

アレルギー表

中学校・本献立

令和1年12月2日(月)

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
*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)	
【牛乳】	
*牛乳200	206.00
【ポトフ】	
*ベーコンスライス	13.20
*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)	

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	
*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	
*ポークウインナースキンレス	25.00
*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	
*キャベツ	26.40
*だいこん	30.00
*玉ねぎ	24.00
*にんじん	12.00
*ミニブロッコリー	6.60
*じゃがいも サイコロ切 冷凍	30.00
*ぶなしめじ	6.60
*ブイヨン	0.41
*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)	

献立名/食品名	可食量 (g)
*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	0.10
*コーングリッツ *コーンフラワー *こしょう	
*ホールコーン	6.60
*とうもろこし *食塩	
*チキンコンソメ ベースタイプ	2.16
*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	2.50
*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	

献立名/食品名	可食量 (g)
*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)	
*ワイン白	1.32
*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)	
【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	60.00
*鶏肉 *牛肉 *豚肉 *玉ねぎ *粒状植物性たん白(大豆) *パン粉(小麦) *小麦粉加工品 *粉末状植物性たん白(大豆) *牛脂 *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Ca *キシロース *調味料(アミノ酸)	

アレルギー表

中学校・本献立

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

アレルギー表

中学校・本献立

令和1年12月3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
【キャベツと豚肉の味噌炒め】	
*豚ももスライス	48.00
*キャベツ	54.00
*絹厚揚げ	30.00
*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	
*三温糖	1.80
*玉ねぎ	30.00
*にんじん	6.00
*ピーマン	12.00
*赤味噌	4.80
*大豆 *米 *食塩 *酒精	
*道産無添加味噌白	4.56
*大豆 *米 *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	

献立名/食品名	可食量 (g)
*おろしにんにく	0.60
*サラダ油	0.50
*食用なたね油 *シリコーン	
*テンメンジャン	2.40
*味噌(大豆) *さとう *カラメル色素 *酒精	
*丸大豆しょうゆ	1.20
*大豆 *小麦 *食塩 *アルコール	
*清酒	2.40
*米・米こうじ *醸造アルコール *粉あめ *乳酸	
*豆板醤	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)	
【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(大豆) *調味料(アミノ酸等)	

献立名/食品名	可食量 (g)
*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	
【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 *ごま *さとう *でん粉糖 *食塩 *コンタミネーション有 (えび、かに、カシューナッツ、くるみ)	

アレルギー表

中学校・本献立

令和1年12月4日(水)

献立名/食品名	可食量 (g)
【背割パン】	
*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%)	
【牛乳】	
*牛乳200	206.00
【白菜と肉団子のスープ】	
*にんじん	8.40
*学とり肉団子	42.00
*鶏肉 *玉ねぎ *豚脂 *パン粉(小麦) *大豆油 *粒状大豆たん白 *でん粉 *さとう *しょうゆ(小麦、大豆) *食塩 *粉末状大豆たん白 *みりん *香辛料 *コンタミネーション有 (卵、乳、えび、かに、 牛肉、ごま、やまいも、りんご、 ゼラチン)	
*マロニー	4.80
*じゃがいもでん粉	
*コーンスターチ	10.80

献立名/食品名	可食量 (g)
*長ねぎ	10.80
*はくさい	42.00
*乾燥パセリ	0.07
*天日塩	0.24
*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	
*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
*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)	
*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)	

献立名/食品名	可食量 (g)
*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	3.60
*米・米こうじ *醸造アルコール *粉あめ *乳酸	
*スープストック(無塩)	4.20
*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)	
【ポーク焼そば】	
*ポークヤキソバ	55.00
*めん 小麦粉 食塩 カラメル色素 かんすい *キャベツ *にんじん *中濃ソース(小麦、えび、 大豆、鶏肉、豚肉、桃、りんご) *さとう *植物油 *豚肉 *粉末ソース(小麦、大豆、りんご)	

献立名/食品名	可食量 (g)
*香辛料(小麦、大豆) *粉末しょうゆ(小麦、大豆) *ポークエキス(小麦、大豆、豚肉) *たん白加水分解物 (大豆、豚肉、鶏肉) *調味料(アミノ酸等) *乳化剤(大豆) *香辛料抽出物 *酸味料 *乳酸カルシウム *香料 *増粘剤(加工でん粉) *コーン油 *なたね油	
【みかんタルト】	
*お米de国産みかんタルト	35.00
*みかん・シラップづけ *うんしゅうみかん果汁 *水あめ *さとう *ゲル化剤 *酸味料 *香料 *ビタミンC *豆乳(大豆) *米粉 *植物油 *調整豆乳粉末(大豆) *加工でん粉 *膨張剤 *凝固剤 *乳化剤 *ショートニング *コーンフラワー *でん粉 *食用油脂	

アレルギー表

中学校・本献立

令和1年12月4日(水)

献立名／食品名	可食量 (g)
【みかんタルト】	
*増粘剤 (キサンタンガム) *ピロリン酸第二鉄	

アレルギー表

中学校・本献立

令和1年12月5日(木)

献立名/食品名	可食量 (g)
【ミートソーススパゲティ】	
*220gスパゲティ	220.00
*小麦粉 *コンタミネーション有 (卵、そば)	
*にんじん	24.00
*オニオンダイス	60.00
*玉ねぎ	
*豚挽肉	52.00
*三温糖	0.60
*乾燥パセリ	0.12
*バター	0.84
*生乳 *食塩	
*ウスターソース	1.92
*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)	
*エスパニョールソース	6.00
*小麦粉 *さとう *食用精製加工油脂 *トマトパウダー *食塩	

献立名/食品名	可食量 (g)
*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	
*おろしにんにく	1.20
*粒こしょう	0.96
*ブラックペッパー	
*トマトケチャップ	21.60
*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	
*豆プラスミンチ	2.40
*脱脂大豆 *植物油脂	
*トマトピューレー	9.60
*トマト *コンタミネーション有 (小麦、乳、牛肉、大豆、りんご)	

献立名/食品名	可食量 (g)
*ハヤシフレーク	6.00
*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I *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	
*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)	
*粉チーズ	1.80
*ナチュラルチーズ(乳) *脱脂粉乳 *食塩 *セルロース *香料	

献立名/食品名	可食量 (g)
*コンタミネーション有 (大豆)	
*薄力粉	3.60
*チキンコンソメ ベースタイプ	0.40
*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) *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	
【牛乳】	
*牛乳200	206.00
【豆乳ココロッケ】	
*豆乳ココロッケ	50.00
*パン粉(小麦、大豆) *小麦粉 *豆乳(大豆) *玉ねぎ *とうもろこし *ショートニング *加工でん粉 *さとう *でん粉 *果糖ぶどう糖液糖 *ゼラチン *なたね油	

アレルギー表

中学校・本献立

令和1年12月5日(木)

献立名／食品名	可食量 (g)
【豆乳コロッセ】	
*増粘剤（メチルセルロース） *食塩 *デキストリン *酵母エキス *香辛料	
*サラダ油	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

令和1年12月6日(金)

献立名/食品名	可食量 (g)
【なかよしカレー】	
*ごはん100	100.00
*麦	10.00
*大麦	
*じゃがいも	54.00
*玉ねぎ	60.00
*にんじん	24.00
*若鶏ももダイス	42.00
*ダイストマト	1.44
*液体塩こうじ	0.80
*米こうじ	
*食塩	
*酒精	
*豆乳クリーム	3.60
*大豆	
*酸化防止剤(ビタミンE)	
*おろしにんにく	0.60
*チキンコンソメ	0.84
*食塩	
*鶏肉パウダー(鶏肉)	
*デキストリン	
*ぶどう糖	
*チキンエキスパウダー(鶏肉)	
*さとう	
*鶏脂	
*オニオンエキスパウダー	
*たん白加水分解物(小麦、大豆)	
*粉末しょうゆ(小麦、大豆)	
*酵母エキスパウダー	
*香辛料	
*調味料(アミノ酸等)	
*カラメル色素	
*酸味料	
*丸大豆しょうゆ	0.72
*大豆	
*小麦	

献立名/食品名	可食量 (g)
*食塩	
*アルコール	
*ワイン赤	1.20
*米発酵調味料	
*ワイン	
*ぶどう糖	
*アルコール	
*食塩	
*果実色素	
*香料	
*酸味料	
*酸化防止剤(亜硫酸塩)	
*とろける給食用カレーフレーク	6.00
*小麦粉	
*植物油脂(パーム油、なたね油)	
*さとう	
*でん粉	
*食塩	
*カレー粉	
*デキストリン	
*さつまいもパウダー	
*酵母エキスパウダー	
*白菜エキスパウダー	
*香辛料	
*ローストキャベツパウダー	
*ローストオニオンパウダー	
*カラメルI	
*給食用カレーフレーク	9.60
*小麦粉	
*豚脂(アレルギー含まず)	
*さとう	
*カレーパウダー	
*食塩	
*でん粉	
*香辛料	
*麦芽糖	

献立名/食品名	可食量 (g)
*オニオンパウダー(大豆)	
*酵母エキス	
*粉末しょうゆ(小麦、大豆)	
*トマトパウダー	
*昆布エキス	
*ぶどう糖	
*小麦発酵調味料	
*加工でん粉	
*カラメル色素	
*乳化剤(大豆)	
*酸味料	
*ピロリン酸鉄(大豆)	
*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(小麦、大豆)	
*チキンエキス(鶏肉)	
*たん白加水分解物(小麦、大豆)	
*カラメル色素	
*調味料(アミノ酸等)	
*フライドオニオン	1.80
*玉ねぎ	
*パーム油	
*米粉	
*カレーの王子様	8.40
*ばれいしょでん粉	
*デキストリン(タビオカでん粉)	
*果糖	
*カレー粉	
*かぼちゃ	
*パーム油	

献立名/食品名	可食量 (g)
*てん菜糖	
*食塩	
*ポテトフレーク	
*ショートニング(パーム油)	
*さつまいも	
*粉末水あめ	
*玉ねぎ	
*野菜香味パーム油	
*白菜エキスパウダー	
*玉ねぎエキスパウダー	
*酵母エキスパウダー	
*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	
*グリセリン脂肪酸エステル	
*ソルビタン脂肪酸エステル	
*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	
*カレー粉	0.18
*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	
【牛乳】	
*牛乳200	206.00
【マスカットゼリーのフルーツ和え】	
*ミックスドフルーツ	22.00
*パイナップル	

アレルギー表

中学校・本献立

令和1年12月6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】	
*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
*マスカット果汁 *ぶどう糖果糖液糖 *食物繊維 *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)	
*ナタデココ	27.50
*ナタデココ *さとう・ぶどう糖果糖液糖 *クエン酸	
【代替飲み物】	
*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12月9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
【ごぼうの五目炒め】	
*豚細切もも	36.00
*ささがきごぼう	66.00
*液体塩こうじ	0.80
*米こうじ	
*食塩	
*酒精	
*ささがきにんじん	30.00
*しらたき	42.00
*こんにやく粉	
*水酸化カルシウム	
*さとう	2.64
*ごま いり	1.20
*だいこん	12.00
*ピーマン	3.60
*乾燥ひじき(とくわ)	1.20
*ごま油	0.24
*一味とうがらし	0.01
*さつま揚げ	18.00
*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	
*かつおエキス	2.40
*かつおエキス	
*食塩	
*還元でん粉糖化物	

献立名／食品名	可食量 (g)
*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)	
*サラダ油	0.60
*食用なたね油	
*シリコーン	
*丸大豆しょうゆ	5.40
*大豆	
*小麦	
*食塩	
*アルコール	
【さんまみぞれ煮】	
*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(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12月10日(火)

献立名/食品名	可食量 (g)
【糖蜜パン】	
*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
【のぼりべつ牛乳】	
*のぼりべつ牛乳	206.00
【鮭のクリームシチュー】	
*さけダイスカット(皮なし)	48.00
*じゃがいも	36.00
*玉ねぎ	24.00
*にんじん	12.00
*こしょう	0.06
*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 *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	
*ベシヤメルソース	4.80
*小麦粉 *豚脂(アレルギー含まず) *食塩不使用バター(乳) *加工でん粉 *酸化防止剤(ビタミンE) *香料 (原材料に大豆含む)	
*バター	2.40
*生乳 *食塩	
*ワイン白	4.00
*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)	
*枝豆	5.50
*えだだめ(大豆) *食塩	
*調理用牛乳10kg入り	39.60

献立名/食品名	可食量 (g)
*クリームコーン	10.00
*スイートコーン *さとう *食塩 *増粘剤(加工でん粉)	
*とろけるクリームシチューフレーク	6.00
*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)	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)	
*脱脂粉乳	3.60
*生乳	

献立名/食品名	可食量 (g)
【カットりんごゼリー和え】	
*カットりんご	30.00
*りんご *グラニュー糖 *L-アスコルビン酸Na *クエン酸 *ピロリン酸二水素Na *乳酸カルシウム *サトウキビ	
*ブロックゼリー	60.00
*りんご果汁 *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

令和1年12月11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
【福岡水炊き風】	
*若鶏ももダイス	48.00
*清酒	3.60
*米・米こうじ *醸造アルコール *粉あめ *乳酸	
*長ねぎ	12.00
*液体塩こうじ	0.80
*米こうじ *食塩 *酒精	
*はくさい	42.00
*しらたき	30.00
*こんにゃく粉 *水酸化カルシウム	
*にんじん	12.00
*みずな	6.00
*えのきたけ	12.00
*焼き豆腐	30.00
*大豆	
*鶏塩鍋の素	6.00
*食塩 *しょうゆ(小麦、大豆) *チキンエキス(鶏肉) *清酒 *さとう *調味動物油脂(鶏肉) *たん白加水分解物(豚肉) *あさりエキスパウダー (小麦、大豆)	

献立名/食品名	可食量 (g)
*酵母エキスパウダー *はくさいエキス *ポークエキス(豚肉) *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)	
*鶏がらスープ	3.90
*鶏骨 *酵母エキス	
*丸大豆しょうゆ	1.40
*大豆 *小麦 *食塩 *アルコール	
*白湯スープ	3.60
*畜肉エキス *食塩 *植物油脂 *さとう *しょうゆ *野菜エキス *香辛料 *調味料(アミノ酸等) *増粘剤(加工でん粉) (原材料に 小麦、乳成分、牛肉、ごま 大豆、豚肉、鶏肉、ゼラチン含む)	
*おろししょうが	0.60
*しょうが *酸化防止剤(VC) *pH調整剤	

献立名/食品名	可食量 (g)
*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	
【あじフライ】	
*あじフライ	40.00
*あじ *パン粉(大豆、小麦) *バター液 小麦粉 食塩 乳化剤(大豆、豚肉) 増粘多糖類 調味料(アミノ酸等) *打ち粉(小麦粉)	
*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
令和1年12月12日(木)

献立名/食品名	可食量 (g)
【ソフトフランスパン】	
*ソフトフランス70	87.00
*小麦粉 *食塩 *イースト *さとう *ラード(豚肉) *麦芽エキス *上新粉	
【牛乳】	
*牛乳200	206.00
【ハッシュドポーク】	
*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	60.00
*液体塩こうじ	0.60
*米こうじ *食塩 *酒精	
*ダイストマト	6.00
*にんじん	18.00
*グリーンピース	3.60
*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	

献立名/食品名	可食量 (g)
*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 *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	

献立名/食品名	可食量 (g)
*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) *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	

献立名/食品名	可食量 (g)
*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I *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 *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)	

アレルギー表

中学校・本献立
令和1年12月12日(木)

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)
【ハッシュドポーク】		*スープストック(無塩)	3.60	【クリスマスケーキ】	
*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I *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		*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)		*サンタさんのケーキ2019	26.00
*ビーフシチューフレーク	6.00	*オリーブ油	0.50	*乳又は乳製品を主原料とする食品 (乳) *液全卵 *さとう *小麦粉 *チョコレート(乳、大豆) *準チョコレート(大豆) *水あめ *調整ココアパウダー(大豆) *還元水あめ *植物油脂 *食塩 *乳化剤(大豆) *膨張剤 *ホエイソルト(乳) *pH調節剤 *香料(乳、大豆)	
*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I *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 *シヨ糖脂脂肪酸エステル *DL-りんご酸 *香料		【クリスピーフライドチキン】			
		*クリスピーチキン	50.00		
		*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) *加工でん粉 *重曹 *酸味料			
		*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
令和1年12月13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
【豚丼】	
*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)	
*丸大豆しょうゆ	6.00
*大豆	

献立名/食品名	可食量 (g)
*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	
【牛乳】	
*牛乳200	206.00
【唐揚げ(2個)】	
*若鶏唐揚	31.00
*鶏肉 (もも)	
*しょうゆ(小麦、大豆)	
*鶏卵	
*しょうがペースト	
*食塩	
*粉末状植物性たん白 (大豆)	
*にんにくペースト	
*米粉	
*香辛料	
*パーム油	
*でん粉	
*小麦粉	
*さとう	
*加工でん粉 (小麦、卵、乳)	
*調味料 (アミノ酸等)	
*増粘剤 (キサンタンガム)	
*ポリリン酸Na	
*キシロース	
*ベーキングパウダー	

献立名/食品名	可食量 (g)
*着色料 (カロチノイド)	
*若鶏唐揚	31.00
*鶏肉 (もも)	
*しょうゆ(小麦、大豆)	
*鶏卵	
*しょうがペースト	
*食塩	
*粉末状植物性たん白 (大豆)	
*にんにくペースト	
*米粉	
*香辛料	
*パーム油	
*でん粉	
*小麦粉	
*さとう	
*加工でん粉 (小麦、卵、乳)	
*調味料 (アミノ酸等)	
*増粘剤 (キサンタンガム)	
*ポリリン酸Na	
*キシロース	
*ベーキングパウダー	
*着色料 (カロチノイド)	
*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

令和1年12月16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
*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%)	
【牛乳】	
*牛乳200	206.00
【ニョッキのクリーム煮】	
*ホールコーン	6.00
*とうもろこし	
*食塩	
*玉ねぎ	36.00
*にんじん	12.00
*枝豆	6.00
*えだまめ(大豆)	
*食塩	
*ミニブロッコリー	6.00
*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	

献立名/食品名	可食量 (g)
*コチニール色素	
*クリームコーン	12.00
*スイートコーン	
*さとう	
*食塩	
*増粘剤(加工でん粉)	
*ポテトニョッキ	30.00
*じゃがいも(北アカリ)	
*小麦粉	
*加工でん粉	
*鶏卵	
*食塩	
*上新粉	
*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	
*調理用牛乳10kg入り	42.00
*コーンクリーム	9.60
*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	

献立名/食品名	可食量 (g)
*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	0.10
*コーングリッツ	
*コーンフラワー	
*こしょう	
*チキンコンソメ ベースタイプ	0.60
*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	

献立名/食品名	可食量 (g)
*バター	1.80
*生乳	
*食塩	
*とろけるクリームシチューフレーク	3.60
*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	
*シヨ糖脂脂肪酸エステル	
*香料	
*にんじんカロテン	
*スープストック(無塩)	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)	
*ベシヤメルソース	3.60
*小麦粉	
*豚脂(アレルギー含まず)	
*食塩不使用バター(乳)	
*加工でん粉	
*酸化防止剤(ビタミンE)	

アレルギー表

中学校・本献立

献立名／食品名	可食量 (g)
【ニョッキのクリーム煮】	
*香料 (原材料に大豆含む)	
【カルシウムオムレツ】	
*Caオムレツ40 (QP)	40.00
*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	
【せんいプラスいちごジャム】	
*せんいプラスジャムいちご	15.00
*食物繊維 (ポリデキストロース) *いちご *さとう *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12月17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
【湯豆腐風】	
*木綿豆腐	60.00
*大豆	
*はくさい	30.00
*長ねぎ	12.00
*にんじん	12.00
*若鶏ももダイス	42.00
*だし昆布パック	3.60
*昆布 *コンタミネーション有 (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) (原料に小麦、大豆含む)	
*本みりん	0.60
*もち米 *米こうじ *醸造アルコール *糖類	

献立名／食品名	可食量 (g)
*清酒	1.20
*米・米こうじ *醸造アルコール *粉あめ *乳酸	
*塩	0.01
【さば味噌煮】	
*さばの味噌煮	50.00
*さば *でん粉 *調味料 味噌(大豆) さとう 発酵調味料	

アレルギ－表

中学校・本献立

令和1年12月18日(水)

献立名/食品名	可食量 (g)
【メロンパン】	
*メロンパン90	90.00
*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(大豆) *薄力粉	
【牛乳】	
*牛乳200	206.00
【マカロニのハヤシ風煮】	
*豚ももスライス	42.00
*枝豆	6.00
*えだまめ(大豆) *食塩	
*液体塩こうじ	0.60
*米こうじ *食塩 *酒精	
*ゆめちからで作ったペンネ	12.00
*小麦粉	
*さとう	0.12
*玉ねぎ	36.00
*ダイストマト	6.00
*にんじん	12.00
*ミニブロッコリー	12.00
*こしょう	0.06
*コーングリッツ *コーンフラワー *こしょう	
*オリーブ油	0.36
*おろしにんにく	0.36

献立名/食品名	可食量 (g)
*豆乳クリーム	3.60
*大豆 *酸化防止剤(ビタミンE)	
*トマトピューレー	4.80
*トマト *コンタミネーション有 (小麦、乳、牛肉、大豆、りんご)	
*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I *L-グルタミン酸ナトリウム *5'-リボヌクレオチドニナトリウム *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 *ソテー・ド・オニオン	

献立名/食品名	可食量 (g)
*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I *L-グルタミン酸ナトリウム *5'-リボヌクレオチドニナトリウム *コハク酸二ナトリウム *シヨ糖脂脂肪酸エステル *DL-リンゴ酸 *香料	
*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)	
【メンチカツ】	
*メンチカツ	45.00
*鶏肉 *豚肉 *玉ねぎ *豚脂 *粒状植物性たん白(大豆) *パン粉(小麦、乳、大豆) *さとう *しょうゆ(大豆、小麦)	

献立名/食品名	可食量 (g)
*チキンエキス (鶏肉、大豆、豚肉、ごま) *食塩 *香辛料 *おろししょうが *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) *調味料 アミノ酸等(大豆) *リン酸塩(Na、K) *着色料(紅麴、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	

アレルギー表

中学校・本献立

令和1年12月19日(木)

献立名/食品名	可食量 (g)
【味噌ラーメン】	
*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 *コンタミネーション有 (卵、そば、大豆)	
*ホールコーン	6.00
*とうもろこし *食塩	
*にら	2.40
*にんじん	6.00
*長ねぎ	6.00
*はくさい	24.00
*なると450	10.00
*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	
*もやし	24.00
*豚細切もも	24.00
*ごま油	0.06
*粒こしょう	0.06
*ブラックペッパー	
*がらスープ(ポーク&チキン)	9.00
*豚骨 *鶏骨 *豚骨油	

献立名/食品名	可食量 (g)
*酵母エキス	
*北の味噌ラーメンスープ	24.00
*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)	
*おろしにんにく	0.60
*おろししょうが	0.60
*しょうが *酸化防止剤(VC) *pH調整剤	
【牛乳】	
*牛乳200	206.00
【揚げぎょうざ(2個)】	
*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	

献立名/食品名	可食量 (g)
*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)	
*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	
【元気ヨーグルト】	
*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	

献立名/食品名	可食量 (g)
*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

令和1年12月20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
【かぼちゃ団子汁】	
*ささがきにんじん	5.50
*かぼちゃもち	30.00
*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	
*ささがきごぼう	9.60
*長ねぎ	12.00
*若鶏むねスライス	24.00
*液体塩こうじ	0.24
*米こうじ *食塩 *酒精	
*味パック	7.20
*いわし *あじ *かつお *さば *昆布 *しいたけ	
*油揚げ	5.50
*大豆 *油 *コンタミネーション有 (ごま)	
*丸大豆しょうゆ	4.80
*大豆 *小麦	

献立名/食品名	可食量 (g)
*食塩 *アルコール	
*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	
【つくねハンバーグ】	
*つくねハンバーグ	60.00
*鶏肉 *玉ねぎ *粉末状植物性たん白(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) *調味料(アミノ酸) *酸味料	
【ゆずゼリー】	
*ゆずゼリー	40.00
*はちみつ	

献立名/食品名	可食量 (g)
*ぶどう糖果糖液糖 *水あめ *ゆず果汁 *ゲル化剤(増粘多糖類) *pH調整剤 *酸化防止剤(ビタミンC) *ピロリン酸第二鉄 *コンタミネーション有 *(りんご、もも)	

アレルギ－表

中学校・本献立

令和1年12月23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
【味噌おでん】	
*ミニがんと	10.00
*粉末状大豆たん白 *植物油脂(なたね油) *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 *コンタミネーション有 (小麦、卵、乳、えび、かに)	
*だし昆布パック	4.20
*昆布 *コンタミネーション有 (さば)	
*魚河岸揚げボール	18.00
*たら *しぼり豆腐 *植物油(大豆) *米油 *にんじん *玉ねぎ *でん粉 *さとう *大豆たん白 *ごぼう *ぶどう糖 *食塩	

献立名／食品名	可食量 (g)
*はんぺんあられ	9.60
*魚肉(たら) *でん粉 *さとう *ながいも(やまいも) *食塩	
*うずら卵水煮	25.00
*うずら卵 *食塩 *コンタミネーション有 (小麦、大豆)	
*だいこん	50.00
*にんじん	18.00
*こんにやく	30.00
*こんにやく粉 *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	
*清酒	3.00
*米・米こうじ *醸造アルコール *粉あめ *乳酸	
*さとう	2.40
*本みりん	5.40
*もち米 *米こうじ *醸造アルコール *糖類	
*道産無添加味噌白	6.00
*大豆 *米 *食塩	

献立名／食品名	可食量 (g)
*八丁味噌(500g)	1.80
*大豆 *食塩	
*丸大豆しょうゆ	2.00
*大豆 *小麦 *食塩 *アルコール	
*かつおエキス	2.64
*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)	
【若鶏のごま照り焼き】	
*鶏ごま照り焼き	50.00
*鶏肉 *パン粉(乳、小麦、大豆) *粉末状植物性たん白(大豆) *植物油脂 *ごま *しょうゆ(小麦、大豆) *さとう *ぶどう糖 *発酵調味料 *チキンエキス(小麦、大豆、鶏肉) *食塩	

献立名／食品名	可食量 (g)
*粉末がらスープ(小麦、 大豆、豚肉、鶏肉、ごま) *魚介エキス *酵母エキス *増粘剤(加工でん粉) *重曹 *香料(乳) *カロチノイド色素	

アレルギー表

中学校・本献立

令和1年12月24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
*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%)	
【牛乳】	
*牛乳200	206.00
【鶏肉と野菜のトマト煮】	
*若鶏ももダイス	30.00
*じゃがいも	36.00
*液体塩こうじ	0.80
*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)	
*バター	1.20
*生乳 *食塩	

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	
*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)	
*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	

献立名/食品名	可食量 (g)
*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	
*おろしにんにく	0.60
*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) *チキンブイオンパウダー(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I *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	

献立名/食品名	可食量 (g)
(原料の一部に乳、大豆を含む)	
*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	
*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) *チキンブイオン (小麦、大豆、鶏肉) *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'-リボスクレオチド二ナトリウム *DL-リンゴ酸 *香料	
*ビーフシチューフレーク	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	

アレルギー表

中学校・本献立

令和1年12月24日(火)

献立名／食品名	可食量 (g)	献立名／食品名	可食量 (g)
【鶏肉と野菜のトマト煮】			
*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I *L-グルタミン酸ナトリウム *5'-リボスクレオチドニナトリウム *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		*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) *紅麴色素 *酸味料 *香辛料抽出物 *カロチノイド色素	
*スープストック(無塩)	3.60	*揚げ油	3.50
*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	
【かにクリーミーフライ】			
*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			

アレルギ－表

中学校・本献立

令和1年12月25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
【わかめスープ】	
*乾燥わかめ	1.80
*湯通し塩蔵わかめ *コンタミネーション有 (えび、かに)	
*長ねぎ	18.00
*冷凍豆腐Fe・Ca・繊維強化	36.00
*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	
*清酒	1.80
*米・米こうじ *醸造アルコール *粉あめ *乳酸	
*水餃子10g	30.00
*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)	

献立名／食品名	可食量 (g)
*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 *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)	
*ごま いり	0.36
*ごま油	0.24
*無添加とりがらスープ	2.40
*肉付鶏がら *コンタミネーション有 (小麦、卵、乳、えび、かに、イカ、 オレンジ、牛肉、くるみ、さけ、大豆、 豚肉、ごま、りんご、バナナ、ゼラチン)	
*塩ラーメンスープ本仕込み	4.80
*食塩 *肉エキス(豚肉、鶏肉) *玉ねぎ *にんにく *さとう *異性化液糖 *がらスープ(鶏肉、豚肉) *豚肉 *豚脂 *りんご酢 *香辛料(小麦) *昆布エキス *調味料(大豆、鶏肉)	

献立名／食品名	可食量 (g)
*香辛料抽出物	
*おろしにんにく	0.24
*おろししょうが	0.24
*しょうが *酸化防止剤(VC) *pH調整剤	
*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	
【中華丼】	
*豚ももスライス	36.00
*玉ねぎ	24.00
*むきえび2L	12.00
*花いか冷凍	12.00
*にんじん	12.00
*はくさい	18.00
*きくらげ 乾	0.24
*うずら卵水煮	12.00
*うずら卵 *食塩 *コンタミネーション有 (小麦、大豆)	
*チンゲンサイ	6.00
*たけのこ水煮・短冊	12.00
*ごま油	0.24
*無添加とりがらスープ	1.44
*肉付鶏がら *コンタミネーション有 (小麦、卵、乳、えび、かに、イカ、 オレンジ、牛肉、くるみ、さけ、大豆、 豚肉、ごま、りんご、バナナ、ゼラチン)	
*オイスターソース	0.72
*魚介エキス *さとう	

献立名／食品名	可食量 (g)
*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	
*丸大豆しょうゆ	3.36
*大豆 *小麦 *食塩 *アルコール	
*三温糖	0.72
*こしょう	0.02
*コーングリッツ *コーンフラワー *こしょう	
*でん粉	2.40
*じゃがいもでん粉	
【サツラクプリン】	
*プリン	68.00
*牛乳 *さとう・ぶどう糖果糖液糖 *さとう *乳等を主要原料とする食品 *クリーム(乳) *加糖脱脂練乳 *デキストリン *食塩 *香料 *カロチン色素 *乳化剤 *全糖ぶどう糖 *粉末水あめ *ゲル化剤(ゼラチン) *カラメル	