

令和 3 年度 5 月分
中学校 配合表

アレルギ－表

中学校・本献立

令和3年5月7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)	
【すりみ汁】	
*サーディンボール	40.00
*いわしすり身 いわし さとう *玉ねぎ *鶏卵 *パン粉 *なたね油 *ばれいしょでん粉 *白ワイン *魚しょう(魚介類) *食塩 *安定剤(加工でん粉) <----- アレルギ－ -----> (小麦・卵)	
*だいこん	22.00
*にんじん	7.70
*長ねぎ	16.50
*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－ -----> (大豆)	
*味パック	5.50
*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－ -----> (さば)	
*道産無添加味噌白	10.00
<----- アレルギ－ -----> (大豆)	
*おろししょうが	0.55
【大豆の磯煮】	
*水煮大豆 冷凍	15.60
<----- アレルギ－ -----> (大豆)	
*つきこんにやく	24.00
*こんにやく粉 *水酸化カルシウム	
*三温糖	1.44
*にんじん	13.20
*乾燥ひじき	0.78
<---- コンタミネーション ----> (えび・カニ)	
*豚ももスライス	31.20
<----- アレルギ－ -----> (豚肉)	
*国産こめ油	0.48
*本みりん	1.56
*さやいんげん	7.80
*丸大豆しょうゆ	3.36
<----- アレルギ－ -----> (小麦・大豆)	
*清酒	0.78
【アセロラゼリー】	
*アセロラゼリー40g	40.00
*糖類(砂糖) 水あめ	

献立名／食品名	可食量 (g)
ぶどう糖 異性化液糖 *難消化性デキストリン *アセロラ濃縮果汁 *レモン濃縮果汁 *寒天 *ゲル化剤(増粘多糖類) *VC *香料 *着色料(紅麹) *酸味料 *ピロリン酸鉄	
【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－ -----> (大豆)	

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5月10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)	
【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	10.80
*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
*だし昆布パック	1.44
<---- コンタミネーション ----> (さば)	
*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 ----->	

献立名/食品名	可食量 (g)
(小麦・大豆・鶏肉・さば)	
*丸大豆しょうゆ	8.40
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
*清酒	4.80
*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)	
【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	

献立名/食品名	可食量 (g)
*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)	
*キャノーラ油	4.00

アレルギ－表

中学校・本献立

令和3年5月11日(火)

献立名／食品名	可食量 (g)
【コッペパン】	
*コッペパン101	101.00
<----- アレルギー -----> (小麦・卵・乳)	
【牛乳】	
*牛乳200	206.00
<----- アレルギー -----> (乳)	
【春野菜のシチュー】	
*じゃがいも サイコロ切 冷凍	32.40
*アスパラ カット	10.80
*キャベツ	10.80
*グリーンピース	3.24
*玉ねぎ	21.60
*にんじん	8.64
*スイートコーン缶詰クリーム	10.80
*とうもろこし	
*食塩	
*若鶏ももダイス	27.00
<----- アレルギー -----> (鶏肉)	
*調理用牛乳	37.80
<----- アレルギー -----> (乳)	
*バター	1.62
*生乳	
*食塩	
<----- アレルギー -----> (乳)	
*こしょう	0.08
*北海道産フレッシュクリームF	5.40
*クリーム	
<----- アレルギー -----> (乳)	
*ホールコーン	5.40
*とうもろこし	

献立名／食品名	可食量 (g)
*食塩	
*コーンクリーム	8.64
*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	
*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	3.24
*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	

献立名／食品名	可食量 (g)
*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)	
*ローコンクチキン	3.24
<----- アレルギー -----> (豚肉・鶏肉)	
*チキンコンソメ ベースタイプ	1.80
<----- アレルギー -----> (小麦・乳・大豆・鶏肉)	
*ベシヤメルソース	3.24
*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)	
【キャベツメンチカツ】	
*キャベツメンチカツ	40.00
*キャベツ	
*鶏肉	
*植物性たん白	
*豚脂	
*ポークオイル	
*パン粉	
*小麦粉	

献立名／食品名	可食量 (g)
*コーンフラワー	
*植物油	
*フライミックス粉	
*でん粉	
*調味料	
さとう	
食塩	
ポークエキス	
しょうゆ	
香辛料	
加工でん粉	
アミノ酸	
リン酸塩	
着色料	
焼成Ca	
<----- アレルギー -----> (小麦・卵・乳・大豆・豚肉・鶏肉)	
<---- コンタミネーション ----> (えび・カニ)	
*キャノーラ油	4.00

アレルギー表

中学校・本献立

令和3年5月12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)	
【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)	
*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
<----- アレルギー -----> (大豆)	
*だしパック	6.00
*さば	

献立名/食品名	可食量 (g)
*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)	
【にしんの照り煮】	
*にしん照り煮	40.00
*にしん *さとう *しょうゆ *みりん *レモン果汁 *かつお節 *米でん粉 <----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
【きくらげのり】	
*木耳のり	8.00
*しょうゆ *さとう *水あめ *のり *きくらげ *増粘多糖類 *ピロリン酸鉄 <----- 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5月13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)	
【山菜うどん】	
*山菜ミックス	9.60
*わらび *ぜんまい *細竹 *えのきたけ *酸化防止剤(ビタミンC) *pH調整剤 *着色料(銅葉緑素)	
*若鶏ももスライス	30.00
〈----- アレルギー -----〉 (鶏肉)	
*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)	
*焼きちくわ	6.00
*魚肉	

献立名/食品名	可食量 (g)
*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)	
*にんじん	12.00
*長ねぎ	6.00
*ロイヤル椎茸スライスSカット	0.60
*カツオ中厚削りパック	1.80
〈---- コンタミネーション ----〉 (さば)	
*だし昆布パック	1.20
〈---- コンタミネーション ----〉 (さば)	
*丸大豆しょうゆ	4.20
〈----- 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) *酵酵調味料 *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
【きたあかりコロッケ】	

献立名/食品名	可食量 (g)
*きたあかりコロッケ	60.00
*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)	
*キャノーラ油	6.00
【カップレアチーズケーキ】	
*カップチーズケーキ	40.00
*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 *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 〈----- アレルギー -----〉 (乳・ゼラチン)	

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5月14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)	
【根菜のコロコロ煮】	
*若鶏ももタイス	36.00
<----- アレルギー -----> (鶏肉)	
*にんじん	18.00
*乱切ごぼう	24.00
*だいこん	30.00
*れんこん水煮 イチョウ	12.00
*れんこん *酸化防止剤(ビタミンC)	
*たけのこ乱切り水煮	24.00
*たけのこ水煮缶詰 *クエン酸	
*こんにやく	30.00
*こんにやく粉 *水酸化カルシウム	
*水煮大豆 冷凍	3.60
<----- アレルギー -----> (大豆)	
*枝豆	6.00
*えだまめ *食塩 <----- アレルギー -----> (大豆)	
*さとう	3.00
*なると	6.00
*魚肉 *食塩 *さとう	

献立名/食品名	可食量 (g)
*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)	
*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)	
*丸大豆しょうゆ	7.20
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
*本みりん	1.20
*清酒	1.20
【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 <----- アレルギー -----> (大豆・さば)	

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5月17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
<----- アレルギー -----> (小麦・卵・乳)	
【牛乳】	
*牛乳200	206.00
<----- アレルギー -----> (乳)	
【ワンタンスープ】	
*肉入り冷凍ワンタン	36.00
*小麦粉 *豚肉 *キャベツ *豚脂 *食物繊維(イヌリン) *玉ねぎ *ごま油 *清酒 *でん粉 *食塩 *しょうが *チキンエキス調味料 *オイスターソース *香辛料 *さとう *大豆粉 *加工でん粉 *調味料(アミノ酸等) *クエン酸鉄Na <----- アレルギー -----> (小麦・大豆・ごま・豚肉・鶏肉)	
*にんじん	12.00
*長ねぎ	12.00
*はくさい	24.00
*豚細切もも	12.00
<----- アレルギー ----->	

献立名/食品名	可食量 (g)
(豚肉)	
*こしょう	0.12
*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	
*がらすープ(ポーク&チキン)	7.20
*豚骨 *鶏骨 *豚骨油 *酵母エキス <----- アレルギー -----> (豚肉・鶏肉)	
*北京塩ラーメンスープ	14.00
*ポークエキス *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)	
*丸大豆しょうゆ	0.60
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
【鮭メンチカツ(マヨネーズ)】	
*鮭メンチカツ マヨネーズ味40g	40.00
*さけ *玉ねぎ *パン粉 *植物油脂 *KGパウダー でん粉(ばれいしょ由来) 加工でん粉(とうもろこし由来) 豚コラーゲン *さとう *食塩	

献立名/食品名	可食量 (g)
*油脂加工品 食用油脂(ヤシ、パーム他) 醸造酢 さとう・ぶどう糖果糖液糖 ゼラチン 卵黄 卵黄粉末 卵白 香辛料 加工でん粉(とうもろこし) *バターミックス 小麦粉 植物性たん白(大豆由来) ぶどう糖 ベーキングパウダー 増粘剤(グアーガム) カロチノイド色素 *打ち粉 <----- アレルギー -----> (小麦・卵・乳・大豆・豚肉・鮭・ゼラチン)	
*キャノーラ油	4.00
【チルドチョコ】	
*チルドチョコ	15.00
*食用油脂(植物油脂、加工油脂) *さとう *カカオマス *ココアパウダー *ぶどう糖 *全粉乳 *大豆粉 *食塩 *炭酸カルシウム *乳化剤 *香料 <----- アレルギー ----->	

献立名/食品名	可食量 (g)
(乳・大豆) <----- コンタミネーション -----> (小麦・落花生)	

アレルギ－表

中学校・本献立

令和3年5月18日(火)

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)	
【ポークカレー】	
*じゃがいもサイコロ切 冷凍	42.00
*玉ねぎ	36.00
*にんじん	24.00
*調理用牛乳	33.60
<----- アレルギー -----> (乳)	
*豚ももスライス	30.00
<----- アレルギー -----> (豚肉)	
*減塩液体塩こうじ10L	0.48
*国産こめ油	0.24
*ディナーカレーフレーク	8.40
*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	

献立名／食品名	可食量 (g)
*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 *コハク酸ナトリウム *DL-リンゴ酸 *クエン酸 *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)	
*アレルゲンフリーカレーフレークN	7.20
*でん粉 *パーム油・なたね油混合油脂 *さとう *食塩 *カレー粉 *オニオンパウダー *酵母エキスパウダー *さつまいもパウダー *香辛料 *トマトパウダー *リン酸架橋でん粉 *カラメルI *シヨ糖脂肪酸エステル *クエン酸 *香料	
*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・鶏肉・鮭)	
*デミグラスソースフレーク	4.20

献立名／食品名	可食量 (g)
*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・鶏肉・ゼラチン)	
*アップルソース	2.64
<----- アレルギー -----> (りんご)	
*ウスターソース	2.64
<---- コンタミネーション ----> (小麦・乳・大豆・牛肉・豚肉・鶏肉・	

献立名／食品名	可食量 (g)
りんご・ゼラチン)	
*おろしにんにく	1.68
*トマトケチャップ	3.84
*バーモントフレーク	7.20
*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 *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)	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 *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)		<----- アレルギー -----> (桃・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)							
【冷凍フルーツのゼリー和え】							
*ブロックゼリー (クール)	40.00						
*りんご濃縮果汁 *ぶどう糖果糖液糖 *ゲル化剤 (増粘多糖類) *酸味料 *香料 *ビタミンC <----- アレルギー -----> (りんご)							
*冷凍フルーツミックス	20.00						
*パイナップル *黄桃 *りんご *さとう *ぶどう糖果糖液糖 *酸味料 (クエン酸、りんご酸) *酸化防止剤 (ビタミンC) *乳酸カルシウム							

アレルギー表

中学校・本献立

令和3年5月19日(水)

献立名/食品名	可食量 (g)
【バターパン】	
*バターパン104	104.00
<----- アレルギー -----> (小麦・卵・乳)	
【牛乳】	
*牛乳200	206.00
<----- アレルギー -----> (乳)	
【アイントップフ】	
*若鶏ももダイス	30.00
<----- アレルギー -----> (鶏肉)	
*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)	
*キャベツ	24.00
*にんじん	12.00
*セロリ	2.40
*ミックス豆 水煮 冷凍	12.00
*大豆 (黄大豆、青大豆) *いんげんまめ (手亡、金時豆) <----- アレルギー -----> (大豆)	
*スイートコーン缶詰クリーム	6.00

献立名/食品名	可食量 (g)
*とうもろこし *食塩	
*コンソメ	3.20
*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)	
*天日塩	0.12
*ローコンクチキン	3.60
<----- アレルギー -----> (豚肉・鶏肉)	
*こしょう	0.12
【ポテトとウインナーのソテー】	
*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

献立名/食品名	可食量 (g)
*ポークウインナーレス6mm	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) <----- アレルギー -----> (豚肉)	
*ホールコーン	3.60
*とうもろこし *食塩	
*おろしにんにく	0.18
*粒こしょう	0.02
*ブラックペッパー	
*チキンコンソメ ベースタイプ	1.20
<----- アレルギー -----> (小麦・乳・大豆・鶏肉)	
*スープストック (無塩)	0.60
*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・鶏肉・ゼラチン)	
【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	

献立名/食品名	可食量 (g)
*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－表

中学校・本献立

令和3年5月20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)	
【しらす汁】	
*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
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
*若鶏ももスライス	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
*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)	
*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	

献立名／食品名	可食量 (g)
*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
*いわし煮干し *あじ煮干し *かつお節 *さば節 *昆布 *しいたけ <----- アレルギー -----> (さば)	
【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	

献立名／食品名	可食量 (g)
*調味料(アミノ酸) *pH調整剤 *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)	
*キャノーラ油	4.00
【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 *トマトジュース *玉ねぎ *にんじん *異性化液糖 *食塩 *とうもろこしでん粉 *醸造酢 *果実酢 ぶどう酢 *米酢 *アミノ酸液 *香辛料 <----- アレルギー -----> (大豆・りんご) <---- コンタミネーション ----> (小麦・乳・えび・オレンジ・牛肉・ごま・豚肉・鶏肉・さば・桃・ゼラチン)	

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5月21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)	
【うずら卵入り春雨スープ】	
*はるさめ	3.60
*はるさめ *クエン酸 *パーム油	
*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)	
*にんじん	8.40
*長ねぎ	12.00
*国産しいたけ水煮スライス	6.00
*しいたけ *クエン酸 *ビタミンC	
*こしょう	0.06
*天日塩	0.06
*でん粉	1.20
*はくさい	12.00
*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	

献立名/食品名	可食量 (g)
*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)	
*清湯スープ	2.40
*ボーク・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)	
*中華調味料・液体	12.00
*食塩 *畜肉エキス *さとう *動植物油脂 *魚介エキス *野菜 *香辛料 *しょうゆ *調味料(アミノ酸等) *加工でん粉 *キサンタンガム <----- アレルギー -----> (小麦・大豆・カニ・ごま・豚肉・鶏肉)	
【回鍋肉】	

献立名/食品名	可食量 (g)
*豚ももスライス	36.00
<----- アレルギー -----> (豚肉)	
*たけのこ短冊水煮	9.60
*たけのこ水煮缶詰 *クエン酸	
*玉ねぎ	24.00
*にんじん	9.60
*キャベツ	12.00
*絹厚揚げ	18.00
*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)	
*美味中華回鍋肉ソース	6.00
*しょうゆ *トウチ *さとう *水あめ *トウチ醤 *食用植物油脂 *豆板醤 *発酵調味料 *テンメンジャン *香味食用油 *たん白加水分解物 *味噌 *香辛料 *調味料(アミノ酸等) *カラメル色素 *増粘剤(加工でん粉、キサンタンガム) *L-グルタミン酸ナトリウム	

献立名/食品名	可食量 (g)
*5'-リボヌクレオチドニナトリウム *カラメルI *ヒドロキシプロピル化リン酸架橋でん粉 <----- アレルギー -----> (小麦・大豆・ごま)	
*国産こめ油	0.36
【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5月24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)	
【厚揚げと大根のオイスターソース煮】	
*絹厚揚げ	52.80
*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)	
*だいこん	66.00
*にんじん	32.40
*豚ももスライス	36.00
<----- アレルギー -----> (豚肉)	
*うずら卵水煮	19.20
*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)	
*チンゲンサイ	6.00
*国産こめ油	1.32
*おろししょうが	0.54
*おろしにんにく	0.54
*さとう	1.32
*オイスターソース	1.98
*丸大豆しょうゆ	5.30

献立名/食品名	可食量 (g)
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
*本みりん	1.32
*ごま油	0.80
<----- アレルギー -----> (ごま)	
【ホタテ風味フライ(2個)】	
*ホタテ風味フライ	40.00
*魚肉(いとより) *魚肉(とびうお) *でん粉 *粉末状大豆たん白 *卵白粉 *植物油 *食塩 *さとう *かにエキス *発酵調味料 *加工でん粉 *香料 *パン粉 *小麦粉 *ショートニング *香辛料 *増粘剤 *ベーキングパウダー *調味料(アミノ酸) *乳化剤 <----- アレルギー -----> (小麦・卵・大豆・カニ)	
*キャノーラ油	4.00

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5月25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)	
【ブロッコリー入シチュー】	
*ミニブロッコリー	42.00
*にんじん	15.60
*玉ねぎ	30.00
*ベーコン・キューブ	12.00
*豚ばら肉 *還元水あめ *卵たん白 *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)	
*調理用牛乳	5.40

献立名/食品名	可食量 (g)
〈----- アレルギー -----〉 (乳)	
*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)	
*脱脂粉乳	3.60
*生乳 〈----- アレルギー -----〉 (乳)	
*コーンクリーム	8.64
*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 *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 -----〉	

献立名/食品名	可食量 (g)
(小麦・乳・大豆・豚肉・鶏肉)	
*こしょう	0.12
*スープストック(無塩)	3.00
*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)	
*ベシヤメルソース	3.24
*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)	
*バター	1.68
*生乳 *食塩 〈----- アレルギー -----〉 (乳)	
*とろけるクリームシチューフレーク	3.24
*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	

献立名/食品名	可食量 (g)
*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	1.80
〈----- アレルギー -----〉 (小麦・乳・大豆・鶏肉)	
【おろしハンバーグ】	
*おろしハンバーグ	60.00
*鶏肉 *豚肉 *玉ねぎ *しょうが *豚脂 *粒状植物性たん白 *でん粉 *粉末状植物性たん白 *米粉 *難消化性デキストリン *ドロマイト *酵母エキス *トマトペースト *ポークエキス *さとう *食塩 *マスタード *パン酵母 *香辛料 *しょうゆ	

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)
*おろしだいこん *発酵調味料 *水あめ混合異性化液糖 *オニオンエキス *増粘剤（加工でん粉） *カラメル色素 <----- アレルギー -----> (小麦・大豆・豚肉・鶏肉)							

アレルギー表

中学校・本献立

令和3年5月26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)	
【相性汁】	
*若鶏ももダイス	17.00
<----- アレルギー -----> (鶏肉)	
*じゃがいも	24.00
*だいこん	24.00
*にんじん	9.60
*ささがきごぼう	6.00
*キャベツ	18.00
*絹ごし豆腐	24.00
*大豆 *ニガリ <----- アレルギー -----> (大豆)	
*長ねぎ	9.60
*えのきたけ水煮	6.00
*道産無添加味噌白	9.60
<----- アレルギー -----> (大豆)	
*だしパック	7.20
*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)	
*調理用牛乳	9.60

献立名/食品名	可食量 (g)
<----- アレルギー -----> (乳)	
【あじフライ】	
*あじフライ	40.00
*あじ *パン粉 *バター液 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)	
*キャノーラ油	4.00
【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 *トマトジュース *玉ねぎ *にんじん *異性化液糖 *食塩 *とうもろこしでん粉 *醸造酢 *果実酢 ぶどう酢 *米酢 *アミノ酸液 *香辛料 <----- アレルギー -----> (大豆・りんご) <----- コンタミネーション ----->	

献立名/食品名	可食量 (g)
(小麦・乳・えび・オレンジ・牛肉・ごま・豚肉・鶏肉・さば・桃・ゼラチン)	

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5月27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)	
【トマトのクリームスパゲティ】	
*玉ねぎ	30.00
*にんじん	24.00
*乾燥パセリ	0.60
*ぶなしめじ	12.00
*脱脂粉乳	3.60
*生乳 <----- アレルギー -----> (乳)	
*国産こめ油	1.20
*こしょう	0.04
*ベーコンスライス	18.00
*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)
*北海道シュレッドチーズ	3.60
*ナチュラルチーズ (生乳、食塩) *セルロース <----- アレルギー -----> (乳)	
*北海道産フレッシュクリームF	1.20
*クリーム <----- アレルギー -----> (乳)	
*チキンコンソメ ベースタイプ	0.36
<----- アレルギー -----> (小麦・乳・大豆・鶏肉)	
*ベシヤメルソース	9.00
*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)	
*トマトソース (ルウタイプ)	9.00
*デキストリン *トマトパウダー *小麦粉 *パーム油 *食塩 *さとう *トマトペースト *野菜 (玉ねぎ・にんにく) *ミックススパイス *粉末ワイン *酵母エキス *粉末米酢 <----- アレルギー -----> (小麦)	

献立名/食品名	可食量 (g)
*クリームポータージュールウ	9.00
*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 *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 (β-カロテン) <----- アレルギー -----> (小麦・乳・大豆・豚肉)	
【アンサブルエッグ】	
*アンサブルエッグ40g	40.00
*鶏卵 *フライドポテト (ばれいしょ) *玉ねぎ *プロセスチーズ *ベーコン *牛乳 *さとう *でん粉 *植物油 (ひまわり) *食酢 *食塩	

献立名/食品名	可食量 (g)
*酵母エキス *乳化剤 *卵殻カルシウム *香辛料抽出物 <----- アレルギー -----> (卵・乳・豚肉)	

アレルギ－表

中学校・本献立

令和3年5月28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)	
【豆腐のカレーソース煮】	
*木綿豆腐	144.00
*大豆 *ニガリ <----- アレルギ－ -----> (大豆)	
*豚挽肉	24.00
<----- アレルギ－ -----> (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－ -----> (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－ -----> (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)
*ブラウンルウ *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－ -----> (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－ -----> (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－ -----> (小麦・大豆・鶏肉)	
*ワイン赤	1.20
【手羽元やわらか煮】	
*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－ -----> (小麦・大豆・鶏肉)	

アレルギ－表

中学校・本献立

令和3年5月31日(月)

献立名/食品名	可食量 (g)
【スライspan】	
*コッペパン101	101.00
<----- アレルギー -----> (小麦・卵・乳)	
【牛乳】	
*牛乳200	206.00
<----- アレルギー -----> (乳)	
【ポークビーンズ】	
*ベーコン・キューブ	21.60
*豚ばら肉 *還元水あめ *卵たん白 *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	28.80
*さとう	0.29
*玉ねぎ	43.20
*ダイストマトイタリア	21.60
*トマト *トマトピューレー *クエン酸	
*にんじん	12.00
*乾燥パセリ	0.12
*マッシュルーム	7.20
*マッシュルーム *食塩	

献立名/食品名	可食量 (g)
*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)	
*国産こめ油	0.24
*天日塩	0.14
*こしょう	0.14
*水煮大豆 冷凍	7.20
<----- アレルギー -----> (大豆)	
*ミックス豆 水煮 冷凍	21.60
*大豆 (黄大豆、青大豆) *いんげんまめ (手亡、金時豆) <----- アレルギー -----> (大豆)	
*ホールコーン	21.60
*とうもろこし *食塩	
*ウスターソース	1.44
<---- 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	4.32
*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	

献立名/食品名	可食量 (g)
*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	0.43
*トマトケチャップ	14.40
*トマトソース	7.20
<----- アレルギー -----> (大豆) <---- コンタミネーション ----> (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)	
*ローコンクチキン	4.32
<----- アレルギー -----> (豚肉・鶏肉)	
*ワイン赤	1.44
【若鶏のごま照り焼き】	
*鶏ごま照り焼き	50.00
*鶏肉 *パン粉 *粉末状植物性たん白 *植物油 *ごま *しょうゆ *さとう	

献立名/食品名	可食量 (g)
*ぶどう糖 *発酵調味料 *チキンエキス *食塩 *粉末がらスープ *魚介エキス *酵母エキス *増粘剤 (加工でん粉) *重曹 *香料 *カロチノイド色素 <----- アレルギー -----> (小麦・乳・大豆・ごま・豚肉・鶏肉)	
【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、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)	