

20 19 年度 1 月分

中学校 配合表



# アレルギー表

中学校・本献立

令和2年1月14日(火)

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>【じゃがベーコン】</b>	
*じゃがいも	84.24
*ぶなしめじ	10.32
*枝豆	9.12
*えだまめ(大豆) *食塩	
*玉ねぎ	51.84
*にんじん	19.44
*バター	3.84
*生乳 *食塩	
*こしょう	0.06
*コーングリッツ *コーンフラワー *こしょう	
*ベーコンスライス	19.44
*豚バラ肉 *還元水あめ *乾燥卵白 *食塩 *さとう *粉末状大豆たん白	

献立名/食品名	可食量 (g)
*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	12.96
*とうもろこし *食塩	
*チキンコンソメ ベースタイプ	1.44
*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)	1.32
*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)	
<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) *植物油脂(大豆) *トマトケチャップ *さとう *チーズ風味調味料(乳) *食塩 *パン粉(小麦、大豆) *でん粉 *でん粉加工品 *植物油脂 *品質改良剤 *ポリリン酸Na *ピロリン酸二水素二Na *グリセリン脂肪酸エステル *増粘剤 (グァーガム、カラギナン)	
*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2年1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>【キムチ鍋】</b>	
*トック 北海道産	18.00
*うるち米粉	
*食塩	
*グリシン	
*pH調整剤	
*豚ももスライス	33.00
*にんじん	8.40
*マロニー	3.00
*じゃがいもでん粉	
*コーンスターチ	
*長ねぎ	12.00
*ぶなしめじ	7.20
*絹ごし豆腐	30.00
*大豆	
*はくさい キムチ	25.00
*白菜	
*玉ねぎ	
*ごま	
*大根	
*にんじん	
*昆布	
*にら	
*りんご	
*にんにく	
*キムチ液(りんご)	
*さとう・ぶどう糖果糖液糖	
*リンゴ酢	
*とうがらし	
*食塩	
*かつお節エキス	

献立名/食品名	可食量 (g)
*味フレンド(大豆、ゼラチン)	
*魚醤	
*こんぶエキス	
*L-グルタミン酸Na	
*酸化防止剤	
*増粘多糖類(小麦、大豆)	
*アナトー色素	
*パプリカ色素	
*コチジャン	0.15
*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)	
*パプリカ色素	
*酸味料	
*スープストック(無塩)	3.00
*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)	

献立名/食品名	可食量 (g)
*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)	
*北京味噌ラーメンスープ	12.60
*味噌(大豆)	
*がらスープ(豚肉)	
*野菜 (しょうが、玉ねぎ、にんにく)	
*しょうゆ(小麦、大豆)	
*食用油脂(豚脂、大豆油、ごま油)	
*食塩	
*りんご	
*ポークエキス(ポークストック、 動物油脂、食塩、VE)	
*糖類 (さとう、ぶどう糖果糖液糖)	
*香辛料	
*ごま	
*調味料(アミノ酸等)	
*清酒	4.80
*米・米こうじ	
*醸造アルコール	
*粉あめ	
*乳酸	
*おろしにんにく	0.12
*すりごま	1.20
*ごま	
<b>【さんま味噌煮】</b>	
*さんま味噌煮	37.00
*さんま	
*豆味噌(大豆)	
*上白糖	
*こいくちしょうゆ(大豆、小麦)	

献立名/食品名	可食量 (g)
*みりん	
*合成清酒(小麦)	
*米粉	
*しょうが	
*にんにく	
*穀物酢	
*顆粒風味調味料 (大豆、小麦、鶏肉)	
*寒天	

## アレルギー表

中学校・本献立

令和2年1月16日(木)

献立名/食品名	可食量 (g)
<b>【野菜塩ラーメン】</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)	
*函館塩ラーメンスープ	16.80
*食塩 *豚脂 *香味油(小麦、大豆、鶏肉、豚肉、ごま) *さとう *たん白加水分解物(大豆) *チキンエキス (乳、さば、大豆、鶏肉、豚肉) *オニオンエキス *ポークスープ (大豆、鶏肉、豚肉) *しょうがエキス *ごま油 *オイスターエキス *昆布 *香辛料 *調味料(アミノ酸等) *カラメル色素 *香辛料抽出物	
*もやし	42.00
*長ねぎ	18.00
*きざみチャーシュー	12.00
*豚肩ロース	

献立名/食品名	可食量 (g)
*しょうゆ 脱脂加工大豆 小麦 食塩 さとう混合ぶどう糖果糖液糖 調味料(アミノ酸等) 酸味料 保存料(安息香酸Na) 甘味料(甘草)	
*さとう(上白糖) *グルソー (L-グルタミン酸ナトリウム) *食塩 *野菜(しょうが、にんにく、にんじん、玉ねぎ)	
*コーン冷凍	9.60
*とうもろこし	
*にんじん	12.00
*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	
*こしょう	0.12
*コーングリッツ *コーンフラワー *こしょう	
*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)	

献立名/食品名	可食量 (g)
*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)	
*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	0.60
<b>【牛乳】</b>	
*牛乳200	206.00
<b>【いももち】</b>	
*ポテトもち60g	60.00
*ばれいしょ *加工でん粉 *小麦粉加工品 *乳等を主要原料とする食品 *還元麦芽糖水あめ *食塩	
*本みりん	4.00
*もち米 *米こうじ *醸造アルコール *糖類	
*丸大豆しょうゆ	4.00
*大豆 *小麦 *食塩 *アルコール	
*さとう	10.00
*でん粉	2.50
水	10.00
*揚げ油	6.00
*食用なたね油 *シリコーン	

献立名/食品名	可食量 (g)
<b>【フルーツゼリー】</b>	
*果肉入りフルーツゼリー60g	60.00
*りんご果汁(還元) *みかんシラップ漬け *果糖ぶどう糖液糖 *バインアップルシラップ漬け *水あめ *果糖 *ゲル化剤 *酸味料 *香料 *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2年1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
*にんじん	24.00
*麦	9.60
*大麦	
*じゃがいも	42.00
*玉ねぎ	36.00
*若鶏ももダイス	35.00
*調理用牛乳10kg入り	33.60
*ディナーカレーフレーク	14.00
*小麦粉 *豚脂 (アレルギー含まず) *ソテー・ド・オニオン 玉ねぎ 豚脂 (アレルギー含まず) *カレー粉 *食塩 *さとう *バナナ *乳糖 *チキンブイヨン (小麦、大豆、鶏肉) *ソースパウダー (りんご) *香辛料 *脱脂粉乳 *ぶどう糖 *カラメル色素 *調味料 (アミノ酸) *酸味料 *香料 (鶏肉)	
*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、鶏肉、豚肉、さけ)	

献立名/食品名	可食量 (g)
*アップルソース	2.64
*りんご *ビタミンC	
*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	1.20
*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 (アレルギー含まず) *さとう *食塩	

献立名/食品名	可食量 (g)
*カレーパウダー *でん粉 *オニオンパウダー (大豆) *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 *ポークエキス (豚肉、小麦、大豆) *香辛料 *ブラウンウ (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	
*スープストック (無塩)	2.40
*ポークエキス *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)	
*デミグラスソースフレーク	4.50
*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	

# アレルギー表

中学校・本献立

令和2年1月17日(金)

献立名／食品名	可食量 (g)
<b>【チキンカレー】</b>	
(原料の一部に 乳、大豆を含む)	
*液体塩こうじ	0.50
*米こうじ *食塩 *酒精	
<b>【牛乳】</b>	
*牛乳200	206.00
<b>【みかん】</b>	
*みかん	70.00
<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2年1月20日(月)

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>【コーンシチュー】</b>	
*ベーコンスライス	7.20
*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) *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	39.60
*とうもろこし *食塩	
*にんじん	18.00

献立名/食品名	可食量 (g)
*クリームコーン	26.16
*スイートコーン *さとう *食塩 *増粘剤(加工でん粉)	
*じゃがいも	40.08
*枝豆	6.00
*えだまめ(大豆) *食塩	
*玉ねぎ	30.00
*調理用牛乳10kg入り	55.20
*コーンクリーム	10.32
*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) *ポーケエキスパウダー(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)	

献立名/食品名	可食量 (g)
*香料	
*サラダ油	0.24
*食用なたね油 *シリコーン	
*チキンコンソメ ベースタイプ	0.96
*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>【ミートボール(2個)】</b>	
*お弁当ミートボール	21.00
*鶏肉 *玉ねぎ *パン粉(乳、小麦、大豆) *粒状植物性たん白(大豆) *豚脂 *しょうゆ(小麦、大豆) *発酵調味料 *さとう *香辛料 *乾燥卵白 *揚げ油(なたね、パーム油) *調味料(アミノ酸)	

献立名/食品名	可食量 (g)
*安定剤(グアーガム) *さとう・ぶどう糖果糖液糖 *食酢(小麦) *りんごジュース *しょうが汁 *植物油(ごま) *増粘剤(加工でん粉、 キサンタンガム) *カラメル色素 *食塩	
*お弁当ミートボール	21.00
*鶏肉 *玉ねぎ *パン粉(乳、小麦、大豆) *粒状植物性たん白(大豆) *豚脂 *しょうゆ(小麦、大豆) *発酵調味料 *さとう *香辛料 *乾燥卵白 *揚げ油(なたね、パーム油) *調味料(アミノ酸) *安定剤(グアーガム) *さとう・ぶどう糖果糖液糖 *食酢(小麦) *りんごジュース *しょうが汁 *植物油(ごま) *増粘剤(加工でん粉、 キサンタンガム) *カラメル色素 *食塩	



## アレルギー表

中学校・本献立

令和2年1月21日(火)

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>【麻婆豆腐】</b>	
*木綿豆腐	150.00
*大豆	
*豚挽肉	36.00
*さとう	0.40
*でん粉	4.80
*じゃがいもでん粉	
*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)	

献立名/食品名	可食量 (g)
*調味料(アミノ酸等)	
*酸化防止剤(ビタミンE)	
*サラダ油	0.60
*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	
*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	
*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)	

献立名/食品名	可食量 (g)
<b>【春巻き】</b>	
*パリパリ春巻き35	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	
*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	
*X0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)	

献立名/食品名	可食量 (g)
*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

令和2年1月22日(水)

献立名/食品名	可食量 (g)
<b>【バーガーパン】</b>	
*バーガーパン90	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(大豆含む)	
<b>【牛乳】</b>	
*牛乳200	206.00
<b>【きのこのハッシュドポーク】</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
*にんじん	18.00
*グリーンピース	3.60

献立名/食品名	可食量 (g)
*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 *にんじん *にんにく	

献立名/食品名	可食量 (g)
*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) *チキンエキスパウダー(鶏肉) *乳等を主要原料とする食品	

献立名/食品名	可食量 (g)
*カラメル色素	
*おろしにんにく	0.60
*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) *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	
*デミグラスソースフレーク	8.40
*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	

# アレルギー表

中学校・本献立

令和2年1月22日(水)

献立名／食品名	可食量 (g)
<b>【きのこのハッシュドポーク】</b>	
*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 * (原料の一部に 乳、大豆を含む)	
<b>*ビーフシチューフレーク</b>	8.00
*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	

献立名／食品名	可食量 (g)
*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>*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>【てりやきハンバーグ】</b>	
<b>*テリヤキハンバーグ</b>	45.00
*鶏肉 *玉ねぎ *ペースト状植物性たん白 (小麦、大豆) *パン粉(乳、小麦、大豆) *豚脂 *粒状植物性たん白(大豆) *マーガリン *しょうゆ(小麦、大豆) *牛肉エキス(牛肉、大豆) *食塩 *ウスターソース(大豆、りんご)	

献立名／食品名	可食量 (g)
*トマトケチャップ *しょうが *さとう *香辛料(大豆) *ぶどう糖 *乾燥卵白 *調味料(アミノ酸等) *着色料(ココア) *カラメル色素 *水あめ *清酒 *チキンエキス(鶏肉) *増粘剤 (加工でん粉、キサンタンガム)	
<b>【スライスチーズ】</b>	
<b>*スライスチーズ</b>	20.00
*ナチュラルチーズ(乳) *乳化剤 *重曹	

## アレルギ－表

中学校・本献立

令和2年1月23日(木)

献立名／食品名	可食量 (g)
<b>【かき揚げうどん】</b>	
*うどん220g	220.00
*小麦粉 *食塩 *加工でん粉 *pH調整剤(小麦) *コンタミネーション有 (卵、そば、大豆)	
*若鶏むねスライス	24.00
*にんじん	9.60
*長ねぎ	12.00
*かまぼこ短冊	7.20
*魚肉 *でん粉(小麦) *植物油(大豆) *食塩 *発酵調味液 *さとう *卵白 *植物たん白(大豆) *風味調味料 *加工でん粉(タピオカ) *調味料製剤 *炭酸Ca *着色料製剤 *ソルビトール *離型剤 *酵素製剤	
*液体塩こうじ	0.80
*米こうじ *食塩 *酒精	
*国産水煮しいたけ	3.60
*しいたけ *酸化防止剤(ビタミンC) *クエン酸	

献立名／食品名	可食量 (g)
*うすくちしょうゆ	12.00
*食塩 *脱脂加工大豆 *小麦 *果糖ぶどう糖液糖 *醸造酢 *米 *大豆 *アルコール	
*丸大豆しょうゆ	4.80
*大豆 *小麦 *食塩 *アルコール	
*本みりん	13.20
*もち米 *米こうじ *醸造アルコール *糖類	
*だし昆布パック	3.36
*昆布 *コンタミネーション有 (さば)	
*だしパック	4.56
*さば *かつお *むろあじ *かつおエキス *たん白加水分解物 (小麦、大豆、鶏肉)	
<b>【牛乳】</b>	
*牛乳200	206.00
<b>【しらす入りかき揚げ】</b>	
*国産しらす入りかき揚げ	50.00
*小麦粉 *玉ねぎ	

献立名／食品名	可食量 (g)
*パーム油 *にんじん *しらす *食塩 *ごぼう *しゆんぎく *粉末状植物性たん白(大豆) *亜鉛含有酵母 *調味料(アミノ酸等) *ベーキングパウダー *カロチノイド色素 *ピロリン酸鉄 *コンタミネーション有 (えび、かに)	
*揚げ油	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	

# アレルギー表

中学校・本献立

令和2年1月24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>【だまご汁（秋田県郷土料理）】</b>	
*若鶏ももダイス	36.00
*米団子	36.00
*米 *魚肉（たら） *米粉 *でん粉 *さとう *食塩	
*しらたき	12.00
*こんにやく粉 *水酸化カルシウム	
*焼き豆腐	24.00
*大豆	
*油揚げ冷凍	8.00
*大豆 *なたね油 *凝固剤	
*長ねぎ	14.40
*ささがきごぼう	8.40
*まいたけ水煮	12.00
*天日塩	0.06
*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	
*さとう	0.36
*学とり肉団子	24.00
*鶏肉 *玉ねぎ *豚脂	

献立名／食品名	可食量 (g)
*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）	
*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	
*鶏がらスープ	6.00
*鶏骨 *酵母エキス	
*丸大豆しょうゆ	4.80
*大豆 *小麦 *食塩 *アルコール	
*本みりん	2.40
*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	2.40
*米・米こうじ *醸造アルコール *粉あめ *乳酸	
*液体塩こうじ	0.60
*米こうじ *食塩 *酒精	
<b>【ハムフライ】</b>	
*厚切りハムカツ55g	55.00
*鶏肉 *卵白 *豚肉 *食塩 *粉末状植物性たん白（大豆） *さとう *香辛料 *酵母エキス *加工でん粉 *トレハロース *くん液 *リン酸塩（Na、K） *調味料（アミノ酸） *酸化防止剤（ビタミンC） *発色剤（亜硝酸Na） *コチニール色素 *パン粉（小麦、大豆） *ショートニング *大豆粉 *植物油 *乳化剤（大豆） *増粘多糖類	
*揚げ油	5.50
*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2年1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>【中華スープ】</b>	
*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	
*豚ももスライス	24.00
*チンゲンサイ	8.40
*乾燥わかめ	0.24
*湯通し塩蔵わかめ *コンタミネーション有 (えび、かに)	
*にんじん	12.00
*でん粉	3.00
*じゃがいもでん粉	
*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	
*こしょう	0.12
*コーングリッツ *コーンフラワー *こしょう	
*はるさめ	2.40
*塩ラーメンスープ本仕込み	13.20
*食塩 *肉エキス(豚肉、鶏肉)	

献立名／食品名	可食量 (g)
*玉ねぎ *にんにく *さとう *異性化液糖 *がらすープ(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) *香辛料抽出物	
*おろししょうが	0.12
*しょうが *酸化防止剤(VC) *pH調整剤	
*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	
<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	

献立名／食品名	可食量 (g)
*ごま油 *にんにく *白ごま *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2年1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>【ミートボールのトマト煮】</b>	
*安心素材ミートボール(Fe)	30.00
*鶏肉 *玉ねぎ *豚肉 *還元水あめ *でん粉 *植物性たん白(大豆) *チキンオイル(鶏肉) *大豆油	

献立名/食品名	可食量 (g)
*調味料 食塩 ドロマイト 香辛料 焼成Ca ピロリン酸鉄 *コンタミネーション有 (小麦、卵、乳、えび、かに)	
*オリーブ油	0.36
*じゃがいも	36.00
*玉ねぎ	42.00
*にんじん	14.40
*ミニブロッコリー	12.00
*ダイズトマト	13.80
*さとう	0.36
*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	0.48
*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)	

献立名/食品名	可食量 (g)
*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 (原料の一部に 乳、大豆を含む)	
*こしょう	0.12
*コーングリッツ *コーンフラワー *こしょう	
*トマトケチャップ	4.80
*トマトペースト *果糖ぶどう糖液糖 *さとう液糖 *高酸度ビネガー *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)	

献立名/食品名	可食量 (g)
*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	
*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 *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	

# アレルギー表

中学校・本献立

令和2年1月28日(火)

献立名／食品名	可食量 (g)
<b>【ミートボールのトマト煮】</b>	
*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）	
<b>【チキンピカタ】</b>	
*チキンピカタ 40	40.00
*鶏肉 *パン粉（乳、小麦、大豆） *でん粉 *さとう *粉末状植物性たん白（大豆） *粒状植物性たん白（大豆） *食塩 *チキンエキス調味料（小麦、大豆、鶏肉、豚肉、ゼラチン） *しょうゆ（小麦、大豆） *植物油脂 *香辛料 *全卵 *還元水あめ *小麦粉 *米粉 *たん白加水分解物（豚肉） *チーズ（乳） *パセリ *パーム油 *トレハロース *増粘多糖類	

献立名／食品名	可食量 (g)
*カロチノイド色素 *重曹 *加工でん粉 *香料	

# アレルギー表

中学校・本献立

令和2年1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>【うずら卵の味噌汁】</b>	
*うずら卵水煮	24.00
*うずら卵 *食塩 *コンタミネーション有 (小麦、大豆)	
*豚ももスライス	12.00
*にんじん	12.00
*だいこん	30.00
*長ねぎ	12.00
*油揚げ冷凍	3.50
*大豆 *なたね油 *凝固剤	
*サラダ油	0.12
*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	
*道産無添加味噌白	9.60
*大豆 *米 *食塩	
*味パック	6.00
*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	
<b>【焼きとり丼(副食)】</b>	
*玉ねぎ	48.00
*液体塩こうじ	0.96
*米こうじ *食塩 *酒精	
*炭火焼き鳥のタレ	12.00
*しょうゆ(小麦、大豆) *果糖ぶどう糖液糖 *さとう *発酵調味料(小麦) *りんご果汁 *増粘剤 (加工でん粉、キサンタン) *酒精 *カラメル色素 *粉末調味料(でん粉、 粉末水あめ、発酵調味料) *醸造酢 *結晶セルロース *調味料(アミノ酸等) *チキンオイル(鶏肉) *食塩 *たん白加水分解物(大豆) *チキンエキス(鶏肉) *豆腐発酵調味料(大豆) *酵母エキス *香料(大豆、鶏肉) *粉末植物油脂	
*清酒	0.60
*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)
*丸大豆しょうゆ	0.60
*大豆 *小麦 *食塩 *アルコール	
*サラダ油	0.24
*食用なたね油 *シリコーン	
*道内産豚肩肉(焼き鳥并用)	60.00
*塩	0.01
*こしょう	0.06
*コーングリッツ *コーンフラワー *こしょう	
<b>【洋辛子】</b>	
*ねりからし	2.00
*からし *植物油脂 *食塩 *でん粉 *ソルビトール *ミョウバン *香辛料抽出物 *酒精 *安定剤(キサンタンガム)	
<b>【ミルクプリン】</b>	
*給食週間ミルクプリン	40.00
*加糖練乳 *脱脂粉乳 *グラニュー糖 *ゲル化剤(増粘多糖類) *ピロリン酸第二鉄 *乳化剤(大豆、乳) *香料	

## アレルギー表

中学校・本献立

令和2年1月30日(木)

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>【ポトフ】</b>	
*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) *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	
*ポークウイナースキンレス	18.00
*豚肉(豚脂肪含) *食塩	

献立名/食品名	可食量 (g)
*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
*ミニプロッコリー	6.60
*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) *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	

献立名/食品名	可食量 (g)
*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(無塩)	2.64
*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)	
*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	

献立名/食品名	可食量 (g)
*酸味料 *酸化防止剤(亜硫酸塩)	
<b>【おろしハンバーグ】</b>	
*おろしハンバーグ	60.00
*鶏肉 *豚肉 *玉ねぎ *しょうが *豚脂 *粒状植物性たん白(大豆) *でん粉 *粉末状植物性たん白(大豆) *米粉 *難消化性デキストリン *ドロマイト *酵母エキス *トマトペースト *ポークエキス(豚肉) *さとう *食塩 *マスタード *パン酵母 *香辛料 *しょうゆ(大豆、小麦) *おろしだいこん *発酵調味料 *水あめ混合異性化液糖 *オニオンエキス *増粘剤(加工でん粉) *カラメル色素	
<b>【マーシャルビズ】</b>	
*マーシャルビズ	10.00
*食用植物油脂 (大豆油、パーム油、コーン油) *さとう *大豆粉	

# アレルギー表

中学校・本献立

令和2年1月30日(木)

【マーシャルビズ】	
<ul style="list-style-type: none"><li>*ココアパウダー（カカオ豆）</li><li>*ぶどう糖（とうもろこし、 ばれいしょ、甘藷）</li><li>*脱脂粉乳</li><li>*食塩</li><li>*炭酸カルシウム（石灰石）</li><li>*植物レシチン</li><li>*香料（チョコレートフレーバー、 バニラフレーバー）</li><li>*コンタミネーション有 （小麦、落花生）</li></ul>	

# アレルギー表

中学校・本献立

令和2年1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>【かわりきんぴら】</b>	
*豚細切もも	40.00
*切りごぼう	33.00
*切りにんじん	17.00
*だいこん	18.00
*さつまあげスライス	20.00
*魚肉 *植物油(大豆) *植物たん白(小麦、大豆) *でん粉(ばれいしょ) *さとう *食塩 *ぶどう糖 *卵白 *発酵調味液 *魚介エキス *加工でん粉(ばれいしょ) *pH調整剤製剤 *調味料(アミノ酸) *炭酸Ca *キシロース(加工助剤) *コンタミネーション有 (えび、かに、乳)	
*しらたき	48.00
*こんにゃく粉 *水酸化カルシウム	
*ごま いり	2.40
*さとう	2.40
*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	
*かつおエキス	2.40
*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)	
*サラダ油	0.24
*食用なたね油 *シリコーン	
*一味とうがらし	0.01
<b>【キャベツメンチカツ】</b>	
*ごちそうキャベツメンチカツ	55.00
*キャベツ *鶏肉 *植物性たん白(大豆) *豚脂 *ポークオイル(豚肉) *パン粉(乳、小麦、大豆) *小麦粉 *コーンフラワー *植物油脂(大豆) *フライミックス粉(卵、小麦) *でん粉	

献立名/食品名	可食量 (g)
*調味料 さとう 食塩 ポークエキス(豚肉) しょうゆ(小麦、大豆) 香辛料 加工でん粉 アミノ酸 リン酸塩 *着色料 *焼成Ca *コンタミネーション有 (えび、かに)	
*揚げ油	5.50
*食用なたね油 *シリコーン	