

アレルギー表

中学校・本献立

令和3年3月1日(月)

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)	
【うずら卵のカレー】	
*じゃがいも	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	24.00
*若鶏ももダイス	24.00
<----- アレルギー -----> (鶏肉)	
*国産こめ油	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	5.00
*小麦粉	
*食用油脂(パーム油、なたね油)	

献立名/食品名	可食量 (g)
*さとう	
*でん粉	
*食塩	
*カレー粉	
*デキストリン	
*さつまいもパウダー	
*酵母エキスパウダー	
*白菜エキスパウダー	
*香辛料	
*ローストキャベツパウダー	
*ローストオニオンパウダー	
*カラメル色素	
<----- アレルギー -----> (小麦)	
*チキンコンソメ ベースタイプ	0.84
*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・鶏肉)	
*豆乳クリーム	3.60
<----- アレルギー -----> (大豆)	

献立名/食品名	可食量 (g)
*おろしにんにく	0.60
*カレー粉	0.18
*ターメリック	
*コリアンダー	
*クミン	
*フェヌグリーク	
*チリペッパー	
*オールスパイス	
*その他香辛料	
*給食用カレーフレーク	8.00
*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	

献立名/食品名	可食量 (g)
*アルコール <----- アレルギー -----> (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	2.50
*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・鶏肉)	
*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	8.00
*ばれいしょでん粉	

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)
*デキストリン (タビオカでん粉) *果糖 *カレー粉 *かぼちゃ *パーム油 *てん菜糖 *食塩 *ポテトフレーク *ショートニング (パーム油) *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		*香料 *ビタミンC <----- アレルギー -----> (りんご)					
【りんごゼリー和え】		【福神漬】					
*カットりんご	30.00	*福神漬 10	10.00				
*りんご *グラニュー糖 *L-アスコルビン酸Na *クエン酸 *ピロリン酸二水素Na *乳酸カルシウム *サトウキビ <----- アレルギー -----> (りんご)		*だいこん *なす *きゅうり *れんこん *しょうが *なたまめ *しその葉 *異性化液糖 *しょうゆ *食塩 *酵母エキス *とうがらし *酸味料 <----- アレルギー -----> (小麦・大豆)					
*ブロックゼリー (クール)	60.00						
*りんご果汁 *ぶどう糖果糖液糖 *ゲル化剤 (増粘多糖類) *酸味料							

アレルギー表

中学校・本献立

令和3年3月2日(火)

献立名/食品名	可食量 (g)
【バターロール】	
*バターロール40g×2ヶ	80.00
*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 <----- アレルギー -----> (小麦・卵・乳・大豆)	
【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	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 *香辛料抽出物	
*ラビオリ(ポーク)	20.00
*小麦粉 *食塩 *豚肉 *パン粉	

献立名/食品名	可食量 (g)
*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)	
*コンソメ	4.20
*食塩 *デキストリン *ぶどう糖 *麦芽糖 *食用植物油 *粉末しょうゆ *さとう *野菜パウダー *チキンエキスパウダー *チキンパウダー *香辛料 *ポークエキスパウダー *酵母エキス *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・豚肉・鶏肉)	
*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)	

献立名/食品名	可食量 (g)
<----- アレルギー -----> (豚肉・鶏肉)	
【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(なたね) *さとう *全粉乳 *食塩 <----- アレルギー -----> (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・鶏肉・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	

献立名/食品名	可食量 (g)

アレルギー表

中学校・本献立

令和3年3月3日(水)

献立名/食品名	可食量 (g)
【ちらし寿司】	
*ちらしずしの素	28.00
*さとう *醸造酢 *にんじん *たけのこ *れんこん *油揚げ *しょうゆ *食塩 *食用植物油 *かんぴょう *干しいたけ *かつお風味調味料 *醸造調味料 *みりん *昆布エキス *チキンエキス *煮干エキス *調味料(アミノ酸等) <----- アレルギー -----> (小麦・大豆・鶏肉)	
*ごはん100	100.00
【牛乳】	
*牛乳200	206.00
<----- アレルギー -----> (乳)	
【すまし汁】	
*エビボール	25.00
*むきえび *魚肉すり身 *でん粉 *玉ねぎ *豚脂 *調味料 発酵調味料	

献立名/食品名	可食量 (g)
食塩 さとう 香辛料 ドロマイト ピロリン酸鉄(0.004) <----- アレルギー -----> (えび・豚肉) <---- コンタミネーション ----> (小麦・卵・乳・カニ)	
*絹ごし豆腐	25.00
*大豆 *ニガリ <----- アレルギー -----> (大豆)	
*にんじん	5.40
*長ねぎ	5.40
*桜かまぼこスライス(スギヨ)	10.80
*魚肉 *でん粉 *卵白 *植物油 *発酵調味料 *食塩 *大豆たん白 *さとう *風味調味料 *加工でん粉 *日持向上剤製剤 *調味料(アミノ酸) *炭酸Ca *着色料製剤 *離型油(菜種油) <----- アレルギー -----> (小麦・卵・大豆)	
*天日塩	0.54
*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	
*だし昆布(イタンキ産)	3.36
*だしパック	4.56
*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)	
*国産しいたけ水煮スライス	7.56
*しいたけ *クエン酸 *ビタミンC	
*白しょうゆ	2.16
*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	2.16
*大豆 *小麦 *食塩 *アルコール <----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
【チキン豆腐バーグ】	
*チキン豆腐バーグ50	50.00
*鶏肉	

献立名/食品名	可食量 (g)
*豆腐 *玉ねぎ *パン粉 *植物油 *さとう *でん粉 *脱脂粉乳 *食塩 *チキンエキス *トマトピューレ *豆腐用凝固剤(塩化Mg) <----- アレルギー -----> (小麦・乳・大豆・鶏肉)	
【ひなあられ】	
*ひなあられ7g	7.00
*もち米 *さとう *寒天 *加工でん粉 (とうもろこし、ばれいしょ) *着色料(紅こうじ、クチナシ) <---- コンタミネーション ----> (小麦・卵・乳・大豆・えび・落花生・ いか・オレンジ・牛肉・ごま・豚肉・ 鶏肉・バナナ・鮭・さば・桃・りんご・ ゼラチン・アーモンド)	

アレルギー表

中学校・本献立

令和3年3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)	
【味噌ラーメン】	
*ホールコーン	6.00
*とうもろこし *食塩	
*にら	2.40
*にんじん	6.00
*長ねぎ	6.00
*はくさい	24.00
*なると	12.00
*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)	
*もやし	24.00
*豚細切もも	25.00
〈----- アレルギー -----〉 (豚肉)	
*ごま油	0.06
〈----- アレルギー -----〉	

献立名/食品名	可食量 (g)
(ごま)	
*粒こしょう	0.06
*ブラックペッパー	
*がらすープ(ポーク&チキン)	9.00
*豚骨 *鶏骨 *豚骨油 *酵母エキス 〈----- アレルギー -----〉 (豚肉・鶏肉)	
*北の味噌ラーメンスープ	24.00
*味噌 *畜肉エキス *さとう *動物油脂 *食塩 *香辛野菜 *ごま *植物油脂 *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)	
*おろしにんにく	0.60
*おろししょうが	0.60
*しょうが *酸化防止剤(VG) *pH調整剤	
【牛乳】	
*牛乳200	206.00
〈----- アレルギー -----〉 (乳)	
【白花生コロッケ】	
*白花生コロッケ60	60.00

献立名/食品名	可食量 (g)
*いんげんまめ *乾燥マッシュポテト *無塩バター *さとう *食塩 *衣 パン粉 小麦粉 でん粉 粉末状大豆たん白 植物油脂 貝殻焼成カルシウム 〈----- アレルギー -----〉 (小麦・乳・大豆) 〈---- コンタミネーション ----〉 (卵・えび・いか・牛肉・ごま・豚肉・ 鶏肉・鮭・ゼラチン)	
*揚げ油	6.00
*食用なたね油 *シリコーン	
【すだちゼリー】	
*すだちゼリー	40.00
*水あめ *異性化液糖 *ぶどう糖 *さとう *すだち果汁 *粉末水あめ *トレハロース *ゲル化剤(増粘多糖類) *酸味料 *香料	

献立名/食品名	可食量 (g)

アレルギー表

中学校・本献立

令和3年3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)	
【わかめスープ】	
*乾燥わかめ	0.60
*湯通し塩蔵わかめ <---- コンタミネーション ----> (えび・カニ)	
*絹ごし豆腐	48.00
*大豆 *ニガリ <----- アレルギー -----> (大豆)	
*うずら卵水煮	36.00
*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)	
*にんじん	12.00
*長ねぎ	12.00
*ごま いり	0.60
<----- アレルギー -----> (ごま)	
*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	
*ブイヨン	2.40
*乳糖 *食塩	

献立名/食品名	可食量 (g)
*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・鶏肉・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	
*ローコンクチキン	1.80
*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)	

献立名/食品名	可食量 (g)
【マーボー豆腐】	
*国産ぶちとうふ	72.00
*豆乳 *難消化性デキストリン *でん粉 *豆腐用凝固剤 *リン酸カルシウム *酸化防止剤(ビタミンC) *ピロリン酸第二鉄 <----- アレルギー -----> (大豆)	
*豚挽肉	25.00
<----- アレルギー -----> (豚肉)	
*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	
*国産こめ油	0.30
*米ぬか油	
*でん粉	1.08
*マーボー豆腐の素甘口	5.40
*しょうゆ *でん粉 *オイスターエキス *さとう *還元でん粉糖化物 *ポークエキス調味料 *トマトケチャップ *食塩 *食用大豆油 *ごま油 *ガーリックペースト	

献立名/食品名	可食量 (g)
*醸造酢 *しょうが *ビーフエキス調味料 *食用風味油 *こしょう *デキストリン *豆板醤 *調味料(アミノ酸) *酒精 *糊料(グァーガム) *カラメル色素 *パブリカ色素 *香料 <----- アレルギー -----> (小麦・大豆・牛肉・ごま・豚肉・ゼラチン)	
*麻婆豆腐用素	5.40
*しょうゆ *香味油(コーン油、豆板醤、 ガーリックペースト) *さとう *食用大豆油 *豆板醤 *トウチ *還元でん粉糖化物 *デキストリン *たん白加水分解物 *テンメンジャン *食塩 *発酵調味料 *でん粉 *しょうが *ガーリックペースト *花椒粉末 *調味料(アミノ酸) *糊料(加工でん粉、キサンタンガム)	

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)
*酸味料 <----- アレルギー -----> (小麦・大豆)							

アレルギー表

中学校・本献立

令和3年3月8日(月)

献立名/食品名	可食量 (g)
【スライスパン】	
*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)	
【豚肉と野菜のハヤシ煮】	
*豚ももスライス	36.00
<----- アレルギー -----> (豚肉)	
*玉ねぎ	36.00
*にんじん	24.00
*マッシュルーム	12.00
*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)	
*枝豆	3.60
*えだまめ *食塩 <----- アレルギー ----->	

献立名/食品名	可食量 (g)
(大豆)	
*さとう	0.60
*ミニプロッコリー	24.00
*オリーブ油	0.24
*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	
*北海道産フレッシュクリームF	3.60
*クリーム <----- アレルギー -----> (乳)	
*おろしにんにく	0.36
*トマトピューレ	4.80
*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	14.40
*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	

献立名/食品名	可食量 (g)
*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・鶏肉・バナナ・りんご)	
*ビーフシチューフレーク	6.00
*パーム油、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 *シヨ糖脂肪酸エステル *DL-リンゴ酸 *クエン酸 *酢酸ナトリウム *氷酢酸 *香料 <----- アレルギー ----->	

献立名/食品名	可食量 (g)
(小麦・乳・大豆・牛肉・鶏肉・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・鶏肉・ゼラチン)	
*ダイストマトイタリア	6.00
*トマト *トマトピューレー *クエン酸	
【鉄腕チキンナゲット(2個)】	
*鉄腕チキンナゲット	40.00
*鶏肉 *粒状植物性たん白 *パン粉 *でん粉 *乾燥おから *さとう *食塩 *香辛料 *たんぱく加水分解物 *小麦粉 *クラッカー粉 *コーンフラワー *米粉 *ぶどう糖 *粉末しょうゆ *揚げ油(なたね油、パーム油) *トレハロース	

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)
*加工でん粉 *膨張剤 *重曹 *ピロリン酸第二鉄 *着色料 (カロチノイド、紅麹) <----- アレルギー -----> (小麦・大豆・鶏肉)							
*揚げ油	2.00						
*食用なたね油 *シリコーン							
【クリームゴールド】							
*クリームゴールド	15.00						
*食用油脂 (植物油脂、加工油脂) *デキストリン *糖類 (さとう、粉末水あめ) *難消化性デキストリン *ホエイパウダー *全粉乳 *脱脂粉乳 *食塩 *乳化剤 *炭酸カルシウム *香料 <----- アレルギー -----> (乳・大豆) <---- コンタミネーション ----> (小麦・落花生)							

アレルギー表

中学校・本献立

令和3年3月9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)	
【さつまい】	
*さつまいも乱切り	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	
*絹ごし豆腐	36.00
*大豆 *ニガリ <----- アレルギー -----> (大豆)	
*玉ねぎ	24.00
*長ねぎ	11.40
*若鶏ももスライス	18.00
<----- アレルギー -----> (鶏肉)	
*道産無添加味噌白	12.00
*食塩 *米 *大豆 <----- アレルギー -----> (大豆)	
*かつおエキス	3.24
*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	

献立名／食品名	可食量 (g)
*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)	
*減塩液体塩こうじ10L	0.60
*米こうじ *食塩 *酒精	
【かれのいの唐揚げ】	
*道産かれのいの唐揚げ45	45.00
*かれい *小麦粉 *パン粉 *米粉 *さとう *食塩 *粉末しょうゆ *香辛料 <----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
*揚げ油	4.50
*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)

献立名／食品名	可食量 (g)

アレルギー表

中学校・本献立

令和3年3月10日(水)

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)	
【コーンポタージュ】	
*調理用牛乳	96.00
<----- アレルギー -----> (乳)	
*コーンペースト	36.00
*乾燥パセリ	0.60
*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 *香辛料抽出物	
*にんじんペースト	3.60
*北海道産フレッシュクリームF	12.00
*クリーム	

献立名/食品名	可食量 (g)
<----- アレルギー -----> (乳)	
*野菜ベース	12.00
*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)	
*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	13.20
*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 *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	

献立名/食品名	可食量 (g)
*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)	
*ローコクチキン	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・鶏肉)	
【野菜もっチーズフライ】	
*野菜もっチーズフライ	50.00
*じゃがいも *にんじん *ごぼう *長ねぎ *乾燥おから *パン粉 *玉ねぎ *キャッサバでん粉 *鶏肉 *プロセスチーズ 乳化剤 セルロース *さとう *みりん風調味料 *しょうゆ *かつお節	

献立名/食品名	可食量 (g)
*調合油 *食塩 *上新粉 <----- アレルギー -----> (小麦・乳・大豆・鶏肉) <---- コンタミネーション ----> (卵・えび・カニ・いか・牛肉・ごま・豚肉・クルミ・バナナ・鮭・さば・やまいも・りんご・ゼラチン・アーモンド)	
*揚げ油	5.00
*食用なたね油 *シリコン	
【果肉入りフルーツゼリー】	
*果肉入りフルーツゼリー60g	60.00
*りんご果汁(還元) *みかんシラップ漬け *果糖ぶどう糖液糖 *パインアップルシラップ漬け *水あめ *果糖 *ゲル化剤 *酸味料 *香料 *ビタミンC *着色料 <----- アレルギー -----> (りんご) <---- コンタミネーション ----> (小麦・卵・乳)	

アレルギ―表

中学校・本献立

令和3年3月11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	10.00
*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	15.00
*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	15.00
*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	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	
*かつおエキス	3.00

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)	
*だし昆布(イタンキ産)	4.00
*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)	
【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	

献立名/食品名	可食量 (g)
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)	

アレルギー表

中学校・本献立

令和3年3月12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)	
【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 *食塩 *さとう *粉末状大豆たん白 *リン酸塩 (Na) *調味料 (アミノ酸) *カゼインNa *酸化防止剤 (ビタミンC) *発色剤 (亜硝酸Na) *着色料 (コチニール) <----- アレルギー -----> (卵・乳・大豆・豚肉)	
*にんじん	12.00
*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	

献立名/食品名	可食量 (g)
*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・鶏肉)	
*こしょう	0.11
*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・鶏肉・ゼラチン)	
【豚肉の生姜炒め】	
*豚ももスライス	72.00
<----- アレルギー ----->	

献立名/食品名	可食量 (g)
(豚肉)	
*玉ねぎ	36.00
*ピーマン	6.00
*でん粉	0.78
*おろししょうが	2.40
*しょうが *酸化防止剤 (VC) *pH調整剤	
*三温糖	1.32
*丸大豆しょうゆ	6.00
*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	
*国産こめ油	0.60
*米ぬか油	

献立名/食品名	可食量 (g)

アレルギー表

中学校・本献立

令和3年3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)	
【洋風肉じゃが】	
*じゃがいも	72.00
*豚ももスライス	48.00
<----- アレルギー -----> (豚肉)	
*減塩液体塩こうじ10L	0.50
*米こうじ	
*食塩	
*酒精	
*玉ねぎ	42.00
*さやいんげん カット	12.00
<---- コンタミネーション ----> (大豆)	
*にんじん	30.00
*国産こめ油	0.24
*米ぬか油	
*さとう	2.88
*カレー粉	0.30
*ターメリック	
*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	
*トマトケチャップ	10.80
*トマトペースト	
*果糖ぶどう糖液糖	
*さとう液糖	

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	
*丸大豆しょうゆ	11.08
*大豆	
*小麦	
*食塩	
*アルコール	
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
*清酒	5.40
*米・米こうじ	
*醸造アルコール	
*粉あめ	
*乳酸	
【照り焼きチキン】	
*照り焼きチキン	40.00
*鶏肉	
*発酵調味料	
*こいくちしょうゆ	
*さとう	
*カラメルI	
*酢酸でん粉	
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆・鶏肉)	
<---- コンタミネーション ----> (卵・乳・えび)	

献立名/食品名	可食量 (g)

献立名/食品名	可食量 (g)

アレルギ－表

中学校・本献立

令和3年3月16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－ -----〉 (小麦・卵・乳・大豆)	
【牛乳】	
*牛乳200	206.00
〈----- アレルギ－ -----〉 (乳)	
【スパゲティ入りコンスープ】	
*スパゲティカット	9.60
*デュラム小麦のセモリナ 〈----- アレルギ－ -----〉 (小麦)	
*玉ねぎ	36.00
*にんじん	6.00
*若鶏むねスライス	18.00
〈----- アレルギ－ -----〉 (鶏肉)	
*スイートコーン缶詰クリーム	30.00
*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 *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	

献立名／食品名	可食量 (g)
*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－ -----〉 (小麦・乳・大豆・豚肉・鶏肉)	
*脱脂粉乳	2.40
*生乳 〈----- アレルギ－ -----〉 (乳)	
*チキンコンソメ ベースタイプ	0.96
*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	

献立名／食品名	可食量 (g)
*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・鶏肉)	
*北海道産フレッシュクリームF	3.60
*クリーム 〈----- アレルギ－ -----〉 (乳)	
*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	
*無塩バター	1.20
〈----- アレルギ－ -----〉 (乳)	
*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	
*乾燥パセリ	0.04
【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－ -----〉 (小麦・大豆) 〈---- コンタミネーション ----〉 (卵・乳・カニ)	

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	

アレルギー表

中学校・本献立

令和3年3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)	
【鶏ごぼう汁】	
*若鶏ももダイス	40.00
<----- アレルギー -----> (鶏肉)	
*減塩液体塩こうじ10L	0.40
*米こうじ *食塩 *酒精	
*油揚げ	10.00
*大豆 *ニガリ *油 <----- アレルギー -----> (大豆) <---- コンタミネーション ----> (ごま)	
*ささがきごぼう	10.00
*にんじん	10.00
*長ねぎ	12.00
*こんにやく	18.00
*こんにやく粉 *水酸化カルシウム	
*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)	

献立名/食品名	可食量 (g)
*酸味料 <----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
*天日塩	0.60
*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	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・鶏肉・鮭・さば・ゼラチン)	
【豚肉と春雨の中華炒め】	
*豚細切もも	45.00
<----- アレルギー -----> (豚肉)	
*減塩液体塩こうじ10L	0.50
*米こうじ *食塩 *酒精	
*にんじん	6.00
*ピーマン	6.00
*国産しいたけ水煮スライス	12.00
*しいたけ *クエン酸 *ビタミンC	
*たけのこ千切り水煮	12.00
*もうそうたけのこ	

献立名/食品名	可食量 (g)
*酸化防止剤(ビタミンC) *pH調整剤	
*国産こめ油	0.60
*米ぬか油	
*さとう	1.20
*もやし	6.00
*ごま油	0.48
<----- アレルギー -----> (ごま)	
*はるさめ	2.40
*はるさめ *クエン酸 *パーム油	
*オイスターソース	1.20
*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	
*おろししょうが	0.60
*しょうが *酸化防止剤(VC) *pH調整剤	
*丸大豆しょうゆ	2.40
*大豆 *小麦 *食塩 *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	

献立名/食品名	可食量 (g)
*乳酸	
*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)	

アレルギー表

中学校・本献立
令和3年3月18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	6.00
*若鶏ももスライス	20.00
〈----- アレルギー -----〉 (鶏肉)	
*減塩液体塩こうじ10L	0.20
*米こうじ *食塩 *酒精	
*油揚げ冷凍(カット)	6.00
*大豆 *なたね油 *凝固剤 *消泡剤(加工助剤) 〈----- アレルギー -----〉 (大豆)	
*ロイヤル椎茸スライスSCット	0.36
*だし昆布パック	1.20
〈---- コンタミネーション ----〉	

献立名/食品名	可食量 (g)
(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)	
*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	
【しらす入りかき揚げ】	
*国産しらす入りかき揚げ50	50.00
*小麦粉 *玉ねぎ *パーム油 *にんじん *しらす *食塩 *ごぼう	

献立名/食品名	可食量 (g)
*しゅんぎく *粉末状植物性たん白 *亜鉛含有酵母 *調味料(アミノ酸等) *ベーキングパウダー *カロチノイド色素 *ピロリン酸鉄 〈----- アレルギー -----〉 (小麦・大豆) 〈---- コンタミネーション ----〉 (えび・カニ)	
*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)	

献立名/食品名	可食量 (g)

アレルギ－表

中学校・本献立

令和3年3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－ -----> (乳)	
【ガタタンスープ】	
*木綿豆腐	32.40
*大豆 *ニガリ <----- アレルギ－ -----> (大豆)	
*むきえび2L	10.00
<----- アレルギ－ -----> (えび)	
*豚ももスライス	16.00
<----- アレルギ－ -----> (豚肉)	
*減塩液体塩こうじ10L	0.20
*米こうじ *食塩 *酒精	
*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)	

献立名／食品名	可食量 (g)
*キャベツ	21.60
*にんじん	10.80
*長ねぎ	4.80
*殺菌液卵 冷凍	10.80
<----- アレルギ－ -----> (卵)	
*ごま油	0.48
<----- アレルギ－ -----> (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	
*でん粉	3.24
*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	
*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	
*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－ -----> (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	

献立名／食品名	可食量 (g)
*にんじん <----- アレルギ－ -----> (鶏肉) <---- 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)	
*シャンタン	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－ -----> (小麦・乳・大豆・牛肉・ごま・豚肉・鶏肉・ゼラチン)	
【さば味噌煮】	
*さばの味噌煮	50.00
*さば *でん粉 *調味料 味噌 さとう 発酵調味料 <----- アレルギ－ -----> (大豆・さば)	
【韓国のみ】	
*韓国のみ(バラ)	5.00
*乾のみ *ごま油 *食塩	

献立名／食品名	可食量 (g)
<----- 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3年3月22日(月)

献立名/食品名	可食量 (g)
【ココアスライス】	
*ココア(パン加工用)	24.00
*さとう *脱脂粉乳 *ココアパウダー *水あめ *植物油脂 *食塩 *カゼイン *PH調整剤 *香料 *乳化剤 <----- アレルギー -----> (乳)	
*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)	
【チキンミネストローネ】	
*ベーコンスライス	15.00
*豚ばら肉 *還元水あめ *乾燥卵白 *食塩	

献立名/食品名	可食量 (g)
*さとう *粉末状大豆たん白 *リン酸塩(Na) *調味料(アミノ酸) *カゼインNa *酸化防止剤(ビタミンC) *発色剤(亜硝酸Na) *着色料(コチニール) <----- アレルギー -----> (卵・乳・大豆・豚肉)	
*オリーブ油	0.70
*若鶏ももダイス	25.00
<----- アレルギー -----> (鶏肉)	
*じゃがいも	24.00
*キャベツ	24.00
*玉ねぎ	24.00
*ダイストマトイタリア	14.40
*トマト *トマトピューレー *クエン酸	
*にんじん	18.00
*乾燥パセリ	0.06
*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	
*ブイヨン	0.48
*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	

献立名/食品名	可食量 (g)
*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・鶏肉・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	
*おろしにんにく	0.36
*コンソメ	3.00
*食塩 *デキストリン *ぶどう糖 *麦芽糖 *食用植物油脂 *粉末しょうゆ *さとう *野菜パウダー *チキンエキスパウダー *チキンパウダー *香辛料 *ポークエキスパウダー *酵母エキス *調味料(アミノ酸等) *カラメル色素 *酸味料 <----- アレルギー ----->	

献立名/食品名	可食量 (g)
(小麦・大豆・豚肉・鶏肉)	
*トマトケチャップ	0.72
*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	
*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)	
【ジャーマンポテト】	
*じゃがいも サイコロ切 冷凍	54.00
*玉ねぎ	24.00
*乾燥パセリ	0.12
*バター	1.20
*生乳 *食塩 <----- アレルギー -----> (乳)	
*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	
*ベーコンスライス	12.00
*豚ばら肉	

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)
*還元水あめ *乾燥卵白 *食塩 *さとう *粉末状大豆たん白 *リン酸塩 (Na) *調味料 (アミノ酸) *カゼインNa *酸化防止剤 (ビタミンC) *発色剤 (亜硝酸Na) *着色料 (コチニール) <----- アレルギー -----> (卵・乳・大豆・豚肉)		<----- アレルギー -----> (小麦・乳・大豆・鶏肉)					
*ホールコーン	3.60	*スープストック (無塩)	0.60				
*とうもろこし *食塩		*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)					
*おろしにんにく	0.18	【ハイ！チーズ】					
*粒こしょう	0.02	*ハイ！チーズ	12.00				
*ブラックペッパー		*ナチュラルチーズ *乳化剤 <----- アレルギー -----> (乳)					
*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 *にんにく *調味料 (アミノ酸等) *カラメル色素 *酸味料							

アレルギー表

中学校・本献立

令和3年3月23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)	
【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	9.60
*ピーマン	9.60
*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)	
【黒はんぺんフライ】	
*黒はんぺんフライ	40.00
*いわし *でん粉 *粉末状植物性たん白 *液卵白 *魚肉すり身 *玉ねぎ *植物油脂 *さとう *しょうゆ *食塩 *おろししょうが *パン粉 *小麦粉 *乾燥卵白 *あおさ粉 *ぶどう糖 *アミノ酸 *リン酸塩 *乳化剤 *焼成Ca <----- 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	

献立名/食品名	可食量 (g)

アレルギー表

中学校・本献立

令和3年3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)	
【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	
*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	24.00
*絹ごし豆腐	24.00
*大豆 *ニガリ <----- アレルギー -----> (大豆)	
*だいこん	18.00
*玉ねぎ	12.00
*長ねぎ	12.00
*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
*食塩 *米 *大豆 <----- アレルギー ----->	

献立名/食品名	可食量 (g)
(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)	
【真ほっけ塩ザンギ】	
*真ほっけ塩ザンギ45	45.00
*真ほっけ *でん粉 *小麦粉 *食塩 *こしょう *生姜 *にんにく <----- アレルギー -----> (小麦)	
*揚げ油	4.50
*食用なたね油 *シリコーン	
【チーズデザート(アップル)】	
*チーズデザートアップル	30.00
*りんご果肉シロップ漬 *クリームチーズ *糖類(ぶどう糖、さとう) *加糖練乳 *植物油脂 *ゼラチン	

献立名/食品名	可食量 (g)
*濃縮りんご果汁 *脱脂粉乳 *濃縮レモン果汁 *安定剤(加工でん粉、増粘多糖類) *乳化剤 *セルロース *ピロリン酸第二鉄 <----- アレルギー -----> (乳・りんご・ゼラチン)	

献立名/食品名	可食量 (g)