

アレルギー表

中学校・本献立

令和2年10月1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 |
| <----- アレルギー -----> (乳) | |
| 【豚汁】 | |
| *豚ももスライス | 40.00 |
| <----- アレルギー -----> (豚肉) | |
| *にんじん | 6.00 |
| *減塩液体塩こうじ10L | 0.60 |
| *米こうじ | |
| *食塩 | |
| *酒精 | |
| *つきこんにやく | 12.00 |
| *こんにやく粉 | |
| *水酸化カルシウム | |
| *じゃがいも サイコロ切 冷凍 | 24.00 |
| *絹ごし豆腐 | 24.00 |
| <----- アレルギー -----> (大豆) | |
| *だいこん | 18.00 |
| *玉ねぎ | 12.00 |
| *長ねぎ | 6.00 |
| *ささがきごぼう | 6.00 |
| *道産こめ油 | 1.20 |
| *米ぬか油 | |
| *道産無添加味噌白 | 10.20 |
| *食塩 | |
| *米 | |
| *大豆 | |
| <----- アレルギー -----> (大豆) | |
| *おろししょうが | 1.20 |

| 献立名/食品名 | 可食量 (g) |
|--------------------------------|------------|
| *しょうが | |
| *酸化防止剤 (VC) | |
| *pH調整剤 | |
| *味パック | 7.20 |
| *いわし | |
| *あじ | |
| *かつお | |
| *さば | |
| *昆布 | |
| *しいたけ | |
| <----- アレルギー -----> (さば) | |
| 【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 | |
| 梅酢 | |
| 発酵調味料 | |
| 昆布だし | |
| 増粘剤 | |
| 着色料 | |
| <----- アレルギー -----> (小麦・大豆) | |
| 【野菜ふりかけ】 | |
| *野菜ふりかけ | 2.50 |
| *白ごま | |
| *でん粉 | |
| *乳糖 | |
| *小麦胚芽 | |
| *乳清カルシウム | |

| 献立名/食品名 | 可食量 (g) |
|----------------------------------|------------|
| *食塩 | |
| *さとう | |
| *切のり | |
| *かつお粉末 | |
| *にんじん | |
| *トマト | |
| *かぼちゃ | |
| *ほうれん草 | |
| *しもん | |
| *酵母エキス | |
| *抹茶 | |
| *着色料(カロチノイド、紅麴、 クチナシ、紅花黄) | |
| <----- アレルギー -----> (小麦・乳・ごま) | |

アレルギー表

中学校・本献立

令和2年10月2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 |
| <----- アレルギー -----> (乳) | |
| 【中華スープ】 | |
| *豚ももスライス | 24.00 |
| <----- アレルギー -----> (豚肉) | |
| *殺菌液卵 冷凍 | 35.00 |
| <----- アレルギー -----> (卵) | |
| *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 ----> | |
| (えび・カニ) | |
| *でん粉 | 3.00 |
| *にんじん | 6.00 |
| *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 *香辛料抽出物 | |
| *はるさめ | 2.40 |
| *はるさめ *クエン酸 *パーム油 | |
| *塩ラーメンスープ本仕込み | 13.20 |

| 献立名/食品名 | 可食量 (g) |
|--|------------|
| *食塩 *肉エキス (ポークエキス、チキンエキス) *玉ねぎ *にんにく *さとう *異性化液糖 *がらすープ *豚肉 *豚脂 *りんご酢 *香辛料 *昆布エキス *調味料(アミノ酸等) *香辛料抽出物 <----- アレルギー -----> (小麦・大豆・豚肉・とり肉・りんご) | |
| *おろししょうが | 0.12 |
| *しょうが *酸化防止剤(VC) *pH調整剤 | |
| *道産こめ油 | 0.36 |
| *米ぬか油 | |
| *減塩液体塩こうじ10L | 0.60 |
| *米こうじ *食塩 *酒精 | |
| 【マーボー豆腐】 | |
| *冷凍豆腐Fe・Ca・繊維強化 | 72.00 |
| *豆乳 *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 <----- アレルギー -----> | |

| 献立名/食品名 | 可食量 (g) |
|---|------------|
| (大豆) | |
| *豚挽肉 | 14.00 |
| <----- アレルギー -----> (豚肉) | |
| *大豆ミート(ミンチ) | 10.00 |
| *脱脂大豆 *クエン酸鉄 <----- アレルギー -----> (大豆) <---- コンタミネーション ----> (小麦) | |
| *長ねぎ | 12.00 |
| *オニオンダイス | 18.00 |
| *清酒 | 2.40 |
| *米・米こうじ *醸造アルコール *粉あめ *乳酸 | |
| *道産こめ油 | 0.24 |
| *米ぬか油 | |
| *でん粉 | 1.20 |
| *麻婆豆腐の素(甘口) | 4.00 |
| *鶏肉 *さとう *しょうゆ *食塩 *ごま油 *チキンエキス *ポークエキス *醸造酢 *大豆油 *味噌 *たん白加水分解物 *にんにく *豆板醤 *しょうが | |

| 献立名/食品名 | 可食量 (g) |
|--|------------|
| *香辛料 *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 *グリシン *コハク酸二ナトリウム *加工でん粉(リン酸架橋でん粉) *カラメルI *カロチノイド <----- アレルギー -----> (小麦・大豆・ごま・豚肉・とり肉) | |
| *麻婆豆腐の素(中辛) | 6.00 |
| *鶏肉 *さとう *しょうゆ *食塩 *醸造酢 *豆板醤 *ごま油 *チキンエキス *酵母エキス *大豆油 *発酵調味料 *たん白加水分解物 *にんにく *しょうが *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 *グリシン *加工でん粉(リン酸架橋でん粉) *カラメルI *カロチノイド <----- アレルギー -----> (小麦・大豆・ごま・豚肉・とり肉) | |
| *豆板醤 | 0.10 |
| *とうがらし *そら豆 | |

アレルギー表

中学校・本献立

| 献立名／食品名 | 可食量 (g) |
|--|------------|
| *食塩 *酵母エキス *酸味料 *増粘剤 (キサンタンガム) | |
| 【代替飲み物】 | |
| *麦茶 | 125.00 |
| *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 -----〉 (大豆) | |
| | |

アレルギー表

中学校・本献立

令和2年10月5日(月)

| 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) |
|---------------------------------|------------|------------------------------------|------------|--------------------------------------|------------|--|------------|
| 【ココアコッペパン】 | | <----- アレルギー -----> (大豆) | | *鶏肉 | | *おろしりんご | |
| *コッペパン101 | 101.00 | *玉ねぎ | 51.84 | *デキストリン | | *食塩 | |
| *小麦粉 | | *にんじん | 19.44 | *チキンファット | | *たん白加水分解物 | |
| *食塩 | | *バター | 3.84 | *玉ねぎ | | *おろしにんにく | |
| *イースト | | *生乳 | | *たん白加水分解物 | | *豆板醤 | |
| *脱脂粉乳 | | *食塩 | | *チキンエキス | | *酵母エキス | |
| *さとう | | <----- アレルギー -----> (乳) | | *食用油脂 | | *オニオンパウダー | |
| *ショートニング | | *こしょう | 0.06 | *酵母エキス | | *ナツメグパウダー | |
| *鶏卵 | | *コーングリッツ | | *しょうゆ | | *デキストリン | |
| *コンパウンドバター (無塩乳脂肪50%) | | *コーンフラワー | | *香辛料 | | *パン粉 | |
| <----- アレルギー -----> (小麦・卵・乳) | | *こしょう | | *にんじん | | *粒状植物性たん白 | |
| *ココア(パン加工用) | 14.00 | *香辛料抽出物 | | *調味料(アミノ酸等) | | *しょうゆ | |
| *さとう | | *ベーコンスライス | 19.44 | *カラメル色素 | | *香辛料 | |
| *脱脂粉乳 | | *豚ばら肉 | | *酸味料 | | *でん粉 | |
| *ココアパウダー | | *還元水あめ | | <----- アレルギー -----> (小麦・乳・大豆・とり肉) | | *小麦粉 | |
| *水あめ | | *乾燥卵白 | | *ローコンクチキン | 1.32 | *ぶどう糖 | |
| *植物油脂 | | *食塩 | | *ポーク・チキンエキス (豚骨・鶏骨・鶏肉) | | *大豆粉 | |
| *食塩 | | *さとう | | *酒 | | *植物油脂 | |
| *カゼイン | | *粉末状大豆たん白 | | *食塩 | | *揚げ油(なたね油、パーム油) | |
| *PH調整剤 | | *トリポリリン酸Na | | *香味オイル(動物油脂、野菜) | | *加工でん粉 | |
| *香料 | | *酸性ピロリン酸Na | | *かつおエキス | | *増粘剤(加工でん粉) | |
| *乳化剤 | | *L-グルタミン酸Na | | *野菜エキス | | *重曹 | |
| <----- アレルギー -----> (乳) | | *カゼインNa | | *香辛料 | | *香料 | |
| 【牛乳】 | | *L-アスコルビン酸Na | | *調味料(アミノ酸等) | | *酸味料 | |
| *牛乳200 | 206.00 | *亜硝酸Na | | *酸化防止剤(ビタミンE) | | *酸化防止剤(V.C) | |
| <----- アレルギー -----> (乳) | | *コチニール色素 | | <----- アレルギー -----> (豚肉・とり肉) | | <----- アレルギー -----> (小麦・大豆・とり肉・りんご) | |
| 【じゃがベーコン】 | | <----- アレルギー -----> (卵・乳・大豆・豚肉) | | 【チキンロイヤルカツ】 | | | |
| *じゃがいも | 84.24 | *ホールコーン | 12.96 | *めぐみ鶏チキンロイヤルカツ | 62.00 | | |
| *ぶなしめじ | 10.32 | *とうもろこし | | *鶏肉 | | | |
| *枝豆 | 4.50 | *食塩 | | *トマトケチャップ | | | |
| *えだまめ | | *チキンコンソメ ベースタイプ | 1.44 | *玉ねぎ | | | |
| *食塩 | | *乳糖 | | *さとう | | | |
| | | *食塩 | | *白ワイン | | | |

アレルギー表

中学校・本献立

令和2年10月6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 |
| <----- アレルギー -----> (乳) | |
| 【うずら卵の味噌汁】 | |
| *うずら卵水煮 | 24.00 |
| *うずら卵 *食塩 <----- アレルギー -----> (卵) <---- コンタミネーション ----> (小麦・大豆) | |
| *豚ももスライス | 25.00 |
| <----- アレルギー -----> (豚肉) | |
| *にんじん | 6.00 |
| *だいこん | 24.00 |
| *長ねぎ | 6.00 |
| *油揚げ | 6.00 |
| *大豆 *油 <----- アレルギー -----> (大豆) <---- コンタミネーション ----> (ごま) | |
| *道産こめ油 | 0.12 |
| *米ぬか油 | |
| *減塩液体塩こうじ10L | 0.60 |
| *米こうじ *食塩 *酒精 | |
| *道産無添加味噌白 | 9.60 |
| *食塩 | |

| 献立名/食品名 | 可食量 (g) |
|---|------------|
| *米 *大豆 <----- アレルギー -----> (大豆) | |
| *味パック | 6.00 |
| *いわし *あじ *かつお *さば *昆布 *しいたけ <----- アレルギー -----> (さば) | |
| 【白身魚フライ】 | |
| *白身魚フライ40g | 40.00 |
| *ホキ *パン粉 *小麦粉 *でん粉 *食塩 *調味料(アミノ酸) <----- アレルギー -----> (小麦・大豆) <---- コンタミネーション ----> (卵・乳・カニ) | |
| *揚げ油 | 4.00 |
| *食用なたね油 *シリコーン | |
| 【しょうゆ】 | |
| *小袋しょうゆ | 5.00 |
| *食塩 *脱脂加工大豆 *小麦 *アルコール <----- アレルギー -----> (小麦・大豆) | |

| 献立名/食品名 | 可食量 (g) |
|-------------------------|------------|
| 【紫芋チップス】 | |
| *紫芋チップス | 6.00 |
| *さつまいも *さとう *植物油脂 | |

アレルギ－表

中学校・本献立

令和2年10月7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%) 〈----- アレルギー -----〉 (小麦・卵・乳) | |
| 【牛乳】 | |
| *牛乳200 | 206.00 |
| 〈----- アレルギー -----〉 (乳) | |
| 【きのこのクリームスープ】 | |
| *ホールコーン | 6.00 |
| *とうもろこし *食塩 | |
| *玉ねぎ | 18.00 |
| *にんじん | 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 *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 〈----- アレルギー -----〉 (卵・乳・大豆・豚肉) | |
| *調理用牛乳10kg入り | 84.00 |
| 〈----- アレルギー -----〉 (乳) | |
| *枝豆 | 3.00 |
| *えだまめ *食塩 〈----- アレルギー -----〉 (大豆) | |
| *キャベツ | 12.00 |
| *ぶなしめじ | 6.00 |
| *バター | 1.80 |
| *生乳 *食塩 〈----- アレルギー -----〉 (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 *香辛料抽出物 | |
| *スイートコーン缶詰クリーム | 12.00 |
| *とうもろこし *食塩 | |
| *コーンクリーム | 16.00 |
| *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 | |

| 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 *ポークエキスパウダー *オニオンエキスパウダー *たん白加水分解物 *酵母エキスパウダー *チキンパウダー *チキンエキスパウダー *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 〈----- アレルギー -----〉 (小麦・乳・大豆・豚肉・とり肉) | |
| *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 *加工でん粉 *酸化防止剤(ビタミンE) *香料 〈----- アレルギー -----〉 (小麦・乳・大豆) | |
| *ローコンクチキン | 3.60 |
| *ポーク・チキンエキス (豚骨、鶏骨・鶏肉) *酒 *食塩 *香味オイル(動物油脂、野菜) *かつおエキス *野菜エキス *香辛料 *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) 〈----- アレルギー -----〉 (豚肉・とり肉) | |
| 【野菜コロッケ】 | |
| *野菜コロッケ | 55.00 |
| *パン粉 *乾燥マッシュポテト *小麦粉 *さとう *玉ねぎ *でん粉 *グリーンピース *とうもろこし *にんじん *パーム油 *食塩 *ぶどう糖 *調味料(アミノ酸) *pH調整剤 *着色料(パプリカ粉末) *増粘多糖類 〈----- アレルギー -----〉 (小麦・乳・大豆) | |
| *揚げ油 | 5.50 |
| *食用なたね油 *シリコーン | |
| 【マーマレード】 | |
| *マーマレード | 15.00 |
| *水あめ *さとう *なつみかん *みかん *いよかん *ゲル化剤(ペクチン) *香料 *酸味料 | |

アレルギー表

中学校・本献立

| 献立名／食品名 | 可食量 (g) |
|--|------------|
| <---- コンタミネーション ----> (小麦・乳・大豆・落花生・オレンジ・ ごま・バナナ・りんご) | |
| | |

アレルギ－表

中学校・本献立

令和2年10月8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 |
| <----- アレルギ－ -----> (乳) | |
| 【豚肉と春雨の中華炒め】 | |
| *豚ももスライス | 48.00 |
| <----- アレルギ－ -----> (豚肉) | |
| *おろしにんにく | 0.60 |
| *減塩液体塩こうじ10L | 0.70 |
| *米こうじ | |
| *食塩 | |
| *酒精 | |
| *でん粉 | 1.20 |
| *さとう | 1.20 |
| *キャベツ | 48.00 |
| *玉ねぎ | 30.00 |
| *にんじん | 18.00 |
| *ピーマン | 6.00 |
| *ごま油 | 0.60 |
| <----- アレルギ－ -----> (ごま) | |
| *はるさめ | 6.00 |
| *はるさめ | |
| *クエン酸 | |
| *パーム油 | |
| *絹厚揚げ | 24.00 |
| *豆乳 | |
| *食用なたね油 | |
| *加工でん粉 | |
| *凝固剤製剤 | |
| *トランスグルタミナーゼ製剤 | |
| *安定剤 | |

| 献立名／食品名 | 可食量 (g) |
|--------------------------------|------------|
| <----- アレルギ－ -----> (大豆) | |
| *オイスターソース | 5.76 |
| *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 | |
| *道産こめ油 | 0.60 |
| *米ぬか油 | |
| *たけのこ短冊水煮 | 12.00 |
| *もうそうたけのこ | |
| *酸化防止剤(ビタミンC) | |
| *pH調整剤 | |
| *テンメンジャン | 1.20 |
| *味噌 | |
| *さとう | |
| *カラメル色素 | |
| *酒精 | |
| <----- アレルギ－ -----> (大豆) | |
| *丸大豆しょうゆ | 2.40 |
| *大豆 | |
| *小麦 | |
| *食塩 | |
| *アルコール | |
| <----- アレルギ－ -----> (小麦・大豆) | |
| *コチジャン | 0.50 |
| *味噌 | |
| *糖類(さとう、水あめ、ぶどう糖) | |
| *発酵調味料 | |
| *とうがらし | |
| *食塩 | |

| 献立名／食品名 | 可食量 (g) |
|---|------------|
| *米粉 | |
| *にんにく | |
| *魚醤 | |
| *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 | |
| <----- アレルギ－ -----> (大豆・えび・カニ・いか・さば) | |
| 【かにしゅうまい(2個)】 | |
| *かにしゅうまい | 44.00 |
| *玉ねぎ | |
| *魚肉すり身(たら) | |
| *豚脂 | |
| *かに風味かまぼこ | |
| *粒状大豆たん白 | |
| *さとう | |
| *かにエキス | |
| *食塩 | |
| *かに | |
| *みりん | |
| *オイスターソース | |
| *しょうが | |
| *香辛料 | |
| *増粘剤(加工でん粉) | |
| *調味料(アミノ酸等) | |
| *小麦粉 | |
| <----- アレルギ－ -----> (小麦・卵・大豆・カニ・豚肉・ゼラチン) | |

アレルギ－表

中学校・本献立

令和2年10月9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 |
| <----- アレルギー -----> (乳) | |
| 【かぼちゃもち汁】 | |
| *かぼちゃもち | 32.40 |
| *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 <----- アレルギー -----> (大豆) <---- コンタミネーション ----> (ごま) | |
| *にんじん | 5.40 |
| *長ねぎ | 5.00 |
| *ささがきごぼう | 5.40 |
| *若鶏むねスライス | 16.20 |
| <----- アレルギー -----> (とり肉) | |
| *なると | 5.40 |
| *魚肉 *食塩 *さとう *発酵調味液 *加工でん粉(タピオカ、ばれいしょ) *調味料製剤 *着色料製剤 | |

| 献立名／食品名 | 可食量 (g) |
|---|------------|
| *pH調整剤製剤 <---- コンタミネーション ----> (小麦・卵・えび・カニ) | |
| *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 ----> (小麦・大豆・えび・カニ・いか・牛肉・豚肉・とり肉・鮭・さば・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 *アルコール *調味料(アミノ酸) *酸味料 <----- アレルギー -----> (小麦・大豆) | |
| *丸大豆しょうゆ | 4.80 |
| *大豆 *小麦 *食塩 *アルコール <----- アレルギー -----> (小麦・大豆) | |
| *鯛だし | 0.70 |
| *鯛エキス *食塩 | |

| 献立名／食品名 | 可食量 (g) |
|---|------------|
| *醗酵調味料 *さとう *しょうゆ *昆布エキス *ホタテエキス *たん白加水分解物 *調味料(アミノ酸等) <----- アレルギー -----> (小麦・大豆・さば) | |
| 【手作りやきとり丼】 | |
| *玉ねぎ | 48.00 |
| *減塩液体塩こうじ10L | 0.96 |
| *米こうじ *食塩 *酒精 | |
| *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 | 0.06 |
| *コーングリッツ *コーンフラワー *こしょう *香辛料抽出物 | |
| *道内産豚肩肉 | 60.00 |
| <----- アレルギー -----> (豚肉) | |
| *道産こめ油 | 0.24 |
| *米ぬか油 | |
| *丸大豆しょうゆ | 0.60 |
| *大豆 *小麦 *食塩 *アルコール <----- アレルギー -----> | |

| 献立名／食品名 | 可食量 (g) |
|--|------------|
| (小麦・大豆) | |
| *清酒 | 0.60 |
| *米・米こうじ *醸造アルコール *粉あめ *乳酸 | |
| *炭火焼き鳥のタレ | 12.00 |
| *しょうゆ *果糖ぶどう糖液糖 *さとう *発酵調味料 *りんご果汁 *粉末調味料(でん粉、粉末水あめ、 発酵調味料) *醸造酢 *チキンオイル *食塩 *たん白加水分解物 *チキンエキス *南乳(豆腐発酵調味料) *酵母エキス *粉末植物油脂 *増粘剤(加工でん粉、キサントラン) *酒精 *カラメル色素 *結晶セルロース *調味料(アミノ酸等) *香料 <----- アレルギー -----> (小麦・大豆・とり肉・りんご) | |
| 【ねりからし】 | |
| *ねりからし | 2.00 |
| *からし *食塩 *酸味料 *酒精 | |

アレルギー表

中学校・本献立

| 献立名／食品名 | 可食量 (g) |
|-------------------------------|------------|
| *着色料（ウコン） *増粘多糖類 *ビタミンC | |
| | |

アレルギ―表

中学校・本献立

令和2年10月12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%) 〈----- アレルギー -----〉 (小麦・卵・乳) | |
| *三温糖・パン加工用 | 8.40 |
| 【牛乳】 | |
| *牛乳200 | 206.00 |
| 〈----- アレルギー -----〉 (乳) | |
| 【ミートボールのトマト煮】 | |
| *安心素材ミートボール (Fe、Ca強化) | 30.00 |
| *鶏肉 *玉ねぎ *でん粉 *豚肉 *還元水あめ *植物性たん白 *チキンオイル *揚げ油 *調味料 食塩 香辛料 ドロマイト ピロリン酸鉄 焼成Ca 〈----- アレルギー -----〉 (大豆・豚肉・とり肉) | |

| 献立名/食品名 | 可食量 (g) |
|---|------------|
| 〈----- コンタミネーション -----〉 (小麦・卵・乳・えび・カニ) | |
| *オリーブ油 | 0.36 |
| *じゃがいも サイコロ切 冷凍 | 36.00 |
| *玉ねぎ | 42.00 |
| *にんじん | 7.00 |
| *ミニブロッコリー | 12.00 |
| *ダイストマトイタリア | 13.80 |
| *トマト *トマトピューレー *クエン酸 | |
| *さとう | 0.36 |
| *豆乳クリーム | 3.60 |
| 〈----- アレルギー -----〉 (大豆) | |
| *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 *チキンブイヨンパウダー *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 *セロリ *香辛料 *赤ワインパウダー | |

| 献立名/食品名 | 可食量 (g) |
|---|------------|
| *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 *シヨ糖脂脂肪酸エステル *クエン酸 *L-酒石酸 *香料 〈----- アレルギー -----〉 (小麦・乳・大豆・牛肉・豚肉・とり肉・ゼラチン) | |
| *こしょう | 0.12 |
| *コーングリッツ *コーンフラワー *こしょう *香辛料抽出物 | |
| *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 | 4.00 |
| *小麦粉 *ソテー・ド・オニオン 豚脂 (アレルギー含まず) 玉ねぎ *乳糖 *食塩 *さとう *トマトパウダー *バナナ *ソースパウダー *チキンブイヨン | |

| 献立名/食品名 | 可食量 (g) |
|--|------------|
| *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 *DL-リンゴ酸 *酢酸ナトリウム *氷酢酸 *香料 〈----- アレルギー -----〉 (小麦・乳・大豆・とり肉・バナナ・りんご) | |
| *ビーフシチューフレーク | 9.60 |
| *バーム油、牛脂、大豆油、なたね油混合油脂 *小麦粉 *さとう *食塩 *玉ねぎ *トマトパウダー *バナナ *フォン・ド・ボーソース *チキンブイヨン *脱脂粉乳 *香辛料 *ソースパウダー *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 *クエン酸 | |

アレルギー表

中学校・本献立

| 献立名／食品名 | 可食量 (g) | 献立名／食品名 | 可食量 (g) |
|--|------------|-------------|------------|
| *酢酸ナトリウム *氷酢酸 *香料 <----- アレルギー -----> (小麦・乳・大豆・牛肉・とり肉・バナナ・りんご) | | (小麦・卵・乳・大豆) | |
| *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) <----- アレルギー -----> (豚肉・とり肉・ゼラチン) | | | |
| 【カルシウムチーズオムレツ】 | | | |
| *Caチーズオムレツ40 (QP) | 40.00 | | |
| *液卵 *油脂加工品 植物油脂 卵黄 食塩 *チーズ *乳等を主要原料とする食品 *でん粉発酵調味料 *食用卵殻粉 *小麦粉 *チーズフード *さとう *加工でん粉 *トレハロース *調味料 (アミノ酸) *カロチノイド色素 <----- アレルギー -----> | | | |

アレルギ－表

中学校・本献立

令和2年10月13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 |
| <----- アレルギー -----> (乳) | |
| 【味噌けんちん汁】 | |
| *絹ごし豆腐 | 30.00 |
| <----- アレルギー -----> (大豆) | |
| *だいこん | 18.00 |
| *こんにやく | 18.00 |
| *こんにやく粉 *水酸化カルシウム | |
| *ごま油 | 0.12 |
| <----- アレルギー -----> (ごま) | |
| *道産無添加味噌白 | 12.00 |
| *食塩 *米 *大豆 <----- アレルギー -----> (大豆) | |
| *油揚げ | 6.00 |
| *大豆 *油 <----- アレルギー -----> (大豆) <---- コンタミネーション ----> (ごま) | |
| *長ねぎ | 6.00 |
| *ささがきごぼう | 6.00 |
| *にんじん | 6.00 |
| *かつおエキス | 3.60 |
| *かつおエキス | |

| 献立名／食品名 | 可食量 (g) |
|--|------------|
| *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 ----> (小麦・大豆・えび・カニ・いか・牛肉・豚肉・とり肉・鮭・さば・ゼラチン) | |
| *味噌パック | 6.00 |
| *いわし *あじ *かつお *さば *昆布 *しいたけ <----- アレルギー -----> (さば) | |
| *減塩液体塩こうじ10L | 0.70 |
| *米こうじ *食塩 *酒精 | |
| 【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 *パン粉 *さとう *しょうゆ *チキンエキス *食塩 | |

| 献立名／食品名 | 可食量 (g) |
|---|------------|
| *香辛料 *おろししょうが *衣 パン粉 小麦粉 でん粉 植物油脂 粉末状植物性たん白 *増粘剤(加工でん粉) *調味料(アミノ酸等) *リン酸塩(Na、K) *着色料(紅麴、ラック) <----- アレルギー -----> (小麦・乳・大豆・ごま・豚肉・とり肉) <---- コンタミネーション ----> (卵・えび・カニ) | |
| *揚げ油 | 4.50 |
| *食用なたね油 *シリコーン | |
| 【減塩ソース】 | |
| *PREMIUM減塩ソース | 5.00 |
| *液糖 ショ糖型液糖 *黒さとう *果糖ぶどう糖液糖 *リンゴピューレ *トマト *玉ねぎ *にんじん *異性化液糖 *食塩 *とうもろこしでん粉 *醸造酢 *果実酢 ぶどう酢 *米酢 *アミノ酸液 | |

| 献立名／食品名 | 可食量 (g) |
|--|------------|
| *香辛料 <----- アレルギー -----> (大豆・りんご) <---- コンタミネーション ----> (小麦・乳・えび・オレンジ・牛肉・ごま・豚肉・とり肉・さば・桃・ゼラチン) | |
| 【プリン】 | |
| *冷凍プリン | 60.00 |
| *牛乳 *水あめ *粉あめ *さとう *乳等を主要原料とする食品 *全粉乳 *ぶどう糖 *カラメルソース *酵母エキス *ゲル化剤 *香料 *着色料 *乳化剤 *トレハロース <----- アレルギー -----> (乳・大豆) <---- コンタミネーション ----> (小麦・卵) | |

アレルギー表

中学校・本献立

令和2年10月14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%) <----- アレルギー -----> (小麦・卵・乳) | |
| *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) <----- アレルギー -----> (りんご) | |
| 【牛乳】 | |
| *牛乳200 | 206.00 |
| <----- アレルギー -----> (乳) | |
| 【ベーコンとうずら卵のスープ】 | |
| *うずら卵水煮 | 24.00 |
| *うずら卵 *食塩 <----- アレルギー -----> (卵) <---- コンタミネーション ----> (小麦・大豆) | |
| *ベーコンスライス | 14.40 |
| *豚ばら肉 *還元水あめ *乾燥卵白 | |

| 献立名/食品名 | 可食量 (g) |
|---|------------|
| *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 *L-アスコルビン酸Na *亜硝酸Na *コチニール色素 <----- アレルギー -----> (卵・乳・大豆・豚肉) | |
| *にんじん | 6.00 |
| *玉ねぎ | 18.00 |
| *キャベツ | 26.40 |
| *ほうれん草 冷凍 | 6.00 |
| *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 *玉ねぎ *たん白加水分解物 *チキンエキス *食用油脂 *酵母エキス *しょうゆ *香辛料 *にんじん *調味料(アミノ酸等) *カラメル色素 *酸味料 <----- アレルギー -----> (小麦・乳・大豆・とり肉) | |
| *こしょう | 0.11 |

| 献立名/食品名 | 可食量 (g) |
|--|------------|
| *コーングリッツ *コーンフラワー *こしょう *香辛料抽出物 | |
| *スープストック(無塩) | 2.16 |
| *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) <----- アレルギー -----> (豚肉・とり肉・ゼラチン) | |
| 【ささみチーズフライ】 | |
| *ささみチーズフライ40 | 40.00 |
| *鶏肉 *プロセスチーズ *粉末状植物性たん白 *植物油脂 *トマトケチャップ *さとう *チーズ風味調味料 *食塩 *パン粉 *でん粉 *でん粉加工品 *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) <----- アレルギー -----> (小麦・乳・大豆・とり肉) | |
| *揚げ油 | 4.00 |

| 献立名/食品名 | 可食量 (g) |
|--|------------|
| *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 <----- アレルギー -----> (ごま・アーモンド) <---- コンタミネーション ----> (えび・カニ・クルミ・カシューナッツ) | |

アレルギー表

中学校・本献立
令和2年10月15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 |
| <----- アレルギー -----> (乳) | |
| 【白だしおでん】 | |
| *ミニがんと | 9.60 |
| *粉末状大豆たん白 | |
| *植物油脂 | |
| *にんじん | |
| *上新粉 | |
| *大豆食物繊維 | |
| *ごま | |
| *食塩 | |
| *さとう | |
| *揚げ油(植物油脂) | |
| *クエン酸 | |
| <----- アレルギー -----> (大豆・ごま) | |
| <---- コンタミネーション ----> (小麦・卵・乳・えび・カニ) | |
| *魚河岸揚げボール | 14.40 |
| *魚肉(たら) | |
| *豆腐 | |
| *植物油 | |
| *米油 | |
| *にんじん | |
| *玉ねぎ | |
| *でん粉 | |
| *大豆たん白 | |
| *さとう | |
| *ごぼう | |
| *ぶどう糖 | |
| *食塩 | |

| 献立名/食品名 | 可食量 (g) |
|----------------------------------|------------|
| <----- アレルギー -----> (大豆) | |
| *はんぺんあられ | 14.40 |
| *魚肉(たら) | |
| *でん粉 | |
| *さとう | |
| *ながいも | |
| *食塩 | |
| <----- アレルギー -----> (やまいも) | |
| *うずら卵水煮 | 30.00 |
| *うずら卵 | |
| *食塩 | |
| <----- アレルギー -----> (卵) | |
| <---- コンタミネーション ----> (小麦・大豆) | |
| *だいこん | 48.00 |
| *にんじん | 18.00 |
| *こんにやく | 33.60 |
| *こんにやく粉 | |
| *水酸化カルシウム | |
| *おろししょうが | 0.60 |
| *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 | |
| *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) |
|---|------------|
| *かつおエキス | 3.00 |
| *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 ----> (小麦・大豆・えび・カニ・いか・牛肉・豚肉・とり肉・鮭・さば・ゼラチン) | |
| *だし昆布パック | 4.20 |
| <---- コンタミネーション ----> (さば) | |
| *関西風うどんだし | 8.40 |
| *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) | |
| <----- アレルギー -----> (小麦・大豆) | |
| 【さば味噌煮】 | |
| *さばの味噌煮 | 50.00 |
| *さば | |
| *でん粉 | |
| *調味料 | |

| 献立名/食品名 | 可食量 (g) |
|--------------------------------|------------|
| 味噌 | |
| さとう | |
| 発酵調味料 | |
| <----- アレルギー -----> (大豆・さば) | |

アレルギー表

中学校・本献立

令和2年10月16日(金)

| 献立名/食品名 | 可食量 (g) |
|----------------------------------|------------|
| 【麦ごはん】 | |
| *ごはん100 | 100.00 |
| *麦 | 10.00 |
| *大麦 | |
| *学校給食用強化米 | 0.30 |
| 【牛乳】 | |
| *牛乳200 | 206.00 |
| <----- アレルギー -----> (乳) | |
| 【ホタテとうずら卵のカレー】 | |
| *じゃがいも サイコロ切 冷凍 | 54.00 |
| *玉ねぎ | 60.00 |
| *ダイストマトイタリア | 1.44 |
| *トマト | |
| *トマトピューレー | |
| *クエン酸 | |
| *にんじん | 18.00 |
| *ほたて貝冷凍 | 24.00 |
| *道産こめ油 | 0.12 |
| *米ぬか油 | |
| *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 | |
| *うずら卵水煮 | 18.00 |
| *うずら卵 | |
| *食塩 | |
| <----- アレルギー -----> (卵) | |
| <---- コンタミネーション ----> (小麦・大豆) | |
| *とろける給食用カレーフレークN | 5.40 |
| *小麦粉 | |
| *食用油脂(パーム油、なたね油) | |
| *さとう | |

| 献立名/食品名 | 可食量 (g) |
|------------------------------------|------------|
| *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 | |
| *カラメル色素 | |
| <----- アレルギー -----> (小麦) | |
| *チキンコンソメ | 0.84 |
| *食塩 | |
| *鶏肉パウダー | |
| *デキストリン | |
| *ぶどう糖 | |
| *チキンエキスパウダー | |
| *さとう | |
| *鶏脂 | |
| *オニオンエキスパウダー | |
| *たん白加水分解物 | |
| *粉末しょうゆ | |
| *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 | |
| <----- アレルギー -----> (小麦・大豆・とり肉) | |
| *豆乳クリーム | 3.60 |
| <----- アレルギー -----> (大豆) | |
| *おろしにんにく | 0.60 |
| *カレー粉 | 0.18 |

| 献立名/食品名 | 可食量 (g) |
|--------------------------------|------------|
| *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 | |
| *給食用カレーフレーク | 8.40 |
| *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 | |
| *酵母エキス | |
| *粉末しょうゆ | |
| *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 | |
| *酸味料 | |
| *ピロリン酸鉄 | |
| <----- アレルギー -----> (小麦・大豆) | |
| *丸大豆しょうゆ | 0.72 |
| *大豆 | |
| *小麦 | |
| *食塩 | |
| *アルコール | |
| <----- アレルギー -----> | |

| 献立名/食品名 | 可食量 (g) |
|------------------------------------|------------|
| (小麦・大豆) | |
| *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 | |
| *L-酒石酸 | |
| *クエン酸 | |
| *DL-リンゴ酸 | |
| *酸化防止剤(亜硫酸塩) | |
| *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 | |
| *チキンエキス | |
| *たん白加水分解物 | |
| *カラメル色素 | |
| *調味料(アミノ酸等) | |
| <----- アレルギー -----> (小麦・大豆・とり肉) | |
| *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 | |

アレルギー表

中学校・本献立

| 献立名／食品名 | 可食量 (g) |
|---|------------|
| *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) *さつまいも *粉末水あめ *野菜香味パーム油 *玉ねぎ *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 | |
| 【黄桃缶】 | |
| *黄桃缶 | 62.00 |
| *桃 *ざらめ糖 グラニュー糖 *クエン酸 <----- アレルギー -----> (桃) | |
| | |

アレルギー表

中学校・本献立

令和2年10月19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 |
| <----- アレルギー -----> (乳) | |
| 【鶏白湯鍋】 | |
| *若鶏ももタイス | 30.00 |
| <----- アレルギー -----> (とり肉) | |
| *学とり肉団子 | 24.00 |
| *鶏肉 *玉ねぎ *豚脂 *パン粉 *大豆油 *粒状大豆たん白 *でん粉 *さとう *しょうゆ *食塩 *粉末状大豆たん白 *みりん *香辛料 <----- アレルギー -----> (小麦・大豆・豚肉・とり肉) <----- コンタミネーション -----> (卵・乳・えび・カニ・牛肉・ごま・やまいも・りんご・ゼラチン) | |
| *しらたき | 30.00 |
| *こんにやく粉 *水酸化カルシウム | |
| *焼き豆腐 | 30.00 |
| *大豆 *ニガリ | |

| 献立名/食品名 | 可食量 (g) |
|--|------------|
| <----- アレルギー -----> (大豆) | |
| *にんじん | 6.00 |
| *油揚げ | 6.00 |
| *大豆 *油 <----- アレルギー -----> (大豆) <----- コンタミネーション -----> (ごま) | |
| *にら | 6.00 |
| *長ねぎ | 6.00 |
| *はくさい | 33.60 |
| *鶏白湯スープの素 | 12.00 |
| *チキンパイタン *食塩 *チキンエキス *鶏脂 *なたね油 *さとう *アミノ酸液 *乳たん白 *おろしにんにく *醸造酢 *調味料(アミノ酸等) *増粘剤(キサンタンガム) *乳化剤 <----- アレルギー -----> (卵・乳・大豆・とり肉) | |
| *清酒 | 3.60 |
| *米・米こうじ *醸造アルコール *粉あめ *乳酸 | |
| 【ちくわ磯辺揚げ】 | |
| *ちくわ磯辺揚げ | 30.00 |

| 献立名/食品名 | 可食量 (g) |
|--|------------|
| *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 *調味料(アミノ酸等) *キシロース *天ぷら粉 小麦粉 でん粉 膨張剤 着色料(V. B2、カロチン) *アオサ *揚げ油(大豆油) <----- アレルギー -----> (小麦・大豆) | |
| *揚げ油 | 3.00 |
| *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10月20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) |
|---|------------|---|------------|---|------------|--|------------|
| 【メロンパン】 | | | | | | | |
| *メロンパン90 | 90.00 | *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 *L-アスコルビン酸Na *亜硝酸Na *コチニール色素 〈----- アレルギー -----〉 (卵・乳・大豆・豚肉) | | (かつお、いわし) *ゼラチン *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 〈----- アレルギー -----〉 (小麦・乳・大豆・牛肉・豚肉・とり肉・ゼラチン) | | *トマトパウダー *バナナ *ソースパウダー *チキンブイヨン *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 *DL-リンゴ酸 *酢酸ナトリウム *氷酢酸 *香料 〈----- アレルギー -----〉 (小麦・乳・大豆・とり肉・バナナ・りんご) | |
| *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 *ビスケット生地 小麦粉 ベーキングパウダー 乳化剤 香料 着色料(ビタミンB2、カロチノイド) 〈----- アレルギー -----〉 (小麦・卵・乳・大豆) | | *ダイストマトイタリア | 14.40 | *豆乳クリーム | 3.60 | *ビーフシチューフレーク | 9.60 |
| 【牛乳】 | | *トマト *トマトピューレー *クエン酸 | | 〈----- アレルギー -----〉 (大豆) | | *バーム油、牛脂、大豆油、なたね油混合油脂 | |
| *牛乳200 | 206.00 | *ミニブロッコリー | 12.00 | *おろしにんにく | 0.48 | *小麦粉 | |
| 〈----- アレルギー -----〉 (乳) | | *さとう | 0.36 | *トマトケチャップ | 4.80 | *さとう | |
| 【大豆のトマトシチュー】 | | *オリーブ油 | 0.36 | *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 | | *食塩 | |
| *水煮大豆 冷凍 | 18.00 | *こしょう | 0.12 | *ハヤシフレーク | 4.80 | *トマトパウダー | |
| 〈----- アレルギー -----〉 (大豆) | | *コーングリッツ *コーンフラワー *こしょう *香辛料抽出物 | | *小麦粉 *ソテー・ド・オニオン 豚脂(アレルギー含まず) 玉ねぎ *乳糖 *食塩 *さとう | | *バナナ | |
| *じゃがいも サイコロ切 冷凍 | 42.00 | *デミグラスソースフレーク | 4.80 | | | *フォン・ド・ボーソース | |
| *玉ねぎ | 42.00 | *豚脂 *小麦粉 *ビーフエキス *チキンブイヨンパウダー *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 | | | | *チキンブイヨン | |
| *にんじん | 7.00 | | | | | *脱脂粉乳 | |
| *ベーコン・キューブ | 21.60 | | | | | *香辛料 | |
| *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 | | | | | | *ソースパウダー | |
| | | | | | | *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 | |

アレルギー表

中学校・本献立

| 献立名／食品名 | 可食量 (g) |
|--|------------|
| *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 *クエン酸 *酢酸ナトリウム *氷酢酸 *香料 <----- アレルギー -----> (小麦・乳・大豆・牛肉・とり肉・バナナ・りんご) | |
| *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 *L-酒石酸 *クエン酸 *DL-リンゴ酸 *酸化防止剤 (亜硫酸塩) | |
| *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) <----- アレルギー -----> (豚肉・とり肉・ゼラチン) | |
| 【イカリングフライ (2個)】 | |
| *いかリングフライ | 40.00 |
| *いか | |

| 献立名／食品名 | 可食量 (g) |
|--|------------|
| *パン粉 *小麦粉 *ファッツブレッド *粉末状植物性たん白 *食塩 *全卵 *亜鉛含有酵母 *たん白加水分解物 *香辛料 *調味料 (アミノ酸等) *ピロリン酸鉄 <----- アレルギー -----> (小麦・卵・大豆・いか・ゼラチン) <---- コンタミネーション ----> (乳・えび・カニ) | |
| *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 |
| *液糖 シヨ糖型液糖 *黒さとう *果糖ぶどう糖液糖 *リンゴピューレ *トマト *玉ねぎ *にんじん *異性化液糖 *食塩 *とうもろこしでん粉 *醸造酢 *果実酢 ぶどう酢 *米酢 *アミノ酸液 *香辛料 <----- アレルギー -----> | |

| 献立名／食品名 | 可食量 (g) |
|--|------------|
| (大豆・りんご) <---- コンタミネーション ----> (小麦・乳・えび・オレンジ・牛肉・ごま・豚肉・とり肉・さば・桃・ゼラチン) | |

アレルギー表

中学校・本献立

令和2年10月21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 |
| <----- アレルギー -----> (乳) | |
| 【キャベツと豚肉の味噌炒め】 | |
| *豚ももスライス | 48.00 |
| <----- アレルギー -----> (豚肉) | |
| *キャベツ | 54.00 |
| *絹厚揚げ | 24.00 |
| *豆乳 *食用なたね油 *加工でん粉 *凝固剤製剤 *トランスグルタミナーゼ製剤 *安定剤 <----- アレルギー -----> (大豆) | |
| *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 <----- アレルギー -----> (大豆) | |
| *道産無添加味噌白 | 4.56 |
| *食塩 *米 *大豆 | |

| 献立名/食品名 | 可食量 (g) |
|---|------------|
| <----- アレルギー -----> (大豆) | |
| *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 |
| *道産こめ油 | 0.36 |
| *米ぬか油 | |
| *テンメンジャン | 2.40 |
| *味噌 *さとう *カラメル色素 *酒精 <----- アレルギー -----> (大豆) | |
| *丸大豆しょうゆ | 1.20 |
| *大豆 *小麦 *食塩 *アルコール <----- アレルギー -----> (小麦・大豆) | |
| *清酒 | 2.40 |
| *米・米こうじ *醸造アルコール *粉あめ *乳酸 | |
| *トウバンジャン | 0.12 |
| *とうがらし *水あめ *食塩 *味噌 *そら豆粉 *酒精 *調味料 (アミノ酸等) | |

| 献立名/食品名 | 可食量 (g) |
|--|------------|
| *酸味料 <----- アレルギー -----> (大豆) | |
| 【さんま削り節煮】 | |
| *さんま削り節煮 | 46.00 |
| *さんま *さとう *しょうゆ *みりん *混合削り節 *コーンスターチ *昆布エキス *オニオンエキス <----- アレルギー -----> (小麦・大豆・さば) | |

アレルギー表

中学校・本献立

令和2年10月22日(木)

| 献立名/食品名 | 可食量 (g) |
|---|------------|
| 【揚げパン】 | |
| *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%) 〈----- アレルギー -----〉 (小麦・卵・乳) | |
| *揚げ油 | 7.70 |
| *食用なたね油 *シリコーン | |
| *グラニュー糖(パン加工用) | 7.70 |
| 【牛乳】 | |
| *牛乳200 | 206.00 |
| 〈----- アレルギー -----〉 (乳) | |
| 【ラビオリスープ】 | |
| *にんじん | 12.00 |
| *玉ねぎ | 24.00 |
| *じゃがいも サイコロ切 冷凍 | 30.00 |
| *乾燥パセリ | 0.24 |
| *ミニブロッコリー | 12.00 |
| *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 | 0.12 |
| *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) |
|---|------------|
| *香辛料抽出物 | |
| *ローコンクチキン | 2.40 |
| *ポーク・チキンエキス (豚骨・鶏骨・鶏肉) *酒 *食塩 *香味オイル(動物油脂、野菜) *かつおエキス *野菜エキス *香辛料 *調味料(アミノ酸等) *酸化防止剤(ビタミンE) 〈----- アレルギー -----〉 (豚肉・とり肉) | |
| *チキンコンソメ ベースタイプ | 4.00 |
| *乳糖 *食塩 *鶏肉 *デキストリン *チキンファット *玉ねぎ *たん白加水分解物 *チキンエキス *食用油脂 *酵母エキス *しょうゆ *香辛料 *にんじん *調味料(アミノ酸等) *カラメル色素 *酸味料 〈----- アレルギー -----〉 (小麦・乳・大豆・とり肉) | |
| *ラビオリ(ポーク) | 18.00 |
| *小麦粉 *食塩 | |

| 献立名/食品名 | 可食量 (g) |
|---|------------|
| *豚肉 *パン粉 *玉ねぎ *ポークエキス *香辛料 *酵母エキス 〈----- アレルギー -----〉 (小麦・豚肉) | |
| 【ビッグ肉団子ケチャップ味(2個)】 | |
| *ビッグ肉団子・ケチャップ味 | 60.00 |
| *鶏肉 *豚肉 *玉ねぎ *パン粉 *でん粉 *粉末状植物性たん白 *粒状植物性たん白 *豚脂 *食塩 *たん白自己消化物 *植物油脂 *香辛料 *調味料(アミノ酸) *カラメル色素 *ピロリン酸第二鉄 *トマトケチャップ *さとう *醸造酢 *しょうゆ *しょうが *たん白加水分解物 *増粘剤(加工でん粉) *カロチノイド色素 *揚げ油(パーム油) 〈----- アレルギー -----〉 (小麦・大豆・ごま・豚肉・とり肉・乳) | |

| 献立名/食品名 | 可食量 (g) |
|---|------------|
| んご) | |
| 【ベビーチーズ】 | |
| *ベビーチーズCa, Fe強化 | 15.00 |
| *ナチュラルチーズ *乳清カルシウム *乳化剤 *クエン酸鉄Na 〈----- アレルギー -----〉 (乳) | |

アレルギ－表

中学校・本献立

令和2年10月23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 |
| <----- アレルギ－ -----> (乳) | |
| 【五目きんぴら】 | |
| *豚細切もも | 30.00 |
| <----- アレルギ－ -----> (豚肉) | |
| *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 | |
| *減塩液体塩こうじ10L | 0.60 |
| *米こうじ *食塩 *酒精 | |
| *しらたき | 36.00 |
| *こんにやく粉 *水酸化カルシウム | |
| *さとう | 2.40 |
| *ごま いり | 1.80 |
| <----- アレルギ－ -----> (ごま) | |
| *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 |

| 献立名／食品名 | 可食量 (g) |
|--|------------|
| <----- アレルギ－ -----> (ごま) | |
| *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) *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 ----> (小麦・大豆・えび・カニ・いか・牛肉 ・豚肉・とり肉・鮭・さば・ゼラチン) | |
| *道産こめ油 | 0.24 |
| *米ぬか油 | |
| *丸大豆しょうゆ | 6.00 |
| *大豆 *小麦 *食塩 *アルコール <----- アレルギ－ -----> (小麦・大豆) | |
| 【鶏てんぷら梅しそ】 | |
| *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 *鶏卵 *でん粉 *粉末鶏卵 | |

| 献立名／食品名 | 可食量 (g) |
|---|------------|
| *香辛料 *バーム油 *大豆油(アレルギ－含まず) *加工でん粉 *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) *着色料(ビタミンB2) <----- アレルギ－ -----> (小麦・卵・乳・とり肉) | |
| *揚げ油 | 3.40 |
| *食用なたね油 *シリコーン | |
| 【韓国のり】 | |
| *韓国のり(バラ) | 5.00 |
| *乾のり *ごま油 *食塩 <----- アレルギ－ -----> (ごま) <---- コンタミネーション ----> (小麦・大豆・えび・カニ) | |

アレルギー表

中学校・本献立
令和2年10月26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 |
| <----- アレルギー -----> (乳) | |
| 【なめこ汁】 | |
| *冷凍豆腐Fe・Ca・繊維強化 | 33.00 |
| *豆乳 *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 <----- アレルギー -----> (大豆) | |
| *道産無添加味噌白 | 12.00 |
| *食塩 *米 *大豆 <----- アレルギー -----> (大豆) | |
| *油揚げ | 7.70 |
| *大豆 *油 <----- アレルギー -----> (大豆) <---- コンタミネーション ----> (ごま) | |
| *長ねぎ | 6.00 |
| *乾燥わかめ | 0.33 |
| *湯通し塩蔵わかめ <---- コンタミネーション ----> (えび・カニ) | |
| *なめこ水煮 | 22.00 |

| 献立名/食品名 | 可食量 (g) |
|---|---------|
| *かつおエキス | 4.40 |
| *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 ----> (小麦・大豆・えび・カニ・いか・牛肉・豚肉・とり肉・鮭・さば・ゼラチン) | |
| 【豚肉の美味だれ炒め】 | |
| *豚ももスライス | 48.00 |
| <----- アレルギー -----> (豚肉) | |
| *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 *香辛料抽出物 | |
| *清酒 | 2.40 |
| *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) |
|---|---------|
| *三温糖 | 2.52 |
| *アップルソース | 8.04 |
| *りんご *ビタミンC <----- アレルギー -----> (りんご) | |
| *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 | |
| *丸大豆しょうゆ | 4.56 |
| *大豆 *小麦 *食塩 *アルコール <----- アレルギー -----> (小麦・大豆) | |
| *豆板醤 | 0.02 |
| *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) | |
| 【チーズワッフル】 | |
| *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 | |

| 献立名/食品名 | 可食量 (g) |
|--|---------|
| *卵殻カルシウム *乳化剤 *香料 <----- アレルギー -----> (小麦・卵・乳) | |

アレルギー表

中学校・本献立

令和2年10月27日(火)

| 献立名/食品名 | 可食量 (g) |
|---|------------|
| 【スライSPAN】 | |
| *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%) 〈----- アレルギー -----〉 (小麦・卵・乳) | |
| 【牛乳】 | |
| *牛乳200 | 206.00 |
| 〈----- アレルギー -----〉 (乳) | |
| 【さつまいものクリーム煮】 | |
| *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 | 6.00 |
| *枝豆 | 3.00 |
| *えだまめ *食塩 〈----- アレルギー -----〉 (大豆) | |
| *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 | |

| 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 *L-アスコルビン酸Na *亜硝酸Na *コチニール色素 〈----- アレルギー -----〉 (卵・乳・大豆・豚肉) | |
| *さつまいも乱切り | 30.00 |
| *調理用牛乳10kg入り | 42.00 |
| 〈----- アレルギー -----〉 (乳) | |
| *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 | |
| *こしょう | 0.10 |
| *コーングリッツ *コーンフラワー *こしょう *香辛料抽出物 | |
| *北海道産フレッシュクリームF | 6.00 |
| *クリーム 〈----- アレルギー -----〉 (乳) | |
| *スイートコーン缶詰クリーム | 12.00 |
| *とうもろこし *食塩 | |
| *バター | 1.80 |
| *生乳 *食塩 〈----- アレルギー -----〉 (乳) | |
| *コーンクリーム | 9.60 |

| 献立名/食品名 | 可食量 (g) |
|--|------------|
| *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 *ポークエキスパウダー *オニオンエキスパウダー *たん白加水分解物 *酵母エキスパウダー *チキンパウダー *チキンエキスパウダー *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 〈----- アレルギー -----〉 (小麦・乳・大豆・豚肉・とり肉) | |
| *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 *玉ねぎ *たん白加水分解物 *チキンエキス *食用油脂 | |

| 献立名/食品名 | 可食量 (g) |
|---|------------|
| *酵母エキス *しょうゆ *香辛料 *にんじん *調味料(アミノ酸等) *カラメル色素 *酸味料 〈----- アレルギー -----〉 (小麦・乳・大豆・とり肉) | |
| *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) *小麦粉 *でん粉 *ミルクパウダー *食塩 *白菜エキスパウダー *さとう *キャベツエキスパウダー *ポークエキスパウダー *加工油脂(なたね油、大豆油、食塩) *オニオンパウダー *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 *シヨ糖脂脂肪酸エステル *香料 *にんじんカロテン 〈----- アレルギー -----〉 (小麦・乳・大豆・豚肉) | |
| *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 *加工でん粉 *酸化防止剤(ビタミンE) *香料 | |

アレルギー表

中学校・本献立

| 献立名／食品名 | 可食量 (g) |
|---|------------|
| <----- アレルギー -----> (小麦・乳・大豆) | |
| *ローコンクチキン | 3.60 |
| *ポーク・チキンエキス (豚骨、鶏骨・鶏肉) *酒 *食塩 *香味オイル (動物油脂、野菜) *かつおエキス *野菜エキス *香辛料 *調味料 (アミノ酸等) *酸化防止剤 (ビタミンE) <----- アレルギー -----> (豚肉・とり肉) | |
| 【鮭フライ】 | |
| *鮭フライ | 40.00 |
| *鮭 *パン粉 小麦粉 ショートニング ぶどう糖 イーストフード *バターミックス ライ麦粉 コーンフラワー 増粘剤 (グァーガム) <----- アレルギー -----> (小麦・大豆・鮭) <---- コンタミネーション ----> (卵・乳) | |
| *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 |

| 献立名／食品名 | 可食量 (g) |
|---|------------|
| *液糖 ショ糖型液糖 *黒さとう *果糖ぶどう糖液糖 *リンゴピューレ *トマト *玉ねぎ *にんじん *異性化液糖 *食塩 *とうもろこしでん粉 *醸造酢 *果実酢 ぶどう酢 *米酢 *アミノ酸液 *香辛料 <----- アレルギー -----> (大豆・りんご) <---- コンタミネーション ----> (小麦・乳・えび・オレンジ・牛肉・ごま・豚肉・とり肉・さば・桃・ゼラチン) | |

アレルギ－表

中学校・本献立

令和2年10月28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 |
| <----- アレルギー -----> (乳) | |
| 【韓国風白玉汁】 | |
| *豚ももスライス | 22.00 |
| <----- アレルギー -----> (豚肉) | |
| *煮込みもち | 35.00 |
| *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 | |
| *絹ごし豆腐 | 22.00 |
| <----- アレルギー -----> (大豆) | |
| *はくさい | 22.00 |
| *にら | 5.50 |
| *えのきたけ水煮 | 6.00 |
| *道産こめ油 | 0.20 |
| *米ぬか油 | |
| *おろししょうが | 0.33 |
| *しょうが *酸化防止剤(VC) *pH調整剤 | |
| *おろしにんにく | 0.33 |
| *がらスープ(ポーク&チキン) | 5.50 |
| *豚骨 *鶏骨 *豚骨油 *酵母エキス <----- アレルギー -----> | |

| 献立名／食品名 | 可食量 (g) |
|---|------------|
| (豚肉・とり肉) | |
| *北の味噌ラーメンスープ | 9.00 |
| *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 <----- アレルギー -----> (小麦・大豆・ごま・豚肉・さば) | |
| *コチジャン | 0.55 |
| *味噌 *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 *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 <----- アレルギー -----> (大豆・えび・カニ・いか・さば) | |
| *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) | |

| 献立名／食品名 | 可食量 (g) |
|--|------------|
| *酸化防止剤(ビタミンE) <----- アレルギー -----> (豚肉・とり肉) | |
| *テンメンジャン | 0.88 |
| *味噌 *さとう *カラメル色素 *酒精 <----- アレルギー -----> (大豆) | |
| *赤味噌 | 1.00 |
| *大豆 *米 *食塩 *酒精 <----- アレルギー -----> (大豆) | |
| 【手羽元やわらか煮】 | |
| *手羽元やわらか煮込み | 40.00 |
| *鶏手羽元 *しょうゆ *さとう *みりん *還元水あめ *増粘剤(加工でん粉) *清酒 <----- アレルギー -----> (小麦・大豆・とり肉) | |

アレルギー表

中学校・本献立
令和2年10月29日(木)

| 献立名/食品名 | 可食量 (g) |
|--|---------|
| 【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 <----- アレルギー -----> (小麦) <---- コンタミネーション ----> (卵・大豆・そば) | |
| 【牛乳】 | |
| *牛乳200 | 206.00 |
| <----- アレルギー -----> (乳) | |
| 【室蘭カレーラーメン】 | |
| *玉ねぎ | 12.00 |
| *ソテーオニオン | 30.00 |
| *玉ねぎ *サラダ油 大豆油 なたね油 <----- アレルギー -----> (大豆) <---- コンタミネーション ----> (小麦・卵・乳・えび・カニ・牛肉・豚肉・とり肉) | |
| *にんじん | 6.00 |
| *長ねぎ | 6.00 |
| *はくさい | 12.00 |
| *もやし | 9.60 |
| *パインアップルジュース100% | 3.60 |
| *パインアップル *香料 *安定剤(ペクチン) <---- コンタミネーション ----> | |

| 献立名/食品名 | 可食量 (g) |
|--|---------|
| (小麦・卵・乳・大豆・オレンジ・キウイフルーツ・ごま・豚肉・とり肉・バナナ・桃・りんご・ゼラチン・カシューナッツ) | |
| *乾燥わかめ | 0.18 |
| *湯通し塩蔵わかめ <---- コンタミネーション ----> (えび・カニ) | |
| *うずら卵水煮 | 12.00 |
| *うずら卵 *食塩 <----- アレルギー -----> (卵) <---- コンタミネーション ----> (小麦・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(L-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) <----- アレルギー -----> (小麦・大豆・豚肉) | |
| *でん粉 | 1.20 |
| *こしょう | 0.12 |
| *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) |
|---|---------|
| *香辛料抽出物 | |
| *にんじんペースト | 30.00 |
| *野菜ベース | 21.60 |
| *玉ねぎ *ばれいしょ *バター <----- アレルギー -----> (乳) <---- コンタミネーション ----> (小麦・卵・大豆・えび・カニ・牛肉・豚肉・とり肉) | |
| *ウスターソース | 6.00 |
| *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 ----> (小麦・乳・大豆・牛肉・豚肉・とり肉・りんご・ゼラチン) | |
| *おろしにんにく | 0.72 |
| *がらすープ(ポーク&チキン) | 8.40 |
| *豚骨 *鶏骨 *豚骨油 *酵母エキス <----- アレルギー -----> (豚肉・とり肉) | |
| *カレー粉 | 0.96 |
| *ターメリック | |

| 献立名/食品名 | 可食量 (g) |
|---|---------|
| *コリアンダー *クミン *フェヌグリーク *チリペッパー *オールスパイス *その他香辛料 | |
| *給食用マイルドカレーフレーク | 0.60 |
| *豚脂 *小麦粉 *さとう *食塩 *でん粉 *カレー粉 *乳糖 *香辛料 *酵母エキスパウダー *りんごパウダー *ソースパウダー *L-グルタミン酸ナトリウム *塩化カリウム *5'-リボヌクレオチドナトリウム *リン酸二水素カリウム *カラメルI *シヨ糖脂肪酸エステル *DL-りんご酸 *クエン酸 *酢酸ナトリウム *氷酢酸 <----- アレルギー -----> (小麦・卵・乳・大豆・りんご) | |
| *清湯スープ | 3.60 |
| *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) | |

アレルギー表

中学校・本献立

| 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) |
|---|------------|---|------------|---|------------|---|------------|
| <----- アレルギー -----> (豚肉・とり肉) | | | | | | | |
| *黒しょうゆラーメンスープ | 12.00 | *トマトケチャップ | 1.20 | *香辛料 *加工でん粉 *着色料 (カラメル、パプリカ色素) *乳化剤 *調味料 (核酸等) *酸味料 *香料 *香辛料抽出物 | | *醸造アルコール *糖類 | |
| *しょうゆ *畜肉エキス *食塩 *動植物油脂 *玉ねぎ *さとう *香味油 *豚背脂 *たん白加水分解物 *魚介エキス *醸造酢 *にんにく *メンマパウダー *こしょう *しょうが *調味料 (アミノ酸等) *カラメル色素 *増粘剤 (加工でん粉) | | *オニオンエキス *香辛料 | | <----- アレルギー -----> (小麦・乳・大豆・豚肉・バナナ・りんご) | | *清酒 | 1.20 |
| <----- アレルギー -----> (小麦・大豆・豚肉・とり肉・さば) | | *バーストフレーク | 0.60 | *フルーツチャツネ | 1.20 | *米・米こうじ *醸造アルコール *粉あめ *乳酸 | |
| *道産こめ油 | 0.60 | *小麦粉 *豚脂 *さとう *食塩 *カレーパウダー *でん粉 *オニオンパウダー *脱脂粉乳 *トマトパウダー *ミルクカルシウム *チーズ *バナナペースト *粉末しょうゆ *はちみつ *粉乳小麦粉ルウ *小麦発酵調味料 *粉末ソース *脱脂大豆 *ココア *バターミルクパウダー *昆布エキス *りんごペースト *ガーリックパウダー *酵母エキス *ポークエキス *ブラウルウ *トマト調味料 | | *パパイア *さとう *ぶどう糖 *りんご *レーズン *香辛料 *リン酸架橋でん粉 *キサンタンガム *クエン酸 *DL-リンゴ酸 *カラメル I *香料 | | 【鉄腕餃子 (2個)】 | |
| *米ぬか油 | | | | <----- アレルギー -----> (りんご) | | *鉄腕餃子 (ひじき入) | 36.00 |
| *そばつゆ | 3.30 | | | *丸大豆しょうゆ | 3.60 | *キャベツ *玉ねぎ *にら *鶏肉 *豚脂 *ひじき *でん粉 *しょうゆ *粒状植物性たん白 *植物油脂 *さとう *魚介エキス *食塩 *香辛料 *酵母エキス *小麦粉 *還元水あめ *大豆粉 *乳化剤 *ピロリン酸第二鉄 | |
| *しょうゆ *さとう *食塩 *削りぶし (かつお、さば) *醗酵調味料 *にぼし *調味料 (アミノ酸等) *カラメル色素 | | | | <----- アレルギー -----> (小麦・大豆) | | *揚げ油 | 3.60 |
| <----- アレルギー -----> (小麦・大豆・さば) | | | | *本みりん | 1.20 | *食用なたね油 *シリコーン | |
| | | | | *もち米 *米こうじ | | 【元気ヨーグルト】 | |
| | | | | | | *ソフール元気ヨーグルト | 70.00 |

アレルギー表

中学校・本献立

| 献立名／食品名 | 可食量 (g) |
|---|------------|
| *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 -----> (乳・ゼラチン) | |
| | |

アレルギ－表

中学校・本献立

令和2年10月30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 |
| <----- アレルギー -----> (乳) | |
| 【親子煮】 | |
| *若鶏ももダイス | 36.00 |
| <----- アレルギー -----> (とり肉) | |
| *にんじん | 6.00 |
| *玉ねぎ | 60.00 |
| *たけのこ短冊水煮 | 30.00 |
| *もうそうたけのこ *酸化防止剤(ビタミンC) *pH調整剤 | |
| *さとう | 1.80 |
| *長ねぎ | 6.00 |
| *しいたけスライス水煮(大滝産) | 12.00 |
| *殺菌液卵 冷凍 | 30.00 |
| <----- アレルギー -----> (卵) | |
| *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 -----> (小麦・大豆・えび・カニ・いか・牛肉 ・豚肉・とり肉・鮭・さば・ゼラチン) | |

| 献立名／食品名 | 可食量 (g) |
|---|------------|
| *道産こめ油 | 0.40 |
| *米ぬか油 | |
| *丸大豆しょうゆ | 8.40 |
| *大豆 *小麦 *食塩 *アルコール <----- アレルギー -----> (小麦・大豆) | |
| *本みりん | 1.20 |
| *もち米 *米こうじ *醸造アルコール *糖類 | |
| 【おろしハンバーグ】 | |
| *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 *でん粉 *粉末状植物性たん白 *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 *さとう *食塩 *マスタード *パン酵母 *香辛料 *しょうゆ | |

| 献立名／食品名 | 可食量 (g) |
|---|------------|
| *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 <----- アレルギー -----> (小麦・大豆・豚肉・とり肉) | |
| 【ハロウィンデザート】 | |
| *パンプキンババロア | 30.00 |
| *水あめ *かぼちゃペースト *さとう *植物油脂 *豆乳 *大豆粉 *食塩 *ゲル化剤 (増粘多糖類、加工でん粉) *乳化剤 *pH調整剤 *香料 *ピロリン酸第二鉄 <----- アレルギー -----> (大豆) | |