

令和 3 年度 4 月分  
中学校 配合表



## アレルギー表

中学校・本献立

令和3年4月7日(水)

献立名/食品名	可食量 (g)
<b>【ソフトフランスパン】</b>	
*ソフトフランス70	87.00
<----- アレルギー -----> (小麦・豚肉)	
<b>【牛乳】</b>	
*牛乳200	206.00
<----- アレルギー -----> (乳)	
<b>【ペネポロネーゼ】</b>	
*冷凍ペネ	48.00
*デュラム小麦のセモリナ *植物油脂 *乳化剤(大豆由来) <----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
*さとう	0.96
*玉ねぎ	55.44
*ダイストマトイタリア	1.80
*トマト *トマトピューレー *クエン酸	
*にんじん	18.00
*グリーンピース	7.92
*乾燥パセリ	0.01
*豚挽肉	42.00
<----- アレルギー -----> (豚肉)	
*バター	1.80
*生乳 *食塩 <----- アレルギー -----> (乳)	
*ブイヨン	0.36
<----- アレルギー -----> (小麦・乳・大豆・鶏肉・ゼラチン)	
*こしょう	0.16

献立名/食品名	可食量 (g)
*ウスターソース	1.80
<---- 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	3.60
*小麦粉 *さとう *食用精製加工油脂 *トマトパウダー *食塩 *ぶどう糖 *デキストリン *酵母エキスパウダー *粉末しょうゆ *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	0.79
*国産こめ油	0.31
*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	

献立名/食品名	可食量 (g)
*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 *トウガラシ色素 *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)	
*トマトケチャップ	7.20
*ハヤシフレーク	4.80
*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	

献立名/食品名	可食量 (g)
*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 *水酢酸 *香料 <----- アレルギー -----> (小麦・乳・大豆・鶏肉・バナナ・りんご)	
*丸大豆しょうゆ	1.20
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
*ミートソース大豆	3.60
*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 ----->	



# アレルギー表

中学校・本献立

令和3年4月8日(木)

献立名/食品名	可食量 (g)
<b>【わかめごはん】</b>	
*ごはん100	100.00
*わかめごはんの素	1.50
*塩蔵わかめ *食塩 *さとう *調味料(アミノ酸等) <----- コンタミネーション -----> (えび・カニ)	
<b>【牛乳】</b>	
*牛乳200	206.00
<----- アレルギー -----> (乳)	
<b>【さつま汁】</b>	
*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	6.00
*若鶏むねスライス	22.00
<----- アレルギー -----> (鶏肉)	
*道産無添加味噌白	12.00
<----- 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	

献立名/食品名	可食量 (g)
*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)	
*減塩液体塩こうじ10L	0.60
<b>【いわしの生姜煮】</b>	
*いわしのしょうが煮	50.00
*いわし *たれ さとう しょうゆ 還元水あめ 発酵調味料 魚しょう *粉末しょうが *調味料(アミノ酸) *増粘剤(加工でん粉) <----- 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4月9日(金)

献立名/食品名	可食量 (g)
<b>【麦ごはん】</b>	
*ごはん100	100.00
*麦	10.00
*大麦	
*学校給食用強化米	0.30
<b>【牛乳】</b>	
*牛乳200	206.00
<----- アレルギー -----> (乳)	
<b>【なかよしカレー】</b>	
*じゃがいも	54.00
*玉ねぎ	60.00
*にんじん	24.00
*若鶏むねスライス	42.00
<----- アレルギー -----> (鶏肉)	
*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	
*天日塩	0.01
*国産こめ油	0.12
*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	
*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	

献立名/食品名	可食量 (g)
*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・鶏肉)	
*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
*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)	

献立名/食品名	可食量 (g)
*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
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
*ワイン赤	1.20
*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	

献立名/食品名	可食量 (g)
*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	8.40
*ばれいしょでん粉	
*デキストリン(タピオカでん粉)	
*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	
<b>【洋なし缶】</b>	
*洋なし缶	43.00
*洋なし	
*ざらめ糖 グラニュー糖	
*クエン酸	
*塩化カルシウム	
<---- コンタミネーション ---->	



# アレルギー表

中学校・本献立

令和3年4月12日(月)

献立名／食品名	可食量 (g)
<b>【ごはん】</b>	
*ごはん100	100.00
*学校給食用強化米	0.30
<b>【牛乳】</b>	
*牛乳200	206.00
<----- アレルギー -----> (乳)	
<b>【味噌バター肉じゃが】</b>	
*じゃがいも	78.00
*にんじん	12.00
*玉ねぎ	48.00
*長ねぎ	6.00
*豚ももスライス	42.00
<----- アレルギー -----> (豚肉)	
*道産無添加味噌白	3.60
<----- アレルギー -----> (大豆)	
*さとう	3.60
*グリーンピース	3.60
*バター	1.80
*生乳 *食塩 <----- アレルギー -----> (乳)	
*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 ---->	

献立名／食品名	可食量 (g)
(小麦・大豆・えび・カニ・いか・牛肉 ・豚肉・鶏肉・鮭・さば・ゼラチン)	
*国産こめ油	0.60
*丸大豆しょうゆ	6.00
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
*本みりん	2.40
<b>【さば和風カツ】</b>	
*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)	
*キャノーラ油	2.00

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4月13日(火)

献立名/食品名	可食量 (g)
<b>【バーガーパン】</b>	
*バーガーパン90	90.00
*小麦粉 *生イースト *さとう *食塩 *脱脂粉乳 *液卵 *無塩マーガリン(大豆含む) 〈----- アレルギー -----〉 (小麦・卵・乳・大豆)	
<b>【牛乳】</b>	
*牛乳200	206.00
〈----- アレルギー -----〉 (乳)	
<b>【クラムチャウダー】</b>	
*冷凍ベビーほたて	30.00
*ベーコンスライス	6.00
*豚ばら肉 *卵たん白 *還元水あめ *食塩 *大豆たん白 *リン酸塩(Na) *カゼインNa *調味料(アミノ酸) *酸化防止剤(ビタミンC) *発色剤(亜硝酸Na、硝酸K) *着色料(コチニール) *香辛料抽出物 〈----- アレルギー -----〉 (卵・乳・大豆・豚肉)	
*じゃがいも サイコロ切 冷凍	44.00
*アスパラ カット	22.00
*玉ねぎ	44.00
*にんじん	16.50

献立名/食品名	可食量 (g)
*調理用牛乳	44.00
〈----- アレルギー -----〉 (乳)	
*バター	2.20
*生乳 *食塩 〈----- アレルギー -----〉 (乳)	
*天日塩	0.06
*こしょう	0.06
*北海道産フレッシュクリームF	5.50
*クリーム 〈----- アレルギー -----〉 (乳)	
*ローコンクチキン	3.30
〈----- アレルギー -----〉 (豚肉・鶏肉)	
*チキンコンソメ ベースタイプ	0.55
〈----- アレルギー -----〉 (小麦・乳・大豆・鶏肉)	
*クリームポタージュルウ	15.40
*小麦粉 *ホエイパウダー *食用植物油脂 *コーンスターチ *脱脂粉乳 *ぶどう糖 *食塩 *さとう *酵母エキス *たん白加水分解物 *全粉乳 *野菜パウダー *豚脂 *香辛料 *デキストリン	

献立名/食品名	可食量 (g)
*ポークエキス *増粘剤(加工でん粉) *調味料(アミノ酸等) *香辛料抽出物 *着色料( $\beta$ -カロテン) 〈----- アレルギー -----〉 (小麦・乳・大豆・豚肉)	
*乾燥パセリ	0.01
<b>【テリヤキハンバーグ】</b>	
*新あみ焼ハンバーグ(テリヤキ)	45.00
*鶏肉 *たまねぎ *ペースト状植物性たん白 *パン粉 *豚脂 *粒状植物性たん白 *マーガリン *しょうゆ *牛肉エキス *食塩 *ウスターソース *トマトケチャップ *しょうが *砂糖 *香辛料 *ぶどう糖 *乾燥卵白 *調味料(アミノ酸) *着色料(ココア) *カラメル色素 *水あめ *清酒 *牛肉エキス *チキンエキス *増粘剤(加工でん粉、キサンタンガム) 〈----- アレルギー -----〉	

献立名/食品名	可食量 (g)
(小麦・卵・乳・大豆・牛肉・豚肉・鶏肉・りんご)	
<b>【アップルパイ】</b>	
*アップルパイ F e	25.00
*小麦粉 *マーガリン *全卵 *脱脂粉乳 *食塩 *りんご *さとう *プルーンピューレ *レモン果汁 *りんご食物繊維 *ゲル化剤 *乳化剤 *香料 *ピロリン酸第二鉄 *カロチノイド色素 〈----- アレルギー -----〉 (小麦・卵・乳・大豆・りんご)	

## アレルギー表

中学校・本献立

令和3年4月14日(水)

献立名/食品名	可食量 (g)
<b>【菜の華ごはん】</b>	
*ごはん100	100.00
*菜の華ご飯のもと	5.00
*大根葉 *大豆 *ぶどう糖 *食塩 〈----- アレルギー -----〉 (大豆)	
<b>【牛乳】</b>	
*牛乳200	206.00
〈----- アレルギー -----〉 (乳)	
<b>【お祝いしらたま汁】</b>	
*煮込みもち紅	12.00
*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 *紅麴色素	
*煮込みもち	24.00
*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	
*ささがきごぼう	9.60
*にんじん	9.60
*桜かまぼこスライス(スギヨ)	6.00
*魚肉 *でん粉 *卵白 *植物油 *発酵調味液 *食塩	

献立名/食品名	可食量 (g)
*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)	
*長ねぎ	6.00
*若鶏むねスライス	12.00
〈----- アレルギー -----〉 (鶏肉)	
*だいこん	6.00
*丸大豆しょうゆ	4.80
〈----- アレルギー -----〉 (小麦・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 *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)	
*白しょうゆ	2.40
*食塩 *脱脂加工大豆 *小麦	

献立名/食品名	可食量 (g)
*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)	
*天日塩	0.12
<b>【豚肉の塩ダレ炒め】</b>	
*豚ももスライス	42.00
〈----- アレルギー -----〉 (豚肉)	
*キャベツ	30.00
*玉ねぎ	18.00
*にんじん	6.00
*国産こめ油	0.60
*鶏塩鍋の素	4.91
*食塩 *しょうゆ *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)	
<b>【お祝いゼリー】</b>	

献立名/食品名	可食量 (g)
*新おめでとうデザート(Ca)	35.00
*豆乳クリーム *さとう *果糖ぶどう糖液糖 *水あめ *ぶどう糖 *いちご *ゲル化剤 *炭酸Ca *香料 *酸味料 *着色料 〈----- アレルギー -----〉 (大豆) 〈---- 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4月15日(木)

献立名/食品名	可食量 (g)
<b>【ラーメン】</b>	
*ラーメン220g	220.00
*小麦粉 *食塩 *小麦たん白 *かんすい *くちなし色素 <----- アレルギー -----> (小麦) <---- コンタミネーション ----> (卵・大豆・そば)	
<b>【牛乳】</b>	
*牛乳200	206.00
<----- アレルギー -----> (乳)	
<b>【豚骨ラーメン】</b>	
*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(レ-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	24.00
*うずら卵 *食塩 <----- アレルギー ----->	

献立名/食品名	可食量 (g)
(卵) <---- コンタミネーション ----> (小麦・大豆)	
*キャベツ	36.00
*にんじん	9.60
*長ねぎ	8.00
*もやし	30.00
*おろしにんにく	0.24
*おろししょうが	1.20
*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)	
*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	

献立名/食品名	可食量 (g)
*乳化剤 *酸味料 *くん液 <----- アレルギー -----> (小麦・大豆・豚肉・鶏肉・ゼラチン)	
<b>【タコがたたこ焼き】</b>	
*タコでたこ焼き	35.00
*かつおだし *小麦粉 *たこ *キャベツ *揚げ玉 *植物油 *ねぎ *膨張剤 *しょうが酢漬 *さとう *食塩 *調味料(アミノ酸) <----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
*キャノーラ油	3.50
<b>【チーズワッフル】</b>	
*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 *卵殻カルシウム *乳化剤 *香料 <----- アレルギー -----> (小麦・卵・乳)	

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4月16日(金)

献立名/食品名	可食量 (g)
<b>【ごはん】</b>	
*ごはん100	100.00
*学校給食用強化米	0.30
<b>【牛乳】</b>	
*牛乳200	206.00
<----- アレルギー -----> (乳)	
<b>【鶏塩鍋】</b>	
*若鶏ももダイス	24.00
<----- アレルギー -----> (鶏肉)	
*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・鶏肉) <---- 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	24.00
*こんにゃく粉 *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)	
*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
*長ねぎ	6.00
*はくさい	33.60
*えのきたけ水煮	6.00
*鶏塩鍋の素	12.00
*食塩 *しょうゆ *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)	
*清酒	3.60
<b>【春巻き】</b>	

献立名/食品名	可食量 (g)
*春巻	32.00
*小麦粉 *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)	
*キャノーラ油	3.20

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4月19日(月)

献立名/食品名	可食量 (g)
<b>【黒糖パン】</b>	
*黒糖パン106	106.00
<----- アレルギー -----> (小麦・卵・乳・大豆)	
<b>【牛乳】</b>	
*牛乳200	206.00
<----- アレルギー -----> (乳)	
<b>【ABCスープ】</b>	
*玉ねぎ	30.00
*にんじん	12.00
*アルファベットマカロニ	7.20
*デュラム小麦のセモリナ <----- アレルギー -----> (小麦)	
*じゃがいも サイコロ切 冷凍	12.00
*乾燥パセリ	0.12
*ぶなしめじ	6.00
*オリーブ油	0.24
*天日塩	0.06
*こしょう	0.12
*ベーコンスライス	12.00
*豚ばら肉 *卵たん白 *還元水あめ *食塩 *大豆たん白 *リン酸塩 (Na) *カゼインNa *調味料 (アミノ酸) *酸化防止剤 (ビタミンC) *発色剤 (亜硝酸Na、硝酸K) *着色料 (コチニール) *香辛料抽出物 <----- アレルギー -----> (卵・乳・大豆・豚肉)	

献立名/食品名	可食量 (g)
*ホールコーン	6.00
*とうもろこし *食塩	
*おろししょうが	0.24
*おろしにんにく	0.18
*ローコンクチキン	3.60
<----- アレルギー -----> (豚肉・鶏肉)	
*チキンコンソメ ベースタイプ	3.60
<----- アレルギー -----> (小麦・乳・大豆・鶏肉)	
<b>【メンチカツ】</b>	
*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 *香辛料 *おろししょうが *衣 小麦粉 でん粉 植物油脂 粉末状植物性たん白 *調味料 (アミノ酸等) *増粘剤 (加工でん粉) *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・鶏肉)	

献立名/食品名	可食量 (g)
<---- コンタミネーション ----> (卵・えび・カニ)	
*キャノーラ油	4.50
<b>【プリン】</b>	
*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)	

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4月20日(火)

献立名/食品名	可食量 (g)
<b>【ごはん】</b>	
*ごはん100	100.00
*学校給食用強化米	0.30
<b>【牛乳】</b>	
*牛乳200	206.00
<----- アレルギー -----> (乳)	
<b>【かわりきんぴら】</b>	
*豚細切もも	42.00
<----- アレルギー -----> (豚肉)	
*乾燥ひじき	0.30
<---- コンタミネーション ----> (えび・カニ)	
*切りごぼう	36.00
*にんじん	18.00
*さつま揚げ	24.00
*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	
*だいこん	18.00
*しらたき	48.00
*こんにゃく粉 *水酸化カルシウム	
*ごま いり	2.40
<----- アレルギー -----> (ごま)	
*さとう	2.40
*丸大豆しょうゆ	4.80
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	

献立名/食品名	可食量 (g)
*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・鶏肉・鮭・さば・ゼラチン)	
*国産こめ油	0.24
*一味とうがらし	0.01
<b>【チーズはんぺんフライ】</b>	
*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)	

献立名/食品名	可食量 (g)
<---- コンタミネーション ----> (えび・カニ)	
*キャノーラ油	4.00
<b>【のりたまふりかけ】</b>	
*のりたまふりかけ	2.50
*いりごま *鶏卵加工品 *乳糖 *さとう *小麦粉 *食塩 *海苔 *大豆加工品 *加工油脂 *こしあん *さば削り節 *味噌 *乳製品 *エキス チキン 鰹節 魚介 昆布 酵母 *海藻カルシウム *パーム油 *鶏肉粉末 *でん粉 *しょうゆ *植物性たん白 *鶏脂 *あおさ *ぶどう糖果糖液糖 *抹茶 *みりん *イースト	

献立名/食品名	可食量 (g)
*デキストリン *還元水あめ *調味料(アミノ酸) *カロチノイド色素 *酸化防止剤(ビタミンE) *香料 <----- アレルギー -----> (小麦・卵・乳・大豆・ごま・鶏肉・さば)	

## アレルギー表

中学校・本献立

令和3年4月21日(水)

献立名/食品名	可食量 (g)
<b>【ココアコッペパン】</b>	
*コッペパン101	101.00
<----- アレルギー -----> (小麦・卵・乳)	
*ココア(パン加工用)	14.00
*さとう *脱脂粉乳 *ココアパウダー *水あめ *植物油脂 *食塩 *カゼイン *PH調整剤 *香料 *乳化剤 <----- アレルギー -----> (乳)	
<b>【牛乳】</b>	
*牛乳200	206.00
<----- アレルギー -----> (乳)	
<b>【鶏肉のトマト煮】</b>	
*若鶏ももダイス	78.00
<----- アレルギー -----> (鶏肉)	
*ぶなしめじ	18.72
*枝豆	15.60
*えだまめ *食塩 <----- アレルギー -----> (大豆)	
*玉ねぎ	46.80
*ダイストマトイタリア	15.60
*トマト *トマトピューレ *クエン酸	

献立名/食品名	可食量 (g)
*さとう	1.56
*にんじん	15.60
*ミニブロッコリー	15.60
*バター	1.56
*生乳 *食塩 <----- アレルギー -----> (乳)	
*こしょう	0.04
*トマト煮込み用シーズニング	1.80
*食塩 *ガーリック *さとう *チキンブイヨンパウダー *ブラックペッパー *パセリ *ローズマリー *バジル *オレガノ *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 *5'-グアニル酸二ナトリウム *5'-イノシン酸二ナトリウム *香料 <----- アレルギー -----> (乳・豚肉・鶏肉)	
*ウスターソース	4.68
<---- 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)	
*トマトソース	18.72
<----- 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)
(小麦・乳・オレンジ・キウイフルーツ・牛肉・ごま・豚肉・鶏肉・バナナ・桃・りんご)	
*トマトピューレ	15.60
*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)	
*ワイン赤	1.56
*チキンコンソメ ベースタイプ	0.78
<----- アレルギー -----> (小麦・乳・大豆・鶏肉)	
<b>【白身魚フライ】</b>	
*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)	
*キャノーラ油	6.00
<b>【減塩ソース】</b>	
*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	

献立名/食品名	可食量 (g)
*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4月22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)
<b>【ごはん】</b>		<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)					
*ごはん100	100.00	<b>【かに玉】</b>					
*学校給食用強化米	0.30	*中華風かに玉風味	40.00				
<b>【牛乳】</b>		*鶏卵					
*牛乳200	206.00	*かまぼこ					
<----- アレルギー -----> (乳)		魚肉すり身					
<b>【豚肉と厚揚げの中華炒め】</b>		卵白					
*豚ももスライス	86.40	食塩					
<----- アレルギー -----> (豚肉)		粉末状大豆たんぱく					
*絹厚揚げ	43.20	でん粉					
*豆乳		加工でん粉					
*食用なたね油		調味料製剤					
*加工でん粉		着色料製剤					
*凝固剤製剤		*たけのこ水煮					
*トランスグルタミナーゼ製剤		*にんじん					
*安定剤		*さとう					
<----- アレルギー -----> (大豆)		*グリーンピース					
*キャベツ	64.80	*でん粉					
*玉ねぎ	50.40	*りんご酢					
*にんじん	21.60	*果糖ぶどう糖液糖					
*国産こめ油	0.72	*みりん					
*でん粉	1.44	*乾燥しいたけ					
*さとう	1.44	*発酵調味料					
*ごま油	0.72	*魚介エキス					
<----- アレルギー -----> (ごま)		*大豆油					
*オイスターソース	7.20	*pH調整剤					
*おろしにんにく	0.72	*しょうゆ					
*テンメンジャン	1.44	*ポークエキス調味料					
<----- アレルギー -----> (大豆)		*オイスターソース					
*豆板醤	0.29	*ごま油					
*丸大豆しょうゆ	2.88	*かにエキス					
		*増粘剤(加工でん粉)					
		<----- アレルギー -----> (小麦・卵・大豆・カニ・ごま・豚肉・鶏肉・さば・りんご)					

## アレルギー表

中学校・本献立

令和3年4月23日(金)

献立名/食品名	可食量 (g)
<b>【ごはん】</b>	
*ごはん100	100.00
*学校給食用強化米	0.30
<b>【牛乳】</b>	
*牛乳200	206.00
<----- アレルギー -----> (乳)	
<b>【豆腐のカレーソース煮】</b>	
*木綿豆腐	144.00
*大豆 *ニガリ <----- アレルギー -----> (大豆)	
*豚挽肉	24.00
<----- アレルギー -----> (豚肉)	
*玉ねぎ	48.00
*にんじん	24.00
*グリーンピース	3.60
*アップルソース	2.52
<----- アレルギー -----> (りんご)	
*おろししょうが	0.36
*国産こめ油	0.36
*天日塩	0.36
*中濃ソース	3.60
*トマト *玉ねぎ *デーツ *その他 *醸造酢 *さとう *ぶどう糖 *食塩 *コーンスターチ *香辛料	

献立名/食品名	可食量 (g)
*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)	
*トマトケチャップ	2.76
*鶏がらスープ	5.76
*鶏骨 *酵母エキス <----- アレルギー -----> (鶏肉)	
*バーモントフレーク	4.80
*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	

献立名/食品名	可食量 (g)
*ブラウnlou *トマト調味料 *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 <----- アレルギー -----> (小麦・乳・大豆・豚肉・バナナ・りんご)	
*丸大豆しょうゆ	1.08
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
*横濱レトロカレー甘口	4.80
*小麦粉 *パーム油 *さとう *デキストリン *カレー粉 *トマトペースト *野菜 (玉ねぎ、しょうが、にんにく) *食塩 *チキンエキス *香辛料 *たん白加水分解物 *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・鶏肉)	
*ワイン赤	1.20
<b>【手羽元やわらか煮】</b>	
*手羽元やわらか煮込み	40.00

献立名/食品名	可食量 (g)
*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)	

## アレルギー表

中学校・本献立

令和3年4月26日(月)

献立名/食品名	可食量 (g)
<b>【ごはん】</b>	
*ごはん100	100.00
*学校給食用強化米	0.30
<b>【牛乳】</b>	
*牛乳200	206.00
<----- アレルギー -----> (乳)	
<b>【すき焼煮】</b>	
*豚ももスライス	60.00
<----- アレルギー -----> (豚肉)	
*玉ねぎ	52.80
*はくさい	36.00
*減塩液体塩こうじ10L	0.84
*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	40.00
*大豆 *ニガリ <----- アレルギー -----> (大豆)	
*長ねぎ	10.00
*えのきたけ水煮	8.00
*国産水煮しいたけ	8.00
*しいたけ *酸化防止剤(ビタミンC) *pH調整剤	
*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) *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)	
*丸大豆しょうゆ	7.20
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
<b>【チキン味噌カツ】</b>	
*チキン味噌カツ	30.00
*鶏肉 *味噌 *食塩 *たん白加水分解物 *パン粉 *小麦粉 *米粉 *でん粉 *粉末状植物性たん白 *香辛料 *植物油脂 *増粘多糖類 <----- アレルギー -----> (小麦・大豆・豚肉・鶏肉)	
*キャノーラ油	3.00

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4月27日(火)

献立名/食品名	可食量 (g)
<b>【糖蜜パン】</b>	
*コッペパン101	101.00
<----- アレルギー -----> (小麦・卵・乳)	
*三温糖・パン加工用	8.40
*原料糖 甘蔗糖 ビート糖	
<b>【牛乳】</b>	
*牛乳200	206.00
<----- アレルギー -----> (乳)	
<b>【アスパラのクリーム煮】</b>	
*美瑛の地からペンネマカロニ	14.40
<----- アレルギー -----> (小麦)	
*アスパラ カット	12.00
*クリームコーン冷凍	12.00
*とうもろこし *脱脂濃縮乳 *コーンスターチ *さとう *食塩	
<----- アレルギー -----> (乳)	
*玉ねぎ	30.00
*にんじん	14.40
*調理用牛乳	42.00
<----- アレルギー -----> (乳)	
*バター	1.20
*生乳 *食塩	
<----- アレルギー -----> (乳)	
*ブイヨン	0.60

献立名/食品名	可食量 (g)
<----- アレルギー -----> (小麦・乳・大豆・鶏肉・ゼラチン)	
*こしょう	0.06
*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)	
*ベーコンスライス	9.60
*豚ばら肉 *卵たん白 *還元水あめ *食塩 *大豆たん白 *リン酸塩 (Na) *カゼインNa *調味料 (アミノ酸) *酸化防止剤 (ビタミンC) *発色剤 (亜硝酸Na、硝酸K) *着色料 (コチニール) *香辛料抽出物	
<----- アレルギー -----> (卵・乳・大豆・豚肉)	
*ホールコーン	6.00
*とうもろこし *食塩	
*コーンクリーム	6.00
*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 *さとう	

献立名/食品名	可食量 (g)
*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)	
*とろけるクリームシチューフレーク	4.80
*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 *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)	

献立名/食品名	可食量 (g)
*ベシヤメルソース	9.60
*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
<----- アレルギー -----> (豚肉・鶏肉)	
<b>【ミートボール (2個)】</b>	
*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) *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 ----->	

# 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)
(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4月28日(水)

献立名/食品名	可食量 (g)
<b>【ごはん】</b>	
*ごはん100	100.00
*学校給食用強化米	0.30
<b>【牛乳】</b>	
*牛乳200	206.00
<----- アレルギー -----> (乳)	
<b>【水餃子スープ】</b>	
*水餃子	48.00
*キャベツ	
*豚肉	
*鶏肉	
*豚脂	
*ねぎ	
*しょうがペースト	
*植物油脂	
*みりん	
*清酒	
*小麦粉	
*ミックス粉	
*植物性たん白	
*大豆粉	
*調味料	
しょうゆ	
食塩	
さとう	
ポークエキス	
香辛料	
加工でん粉	
トレハロース	
炭酸Ca	
安定剤	
ピロリン酸鉄	
pH調整剤	
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆・ごま・豚肉・鶏肉)	

献立名/食品名	可食量 (g)
<---- コンタミネーション ----> (卵・乳・えび・カニ)	
*にんじん	14.40
*長ねぎ	9.00
*もやし	36.00
*天日塩	0.12
*こしょう	0.04
*がらスープ(ポーク&チキン)	4.80
*豚骨	
*鶏骨	
*豚骨油	
*酵母エキス	
<----- アレルギー -----> (豚肉・鶏肉)	
*チキンコンソメ ベースタイプ	2.40
<----- アレルギー -----> (小麦・乳・大豆・鶏肉)	
*清酒	2.04
*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	
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆・ごま・豚肉・鶏肉)	
<b>【チンジャオロース】</b>	
*豚細切もも	48.00
<----- アレルギー -----> (豚肉)	

献立名/食品名	可食量 (g)
*にんじん	6.00
*ピーマン	12.00
*たけのこ千切り水煮	30.00
*たけのこ水煮	
*クエン酸	
*国産こめ油	1.80
*チンジャオロースの素	9.24
*かきエキス	
*しょうゆ	
*さとう	
*発酵調味料	
*ホタテエキス	
*食塩	
*香味食用油	
*しょうが	
*にんにく	
*チキンエキス	
*魚醤	
*老酒	
*酵母エキス加工品	
*醸造酢	
*調味料(アミノ酸)	
*カラメル色素	
*増粘剤(加工でん粉、キサンタンガム)	
*酸味料	
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆・鶏肉)	
<---- コンタミネーション ----> (えび・カニ)	

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4月30日(金)

献立名/食品名	可食量 (g)
<b>【ごはん】</b>	
*ごはん100	100.00
*学校給食用強化米	0.30
<b>【牛乳】</b>	
*牛乳200	206.00
<----- アレルギー -----> (乳)	
<b>【うずら卵の味噌汁】</b>	
*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)	
*若鶏むねスライス	24.00
<----- アレルギー -----> (鶏肉)	
*にんじん	12.00
*だいこん	24.00
*長ねぎ	6.00
*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)	
*国産こめ油	0.12
*道産無添加味噌白	9.60
<----- アレルギー -----> (大豆)	
*減塩液体塩こうじ10L	0.60
*味パック	6.00
*いわし煮干し *あじ煮干し	

献立名/食品名	可食量 (g)
*かつお節 *さば節 *昆布 *しいたけ <----- アレルギー -----> (さば)	
<b>【手作りやきとり丼】</b>	
*玉ねぎ	48.00
*減塩液体塩こうじ10L	0.96
*天日塩	0.01
*国産こめ油	0.24
*こしょう	0.06
*道内産豚肩肉	60.00
<----- アレルギー -----> (豚肉)	
*丸大豆しょうゆ	0.60
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
*清酒	0.60
*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)	

献立名/食品名	可食量 (g)
*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)	
<b>【ねりからし】</b>	
*ねりからし	2.00
*からし *食塩 *酸味料 *酒精 *着色料(ウコン) *増粘多糖類 *ビタミンC	

献立名/食品名	可食量 (g)