

アレルギー表

中学校・本献立

令和2年2月3日(月)

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
【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) *L-アスコルビン酸Na *亜硝酸Na *コチニール色素	
*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	

献立名/食品名	可食量 (g)
*香辛料 白こしょう カルワイ キャラウエー	
*キャベツ	26.40
*じゃがいも サイコロ切 冷凍	20.00
*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
*ぶなしめじ	6.60
*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	
*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	

献立名/食品名	可食量 (g)
*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(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)	

献立名/食品名	可食量 (g)
*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)	
【真だらガーリックフライ】	
*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	
【節分豆】	
*黒糖福豆	8.00
*大豆 *さとう *寒梅粉 *小麦粉 *でん粉 *黒糖液 *食用加工油脂 *カラメル色素 *膨張剤 *コンタミネーション有 (落花生、えび、かに、乳、ごま、 カシューナッツ、くるみ)	

アレルギー表

中学校・本献立

令和2年2月4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
【水餃子スープ】	
*水餃子10g	42.00
*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	
*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	12.00
*もやし	36.00

献立名/食品名	可食量 (g)
*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	
*こしょう白あらびき	0.04
*ホワイトペッパー	
*たけのこ千切り水煮	12.00
*たけのこ水煮	
*クエン酸	
*がらスープ(ポーク&チキン)	4.80
*豚骨	
*鶏骨	
*豚骨油	
*酵母エキス	
*チキンコンソメ ベースタ	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)	
*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	

献立名/食品名	可食量 (g)
*乳酸	
*北京しょうゆラーメンスープ	2.40
*しょうゆ(小麦、大豆)	
*ポークエキス(豚肉)	
*食用油脂(ごま、大豆、豚肉)	
*食塩	
*チキンエキス(鶏肉)	
*野菜エキス(にんにく、玉ねぎ)	
*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	
【マーボー豆腐】	
*冷凍豆腐Fe・Ca・繊維強化	72.00
*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	
*豚挽肉	24.00
*長ねぎ	12.00
*オニオンダイス	18.00
*玉ねぎ	
*清酒	2.40
*米・米こうじ	
*醸造アルコール	
*粉あめ	
*乳酸	
*麻婆豆腐用素	5.00
*しょうゆ(小麦、大豆)	
*香味油 コーン油、豆板醤、ガーリックペースト (小麦、大豆)	
*さとう	

献立名/食品名	可食量 (g)
*食用大豆油	
*豆板醤(小麦、大豆)	
*トウチ(大豆)	
*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(小麦、大豆)	
*食塩	
*発酵調味料(小麦、大豆)	
*でん粉	
*しょうが	
*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	
*道産こめ油	0.24
*米ぬか油	
*マーボー豆腐の素甘口	5.00
*しょうゆ(小麦、大豆)	
*でん粉	
*オイスターエキス	
*さとう	
*還元でん粉糖化	
*ポークエキス調味料 (豚肉、牛肉、ごま、大豆、ゼラチン)	
*トマトケチャップ	
*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(牛肉)	
*食用風味油(ごま)	

アレルギー表

中学校・本献立

令和2年2月4日(火)

献立名／食品名	可食量 (g)
【マーボー豆腐】	
*こしょう *デキストリン *豆板醤 (小麦、大豆) *調味料 (アミノ酸) *酒精 *糊料 (ゲアーガム) *カラメル色素 *パプリカ色素 *香料	

アレルギ―表

中学校・本献立

令和2年2月5日(水)

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
【噴火湾産ホタテのシチュー】	
*じゃがいも	36.00
*噴火湾産ほたて	40.00
*ミニブロッコリー	12.00
*玉ねぎ	36.00
*にんじん	12.00
*調理用牛乳10kg入り	48.00
*コーン冷凍	3.60
*とうもろこし	
*乾燥パセリ	0.02
*バター	2.40
*生乳 *食塩	
*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	0.10
*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)
*コーンクリーム	2.40
*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 *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	
*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)	

献立名/食品名	可食量 (g)
*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	
*ベシヤメルソース	9.60
*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)	
*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	
*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	

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)	
*液体塩こうじ	0.60
*米こうじ *食塩 *酒精	
*脱脂粉乳	5.00
*生乳	
【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(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	
【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)	

アレルギー表

中学校・本献立

令和2年2月5日(水)

献立名／食品名	可食量 (g)
【いちごジャム】	
*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2年2月6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
【豚キムチーズ】	
*豚ももスライス	42.00
*玉ねぎ	24.00
*もやし	54.00
*えのきたけ	14.40
*はくさい	30.00
*にら	6.00
*長ねぎ	12.00
*マイルドキムチ	24.00
*白菜	
*玉ねぎ	
*ごま	
*だいこん	
*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	
*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	

献立名/食品名	可食量 (g)
*パプリカ色素	
*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	
*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	
*ごま油	0.10
*道産こめ油	0.20
*米ぬか油	
*こしょう	0.12
*コーングリッツ	
*コーンフラワー	
*こしょう	
*コチジャン	6.00
*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	
*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	1.20
*米・米こうじ	
*醸造アルコール	
*粉あめ	
*乳酸	
【キャベツメンチカツ】	
*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	
*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	

献立名/食品名	可食量 (g)
*シリコーン	
【レアチーズいちご】	
*型抜きレアチーズケーキいちご15g	15.00
*クリームチーズ	
*植物油脂	
*クリーム(乳)	
*乳たんぱく	
*乳脂肪	
*還元乳糖(乳)	
*乳製品	
*食塩	
*生乳	
*無脂肪牛乳	
*さとう	
*濃縮イチゴ果汁	
*脱脂粉乳	
*濃縮レモン果汁	
*安定剤 (加工でん粉、増粘多糖類)	
*寒天	
*紅麴色素	
*乳化剤	
*PH調整剤	
*香料	
*酸化防止剤(V.E)	

アレルギー表

中学校・本献立

令和2年2月7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
【旨煮】	
*里芋冷凍	20.00
*若鶏ももダイス	40.00
*たけのこ乱切り水煮	24.00
*たけのこ	
*クエン酸	
*こんにやく	40.00
*こんにやく粉	
*水酸化カルシウム	
*乱切ごぼう	20.00
*乱切にんじん	20.00
*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	
*さとう	3.60
*れんこん水煮 イチョウ	10.00
*れんこん	
*酸化防止剤(ビタミンC)	
*丸大豆しょうゆ	6.00
*大豆	
*小麦	
*食塩	
*アルコール	

献立名/食品名	可食量 (g)
*ロイヤル椎茸スライス	0.60
*乾燥椎茸	
*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	
*だし昆布パック	2.50
*昆布	
*コンタミネーション有 (さば)	
【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 アミノ酸(小麦、大豆、鶏肉)	
*粉末昆布	
*寒天	
【ブルーベリークレープ】	
*フレンズクレープ(ブルーベリー)	35.00
*豆乳	

献立名/食品名	可食量 (g)
*さとう	
*加工油脂	
*米粉	
*ブルーベリー果汁(還元濃縮)	
*水あめ	
*植物油(大豆)	
*調整豆乳粉末(大豆)	
*さとう・ぶどう糖果糖液糖	
*麦芽糖	
*レモン果汁(濃縮還元)	
*加工でん粉	
*増粘剤(カドラン)	
*乳化剤(大豆)	
*ゲル化剤(増粘多糖類)	
*安定剤(増粘多糖類)	
*香料	
*凝固剤	
*酸味料	
*メタリン酸Na	
*カラメル色素	
*ベーキングパウダー	
*ピロリン酸第二鉄	
*カロテノイド色素	
【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2年2月10日(月)

献立名/食品名	可食量 (g)
【なかよしカレー】	
*ごはん100	100.00
*麦	9.60
*大麦	
*じゃがいも	40.00
*豚ももスライス	20.00
*玉ねぎ	60.00
*にんじん	24.00
*ダイストマト	1.44
*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	
*食塩	
*アルコール	
*ワイン赤	1.20
*米発酵調味料	

献立名/食品名	可食量 (g)
*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N	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	
*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	

献立名/食品名	可食量 (g)
*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(タピオカでん粉)	
*果糖	
*カレー粉	
*かぼちゃ	
*パーム油	
*てん菜糖	
*食塩	
*ポテトフレーク	
*ショートニング(パーム油)	

献立名/食品名	可食量 (g)
*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-リボスクレチドトリウム	
*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	
*道産こめ油	0.12
*米ぬか油	
【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(小麦、大豆)	
*でん粉	
*大豆粉	
*ラクチトール	

アレルギー表

中学校・本献立

献立名／食品名	可食量 (g)
【ヒレカツ】	
*増粘剤	
*揚げ油	3.00
*食用なたね油 *シリコーン	
【給食用オレンジジュース】	
*給食用オレンジジュース125	200.00
*オレンジ *香料	
【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 *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2年2月12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
【湯豆腐風】	
*木綿豆腐	60.00
*大豆	
*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	
*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
*液体塩こうじ	0.60
*米こうじ *食塩 *酒精	
*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	6.00
*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	

献立名／食品名	可食量 (g)
*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	0.80
*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	
【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	

アレルギー表

中学校・本献立

令和2年2月13日(木)

献立名/食品名	可食量 (g)
【スパゲティミートソース】	
*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	40.00
*玉ねぎ	
*ソテーオニオン	6.60
*玉ねぎ *サラダ油 大豆油 なたね油 *コンタミネーション有 (小麦、卵、乳、えび、かに、 牛肉、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
*粒こしょう	0.04
*ブラックペッパー	
*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 *コンタミネーション有 (小麦、卵、オレンジ、キウイフルーツ、 大豆、鶏肉、豚肉、ごま、もも、 乳、りんご、ゼラチン、バナナ)	

献立名/食品名	可食量 (g)
*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 *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	

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)	
*道産こめ油	1.20
*米ぬか油	
*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	
【牛乳】	
*牛乳200	206.00
【スペイン風バイクドエッグ】	
*スペイン風バイクドエッグ	50.00
*鶏卵 *じゃがいも *玉ねぎ *ピーマン *油脂加工品(卵、大豆)	

献立名/食品名	可食量 (g)
*植物油脂(大豆) *ベーコン(豚肉) *ほうれん草 *香辛料 *食塩 *加工でん粉 *トレハロース *リン酸塩(Na) *調味料(アミノ酸等) *増粘剤(キサンタンガム) *pH調整剤 *くん液 *カロチノイド色素 *酸化防止剤 (エリソルビン酸Na) *発色剤(亜硝酸Na)	
【アセロラゼリー】	
*アセロラゼリー-FeFv強化40	40.00
*アセロラ果汁 *果糖ぶどう糖液糖 *難消化性デキストリン *加工でん粉 *酸味料 *ゲル化剤 増粘多糖類 *クエン酸鉄Na *野菜色素 *クチナシ色素 *香料(りんご) *カロチノイド色素	

アレルギー表

中学校・本献立

令和2年2月14日(金)

献立名/食品名	可食量 (g)
【チキンライス】	
*ごはん100	100.00
チキンライスの素(三島)	33.00
*トマトソース (トマトペースト、醸造酢、その他)	
*にんじん	
*鶏肉	
*食用油脂(鶏肉)	
*さとう	
*食塩	
*チキンエキス(鶏肉)	
*コーン	
*乾燥たまねぎ	
*オニオンペースト	
*オニオンエキス	
*酵母エキス	
*魚介エキス	
*野菜エキス	
*香辛料	
*大豆多糖類	
*パプリカ色素	
*香料	
【牛乳】	
*牛乳200	206.00
【ハートのコンソメスープ】	
*キャベツ	25.00
*ベーコンスライス	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	
*トリポリリン酸Na	
*酸性ピロリン酸Na	
*L-グルタミン酸Na	

献立名/食品名	可食量 (g)
*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	
*玉ねぎ	24.00
*にんじん	6.00
*だいこん	12.00
*冷凍人参(ハート)	6.00
*人参	
*コンタミネーション有 (やまいも、りんご)	
*ホールコーン	6.00
*とうもろこし	
*食塩	
*乾燥パセリ	0.01
*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)	
*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)	
*チキンコンソメ ベースタイプ	2.80
*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	

献立名/食品名	可食量 (g)
*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	
*こしょう	0.12
*コーングリッツ	
*コーンフラワー	
*こしょう	
*液体塩こうじ	0.50
*米こうじ	
*食塩	
*酒精	
【クリーミーフライ(えび風味)】	
*桜エビ入りクリーミーフライ	50.00
*小麦粉	
*玉ねぎ	
*ショートニング	
*牛乳	
*えびエキス	
*香味油(えび)	
*脱脂粉乳	
*食塩	
*さくらえび(えび)	
*植物油脂(大豆)	
*ゼラチン	
*香辛料	
*でん粉	
*粉末状植物性たん白(大豆)	

献立名/食品名	可食量 (g)
*還元水飴	
*植物油脂(大豆)	
*粉末状植物性たん白(大豆)	
*粉末状植物性たん白(大豆)	
*小麦粉加工品	
*加工でん粉	
*調味料(アミノ酸等)	
*乳化剤(大豆)	
*トレハロース	
*着色料	
*コンタミネーション有 (卵)	
*揚げ油	5.00
*食用なたね油	
*シリコーン	
【ハートのプリン】	
*バレンタインハートのプリン(Fe・Ca)	40.00
*豆乳加工食品(大豆)	
*果糖ぶどう糖液糖	
*グラニュー糖	
*ぶどう糖	
*ココアパウダー	
*でん粉	
*ゲル化剤	
*炭酸Ca	
*乳化剤	
*PH調整剤	
*香料	
*セルロース	
*クエン酸鉄Na	
*塩化マグネシウム	
*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2年2月17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
【ごま味噌汁】	
*豚ももスライス	20.00
*里芋冷凍	12.00
*すりごま	1.20
*ごま	
*にんじん	18.00
*長ねぎ	18.00
*小松菜 冷凍	12.00
*だいこん	24.00
*ごま油	0.36
*味パック	7.00
*いわし	
*あじ	
*かつお	
*さば	
*昆布	
*しいたけ	
*道産無添加味噌白	9.60
*大豆	
*米	
*食塩	
【ちくわ磯辺揚げ(2個)】	
*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)	
*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)	
*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	6.00
*食用なたね油	
*シリコーン	
【やさしいふりかけ のりかつお】	
*やさしいふりかけ のりかつお	1.30
*かつお削り節	
*さとう	
*みりん	
*食塩	
*青のり	
*黒のり	

献立名／食品名	可食量 (g)
*酵母エキス	
*たん白加水分解物	
*加工でん粉	
*酸化防止剤(ビタミンE)	
*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2年2月18日(火)

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
【コーンポタージュ】	
*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 *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(パーム核油、	

献立名/食品名	可食量 (g)
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	5.00
*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 *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)	

献立名/食品名	可食量 (g)
*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	
*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	
*こしょう	0.12
*コーングリッツ *コーンフラワー *こしょう	
*野菜ベース	12.00
*玉ねぎ	

献立名/食品名	可食量 (g)
*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)	
【えびフライ(2個)】	
*えびフライ	20.00
*えび *食塩 *ポリリン酸Na *パン粉(小麦) *アナトー色素 *バターミックス 小麦粉 でん粉 卵白粉末 さとう 植物油 ショートニング 全卵粉末 加工でん粉 調味料(アミノ酸等) 貝カルシウム 増粘多糖類 膨張剤 乳化剤(大豆) 香辛料抽出物	
*えびフライ	20.00
*えび *食塩 *ポリリン酸Na *パン粉(小麦) *アナトー色素 *バターミックス 小麦粉 でん粉	

アレルギー表

中学校・本献立

令和2年2月18日(火)

献立名／食品名	可食量 (g)
【えびフライ(2個)】	
卵白粉末 さとう 植物油脂 ショートニング 全卵粉末 加工でん粉 調味料(アミノ酸等) 貝カルシウム 増粘多糖類 膨張剤 乳化剤(大豆) 香辛料抽出物	
*揚げ油	4.00
*食用なたね油 *シリコーン	
【減塩ソース】	
*PREMIUM減塩ソース	5.00
*さとう *果糖ぶどう糖液糖 *りんご *トマト *玉ねぎ *にんじん *とうもろこし *馬鈴薯 *甘藷 *食塩 *でん粉 *醸造酢 *アミノ酸液(大豆) *香辛料	

アレルギー表

中学校・本献立

令和2年2月19日(水)

献立名/食品名	可食量 (g)
【りんごパン】	
*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%)	
*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)	
【牛乳】	
*牛乳200	206.00
【大豆のトマトシチュー】	
*水煮大豆 冷凍	18.00
*じゃがいも サイコロ切 冷凍	42.00
*玉ねぎ	42.00
*にんじん	14.40
*ベーコン・キューブ	21.60
*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) *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	
*ダイストマト	14.40
*ミニブロッコリー	12.00
*さとう	0.36
*オリーブ油	0.36
*こしょう	0.12
*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	

献立名/食品名	可食量 (g)
*香料 (原料の一部に乳、大豆を含む)	
*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
*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
*小麦粉 *豚脂(アレルギー含まず) *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(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 *コハク酸二ナトリウム *クエン酸 *香料 *酢酸ナトリウム	

献立名/食品名	可食量 (g)
*氷酢酸 *DL-リンゴ酸	
*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	
*ワイン赤	0.36
*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)	

アレルギー表

中学校・本献立

令和2年2月19日(水)

献立名／食品名	可食量 (g)
【大豆のトマトシチュー】	
*スープストック（無塩）	3.60
<ul style="list-style-type: none"> *ブークエキス *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） 	
【元気オムレツ】	
*元気いっぱいオムレツ	35.00
<ul style="list-style-type: none"> *鶏卵 *じゃがいも *ウインナーソーセージ （卵、乳、豚肉、鶏肉） *でん粉 *さとう *みりん *食塩 *乳酸Na *メタリン酸Na *あおさ粉 *植物油（大豆、なたね） 	
*揚げ油	3.50
<ul style="list-style-type: none"> *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2月20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
【ごぼうの五目炒め】	
*豚細切もも	40.00
*ささがきごぼう	66.00
*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
*さつまあげスライス	18.00
*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)	

献立名/食品名	可食量 (g)
*コンタミネーション有 (えび、かに、乳)	
*かつおエキス	2.00
*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、 さば、大豆、鶏肉、豚肉、ゼラチン)	
*道産こめ油	0.60
*米ぬか油	
*丸大豆しょうゆ	5.40
*大豆 *小麦 *食塩 *アルコール	
【いわしの梅煮】	
*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 *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	

献立名/食品名	可食量 (g)
*着色料	
【納豆】	
*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2年2月21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
【にゅうめん汁】	
*若鶏むねスライス	18.00
*だいこん	12.00
*ぶなしめじ	9.60
*にんじん	12.00
*長ねぎ	12.00
*油揚げ冷凍(カット)	6.00
*大豆 *なたね油 *凝固剤 *消泡剤(加工助剤)	
*そうめん(北海道小麦使用)	6.00
*小麦粉 *食塩 *コンタミネーション有 (そば、やまいも、大豆、ごま)	
*液体塩こうじ	0.50
*米こうじ *食塩 *酒精	
*だし昆布パック	3.60
*昆布 *コンタミネーション有 (さば)	
*本くず	1.08
*梅かまぼコスライス	3.60
*魚肉 *でん粉(小麦) *卵白 *植物油(大豆) *発酵調味液	

献立名/食品名	可食量 (g)
*食塩 *植物たん白(大豆) *さとう *風味調味料 *加工でん粉(小麦) *日持向上剤製剤 *調味料(アミノ酸) *炭酸Ca *着色料製剤 *なたね油	
*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	
*だしパック	3.60
*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)	
*丸大豆しょうゆ	4.20
*大豆 *小麦 *食塩 *アルコール	
*うすくちしょうゆ	2.40
*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	

献立名/食品名	可食量 (g)
*本みりん	1.80
*もち米 *米こうじ *醸造アルコール *糖類	
*清酒	1.80
*米・米こうじ *醸造アルコール *粉あめ *乳酸	
【鶏竜田揚げ(2個)】	
*鶏竜田揚げ	30.00
*鶏肉 *しょうゆ(小麦、大豆) *しょうがペースト *さとう *食塩 *酒 *米粉 *香辛料 *でん粉(小麦、卵、乳) *鶏卵 *小麦粉 *植物油脂 *粉末鶏卵 *脱脂粉乳 *パーム油 *加工でん粉(小麦、卵、乳) *調味料 アミノ酸 *ポリリン酸Na *増粘多糖類	
*鶏竜田揚げ	30.00
*鶏肉 *しょうゆ(小麦、大豆) *しょうがペースト	

献立名/食品名	可食量 (g)
*食塩 *酒 *米粉 *香辛料 *でん粉(小麦、卵、乳) *鶏卵 *小麦粉 *植物油脂 *粉末鶏卵 *脱脂粉乳 *パーム油 *加工でん粉(小麦、卵、乳) *調味料 アミノ酸 *ポリリン酸Na *増粘多糖類	
*揚げ油	6.00
*食用なたね油 *シリコーン	
【くず餅風ゼリー】	
*くず餅風ゼリー	45.00
*粉あめ *水あめ *黒さとう *でん粉 *ぶどう糖 *増粘剤 *ゲル化剤 *香料 *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2月25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
【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(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 *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	
*脱脂粉乳	5.00
*生乳	
*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	

献立名/食品名	可食量 (g)
*酸味料 *にんじん	
*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 *シヨ糖脂肪酸エステル *香料 *にんじんカロテン	
*ベシヤメルソース	3.60
*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	

アレルギー表

中学校・本献立

令和2年2月25日(火)

献立名／食品名	可食量 (g)
【ニョッキのクリーム煮】	
*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）	
【チキンロイヤルカツ】	
*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） *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 *揚げ油（なたね油、パーム油） *加工でん粉 *増粘剤（加工でん粉） *重曹 *香料 *酸味料	

献立名／食品名	可食量 (g)
*酸化防止剤（V.C）	
【りんごジャム】	
*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2年2月26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
【しらたま汁】	
*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	
【グリルチキン】	
*グリルチキンM(醤油)	50.00
*鶏肉 *しょうゆ(小麦、大豆) *糖類 *でん粉 *大豆油 *粉末しょうゆ(小麦、大豆) *食塩 *ポリリン酸Na *調味料(アミノ酸等)	
*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2年2月27日(木)

献立名/食品名	可食量 (g)
【豚骨ラーメン】	
*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)	
*きざみチャーシュー	12.00
*豚肩ロース *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(レ-グルタミン酸ナトリウム) *野菜(しょうが、 にんにく、にんじん、玉ねぎ)	
*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)	
*キャベツ	36.00
*にんじん	9.60
*長ねぎ	16.80
*もやし	30.00
*おろしにんにく	0.24
*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	
*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) *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)	
*九州ラーメンスープ	25.20
*しょうゆ(小麦、大豆) *ポークエキス (小麦、大豆、豚肉、鶏肉) *動物油脂(豚肉) *食塩 *さとう *チキンエキス(鶏肉) *コンソメパウダー *にんにく *野菜エキス *オイスターソース(小麦、大豆) *ゼラチン *香辛料 *調味料(アミノ酸等) *香料 *カラメル色素 *乳化剤 *酸味料 *くん液	
【牛乳】	
*牛乳200	206.00

献立名/食品名	可食量 (g)
【無添加ポークしゅうまい(2個)】	
*無添加国産ポークしゅうまい	18.00
*豚肉 *玉ねぎ *パン粉(小麦) *でん粉 *しょうがペースト *調味料 さとう 食塩 酵母エキス ポークエキス(豚肉) 香辛料 *皮 小麦粉 還元水あめ *コンタミネーション有 (えび、かに、卵、乳成分)	
*無添加国産ポークしゅうまい	18.00
*豚肉 *玉ねぎ *パン粉(小麦) *でん粉 *しょうがペースト *調味料 さとう 食塩 酵母エキス ポークエキス(豚肉) 香辛料 *皮 小麦粉 還元水あめ *コンタミネーション有 (えび、かに、卵、乳成分)	

献立名/食品名	可食量 (g)
【フルーツ杏仁風プリン】	
*フルーツ杏仁風プリン40g	40.00
*糖類 (果糖ぶどう糖液糖、水あめ) *豆乳加工品(大豆) *ももピューレ *あんず濃縮果汁 *ドロマイト *増粘多糖類(りんご) *加工でん粉 *酸味料 *乳酸Ca *クエン酸鉄Na *香料 *カロチノイド色素 *コンタミネーション有 (卵、乳成分)	

アレルギー表

中学校・本献立

令和2年2月28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
【牛丼】	
*牛スライス	60.00
*つきこんにやく	48.00
*こんにやく粉	
*水酸化カルシウム	
*さとう	9.60
*たけのこ千切り水煮	9.60
*たけのこ水煮	
*クエン酸	
*たもぎ茸(スリーピー)	12.00
*たもぎ茸	
*食塩	
*玉ねぎ	78.00
*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)	
*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	12.60
*大豆	
*小麦	
*食塩	

献立名/食品名	可食量 (g)
*アルコール	
*清酒	4.80
*米・米こうじ	
*醸造アルコール	
*粉あめ	
*乳酸	
*液体塩こうじ	0.50
*米こうじ	
*食塩	
*酒精	
【国産イカザンギ】	
*国産本ムラサキイカザンギ	50.00
*本ムラサキイカ	
*でん粉	
*小麦粉	
*しょうゆ(大豆、小麦)	
*みりん	
*さとう	
*しょうが	
*にんにく	
*コンタミネーション有 (えび、かに、卵、乳、 いくら、ごま、さけ、 さば、鶏肉、豚肉)	
*揚げ油	3.00
*食用なたね油	
*シリコーン	
【アロエヨーグルト】	
*アロエヨーグルト4ポット	75.00
*乳製品	
*アロエベラ	
*さとう	
*乳たん白質	
*ココナッツオイル	
*ゼラチン	
*香料	

献立名/食品名	可食量 (g)
*増粘多糖類	
*甘味料	
*酸味料	