

## アレルギー表

中学校・本献立

令和2年5月11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
*ボーク・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)	

献立名/食品名	可食量 (g)
*道産こめ油	1.08
*米ぬか油	
*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)鉄分強化品	6.00
*脱脂大豆	
*クエン酸鉄	
*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)	
<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	
*食用精製加工油脂	
*パン粉(小麦)	

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

## アレルギー表

中学校・本献立

令和2年5月12日(火)

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)	献立名/食品名	可食量 (g)
<b>【バターロール】</b>		*若鶏ももダイス 18.00		(原材料に 豚肉、鶏肉、ゼラチンを含む)			
*バターロール40g×2ヶ	80.00	*玉ねぎ	30.00	*道産こめ油	1.20	*トマトケチャップ	
*強力粉		*にんじん	18.00	*米ぬか油		*さとう	
*さとう		*枝豆	6.00	*チキンコンソメ ベースタイプ	1.80	*チーズ風味調味料(乳)	
*食塩		*えだまめ(大豆)		*乳糖		*食塩	
*脱脂粉乳		*食塩		*鶏肉		*パン粉(小麦、大豆)	
*鶏卵		*ぶなしめじ	7.20	*デキストリン		*でん粉	
*イースト		*ホールコーン	18.00	*チキンファット(乳、鶏肉)		*でん粉加工品(大豆)	
*イーストフード		*とうもろこし		*玉ねぎ		*植物油脂	
*マーガリン(乳、大豆)		*食塩		*たん白加水分解物		*品質改良剤	
<b>【給食用オレンジジュース】</b>		*調理用牛乳10kg入り	55.20	*チキンエキス(鶏肉)		*ポリリン酸Na	
*給食用オレンジジュース125	125.00	*とろけるクリームシチューフレーク	10.80	*食用油脂		*ピロリン酸二水素二Na	
*オレンジ		*食用油脂		(パーム油、なたね油、大豆油)		*グリセリン脂肪酸エステル	
*香料		*小麦粉		*酵母エキス		*増粘剤(グァーガム、カラギナン)	
<b>【洋風すいとん】</b>		*でん粉		*しょうゆ(小麦、大豆)		*揚げ油	4.00
*かぼちゃもち	48.00	*ミルクパウダー(乳)		*香辛料		*食用なたね油	
*かぼちゃ		*食塩		*調味料(アミノ酸等)		*シリコーン	
*じゃがいも		*野菜パウダー		*カラメル色素			
*でん粉(じゃがいも由来)		(白菜、キャベツ、玉ねぎ)		*酸味料			
*さとう		*さとう		*にんじん			
*食塩		*ポークエキスパウダー(豚肉)		*天日塩	0.12		
*加工でん粉		*L-グルタミン酸ナトリウム		*天日塩			
*ベーコンスライス	6.00	*5'-リボヌクレオチド二ナトリウム		*粗製海水塩化マグネシウム (にがり)			
*豚ばら肉		*シヨ糖脂肪酸エステル		*塩化マグネシウム			
*還元水あめ		*香料		*減塩液体塩こうじ10L	0.70		
*乾燥卵白		*にんじんカロテン		*米こうじ			
*食塩		*スープストック(無塩)	1.56	*食塩			
*さとう		*ポークエキス		*酒精			
*粉末状大豆たん白		*香味オイル(動物油脂、野菜)		<b>【ささみチーズフライ】</b>			
*トリポリリン酸Na		*チキンエキス		ささみチーズフライ40		40.00	
*酸性ピロリン酸Na		*酵母エキス		*鶏肉			
*L-グルタミン酸Na		*たん白加水分解物		*プロセスチーズ(乳)			
*カゼインNa(乳)		*かつおエキス		*粉末状植物性たん白(大豆)			
*L-アスコルビン酸Na		*調味料(核酸等)		*植物油脂(大豆)			
*亜硝酸Na		*酸化防止剤(ビタミンE)					
*コチニール色素							

## アレルギー表

中学校・本献立

令和2年5月13日(水)

献立名/食品名	可食量 (g)
<b>【スライSPAN】</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>【ぎょうざスープ】</b>	
*にんじん	14.40
*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	

献立名/食品名	可食量 (g)
*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)	
*長ねぎ	13.80
*もやし	36.00
*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	0.04
*コーングリッツ *コーンフラワー *こしょう	
*しいたけスライス水煮(大滝産)	2.04
*しいたけ	
*がらすープ(ポーク&チキン)	5.04
*豚骨 *鶏骨 *豚骨油 *酵母エキス	
*北京しょうゆラーメンスープ	1.80
*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	

献立名/食品名	可食量 (g)
*チキンコンソメ ベースタイプ	3.00
*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 *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	

献立名/食品名	可食量 (g)
*揚げ油	6.00
*食用なたね油 *シリコーン	
<b>【りんごジャム】</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) *乳清カルシウム(乳) *乳化剤 *クエン酸鉄Na	

## アレルギー表

中学校・本献立

令和2年5月14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>【さつまい】</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	
*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	
*ピロリン酸第二鉄製剤	
*凝固剤	
*玉ねぎ	24.00
*長ねぎ	11.40
*若鶏ももスライス	18.00
*減塩液体塩こうじ10L	0.70
*米こうじ	
*食塩	
*酒精	
*道産無添加味噌白	10.00
*大豆	
*米	
*食塩	
*味パック	7.20
*いわし	
*あじ	
*かつお	
*さば	
*昆布	
*しいたけ	

献立名/食品名	可食量 (g)
<b>【豚肉の美味だれ炒め(副食)】</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	
*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	2.40
*米・米こうじ	
*醸造アルコール	
*粉あめ	
*乳酸	
*三温糖	2.52
*アップルソース	8.04
*りんご	
*ビタミンC	
*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	0.24
*道産こめ油	0.60
*米ぬか油	
*豆板醤	0.02
*とうがらし	
*そら豆	
*食塩	
*酵母エキス	

献立名/食品名	可食量 (g)
*酸味料	
*増粘剤(キサンタンガム)	
*丸大豆しょうゆ	4.56
*大豆	
*小麦	
*食塩	
*アルコール	
*減塩液体塩こうじ10L	0.70
*米こうじ	
*食塩	
*酒精	

## アレルギ－表

中学校・本献立

令和2年5月15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	33.00
*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>【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	
*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

献立名／食品名	可食量 (g)
*おろししょうが	0.60
*しょうが *酸化防止剤(VC) *pH調整剤	
*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	
*本みりん	1.20
*もち米 *米こうじ *醸造アルコール *糖類	
*三温糖	0.60
*道産無添加味噌白	2.64
*大豆 *米 *食塩	
*赤味噌	5.28
*大豆 *米 *食塩 *酒精	
*おろしにんにく	0.60
*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	

献立名／食品名	可食量 (g)
*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)	
<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 *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	
<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5月18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>【春野菜のシチュー】</b>	
*じゃがいも サイコロ切	32.40
*アスパラ カット	10.80
*キャベツ	10.80
*グリーンピース	3.24
*玉ねぎ	21.60
*にんじん	8.64
*クリームコーン	10.80
*スイートコーン *さとう *食塩 *増粘剤(加工でん粉)	
*コーン冷凍	5.50
*とうもろこし	
*若鶏ももダイス	27.00
*減塩液体塩こうじ10L	0.70
*米こうじ *食塩 *酒精	
*調理用牛乳10kg入り	37.80
*北海道産フレッシュクリームF	5.00
*クリーム(乳)	

献立名/食品名	可食量 (g)
<b>*コーンクリーム</b>	8.64
*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 *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	
<b>*こしょう</b>	0.08
*コーングリッツ *コーンフラワー *こしょう	
<b>*ベシヤメルソース</b>	3.24
*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	

献立名/食品名	可食量 (g)
(原材料に大豆含む)	
<b>*スープストック(無塩)</b>	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)	
<b>*バター</b>	1.62
*生乳 *食塩	
<b>*とろけるクリームシチューフレーク</b>	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'-リボヌクレオチド二ナトリウム *シヨ糖脂肪酸エステル *香料 *にんじんカロテン	
<b>*チキンコンソメ ベースタイプ</b>	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	
<b>【野菜もっチーズフライ】</b>	
<b>*野菜もっチーズフライ</b>	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

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、アーモンド)	
*揚げ油	5.00
*食用なたね油 *シリコーン	
<b>【かしわもち】</b>	
*かしわもち	30.00
*上新粉 *さとう *小豆 *麦芽粉 *還元水あめ *食塩 *酵素 *コンタミネーション有 (乳、小麦、大豆、くるみ、 ごま、りんご)	

## アレルギー表

中学校・本献立

令和2年5月19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>【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	
*ささがきにんじん	10.00
*ささがきごぼう	10.00
*長ねぎ	12.00
*冷凍豆腐Fe・Ca・繊維強化	30.00
*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	
*ピロリン酸第二鉄製剤	
*凝固剤	
*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	
*減塩液体塩こうじ10L	0.70
*米こうじ	

献立名／食品名	可食量 (g)
*食塩	
*酒精	
<b>【ジンギスカン(副食)】</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	
*果糖ぶどう糖液糖	
*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	
*しょうがペースト	
*昆布エキス	
*とうがらし	
*こしょう	
*調味料(アミノ酸等)	
*増粘多糖類	
*酸味料	
*アルコール	



## アレルギー表

中学校・本献立

令和2年5月20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)	献立名/食品名	可食量 (g)
<b>【ごはん】</b>		*香辛料		*その他香辛料		*果糖ぶどう糖液糖	
*ごはん100	100.00	*ローストキャベツパウダー		*給食用マイルドカレーフレーク	2.40	*さとう液糖	
*学校給食用強化米	0.30	*ローストオニオンパウダー		*豚脂(アレルギー含まず)		*高酸度ビネガー	
<b>【牛乳】</b>		*カラメル色素		*小麦粉		*食塩	
*牛乳200	206.00	<b>*ウスターソース</b>	9.60	*さとう		*オニオンエキス	
<b>【ドライカレー】</b>		*トマト		*食塩		*香辛料	
*豚挽肉	108.00	*玉ねぎ		*でん粉		<b>*丸大豆しょうゆ</b>	6.00
*オニオンダイス	60.00	*にんじん		*カレー粉		*大豆	
*玉ねぎ		*その他		*乳糖		*小麦	
*にんじん	21.60	*醸造酢(とうもろこし)		*香辛料		*食塩	
*グリーンピース	6.00	*さとう(てんさい)		*酵母エキスパウダー		*アルコール	
*天日塩	0.24	*ぶどう糖		(小麦、大豆)		<b>*減塩液体塩こうじ10L</b>	0.70
*天日塩		(ばれいしょ、とうもろこし)		*りんごパウダー(卵、りんご)		*米こうじ	
*粗製海水塩化マグネシウム		*食塩		*ソースパウダー(大豆)		*食塩	
(にがり)		*香辛料		*L-グルタミン酸ナトリウム		*酒精	
*塩化マグネシウム		*昆布		*塩化カリウム		<b>【洋なし缶】</b>	
<b>*ソテーオニオン</b>	18.00	*コンタミネーション有		*5'-リボヌクレオチドナトリウム		<b>*洋梨缶</b>	55.00
*玉ねぎ		(小麦、乳、牛肉、大豆、鶏肉、		*リン酸二水素カリウム		*洋なし	
*サラダ油		豚肉、りんご、ゼラチン)		*カラメルI		*ざらめ糖 グラニュー糖	
大豆油		<b>*おろししょうが</b>	0.60	*シヨ糖脂脂肪酸エステル		*クエン酸	
なたね油		*しょうが		*DL-りんご酸		*塩化カルシウム	
*コンタミネーション有		*酸化防止剤(VC)		*クエン酸		*コンタミネーション有	
(小麦、卵、乳、えび、かに、		*pH調整剤		*酢酸ナトリウム		(桃)	
牛肉、鶏肉、豚肉)		<b>*おろしにんにく</b>	0.60	*氷酢酸			
<b>*でん粉</b>	0.36	<b>*がらすープ(ポーク&amp;チキン)</b>	1.80	<b>*粉チーズ</b>	1.20		
*とろける給食用カレーフレークN	3.60	*豚骨		*ナチュラルチーズ(乳)			
*小麦粉		*鶏骨		*脱脂粉乳			
*植物油脂(パーム油、なたね油)		*豚骨油		*食塩			
*さとう		*酵母エキス		*セルロース			
*でん粉		<b>*カレー粉</b>	1.44	*香料			
*食塩		*ターメリック		*コンタミネーション有			
*カレー粉		*コリアンダー		(大豆)			
*デキストリン		*クミン		<b>*道産こめ油</b>	0.12		
*さつまいもパウダー		*フェヌグリーク		*米ぬか油			
*酵母エキスパウダー		*チリペッパー		<b>*トマトケチャップ</b>	9.60		
*白菜エキスパウダー		*オールスパイス		*トマトペースト			

## アレルギー表

中学校・本献立

令和2年5月21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)	
*ほうれん草 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
*豚細切もも	18.00
*コーン冷凍	18.00
*とうもろこし	
*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 *食塩	

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

## アレルギ―表

中学校・本献立

令和2年5月22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>【とうふとわかめの味噌汁】</b>	
*絹ごし豆腐	30.00
*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)	
*じゃがいも	30.00
*油揚げ	8.40
*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	
*減塩液体塩こうじ10L	0.70
*米こうじ	
*食塩	
*酒精	

献立名/食品名	可食量 (g)
<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)	
*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	5.00
*乾のり	
*ごま油	
*食塩	
*コンタミネーション有 (えび、かに、小麦、大豆)	

## アレルギー表

中学校・本献立

令和2年5月25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>【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	
*道産こめ油	0.36
*米ぬか油	
*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)	

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)	
*減塩液体塩こうじ10L	0.70
*米こうじ *食塩 *酒精	
<b>【さば味噌煮】</b>	
*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2年5月26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	0.06
*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	
*コーン冷凍	6.00
*とうもろこし	
*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 *含蜜糖	

献立名／食品名	可食量 (g)
*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－表

中学校・本献立

令和2年5月27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>【根菜のコロコロ煮】</b>	
*若鶏ももダイス	36.00
*乱切にんじん	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
*もうそう筍 *酸化防止剤(ビタミンC) *pH調整剤	
*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	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	

献立名／食品名	可食量 (g)
*コンタミネーション有 (卵、カニ)	
*さとう	3.00
*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)	
*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	
*減塩液体塩こうじ10L	0.70
*米こうじ *食塩 *酒精	

献立名／食品名	可食量 (g)
<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) *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	

献立名／食品名	可食量 (g)
*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

令和2年5月28日(木)

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(クエン酸) *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	36.00
*減塩液体塩こうじ10L	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	

献立名/食品名	可食量 (g)
*バター	1.20
*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	
*ウスターソース	0.60
*トマト *玉ねぎ *にんじん *その他 *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	

献立名/食品名	可食量 (g)
*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	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 *ショ糖脂肪酸エステル *クエン酸	

献立名/食品名	可食量 (g)
*L-酒石酸 *香料 (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
*小麦粉 *豚脂(アレルギー含まず) *玉ねぎ *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'-リボヌクレオチド二ナトリウム *コハク酸二ナトリウム *クエン酸 *香料 *酢酸ナトリウム *氷酢酸 *DL-リンゴ酸	

## アレルギー表

中学校・本献立

献立名／食品名	可食量 (g)
<b>【鶏肉と野菜のトマト煮】</b>	
<b>*ビーフシチューフレーク</b>	9.60
<ul style="list-style-type: none"> <li>*食用油脂（パーム油、牛脂、なたね油、大豆油）</li> <li>*小麦粉</li> <li>*さとう</li> <li>*食塩</li> <li>*トマトパウダー</li> <li>*ソテー・ド・オニオン</li> <li>*バナナ</li> <li>*フォン・ド・ボーソース（牛肉）</li> <li>*チキンブイヨン （小麦、さけ、大豆、鶏肉、豚肉）</li> <li>*脱脂粉乳</li> <li>*香辛料</li> <li>*ソースパウダー（乳、大豆、りんご）</li> <li>*ぶどう糖</li> <li>*カラメル I</li> <li>*L-グルタミン酸ナトリウム</li> <li>*5'-リボヌクレオチドナトリウム</li> <li>*コハク酸二ナトリウム</li> <li>*シヨ糖脂肪酸エステル</li> <li>*DL-りんご酸</li> <li>*香料</li> </ul>	
<b>*スープストック（無塩）</b>	3.60
<ul style="list-style-type: none"> <li>*ポークエキス</li> <li>*香味オイル（動物油脂、野菜）</li> <li>*チキンエキス</li> <li>*酵母エキス</li> <li>*たん白加水分解物</li> <li>*かつおエキス</li> <li>*調味料（核酸等）</li> <li>*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）</li> </ul>	

献立名／食品名	可食量 (g)
<b>【カルシウムオムレツ】</b>	
<b>*カルシウムオムレツ40（QP）</b>	40.00
<ul style="list-style-type: none"> <li>*鶏卵</li> <li>*油脂加工品 植物油脂（大豆）</li> <li>卵黄</li> <li>食塩</li> <li>*でん粉発酵調味料</li> <li>*食用卵殻粉</li> <li>*植物油脂</li> <li>*トレハロース</li> <li>*加工でん粉</li> </ul>	



## アレルギー表

中学校・本献立

令和2年5月29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	
*玉ねぎ	36.00
*じゃがいも サイコロ切 冷凍	42.00
*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	
*食用油脂 (豚脂(アレルギー含まず)、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-ヌクレオチド二ナトリウム	
*DL-リンゴ酸 (原材料に大豆を含む)	
*ソニオン	12.00
*玉ねぎ	
*大豆油(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	
*その他	
*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
*道産こめ油	0.24
*米ぬか油	
*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	
*カレーパウダー	
*でん粉	

献立名/食品名	可食量 (g)
*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	
*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	

献立名/食品名	可食量 (g)
*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 (原料の一部に乳、大豆を含む)	
*減塩液体塩こうじ10L	0.70
*米こうじ	
*食塩	
*酒精	

# アレルギー表

中学校・本献立

献立名／食品名	可食量 (g)
<b>【牛乳】</b>	
*牛乳 200	206.00
<b>【プルプルゼリー】</b>	
*ミックスフルーツ	33.00
*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	
*ナタデココ	22.00
*ナタデココ *さとう・ぶどう糖果糖液糖 *クエン酸	
*ブロックゼリー	44.00
*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	