

令和 3 年度 6 月分

中学校 配合表

アレルギー表

中学校・本献立

令和3年6月1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)	
【さつま汁】	
*さつまいも乱切り 皮なし	50.00
*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	20.00
<----- 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 *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	

献立名／食品名	可食量 (g)
<---- 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
【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)	

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6月2日(水)

献立名／食品名	可食量 (g)
【糖蜜パン】	
*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	
【牛乳】	
*牛乳200	206.00
<----- アレルギー -----> (乳)	
【白菜と肉団子のスープ】	
*にんじん	8.40
*学とり肉団子	42.00
*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)	
*マロニー	4.80
*じゃがいもでん粉 *コーンスターチ	

献立名／食品名	可食量 (g)
*増粘剤 *増粘多糖類	
*長ねぎ	5.00
*はくさい	42.00
*乾燥パセリ	0.07
*天日塩	0.24
*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 <----- アレルギー -----> (小麦・大豆・ごま・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)	
*清酒	3.60
*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) <----- アレルギー ----->	

献立名／食品名	可食量 (g)
(豚肉・鶏肉・ゼラチン)	
【イカリングフライ(2個)】	
*イカリングフライ	40.00
*いか *パン粉 *小麦粉 *ファットスプレッド *粉末状植物性たん白 *食塩 *全卵 *亜鉛含有酵母 *たん白加水分解物 *香辛料 *調味料(アミノ酸等) *ピロリン酸鉄 <----- アレルギー -----> (小麦・卵・大豆・いか・ゼラチン) <---- コンタミネーション ----> (乳・えび・カニ)	
*キャノーラ油	4.00
【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)	

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6月3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)	
【家常豆腐】	
*豚ももスライス	48.00
<----- アレルギー -----> (豚肉)	
*丸大豆しょうゆ	1.80
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
*さとう	1.80
*冷凍絹厚揚げ	36.00
*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)	
*こまつな	6.00
*玉ねぎ	42.00
*にんじん	24.00
*ピーマン	6.00
*たけのこ短冊水煮	24.00
*たけのこ水煮缶詰 *クエン酸	
*国産水煮しいたけ	6.00
*しいたけ *酸化防止剤(ビタミンC) *pH調整剤	
*国産こめ油	0.36
*赤味噌	5.40

献立名／食品名	可食量 (g)
<----- アレルギー -----> (大豆)	
*おろししょうが	0.60
*豆板醤	0.60
*清酒	1.20
【焼きビーフン】	
*焼きビーフン	55.00
*ビーフン *キャベツ *玉ねぎ *植物油脂 *にんじん *豚肉 *きくらげ *ピーマン *オイスターソース *食塩 *しょうゆ *チキンエキス *さとう *グルタミン酸ナトリウム *フライドオニオン *リボヌクレオチドナトリウム <----- アレルギー -----> (大豆・ごま・豚肉・鶏肉)	

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6月4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)	
【カミカミカレー】	
*じゃがいも サイコロ切 冷凍	36.00
*豚ももスライス	24.00
<----- アレルギー -----> (豚肉)	
*さやいんげん	3.60
<---- コンタミネーション ----> (大豆)	
*れんこん水煮 イチョウ	24.00
*れんこん *酸化防止剤(ビタミンC)	
*いか かのこ短冊	24.00
<----- アレルギー -----> (いか)	
*玉ねぎ	36.00
*にんじん	24.00
*調理用牛乳	33.60
<----- アレルギー -----> (乳)	
*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	

献立名／食品名	可食量 (g)
*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-リボヌクレオチドナトリウム *コハク酸二ナトリウム *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)	
*給食用カレーフレーク	7.20
*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	

献立名／食品名	可食量 (g)
*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)	
*ソテードオニオン	12.00
*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)	
*デミグラスソースフレーク	4.20
*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	

献立名／食品名	可食量 (g)
*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・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	

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)
*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)		*桃 *ざらめ糖 グラニュー糖 *クエン酸 <----- アレルギー -----> (桃)					
		【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)					
*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)							
*減塩液体塩こうじ 1 OL				0.48			
【黄桃缶】							
*黄桃缶				62.00			

アレルギー表

中学校・本献立

令和3年6月7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)	
【いももち入りけんちん汁】	
*絹ごし豆腐	24.00
*大豆 *ニガリ <----- アレルギー -----> (大豆)	
*ささがきごぼう	9.60
*だいこん	6.00
*にんじん	9.60
*長ねぎ	6.00
*こんにやく	12.00
*こんにやく粉 *水酸化カルシウム	
*いももち	25.00
*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	16.00
<----- アレルギー -----> (鶏肉)	
*丸大豆しょうゆ	6.40
<----- 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	

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)	
【ジンギスカン】	
*玉ねぎ	45.00
*ピーマン	12.00
*にんじん	12.00
*もやし	45.00
*ジンギスカン用ラム	50.00
*ラム肉	
*ジンギスカンのタレ中甘口	6.00
*しょうゆ *砂糖類(水あめ、果糖ぶどう糖液糖、砂糖) *りんごピューレ *食塩 *米発酵調味料 *玉ねぎペースト *にんにくペースト *ワイン *桃ピューレ *しょうがペースト *酵母パウダー *昆布エキス *とうがらし *こしょう *アルコール *調味料(アミノ酸等) *増粘多糖類 *酸味料 <----- アレルギー ----->	

献立名／食品名	可食量 (g)
(小麦・大豆・桃・りんご)	
【紫芋チップス】	
*紫芋チップス	6.00
*さつまいも *さとう *植物油脂	

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6月8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)	
【ポークストロガノフ】	
*豚ももスライス	48.00
<----- アレルギー -----> (豚肉)	
*玉ねぎ	48.00
*にんじん	18.00
*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)	
*ソテーオニオン	36.00
*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)	
*じゃがいも	24.00
*北海道産フレッシュクリームF	8.40
*クリーム	

献立名/食品名	可食量 (g)
<----- アレルギー -----> (乳)	
*ウスターソース	4.80
<---- 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)	
*おろしにんにく	1.44
*バター	0.24
*生乳 *食塩 <----- アレルギー -----> (乳)	
*デミグラスソースフレーク	16.80
*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 *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 *シヨ糖脂肪酸エステル	

献立名/食品名	可食量 (g)
*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)	
*ハヤシフレーク	12.00
*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 *水酢酸 *香料 <----- アレルギー -----> (小麦・乳・大豆・鶏肉・バナナ・りんご)	
*ワイン赤	1.44
*ダイストマトイタリア	30.00
*トマト	

献立名/食品名	可食量 (g)
*トマトピューレー *クエン酸	
*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)	
*トマトソース	6.72
<----- 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)	
【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 *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	

アレルギー表

中学校・本献立

令和3年6月9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)	
【肉じゃが】	
*じゃがいも	72.00
*豚ももスライス	36.00
<----- アレルギー -----> (豚肉)	
*玉ねぎ	48.00
*おろししょうが	0.60
*にんじん	12.00
*しらたき	42.00
*こんにゃく粉 *水酸化カルシウム	
*グリーンピース	3.60
*丸大豆しょうゆ	8.40
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
*三温糖	2.40
*本みりん	2.40
*国産こめ油	0.36
*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)	
【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・鶏肉)	
【かむふりかけ(野菜と雑穀)】	
*野菜と雑穀のかむふりかけ	1.50
*煎り米 *塩蔵青菜(広島菜、京菜、大根葉) *うるちひえパフ *さとう *でん粉 *乾燥マッシュポテト *とうもろこしフレーク *キヌアパフ	

献立名／食品名	可食量 (g)
*食塩 *トマトフレーク *還元水飴 *モロヘイヤ粉末 *かぼちゃ粉末 *昆布エキス *酵母エキス *鰹削り節粉末 *酸化防止剤(ビタミンC) *カロチン色素	

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6月10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)	
【味噌ラーメン】	
*ほうれん草 冷凍	14.40
*ごま いり	1.20
〈----- アレルギー -----〉 (ごま)	
*玉ねぎ	12.00
*にんじん	8.40
*長ねぎ	6.00
*もやし	24.00
*豚挽肉	19.20
〈----- アレルギー -----〉 (豚肉)	
*ごま油	0.60
〈----- アレルギー -----〉 (ごま)	
*おろししょうが	0.60
*おろしにんにく	0.60
*がらスープ(ポーク&チキン)	10.44
*豚骨 *鶏骨 *豚骨油	

献立名／食品名	可食量 (g)
*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	25.80
*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・そば)	
*豆板醤	0.12
【鉄腕餃子(2個)】	
*鉄腕餃子(ひじき入)	36.00
*キャベツ *玉ねぎ *にら *鶏肉 *豚脂 *ひじき *でん粉 *しょうゆ *植物油脂 *粒状植物性たん白 *さとう *魚介エキス *食塩 *香辛料 *酵母エキス	

献立名／食品名	可食量 (g)
*小麦粉 *還元でん粉糖化物 *大豆粉 *ソルビトール *乳化剤 *ピロリン酸第二鉄 〈----- アレルギー -----〉 (小麦・大豆・ごま・豚肉・鶏肉)	
*キャノーラ油	3.60
【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)	

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6月11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)	
【鶏白湯鍋】	
*若鶏ももダイス	30.00
<----- 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	30.00
*こんにやく粉 *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)	
*にら	6.00
*にんじん	8.40
*長ねぎ	6.00
*はくさい	33.60
*鶏白湯スープの素	12.00
*チキンパイタン *食塩 *チキンエキス *鶏脂 *なたね油 *さとう *アミノ酸液 *乳たん白 *おろしにんにく *醸造酢 *調味料(アミノ酸等) *増粘剤(キサンタンガム) *乳化剤(大豆由来) <----- アレルギー -----> (卵・乳・大豆・鶏肉)	
*清酒	3.60
【白身魚フライ】	
*白身魚フライ40g	40.00
*ホキ *パン粉 *小麦粉	

献立名／食品名	可食量 (g)
*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	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6月14日(月)

献立名／食品名	可食量 (g)
【ソフトフランスパン】	
*ソフトフランス70	83.00
<----- アレルギー -----> (小麦・豚肉)	
【牛乳】	
*牛乳200	206.00
<----- アレルギー -----> (乳)	
【ペンネポロネーゼ】	
*冷凍ペンネ	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 *氷酢酸 *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6月15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)	
【豚肉と厚揚げの旨塩あんかけ】	
*豚ももスライス	86.40
<----- アレルギー -----> (豚肉)	
*冷凍絹厚揚げ	43.20
*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)	
*キャベツ	64.80
*玉ねぎ	50.40
*にんじん	21.60
*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)	
*長ねぎ	12.00
*でん粉	3.00
*ごま油	0.36
<----- アレルギー -----> (ごま)	
*国産こめ油	0.24
*おろしにんにく	0.72
*丸大豆しょうゆ	2.88
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
*天日塩	0.72

献立名／食品名	可食量 (g)
*こしょう	0.07
*おろししょうが	0.66
*がらスープ(ポーク&チキン)	6.60
*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	6.60
*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)	
【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)	
*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6月16日(水)

献立名／食品名	可食量 (g)
【黒糖パン】	
*黒糖パン106	106.00
<----- アレルギー -----> (小麦・卵・乳・大豆)	
【牛乳】	
*牛乳200	206.00
<----- アレルギー -----> (乳)	
【枝豆のポタージュ】	
*玉ねぎ	16.50
*にんじん	5.50
*枝豆	5.50
*えだまめ *食塩 <----- アレルギー -----> (大豆)	
*ホールコーン	5.50
*とうもろこし *食塩	
*調理用牛乳	88.00
<----- アレルギー -----> (乳)	
*キャベツ	11.00
*コーンペースト	33.00
*ミニブロッコリー	3.30
*バター	2.20
*生乳 *食塩 <----- アレルギー -----> (乳)	
*枝豆ペースト	5.50
*枝豆 *食塩 <----- 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・卵・乳・えび・カニ・牛肉・豚肉・鶏肉・ゼラチン)	
*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)	
*ベーコンスライス	16.50
*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)	
*野菜ベース	5.50
*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)	
*コーンクリーム	16.50
*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)	

献立名／食品名	可食量 (g)
*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)	
*ベシヤメルソース	2.20
*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	1.10
<----- アレルギー -----> (豚肉・鶏肉)	
【真だらガーリックフライ】	
*真だらガーリックフライ40g	40.00
*真だら	

献立名／食品名	可食量 (g)
*パン粉 *小麦粉 *バターミックス *食塩 *ガーリックパウダー *こしょう <----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
*キャノーラ油	4.00

アレルギー表

中学校・本献立

令和3年6月17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)	
【具だくさん味噌汁】	
*絹ごし豆腐	28.00
*大豆 *ニガリ <----- アレルギー -----> (大豆)	
*つきこんにやく	6.00
*こんにやく粉 *水酸化カルシウム	
*ささがきごぼう	6.00
*にんじん	6.00
*えのきたけ水煮	6.00
*だいこん	21.60
*長ねぎ	5.00
*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)	
*道産無添加味噌白	12.96
<----- 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)	
【鶏てり井の具】	
*若鶏ももダイス	60.00
<----- アレルギー -----> (鶏肉)	
*長ねぎ	18.00
*にんじん	6.00
*キャベツ	24.00
*きざみのり	0.12
*焼きのり	
*減塩液体塩こうじ10L	0.60
*三温糖	1.80
*ごま いり	0.36
<----- アレルギー -----> (ごま)	
*国産こめ油	0.24
*おろししょうが	0.12
*丸大豆しょうゆ	4.80
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
*本みりん	3.60
*清酒	3.60
【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 *でん粉分解物	

献立名／食品名	可食量 (g)
*ごま *食塩 <----- アレルギー -----> (ごま・アーモンド) <---- コンタミネーション ----> (えび・カニ・クルミ・カシューナツ ツ)	

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6月18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)	
【チーズタッカルビ】	
*若鶏ももダイス	48.00
<----- アレルギー -----> (鶏肉)	
*減塩液体塩こうじ10L	0.60
*さつまいも乱切り 皮なし	24.00
*三温糖	0.84
*キャベツ	36.00
*玉ねぎ	42.00
*にんじん	18.00
*長ねぎ	9.00
*ごま油	0.36
<----- アレルギー -----> (ごま)	
*天日塩	0.12
*エリンギ冷凍	6.00
<---- コンタミネーション ----> (大豆)	
*鶏ガラスープパウダー	0.60
*食塩	
*デキストリン	
*チキンエキスパウダー	
*鶏脂	
*オニオンエキスパウダー	
*丸鶏パウダー	
*キャベツエキスパウダー	
*こしょう	
*にんじんエキスパウダー	
*発酵酵母エキスパウダー	

献立名／食品名	可食量 (g)
*調味料(アミノ酸等) *pH調節剤 <----- アレルギー -----> (鶏肉)	
*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)	
*おろししょうが	0.36
*おろしにんにく	0.48
*コチジャン	8.40
*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(魚介類) *大豆粉 *ソルビット *調味料(アミノ酸等) *パプリカ色素 *酸味料 <----- アレルギー -----> (大豆)	
*丸大豆しょうゆ	0.60
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
*清酒	1.44
【春巻き】	
*春巻	32.00
*小麦粉 *粒状植物性たん白 *キャベツ	

献立名／食品名	可食量 (g)
*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6月21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)	
【鶏肉のさっぱり煮】	
*だいこん	60.00
*こんにやく	24.00
*こんにやく粉 *水酸化カルシウム	
*にんじん	24.00
*たけのこ乱切り水煮	18.00
*たけのこ水煮缶詰 *クエン酸	
*さやいんげん	12.00
<---- コンタミネーション ----> (大豆)	
*なると	4.20
*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)	
*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 ---->	

献立名／食品名	可食量 (g)
(小麦・大豆)	
*若鶏ももダイス	42.00
<----- アレルギー -----> (鶏肉)	
*三温糖	1.80
*おろししょうが	0.72
*おろしにんにく	0.24
*大根おろし	30.00
*酢	2.40
*米 *アルコール *酒粕 *食塩 <---- コンタミネーション ----> (りんご)	
*かつおエキス	4.80
*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・鶏肉・鮭・さば・ゼラチン)	
*丸大豆しょうゆ	6.60
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
【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	

献立名／食品名	可食量 (g)
*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)	

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6月22日(火)

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)
【メロンパン】							
*メロンパン90	90.00	<----- アレルギー -----> (卵・乳・大豆・豚肉)		*プロセスチーズ			
*強力粉		*はくさい	27.60	*粉末状植物性たん白			
*さとう		*にんじん	7.20	*植物油脂			
*食塩		*ミニブロッコリー	7.92	*トマトケチャップ			
*脱脂粉乳		*荒挽ミニカクテルウインナー	48.00	*さとう			
*鶏卵		*鶏肉		*チーズ風味調味料			
*イースト		*豚脂		*食塩			
*イーストフード		*でん粉		*パン粉			
*マーガリン		*発酵調味料		*でん粉			
*ビスケット生地		*粉あめ		*でん粉加工品			
小麦粉		*さとう		*品質改良剤			
ベーキングパウダー		*食塩		*ポリリン酸Na			
乳化剤		*酵母エキス		*ピロリン酸二水素二Na			
香料		*香辛料		*グリセリン脂肪酸エステル			
着色料 (ビタミンB2、カロチノイド)		<----- アレルギー -----> (豚肉・鶏肉)		*増粘剤 (グァーガム、カラギナン)			
<----- アレルギー -----> (小麦・卵・乳・大豆)		<---- 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)		<----- アレルギー -----> (小麦・乳・大豆・鶏肉)			
【牛乳】		*玉ねぎ	20.40	*キャノーラ油	4.00		
*牛乳200	206.00	*乾燥わかめ	0.40				
<----- アレルギー -----> (乳)		*湯通し塩蔵わかめ					
【野菜とウインナーのスープ】		<---- コンタミネーション ----> (えび・カニ)					
*ベーコンスライス	13.00	*ローコンクチキン	2.76				
*豚ばら肉		<----- アレルギー -----> (豚肉・鶏肉)					
*卵たん白		*チキンコンソメ ベースタイプ	3.50				
*還元水あめ		<----- アレルギー -----> (小麦・乳・大豆・鶏肉)					
*食塩		*こしょう	0.12				
*大豆たん白		*乾燥パセリ	0.12				
*リン酸塩 (Na)		【ささみチーズフライ】					
*カゼインNa		*ささみチーズフライ40	40.00				
*調味料 (アミノ酸)		*鶏肉					
*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							

アレルギー表

中学校・本献立

令和3年6月23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)	
【豚肉と春雨の中華炒め】	
*豚ももスライス	48.00
<----- アレルギー -----> (豚肉)	
*おろしにんにく	0.60
*減塩液体塩こうじ10L	0.70
*でん粉	1.20
*さとう	1.20
*キャベツ	48.00
*玉ねぎ	30.00
*にんじん	18.00
*ピーマン	6.00
*ごま油	0.60
<----- アレルギー -----> (ごま)	
*はるさめ	6.00
*はるさめ *クエン酸 *パーム油	
*冷凍絹厚揚げ	24.00
*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)	
*オイスターソース	5.76
*国産こめ油	0.60

献立名／食品名	可食量 (g)
*たけのこ短冊水煮	12.00
*たけのこ水煮缶詰 *クエン酸	
*テンメンジャン	1.20
<----- アレルギー -----> (大豆)	
*丸大豆しょうゆ	2.40
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
*豆板醤	0.12
【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 <----- アレルギー -----> (小麦・乳・大豆・ごま・豚肉・鶏肉)	

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6月24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)	
【うどん】								
*うどん220g	220.00	*風味調味料 *加工でん粉(タピオカ) *調味料製剤 *炭酸Ca *着色料製剤 *ソルビトール *離型剤 *酵素製剤 <----- アレルギー -----> (小麦) <---- コンタミネーション ----> (卵・大豆・そば)		*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)				
【牛乳】								
*牛乳200	206.00	*だし昆布パック	3.36	*キャノーラ油	6.00			
	<----- アレルギー -----> (乳)	<---- コンタミネーション ----> (さば)						
【関西風うどん】		*関西風うどんだし	9.60	【チーズワッフル】				
*にんじん	12.00	*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)		*チーズワッフルCa	40.00			
*長ねぎ	12.00							
*若鶏むねスライス	25.00			*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)				
	<----- アレルギー -----> (鶏肉)							
*うずら卵水煮	25.00							
	*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)							
*かまぼこ短冊	12.00	*清酒	2.40					
	*魚肉 *でん粉 *植物油 *食塩 *発酵調味液 *さとう *卵白 *植物たん白	*天日塩	0.01					
		【白花豆コロッケ】						
		*白花豆コロッケ60	60.00					
		*白花豆 *乾燥マッシュポテト *バター *さとう						

アレルギー表

中学校・本献立

令和3年6月25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)	
【鶏ごぼう汁】	
*若鶏むねスライス	36.00
<----- アレルギー -----> (鶏肉)	
*こんにやく	12.00
*こんにやく粉 *水酸化カルシウム	
*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)	
*えのきたけ水煮	12.00
*にんじん	8.40
*長ねぎ	6.00
*ささがきごぼう	6.00
*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	

献立名／食品名	可食量 (g)
<---- 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)	
*本がらミックス	0.60
*鶏骨肉 *豚骨肉 *ゼラチン *豚脂 *豚背脂 *酵母エキス *酸化防止剤(ビタミンE) <----- アレルギー -----> (豚肉・鶏肉・ゼラチン)	
*道産無添加味噌白	12.12
<----- アレルギー -----> (大豆)	
【豚肉の生姜炒め】	
*豚ももスライス	72.00
<----- アレルギー -----> (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
*三温糖	1.32
*丸大豆しょうゆ	6.00
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
*清酒	1.20
*国産こめ油	0.60

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6月28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
<----- アレルギー -----> (小麦・卵・乳)	
【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 *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)	
*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

献立名／食品名	可食量 (g)
<----- アレルギー -----> (小麦・乳・大豆・鶏肉)	
*こしょう	0.11
*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)	
【ビッグ肉団子ケチャップ味2ヶ】	
*ビッグ肉団子・ケチャップ味	60.00
*鶏肉 *豚肉 *玉ねぎ *パン粉 *でん粉 *粉末状植物性たん白 *粒状植物性たん白 *豚脂 *食塩 *たん白自己消化物 *植物油脂 *香辛料 *調味料 (アミノ酸) *カラメル色素 *ピロリン酸第二鉄 *トマトケチャップ *さとう *醸造酢 *しょうゆ *しょうが	

献立名／食品名	可食量 (g)
*たん白加水分解物 *増粘剤 (加工でん粉) *カロチノイド色素 *揚げ油 (パーム油) <----- アレルギー -----> (小麦・大豆・ごま・豚肉・鶏肉・りんご)	
【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)	

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6月29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)	
【根菜汁】	
*若鶏むねスライス	18.00
<----- アレルギー -----> (鶏肉)	
*ささがきごぼう	18.00
*にんじん	12.00
*だいこん	24.00
*こまつな	9.60
*絹ごし豆腐	28.80
*大豆 *ニガリ <----- アレルギー -----> (大豆)	
*さといも 冷凍	21.60
*丸大豆しょうゆ	2.40
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
*だし昆布パック	3.36
<---- コンタミネーション ----> (さば)	
*だしパック	4.08
*さば節 *かつお節 *たん白加水分解物 *むろあじ節 *かつおエキス *酵母エキス <----- アレルギー -----> (小麦・大豆・鶏肉・さば)	

献立名／食品名	可食量 (g)
*天日塩	0.24
【かぼちゃ挽肉フライ】	
*かぼちゃひき肉フライ	60.00
*かぼちゃ *豚肉 *玉ねぎ *豚脂 *植物性たん白 *パン粉 *でん粉 *小麦粉 *植物油脂 *還元水あめ *調味料 さとう しょうゆ 発酵調味料 小麦グルテン酵素分解物 ウスターソース 香辛料 加工でん粉 アミノ酸 乳化剤 着色料 <----- アレルギー -----> (小麦・大豆・豚肉) <---- コンタミネーション ----> (卵・乳・えび・カニ)	
*キャノーラ油	6.00

献立名／食品名	可食量 (g)

献立名／食品名	可食量 (g)

