

アレルギ－表

中学校・本献立

令和2年11月2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－ -----> (乳)	
【すいとん汁】	
*いももち	40.00
*じゃがいも *でん粉 *さとう *食塩 *加工でん粉	
*若鶏むねスライス	20.00
<----- アレルギ－ -----> (とり肉)	
*なると	7.00
*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 *pH調整剤製剤 <---- コンタミネーション ----> (小麦・卵・えび・カニ)	
*油揚げ冷凍(カット)	7.00
*大豆 *なたね油 *凝固剤 *消泡剤(加工助剤) <----- アレルギ－ -----> (大豆)	
*にんじん	7.00

献立名／食品名	可食量 (g)
*長ねぎ	6.00
*ささがきごぼう	6.00
*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	7.20
*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－ -----> (小麦・大豆)	
*丸大豆しょうゆ	8.40
*大豆 *小麦 *食塩 *アルコール <----- アレルギ－ -----> (小麦・大豆)	
【豚肉の味噌炒め】	
*豚ももスライス	50.00
<----- アレルギ－ -----> (豚肉)	

献立名／食品名	可食量 (g)
*にんじん	10.00
*玉ねぎ	12.00
*キャベツ	15.00
*国産こめ油	0.60
*米ぬか油	
*道産無添加味噌白	4.80
*食塩 *米 *大豆 <----- アレルギ－ -----> (大豆)	
*丸大豆しょうゆ	0.96
*大豆 *小麦 *食塩 *アルコール <----- アレルギ－ -----> (小麦・大豆)	
*本みりん	0.60
*もち米 *米こうじ *醸造アルコール *糖類	
*さとう	2.16
*おろしにんにく	0.24
*ごま いり	0.60
<----- アレルギ－ -----> (ごま)	

アレルギ－表

中学校・本献立

令和2年11月4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)	
【豆腐のオイスターソーススープ】	
*絹ごし豆腐	54.00
*大豆 *ニガリ <----- アレルギー -----> (大豆)	
*おろししょうが	0.84
*しょうが *酸化防止剤 (VC) *pH調整剤	
*でん粉	1.20
*長ねぎ	7.00
*雪の下茸500 (スリーピー)	13.00
*豚細切もも	30.00
<----- アレルギー -----> (豚肉)	
*清酒	1.20
*米・米こうじ *醸造アルコール *粉あめ *乳酸	
*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 -----> (小麦・大豆)	
*オイスターソース	4.80

献立名／食品名	可食量 (g)
*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	
*がらすープ (ポーク&チキン)	6.00
*豚骨 *鶏骨 *豚骨油 *酵母エキス <----- アレルギー -----> (豚肉・とり肉)	
*北京塩ラーメンスープ	9.60
*ポークエキス *食塩 *食用植物油 *香辛料 (しょうが、こしょう) *調味料 (アミノ酸等) <----- アレルギー -----> (大豆・豚肉)	
*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 -----> (豚肉・とり肉)	
*おろしにんにく	0.84
【あじフライ】	
*あじフライ	40.00
*あじ *パン粉 *バター液	

献立名／食品名	可食量 (g)
小麦粉 食塩 乳化剤 増粘多糖類 調味料 (アミノ酸等) *打ち粉 <----- アレルギー -----> (小麦・大豆・豚肉)	
*揚げ油	4.00
*食用なたね油 *シリコーン	
【ソース】	
*小袋ソース	5.00
*醸造酢 *玉ねぎ *トマト *レモン *にんにく *さとう *食塩 *たん白加水分解物 *かつおエキス *香辛料 *カラメルⅢ *L-グルタミン酸ナトリウム *コハク酸二ナトリウム *増粘剤 (タマリンド) *甘味料 (カンゾウ抽出物) *グリセリン脂肪酸エステル <----- アレルギー -----> (大豆)	

アレルギー表

中学校・本献立

令和2年11月5日(木)

献立名/食品名	可食量 (g)	献立名/食品名	可食量 (g)	献立名/食品名	可食量 (g)	献立名/食品名	可食量 (g)
【小型コッペパン】		*食塩 〈----- アレルギー -----〉 (乳)		*ぶどう糖 (ばれいしょ、とうもろこし)		*米ぬか油	
*コッペパン87	87.00	*ブイヨン	0.36	*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)		*デミグラスソースフレーク	4.80
*小麦粉		*乳糖		*エスパニョールソース	3.60	*豚脂	
*食塩		*食塩		*小麦粉		*小麦粉	
*イースト		*デキストリン		*さとう		*ビーフエキス	
*脱脂粉乳		*チキンエキス		*食用精製加工油脂		*チキンブイヨンパウダー	
*さとう		*チキンファット		*トマトパウダー		*さとう	
*ショートニング		*ゼラチン		*食塩		*ソテードオニオン	
*鶏卵		*酵母エキス		*ぶどう糖		*にんじん	
*コンパウンドバター (無塩乳脂肪50%)		*野菜エキス		*デキストリン		*トマトパウダー	
〈----- アレルギー -----〉 (小麦・卵・乳)		*食用油脂		*酵母エキスパウダー		*食塩	
【牛乳】		*オニオンパウダー		*粉末しょうゆ		*ぶどう糖	
*牛乳200	206.00	*酵母エキス発酵調味料		*果糖		*カカオマス	
〈----- アレルギー -----〉 (乳)		*粉末しょうゆ		*調味料(アミノ酸等)		*ポテトフレーク	
【ペネポロネーゼ】		*香辛料		*酸味料		*オニオンパウダー	
*冷凍ペンネ	48.00	*果糖		*カラメル色素		*たん白加水分解物 (かつお、いわし)	
*デュラム小麦のセモリナ		*調味料(アミノ酸等)		*香料抽出物		*ゼラチン	
〈----- アレルギー -----〉 (小麦)		*酸味料		〈----- アレルギー -----〉 (小麦・乳・大豆・とり肉・ゼラチン)		*セロリ	
*さとう	0.96	*カラメル色素		*こしょう	0.16	*香辛料	
*玉ねぎ	55.44	*香料抽出物		*コーンリッツ		*赤ワインパウダー	
*ダイストマトイタリア	1.80	〈----- アレルギー -----〉 (小麦・乳・大豆・とり肉・ゼラチン)		*コーンフラワー		*カラメルI	
*トマト		*こしょう		*こしょう		*とうがらし色素	
*トマトピューレー		*香料抽出物		*香辛料抽出物		*L-グルタミン酸ナトリウム	
*クエン酸		*ウスターソース	1.80	*にんじんエキスパウダー		*乳酸ナトリウム	
*にんじん	18.00	*トマト		*香辛料		*シヨ糖脂肪酸エステル	
*グリーンピース	7.92	*玉ねぎ		*トマトエキスパウダー		*クエン酸	
*乾燥パセリ	0.01	*にんじん		*ポークエキスパウダー		*L-酒石酸	
*豚挽肉	40.00	*その他		*チキンエキスパウダー		*香料	
〈----- アレルギー -----〉 (豚肉)		*醸造酢(とうもろこし)		*乳等を主要原料とする食品		〈----- アレルギー -----〉 (小麦・乳・大豆・牛肉・豚肉・とり肉・ゼラチン)	
*バター	1.80	*さとう(てんさい)		*カラメル色素		*トマトケチャップ	7.20
*生乳				〈----- アレルギー -----〉 (小麦・乳・大豆・豚肉・とり肉・りんご)		*トマトペースト	
				*おろしにんにく	0.79	*果糖ぶどう糖液糖	
				*国産こめ油	0.31	*さとう液糖	

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)
*高酸度ビネガー *食塩 *オニオンエキス *香辛料		<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)		*食塩 *和風だし *食用植物油脂 *アナトー色素 *調味料 (アミノ酸) <----- アレルギー -----> (小麦・卵・大豆)	
*ハヤシフレーク	4.80	*ミートソース大豆	3.60		
*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 *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)		*玉ねぎ *にんじん *粒状植物性たん白 *豚肉 *トマトケチャップ *植物油脂 *動物油脂 *トマトペースト *にんにくペースト *しょうがペースト *オニオンパウダー *チキンエキスパウダー *香辛料 <----- アレルギー -----> (大豆・豚肉・とり肉)			
*丸大豆しょうゆ	1.20	*粉チーズ	1.80		
*大豆 *小麦 *食塩 *アルコール		*ナチュラルチーズ *脱脂粉乳 *食塩 *セルロース *香料 <----- アレルギー -----> (乳) <---- コンタミネーション ----> (大豆)			
		【プレーンオムレツ】			
		*オムレツ	40.00		
		*鶏卵 *でん粉 *さとう *しょうゆ *醸造酢 *米発酵調味料			

アレルギー表

中学校・本献立

令和2年11月6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)	
【豚汁】	
*豚ももスライス	30.00
<----- アレルギー -----> (豚肉)	
*にんじん	12.00
*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
*冷凍豆腐Fe・Ca・繊維強化	24.00
*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)	
*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
*国産こめ油	1.20
*米ぬか油	
*道産無添加味噌白	10.20

献立名/食品名	可食量 (g)
*食塩 *米 *大豆 <----- アレルギー -----> (大豆)	
*おろししょうが	1.20
*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)	
【さばの和風カレー煮】	
*さば和風カレー煮50g	50.00
*さば *しょうゆ *さとう *みりん *昆布エキス *でん粉 *カレー粉 *オニオンエキス <----- アレルギー -----> (小麦・大豆・さば)	
【代替飲み物】	
*麦茶	125.00
*大麦	
*豆乳	200.00
*脱皮大豆 *水あめ	

献立名/食品名	可食量 (g)
*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11月9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)	
【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 *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)	
*ポークウインナーズキンレス6mm	18.00

献立名/食品名	可食量 (g)
*豚肉(豚脂肪含) *食塩 *さとう *香辛料 白こしょう カルワイ(キャラウエー) <----- アレルギー -----> (豚肉)	
*キャベツ	26.40
*だいこん	28.00
*玉ねぎ	24.00
*にんじん	8.00
*ミニブロッコリー	6.00
*ぶなしめじ	6.00
*ブイヨン	0.41
*乳糖 *食塩 *デキストリン *チキンエキス *チキンファット *ゼラチン *酵母エキス *野菜エキス *食用油脂 *オニオンパウダー *酵母エキス発酵調味料 *粉末しょうゆ *香辛料 *果糖 *調味料(アミノ酸等) *酸味料 *カラメル色素 *香辛料抽出物 <----- アレルギー -----> (小麦・乳・大豆・とり肉・ゼラチン)	
*天日塩	0.31

献立名/食品名	可食量 (g)
*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	
*ホールコーン	6.60
*とうもろこし *食塩	
*ローコンクチキン	2.64
*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)	
*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)	
*チキンコンソメ ベースタイプ	2.16
*乳糖 *食塩	

献立名/食品名	可食量 (g)
*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)	
【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 *おろしにんにく *豆板醤 *酵母エキス *オニオンパウダー *ナツメグパウダー *デキストリン *パン粉 *粒状植物性たん白 *しょうゆ *香辛料	

アレルギー表

中学校・本献立

献立名／食品名	可食量 (g)
*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 *酸化防止剤（V.C） <----- アレルギー -----> （小麦・大豆・とり肉・りんご）	
【ハイ！チーズ】	
*ハイ！チーズ	12.00
*ナチュラルチーズ *乳化剤 <----- アレルギー -----> （乳）	

アレルギ－表

中学校・本献立
令和2年11月10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
【のぼりべつ牛乳】	
*のぼりべつ牛乳	206.00
<----- アレルギー -----> (乳)	
【三平汁】	
*さけダイスカット(皮なし)	48.00
<----- アレルギー -----> (鮭)	
*じゃがいも	36.00
*だいこん	30.00
*にんじん	18.00
*長ねぎ	8.00
*おろししょうが	0.60
*しょうが *酸化防止剤(VC) *pH調整剤	
*だし昆布(イタンキ産)	2.88
*清酒	7.20
*米・米こうじ *醸造アルコール *粉あめ *乳酸	
*天日塩	0.17
*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	
*うすくちしょうゆ	1.20
*食塩 *脱脂加工大豆 *小麦 *果糖ぶどう糖液糖 *醸造酢 *米	

献立名／食品名	可食量 (g)
*大豆 *アルコール <----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
*かつおエキス	0.12
*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)	
*清酒	2.16
*米・米こうじ *醸造アルコール *粉あめ *乳酸	
【チキンカツ】	
*北海道産チキンカツ	40.00
*鶏肉 *食塩 *しょうゆ *さとう *たん白加水分解物 *香辛料 *パン粉 *小麦粉 *でん粉 *米粉 *粉末状植物性たん白 *植物性油脂	

献立名／食品名	可食量 (g)
*増粘多糖類 *調味料(アミノ酸) <----- アレルギー -----> (小麦・大豆・豚肉・とり肉)	
*揚げ油	4.00
*食用なたね油 *シリコーン	
【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 <----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	

アレルギー表

中学校・本献立

令和2年11月11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)
【背割パン】		*コチニール色素 〈----- アレルギー -----〉 (卵・乳・大豆・豚肉)		(小麦・乳・大豆・豚肉・とり肉)		*香料抽出物	
*コッペパン101	101.00	*調理用牛乳10kg入り	75.00	*ベシヤメルソース	2.40	*野菜ベース	12.00
*小麦粉		〈----- アレルギー -----〉 (乳)		*小麦粉		*玉ねぎ	
*食塩		*北海道産フレッシュクリームF	6.00	*豚脂 (アレルギー含まず)		*ばれいしょ	
*イースト		*クリーム		*食塩不使用バター		*バター	
*脱脂粉乳		〈----- アレルギー -----〉 (乳)		*加工でん粉		〈----- アレルギー -----〉 (乳)	
*さとう		*コーンクリーム	18.00	*酸化防止剤 (ビタミンE)		〈---- 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)	
*ショートニング		*スイートコーン		*香料		【ポーク焼きそば】	
*シヨートニング		*小麦粉		〈----- アレルギー -----〉 (小麦・乳・大豆)		*ポーク焼きそば	55.00
*鶏卵		*ぶどう糖		*ポークエキス		*めん	
*コンパウンドバター (無塩乳脂肪50%)		*乳製品 (脱脂粉乳、 ホエイパウダー、チーズ)		*香味オイル (動物油脂、野菜)		小麦粉	
〈----- アレルギー -----〉 (小麦・卵・乳)		*食用植物油		*チキンエキス		食塩	
【牛乳】		*食塩		*酵母エキス		カラメル色素	
*牛乳200	206.00	*コーンスターチ		*たん白加水分解物		かんすい	
〈----- アレルギー -----〉 (乳)		*ばれいしょでん粉		*かつおエキス		*キャベツ	
【コーンポタージュ (野菜入り)】		*さとう		*調味料 (核酸等)		*にんじん	
*玉ねぎ	24.00	*食用精製加工油脂		*酸化防止剤 (ビタミンE)		*中濃ソース	
*にんじん	9.60	*デキストリン		〈----- アレルギー -----〉 (豚肉・とり肉・ゼラチン)		*植物油	
*ホールコーン	12.00	*粉末加工油脂		*コーンペースト	36.00	*さとう	
*とうもろこし		*ポークエキスパウダー		*乾燥パセリ	0.12	*豚肉	
*食塩		*オニオンエキスパウダー		*バター	1.20	*粉末ソース	
*ベーコンスライス	6.00	*たん白加水分解物		*生乳		*食塩	
*豚ばら肉		*酵母エキスパウダー		*食塩		*香辛料	
*還元水あめ		*チキンパウダー		〈----- アレルギー -----〉 (乳)		*粉末しょうゆ	
*乾燥卵白		*チキンエキスパウダー		*天日塩	0.12	*ポークエキス	
*食塩		*魚醤パウダー		*天日塩		*たん白加水分解物	
*さとう		*香辛料		*粗製海水塩化マグネシウム (にがり)		*調味料 (アミノ酸等)	
*粉末状大豆たん白		*はくさいエキスパウダー		*塩化マグネシウム		*カラメル色素	
*トリポリリン酸Na		*増粘剤 (グアーガム)		*こしょう	0.12	*乳化剤	
*酸性ピロリン酸Na		*香料		*コーングリッツ		*香辛料抽出物	
*L-グルタミン酸Na		〈----- アレルギー -----〉		*コーンフラワー		*酸味料	
*カゼインNa				*こしょう		*乳酸カルシウム	
*L-アスコルビン酸Na						*香料	
*亜硝酸Na							

アレルギー表

中学校・本献立

献立名／食品名	可食量 (g)
*増粘剤(加工でん粉) <----- アレルギー -----> (小麦・大豆・えび・豚肉・とり肉・桃 ・りんご)	

アレルギー表

中学校・本献立

令和2年11月12日(木)

献立名/食品名	可食量 (g)
【うどん】	
*うどん220g	220.00
*小麦粉 *食塩 *加工でん粉 *pH調整剤 <----- 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)	
【根菜うどん】	
*ささがきごぼう	18.00
*だいこん	18.00
*にんじん	12.00
*長ねぎ	5.00
*若鶏むねスライス	18.00
<----- アレルギー -----> (とり肉)	
*油揚げ冷凍(カット)	10.00
*大豆 *なたね油 *凝固剤 *消泡剤(加工助剤) <----- アレルギー -----> (大豆)	
*ロイヤル椎茸スライスSカット	0.36
*だし昆布パック	1.20
<---- コンタミネーション ----> (さば)	
*カツオ中厚削りパック	1.56
<---- コンタミネーション ----> (さば)	

献立名/食品名	可食量 (g)
*丸大豆しょうゆ	4.20
*大豆 *小麦 *食塩 *アルコール <----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
*そばつゆ	15.60
*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・さば)	
*本みりん	0.60
*もち米 *米こうじ *醸造アルコール *糖類	
【南瓜コロッケ】	
*南瓜コロッケ	50.00
*かぼちゃ *パン粉 *小麦粉 *玉ねぎ *さとう *小麦粉加工品 *乾燥マッシュポテト *食用植物油脂 *でん粉 *貝Ca *食塩	

献立名/食品名	可食量 (g)
*酵母粉末 <----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
*揚げ油	5.00
*食用なたね油 *シリコーン	
【焼きプリンタルト】	
*焼きプリンタルト	30.00
*小麦粉 *マーガリン *さとう *鶏卵 *食塩 *香料 *乳又は乳製品を主要原料とする食品 *加糖卵黄 *脱脂粉乳 *ミルクカルシウム *香辛料 *キシロース *増粘剤(キサンタンガム) *乳化剤 <----- アレルギー -----> (小麦・卵・乳・大豆)	

アレルギー表

中学校・本献立

令和2年11月13日(金)

献立名/食品名	可食量 (g)
【ごはん】	
*ごはん100	100.00
*学校給食用強化米	0.30
【牛乳】	
*牛乳200	206.00
<----- アレルギー -----> (乳)	
【厚揚げの四川風煮】	
*絹厚揚げ	36.00
*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)	
*豚挽肉	48.00
<----- アレルギー -----> (豚肉)	
*玉ねぎ	42.00
*キャベツ	54.00
*にんじん	5.00
*ピーマン	9.00
*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
<----- アレルギー -----> (ごま)	
*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)
*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
*食塩 *米 *大豆 <----- アレルギー -----> (大豆)	
*赤味噌	5.28
*大豆 *米 *食塩 *酒精 <----- アレルギー -----> (大豆)	
*おろしにんにく	0.60
*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)	
*豆板醤	0.24
*とうがらし	

献立名/食品名	可食量 (g)
*そら豆 *食塩 *酵母エキス *酸味料 *増粘剤 (キサンタンガム)	
【北海道産ホタテ貝柱フライ(2個)】	
北海道産ほたて貝柱フライ	40.00
*ほたて貝柱 *パン粉 *小麦粉 *植物性たん白 *食塩 *ぶどう糖 *ベーキングパウダー *増粘剤 (グアーガム) *着色料 (カロチノイド) <----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
*揚げ油	4.00
*食用なたね油 *シリコーン	
【ソース】	
*小袋ソース	5.00
*醸造酢 *玉ねぎ *トマト *レモン *にんにく *さとう *食塩 *たん白加水分解物 *かつおエキス *香辛料 *カラメルⅢ *L-グルタミン酸ナトリウム *コハク酸二ナトリウム	

献立名/食品名	可食量 (g)
*増粘剤 (タマリンド) *甘味料 (カンゾウ抽出物) *グリセリン脂肪酸エステル <----- アレルギー -----> (大豆)	

アレルギー表

中学校・本献立

令和2年11月16日(月)

献立名/食品名	可食量 (g)
【コッペパン】	
*コッペパン101	101.00
*小麦粉 *食塩 *イースト *脱脂粉乳 *さとう *ショートニング *鶏卵 *コンパウンドバター (無塩乳脂肪50%) 〈----- アレルギー -----〉 (小麦・卵・乳)	
【牛乳】	
*牛乳200	206.00
〈----- アレルギー -----〉 (乳)	
【洋風すいとん】	
*かぼちゃもち	48.00
*かぼちゃ *じゃがいも *でん粉(じゃがいも由来) *さとう *食塩 *加工でん粉	
*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	

献立名/食品名	可食量 (g)
*L-アスコルビン酸Na *亜硝酸Na *コチニール色素 〈----- アレルギー -----〉 (卵・乳・大豆・豚肉)	
*若鶏むねスライス	18.00
〈----- アレルギー -----〉 (とり肉)	
*玉ねぎ	30.00
*にんじん	10.00
*枝豆	6.00
*えだまめ *食塩 〈----- アレルギー -----〉 (大豆)	
*ぶなしめじ	6.00
*ホールコーン	18.00
*とうもろこし *食塩	
*調理用牛乳10kg入り	55.20
〈----- アレルギー -----〉 (乳)	
*とろけるクリームシチューフレーク	10.80
*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	

献立名/食品名	可食量 (g)
*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 〈----- アレルギー -----〉 (小麦・乳・大豆・豚肉)	
*スープストック(無塩)	1.56
*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)	
*国産こめ油	0.24
*米ぬか油	
*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	
*チキンコンソメ ベースタイプ	1.80
*乳糖 *食塩 *鶏肉 *デキストリン *チキンファット *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	

献立名/食品名	可食量 (g)
*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)	
【デミグラスソースハンバーグ】	
*ふっくらハンバーグ(デミソース)	60.00
*鶏肉 *牛肉 *豚肉 *玉ねぎ *粒状植物性たんぱく *パン粉 *小麦粉加工品 *粉末状植物性たんぱく *牛脂 *食塩 *調味エキス *しょうゆ *ウスターソース *香辛料 *酵母エキス *植物油脂 *加工でん粉 *炭酸カルシウム *キシロース *調味料(アミノ酸等) *着色料 *ピロリン酸鉄 *デミグラスソース *トマトケチャップ *さとう *発酵調味料 *トマトピューレ *チキンコンソメ	

アレルギー表

中学校・本献立

献立名／食品名	可食量 (g)
*調味エキス *シーズニングオイル *増粘剤 *乳化剤 *酸味料 *香辛料抽出物 <----- アレルギー -----> (小麦・大豆・牛肉・豚肉・とり肉・りんご) <---- コンタミネーション ----> (卵・乳・えび・カニ)	

アレルギー表

中学校・本献立
令和2年11月17日(火)

献立名/食品名	可食量 (g)
【ごはん】	
*ごはん100	100.00
*学校給食用強化米	0.30
【牛乳】	
*牛乳200	206.00
<----- アレルギー -----> (乳)	
【ごま汁】	
*さといも 冷凍	24.00
*こんにやく	9.00
*こんにやく粉 *水酸化カルシウム *石灰	
*若鶏むねスライス	24.00
<----- アレルギー -----> (とり肉)	
*油揚げ	6.00
*大豆 *ニガリ *油 <----- アレルギー -----> (大豆) <---- コンタミネーション ----> (ごま)	
*にんじん	12.00
*ささがきごぼう	12.00
*長ねぎ	6.00
*ごま いり	0.60
<----- アレルギー -----> (ごま)	
*ねりごま 白	6.00
<----- アレルギー -----> (ごま)	
*道産無添加味噌白	9.60
*食塩 *米	

献立名/食品名	可食量 (g)
*大豆 <----- アレルギー -----> (大豆)	
*だしパック	6.00
*さば *かつお *むろあじ *かつおエキス *たん白加水分解物 *酵母エキス <----- アレルギー -----> (小麦・大豆・とり肉・さば)	
【豚ヒレカツ】	
*豚ヒレカツ40	40.00
*豚ヒレ肉 *粉末状植物性たん白 *乾燥卵白 *食塩 *トレハロース *リン酸塩 (Na) *増粘多糖類 *加工でん粉 *調味料(アミノ酸) *pH調整剤 *乳化剤 *衣 パン粉 小麦粉 ショートニング 植物油脂 水溶性食物繊維 <----- アレルギー -----> (小麦・卵・大豆・豚肉)	
*揚げ油	5.00
*食用なたね油 *シリコーン	

献立名/食品名	可食量 (g)
【ソース】	
*小袋ソース	5.00
*醸造酢 *玉ねぎ *トマト *レモン *にんにく *さとう *食塩 *たん白加水分解物 *かつおエキス *香辛料 *カラメルⅢ *L-グルタミン酸ナトリウム *コハク酸二ナトリウム *増粘剤(タマリンド) *甘味料(カンゾウ抽出物) *グリセリン脂肪酸エステル <----- アレルギー -----> (大豆)	

アレルギ－表

中学校・本献立

令和2年11月18日(水)

献立名／食品名	可食量 (g)
【黒糖パン】	
*黒糖パン106	106.00
*小麦粉 *食塩 *イースト *脱脂粉乳 *黒さとう *ショートニング *鶏卵 *無塩マーガリン 〈----- アレルギ－ -----〉 (小麦・卵・乳・大豆)	
【牛乳】	
*牛乳200	206.00
〈----- アレルギ－ -----〉 (乳)	
【白菜と肉団子のスープ】	
*にんじん	8.40
*学とり肉団子	45.00
*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－ -----〉 (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	

献立名／食品名	可食量 (g)
まいも・りんご・ゼラチン)	
*マロニー	4.80
*じゃがいもでん粉 *コーンスターチ *増粘剤 *増粘多糖類	
*長ねぎ	4.00
*はくさい	30.00
*乾燥パセリ	0.07
*天日塩	0.24
*天日塩 *粗製海水塩化マグネシウム(にがり) *塩化マグネシウム	
*粒こしょう	0.06
*ブラックペッパー	
*北京しょうゆラーメンスープ	2.40
*しょうゆ *ポークエキス *食用油脂(豚脂、大豆油、ごま油) *食塩 *チキンエキス *野菜エキス *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 〈----- アレルギ－ -----〉 (小麦・大豆・ごま・豚肉・とり肉)	
*チキンコンソメ ベースタイプ	1.80
*乳糖 *食塩 *鶏肉 *デキストリン *チキンファット *玉ねぎ	

献立名／食品名	可食量 (g)
*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－ -----〉 (小麦・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	
*スープストック(無塩)	4.20
*ポークエキス *香味オイル(動物油脂、野菜) *チキンエキス *酵母エキス *たん白加水分解物 *かつおエキス *調味料(核酸等) *酸化防止剤(ビタミンE) 〈----- アレルギ－ -----〉 (豚肉・とり肉・ゼラチン)	
【コーンフライ】	
*コーンフライ60g	60.00
*とうもろこし *パン粉 *生乳 *小麦粉 *植物油脂(なたね) *さとう	

献立名／食品名	可食量 (g)
*全粉乳 *食塩 〈----- アレルギ－ -----〉 (小麦・乳・大豆) 〈---- コンタミネーション ----〉 (卵・えび・カニ・あわび・いか・オレンジ・牛肉・ごま・豚肉・とり肉・バナナ・鮭・桃・やまいも・りんご・ゼラチン・アーモンド)	
*揚げ油	6.00
*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11月19日(木)

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
【チキンカレー】	
*にんじん	20.00
*じゃがいも サイコロ切 冷凍	42.00
*玉ねぎ	36.00
*若鶏むねスライス	35.00
<----- アレルギー -----> (とり肉)	
*調理用牛乳10kg入り	33.60
<----- アレルギー -----> (乳)	
*ディナーカレーフレーク	14.00
*小麦粉	
*牛脂豚脂混合油脂 (豚アレルギー含まず)	
*ソテードオニオン	
*カレー粉	
*食塩	
*さとう	
*バナナ	
*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-リボヌクレオチドニナトリウム	
*コハク酸二ナトリウム	
*DL-リンゴ酸	
*クエン酸	

献立名/食品名	可食量 (g)
*酢酸ナトリウム	
*氷酢酸	
<----- アレルギー -----> (小麦・乳・大豆・牛肉・バナナ・りんご)	
*ソニオン	12.00
*玉ねぎ	
*大豆油(大豆、なたね)	
<----- 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・鮭)	
*アップルソース	2.64
*りんご	
*ビタミンC	
<----- アレルギー -----> (りんご)	
*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 -----> (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	1.20
*国産ごめ油	0.24
*米ぬか油	

献立名/食品名	可食量 (g)
*デミグラスソースフレーク	4.50
*豚脂	
*小麦粉	
*ビーフェキス	
*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	
*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	

献立名/食品名	可食量 (g)
*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	
*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	
*チーズ	
*ミルクカルシウム	
*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	
*香辛料	
*加工でん粉	
*着色料(カラメル、パブリカ色素)	
*乳化剤	
*調味料(核酸等)	

アレルギー表

中学校・本献立

献立名／食品名	可食量 (g)
*酸味料 *香料 *香辛料抽出物 <----- アレルギー -----> (小麦・乳・大豆・豚肉・バナナ・りんご)	
*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） <----- アレルギー -----> (豚肉・とり肉・ゼラチン)	
*減塩液体塩こうじ10L	0.50
*米こうじ *食塩 *酒精	
【牛乳】	
*牛乳200	206.00
<----- アレルギー -----> (乳)	
【洋なし缶】	
*洋なし缶	43.00
*洋なし *さとう *クエン酸 *塩化カルシウム <---- コンタミネーション ----> (桃)	

アレルギー表

中学校・本献立

令和2年11月20日(金)

献立名/食品名	可食量 (g)
【ごはん】	
*ごはん100	100.00
*学校給食用強化米	0.30
【牛乳】	
*牛乳200	206.00
<----- アレルギー -----> (乳)	
【ガタタンスープ】	
*木綿豆腐	30.00
*大豆 *ニガリ <----- アレルギー -----> (大豆)	
*むきえび2L	4.80
*えび *食塩 *調味料(無機塩等) <----- アレルギー -----> (大豆・えび・ゼラチン)	
*豚ももスライス	15.60
<----- アレルギー -----> (豚肉)	
*焼きちくわ	4.80
*魚肉 *でん粉 *植物油脂 *さとう *食塩 *ぶどう糖 *はっ酵調味料 *加工でん粉 *炭酸Ca *調味料(アミノ酸) <---- コンタミネーション ----> (えび・カニ)	
*キャベツ	20.00

献立名/食品名	可食量 (g)
*にんじん	8.00
*長ねぎ	4.00
*殺菌液卵 冷凍	10.80
<----- アレルギー -----> (卵)	
*ごま油	0.48
<----- アレルギー -----> (ごま)	
*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	0.36
*丸大豆しょうゆ	3.36
*大豆 *小麦 *食塩 *アルコール <----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
*無添加とりがらスープ	2.40
*鶏骨 *まる鶏 *長ねぎ *玉ねぎ *にんじん <----- アレルギー -----> (とり肉) <---- コンタミネーション ----> (小麦・卵・乳・大豆・えび・カニ・落花生・いか・オレンジ・牛肉・ごま・豚肉・クルミ・鮭・さば・桃・りんご・ゼラチン)	
*天日塩	0.24
*天日塩 *粗製海水塩化マグネシウム(にがり)	

献立名/食品名	可食量 (g)
*塩化マグネシウム	
*シヤンタン	1.56
*食塩 *畜肉エキス *野菜エキス *食用油脂(動物油脂・植物油脂) *さとう *乳糖 *小麦粉 *香辛料 *調味料(アミノ酸等) <----- アレルギー -----> (小麦・乳・大豆・牛肉・ごま・豚肉・とり肉・ゼラチン)	
*こしょう	0.02
*コーングリッツ *コーンフラワー *こしょう *香辛料抽出物	
*でん粉	3.24
【白身魚フライ】	
*白身魚フライ60g	60.00
*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	6.00
*食用なたね油 *シリコーン	
【ソース】	

献立名/食品名	可食量 (g)
*小袋ソース	5.00
*醸造酢 *玉ねぎ *トマト *レモン *にんにく *さとう *食塩 *たん白加水分解物 *かつおエキス *香辛料 *カラメルⅢ *L-グルタミン酸ナトリウム *コハク酸二ナトリウム *増粘剤(タマリンド) *甘味料(カンゾウ抽出物) *グリセリン脂肪酸エステル <----- アレルギー -----> (大豆)	

アレルギー表

中学校・本献立

令和2年11月24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 *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)	
【牛乳】	
*牛乳200	206.00
〈----- アレルギー -----〉 (乳)	
【ホワイトシチュー】	
*若鶏むねスライス	36.00
〈----- アレルギー -----〉 (とり肉)	
*じゃがいも	36.00
*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
〈----- アレルギー -----〉 (乳)	
*ホールコーン	3.60
〈----- コンタミネーション -----〉 (大豆)	

献立名/食品名	可食量 (g)
*乾燥パセリ	0.02
*バター	2.40
*生乳 *食塩 〈----- アレルギー -----〉 (乳)	
*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 *香辛料抽出物	
*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	

献立名/食品名	可食量 (g)
*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)	
*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) *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)	
*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)	
*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)	
*減塩液体塩こうじ10L	0.60
*米こうじ *食塩 *酒精	
【ミートボール(2個)】	
*お弁当ミートボール	42.00
*鶏肉 *玉ねぎ *パン粉 *粒状植物性たん白 *豚脂 *しょうゆ *食塩 *発酵調味料 *さとう *香辛料	

アレルギー表

中学校・本献立

献立名／食品名	可食量 (g)
*乾燥卵白 *揚げ油（なたね油、パーム油） *調味料（アミノ酸） *安定剤（グァーガム） *さとう・ぶどう糖果糖液糖 *食酢 *りんごジュース *しょうが汁 *植物油 *増粘剤（加工でん粉、キサンタンガム） *カラメル色素 <----- アレルギー -----> （小麦・卵・乳・大豆・ごま・豚肉・と り肉・りんご）	

アレルギ－表

中学校・本献立

令和2年11月25日(水)

献立名／食品名	可食量 (g)
【ごはん】	
*ごはん100	100.00
*学校給食用強化米	0.30
【牛乳】	
*牛乳200	206.00
<----- アレルギ－ -----> (乳)	
【洋風おでん】	
*だいこん	48.00
*にんじん	12.00
*ポークウインナースキンレス1cm	18.00
*豚肉(豚脂肪含) *食塩 *さとう *香辛料 白こしょう カルワイ(キャラウエー) <----- アレルギ－ -----> (豚肉)	
*こんにやく	42.00
*こんにやく粉 *水酸化カルシウム *石灰	
*うずら卵水煮	30.00
*うずら卵 *食塩 <----- アレルギ－ -----> (卵) <---- コンタミネーション ----> (小麦・大豆)	
*絹厚揚げ	12.00
*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	

献立名／食品名	可食量 (g)
*安定剤 <----- アレルギ－ -----> (大豆)	
*たこつみれ(卵なし)	24.00
*みずだこ *スケトウダラすり身 *でん粉 *食塩 *さとう *植物油脂 <----- アレルギ－ -----> (大豆)	
*とり好みつみれ	15.00
*ほっけ *玉ねぎ *鶏肉 *でん粉 *にんじん *粉末状大豆たん白 *ごぼう *ラード *しょうが *食塩 *さとう *調味料(アミノ酸等) *酸味料 <----- アレルギ－ -----> (小麦・乳・大豆・牛肉・豚肉・とり肉・ゼラチン)	
*ブイヨン	0.60
*乳糖 *食塩 *デキストリン *チキンエキス *チキンファット *ゼラチン	

献立名／食品名	可食量 (g)
*酵母エキス *野菜エキス *食用油脂 *オニオンパウダー *酵母エキス発酵調味料 *粉末しょうゆ *香辛料 *果糖 *調味料(アミノ酸等) *酸味料 *カラメル色素 *香辛料抽出物 <----- アレルギ－ -----> (小麦・乳・大豆・とり肉・ゼラチン)	
*チキンコンソメ ベースタイプ	1.20
*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－ -----> (小麦・乳・大豆・とり肉)	
*清酒	0.60
*米・米こうじ *醸造アルコール	

献立名／食品名	可食量 (g)
*粉あめ *乳酸	
*こしょう	0.04
*コーングリッツ *コーンフラワー *こしょう *香辛料抽出物	
*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	
【肉しゅうまい(2個)】	
*ポークシューマイ	36.00
*玉ねぎ *豚肉 *パン粉 *増粘剤(加工でん粉) *まぐろ *鶏肉 *粒状大豆たん白 *さとう *しょうが *グリーンピース *食塩 *ごま油 *しょうゆ *清酒 *小麦粉 <----- アレルギ－ -----> (小麦・乳・大豆・ごま・豚肉・とり肉)	
【芽株佃煮】	
*芽株佃煮	5.00
*めかぶ *しょうゆ *還元水あめ	

アレルギー表

中学校・本献立

献立名／食品名	可食量 (g)
*水あめ *はちみつ *みりん *さとう *かつお削り節 *でん粉 *かきエキス *たん白加水分解物 *乾燥めかぶ *かつお節エキス *干しひとえぐさ <----- アレルギー -----> (小麦・大豆) <---- コンタミネーション ----> (えび・カニ)	

アレルギ－表

中学校・本献立

令和2年11月26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)	
【豚骨ラーメン】	
*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)	
*うずら卵水煮	20.00
*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)	
*キャベツ	35.00

献立名／食品名	可食量 (g)
*にんじん	8.00
*長ねぎ	5.00
*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 *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) 〈----- アレルギー -----〉 (豚肉・とり肉・ゼラチン)	
*九州ラーメンスープ	25.20
*しょうゆ *ポークエキス *動物油脂 *食塩 *さとう *チキンエキス *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 *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	

献立名／食品名	可食量 (g)
*酸味料 *くん液 〈----- アレルギー -----〉 (小麦・大豆・豚肉・とり肉・ゼラチン)	
【牛乳】	
*牛乳200	206.00
〈----- アレルギー -----〉 (乳)	
【つまみ揚げチリソース和え(2個)】	
*つまみ揚げチリソース和え	66.00
*魚肉すり身(たら) *玉ねぎ *トマトケチャップ *植物油脂(大豆、なたね、ごま) *オキアミ *卵 *でん粉 *さとう *食塩 *醸造酢 *合成清酒 *にんにく *しょうが *トウバンジャン *中華だし *長ねぎ *加工でん粉 *調味料(アミノ酸等) *香辛料抽出物 〈----- アレルギー -----〉 (小麦・卵・乳・大豆・牛肉・ごま・豚肉・とり肉)	
【チーズワッフル】	
*チーズワッフルCa	40.00
*卵白	

献立名／食品名	可食量 (g)
*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 -----〉 (小麦・卵・乳)	

アレルギ－表

中学校・本献立

令和2年11月27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)	
【牛丼】	
*牛スライス(国産)	60.00
<----- アレルギー -----> (牛肉)	
*しらたき	48.00
*こんにゃく粉 *水酸化カルシウム	
*さとう	9.60
*たけのこ短冊水煮	9.60
*もうそうたけのこ *酸化防止剤(ビタミンC) *pH調整剤	
*たもぎ茸水煮	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 -----> (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)
*丸大豆しょうゆ	12.60
*大豆 *小麦 *食塩 *アルコール <----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
*清酒	4.80
*米・米こうじ *醸造アルコール *粉あめ *乳酸	
【にんじんシリシリ】	
*にんじん	52.00
*ライトツナフレーク	25.00
*きはだまぐろ *大豆油 *野菜エキス ベジタブルプロスペース 野菜プロス *食塩 *調味料(アミノ酸) <----- アレルギー -----> (大豆)	
*こしょう	0.02
*コーングリッツ *コーンフラワー *こしょう *香辛料抽出物	
*ごま いり	0.62
<----- アレルギー -----> (ごま)	
*天日塩	0.14
*天日塩 *粗製海水塩化マグネシウム(にがり) *塩化マグネシウム	

献立名／食品名	可食量 (g)
*国産こめ油	0.50
*米ぬか油	

アレルギー表

中学校・本献立

令和2年11月30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)	
【大根のそぼろ煮】	
*だいこん	48.00
*にんじん	12.00
*でん粉	3.00
*つきこんにやく	30.00
*こんにやく粉 *水酸化カルシウム	
*三温糖	2.40
*絹厚揚げ	48.00
*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)	
*枝豆	6.00
*えだまめ *食塩 <----- アレルギー -----> (大豆)	
*若鶏挽肉	42.00
<----- アレルギー -----> (とり肉)	
*おろししょうが	0.60
*しょうが *酸化防止剤 (VC) *pH調整剤	

献立名／食品名	可食量 (g)
*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)	
*国産こめ油	0.24
*米ぬか油	
*丸大豆しょうゆ	7.90
*大豆 *小麦 *食塩 *アルコール <----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
【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	

献立名／食品名	可食量 (g)
着色料 <----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	