

アレルギー表

中学校・本献立
令和3年2月1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)	
【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	18.00
*雪の下茸	18.00
*豚細切もも	30.00
<----- アレルギー -----> (豚肉)	
*清酒	1.20
*米・米こうじ	

献立名／食品名	可食量 (g)
*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
*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	
*おろしにんにく	0.84
*がらスープ (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・鶏肉)	
*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・鶏肉)	
*北京塩ラーメンスープ	9.60
*ポークエキス	

献立名／食品名	可食量 (g)
*食塩 *植物油脂 *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)	
【チキンピカタ】	
*チキンピカタ	40.00
*鶏肉 *パン粉 *粉末状植物性たん白 *でん粉 *さとう *粒状植物性たん白 *食塩 *チキンエキス調味料 *しょうゆ *植物油脂 *香辛料 *全卵 *還元水あめ *小麦粉 *米粉 *たん白加水分解物 *チーズ *パセリ *揚げ油 (パーム油) *トレハロース *増粘多糖類 *カロチノイド色素 *重曹 *加工でん粉 *香料 <----- アレルギー -----> (小麦・卵・乳・大豆・豚肉・鶏肉・ゼラチン)	

献立名／食品名	可食量 (g)
【メープルカスタードワッフル】	
*原宿ドッグ メープルカスタード	40.00
*卵白 *さとう *小麦粉 *鶏卵 *植物油脂 *牛乳 *脱脂粉乳 *乳又は乳製品を主要原料とする食品 *加糖卵黄 *ゼラチン *増粘剤 (加工でん粉、増粘多糖類) *グリシン *クエン酸Na *乳化剤 *ピロリン酸鉄 *香料 *クチナシ色素 <----- アレルギー -----> (小麦・卵・乳・ゼラチン)	

アレルギー表

中学校・本献立

令和3年2月2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
*つきこんにやく	9.60
*こんにやく粉 *水酸化カルシウム	
*若鶏むねスライス	24.00
<----- アレルギー -----> (鶏肉)	
*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 *大豆	

献立名／食品名	可食量 (g)
<----- 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・鶏肉・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)	
【節分豆】	
*福豆	5.00
*大豆 <----- アレルギー -----> (大豆) <---- コンタミネーション ----> (小麦・乳・えび・カニ・落花生・ごま・クルミ・カシューナッツ)	

アレルギー表

中学校・本献立
令和3年2月3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)	
【チキンブラウンシチュー】	
*若鶏ももダイス	36.00
<----- アレルギー ----->	
(鶏肉)	
*じゃがいも	48.00
*玉ねぎ	60.00
*にんじん	12.00
*さやいんげん カット	6.00
<---- コンタミネーション ---->	
(大豆)	
*ぶなしめじ	6.00
*北海道産フレッシュクリームF	2.40
*クリーム	
<----- アレルギー ----->	
(乳)	
*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)
*おろしにんにく	0.60
*国産こめ油	0.36
*米ぬか油	
*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	
*カラメル I	
*とうがらし色素	
*L-グルタミン酸ナトリウム	
*乳酸ナトリウム	
*ショ糖脂肪酸エステル	
*クエン酸	
*L-酒石酸	
*香料	
<----- アレルギー ----->	
(小麦・乳・大豆・牛肉・豚肉・鶏肉・ゼラチン)	
*トマトピューレ	6.00
*トマトペースト	

献立名／食品名	可食量 (g)
<---- コンタミネーション ---->	
(小麦・乳・大豆・牛肉・豚肉・さば・りんご・ゼラチン)	
*ビーフシチューフレーク	16.50
*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	
*ソテードオニオン	
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'-リボヌクレオチドナトリウム	
*コハク酸二ナトリウム	
*ショ糖脂肪酸エステル	
*DL-りんご酸	
*クエン酸	
*酢酸ナトリウム	
*氷酢酸	
*香料	
<----- アレルギー ----->	
(小麦・乳・大豆・牛肉・鶏肉・バナナ・りんご)	
*ワイン赤	2.40
*米発酵調味料	
*ワイン	
*ぶどう糖	
*アルコール	

献立名／食品名	可食量 (g)
*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)	
【チーズはんぺんフライ】	
*チーズはんぺんフライ	40.00
*魚肉すり身	
*チーズ	
*液卵白	
*植物油脂	
*パン粉	
*水あめ	
*コーンフラワー	
*調味料	
発酵調味料	
さとう	
食塩	
酵母エキス	
加工でん粉	
アミノ酸	
リン酸塩	
増粘剤	
乳化剤	
<----- アレルギー ----->	
(小麦・卵・乳・大豆)	
<---- コンタミネーション ---->	
(えび・カニ)	
*揚げ油	4.00
*食用なたね油	
*シリコーン	

アレルギー表

中学校・本献立
令和3年2月4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・鶏肉)	
*にんじん	6.00
*長ねぎ	12.00
*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・鶏肉・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) *グルソール(レー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・鶏肉)	
*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・鶏肉・りんご・ゼラチン)	
*おろしにんにく	0.72
*がらスープ(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・鶏肉)	
*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'-リボヌクレオチド二ナトリウム *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・鶏肉)		*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	
*黒しょうゆラーメンスープ	12.00	*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		<----- アレルギー -----> (小麦・乳・大豆・豚肉・バナナ・りんご)		*清酒	1.20
*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)		*バーモントフレーク	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	
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆・豚肉・鶏肉・さば)		*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 *ブラウンルウ *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		【きたあかりコロッケ】	
*国産こめ油	0.60			<----- アレルギー -----> (りんご)		*きたあかりコロッケ	60.00
*米ぬか油				*揚げ油	6.00	*ばれいしょ *野菜パン粉 *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 <----- アレルギー -----> (小麦・乳・大豆・牛肉)	
*そばつゆ	3.30			<----- アレルギー -----> (小麦)		*食用なたね油 *シリコーン	
*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				*丸大豆しょうゆ	3.60	【ストロベリーカスタードタルト】	
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆・さば)				*大豆 *小麦 *食塩 *アルコール <----- アレルギー -----> (小麦・大豆)		*ストロベリーカスタードタルト	40.00
				*本みりん	1.20	*小麦粉 *マーガリン *鶏卵 *さとう *食塩 *卵殻Ca *フラワーペースト *乳又は乳製品を主要原料とする食品	
				*もち米 *米こうじ			

アレルギー表

中学校・本献立

献立名／食品名	可食量 (g)
*加糖練乳 *増粘剤（加工でん粉） *いちご *いちごシロップ（さとう、いちご濃縮果汁） *さとう・ぶどう糖果糖液糖 *ぶどう糖 *ゲル化剤（増粘多糖類） *酸味料 *ビタミンC *香料 <----- 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3年2月5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)	
【すき焼煮】	
*豚ももスライス	72.00
<----- アレルギー -----> (豚肉)	
*玉ねぎ	52.80
*減塩液体塩こうじ10L	0.84
*米こうじ	
*食塩	
*酒精	
*しらたき	30.00
*こんにやく粉	
*水酸化カルシウム	
*さとう	2.90
*焼き豆腐	52.80
*大豆	
*ニガリ	
<----- アレルギー -----> (大豆)	
*長ねぎ	15.00
*えのきたけ水煮	7.92
*国産しいたけ水煮スライス	7.92
*しいたけ	
*クエン酸	
*ビタミンC	
*かつおエキス	3.96
*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 ----> (小麦・大豆・えび・カニ・いか・牛肉 ・豚肉・鶏肉・鮭・さば・ゼラチン)	
*丸大豆しょうゆ	7.20
*大豆	
*小麦	
*食塩	
*アルコール	
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
【ちくわ磯辺揚げ】	
*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	
*調味料(アミノ酸等)	
*キシロース	
*小麦粉	
*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	

献立名／食品名	可食量 (g)
【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3年2月8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)	
【のっぺい汁】	
*だいこん	30.00
*おろししょうが	0.60
*しょうが *酸化防止剤 (VC) *pH調整剤	
*でん粉	1.20
*絹ごし豆腐	24.00
*大豆 *ニガリ <----- アレルギー -----> (大豆)	
*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
*長ねぎ	6.00
*若鶏むねスライス	18.00
<----- アレルギー -----> (鶏肉)	
*丸大豆しょうゆ	8.40
*大豆 *小麦 *食塩	

献立名／食品名	可食量 (g)
*アルコール <----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
*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	
*かつおエキス	4.56
*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・鶏肉・鮭・さば・ゼラチン)	
【豚肉の塩ダレ炒め】	
*豚ももスライス	50.00
<----- アレルギー -----> (豚肉)	
*減塩液体塩こうじ10L	0.60
*米こうじ *食塩 *酒精	
*キャベツ	36.00
*玉ねぎ	21.00
*にんじん	7.20
*国産こめ油	0.40
*米ぬか油	
*鶏塩鍋の素	5.90
*食塩 *しょうゆ	

献立名／食品名	可食量 (g)
*チキンエキス *清酒 *さとう *調味動物油脂 *たん白加水分解物 *あさりエキスパウダー *酵母エキスパウダー *はくさいエキス *ポークエキス *昆布エキスパウダー *しいたけエキスパウダー *かつおぶしエキスパウダー *調味料 (アミノ酸等) *酒精 *増粘剤 (加工でん粉、キサンタンガム) <----- アレルギー -----> (小麦・大豆・豚肉・鶏肉)	
【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 -----> (乳・ゼラチン)	

アレルギー表

中学校・本献立
令和3年2月9日(火)

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 <----- アレルギー -----> (小麦・卵・乳・大豆)	
【牛乳】	
*牛乳200	206.00
<----- アレルギー -----> (乳)	
【マカロニのグラタン風煮】	
*マカロニ・クルル	18.00
*デュラム小麦のセモリナ <----- アレルギー -----> (小麦)	
*玉ねぎ	24.00
*ポークハム短冊冷凍	6.00
*豚肉 *じゃがいもでん粉 *塩 *ざらめ糖 グラニュー糖 *香辛料 *リン酸塩 (Na) <----- アレルギー -----> (豚肉) <---- コンタミネーション ----> (小麦・卵・乳・大豆・牛肉・ごま・鶏肉・ゼラチン)	
*枝豆	6.00
*えだまめ	

献立名／食品名	可食量 (g)
*食塩 <----- アレルギー -----> (大豆)	
*にんじん	12.00
*乾燥パセリ	0.60
*マッシュルーム	6.00
*マッシュルーム *食塩 *ビタミンC *クエン酸 <---- コンタミネーション ----> (小麦・卵・乳・大豆・落花生・牛肉・ごま・豚肉・鶏肉・桃・りんご・ゼラチン)	
*調理用牛乳	48.00
<----- アレルギー -----> (乳)	
*バター	2.40
*生乳 *食塩 <----- アレルギー -----> (乳)	
*こしょう	0.10
*コングリッツ *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	
*ホールコーン	6.00
*とうもろこし *食塩	
*コーンクリーム	12.00
*スイートコーン *小麦粉	

献立名／食品名	可食量 (g)
*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・鶏肉)	
*粉チーズ	1.20
*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)	
*ローコンクチキン	3.60
*ポーク・チキンエキス	

献立名／食品名	可食量 (g)
(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・鶏肉)	
*ベシヤメルソース	4.80
*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)	
【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 *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 (グアーガム)	

アレルギー表

中学校・本献立

献立名／食品名	可食量 (g)
*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・鶏肉・りんご)	

アレルギー表

中学校・本献立
令和3年2月10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)	
【味噌おでん】	
*ミニがんも	8.60
*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 *食塩 *さとう *揚げ油(植物油脂) *クエン酸 〈----- アレルギー -----〉 (大豆) 〈---- 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	16.20
*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 〈----- アレルギー -----〉	

献立名／食品名	可食量 (g)
(大豆)	
*はんぺんあられ	13.00
*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	27.00
*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	65.00
*にんじん	16.00
*こんにやく	36.00
*こんにやく粉 *水酸化カルシウム	
*おろししょうが	1.10
*しょうが *酸化防止剤(VC) *pH調整剤	
*清酒	4.90
*米・米こうじ *醸造アルコール *粉あめ *乳酸	
*本みりん	4.90
*もち米 *米こうじ *醸造アルコール *糖類	
*さとう	2.20

献立名／食品名	可食量 (g)
*道産無添加味噌白	5.40
*食塩 *米 *大豆 〈----- アレルギー -----〉 (大豆)	
*赤味噌	1.60
*大豆 *米 *食塩 *酒精 〈----- アレルギー -----〉 (大豆)	
*丸大豆しょうゆ	1.80
*大豆 *小麦 *食塩 *アルコール 〈----- アレルギー -----〉 (小麦・大豆)	
*かつおエキス	2.30
*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・鶏肉・鮭・さば・ゼラチン)	
【春巻き】	
*春巻	32.00
*小麦粉	

献立名／食品名	可食量 (g)
*粒状植物性たん白 *キャベツ *ラード *たけのこ *油脂加工品 *でん粉 *粉末水あめ *植物油脂 *ショートニング *しょうゆ *大豆粉 *さとう *鶏肉 *カキエキス *コーンフラワー *食塩 *はるさめ *おろししょうが *がらスープ *おろしにんにく *脱脂粉乳 *加工でん粉 *調味料(アミノ酸等) *炭酸水素Na *カラメル色素 〈----- アレルギー -----〉 (小麦・乳・大豆・ごま・豚肉・鶏肉) 〈---- コンタミネーション ----〉 (えび)	
*揚げ油	3.20
*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3年2月12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)	
【カツカレー】	
*豚挽肉	18.00
<----- アレルギー -----> (豚肉)	
*じゃがいも	48.00
*玉ねぎ	48.00
*にんじん	33.60
*調理用牛乳	30.00
<----- アレルギー -----> (乳)	
*ソテーオニオン	18.00
*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・鶏肉)	
*デミグラスカレーフレーク	28.50
*牛脂豚脂混合油脂	
*小麦粉	
*コーンスターチ	
*食塩	
*さとう	
*カレー粉	

献立名／食品名	可食量 (g)
*ソテー・ド・オニオン	
*デキストリン	
*ビーフェキス	
*バナナフレーク	
*ガーリックパウダー	
*酵母エキスパウダー	
*フォン・ド・ボーソース	
*トマトパウダー	
*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	
*D L-リンゴ酸	
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆・牛肉・バナナ)	
*アップルソース	2.30
*りんご	
*ビタミンC	
<----- アレルギー -----> (りんご)	
*ウスターソース	2.30
*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・鶏肉・りんご・ゼラチン)	
*おろしにんにく	1.50
*国産こめ油	1.80

献立名／食品名	可食量 (g)
*米ぬか油	
*トマトケチャップ	3.40
*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	
*脱脂粉乳	3.20
*生乳	
<----- アレルギー -----> (乳)	
*スープストック(無塩)	2.20
*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)	
<----- アレルギー -----> (豚肉・鶏肉・ゼラチン)	
【豚ヒレカツ】	
*豚ヒレカツ	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	

献立名／食品名	可食量 (g)
*乳化剤	
*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	4.00
*食用なたね油	
*シリコーン	
【イチゴのムース】	
*新イチゴのハートカップ	35.00
*豆乳加工食品	
*いちご果汁	
*果糖ぶどう糖液糖	
*さとう	
*水あめ	
*豆乳	
*ゼラチン	
*加工でん粉	
*乳酸Ca	
*増粘剤	
*酸味料	
*香料	
*乳化剤	
*pH調整剤	
*ゲル化剤	
*着色料	
*セルロース	
*クエン酸鉄Na	
*塩化マグネシウム	
<----- アレルギー -----> (大豆・ゼラチン)	
<---- コンタミネーション ----> (小麦・卵・乳)	

アレルギー表

中学校・本献立
令和3年2月15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)	
【具だくさん味噌汁】	
*絹ごし豆腐	27.50
*大豆 *ニガリ <----- アレルギー -----> (大豆)	
*つきこんにやく	5.50
*こんにやく粉 *水酸化カルシウム	
*ささがきごぼう	5.50
*にんじん	5.50
*えのきたけ水煮	6.00
*だいこん	22.00
*長ねぎ	6.00
*油揚げ	5.50
*大豆 *ニガリ *油 <----- アレルギー -----> (大豆) <---- コンタミネーション ----> (ごま)	
*道産無添加味噌白	13.20
*食塩 *米 *大豆 <----- アレルギー -----> (大豆)	
*かつおエキス	3.30

献立名／食品名	可食量 (g)
*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・鶏肉・鮭・さば・ゼラチン)	
【照り焼きハンバーグ】	
*うす味国産鶏豚使用のハンバーグ(照焼)	60.00
*鶏肉 *たまねぎ *豚脂 *粒状植物性たん白 *豚肉 *水溶性食物繊維 *粉末状植物性たん白 *さとう *ぶどう糖 *食塩 *酵母エキス *にんにくペースト *香辛料 *しょうがペースト *加工でん粉 *セルロース *炭酸Ca *ピロリン酸第二鉄 *さとう・ぶどう糖果糖液糖 *清酒 *小麦不使用しょうゆ *ソテーオニオン	

献立名／食品名	可食量 (g)
*食酢 *植物油 *みりん *液状混合調味料 *ウスターソース *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 -----> (大豆・豚肉・鶏肉)	
【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)	
【はちみつレモンゼリー】	
*はちみつレモンゼリー	60.00
*糖類(水あめ) *糖類(果糖ぶどう糖液糖) *レモン果汁 *はちみつ *ゲル化剤(増粘多糖類) *酸味料 *クエン酸鉄Na *香料 *着色料(ビタミンB2)	

アレルギー表

中学校・本献立
令和3年2月16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)	
【野菜とウインナーのスープ】	
*はくさい	27.60
*にんじん	7.20
*ミニブロッコリー	7.92
*荒挽ミニカクテルウインナー	48.00
*鶏肉 *豚脂 *でん粉 *発酵調味料 *粉あめ *さとう *食塩 *酵母エキス *香辛料	

献立名／食品名	可食量 (g)
<----- アレルギー -----> (豚肉・鶏肉) <---- コンタミネーション ----> (小麦・卵・乳・大豆・オレンジ・牛肉 ・ごま・桃・りんご・ゼラチン)	
*玉ねぎ	20.40
*乾燥わかめ	0.72
*湯通し塩蔵わかめ <---- コンタミネーション ----> (えび・カニ)	
*ローコンクチキン	2.80
*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・鶏肉)	
*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 *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・鶏肉)	
*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	
*乾燥パセリ	0.12
【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	
【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	

献立名／食品名	可食量 (g)
*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・鶏肉・さば・桃・ゼラチン)	

アレルギー表

中学校・本献立
令和3年2月17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)	
【豚肉と厚揚げの中華炒め】	
*豚ももスライス	86.40
<----- アレルギー -----> (豚肉)	
*絹厚揚げ	43.20
*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)	
*キャベツ	64.80
*玉ねぎ	50.40
*にんじん	21.60
*国産こめ油	0.72
*米ぬか油	
*ごま油	0.72
<----- アレルギー -----> (ごま)	
*おろしにんにく	0.72
*丸大豆しょうゆ	2.80
*大豆 *小麦 *食塩 *アルコール <----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	

献立名／食品名	可食量 (g)
*でん粉	1.40
*さとう	1.40
*テンメンジャン	1.40
*味噌 *さとう *カラメル色素 *酒精 <----- アレルギー -----> (大豆)	
*豆板醤	0.29
*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)	
*オイスターソース	7.20
*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	
【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	

献立名／食品名	可食量 (g)
*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 <----- アレルギー -----> (小麦・卵・大豆・カニ・豚肉・ゼラチン)	

アレルギー表

中学校・本献立
令和3年2月18日(木)

献立名／食品名	可食量 (g)
【スパゲティ】	
*220gスパゲティ	220.00
<----- アレルギー -----> (小麦) <---- コンタミネーション ----> (卵・そば)	
【牛乳】	
*牛乳200	206.00
<----- アレルギー -----> (乳)	
【ミートソーススパゲティ】	
*玉ねぎ	60.00
*にんじん	24.00
*豚挽肉	48.00
<----- アレルギー -----> (豚肉)	
*三温糖	0.60
*乾燥パセリ	0.12
*バター	0.84
*生乳 *食塩 <----- アレルギー -----> (乳)	
*豆プラスミンチ	2.40
*脱脂大豆 *植物油脂 <----- アレルギー -----> (大豆)	
*ウスターソース	1.92
*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	

献立名／食品名	可食量 (g)
(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・鶏肉・りんご・ゼラチン)	
*エスパニョールソース	6.00
*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 *粉末ソース *ガーリックパウダー *オニオンパウダー *オニオンエキスパウダー *昆布エキスパウダー *魚醤パウダー *にんじんエキスパウダー *香辛料 *トマトエキスパウダー *ポークエキスパウダー *チキンエキスパウダー *乳等を主要原料とする食品 *カラメル色素 <----- アレルギー -----> (小麦・乳・大豆・豚肉・鶏肉・りんご)	
*おろしにんにく	1.20
*粒こしょう	0.10
*ブラックペッパー	

献立名／食品名	可食量 (g)
*トマトケチャップ	21.60
*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	
*トマトピューレ	9.60
*トマトペースト <---- コンタミネーション ----> (小麦・乳・大豆・牛肉・豚肉・さば・りんご・ゼラチン)	
*ハヤシフレーク	6.00
*小麦粉 *豚脂(アレルギー含まず) *ソテー・ド・オニオン 玉ねぎ *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	

献立名／食品名	可食量 (g)
*香料 <----- アレルギー -----> (小麦・乳・大豆・鶏肉・バナナ・りんご)	
*ワイン白	1.20
*米発酵調味料 *ワイン *ぶどう糖 *アルコール *食塩 *香料 *L-酒石酸 *クエン酸 *DL-リンゴ酸 *酸化防止剤(亜硫酸塩)	
*粉チーズ	1.80
*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)	
*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 *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	

アレルギー表

中学校・本献立

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

アレルギー表

中学校・本献立

令和3年2月19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)	
【ちゃんこ鍋】	
*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・鶏肉) <---- コンタミネーション ----> (小麦・卵・乳・えび・カニ)	
*焼きちくわ	8.40
*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	

献立名／食品名	可食量 (g)
*炭酸Ca *調味料 (アミノ酸) <---- コンタミネーション ----> (えび・カニ)	
*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	8.40
*ささがきごぼう	14.40
*長ねぎ	6.00
*はくさい	24.00
*たもぎ茸水煮	9.60
*たもぎ茸 *食塩	
*マロニー	6.00
*じゃがいもでん粉 *コーンスターチ *増粘剤 *増粘多糖類	
*さとう	0.36
*だし昆布 (イタンキ産)	1.44
*だしパック	2.52
*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・鶏肉・さば)	
*丸大豆しょうゆ	8.40

献立名／食品名	可食量 (g)
*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	
*スープストック (無塩)	1.20
*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) <----- アレルギー -----> (豚肉・鶏肉・ゼラチン)	
【さば和風カツ】	
*さば和風カツ	40.00
*さば *パン粉 *小麦粉 *バター粉 *しょうゆ *みりん *さとう <----- アレルギー -----> (小麦・大豆・さば)	
*揚げ油	4.00
*食用なたね油 *シリコーン	

アレルギー表

中学校・本献立
令和3年2月22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)	
【豚キムチーズ】	
*豚ももスライス	42.00
<----- アレルギー -----> (豚肉)	
*玉ねぎ	36.00
*もやし	54.00
*えのきたけ水煮	14.40
*はくさい	42.00
*にら	6.00
*マイルドキムチ	12.00
*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	
*糖類 (果糖、さとう・ぶどう糖果糖液糖)	
*醸造酢	
*とうがらし	
*食塩	
*かつお節エキス	
*たん白加水分解物	
*魚醤	
*こんぶエキス	
*調味料 (アミノ酸)	

献立名／食品名	可食量 (g)
*酸味料	
*増粘多糖類	
*酸化防止剤 (VC)	
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆・ごま・りんご・ゼラチン)	
*長ねぎ	6.00
*天日塩	0.06
*天日塩	
*粗製海水塩化マグネシウム (にがり)	
*塩化マグネシウム	
*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	
<----- アレルギー -----> (乳)	
*ごま油	0.36
<----- アレルギー -----> (ごま)	
*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	
*コチジャン	0.60
*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)	

献立名／食品名	可食量 (g)
*パプリカ色素	
*酸味料	
<----- アレルギー -----> (大豆・えび・カニ・いか・さば)	
*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 -----> (小麦・大豆)	
*清酒	1.20
*米・米こうじ	
*醸造アルコール	
*粉あめ	
*乳酸	
【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・鶏肉)	
【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	
*さとう	
*でん粉糖	
*ごま	
*食塩	
<----- アレルギー ----->	

献立名／食品名	可食量 (g)
(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)	
【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3年2月24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)	
【噴火湾汁】	
*噴火湾産ホタテ	40.00
*にんじん	8.40
*だいこん	24.00
*長ねぎ	12.00
*じゃがいも サイコロ切 冷凍	25.00
*絹ごし豆腐	24.00
*大豆 *ニガリ <----- アレルギー -----> (大豆)	
*つきこんにやく	12.00
*こんにやく粉 *水酸化カルシウム	
*だし昆布 (イタンキ産)	0.36
*道産無添加味噌白	6.50
*食塩 *米 *大豆 <----- アレルギー -----> (大豆)	
*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	

献立名／食品名	可食量 (g)
*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・鶏肉・鮭・さば・ゼラチン)	
*赤味噌	6.50
*大豆 *米 *食塩 *酒精 <----- アレルギー -----> (大豆)	
【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)	
*国産こめ油	0.24
*米ぬか油	
*丸大豆しょうゆ	0.60
*大豆 *小麦 *食塩	

献立名／食品名	可食量 (g)
*アルコール <----- アレルギー -----> (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、キサンタン) *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・鶏肉・りんご)	
【ねりからし】	
*ねりからし	2.00
*からし *食塩	

献立名／食品名	可食量 (g)
*酸味料 *酒精 *着色料 (ウコン) *増粘多糖類 *ビタミンC	
【ババロアシュークリーム】	
*ババロアシュークリーム	50.00
*加糖濃縮練乳 *全卵 *ショートニング *ファットスプレッド *小麦粉 *脱脂粉乳 *ゼラチン *加糖卵黄 *さとう *食塩 *乳化剤 *香料 *糊料 (増粘多糖類) *膨張剤 *着色料 (VB2、カラメル、カロチノイド) <----- アレルギー -----> (小麦・卵・乳・大豆・ゼラチン)	

アレルギー表

中学校・本献立

令和3年2月25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)	
【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 <----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
*若鶏むねスライス	24.00
<----- アレルギー -----> (鶏肉)	
*長ねぎ	12.00
*減塩液体塩こうじ10L	0.60
*米こうじ *食塩 *酒精	
*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 ---->	

献立名／食品名	可食量 (g)
(ごま)	
*ささがきごぼう	3.60
*にんじん	6.00
*なると	3.60
*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)	
*白しょうゆ	4.80
*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)	
*味パック	6.60
*いわし *あじ *かつお *さば *昆布 *しいたけ <----- アレルギー -----> (さば)	
【さんま削り節煮】	
*さんま削り節煮	46.00
*さんま	

献立名／食品名	可食量 (g)
*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3年2月26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)	
【じゃが芋のそぼろ煮】	
*じゃがいも	78.00
*おろししょうが	0.60
*しょうが *酸化防止剤 (VC) *pH調整剤	
*でん粉	1.20
*三温糖	2.40
*冷凍絹厚揚げミニ	18.00
*豆乳 *植物油 *加工でん粉 *凝固剤 *トランスグルタミナーゼ製剤 <----- アレルギー -----> (大豆)	
*玉ねぎ	54.00
*にんじん	12.00
*グリーンピース	6.00
*若鶏むね挽肉	36.00
<----- アレルギー -----> (鶏肉)	
*国産こめ油	0.24
*米ぬか油	
*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)	

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 ----> (小麦・大豆・えび・カニ・いか・牛肉 ・豚肉・鶏肉・鮭・さば・ゼラチン)	
*丸大豆しょうゆ	7.20
*大豆 *小麦 *食塩 *アルコール <----- アレルギー -----> (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 *香辛料 *パーム油 *大豆油 (アレルギー含まず) *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)	

献立名／食品名	可食量 (g)
<----- アレルギー -----> (小麦・卵・乳・鶏肉)	
*揚げ油	3.40
*食用なたね油 *シリコーン	