

## アレルギー表

中学校・本献立

令和1年9月2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>【どさんこ汁】</b>	
*豚ももスライス	35.00
*にんじん	12.00
*液体塩こうじ	0.60
*米こうじ	
*食塩	
*酒精	
*だいこん	18.00
*じゃがいも	25.00
*玉ねぎ	15.00
*長ねぎ	10.00
*バター	1.20
*生乳	
*食塩	
*道産無添加味噌白	9.60
*大豆	
*米	
*食塩	
*ホールコーン	8.40
*とうもろこし	
*食塩	
*おろししょうが	1.20
*しょうが	
*酸化防止剤 (VC)	
*pH調整剤	
*味パック	6.60
*いわし	
*あじ	
*かつお	
*さば	
*昆布	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*しいたけ	
*サラダ油	0.24
*食用なたね油	
*シリコーン	
<b>【豆腐のまさご揚げ】</b>	
*豆腐のまさご揚げ50g	50.00
*玉ねぎ	
*枝豆(大豆)	
*にんじん	
*豆腐(大豆)	
*鶏肉	
*豚脂	
*パン粉(小麦、大豆)	
*粒状大豆たん白	
*植物油脂	
*粉末状大豆たん白	
*ちりめん	
*食塩	
*昆布	
*魚介エキス	
*香辛料	
*揚げ油(なたね油)	
*加工でん粉	
*貝カルシウム	
*豆腐用凝固剤	
*コンタミネーション有 (卵、乳、えび、かに)	
*揚げ油	3.00
*食用なたね油	
*シリコーン	
<b>【おさかなふりかけ】</b>	
*お魚ふりかけ	2.80
*ドロマイト	
*混合削り節粉末(さば)	
*さとう	
*ごま	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*食塩	
*しょうゆ(小麦、大豆)	
*みりん	
*かつお風味調味料(小麦)	
*削節(鰯)	
*酵母エキス	
*マッシュポテト	
*でん粉	
*黒のり	
*青のり	
*削節(かつお)	
*かぼちゃ粉末	
*還元水あめ	
*粉末水あめ	
*昆布エキス	
*アナトー色素	
*カラメル色素	
*カロチン色素	
*酸化防止剤(ビタミンC)	
*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

令和1年9月3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>【ベーコンと野菜のクリーム煮】</b>	
*ベーコン・キューブ	18.00
*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(大豆) *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)	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*L-アスコルビン酸Na *亜硝酸Na *コチニール色素	
*バター	1.20
*生乳 *食塩	
*玉ねぎ	33.00
*じゃがいも サイコロ切 冷凍	25.00
*クリームコーン	12.24
*スイートコーン *さとう *食塩 *増粘剤(加工でん粉)	
*ホールコーン	6.12
*とうもろこし *食塩	
*にんじん	9.84
*はくさい	18.00
*グリーンピース	3.12
*乾燥パセリ	0.61
*調理用牛乳10kg入り	72.60
*こしょう	0.10
*コーングリッツ *コーンフラワー *こしょう	
*コーンクリーム	3.60
*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) *食用植物油脂 *食塩 *コーンスターチ *ばれいしょでん粉 *さとう	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*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	
*とろけるクリームシチューフレーク	9.60
*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	
*ベシヤメルソース	10.80
*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)	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*香料 *(原材料の一部に大豆を含む)	
*スープストック(無塩)	3.36
*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)	
*脱脂粉乳	3.50
*生乳	
<b>【デミソースハンバーグ】</b>	
*ふっくらハンバーグ(デミソース)	60.00
*鶏肉 *玉ねぎ *植物性たん白(大豆) *牛脂(牛肉) *牛肉 *豚肉 *パン粉(小麦) *小麦粉加工品 *食塩 *調味エキス(牛肉、豚肉) *しょうゆ(小麦、大豆) *ウスターソース(大豆、りんご) *香辛料 *酵母エキス *植物油脂(大豆) *加工でん粉 *炭酸カルシウム *キシロース *アミノ酸等	

# アレルギー表

中学校・本献立

令和1年9月3日(火)

献立名 / 食品名	可食量 (g)
【デミソースハンバーグ】	
<ul style="list-style-type: none"> <li>*着色料(大豆)</li> <li>*ピロリン酸鉄</li> <li>*デミグラスソース (小麦、牛肉、大豆、豚肉)</li> <li>*トマトケチャップ</li> <li>*さとう</li> <li>*発酵調味料</li> <li>*トマトピューレ</li> <li>*チキンコンソメ (小麦、大豆、鶏肉)</li> <li>*調味エキス(小麦、牛肉、大豆)</li> <li>*シーズニングオイル (小麦、牛肉、大豆)</li> <li>*増粘剤</li> <li>*酸味料</li> <li>*香辛料抽出物</li> <li>*コンタミネーション有 (卵、乳、えび、かに)</li> </ul>	

## アレルギー表

中学校・本献立

令和1年9月4日(水)

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
<b>【大根のそぼろ煮】</b>	
*若鶏挽肉	36.00
*だいこん	96.00
*にんじん	18.00
*こんにゃく	36.00
*こんにゃく粉	
*水酸化カルシウム	
*おろししょうが	1.20
*しょうが	
*酸化防止剤(VC)	
*pH調整剤	
*さやいんげん	6.00
*いんげん	
*さとう	1.20
*丸大豆しょうゆ	6.00
*大豆	
*小麦	
*食塩	
*アルコール	
*清酒	1.20
*米・米こうじ	
*醸造アルコール	
*粉あめ	
*乳酸	
*チキンコンソメ ベースタイプ	0.84
*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	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*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	
*でん粉	3.60
*サラダ油	0.50
*食用なたね油	
*シリコーン	
<b>【メンチカツ】</b>	
*メンチカツ	45.00
*鶏肉	
*豚肉	
*玉ねぎ	
*おろししょうが	
*豚脂	
*粒状植物性たん白(大豆)	
*パン粉(小麦、乳、大豆)	
*さとう	
*しょうゆ(大豆、小麦)	
*チキンエキス (鶏肉、大豆、豚肉、ごま)	
*食塩	
*香辛料	
*衣	
パン粉(小麦、乳、大豆)	
小麦粉	
でん粉(大豆)	
植物油脂	
粉末状植物性たん白(大豆)	
*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(大豆)	
*リン酸塩(Na、K)	
*着色料(紅麹、ラック)	
*コンタミネーション有 (卵、えび、かに)	
*揚げ油	4.50
*食用なたね油	
*シリコーン	
<b>【納豆】</b>	
*納豆	40.00
*大豆	
*納豆菌	
*たれ	
しょうゆ	
さとう	
みりん	
食塩	
かつお節エキス	
昆布エキス	
酵母エキス	
魚醤	
醸造酢	
* (原材料に小麦を含む)	

## アレルギー表

中学校・本献立

令和1年9月5日(木)

献立名 / 食品名	可食量 (g)
<b>【チキンのトマトソースパスタ】</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)	
*若鶏ももダイス	48.00
*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	
*液体塩こうじ	0.70
*米こうじ *食塩 *酒精	
*玉ねぎ	60.00
*ダイストマト	12.00
*にんじん	18.00
*乾燥パセリ	0.04
*ぶなしめじ	18.00
*こしょう	0.04
*コーングリッツ *コーンフラワー *こしょう	
トマトミックスソース(サルサボモド)	12.00
*トマト *たまねぎ	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*食用植物油脂 *オリーブオイル *大豆油 *にんにく *食塩 *チキンブイヨン(鶏肉) *香辛料 *クエン酸 *コンタミネーション有 (小麦、乳、オレンジ、 キウイフルーツ、牛肉、豚肉、 ごま、桃、りんご、バナナ)	
*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 *こしょう *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 *香料 *(原材料に乳、鶏肉、豚肉を含む)	
*豆乳クリーム	3.60
*大豆 *酸化防止剤(ビタミンE)	
*三温糖	0.60
*おろしにんにく	0.36
*トマトケチャップ	2.40
*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	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*食塩 *オニオンエキス *香辛料	
*ワイン白	1.20
*米発酵調味料 *ワイン *ぶどう糖 *アルコール *食塩 *香料 *酸味料 *酸化防止剤(亜硫酸塩)	
*チキンコンソメ ベースタイプ	1.20
*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	
<b>【牛乳】</b>	
*牛乳200	206.00
<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	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*粒こしょう *ブラックペッパー	0.02
*ポークウインナースキンレス	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 キャラウエー	
*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 *バルメザンチーズ(乳) *チェダーチーズ(乳) *にんにく *食塩 *さとう *コンタミネーション有 (小麦、卵、えび、かに、イカ、 牛肉、カシューナッツ、大豆、 鶏肉、豚肉、りんご、バナナ)	
*スープストック(無塩)	0.60
*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)	

# アレルギー表

中学校・本献立

令和1年9月5日(木)

献立名 / 食品名	可食量 (g)
<b>【ジェノベーゼポテト】</b>	
*チキンコンソメ ベースタイプ	0.24
<ul style="list-style-type: none"> <li>*乳糖</li> <li>*食塩</li> <li>*鶏肉</li> <li>*デキストリン</li> <li>*チキンファット(乳、鶏肉)</li> <li>*玉ねぎ</li> <li>*たん白加水分解物</li> <li>*チキンエキス(鶏肉)</li> <li>*食用油脂</li> <li>*酵母エキス</li> <li>*しょうゆ(小麦、大豆)</li> <li>*香辛料</li> <li>*調味料(アミノ酸等)</li> <li>*カラメル色素</li> <li>*酸味料</li> <li>*にんじん</li> </ul>	
<b>【元気ヨーグルト】</b>	
*ソファール元気ヨーグルト	70.00
<ul style="list-style-type: none"> <li>*脱脂粉乳</li> <li>*ぶどう糖果糖液糖</li> <li>*さとう</li> <li>*全粉乳</li> <li>*ゼラチン</li> <li>*寒天</li> <li>*乳酸カルシウム</li> <li>*香料</li> <li>*ピロリン酸鉄</li> </ul>	

## アレルギー表

中学校・本献立  
令和1年9月6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>【五目さんぴら】</b>	
*豚細切もも	30.00
*さつま揚げ	30.00
*スケトウダラすり身 *イトヨリダイすり身 *ばれいしょでん粉 *なたね油(揚げ油) *食塩 *本みりん *さとう *ぶどう糖	
*液体塩こうじ	0.60
*米こうじ *食塩 *酒精	
*しらたき	36.00
*こんにゃく粉 *水酸化カルシウム	
*さとう	2.40
*ごま いり	1.80
*切りごぼう	42.00
*だいこん	18.00
*にんじん	30.00
*ピーマン	3.60
*ごま油	0.36
*一味とうがらし	0.01
*かつおエキス	1.80
*かつおエキス *食塩 *還元でん粉糖化物 *魚醤(魚介類)	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*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)	
*サラダ油	0.24
*食用なたね油 *シリコーン	
*丸大豆しょうゆ	6.00
*大豆 *小麦 *食塩 *アルコール	
<b>【鶏てんぷら梅しそ】</b>	
*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(乳) *鶏卵 *でん粉 *香辛料 *パーム油 *大豆油(アレルギー含まず) *加工でん粉(小麦、卵、乳) *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) *粉末鶏卵	
*揚げ油	3.40
*食用なたね油 *シリコーン	
<b>【代替飲み物】</b>	
*麦茶	100.00
*六条大麦	
*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	

## アレルギー表

中学校・本献立

令和1年9月9日(月)

献立名 / 食品名	可食量 (g)
<b>【メロンパン】</b>	
*メロンパン	90.00
*小麦粉 *生イースト *さとう *食塩 *脱脂粉乳 *液卵 *無塩マーガリン *メロン生地 小麦粉 さとう ベーキングパウダー メロンフレーバー 鶏卵 無塩マーガリン グラニュー糖	
<b>【給食用オレンジジュース】</b>	
*給食用オレンジジュース125	125.00
*オレンジ *香料	
<b>【コーンポタージュ】</b>	
*玉ねぎ	24.00
*にんじん	9.60
*ホールコーン	12.00
*とうもろこし *食塩	
*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	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*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	
*調理用牛乳10kg入り	90.00
*生クリーム	6.00
*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) *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	
*脱脂粉乳	4.00
*生乳	
*コーンクリーム	18.00
*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	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*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	
*ベシヤメルソース	2.40
*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)	
*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)	
*コーンペースト	36.00
*乾燥パセリ	0.12
*バター	1.20
*生乳 *食塩	
*こしょう	0.12
*コーングリッツ *コーンフラワー	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*こしょう	
*野菜ベース	12.00
*玉ねぎ *ばれいしょ *バター(乳) *コンタミネーション有 (小麦、卵、えび、かに、 牛肉、大豆、鶏肉、豚肉)	
<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(大豆) *おろしにんにく *豆板醤(大豆、小麦) *酵母エキス *オニオンパウダー(小麦) *ナツメグパウダー *デキストリン *パン粉(小麦、大豆、乳) *粒状植物性たん白(大豆) *しょうゆ(大豆、小麦) *香辛料 *でん粉 *小麦粉 *ぶどう糖 *大豆粉 *植物油脂 *なたね油、パーム油 *加工でん粉 *増粘剤(加工でん粉)	

# アレルギー表

中学校・本献立

令和1年9月9日(月)

献立名 / 食品名	可食量 (g)
【チキンロイヤルカツ】	
*重曹 *香料 *酸味料 *酸化防止剤(V.C)	

## アレルギー表

中学校・本献立  
令和1年9月10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>【豚汁】</b>	
*豚ももスライス	35.00
*にんじん	10.00
*液体塩こうじ	0.60
*米こうじ	
*食塩	
*酒精	
*こんにゃく	10.00
*こんにゃく粉	
*水酸化カルシウム	
*じゃがいも	33.00
*だいこん	18.00
*冷凍豆腐Fe・Ca・繊維強化	33.00
*豆乳(大豆)	
*難消化性デキストリン	
*加工でん粉	
*焼成カルシウム	
*サンアクティブFe-12R	
*凝固剤	
*玉ねぎ	10.00
*長ねぎ	10.00
*ささがきごぼう	4.00
*道産無添加味噌白	10.20
*大豆	
*米	
*食塩	
*おろししょうが	1.20
*しょうが	
*酸化防止剤(VC)	
*pH調整剤	
*サラダ油	0.12

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*食用なたね油	
*シリコーン	
*味パック	7.20
*いわし	
*あじ	
*かつお	
*さば	
*昆布	
*しいたけ	
<b>【小樽産真ほっけ和風フライ】</b>	
*小樽産真ほっけ和風フライ	40.00
*真ほっけ	
*パン粉(小麦、大豆)	
*小麦粉	
*バター粉(小麦、大豆)	
*しょうゆ(小麦、大豆)	
*みりん	
*さとう	
*揚げ油	4.00
*食用なたね油	
*シリコーン	
<b>【減塩のりつくだに】</b>	
*減塩のりつくだにFe強化	5.00
*しょうゆ(小麦、大豆)	
*水あめ	
*干しヒトエグサ	
*さとう	
*ばれいしょでん粉	
*はちみつ	
*かつおエキス	
*かきエキス	
*酵母エキス	
*クエン酸鉄ナトリウム	
*増粘多糖類	
*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  
令和1年9月11日(水)

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 *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>【マカロニのハヤシ風煮】</b>	
*豚ももスライス	42.00
*枝豆	6.00
*えだまめ(大豆) *食塩	
*玉ねぎ	36.00
*にんじん	12.00
*ミニブロッコリー	12.00
*ゆめちからで作ったペンネ	12.00
*小麦粉	
*おろしにんにく	0.36
*こしょう	0.06
*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(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)	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*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)	
*トマトピューレ	4.80
*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)	
*ハヤシフレーク	14.40
*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 *カラメル *L-グルタミン酸ナトリウム *5'-リボヌクレオチドナトリウム *DL-リンゴ酸 *香料	
*ビーフシチューフレーク	6.00
*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	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*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'-リボヌクレオチドナトリウム *コハク酸二ナトリウム *ショ糖脂肪酸エステル *DL-りんご酸 *香料	
*オリーブ油	0.40
*さとう	0.12
*ダイストマト	6.00
<b>【クリスピーフライドチキン】</b>	
*クリスピーチキン	30.00
*鶏肉 *還元水あめ *しょうゆ(小麦、大豆) *食塩 *おろしにんにく *たん白加水分解物(大豆) *香辛料(大豆) *小麦粉 *でん粉 *糖類(ぶどう糖、さとう) *デキストリン *大豆粉 *植物油脂(パーム油、なたね油) *粉末しょうゆ(小麦、大豆)	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*加工でん粉 *重曹 *酸味料	
*揚げ油	3.00
*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	

## アレルギー表

中学校・本献立  
令和1年9月12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>【豚丼】</b>	
*豚ももスライス	84.00
*液体塩こうじ	0.96
*米こうじ	
*食塩	
*酒精	
*しらたき	36.00
*こんにゃく粉	
*水酸化カルシウム	
*さとう	2.40
*玉ねぎ	84.00
*長ねぎ	12.00
*おろししょうが	1.80
*しょうが	
*酸化防止剤 (VC)	
*pH調整剤	
*三温糖	0.60
*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)
*丸大豆しょうゆ	6.00
*大豆	
*小麦	
*食塩	
*アルコール	
*本みりん	1.80
*もち米	
*米こうじ	
*醸造アルコール	
*糖類	
*清酒	2.40
*米・米こうじ	
*醸造アルコール	
*粉あめ	
*乳酸	
<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	
*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	

## アレルギ－表

中学校・本献立  
令和1年9月13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>【かぼちゃもち汁】</b>	
*かぼちゃもち	34.40
*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	
*油揚げ	5.40
*大豆 *油 *コンタミネーション有 (ごま)	
*にんじん	5.40
*長ねぎ	10.80
*ささがきごぼう	5.40
*若鶏ももスライス	16.20
*紅葉かまぼこスライス	5.00
*魚肉 *でん粉(小麦) *卵白 *植物油(大豆) *発酵調味液 *食塩 *植物たん白(大豆) *さとう *風味調味料 *加工でん粉 *日持向上剤製剤 *着色料製剤 *調味料(アミノ酸)	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*炭酸Ca *なたね油	
*液体塩こうじ	0.70
*米こうじ *食塩 *酒精	
*味パッケ	7.00
*いわし *あじ *かつお *さば *昆布 *しいたけ	
*白しょうゆ	2.40
*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	
*丸大豆しょうゆ	4.80
*大豆 *小麦 *食塩 *アルコール	
<b>【いわしの生姜煮】</b>	
*いわしのしょうが煮50g	50.00
*いわし *たれ(さとう、しょうゆ、 還元水あめ、発酵調味料、魚しょう) *粉末しょうが *調味料(アミノ酸) *増粘剤(加工でん粉) *(一部に小麦、大豆を含む)	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
<b>【お月見ゼリー】</b>	
*お月見デザート	40.00
*果糖ぶどう糖液糖 *ぶどう糖 *さとう *デキストリン *果糖 *みかん果汁 *ブルーベリー果汁 *寒天 *加工でん粉 *乳酸Ca *ゲル化剤 *酸味料 *香料(オレンジ) *着色料 *クエン酸鉄Na *コンタミネーション有 (小麦、卵、乳)	

## アレルギー表

中学校・本献立  
令和1年9月17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	
*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>【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	36.00
*液体塩こうじ	0.70
*米こうじ	
*食塩	
*酒精	
*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	13.80
*にんじん	14.40
*ミニブロッコリー	12.00
*オリーブ油	0.24
*豆乳クリーム	3.60
*大豆	
*酸化防止剤(ビタミンE)	
*こしょう	0.06
*コーングリッツ	
*コーンフラワー	
*こしょう	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
<b>*ウスターソース</b>	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)	
<b>*エスパニョールソース</b>	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(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)	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*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	
<b>*おろしにんにく</b>	0.60
<b>*デミグラスソースフレーク</b>	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)	
<b>*トマトケチャップ</b>	5.40
*トマトペースト	
*果糖ぶどう糖液糖	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*さとう液糖	
*高酸度ピネガー	
*食塩	
*オニオンエキス	
*香辛料	
<b>*ハヤシフレーク</b>	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	
*カラメル	
*L-グルタミン酸ナトリウム	
*5'-リボヌクレオチドナトリウム	
*DL-リンゴ酸	
*香料	
<b>*ビーフシチューフレーク</b>	9.60
*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)	

## アレルギー表

中学校・本献立

令和1年9月17日(火)

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>			
*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		*豚コラーゲン *食塩 *香辛料 *衣(パン粉、でん粉、 植物油脂、小麦粉、 コーンフラワー、脱脂大豆粉末) *乳化剤 *調味料(アミノ酸等) *増粘多糖類 *酸味料 *焼成カルシウム *着色料(アナトー) *香辛料抽出物 *香料	
*スープストック(無塩)	3.60	*揚げ油	6.00
*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)		*食用なたね油 *シリコーン	
<b>【たまねぎコロッケ】</b>			
*玉ねぎコロッケ	60.00		
*玉ねぎ *にんじん *かつお油漬(大豆) *パン粉(小麦) *さとう *マヨネーズ(卵) *マーガリン(乳成分) *清酒			

## アレルギー表

中学校・本献立  
令和1年9月18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>【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
*大豆 *小麦 *食塩 *アルコール	
*若鶏ももスライス	24.00
*長ねぎ	12.00
*液体塩こうじ	0.60
*米こうじ *食塩 *酒精	
*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
*ささがきにんじん	6.00
*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)	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*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	
*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	
*味パック	6.60
*いわし *あじ *かつお *さば *昆布 *しいたけ	
<b>【焼き肉風】</b>	
*豚ももスライス	48.00
*にんじん	9.60
*玉ねぎ	24.00
*もやし	26.40
*焼き肉のたれ	12.00
*しょうゆ(小麦、大豆) *アミノ酸液(大豆) *さとう *りんご *発酵調味料 *りんご酢 *ごま油 *にんにく *白ごま	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*香辛料(小麦) *食塩 *カラメル色素	
*サラダ油	0.36
*食用なたね油 *シリコーン	
*液体塩こうじ	0.60
*米こうじ *食塩 *酒精	

## アレルギー表

中学校・本献立  
令和1年9月19日(木)

献立名 / 食品名	可食量 (g)
<b>【坦々麺】</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)	
*もやし	24.00
*豚挽肉	30.00
*オニオンダイス	24.00
*玉ねぎ	
*長ねぎ	12.00
*チンゲンサイ	12.00
*豆乳1L	18.00
*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	
*鶏がらスープ	8.40
*鶏骨	
*酵母エキス	
*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	0.36
*すりごま	2.40
*ごま	
*テンメンジャン	0.60
*味噌(大豆)	
*さとう	
*カラメル色素	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*酒精	
*ごま油	0.36
*北の味噌ラーメンスープ	12.00
*味噌	
*畜肉エキス	
*さとう	
*動植物油脂	
*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)	
*坦々麺スープの素(リケン)	12.00
*ごま	
*しょうゆ(小麦、大豆)	
*みそ(大豆)	
*食塩	
*香味食用油(大豆)	
*チキンエキス(鶏肉)	
*さとう	
*ポークエキス(豚肉)	
*ごま油	
*でん粉	
*調味動物油脂(豚肉)	
*アーモンド	
*コチュジャン(大豆)	
*ラージャン	
*清酒	
*酵母エキスパウダー	
*にんにく	
*香辛料	
*しいたけエキスパウダー	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*こんぶエキスパウダー	
*たん白加水分解物 (小麦、大豆)	
*調味料(アミノ酸等)	
*酒精	
*増粘多糖類	
*パプリカ色素	
*香辛料抽出物	
*道産無添加味噌白	1.20
*大豆	
*米	
*食塩	
<b>【牛乳】</b>	
*牛乳200	206.00
<b>【揚げぎょうざ(2個)】</b>	
*餃子17g強化品	17.00
*キャベツ	
*豚肉	
*玉ねぎ	
*豚脂	
*にら	
*植物油脂(ごま)	
*でん粉加工食品	
*しょうがペースト	
*小麦粉	
*小麦たん白	
*米粉	
*食塩	
*しょうゆ(小麦、大豆)	
*さとう	
*香辛料	
*加工でん粉	
*炭酸Ca	
*ピロリン酸鉄	
*コンタミネーション有 (卵、乳、えび、かに)	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*餃子17g強化品	17.00
*キャベツ	
*豚肉	
*玉ねぎ	
*豚脂	
*にら	
*植物油脂(ごま)	
*でん粉加工食品	
*しょうがペースト	
*小麦粉	
*小麦たん白	
*米粉	
*食塩	
*しょうゆ(小麦、大豆)	
*さとう	
*香辛料	
*加工でん粉	
*炭酸Ca	
*ピロリン酸鉄	
*コンタミネーション有 (卵、乳、えび、かに)	
*揚げ油	2.38
*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1年9月20日(金)

献立名 / 食品名	可食量 (g)
<b>【横須賀レトロカレー】</b>	
*麦	10.00
*大麦	
*ごはん100	100.00
*じゃがいも サイコロ切 冷凍	42.00
*玉ねぎ	36.00
*にんじん	24.00
*豚ももスライス	36.00
*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)	
*液体塩こうじ	0.70
*米こうじ *食塩 *酒精	
*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)	
*トマトケチャップ	3.84
*トマトペースト	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*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	
*横濱レトロカリー甘口	9.00
*小麦粉 *パーム油 *さとう *デキストリン *カレー粉 *トマトペースト *野菜 (玉ねぎ、しょうが、にんにく) *食塩 *チキンエキス(鶏肉) *香辛料 *たん白加水分解物(小麦、大豆) *調味料(アミノ酸等) *カラメル色素 *酸味料	
*脱脂粉乳	1.50
*生乳	
*横濱レトロカリー中辛	17.40
*小麦粉 *パーム油 *さとう *デキストリン *カレー粉 *トマトペースト *食塩 *野菜 (玉ねぎ、しょうが、にんにく) *チキンエキス(鶏肉) *香辛料	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*たん白加水分解物 (大豆、小麦粉) *調味料(アミノ酸等) *カラメル色素 *酸味料	
*カレー粉	0.24
*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	0.30
*食用なたね油 *シリコーン	
*チキンコンソメ ベースタイプ	0.24
*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	
*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)	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*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)	
*液体塩こうじ	0.60
*米こうじ *食塩 *酒精	
<b>【牛乳】</b>	
*牛乳200	206.00
<b>【マスカットゼリーのフルーツ和え】</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 *クエン酸	
*ブロックゼリーマスカット	33.00
*果汁(マスカット) *ぶどう糖果糖液糖 *食物繊維(難消化性デキストリン) *ゲル化剤(増粘多糖類) *酸味料 *乳酸Ca *香料 *着色料(ベニバナ黄、クチナシ青)	
*国産マスカットダイスゼリー(鉄・Ca)	27.50
*果糖ぶどう糖液糖 *さとう *ぶどう糖	

# アレルギー表

中学校・本献立

令和1年9月20日(金)

献立名 / 食品名	可食量 (g)
【マスカットゼリーのフルーツ和え】	
*ぶどう果汁 *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、乳成分)	

## アレルギー表

中学校・本献立  
令和1年9月24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>【チーズタッカルビ】</b>	
*若鶏ももダイス	48.00
*玉ねぎ	42.00
*液体塩こうじ	0.70
*米こうじ	
*食塩	
*酒精	
*にんじん	18.00
*キャベツ	36.00
*長ねぎ	18.00
*北海道シュレッドチーズ	6.00
*ナチュラルチーズ(生乳、食塩)	
*セルロース	
*エリンギ水煮500(スリーピー)	6.00
*エリンギ	
*食塩	
*クエン酸	
*VC	
*さつまいも	24.00
*三温糖	0.84
*ごま油	0.36
*天日塩	0.12
*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	
*鶏ガラスープパウダー	0.60
*食塩	
*デキストリン	
*チキンエキスパウダー(鶏肉)	
*鶏脂	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*オニオンエキスパウダー	
*丸鶏パウダー(鶏肉)	
*キャベツエキスパウダー	
*こしょう	
*にんじんエキスパウダー	
*発酵酵母エキスパウダー	
*調味料(アミノ酸等)	
*PH調節剤	
*トック	12.00
*米粉	
*食塩	
*pH調整剤	
*おろししょうが	0.36
*しょうが	
*酸化防止剤(VC)	
*pH調整剤	
*おろしにんにく	0.48
*コチジャン	8.40
*味噌(大豆)	
*糖類(さとう、水あめ、ぶどう糖)	
*発酵調味料	
*とうがらし	
*食塩	
*米粉	
*にんにく	
*魚醤(魚介類(えび、かに、イカ、さば))	
*大豆粉	
*ソルビット	
*調味料(アミノ酸等)	
*パブリカ色素	
*酸味料	
*丸大豆しょうゆ	0.60
*大豆	
*小麦	
*食塩	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*アルコール	
*清酒	1.44
*米・米こうじ	
*醸造アルコール	
*粉あめ	
*乳酸	
<b>【真だらガーリックフライ】</b>	
*真だらガーリックフライ40g	40.00
*真だら	
*パン粉(小麦、大豆)	
*小麦粉	
*バター粉(小麦、大豆)	
*食塩	
*にんにく	
*こしょう	
*揚げ油	4.00
*食用なたね油	
*シリコーン	
<b>【ソース】</b>	
*小袋ソース	5.00
*醸造酢	
*玉ねぎ	
*トマト	
*レモン	
*にんにく	
*さとう	
*食塩	
*たん白加水分解物(大豆)	
*かつおエキス	
*香辛料	
*カラメル	
*L-グルタミン酸ナトリウム	
*コハク酸二ナトリウム	
*増粘剤(タマリンド)	
*甘味料(カンゾウ抽出物)	
*グリセリン脂肪酸エステル	

## アレルギー表

中学校・本献立  
令和1年9月25日(水)

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 *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>【ハッシュドポーク】</b>	
*エリンギ水煮500	8.40
*エリンギ *食塩 *クエン酸 *VC	
*ぶなしめじ	8.40
*マッシュルーム	6.00
*マッシュルーム *食塩 *ビタミンC *クエン酸 *コンタミネーション有 (小麦、卵、乳、落花生、 牛肉、大豆、鶏肉、豚肉、 ごま、桃、りんご、ゼラチン)	
*豚ももスライス	42.00
*玉ねぎ	42.00
*液体塩こうじ	0.60
*米こうじ *食塩 *酒精	
*ダイストマト	6.00

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*にんじん	18.00
*グリーンピース	3.60
*バター	2.40
*生乳 *食塩	
*天日塩	0.12
*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	
*ブイヨン	0.36
*乳糖 *食塩 *デキストリン *チキンエキス(鶏肉) *ゼラチン *チキンファット(鶏肉) *食用油脂 *オニオンパウダー *酵母エキス *野菜エキス *香辛料(小麦) *粉末しょうゆ(小麦、大豆) *調味料(アミノ酸等) *酸味料 *酵母エキス発酵調味料 *果糖 *カラメル色素 *香辛料抽出物	
*こしょう	0.12
*コーングリッツ *コーンフラワー *こしょう	
*ウスターソース	0.60
*トマト *玉ねぎ	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*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)	
*豆乳クリーム	3.60
*大豆 *酸化防止剤(ビタミンE)	
*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(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)	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*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	
*おろしにんにく	0.60
*デミグラスソースフレーク	6.60
*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 *ショ糖脂肪酸エステル *クエン酸 *L-酒石酸 *香料 *(原料の一部に乳、大豆を含む)	
*ハヤシフレーク	3.60
*豚脂 *小麦粉	

## アレルギー表

中学校・本献立  
令和1年9月25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)
<b>【ハッシュドポーク】</b>					
*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 *カラメル *L-グルタミン酸ナトリウム *5'-リボヌクレオチドナトリウム *DL-リンゴ酸 *香料		*カラメル *L-グルタミン酸ナトリウム *5'-リボヌクレオチドナトリウム *コハク酸ナトリウム *シヨ糖脂肪酸エステル *DL-りんご酸 *香料		*脱脂粉乳 *食塩 *炭酸カルシウム *乳化剤 *リン酸塩(Na) *増粘多糖類	
		<b>*スープストック(無塩)</b>	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)			
		<b>【ハーブステーキ】</b>			
<b>*ビーフシチューフレーク</b>	6.00	<b>*ハーブステーキ</b>	40.00		
*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		*鶏肉 *さとう *液体塩こうじ *食塩 *植物油脂 *香辛料 *たん白加水分解物 *加工でん粉 *重曹			
		<b>【チョコクリーム】</b>			
		<b>*チョコクリーム</b>	15.00		
		*水あめ *さとう *ショートニング *ココアケーキ *小麦粉			

## アレルギー表

中学校・本献立

令和1年9月26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>【すき焼煮】</b>	
*豚ももスライス	72.00
*玉ねぎ	52.80
*液体塩こうじ	0.84
*米こうじ	
*食塩	
*酒精	
*しらたき	30.00
*こんにゃく粉	
*水酸化カルシウム	
*さとう	5.64
*焼き豆腐	52.80
*大豆	
*長ねぎ	19.80
*えのきたけ	7.92
*かつおエキス	3.96
*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)	
*丸大豆しょうゆ	7.20
*大豆	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*小麦	
*食塩	
*アルコール	
<b>【さんまみぞれ煮】</b>	
*さんまみぞれ煮	50.00
*さんま	
*大根	
*さとう	
*しょうゆ(小麦、大豆)	
*みりん	
*米粉	
*食塩	
*玉ねぎ	
*醸造酢	
*香辛料	
*魚介エキス(小麦、さば)	
*風味調味料 アミノ酸(小麦、大豆、鶏肉)	
*粉末昆布	
*寒天	

## アレルギー表

中学校・本献立  
令和1年9月27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>【ヒートレスカレー】</b>	
*ヒートレスカレー<野菜カレー>	200.00
*野菜(玉ねぎ) *野菜(じゃがいも) *野菜(にんじん) *パーム油 *さとう *デキストリン *カレーパウダー *トマトペースト *食塩 *ガーリックペースト *ローストココナッツペースト *酵母エキス *かつおぶしエキス *香辛料 *増粘剤 (加工でん粉、キサンタンガム) *酸味料(アミノ酸等) *カラメル色素 *乳化剤 *酸化防止剤(ビタミンC) *香料 *香辛料抽出物	
<b>【洋なし缶】</b>	
*洋なし缶	43.00
*洋なし *さとう *クエン酸 *塩化カルシウム	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
<b>【チーズ】</b>	
*MBPベビーチーズ	12.00
*ナチュラルチーズ(乳) *ミルクカルシウム(乳) *乳たん白質(乳) *乳化剤 *コンタミネーション有 (落花生、豚肉)	

## アレルギー表

中学校・本献立  
令和1年9月30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>【麻婆豆腐】</b>	
*木綿豆腐	172.80
*大豆	
*豚挽肉	36.00
*でん粉	4.80
*さとう	0.40
*にら	3.60
*長ねぎ	11.40
*道産無添加味噌白	3.30
*大豆	
*米	
*食塩	
*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	
*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
*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)	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*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	
*テンメンジャン	1.98
*味噌(大豆)	
*さとう	
*カラメル色素	
*酒精	
*豆板醤	0.36
*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)	
*丸大豆しょうゆ	7.26
*大豆	
*小麦	
*食塩	
*アルコール	
*大豆ミート(ミンチ)	6.00
*大豆たん白	
*コンタミネーション有 (小麦)	
*清酒	5.94
*米・米こうじ	
*醸造アルコール	
*粉あめ	
*乳酸	
<b>【ちくわ磯辺揚げ】</b>	
*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	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*発酵調味料	
*さとう	
*植物油(大豆)	
*調味料(アミノ酸等)	
*キシロース	
*天ぷら粉	
小麦粉	
でん粉(小麦)	
膨張剤	
着色料(V.B2、カロチン)	
*アオサ	
*揚げ油(大豆油)	
*揚げ油	3.00
*食用なたね油	
*シリコーン	