立名 / 食品名	可食量 (g)
<b>【竹の子ごはん】</b>	
*ごはん100	100.00
*筍ごはんの素	28.57
*たけのこ *しょうゆ(小麦、大豆) *鶏肉 *油揚げ(大豆) *食塩 *醸造調味料 *食用植物油脂 *さとう *かつお節エキス *たん白加水分解物(小麦) *酵母エキス *昆布エキス *ポークエキス(大豆、豚肉)	
<b>【牛乳】</b>	
*牛乳200	206.00
<b>【豚汁】</b>	
*豚ももスライス	30.00
*にんじん	12.00
*玉ねぎ	12.00
*じゃがいも	24.00
*絹ごし豆腐	24.00
*大豆	
*だいこん	18.00
*こんにゃく	12.00
*こんにゃく粉 *水酸化カルシウム	
*長ねぎ	12.00
*ささがきごぼう	6.00
*サラダ油	0.12
*食用なたね油 *シリコーン	
*おろししょうが	1.20
*しょうが	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*酸化防止剤(VC) *pH調整剤	
*味パック	6.00
*いわし *あじ *かつお *さば *昆布 *しいたけ	
*道産無添加味噌白	12.00
*大豆 *米 *食塩	
<b>【にしんのから揚げ】</b>	
*道産にしんのから揚げ	45.00
*にしん *米粉 *でん粉(ばれいしょ) *食塩 *さとう *粉末しょうゆ(小麦、大豆) *香辛料	
*揚げ油	2.70
*食用なたね油 *シリコーン	

## アレルギ-表

中学校・本献立

2019年5月27日(月)

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
<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
*大豆 *小麦 *食塩 *アルコール	
*若鶏むねスライス	24.00
*長ねぎ	12.00
*なると450	3.60
*魚肉 *でん粉(ばれいしょ) *さとう *食塩 *加工でん粉(小麦、タピオカ) *調味料(アミノ酸) *酒精製剤 *炭酸Ca製剤 *pH調整剤製剤 *着色料製剤	
*油揚げ	6.00
*大豆 *油 *コンタミネーション有 (ごま)	
*ささがきごぼう	3.60

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*にんじん	8.00
*味パック	6.00
*いわし *あじ *かつお *さば *昆布 *しいたけ	
*白しょうゆ	4.80
*食塩 *脱脂加工大豆 *小麦 *ぶどう糖(コーンスターチ、 ばれいしょでん粉、甘藷でん粉) *アルコール *調味料(アミノ酸) *酸味料	
<b>【つくねハンバーグ】</b>	
*つくねハンバーグ	60.00
*鶏肉 *玉ねぎ *粉末状植物性たんぱく(大豆) *パン粉(小麦、大豆) *しょうゆ(小麦、大豆) *長芋(やまいも含む) *長ねぎ *さとう *香辛料 *食塩 *卵白(卵含む) *でん粉 *鶏ガラスープ *アミノ酸液 *発酵調味料 *着色料(カラメル、ココア) *増粘剤(加工でん粉、増粘多糖類)	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*調味料(アミノ酸) *酸味料	

## アレルギー表

中学校・本献立

2019年5月28日(火)

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 *鶏卵 *コンパウンドバター (無塩乳脂肪50%)	
*ココア(パン加工用)	14.00
*さとう *脱脂粉乳 *ココアパウダー *水あめ *植物油脂 *食塩 *PH調整剤 *香料 *乳化剤 *カゼイン(乳)	
<b>【牛乳】</b>	
*牛乳200	206.00
<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	
*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	0.02
*天日塩	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*粗製海水塩化マグネシウム (にがり) *塩化マグネシウム	
*ベーコンスライス	12.00
*豚ばら肉 *還元水あめ *乾燥卵白 *食塩 *さとう *粉末状大豆たん白 *トリポリリン酸Na *酸性ピロリン酸Na *L-グルタミン酸Na *カゼインNa(乳) *L-アスコルビン酸Na *亜硝酸Na *コチニール色素	
*ホールコーン	6.00
*とうもろこし *食塩	
*おろししょうが	0.24
*しょうが *酸化防止剤(VC) *pH調整剤	
*スープストック(無塩)	3.60
*ポークエキス *香味オイル(動物油脂、野菜) *チキンエキス *酵母エキス *たん白加水分解物 *かつおエキス *調味料(核酸等) *酸化防止剤(ビタミンE) *(原材料に 豚肉、鶏肉、ゼラチンを含む)	
*おろしにんにく	0.18

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*チキンコンソメ ベースタイプ	3.60
*乳糖 *食塩 *鶏肉 *デキストリン *チキンファット(乳、鶏肉) *玉ねぎ *たん白加水分解物 *チキンエキス(鶏肉) *食用油脂 *酵母エキス *しょうゆ(小麦、大豆) *香辛料 *調味料(アミノ酸等) *カラメル色素 *酸味料 *にんじん	
*こしょう	0.12
*コーングリッツ *コーンフラワー *こしょう	
<b>【キャベツメンチカツ】</b>	
*キャベツメンチカツ60g	60.00
*キャベツ *野菜パン粉 (にんじん、ばれいしょ) (乳成分、小麦、大豆) *鶏肉 *小麦粉 *玉ねぎ *粒状大豆たん白 *豚肉 *でん粉 *卵白 *パン粉(小麦) *牛脂	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*含蜜糖 *しょうが *脱脂粉乳 *しょうゆ(小麦、大豆) *食塩 *調味料(アミノ酸等) *乳化剤 *ビーフエキス(牛肉) *ポークエキス(豚肉、大豆) *チキンエキス(鶏肉) *香辛料 *植物油脂 *膨張剤 *カラメル色素	
*揚げ油	6.00
*食用なたね油 *シリコーン	
<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	

## アレルギー表

中学校・本献立

2019年5月29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
<b>【ドライカレー】</b>	
*豚挽肉	102.00
*玉ねぎ	48.00
*にんじん	18.00
*グリーンピース	6.00
*天日塩	0.02
*天日塩 *粗製海水塩化マグネシウム (にがり) *塩化マグネシウム	
*丸大豆しょうゆ	5.00
*大豆 *小麦 *食塩 *アルコール	
*ウスターソース	9.60
*トマト *玉ねぎ *にんじん *にんにく *マッシュルーム *醸造酢(とうもろこし) *さとう(てんさい) *ぶどう糖 (ばれいしょ、とうもろこし) *食塩 *香辛料 *昆布 *コンタミネーション有 (小麦、乳、牛肉、大豆、鶏肉、 豚肉、りんご、ゼラチン)	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*トマトケチャップ	9.60
*トマトペースト *果糖ぶどう糖液糖 *さとう液糖 *高酸度ピネガー *食塩 *オニオンエキス *香辛料	
*カレー粉	1.44
*ターメリック *コリアンダー *クミン *フェヌグreek *チリペッパー *オールスパイス *その他香辛料	
*サラダ油	0.12
*食用なたね油 *シリコーン	
*粉チーズ	1.20
*ナチュラルチーズ(乳) *脱脂粉乳 *食塩 *セルロース *香料 *コンタミネーション有 *(大豆)	
*ソニオン30	18.00
*玉ねぎ *サラダ油(大豆、なたね) *コンタミネーション有 (小麦、卵、乳、えび、かに、 牛肉、さけ、*鶏肉、豚肉)	
*おろししょうが	0.60
*しょうが *酸化防止剤(VC)	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*pH調整剤	
*おろしにんにく	0.60
*がらスープ(ポーク&チキン)	1.80
*豚骨 *鶏骨 *豚骨油 *酵母エキス	
*でん粉	0.36
<b>【洋なし缶】</b>	
*洋梨缶	43.00
*洋なし *さとう *クエン酸 *塩化カルシウム *コンタミネーション有 (桃)	

## アレルギー表

中学校・本献立

2019年5月30日(木)

献立名 / 食品名	可食量 (g)
<b>【味噌バターコーンラーメン】</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 *コンタミネーション有 (卵、そば、大豆)	
*ほうれんそう カット冷凍	14.40
*玉ねぎ	12.00
*にんじん	8.40
*長ねぎ	6.00
*もやし	24.00
*豚挽肉	18.00
*ホールコーン	18.00
*とうもろこし *食塩	
*有塩バター	2.40
*生乳 *食塩	
*おろししょうが	0.60
*しょうが *酸化防止剤(VC) *pH調整剤	
*おろしにんにく	0.60
*がらスープ(ポーク&チキン)	10.50
*豚骨 *鶏骨 *豚骨油 *酵母エキス	
*北の味噌ラーメンスープ	25.80
*味噌 *畜肉エキス *さとう *動植物油脂	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*食塩 *香辛野菜 *ごま *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 (原材料に 小麦、大豆、豚肉、さばを含む)	
<b>【牛乳】</b>	
*牛乳200	206.00
<b>【中華ラビオリ】</b>	
*中華ラビオリ	50.00
*キャベツ *玉ねぎ *しょうが *にんにく *豚肉 *鶏肉 *豚脂 *粒状植物性たん白(大豆) *しょうゆ(小麦、大豆) *でん粉 *さとう *魚介エキス *豚骨エキス (小麦、大豆、豚肉、鶏肉) *香辛料 *食塩 *皮 小麦粉 水あめ 食塩 植物油脂(大豆) 粉末状植物性たん白(大豆) *乳化剤	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*揚げ油	2.00
*食用なたね油 *シリコーン	

# アレルギー表

中学校・本献立

2019年5月31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
<b>【いもだんご汁】</b>	
*いももち	48.00
*じゃがいも	
*でん粉	
*さとう	
*食塩	
*加工でん粉	
*にんじん	10.00
*ささがきごぼう	10.00
*長ねぎ	12.00
*冷凍豆腐 鉄分強化	30.00
*豆乳(大豆)	
*でん粉	
*加工でん粉	
*サンアクティブFe-12	
*塩化マグネシウム(にがり)	
*かつおエキス	3.60
*かつおエキス	
*食塩	
*還元でん粉糖化物	
*魚醤(魚介類)	
*酵母エキス	
*かつお節エキス	
*煮干エキス	
*昆布エキス	
*酒精	
*コンタミネーション有 (小麦、えび、かに、イカ、 牛肉、さけ、さば、大豆、 鶏肉、豚肉、ゼラチン)	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*味パック	6.00
*いわし	
*あじ	
*かつお	
*さば	
*昆布	
*しいたけ	
*若鶏むねスライス	25.00
*道産無添加味噌白	10.00
*大豆	
*米	
*食塩	
<b>【ジンギスカン】</b>	
*玉ねぎ	45.00
*ピーマン	12.00
*にんじん	12.00
*もやし	45.00
*ジンギスカン用ラム	50.00
*ラム肉	
*ジンギスカンのタレ中甘口	6.00
*しょうゆ(小麦、大豆)	
*水あめ	
*さとう混合ぶどう糖果糖液	
*さとう	
*りんごピューレ	
*食塩	
*米発酵調味料	
*玉ねぎペースト	
*にんにくペースト	
*ワイン	
*桃ピューレ	
*酵母エキス(小麦、大豆)	
*しょうがペースト	
*昆布エキス	
*とうがらし	
*こしょう	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*調味料(アミノ酸等)	
*増粘多糖類	
*酸味料	
*保存料(ソルビン酸K)	