

令和 3年度 7月分

中学校 配合表

アレルギー表

中学校・本献立

令和3年7月1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)	
【大根のそぼろ煮】	
*だいこん	48.00
*にんじん	12.00
*でん粉	3.00
*つきこんにやく	30.00
*こんにやく粉 *水酸化カルシウム	
*三温糖	2.40
*冷凍絹厚揚げ	48.00
*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)	
*枝豆	6.00
*えだまめ *食塩 <----- アレルギー -----> (大豆)	
*若鶏挽肉	35.00
<----- アレルギー -----> (鶏肉)	
*減塩液体塩こうじ10L	0.50
*おろししょうが	0.60
*かつおエキス	3.60
*かつおエキス *食塩	

献立名／食品名	可食量 (g)
*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)	
*キャノーラ油	0.24
*丸大豆しょうゆ	7.90
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
【いわしの生姜煮】	
*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7月2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)	
【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)	
*おろしにんにく	0.84
*でん粉	1.20
*おろししょうが	0.60
*にんじん	12.00
*長ねぎ	6.00
*えのきたけ水煮	18.00
*豚細切も	30.00
<----- アレルギー -----> (豚肉)	
*減塩液体塩こうじ10L	0.36
*オイスターソース	4.80
*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)	
*北京塩ラーメンスープ	9.60
*ポークエキス *食塩 *植物油脂 *香辛料(しょうが、こしょう)	

献立名/食品名	可食量 (g)
*調味料(アミノ酸等) <----- アレルギー -----> (大豆・豚肉)	
*丸大豆しょうゆ	0.72
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
*清酒	1.20
【豚キムチ丼の具】	
*豚ももスライス	42.00
<----- アレルギー -----> (豚肉)	
*マイルドキムチ	9.00
*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 *りんごキムチ(キムチ液) *さとう・ぶどう糖果糖液糖 *りんご酢 *とうがらし *食塩 *かつお節エキス *味フレンド(添加物) *魚醤 *こんぶエキス *L-グルタミン酸Na *酸化防止剤 *増粘多糖類 *アナトー色素 *パプリカ色素 <----- アレルギー ----->	

献立名/食品名	可食量 (g)
(小麦・大豆・ごま・りんご・ゼラチン)	
*玉ねぎ	30.00
*にんじん	12.00
*キャベツ	21.00
*ぶなしめじ	12.00
*三温糖	0.60
*ごま油	0.50
<----- アレルギー -----> (ごま)	
*丸大豆しょうゆ	3.60
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
*清酒	0.60
【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)	

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7月5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)	
【鶏肉と大根の韓国風煮物】	
*若鶏ももダイス	33.00
<----- アレルギー -----> (鶏肉)	
*減塩液体塩こうじ10L	0.40
*だいこん	55.00
*にんじん	10.00
*こんにやく	33.00
*こんにやく粉 *水酸化カルシウム	
*うずら卵水煮	22.00
*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)	
*たけのこ乱切り水煮	11.00
*たけのこ水煮缶詰 *クエン酸	
*さとう	2.20
*かつおエキス	7.70
*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)	
*おろししょうが	0.55
*本みりん	2.20
*清酒	2.20
*ごま油	0.33
<----- アレルギー -----> (ごま)	
*コチジャン	0.33
*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)	
【キャベツ餃子(2個)】	
*浜松キャベツ餃子	46.00
*キャベツ *小麦粉 *豚肉 *豚脂 *加工でん粉 *にら *しょうゆ	

献立名/食品名	可食量 (g)
*でん粉 *ごま油 *食塩 *さとう *しょうが *にんにく *植物油 *ブイヨン *ソルビトール *調味料(アミノ酸等) *酵母エキス *粉末状植物性たん白 *ショートニング (パーム、なたね・大豆・とうもろこし) *こしょう <----- アレルギー -----> (小麦・大豆・ごま・豚肉)	
*キャノーラ油	4.00

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7月6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)	
【ミートボールのトマト煮】	
*安心素材ミートボール (Fe、Ca強化)	36.00
*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)	

献立名/食品名	可食量 (g)
*じゃがいも サイコロ切 冷凍	24.00
*にんじん	7.00
*玉ねぎ	30.00
*ぶなしめじ	6.00
*ミニブロッコリー	12.00
*ダイストマトイタリア	24.00
*トマト *トマトピューレー *クエン酸	
*さとう	0.24
*乾燥パセリ	0.36
*天日塩	0.24
*ブイヨン	1.20
〈----- アレルギー -----〉 (小麦・乳・大豆・鶏肉・ゼラチン)	
*こしょう	0.12
*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	

献立名/食品名	可食量 (g)
*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	0.60
*国産こめ油	0.12
*デミグラスソースフレーク	2.40
*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 *クエン酸 *L-酒石酸 *香料 〈----- アレルギー -----〉	

献立名/食品名	可食量 (g)
(小麦・乳・大豆・牛肉・豚肉・鶏肉・ゼラチン)	
*トマトケチャップ	12.00
*ローコンクチキン	3.60
〈----- アレルギー -----〉 (豚肉・鶏肉)	
【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 *植物油脂 *ごま *しょうゆ *さとう *ぶどう糖 *発酵調味料 *チキンエキス *食塩 *粉末がらすープ *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)	

アレルギー表

中学校・本献立

令和3年7月7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)	
【七夕汁】	
*ライスパスタ	12.00
*精米 *玄米	
*若鶏むねスライス	12.00
<----- アレルギー -----> (鶏肉)	
*減塩液体塩こうじ10L	0.14
*にんじん	9.60
*乾燥ごぼう(ささがき)	2.40
*乾燥ごぼう *ブドウ糖(とうもろこし・馬鈴薯・甘藷)	
*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 ---->	
*かまぼこ(帯)	9.60
*魚肉 *でん粉 *植物油 *食塩 *発酵調味液 *砂糖 *卵白 *植物たん白	

献立名/食品名	可食量 (g)
*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・卵・大豆)	
*長ねぎ	6.00
*本みりん	4.80
*丸大豆しょうゆ	6.00
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
*白しょうゆ	7.80
*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)	
*鶏がらスープ	1.20
*鶏骨 *酵母エキス <----- アレルギー -----> (鶏肉)	
【星のコロッケ】	
*星のコロッケ50	50.00
*じゃがいも *玉ねぎ *鶏肉 *豚肉	

献立名/食品名	可食量 (g)
*豚脂 *さとう *乾燥マッシュポテト *食塩 *香辛料 *パン粉 *小麦粉 *コーンフラワー *デキストリン *植物油脂 *還元水あめ *でん粉 *炭酸カルシウム *ピロリン酸鉄 <----- アレルギー -----> (小麦・大豆・豚肉・鶏肉) <---- コンタミネーション ----> (卵・乳)	
*キャノーラ油	7.50
【七夕ゼリー】	
*七夕お星さま三色ゼリー	40.00
*なつみかん果汁(還元) *水あめ *果糖ぶどう糖液糖 *ぶどう糖 *デキストリン *さとう *果糖 *豆乳加工食品 *メロン果汁(還元) *寒天 *ゲル化剤 *乳酸Ca *酸味料 *香料 *加工でん粉	

献立名/食品名	可食量 (g)
*着色料 *クエン酸鉄Na *乳化剤 *ビタミンC *PH調整剤 *セルロース *塩化マグネシウム <----- 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7月8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)	
【塩ラーメン】	
*北京塩ラーメンスープ	16.80
*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)	
*もやし	42.00
*長ねぎ	10.00
*豚細切もも	12.00
〈----- アレルギー -----〉 (豚肉)	
*減塩液体塩こうじ10L	0.14
*ホールコーン	9.60
〈---- コンタミネーション ----〉 (大豆)	
*にんじん	12.00
*なると	6.00
*魚肉	

献立名/食品名	可食量 (g)
*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)	
*こしょう	0.12
*清湯スープ	6.00
*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)	
*おろししょうが	0.36
*おろしにんにく	0.60
【春巻き(チーズポテト)】	
*パリッと春巻きチーズポテ	50.00
*粒状植物性たん白 *植物油脂 *乾燥マッシュポテト *チーズフード *でん粉 *玉ねぎ *さとう *チーズ *小麦粉 *ショートニング *コンソメパウダー *食塩 *香辛料 *粉あめ	

献立名/食品名	可食量 (g)
*ソルビトール *調味料(アミノ酸) *乳化剤 *増粘剤(キサンタンガム) *セルロース *香料 〈----- アレルギー -----〉 (小麦・卵・乳・大豆・鶏肉)	
*キャノーラ油	5.00
【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)	

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7月9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)	
【むらくも汁】	
*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	
*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	36.00
*大豆 *ニガリ <----- アレルギー -----> (大豆)	
*にんじん	12.00
*ほうれん草 冷凍	12.00
*若鶏ももダイス	12.00
<----- アレルギー -----> (鶏肉)	
*減塩液体塩こうじ10L	0.14
*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	

献立名/食品名	可食量 (g)
*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)	
*長ねぎ	6.00
*うすくちしょうゆ	4.80
*食塩 *脱脂加工大豆 *小麦 *果糖ぶどう糖液糖 *醸造酢 *米 *大豆 *アルコール <----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
*かつおエキス	4.20
*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)	
【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	

献立名/食品名	可食量 (g)
発酵調味料 <----- アレルギー -----> (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7月12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)	
【ラタトゥイユ】	
*なす 乱切り 冷凍	30.00
*なす *なたね油	
*玉ねぎ	36.00
*ズッキーニ	14.40
*さとう	1.44
*ダイストマトイタリア	27.60
*トマト *トマトピューレー *クエン酸	
*にんじん	7.00
*ピーマン	7.00
*オリーブ油	1.50
*天日塩	0.14
*トマト煮込み用シーズニング	0.43
*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	

献立名/食品名	可食量 (g)
*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)	
*ベーコンスライス	25.00
*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)	
*ミックス豆 水煮 冷凍	9.00
*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)	
*南瓜乱切	36.00
*おろしにんにく	1.32
*コンソメ	0.60
*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	

献立名/食品名	可食量 (g)
*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)	
*トマトピューレー	28.80
*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)	
【リヨネーズポテト】	
*じゃがいも サイコロ切 冷凍	75.60
*玉ねぎ	32.40
*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)	
*無塩バター	3.50
<----- アレルギー ----->	

献立名/食品名	可食量 (g)
(乳)	
*天日塩	0.32
*乾燥パセリ	0.05
*粒こしょう	0.04
*ブラックペッパー	
【シュークリーム (いちご)】	
*シュークリーム いちご	22.00
*乳等を主要原料とする食品 *カスタードクリーム *全卵 *いちごジャム *ファットスプレッド *小麦粉 *砂糖 *加工でんぷん *糊料 (増粘多糖類) *乳化剤 *調味料 (無機塩) *香料 *グリシン *酸味料 *着色料 (紅麴、カロチノイド) *膨張剤 *ピロリン酸第二鉄 *リン酸Ca <----- アレルギー -----> (小麦・卵・乳・大豆・りんご・ゼラチン)	

アレルギー表

中学校・本献立

令和3年7月13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	22.00
*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)	
*減塩液体塩こうじ10L	0.28
*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
*乾燥ごぼう(ささがき)	3.00
*乾燥ごぼう *ブドウ糖(とうもろこし・馬鈴薯・甘藷)	
*長ねぎ	6.00
*ごま いら	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 ----->	

献立名/食品名	可食量 (g)
(大豆)	
*だしパック	6.00
*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)	
【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)	

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7月14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)	
【ニョッキのクリーム煮】	
*ホールコーン	6.00
*とうもろこし *食塩	
*玉ねぎ	36.00
*にんじん	10.00
*枝豆	6.00
*えだまめ *食塩 <----- アレルギー -----> (大豆)	
*ミニブロッコリー	6.00
*調理用牛乳	42.00
<----- アレルギー -----> (乳)	
*バター	1.80
*生乳 *食塩 <----- アレルギー -----> (乳)	
*天日塩	0.06
*こしょう	0.10
*ベーコンスライス	10.00
*豚ばら肉 *卵たん白 *還元水あめ *食塩 *大豆たん白	

献立名/食品名	可食量 (g)
*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)	
*ポテトニョッキ	30.00
*じゃがいも (北アカリ) *小麦粉 *加工でん粉 *鶏卵 *食塩 *上新粉 <----- アレルギー -----> (小麦・卵)	
*クリームコーン冷凍	9.60
*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)	
*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)	
*コーンクリーム	9.60
*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)	
*とろけるクリームシチューフレーク	3.60
*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	

献立名/食品名	可食量 (g)
*シヨ糖脂脂肪酸エステル *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	1.56
<----- アレルギー -----> (小麦・乳・大豆・鶏肉)	
*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)	
*ベシヤメルソース	3.60
*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)	
【真鱈のスパイス揚げ】	
*真鱈 *唐揚げ粉 でん粉 食塩 調味料 (アミノ酸) 粉末醤油	40.00

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)
糖類 香辛料 (パプリカ粉・ガーリック粉・ 赤唐辛子・大豆粉・胡椒) <----- アレルギー -----> (小麦・大豆) <---- コンタミネーション ----> (卵・乳)							
*キャノーラ油	4.00						

アレルギー表

中学校・本献立
令和3年7月15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)
【ごはん】		<----- 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)					
*ごはん100	100.00	*国産こめ油	0.60				
*学校給食用強化米	0.30	*丸大豆しょうゆ	6.00	<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)			
【牛乳】		*本みりん	2.40				
*牛乳200	206.00	【てりやきチキン】					
<----- アレルギー -----> (乳)		*照り焼きチキン	40.00				
【味噌バター肉じゃが】		*鶏肉					
*じゃがいも	75.00	*発酵調味料					
*にんじん	10.00	*こいくちしょうゆ					
*玉ねぎ	48.00	*さとう					
*長ねぎ	5.00	*カラメルI					
*豚ももスライス	35.00	*酢酸でん粉					
<----- アレルギー -----> (豚肉)		<----- アレルギー -----> (小麦・大豆・鶏肉)					
*減塩液体塩こうじ10L	0.54	<----- コンタミネーション -----> (卵・乳・えび)					
*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							

アレルギー表

中学校・本献立

令和3年7月16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)	
【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
<----- 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	6.00
*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)	
*乾燥ごぼう(ささがき)	1.00
*乾燥ごぼう *ブドウ糖(とうもろこし・馬鈴薯・甘藷)	
*にんじん	6.00
*なると	3.60
*魚肉	

献立名/食品名	可食量 (g)
*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)	
【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	

献立名/食品名	可食量 (g)
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 ----> (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7月19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)	
【夏野菜カレー】	
*にんじん	18.00
*なす 乱切り 冷凍	20.00
*なす	
*なたね油	
*ピーマン	8.00
*じゃがいも サイコロ切 冷凍	25.00
*玉ねぎ	36.00
*若鶏むねスライス	15.00
<----- アレルギー -----> (鶏肉)	
*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	14.00
*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	

献立名/食品名	可食量 (g)
*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-リボス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)	
*ソテーオニオン	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	4.50
*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	

献立名/食品名	可食量 (g)
*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・りんご・ゼラチン)	
*おろしにんにく	1.20
*トマトケチャップ	3.84
*パーモントフレーク	8.50
*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	

献立名/食品名	可食量 (g)
*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)	
*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	

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)
*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	0.50						
【洋なし缶】							
*洋なし缶	55.00						
*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 ----> (桃)							

アレルギー表

中学校・本献立

令和3年7月20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)	
【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	6.00
*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	
*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
*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)	
*中華調味料・液体	12.00
*食塩 *畜肉エキス *さとう *動物油脂 *植物油脂 *魚介エキス *野菜(ねぎ・玉ねぎ・にんにく・生姜) *香辛料 *しょうゆ *調味料(アミノ酸等) *増粘剤(加工デンプン、キサンタンガム) <----- アレルギー -----> (小麦・大豆・カニ・ごま・豚肉・鶏肉)	
【マーボー豆腐】	

献立名/食品名	可食量 (g)
*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	24.00
<----- アレルギー -----> (豚肉)	
*減塩液体塩こうじ10L	0.28
*長ねぎ	12.00
*オニオンダイス	18.00
*清酒	2.40
*国産こめ油	0.24
*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 *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	

献立名/食品名	可食量 (g)
*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 *テンメシジャン *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) *酸味料 <----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	